

## HET CONSERVEEREN VAN GROENTEN EN VRUCHTEN IN AZIJN, IN GOED SLUI- TENDE POTTEN OF FLESSCHEN

### KOMKOMMERS

10 niet te rijpe komkommers, worden van schil en zaad ontdaan en in stukjes gesneden en gewasschen, deze zet men een dag en nacht, dik met zout bestrooid, weg, laat ze op een vergiet uitlekken en giet er daarna een kokende saus over, waarmee ze weggezet worden en het geheele jaar goed kunnen blijven. Deze saus bestaat uit:

1 flesch azijn, 1 à 2 spaansche pepers fijn gesneden, 25 gram gedroogde gemberpoeder, 100 gram gekneusd mosterdraad, 100 gram knofloot of ui, een weinig kurkama voor de mooie kleur.

Al deze ingredienten, voor een deel bij den drogist verkrijgbaar, worden met den azijn gekookt, (zijn de komkommers zeer groot, zoo neemt men alles in dubbele hoeveelheid) en, na een kwartier, kokend op de komkommers gegoten.

### ALLERLEI GROENTEN

kleine worteltjes, witte uitjes, kleine prinsesseboontjes, stukjes, bloemkool, zelfde saus als boven met toevoeging van zout.

Al deze groenten, behalve de uitjes worden half gaar gekookt in water, doorgezeefd, en, bedekt met de kokende saus, weggezet; de uitjes komen er bij in de saus, maar worden niet gekookt.

## BLOEMKOOL

2 bloemkoolen in stukjes, saus als boven met zout. De bloemkool wordt half gaar gekookt, daarna met bovenstaande saus, kokend, bedekt, zonder kurkama, omdat zij niet geel behoeft te zien.

## AUGURKEN

De augurken worden flink afgeveegd om ze mooi groen van kleur te hebben, en dik met zout bestrooid en een weinig water weggezet tot den volgenden dag. Nadat zij uitgelekt zijn, legt men ze in azijn, die vooraf gekookt is, maar geheel koud is geworden. Is de azijn warm, zoo verliezen de augurken hun mooie kleur. Een flesch azijn is gekookt met: 1 à 2 spaansche pepers, 6 laurierbladen, 1 à 2 peperwortels of mierikswortels, een bosje fenkel (5 à 6 stelen).

## ST. JANS UITJES

De uitjes worden dik met zout bestrooid en een weinig water weggezet; den volgenden dag kan men dan gemakkelijk zonder dat het tranen kost, de buitenste schil verwijderen, men wast ze vlug af en doet ze in pot of flesch met koud en, vooraf gekookten azijn. Deze azijn is gekookt met 25 gram witte peperkorrels op 1 flesch azijn en 4 laurierbladen. Op deze wijze verkrijgt men uitjes van een mooie witte kleur.

## ZOOGENAAMD »ZOET-ZUUR«

Meloenschil, kwetsen, morellen, kersen kunnen in azijn met suiker en kruiden bewaard worden.

Hiervoor neemt men op 500 gram vruchten  $\frac{1}{2}$  flesch

azijn, 500 gram suiker, 25 gram zwarte peperkorrels, 25 gram kruidnagels, een paar stukjes foelie, eenige pitten cardemon, en kookt dit alles te zamen. De meloenschil die in kleine stukken is gesneden, wordt er zoo lang in gekookt, totdat zij doorschijnend van kleur is geworden, ongeveer 1 uur, dan neemt men ze er uit, kookt de saus nog een kwartier door om ze dikker te hebben en giet ze op de meloenschillen.

Bij kwetsen neemt men dezelfde saus maar legt de vruchten slechts een paar minuten in het kokende nat. Vooraf moet men ze met een stalen vork, breipen of iets dergelijks beprikken, opdat niet de schil er op ééns afkoke. De kooktijd regelt zich naar de rijpheid der vruchten, men houde ze zoo veel mogelijk heel. Nadat zij er uitgenomen zijn, wordt de saus nog een tijd lang gekookt. Bij kersen en morellen dezelfde behandeling, ook beprikken der vruchten vooraf.

#### BANANEN OF PISANGS IN ZOETZUUR

De bananen worden, zonder schil, gekookt gedurende eenige minuten in de volgende kokende saus :

1 flesch azijn, 500 gram witte suiker, de schil van een citroen, 6 pitten cardemon, 1 stokje pijpkaneeel, waarna men ze er uitneemt en de saus dik laat koken. Liefst neemt men niet te rijpe bananen, zijn zij zeer rijp, zoo moet men den kooktijd verkorten. Naar verkiezing kan men de bananen in stukken snijden of heel houden.

(Sommigen laten de schil, als deze gaaf is, er aan, koken de bananen eenigen tijd langer en onderzoeken, of de schil zacht is, vóór ze uit de saus te nemen).