

# Archiefsprokkel's: Groenten en Fruit, Inmaken en Bewaren

In juli 1942 werd door de Boerinnenbond Leuven het boekje 'Groenten en Fruit, Inmaken en Bewaren' uitgegeven met tal van tips die voor de meesten onder ons al lang niet meer bekend zijn. In die periode van schaarste was het een must levensmiddelen zo lang mogelijk te kunnen bewaren. Sinds de intrede van de ijskast en diepvriezer is deze kennis al lang overbodig. Wie zich toch even wil verdiepen in de bewaringsmethoden van weleer kan het boekje komen inkijken bij Ten Boome. We geven alvast enkele nuttige tips in originele spelling mee!

*Het volledige boekje zal in het volgend jaarboek worden gepubliceerd*

## **Rauwe tomaten in hun geheel in pekël**

Het voorbereiden en afdekken van de potten gebeurt zoals voor groenten in zout.

Bereiding van pekël: 1 kg. zout nemen op 8 liter water, laten koken, afkoelen en afgieten, zoodat het bezinksel achterblijft.

Een stevige soort , goed rijpe, maar geen overrijpe tomaten nemen; de steeltjes moeten aan de tomaten blijven. Voorzichtig met zuiver linnen afwrijven, in een pot schikken, overgieten met pekël tot ze goed ondergedompeld zijn. Een doorboord plankje met gewicht boven de tomaten plaatsen om ze onder te houden.

Wie over een frissche bewaarplaats beschikt, kan zelfs tomaten bewaren in zuiver gekookt regenwater zonder zout

---

## Rabarberconfituur met weinig suiker

1 kg. rabarber in stukken gesneden vermengen met 300 gr. suiker, 24 uur laten staan, lang laten stoven, 1 gr. salicylzuur<sup>1</sup> bijvoegen. Wanneer men bij de rabarber de helft stekelbessen voegt, stijft de confituur veel beter.

### Hoe het rabarberblad toch benuttigen

Het rabarberblad is noch voor mensch- noch voor dierenvoeding geschikt. Het al te groot gehalte aan oxaalzuur (klaverzuur) leidt tot ernstige ziekten. Maar uit dit teveel voor de voeding kunnen we nut trekken voor het gebruik in het huishouden.

1. Veel gebruikte aluminiumketels, die van binnen zwart zijn, doen wij vol water waarin 2 tot 3 rabarberbladeren. Na eenige tijd koken is de ketel zonder moeite helder en zuiver.
2. Het vervelende aanzetten van ketelsteen in mooren en waterketels, wordt opgelost bij het uitkoken met rabarberbladeren, evengoed als met azijn.
3. Ook voor het reinigen van vuile handen is rabarber goed. Het zuur lost de moeilijk weg te krijgen verfvlekken-die bij het schilderen onvermijdelijk zijn-op. Ook vuile handen bekomen door groetenschoonmaak of tuinarbeid, maakt men proper door ze af te wrijven met een tot een bolletje gerold rabarberblad.
4. Als omhulsel dient het groote blad voor het verpakken van bessen en ooft. Groenten en fruit blijven langer versch wanneer men in de korven een rabarberblad op den bodem en tegen de kanten legt.
5. In den hof kan men ze ook best aanwenden voor het beschaduwen van jonge plantjes in de heete zonnedagen. Groenten en bloemen kan men er best mee dekken.

---

## Confituur van rabarber met wortelen

Vroeger maakten we confituur van rabarber met abrikozen. Wortelen geven ongeveer denzelfden smaak en maken de rabarber zoet.

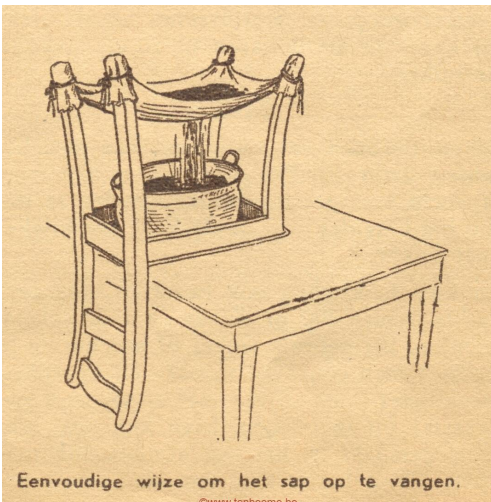
1 kg. worteltjes-1kg. rabarber-1/2 kg. suiker  
Worteltjes raspen, met weinig water koken, doorsteken, rabarber in stukken van 1 1/2 cm. bijvoegen.

1/2 kg. suiker langzaam 1 1/2 à 2u. laten koken tot het dik genoeg is. Men mag ook de worteltjes in dunne schijven van eerst af samen met de rabarber op het vuur zetten.

---

## Stekelbessen

*Rauw*- De stekelbessen wasschen, in zeer zuivere flesschen doen, afgekoeld gekookt water overgieten, omgekeerd bewaren. Ofwel rauw goed wrijven op een zuiveren handdoek, in zuivere flesschen doen en omgekeerd bewaren. Men kan ze ook in een Keulsch potje bewaren, mits er laag om laag wat suiker tusschen te strooien. Afgesloten houden van de lucht.



---

## **Eieren in papier gewikkeld**

De ondervinding van het laatste jaar heeft ons geleerd dat goed versche eieren in papier gewikkeld één jaar kunnen bewaren, indien men ze regelmatig iedere week keert. Men zet daarom de eieren in een doos en draait de doos iedere week eens om. De eieren moeten natuurlijk in een frissche plaats bewaard worden.