

## 't Bewaren van voedingsmiddelen

Het bewaren van voedingsmiddelen eischt veel zorg, overleg en geregeld toezicht. De wijze van bewaren is ook verschillend. Een huisvrouw, die in 't geheel niet op de hoogte ervan is, moet òf eerst inlichtingen inwinnen, òf niet meer opdoen dan voor het dagelijksch gebruik noodig is, anders komt ze bedrogen uit. Het is beter geen goedkoopen inslag te doen, of niet van een „koopje" gebruik te maken dan later onbruikbare of gedeeltelijk bedorven voorraad te hebben. Dan wordt dat „koopje" schade en heeft bovendien voor niemand nut gehad.

Een van de voedingsmiddelen, dat bij het bewaren veel zorg eischt, is de boter.

### Boter.

niet goed bewaard, wordt spoedig rans of „sterk", waardoor ze een onaangenamen smaak heeft, die zelfs bij bakken en braden nog te proeven is. Boter neemt spoedig geuren uit de omgeving op ; men beware ze dus nooit in de nabijheid van uien, appelen, sinaasappelen, visch enz. Het best bewaart men boter op een donkere, koele plaats en in Keulsche potten, die laag en wijd zijn.

Op den bodem giet men eerst een weinig pekelwater, drukt dan de boter er stevig in met een boterspaantje en bedekt de bovenlaag ook flink met pekelwater.

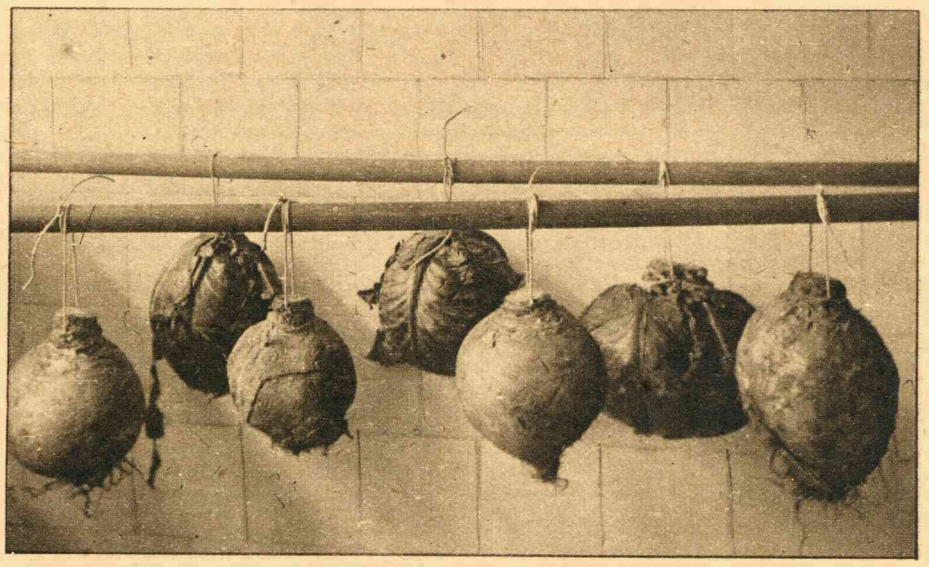
Men kan ook nog een gat boren van boven tot onder (met een ronden steel van een houten lepel) en dat tevens met pekelwater vullen.

Het pekelwater moet men vooruit koken en laten bekoelen. De verhouding is 300 gram zout op 1 Liter water.

Men dekke de boter nimmer af met perkamentpapier doch met een stukje dun neteldoek.

Het boterspaantje wassche men telkens af met heet sodawater, anders worden de resten boter, die in het poreuse hout achterblijven, rans en steken de boter in den pot aan bij gebruik.

In den zomer kan men, om de boter goed koel te houden, den pot in een bak met frisch water zetten, en een doekje over de boter leggen, zóó, dat de punten even in het water hangen, waardoor water opgezogen wordt en verdampt, hetgeen de boter koel houdt.



Aan stokken opgehangen roode kool en koolraap. De gaten slaat men er even met een spijker en hamer in, waarna men het touw erdoor haalt.

### Groenten

bewaart men het best op 'n droge, koele plaats en in donker.

Roode, savoye en groene kool legt men met den stronk naar boven. Nog beter is een touwtje door den stronk te rijgen en de kool op te hangen. Indien de buitenste bladen soms rotte plekjes vertoonen, dan trekke men ze intijds eraf.

Koolraap kan men bewaren evenals kool of in een kuil of bak met zand, ook met den stronk naar boven.

Worden de koolrapen na langdurig bewaren wat gerimpeld, dus wat taai om te snijden, zoo legt men ze een tijdlang in water. Daarna zijn ze harder en snijden gemakkelijk.

Andijvie bewaart men òf dichtgevouwen of twee aan twee op elkaar met de gele bladen naar binnen.

Uien gaan spoedig schimmelen en ontkiemen. Om dit te voorkomen doe men ze in jutten of papieren zakken en hange ze een tijdlang in den rook, dan kan men ze heel lang bewaren. Prei bewaart men het best in den grond of in een bak met zand, hetzij geheel er onder of met de groene einden er boven uit.

Het wil wel gebeuren dat, wanneer men prei *buiten* in een bak met zand bewaart, ze door sneeuw of veel regen te nat wordt en daardoor eenigszins *muf*.

Daarom is het aan te raden den bak of emmer met zand, waarin men de prei gestoken heeft, in een buitenkast of in den kelder te zetten.

### Appels en peren

bewaren eischt zeer veel zorg. Donker, koel en vooral droog zijn hoofdvereischten bij het bewaren en steeds telkens en telkens weer nazien. Men zorge ook voor geregelde ventilatie van het vertrek waar het fruit ligt.

Indien men geen vruchtenrek of -kast bezit, doet men het best de vruchten op planken, bakken en doozen uit te leggen, zóó dat de vruchten elkaar niet raken en met de steeltjes naar boven. Mist men echter de ruimte daarvoor, zoodat de vruchten in de manden moeten blijven, zoo dekke men die luchtig toe met een papier en zij voorzichtig met het nazien, dat ze niet vallen of stooten, want zulke plekken worden rot of voos.

Indien de bewaarplaats vochtig is, gaan appelen en peren spoedig schimmelen. Ziet men verdachte plekjes, zoo gebruike men die appelen of peren allereerst, of houde ze afgezonderd van de anderen.

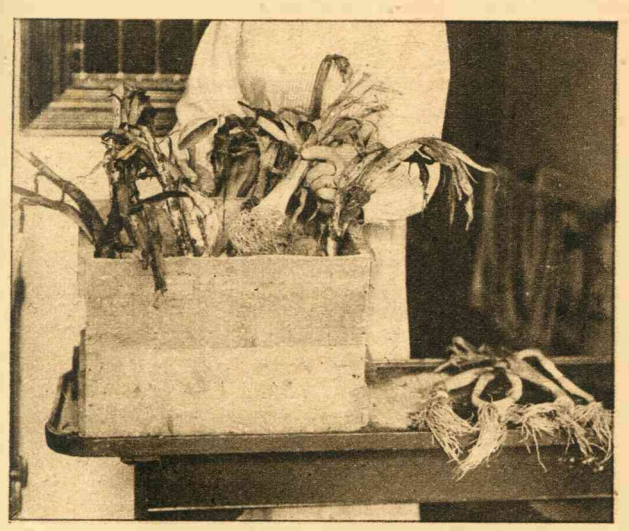
### Sinaasappelen en citroenen

bewaart men het best in turfmolm, elke vrucht en elke laag goed afgescheiden van elkaar. De kist of doos plaatst men in donker; ze mag niet afgedekt worden. Bij het inpakken goed toezien dat de vruchten gaaf zijn.

### Worst, ham en spek

beware men op een droge plaats en het best in donker. Om schimmelen te voorkomen smeert men ze goed dik in met een papje van keukenzout met een weinig water. Na eenige dagen ontstaan zoutkristallen, die elke schimmelvorming tegenhouden. Deze zoutlaag kan men er later — bij gebruik — even afwasschen.

L. J. C. van Vliet-van Dam.



De prei wordt in een bak met zand gedaan.



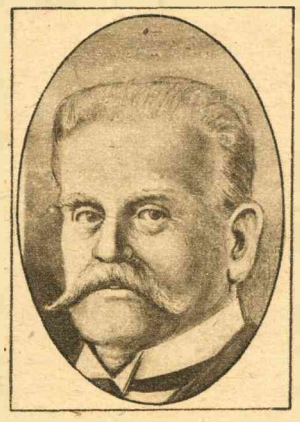
Rookworsten en rookspek worden ingesmeerd met 'n papje van zout en water.



**SNEEUWRUIMEN IN BERLIJN.**
Volgens een nieuwe verordening, die sedert kort te Berlijn is ingevoerd, is iedereen verplicht aan het sneeuwopruimen deel te nemen.



WAHID EDDID EFFENDI.

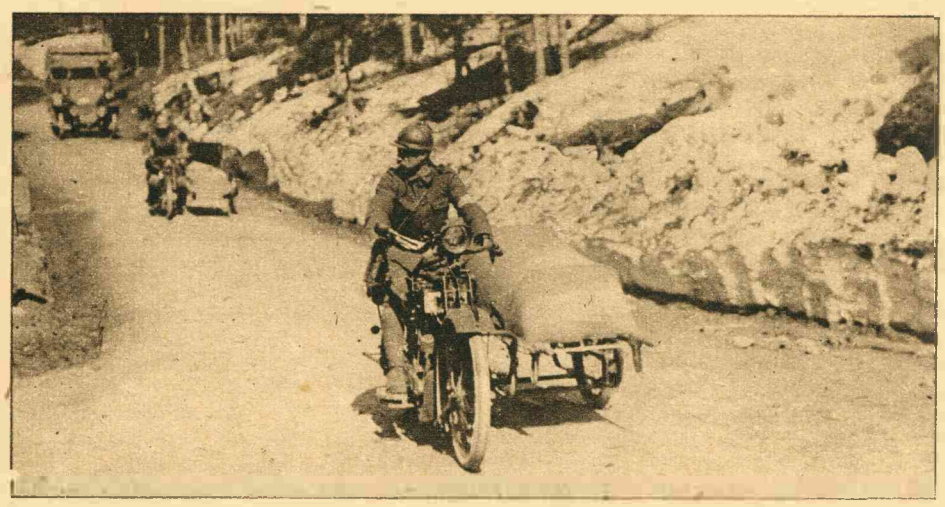


HJALMAR BRANTING



THORSSEN.

WAHID EDDID EFFENDI, de Turksche troonopvolger, logeert thans te Berlijn in hotel Adlon, waar hij de vorstenkamer heeft betrokken. HJALMAR BRANTING, de bekende sociaal-democraat en minister van Financiën van het Zweedsche Rijk, is als zoodanig afgetreden. THORSSEN, de socialistische Zweedsche afgevaardigde, is in de plaats van Branting benoemd tot minister van Financiën.



**IN DE VOGEZEN.**
Hoe de Amerikanen hun gewonden in de Vogezen, waar zij thans opereeren, vervoeren.