

#### 4.3.7 Vleesch bewaren – tijd van toen

In de negentiende eeuw, en vroeger, waren er al bewaartips. Geen enkele ervan heb ik zelf geprobeerd.

Om versch vleesch, inzonderheid rundvleesch, wildbraad enz. 2 tot 3 weken bij goeden smaak te behouden, wordt er een doek omheen geslagen, waarna men het in eene kist legt en met zand bedekt.

Nog beter is het, wanneer men het in de kist gelegde vleesch met versch uitgegloeid, grof houtskolenpoeder omschudt. In beide gevallen wordt het op eenen koele plaats gezet.

Of men legt het vleesch, vooral het kalfs- en lamsvleesch enz., dat gebraden moet worden en dat niet terstond gebraden kan worden, in een diepe, schotel en overgiet het dan of met azijn of met afgeroomde zure melk, die den eersten dag tweemaal, de volgende dagen slechts eenmaal wordt afgegoten. Voor het koken wordt het vleesch eenen nacht in versch water gelegd en terstond afgewasschen.

Of: Men brade de buiten zijde van het te braden vleesch over kolen op een 'braadrooster' een weinig bruin, legge de vleeschstukken dan in eenen pot, vulle dien met azijn en bezware hem met steenen. Zoo blijft het vele maanden als versch.

In den winter late men het vleesch bevrozen; Het houdt zich dan zoo lang goed als de vorst duurt. Ook het houtzuur (azijn?) is een goed middel om vleesch voor bederf te vrijwaren.

Om gezouten vleesch lang goed te houden, neemt men kiezelsteenen of keitjes, ongeveer ter grootte van een hoenderei, wascht die schoon af en belegt daarmee den bodem van het vat. Onmiddelijk daarop komt het gezouten vleesch, dan weder eene laag steenen, daarop vleesch en zo voort, zoodat tusschen elke vleeschlaag eene laag steenen komt. Op deze wijze laat zich vleesch een jaar of nog langer, zonder te bederven, bewaren. De oorzaak hiervan ligt in de steeds verkoelende temperatuur der steenen en vooral daardoor, dat de stukken vleesch elkander niet onmiddelijk aanraken.

Om gerookt vleesch lang te bewaren, wikkelt men het in papier, legt men het in eene kist en overstrooit het met gezeefde drooge beukenasch. Is de kist vol, dan bedekt men alles met asch, waardoor de insecten verhinderd worden hunne eieren in het vleesch te leggen, en zet ze op eenen drooge, luchtige plaats. Voor het gebruik wordt het vleesch met een natten of droogen borstel van alle schimmel gereinigd.

Op deze wijze blijft het vleesch jaren lang goed en sappig, en vrij van maden.

Ook kan men, in plaats van asch, lagen van goed droog hooi, ter dikte van drie vingers nemen, de openingen of tusschenruimten goed met hooi volstoppen, de bovenste vleeschlaag met hooi goed bedekken en de kist sluiten.

*♫ Waar je aan begint, moet je ook afm*