

#### 4.3.7.1 Oude huishoudtips



Figuur 42 Huishoudtips toen

Om waardevol voedsel (vooral vlees) te bewaren werd het vaak bedolven onder producten die niet of amper bederven: honing (Kelten), alcohol, azijn, olie, vet, houtas. Ook het uitschakelen van zoveel mogelijk schadelijke bacteriën (zuur, suiker, verhitten, zouten) en het afsluiten van (insecten en) lucht helpt (roken, ↪ zie vorige tips).

Uit: De rechterhand der huisvrouw, het onmisbare boekje met meer dan duizend raadgevingen op het gebied van gezin, huishouding etc..... De eerste 52 huishoud tips van vóór 1950 gaan vooral over het bewaren van levensmiddelen.

1. Levensmiddelen mag men niet in koperen potten en pannen bewaren, omdat koper oxydeert.
2. Restjes van het middagmaal bewaart men het best in glazen vaatwerk, daar ander gerei gemakkelijk de smaak aanneemt.
3. Jonge groenten blijven vrij lang goed in een stenen kom, waarin men ze met een vochtige doek afdekt.
4. Sla en groente blijven vers, wanneer men ze in vochtig papier wikkelt.
5. Tomaten mogen niet aan vorst blootgesteld worden. Eventueel nog groene vrucht rijpen in de kamer.
6. Tomaten kan men tamelijk lang bewaren, wanneer men ze in papier gewikkeld in een koele kelder legt.
7. Uien, die nat zijn geworden en op punt staan te rotten, houdt men goed, wanneer men ze naar een rokerij brengt en daar ongeveer 15-20 minuten rookt of op een andere manier flink rook in laat trekken.
8. Citroenen blijven goed, wanneer men ze stuk voor stuk in papier wikkelt en ze zo in droog zand legt, dat zij elkaar niet raken.
9. Opengesneden citroenen blijven vers, wanneer men ze met de opengesneden zijde op een schoteltje legt, waarop men wat azijn gegoten heeft.
10. Citroenen blijven maandenlang goed, wanneer ze in turfmoel bewaard worden.
11. Noten kan men goed houden door ze in droog zand te bewaren.
12. Verschroepelde noten maakt men weer fris door er heet zout water op te gieten. Is het water afgekoeld, dan kan men ze van de schil ontdoen.
13. Honing onderzoekt men, doordat men een kleine lepel goed door spiritus roert. Natuurhoning lost op. Wanneer een neerslag ontstaat, of wanneer de oplossing troebel wordt, is de honing vervalst.

14. Goed en slecht meel onderscheidt men, wanneer men een handvol samenperst. Goed meel pakt, slecht niet.

15. Brood blijft vers, wanneer men het in een stenen pot doet en deze met een vochtige doek bedekt.

16. Vlees en worst blijven in de zomer vers, wanneer men ze in de oven(kachel) legt.

17. Rauw vlees blijft vers, wanneer men het met azijn afwrijft; daardoor wordt het vlees ook zachter.

18. Vlees blijft goed, wanneer men wat zout en suiker in een weinig azijn oplost en enige minuten opkookt en met deze substantie het vlees bestrijkt.

19. Vlees blijft vers, wanneer men het vlees zo in een pot legt, dat er onder het vlees azijn is, zonder dat het vlees zelf met de azijn in aanraking komt.

20. Gerookt vlees en ham beschermt men tegen vleesvliegen en maden, wanneer men het stevig met vloeibaar gemaakte schapen- en ossenvet inwrijft en op een luchtige koele plaats bewaart.

21. Vlees blijft enige dagen vers, wanneer men het enige seconden in kokend water houdt.

22. Gesneden vlees, worst e.d. blijft enige dagen vers, wanneer men het in een pot doet en deze met een vochtige doek bedekt. Het vlees mag niet in aanraking komen met de vochtige doek.

23. Ham kan men ongeveer 2 jaar bewaren, wanneer men de vleeszijde met een flinke leemlap zo bestrijkt, dat deze bij het drogen een absoluut dichte korst geeft. Op het bot bijzonder dik insmeren. De ham mag pas bestreken worden, als hij droog is.

24. Schimmel op ham en worsten verwijdert men, doordat men een papje van keukenzout en water erover smeert. De schimmel verdwijnt dan dadelijk.

25. Eieren, ongewassen, zijn beter bestand tegen transport dan gewassen.

26. Onbevruichte eieren zijn het best geschikt voor de winteropslag.

27. Eieren blijven op warme dagen goed, wanneer men ze in zout legt.

28. Eieren zijn gemakkelijk te houden, wanneer men ze 4-5 seconden in kokend water houdt en ze dan in lagen in een kist tussen haksel verpakt.

29. Eieren kan men bewaren, wanneer men ze met natte leem bedekt of in heet vet dompelt.

30. Eieren kan men jarenlang goedhouden, wanneer men ze verscheidene malen in een tot 38 graden verwarmde waterglas oplossing dompelt, goed afdroogt en op een houten rooster legt.

31. Te droge kaas legt men enige dagen in dikke zure melk. Hij wordt dan weer helemaal vers.

*♪ Vroeger.. Toen we nog een toekomst hadden.*

32. Om boter lange tijd vers te houden, giet men zout water erop, totdat ze helemaal daarmee bedekt is.

33. Ranzige boter kan men weer gebruiken, wanneer men ze smelt, afschuimt en een korst brood erin legt.

34. Ranzige boter kan men weer gebruiken, wanneer men ze met opgelost zuiveringszout kneedt, dat enige malen vernieuwd wordt.
35. Ranzig geworden spijsolie kan men weer gebruiken, wanneer men er enige druppels salpetergeest aan toe voegt, flink schudt en dan verwarmt.
36. Olie wordt niet ranzig, wanneer men van tijd tot tijd wat zout er aan toe voegt.
37. Gedroogde peulvruchten beschermt men tegen wormen, wanneer men ze met zout bestrooit en nu en dan door elkaar schudt.
38. Paddenstoelen droogt men, doordat men ze in fijne schijven snijdt en ze in de zon legt. Door ze met gaas te bedekken, houdt men de vliegen op een afstand. Paddenstoelen kan men ook in de oven drogen.
39. Zuurkool, die op het punt staat te bederven, houdt men goed, wanneer men, telkens wanneer er een hoeveelheid uit het vat is geschept, aan het nat een glas brandewijn toevoegt.
40. Wil men komkommers lang vers houden, dan bestrijkt men deze met eiwit en hangt ze aan de steel op een koele plaats.
41. Verse vis kan men constateren, door met de vingers erop te drukken. Verdwijnt de indruk dadelijk, dan is de vis vers; zoniet, dan is hij al wat ouder.
42. Vis kan men beter bewaren, wanneer men ze in een kom met zout water legt. Voor het koken goed afwassen.
43. Mosterd droogt niet in, wanneer men er wat zout doorheen mengt.
44. Tafelzout wordt niet vochtig, wanneer men in een zoutstrooier een paar korrels rijst doet; deze trekken het vocht aan.
45. Fruit houdt men zo mogelijk niet in een ruimte, waar aardappelen of groente liggen.
46. Appels moet men op planken leggen met de steel naar boven en wel in een donker gemaakte kelder. Nu en dan luchten, later niet meer nodig.
47. Appels legt men in kisten of vaten in zand en plaatst deze in een koele kelder.
48. Wanneer fruit door het opslaan een flauwe smaak heeft gekregen, of het aroma verloren heeft, dan moet men het enige dagen tussen wollen dekens leggen; het krijgt dan smaak en aroma terug.
49. Bevroren fruit en groente ontdooit men, doordat men het op een koele plaats in een zwakke zoutoplossing legt. Na het ontdooien op een luchtige plaats drogen.
50. Kersen kan men lang vers houden, wanneer men ze met steel plukt en in een goed gesloten fles begraaft.
51. Druiven( trossen ) blijven tot het voorjaar vers, wanneer men ze, bijna rijp plukt, de open plek met was besmeert en op een koele plaats ophangt.
52. Pruimen kan men op dezelfde wijze als druiven lang vers houden.

*♣Zoals het vroeger was, zo is het nooit geweest.*