

De specerijen in de spijzen

UITHEEMSCHE EN INHEEMSCHE.

Te veel kruidenrijen in de spijzen schaadt. Te veel specerijen in het eten is zeer ongunstig voor de gezondheid. Maar kruiden, in matige wijze, verhoogt de smakelijkheid van den dish.

Specerijen zijn produkten, welke geen werkelijke voedingswaarde bezitten, doch bij het bereiden der spijzen, de rol vervullen van den smaak te versterken en te verbeteren.

Zij veraanroemen den smaak der spijzen welken den eetlust op en bevorderen de vertering. Onmatig gebruik veroorzaakt zij maagpijn en huilslag.

De kleur en de smaak der specerijen verliest spoedig in de lucht, vooral als zij fijn gestampt zijn. Ze moeten bewaard worden op een koele droge plaats en goed afgesloten van de lucht.

De peper. — De peperstruik is oorspronkelijk uit Oost-Indië, West-Indië, Ceylon, Java en Brazilië.

Witte peper zijn de korrels uit de rijpe vruchten van den peperstruik, als zij van het vruchtvlees zijn ontdaan. Door het malen der korrels bekomt men wit peperpoeder. Witte peper is minder bijtend dan zwarte omdat de vrucht van hare schors ontdaan werd.

Zwarte peper is de niet rijpe vrucht van den peperstruik en bestaat uit rimpelige zwarte korrels.

Spaansche peper wordt nog genoemd Cayennepoeder of paprika. De Cayennepeper is het meest bijtend en prikkelend, en brandt hevig op de tong.

De Spaansche peper wordt verkocht in fleschjes. La ge peper is afkomstig van Java. De smaak van lange peper is veel zachter dan die van zwarte.

Piment is de vrucht van een struik die in de Antillen groeit. Piment wordt rijp geplukt en in de zon gedroogd. De korrels zijn van ongelijke grootte, ruw korrelig en hebben een bruinachtige kleur.

De Muskaatnoot is de vrucht van een klimplant die groeit in Oost-Indië, Cayenne en Guadeloupe. De goede muskaatnoot is rond, zwaar van gewicht heeft een eigenaardigen geur en is van binnen gemarmerd. Bij het prikken met een heete naald moet de muskaatolie laten uitvloeien.

Foelie. — De foelie is de muskaatbloesem. Zij heeft een vettig aanvoelen en bestaat uit platte reepjes, oranjegeel van kleur.

Kruidnagels. — Gedroogde bloesems van den kruidnagelboom, die voor het opengaan geklukt worden.

Kaneel. — Kaneel is de bast van de jongste schors van den kaneelboom. De bast wordt in de schaduw gedroogd. De kaneelpijpen zijn schoon, lichtbruin tot geelbruin toe. De breuk is gezellig. Zij zijn zacht en tevens sterk van geur, niet prikkelend.

Mostaard. — Mostaard is een deeg, bereid uit azijn en meel van mostaardzaden, zwarte en witte, met een toevoeging van sterk reukende specerijen, zooals kruidnagel, muskaatnoot, enz. Het mostaardzaad is afkomstig uit Midden- en Zuid-Europa. Het kruid groeit daar in 't wild.

Vanielje. — Vanielje is de peulvormige vrucht van zekere orchideeën, behoorende tot de soort Vanilla. De vanielje is afkomstig uit tropisch Amerika.

Saffraan. — Saffraan is de gedroogde draadvormige stengel der saffraanplant. Deze is afkomstig uit het Oosten, Spanje en Zuid-Frankrijk. Gezien den hoogen prijs van saffraan wordt zij veel vervalscht met gedroogde meeltraden en kroonbladeren der saffraanbloem. Ook menst men er vreemde bloemen onder. In den kleinhandel komt saffraan zelden onvervalscht voor.

Kappers zijn de bloesemknoppen van den kappersstruik, ingemaakt met azijn en zout. De kappers groeien in 't Zuiden van Frankrijk. Zij dienen om sommige sauzen te verbeteren en worden in fleschjes verkocht.

Citroen. — De citroenen zijn afkomstig uit Messina en Malaga.

De citroenen moeten onder de specerijen geraffineerd worden, daar de schil en het sap in de keuken gebruikt worden als smaakverhoogend toevoegsel. Om de citroenen zekeren tijd te bewaren zet men ze op een eerdopje. Om ze langere tijd te bewaren steekt men ze in zout, ofwel wikkelt men elke citroen afzonderlijk in vloeiend papier, en legt ze in een kistje met zeer droog zand.

Onze inheemsche specerijen bestaan uit 1 laurierbladeren, thym, dragon, peterschiet, kervel, salie, look, citroenkruid, enz. Het zijn aromatische kruiden, die het vertoermsel prikkelend en zeer voordelig zijn voor trage magen.

Zout. — Iedereen kent zout. Het is herstellend, prikkelend, vermeerderd de waarde van maagap en gal en voorkomt

het bederf van het bloed. Van al de smaakverhoogende toevoegsels der spijzen, is het zout het eenigste, dat onontbeerlijk is.

Het zout komt in oplossing voor in het zeewater voor 2.5 tot 3 t.h. Dit noemt men zeezout.

Men vindt het nog in groote lagen te Welleza (Galicie), te Cordova (Spanje), Stassfurt (Pruisen) en te Norwich (Engeland), onder den naam van steenzout. De steenzoutmijnen hebben hun ontstaan te danken aan echte inwendige zeeën.

Zout komt nog voor in sommige minerale wateren, in zeeplanten en in drinkwater. Het zout wordt uit de mijnen gehaald in den vorm van blokken, of door verdamping uit het zeewater getrokken. Het zout moet dan gezuiverd en geraffineerd worden.

Grof zout heeft een grauwe kleur, een scherpen smaak, en lost niet gansch in water op. Het wordt gebruikt in de keuken voor het bewaren van vleesch.

Fijn zout is zeer wit en lost gansch in water op. Het wordt gebruikt bij de bereiding der spijzen aan tafel.

Vleeschextracten. — De vleeschextracten zijn een voortreffelijk middel om onthare spijzen voornamelijk seepen en sauzen, fijner van smaak te maken. In den Zomer, wanneer het vleesch spoedig bederft, bezorgen de vleeschextracten zeer veel gemak, omdat zij, door de warmte, niet spoedig bederven.

GIJ KUNT

koopen } **AL WAT GE**
verkoopen } **WENSCHT**
bekomen }
vinden }

door uwe aankondigingen
te plaatsen in

« DE POSTRIJDER »

ZOEKT GIJ KNECHT of MEID, wendt ZU dan in volle vertrouwen tot Lambert JANS, placeur, St-Truidenstraat, 33, Tongeren. — Tel. 193.

DE MERKWAARDIGE FRUITTENTONSTELLING VAN ST-TRUIDEN

Beknopte inhoud der voordrachten

(Vervolg).
IV.

Ekonomische beschouwingen in verband met de Belgische Fruitteelt

Voor het jaar 1930 was de Belgische fruitteelt en handel bijna uitsluitend gericht naar export. De nijverheidsgebieden van West-Duitsland, Noord-Frankrijk en Engeland, sloorpten ongeveer onze gansche fruitproduktie op.

Dit gebeurde zonder moeite en aan zeer loonnende prijzen.

Er dient terloops nog bijgevoegd dat deze markten van kwaliteit niet veel eischten. De fruitteelt in België heeft zich ten gevolge van deze prachtige afzetgebieden in een bepaalde richting ontwikkeld: de bevoorradung van deze buitenlandse markten; Oost-Vlaanderen teelt vroege peren en appels voor export naar Engeland; Oost-België, Limburg en Luik late appel en perensoorten voor export naar Duitsland en Frankrijk. Tot 1930 werd de Belgische markt hoofdzakelijk door Amerika aan tafelruit voorzien.

Vanaf 1930 werden buitenlandse afzetgebieden door zware tolmaatregelen gesperd. De Belgische fruitteelt verloor plotseling zijn gewone afnemers en moest naar andere zoeken. Deze vond hij natuurlijk in eigen land. De fruitteelt echter was niet aangepast aan deze nieuwe klient die verwend door Amerika zeer vele eischen stelde aan kwaliteit.

De Belgische fruitteelt en bijzonder de Limburger heeft zich op korten tijd weten aan te passen aan dezen nieuwen toestand. De tentoonstelling van St-Truiden levert hiervan een sprekend bewijs. Op 5 jaar werd het sortiment grondig gewijzigd door omenten. De kwaliteit, vermessing en ziektenbestrijding (meer dan 40 zware motorsproeiers en 500 vatpompen in Zuid-Limburg). De sorteering en verpakking ruim verbeterd (zakken algemeen vervangen door kisten). Maar met alle waardeerung voor de verwezenlijkte vooruitgang moeten we bekennen dat er nog veel meer

verbeterd kan worden, bijzonder omdat het aantal kweekers welke de weg der vooruitgang is opgegaan nog merklijk vermeerderen moet.

België heeft alle belang bij een welvarende fruitteelt en moet dan ook de fruitkweekers steunen in hun streven naar verbetering.

1) De moderne fruitteelt eischt zeer vele vakkennis welke alleen door een flink technisch onderwijs kunnen gegeven worden.

De uitbreiding van de Technische fruitteeltscholen, als St. Truiden, welke zeker voor een groot deel verantwoordelijk is voor de groote vooruitgang in deze buurt kan aan vele jonge kweekers een behoorlijke vakopleiding bezorgen zoo deze scholen over betere middelen beschikken.

2) Een degelijke fruitpolitiek moet de winstgevendheid van de teelt verzekeren.

Sinds 1930 door het afsluiten van de grenzen in alle Europeesche verbruikscentrums is België het uitstortingsterrein geworden voor alle toevallige overproductie. Landen welke nooit fruit naar België uitvoerden zooals Zwitserland, Engeland, Hongarie, komen hun overvloed aan spotprijzen op de Belgische markt verkoopen. De Belgische produktie integendeel kan in die landen geen afzet vinden wegens hooge invoerrechten.

Zoo gebeurt het dat onze kersenuitvoer naar Engeland daalt van 2 854.000 kg. in 1929 tot 300 kg. in 1936, terwijl dit land in 1936 in België 12.902.000 kg. appels vrij mag invoeren waar er voor 1933 geen invoer bestond. Hetzelfde voor Nederland en Zwitserland.

Onze totale fruitinvoer in België was in :

1929	66.000.000 kg.
1936	139.000.000 kg.
Uitvoer België 1929	93.000 kg.
1936	11.000 kg.

Deze cijfers werpen een klaar licht op den juist toestand. De Belgische fruitteelt moet verbetering uitbreiden maar moet verzekerd worden van zijn afzetgebied en dit kan in de tegenwoordige omstandigheden alleen door een degelijke fruitpolitiek.

P. NICOLAI,
Landbouwingenieur.

PP. 18.

Elke dag
is het te
HERBEGINNEN

Wij moeten de verstopten beklagen! Voor hen is elke nieuwe dag die begint een dag van marteling. Zullen zij al dan niet naar een zeker plaatsje gaan? Zullen zij hun ingewanden kunnen ontlasten zonder hun toevlucht te moeten nemen tot een purgeermiddel dat elke maal hun toestand nog verergert? Hoofdpijn, scharre, schelle hoofdpijn, slapeloosheid, gebrek aan eetlust, maagzuur, huidaanbrengen, speen, riekende adem, opzwellen van den buik, beladen tong, algemeene vermoeidheid, dit zijn de dagelijksche miseries van den verstopte, die hem alle levensvreugde ontnemen en zijn gezondheid bederven.

WANHOOP NIET MEER

Hier is een nieuw geneesmiddel, dat purgeert zonder te verzwakken en zonder kolieken: de « Prieur Pillen »

Op basis van planten, bevatten zij niets schadelijks. Zij werken op natuurlijke en heel zachte wijze op de zwakheid en de verlamming van de ingewandspieren. Vanaf de eerste dagen werken de ingewanden beter en langzamerhand verdwijnt de verstopping.

De « Prieur Pillen » hebben nog deze bijzonderheid. Zij bevatten bladgroen, het bloed der jonge planten. Alle laxeer- en purgeermiddelen verzwakken het organisme. De « Prieur Pillen » herstellen deze verzwakking dank aan dit bladgroen. De « Prieur Pillen » zijn tegelijkertijd purgeerend en versterkend.

Beproof te heden avond. Morgen vroeg reeds zult gij overtuigd zijn van de zachte en natuurlijke wijze waarop zij werken.

In alle apotheken aan fr. 7.50 en fr. 12.50
S. A. Anc. Maison Louis Sanders, Brussel.

PRIEUR pillen

laxeerend en met bladgroen, « het bloed der jonge planten »



ELKE DAG WAS HET TE HERBEGINNEN!
Ik zat u nooit genoeg mijn erkenlijkheid kunnen betuigen. Sedert 17 jaar was ik verstopt en nooit kon ik een purgeermiddel; ik was altijd ik had een zware buik, en leed een vergald bestaan. Ik kreeg beviel mij zoo wel dat ik een flesch kocht! Ik voel mij herleven.
M. J. B., te Op-Heylsum.