



PUNCH,  
KANDEEL EN  
CLAIRET

Historische drankjes  
om zelf te maken

# SIROPEN EN LIMONADES



A. Cherman

# SIROPEN EN LIMONADES

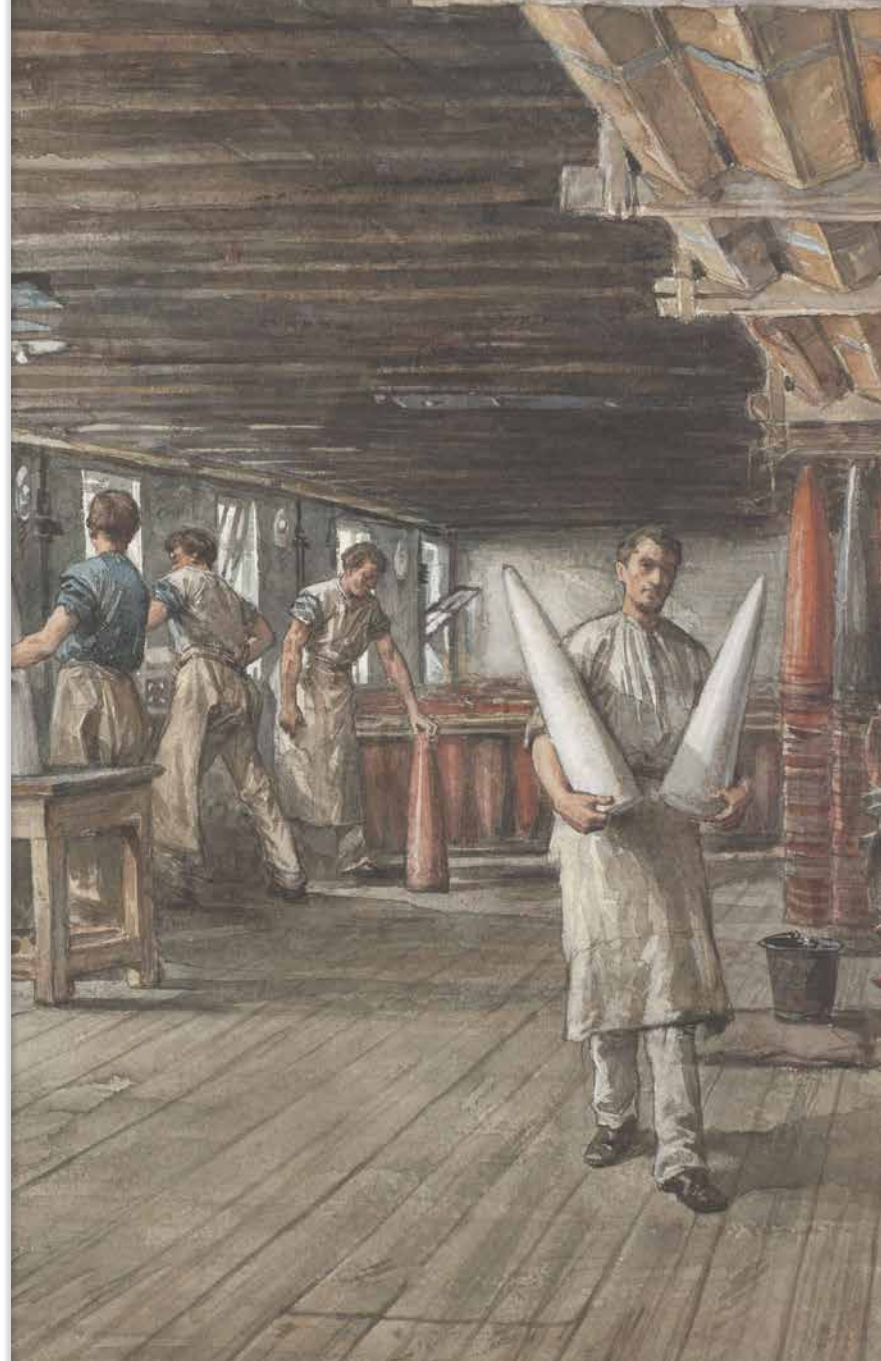
**W**at onmiddellijk opvalt bij de speurtocht naar recepten voor historische drankjes is hoe weinig er zijn zonder alcohol. De niet-alcoholische dranken die goed vertegenwoordigd zijn, zijn de siropen. De basis daarvan is fruit en suiker.

Heel verwonderlijk is dat niet. Net zoals alcohol heeft suiker een conserverende werking. En om een drankje langer te kunnen bewaren, is het gebruik van een conserverend middel noodzakelijk. Door fruit en suiker tot een siroop te koken, kon de oogst uit de moestuin of boomgaard op duurzame wijze verwerkt worden. Zelfs valfruit, dat vaak te veel butsen heeft om zo te eten, kreeg op die manier nog een nuttige toepassing.

## Suiker

In de middeleeuwen was suiker alleen verkrijgbaar voor de allerrijksten. Het kwam onder andere van suikerrietplantages op Cyprus. Pas toen de WIC in de zeventiende eeuw onder andere in Brazilië en het Caraïbisch gebied suikerrietplantages liet aanleggen, kwam het zoete goedje voor een groter publiek beschikbaar. De prijs zakte, en steeds meer mensen konden suiker in hun keukens toepassen. Dat dit over de ruggen van vele tot slaaf gemaakte mensen ging, was toen nauwelijks een onderwerp van discussie. Vanaf circa 1800, na de opkomst van de teelt van suikerbieten, die het ook in West-Europa goed doen, werd suiker echt een goedkoop product.

In de recepten komt vaak de term 'broodsuiker' voor. Dit verwijst naar de manier waarop suiker verkocht werd: als harde 'broden', waarvan je zelf een brok moest afbikken en fijnmalen om te kunnen gebruiken.



## ORGADE

Van: Johanna Henriëtte Schorer (1757-1813) | Collectie Danny Jansen

*Orgade, orgeade of orsade is een drank op basis van amandelmelk. Oorspronkelijk was gerst (in het Frans orge) het belangrijkste ingrediënt, aangevuld met amandelen; later bleven alleen de amandelen over. Tegenwoordig is deze mierzoete siroop kant-en-klaar te koop in Surinaamse toko's.*

### Om orsade te maaken

*1 lb [pond] amandelpas [gemalen amandelen], de helft zoete en d'andere bittere, daarop 1 lb gekookt regenwater een uur laten trekken en doorgewrongen. Tot de ciroop neemt men 2 lb broodsuijker, gekookt als ordinair voor confituuren, maar wat dikker laauw zijnde roerd men het amandel nat daar wel door en laat het saamen een quartier uurs koken dan nog geroerd tot het bijna koud is en in een boutelie [fles] gedaan. Men gebruikt daarvan een lepel, en twee lepels koude melk, en vult het verder aan met pompwater in een bierglas.*

**Zelf maken**  
50 g zoete amandelen, gepeld  
50 g bittere amandelen, gepeld  
200 g kristalsuiker

Maal de bittere\* en zoete amandelen fijn in de keukenmachine. Doe het mengsel in een kom en giet er 100 milliliter kokend water op. Laat een halfuur staan. Giet het amandelmengsel met vocht door een passeerdoek en wring het sap er uit. Kook een siroop van de kristalsuiker met 200 milliliter water. Voeg de amandelmelk toe en laat nog even 10 minuten koken. Laat het geheel afkoelen en giet in een goed schoongemaakt flesje. Gebruik de orgade als limonadesiroop, om aan te lengen met water.

\*Bittere amandelen bevatten stoffen die bij een te grote hoeveelheid schadelijk kunnen zijn voor de gezondheid. Gebruik er niet te veel van.

## VLIERBLOESEMLIMONADE

Uit: Anoniem handschrift, circa 1935 | Centrum Culinair Erfgoed

*De vlier is vanouds met tal van sagen en legenden omgeven. Onder artsen uit de Oudheid gold de vlier als een van de planten met de meeste geneeskracht. Bovendien kende zowel bloesem, vruchten als het hout van de takken tal van toepassingen. Het redelijk kneedbare merg van de takken werd bijvoorbeeld gebruikt als kurk voor het afsluiten van flessen. De vruchten werden uiteraard ook gebruikt, onder andere om wijn roder te kleuren.*

### Flierbloesumlimonade

*7 liter water 6 flierbloesums 1 beker azijn 1½ pond suiker 1 citroen (in dunne schijfjes met schil). 7 dagen laten staan per dag een paar maal omroeren tot de suiker is opgelost. Dan in schoone flesschen liefst met beugelsluiting. Na genoemde 7 dagen voor het gebruik gereed. Moet op lauwe plek staan te trekken. Wanneer er belletjes in komen is 't klaar.*

**Zelf maken**  
6 vlierbloesemschermen  
50 ml (witte wijn)azijn  
1 biologische citroen, in schijfjes  
250 g suiker

Doe in een grote glazen pot of pan 1,5 liter water, vlierbloesemschermen, azijn en citroen. Los de suiker op in 0,5 liter water door deze zachtjes te verwarmen. Voeg het lauwe mengsel bij de overige vloeistof. Laat 24 uur staan en roer af en toe door. Zeef dan het mengsel en doe de limonade in plastic frisdrankflessen. Als je de limonade nu koud zet, kun je hem een dag later drinken. Laat je de flessen nog wat op een warmere plek staan, dan ontstaat er een koolzuurhoudende drank, met een fractie alcohol. Als de druk in de fles te groot wordt, draai je hem even open en dicht. Zodra je de limonade in de koelkast zet, neemt de gisting af.

# FRAMBOZENAZIJN

Van: Sophia Johanna Justina Taets van Amerongen (1817-1861)

| Archief Huis Ruurloo

*Frambozenazijn ontbreekt in geen enkele receptenverzameling. Kijk je echter goed naar die recepten, dan valt er iets bijzonders op: het is helemaal geen azijn die er gemaakt wordt. In de recepten worden aan azijn verse frambozen en heel veel suiker toegevoegd. Met als resultaat een zoetzure siroop, die eerder bedoeld is als basis voor limonade of in een cocktail dan als onderdeel van een dressing over de sla. In Engelstalige landen noemen ze dit een shrub (zie ook pagina 50-51).*

## ***Frambozenazijn van Ruurloo***

*4 pond frambozen net geplukt ongewassen 1½ pond beste wijnazijn  
24 uren laten staan trekken vervolgens door een doek uitpersen neemt  
voor ieder pond nat 5 vierendeel pond suiker, op een zacht vuur met  
een houten lepel omroeren, als de suiker gesmolten is en aan de kook en  
geschuimd is het klaar, niet laten staan in koper of metaal.*

### **Zelf maken**

500 g frambozen

200 ml goede rode wijnazijn

ca. 200-300 g suiker

Laat de frambozen 24 uur trekken in de rode wijnazijn. Doe het fruit in een doek en knijp het uit. Neem vervolgens op elke 100 milliliter vocht 100 gram suiker en verwarm dit samen heel zachtjes, tot alle suiker opgelost is.

Bewaar de frambozenstrub in schone flesjes. Leng met koud water aan tot limonade.



68350  
Marlboro  
Arlington Farm  
Roanoke, Va.

A. A. Newton.  
6-27-1913  
7-1913