

SPUITWATERS

Aan de basis van elke frisse limonade ligt ... spuitwater. In de 19de eeuw, bij de opkomst der frisdranken, had men de keuze tussen een natuurlijk spuitwater of een selterswater gemaakt op basis van een zgn. "Seltz"-poeder.

Ingrediënten:

- sodabicarbonaat, in poedervorm 2gram
- wijnsteenzuur, in poedervorm 2gram

Laat het sodabicarbonaat oplossen in een voor driekwart gevuld glas water. Voeg er het wijnsteenzuur aan toe. Goed schudden en onmiddellijk opdrinken.

EEN

Zouthoudend spuitwater

Soda-water

- natriumbicarbonaat 1 gram
- gewoon spuitwater 65 cl

Laat het bicarbonaat oplossen in een kleine hoeveelheid water, filter deze oplossing vervolgens in een fles en vul deze met spuitwater

Aangezuurd zouthoudend water

- calciumchloride 0 gr 33
- magnesiumchloride 0 gr 27
- natriumchloride of keukenzout 1 gr 10
- gekristalliseerd natriumcarbonaat 0 gr 90
- natriumsulfaat 0 gr 10
- gewoon spuitwater 65 cl

Laat de natriumzouten en de chlorides afzonderlijk in wat water oplossen.

Giet beide oplossingen in een fles van 65 cl gevuld met gewoon spuitwater. Sluit de fles, er zorg voor dragend het geheel luchtdicht af te sluiten, en bewaar op een koele plaats.

Purgerend zout water

- magnesiumsulfaat 30 gram
- gewoon spuitwater 65 cl

Laat het magnesiumsulfaat in een beetje water oplossen, filter de oplossing en giet ze in een fles spuitwater.

Het zout water kan ook koolzuurhoudend worden gemaakt met koolzuur uit sodabicarbonaat en wijnsteenzuur. Daarvoor bestaat de volgende formule:

- magnesiumsulfaat 30 gram
- natriumbicarbonaat 4 gram
- wijnsteenzuur in kristalvorm 4 gram
- gedistilleerd water 65 cl

Laat de zouten in een kleine hoeveelheid water oplossen. Giet deze oplossing in een fles van ca 65 cl gevuld met gewoon spuitwater. Filter de oplossing, breng ze in de fles en voeg er het wijnsteenzuur aan toe, sluit de fles dadelijk af en zet de kurk goed vast.

Alkalisch bruisend water

- natriumbicarbonaat 3 gr 12
- potas 0 gr 23
- magnesiumsulfaat 0 gr 23
- keukenzout 0 gr 08
- bruisend water 65 cl

Laat de zouten in wat water oplossen, giet deze oplossing in een 65 cl-fles, die vervolgens met gewoon bruisend water wordt opgevuld. Sluit de fles en bewaar ze op dezelfde manier als het aangezuurd zout water.

Zelf bruisend water maken

KEUZE UIT

IJzerhoudend spuitwater

- bitartraat van potas 0 gr 56
- gekristalliseerd koolzuur-zout 0 gr 56
- zuiver keukenzout 0 gr 16
- zuiver ijzersulfaat 0 gr 18

Laat de eerste drie zouten in een kleine hoeveelheid lauwwarm gedistilleerd water oplossen. Voeg daar het ijzersulfaat aan toe en vul de fles met gewoon bruisend water. Goed afsluiten en koel bewaren.

Bruisend alkalisch poeder

- natriumbicarbonaat in poedervorm 2 gram
- wijnsteenzuur in poedervorm 1 gr 30

Het bicarbonaat oplossen in een voor driekwart met water gevuld glas, het wijnsteenzuur toevoegen, goed schudden en dadelijk drinken.

Bruisend laxatief poeder

- natriumbicarbonaat in poedervorm 2 gram
- tartraat van potas en natrium 6 gram
- wijnsteenzuur in poedervorm 2 gram

Men gebruikt dit poeder op dezelfde wijze als het gashoudend alkalisch poeder.

ALCOHOLATEN

Alcoholaten van appelsienschil, citroen en muskus-citroen

Neem stukjes schil van appelsien 500 gram (zonder pulpstenen) alcohol van 80 ° 3 liter

Laat 2 dagen weken, en distilleer daarna in een *bain-marie* tot uitdroging. Citroen en muskus-citroen aromaten worden op dezelfde wijze verkregen.

Alcoholaten of eenvoudige infusies voor limonades en orangeades om direct te consumeren

1. Voor de limonades trekt men in 2 liter alcohol aan 56°, en dit gedurende tien dagen, verse citroenschillen van 25 citroenen. De siroop filtert men doorheen papier en aromatiseert ze met 15 à 20 gram geparfumeerd alcoholaat per liter siroop.

2. Voor orangeades, laat men de schil van 12 appelsienen weken in dezelfde hoeveelheid alcohol.

Citroensap om te aromatiseren

Neem gave en zeer sappige citroenen. Verwijder zorgvuldig schil en pitten. Pers ze uit en meng het sap met gehakt roggebrood. Laat het mengsel rusten. Daarna filteren doorheen papier.

Sap van zuurzoete appelsienen

Op dezelfde wijze als van citroen

LIMONADES

Droge Franse limonade

Meng 1 gram wijnsteenzuur met 30 gram suiker, gearomatiseerd met citroen-extract. Een lepeltje daarvan in een glas water en men verkrijgt onmiddellijk een verfrissende en aangename drank.

Droge Engelse limonade

Het poeder dat de Engelsen bewaren onder de naam "droge limonade" om instant-sodawater te produceren, bestaat uit een mengeling van 15 gram poedersuiker, 1 gram natriumbicarbonaat en 3 gram citroenzuur. Men laat dit mengsel oplossen in 500 cl koud water.

Soda

Over het algemeen bereidt men dit met een siroop bestaande uit twee delen gewone suikersiroop en een deel bessenstroop met frambozenaroma.

De verbruiker mengt dit zelf in een groot glas zoals om het even welke andere siroop, maar spuit er direct bruisend water uit een sifon overheen.

LICHT ALCOHOLISCHE LIMONADES

Bruisende of mousserende grogs

1. met eau-de-vie

Dit prepareert men net zoals een bruisende limonade met 10 cl gewoon citroensiroop, waaraan men 5 cl eau-de-vie toevoegt.

Bishop américain

Neem 20 liter rode wijn en voeg er 150 gram siroop citroenzuur aan toe naast 15 centiliter geconcentreerd citroengeest.

Rooster een bittere appelsien op het vuur en pers hem vervolgens uit. Filter na 24 uur infusie, en breng het geheel onder een druk van 6 atmosfeer. Bottelen en verzegelen.

Gealcoholiseerd spuitwater

Voeg sodawater bij de produktie of de botteling van alcohol of likeur toe (brandy, rum enz.)

Prikkelende likeuren

Allerhande likeuren kunnen prikkelend worden gemaakt door toevoeging van koolzuurgas.

De smaak is raak

RECEPTEN

BELLE-EPOQUE

2. met rum

Idem, maar met rum ipv eau-de-vie.

Bruisende of mousserende punch

Eerst maakt men de punch-siroop uit volgende bestanddelen:

- siroop van witte suiker 20 kg
- eau-de-vie, rum of kirsch 5 liter
- citroengeest 2 centiliter
- citroenzuur 12 gram.

Men verwarmt het geheel in een grote ketel met deksel, in glas of porselein, voegt er de alcohol aan toe, vervolgens het melange van citroengeest en het citroenzuur, dat eerst in een beetje water is opgelost. Roer goed en laat het brouwsel afkoelen waarbij het deksel hermetisch op het recipiënt wordt gezet. Daarna in goed sluitende flessen bewaren.

De mousserende punch wordt op dezelfde manier als soda gemaakt of op de manier van de bruisende limonades en orangeades.

Gemberlimonade

Of imitatie van engels gemberbier. Laat 40 gram gember gedurende 48 uur in 40 liter water weken, filter. Voeg 1 liter suikersiroop en 50 cl citroensiroop aan toe, goed mengen en koolzuurgas injecteren onder een druk van 5 atmosfeer.

Bruisend absint

Voor deze uitvinding is in 1853 een brevet genomen door ene meneer Dubois waarbij de uitvinder aangaf dat de mengeling van water en absint een ongewenste temperatuursverhoging aan de drank gaf, waardoor die uiteraad zijn verfrissend effect verloor. Om dit te vermijden, prepareert men bruisend absint ongeveer 8 dagen voor consumptie. In elke fles wordt 8 centiliter absint-extract aan 72 graden gebracht en gevuld met bruisend water aan 6 atmosfeer.

Dranken met de groene schil van de noot

De schil kan om het even wanneer worden gebruikt maar is op zijn best als ze nog groen is vooraleer de vrucht tot rijpheid komt. De schil wordt van de noot afgetrokken en direct uitgeperst. Dit sap wordt in een suikerstroop gebracht van om het even welke concentratie. Dranken van verschillend aroma worden bekomen door toevoeging van een aromatische gesuikerde substantie. Het niet gefermenteerde sap kan in koolzuurhoudende dranken worden opgelengd.

Limonade met wijn uit Malaga

Deze drank wordt bekomen door aan spuitwater een siroop toe te voegen van 1 liter goede Malagawijn, 50 gram citroen-extract, 3 kilo suiker, 85 gram citroenzuur en ongeveer 4 1/2 liter water.

Mokabier

Deze drank wordt gemaakt uit volgende ingrediënten:

- 300 delen sterke koffie
- 300 delen suikerbrandewijn
- 65 delen van een oplossing van suiker en gom van Senegal
- 10 delen bitter alcoholisch extract
- 325 delen water

Deze drank moet gemengd worden met een gelijke hoeveelheid spuitwater, of geprepareerd als een limonade.

Gemberlimonade

Men bereidt een siroop van suiker dat men aromatiseert met gember-extract.

Om dit extract te bekomen, laat 10 gram gember in 33 gram zuivere alcohol trekken en voeg daar 33 gram gefilterd water aan toe. Laat acht dagen rusten, ondertussen nu en dan schuddend. Filter vervolgens.

Bruisende melanges in het glas geprepareerd.

Men maakt een siroop met suiker en water, voegt daar wijn of likeur aan toe, fruitsap, koffie, chocolade of andere bestanddelen. Eiwit en wijnsteen-zuur of dergelijke aan toevoegen. Afzonderlijk daarvan maakt men een andere siroop klaar, waar natriumbicarbonaat aan wordt toegevoegd. Beide preparaten in een glas gemengd geven een aangename bruisende drank.

Behandeling van bier (ale of andere dergelijke dranken)

Het is het vervaardigen van een alcoholvrij bier avant-la-lettre. Het bier, om het even wanneer gedurende het rijpingsproces, maar liefst wanneer het zijn volle rijpheid heeft gekregen, wordt in een vat gebracht en luchtledig verdampt aan een lage temperatuur tot een groot deel van de alcohol en het water is geëvaporiseerd. Men verwijdert het schuim dat zich kon gevormd hebben en giet dit nat in hermetisch gesloten recipiënten die men blootstelt aan een temperatuur van 100 graden. Vervolgens voegt men er water aan toe en verzadigd dit mengsel met koolzuur.

Gashoudende melk

De melk wordt gemengd met spuitwater of sodawater in evenredige delen en op flessen getrokken.

Versterkende dranken

Deze kunnen worden bekomen door middel van druiven, citroenen, appelsienen, malt-melanges, hoppe, gerst of om het even welk versterkend middel dat het gewenste parfum bezit. Achteraf wordt het brouwsel op smaak gebracht met kruiden, schors of bast en vervolgens koolzuurhoudend gemaakt.