

mede



Brochure met praktische tips en
recepten om weer zelf mede te maken.



Een uitgave van het Studie- en Informatiecentrum
van de Koninklijke Vlaamse Imkersbond v.z.w.

TOM THIENPONT en F. JACOBS

Met de medewerking van het Laboratorium
voor Zoöfysiologie Rijksuniversiteit Gent

Mede-historiek

Als U straks uw materiaal klaarzet om een heerlijke mede te bereiden, bedenk dan even dat U de oudst gekende gegiste drank gaat brouwen. Noem hem zoals U zelf verkiest, er zijn in de loop der eeuwen minstens evenveel benamingen als bereidingswijzen geweest.

Zo noemden de Oude Kulturen het "oenomel" of "mulsum", maar dat was helemaal geen mede. Het was gewoon hun bittere, zerpe wijn waar ze een paar lepels honing aan toevoegden om hem te verzachten. Toch vinden we reeds in 350 v. C. bij Aristoteles een recept voor de echte mede :

"...Men vertelt dat in Illyrië, bij de Taulantiërs, een wijntje gemaakt wordt met honing. Zij persen de raten en gieten er water op. Dit verkoken ze tot de helft van het oorspronkelijk volume en gieten de zeer zacht geworden likeur in een stenen urn en later in houten vaten, die ze dan lang laten staan. Deze drank lijkt een beetje op wijn, is rijk gevuld en zacht tegelijk..."

De verschillende bereidingswijzen, de manier waarop hij gedronken werd en vooral de gelegenheden waarbij hij genuttigd werd, zijn min of meer vervlogen in de tijd. Toch heeft er altijd een mystiek sfeertje rond de mede gehangen. Het was een edele godendrank die een belangrijke plaats in de gehele cultuur innam.

De Grieken gebruikten voor hun ceremonies altijd mede in plaats van wijn, en de Germanen dronken het na de overwinning, uit de schedels van hun verslagen vijanden, als symbool voor kracht en onsterfelijkheid.

Hij werd dus wel enkel bovengehaald bij speciale gelegenheden, want het bleef, hoe dan ook, een luxe.

Hoe werd dit godendrankje dan bereid ?

Meestal vertrok men van vers geperst druivensap, waaraan men volgens Plinius 1/5 deel honing aan toevoegde, en het geheel 30 tot 40 dagen liet rusten. Na de gisting hevelde men de geklaarde vloeistof over in een urn, die bij het haardvuur te rusten werd gezet. Er wordt ook gesproken over de "aquamulsa" (water met honing) of de "melomeli" (fruitsap met honing). Een minderwaardige soort werd verkregen door het in de week zetten van raatafval waar nog wat honing aanvast zat, in water.

Dit honingachtig water werd gekookt en in amphora's, die vooraf met pek ingewreven werden, overgegoten. Deze mengeling, nogal zuur van smaak, diende vooral om groenten en fruit in te konfijten.

De mede die men dronk werd echter met meer zorg vervaardigd.

"...Men neme regenwater dat reeds meerdere jaren gerust heeft, en men mengte hiervan 1 sextarius (*) met 9 uncia (*) honing. Het geheel plaatste men gedurende 40 dagen in de zon en daarna op een rooster voor het vuur. Laat bij gebrek aan regenwater bronwater koken."

De Galliërs dronken een soort lauw bier : gegist graan waarin ook honing gemengd werd. In Rusland sprak men van "myod". In de XIVe en XVe eeuw dronken de Lorreinen een zachte, gegiste drank op basis van honing, verrijkt met aromatische kruiden : de zog. "borgerastre" of "borgerasse". Een verwant geliefd drankje in de Vosges was de "mies-saule" of "miessande". In de Savoie noemden ze het de "bochet" en de Bretoenen dronken hun "dour mel".

Na de Slag bij Hastings in 1066 werd de mede zeer populair in Engeland. Aan het hof van de Prince of Wales had de medebrouwer dezelfde plaats op de sociale ladder als bijvoorbeeld een dokter. De wet verplichtte het volk om 3 zaken bij de koning aan te geven : "(1) Iedere uitspraak van het gerechtshof, (2) ieder nieuw liedje, en (3) elke verse ton mede".

De enige échte mede gist op volkomen natuurlijke wijze gedurende 18 maanden. Dus zonder toevoeging van gisten ; die zitten er al genoeg in de honing. Hierna wordt de mede gedurende 3 tot 5 jaar te rusten gelegd. Pas dan is hij volwaardig. U kunt het natuurlijk ook op die manier doen, maar ons modern levensritme heeft het "Geduld" hiervoor gedeeltelijk aangevreten.

In "American Bee Journal" van juli 1964 wordt zelfs gewag gemaakt van een versneld rijpingsproces, ontwikkeld door Prof. R. A. Morse en Prof. K. H. Steinkraus, die het klaarspeelden om via aangepaste gistsoorten en toegevoegde vitamines, na 2 à 3 weken een volwaardige (?) mede te verkrijgen.

Veel vroeger had ieder huisgezin zowat zijn eigen klein economisch beleid, en leefde bijna uitsluitend van eigen bestaansmiddelen.

Als die mensen bijen hielden, dan was het niet enkel om de honing (toen de enige verkrijgbare zoetmaker, vóór de suiker, en meestal gebruikt in de keuken) maar ook voor de bijenwas, die 's winters voor licht zorgde in de huisjes, en natuurlijk ook om een glaasje mede te kunnen drinken. Trouwens, de woongebieden waren veel minder dichtbevolkt dan nu, en er kwamen veel wilde bijenvolken voor.

Alles was dus voorhanden in de natuur zelf. U ziet dat verspilling een duidelijk kenmerk is van onze tijd !

Over het algemeen aarzelt de imker om zelf mede te brouwen omdat hij dat een riskant zaakje vindt.

Geachte lezer, laat U niet ontmoedigen, steek even de handen uit de mouwen. Straks kunt U samen met vrienden en kennissen in een gezellige sfeer een glaasje eigenbereide honingmede drinken. Voor een speciale vriend of vriendin : een originele drank !

Veel succes en... PROSIT !

(*) sextarius : $\pm \frac{1}{2}$ liter

(*) uncia : 27,2 g.

lets over alcohol, gist en water

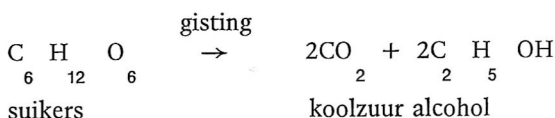
De reeds vroeger vermelde "Oude Kulturen" wisten al spoedig dat zij hun grote fruitoverschotten niet zomaar konden bewaren. Daar zat al heel vlug een luchtje en een vies kleurtje aan. Dus werden er sappen van geperst, die dan bewaard werden in amphora's, urnen, stenen vazen of andere recipiënten.

Men bekwam aldus een heerlijk goedje dat sindsdien, zij het dan op meer gesofistikeerde wijze vervaardigd, nooit meer uit de geschiedenis van de mensheid is verdwenen. Op geen enkele belangrijke of minder belangrijke gebeurtenis ontbreken de fles en de glazen nog, en op om het even welk moment zal er wel ergens in de wereld iets beklonken worden.

Een van de belangrijkste elementen in het hele proces is de gist. Gist is een levend organisme dat een kettingreactie in gang zet die veel weg heeft van een enorme explosie binnen in de fles of het vat, U zal zien dat, na toevoeging van de gist, de fles overvloedig begint te schuimen : de gist zet namelijk alle suikers tegen een razende snelheid om in alcohol en koolzuurgas.

Koolzuurgas is hetzelfde gas dat wij uitademen.

Volgende eenvoudige scheikundige formule ter verduidelijking :



Gebruik in ieder geval niet zomaar om het even welke gist, of er is veel kans dat U een hoop werk geleverd hebt voor niets. Bakkersgist gebruikt U beter niet, daar hij een bittere biersmaak oplevert. Beter zijn reingistsoorten : Winnigen, Zeltingen, Steinberg, Champagnegist, sherrygist, wijngist of andere speciale gistsoorten, in de handel verkrijgbaar.

Iedere soort heeft een eigen, apart bouquet, bij een goede werkt temperatuur ($\pm 15^\circ \text{C}$) en vooral bij een juiste werkwijze. Hierover later meer.

De gisting zal ook het alcoholgehalte van de mede bepalen. Dit kan variëren van 9 % tot 15 %.

9 % : niet te zwaar, en uitstekend geschikt bij honinggebak.
 Mag zoet zijn.

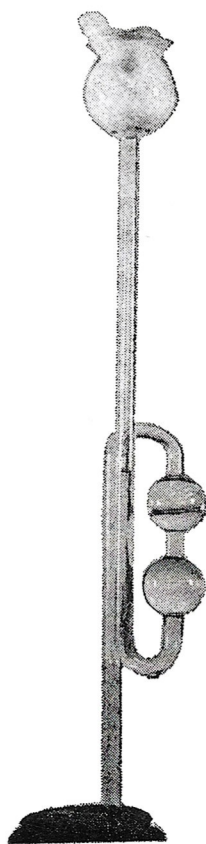
11 à 12 % : Zelfde gehalte van tafelwijn en dus uiteraard geschikt bij het eten. De schuimende uitvoering hiervan is voor speciale gelegenheden : laat de kurken dan maar knallen.

13 à 14 % : Iets sterker, een goed opkikkertje voor minder warme dagen.

Sterker dan 15 % alcohol is geen enkele normaal gegiste drank.

Geloof geen enkele imker die U komt vertellen dat hij 18 %-mede gebrouwen heeft, hij heeft teveel fantasie. Gist kan namelijk niet werken in een omgeving waar teveel alcohol voorkomt. Hij sterft af bij 15 % en gaat als het ware kapot aan zijn eigen "spijs-verterings-afval". Dranken sterker dan 15 % alcohol, worden bekomen door destillatie (stoken) van normaal gegiste dranken. Na de gisting blijft de alcohol in de mede achter, terwijl het koolzuurgas moet kunnen ontsnappen. Gebeurt dit niet, dan kan het volume van dit gas zo groot worden, dat U de kurken hoort knallen in de kelder, of erger, dat de flessen met een klap uit elkaar spatten. Dan kan U met emmer en opneemdoek naar de kelder afzakken, en dat is niet de bedoeling, toch ?

Om dit te vermijden is er een eenvoudig apparaatje bij de drogist te verkrijgen : de gistbom of waterslot of ook nog gistkap.



Dit toestelletje heeft een tweevoudige werking : Het zorgt er eerst en vooral voor dat het koolzuurgas uit de fles of het vat kan ontsnappen zonder dat er lucht bij de vloeistof kan komen. Het ontsnappende koolzuurgas duwt de nog aanwezige lucht (zuurstof) weg,

en samen duwen ze het water in de gistbom naar omhoog. De gistbom werkt dus nog als een soort veiligheidsklep: het belet de terugkeer van de gassen.

In de verbreding (bovenaan) stoppen we best een prop watten, die dient om kleine insecten en ongedierte uit het waterslot te houden. Zij zijn dikwijls dragers van een azijnzuurbakterie. Via het waterslot zouden ze bij de gistende drank kunnen komen, en de mede heel vlug in azijn omzetten. En dan is al het werk alweer voor niets geweest.

Ook willen we hier speciaal de nadruk leggen op het feit dat U altijd met goed schoongemaakt materiaal moet werken. Spoel de gebruikte zaken altijd onmiddellijk goed af en gebruik kraakreine flessen of vaten. Want behalve azijnstekigheid (omzetting van alcohol en zuurstof in azijnzuur en water, het werk van azijnzuurbacteriën) kan de mede nog talrijke andere onaangename verschijnselen vertonen, zoals schimmels, allerhande melkzuurstekigheid, muizelen of loodsmaak opleveren, slijmerigheid, "breken", bruinworden of sterk naar de gist ruiken.

Over het te gebruiken water tenslotte dient nog het volgende gezegd: gebruik nooit "kraantjeswater", zelfs als U zeker weet dat het zacht water is.

Het bevat nog altijd teveel zouten en mineralen die een nadelige invloed uitoefenen op de gist. Het is noodzakelijk dat de gist een volkomen zuiver "werkerterrein" heeft, wil je een goede, degelijke mede bekomen. Beter is het, niet-sprankelend bronwater in flessen te gebruiken, of zuiver regenwater, of zelfs gedestilleerd water.

Dan nog iets over chemische produkten: het feit dat er een behoefte bestaat aan een brochure over het maken van mede is een teken aan de wand dat er steeds meer mensen gaan leven onder het motto: "Terug naar de Natuur". In deze optiek komen bij het brouwen van de oudst gekende alcoholische drank geen chemische produkten te pas. Let wel: ze kunnen een hulp zijn.

Kaliummetabisulfiet bijvoorbeeld is een uitstekend middeltje om glazen recipiënten te zuiveren van schadelijke stoffen die de gisting achteraf zouden kunnen tegenwerken of zelfs tenietdoen. U kan voor het spoelen 1 g. op 10 l water gebruiken. Dit is 1/10 van wat wettelijk toegelaten is. Maar dit sulfiet is ook een veelbesproken bewaarmiddel (cfr. de processen tegen slagers die het in hun vlees mengden) en het is precies dit sulfiet dat U, na een weinig overdaad 's anderendaags naar het aspirinebusje laat grijpen...

Gebruikt U toch chemische produkten, wees er dan heel spaarzaam mee en bedenk dat ze het bouquet een onaangenaam accent kunnen meegeven.

Als het even kan, neem uw tijd, wees zuinig met water en energie, werk met kraaknet materiaal en uw mede is reeds voor een groot deel geslaagd.

Als we eenmaal aan de recepten toe zijn, vindt U vast en zeker iets dat U wel eens wil proberen. Er zijn recepten voor ieders smaak, beurs en vrije tijd.

Wat voor mede?

Welk gereedschap?

Er zijn talrijke verschillende bereidingswijzen. Zij hebben elk hun problemen en leveren telkens andere resultaten op. Er zijn er moeilijke, die veel tijd vergen en heel eenvoudige, voor mensen met veel haast. Bij de recepten zelf zullen we telkens voldoende aanwijzingen geven om succes te waarborgen.

Laten we eerst eens overlopen welke soorten mede er zijn en kort schetsen hoe ze worden bereid. In het volgende hoofdstuk gaan we op de achtereenvolgende bewerkingen dieper in.

1. Droge Mede

De algemene werkwijze verloopt als volgt : nadat de honingmost gekookt en de gist toegevoegd werd, moet het vat of de fles bij 15° tot 20° max. staan rusten. Na $\pm$ 38 uur begint de eerste gisting, die ong. 3 dagen duurt. Als de gisting volledig uitgewerkt is moet de mede nog een paar dagen blijven staan voor de klaring en dan kan overgeheveld worden. Eventueel filteren, en tenslotte bottelen.

2. Gesuikerde of Likeurmede

Zelfde werkwijze als droge mede, maar het verschil zit in de verhouding honing-water (bvb. 350 gr. tot 400 gr. honing per liter water i.p.v. 300 gr. per liter water).

Het likeureffekt kan evenwel nog versterkt worden door toevoeging van een weinig honingsiroop of jenever.

3. Schuimende Mede

Hevel de droge mede over in champagneflessen en voeg er honing-siroop en nog een druppel gist aan toe. Sluit de flessen goed af met een steriele kurk en bind ze er goed op met ijzerdraad.

Wat hebben we daarvoor nodig?

- 1) Een grote emaillepan of kom in roestvrij staal om de most in te bereiden. Gebruik in geen geval zink (gevaar voor oxydatie).
 - 2) Een grote trechter (plastic of glas)
 - 3) Een schuimspaan
 - 4) Flessen van 25 liter (dame-jeanne) of houten vaten
 - 5) Een gistbom of waterslot met rubberdop
 - 6) Een houten of metalen kurkapparaat
 - 7) Een plastic slang van ± 2 meter
 - 8) Flessen met beugelstop of Bordeaux- of Champagneflessen
 - 9) Eventueel: een densitometer om de gisting te volgen, en universeel-indikatorpapier om de zuurtegraad te bepalen.
-

Mede, stap voor stap

Laten we ieder stadium van de bereiding eens van nabij bekijken. We gaan stapsgewijs alle bewerkingen nauwkeurig onder handen nemen en eens dit afgehandeld, kunt U rustig een recept uitzoeken en aan de slag gaan.

Tussendoor geven we nog een aantal praktische tips, zodat U, tijdens de eigenlijke bereiding al min of meer weet wat er gaat gebeuren en wat U te doen staat indien er ergens iets misloopt.

1) De Honingmost

De vraag die zich eerst en vooral stelt is: hoe ligt de verhouding honing t.o.v. water?

In principe leveren 2,2 kg honing, opgelost in 100 liter water, 1 graad alcoholgehalte op (= 1 %). Hetzelfde gewicht aan honing, opgelost in 10 liter water, levert bijgevolg 10° alcohol op. Door een aantal fouten in de gistprocedure zal de honing nooit zijn hierboven opgegeven

rendement leveren. Het is dus raadzaam om ruim naar boven af te ronden. In ons voorbeeld (voor 100 l.) hebben we dus 2,5 kg honing nodig per graad alcohol en per 100 liter (of per hektoliter).

Stel nu dat U een 12° mede wil maken in een hoeveelheid van 50 liter, dan zegt deze eenvoudige formule hoeveel honing U daarvoor nodig hebt :

$$\frac{2500 \text{ gr. honing} \times 12^\circ \times 50 \text{ liter}}{100} = 15 \text{ kg honing}$$

Ander voorbeeld : wil U 25 liter mede van 10° ?

$$\frac{2500 \times 10 \times 25}{100} = 6,25 \text{ kg honing}$$

Verdere afleidingen kunt U nu gemakkelijk zelf maken.

Kook de honingmost in een grote pan gedurende anderhalf uur. Na een half uur kunt U het schuim met de schuimspaan verwijderen.

Dit schuim kan gemakkelijk verwerkt worden in gebak. zorg ervoor dat de most konstant op een matig vuurtje staat en zeker niet overkookt. Vermelden wij hier nog bij dat door té lang koken de kostbaarste voedingsbestanddelen in de honing vernietigd worden.

2) Laat de honingmost afkoelen tot $\pm 25^\circ \text{C}$ en giet hem dan met behulp van de trechter in de grondig schoongemaakte fles. Gebruikt U een houten vat, wat natuurlijk nog beter is, zorg er dan voor dat het goed uitgezwaveld is. U kan dit doen door een brandend zwavelstroompje aan een ijzerdraad in het vat te laten hangen en dit gedurende 24 uur gesloten houden. De glazen flessen, half gevuld met water en 1 gr. kaliummetabisulfiet per 10 l. water gedurende een nacht laten staan. Goed nespoelen voor gebruik.

3) Nu mogen eventueel vruchtensappen toegevoegd worden. Doet U dit niet, voeg er dan een weinig gistvoedingszout aan toe, of het sap van 1 citroen, allemaal even goed.

Honingmost, gemengd met vruchtensap, vraagt die toevoeging niet, omdat het sap reeds voldoende gisten bevat.

4) Voeg de gist toe en roer heel even zacht om. Let er op dat er geen lucht tussen het mengsel geroerd wordt.

Nog beter is het, een giststarter te gebruiken. Twee dagen vóór de werkzaamheden beginnen haalt U een fles vruchtensap van uit de handel, of zelfgemaakt, U hevelt de helft over naar een tweede (lege) fles, en giet daar de in twee gelijke delen verdeelde gist in.

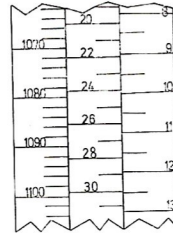
Even schudden en afsluiten met een prop watten. Deze flessen worden bewaard bij kamertemperatuur. Na 2 dagen hebben de gistcellen zich voldoende vermenigvuldigd om een fles of een vat most te laten gisten en, indien nodig, eventueel aanwezige wilde gisten uit te schakelen. Vul de fles echter slechts tot $\frac{3}{4}$ van de hals, want er kan een geweldige schuimontwikkeling plaatsgrijpen.

5) Nu mag de rubberdop met de gistbom erop, en kan alles in de kelder te rusten gezet worden. Er wordt soms aangeraden tijdens de eerste, onstuimige gisting te werken bij 20° en daarna, tijdens de nagisting, de mede bij 15° te laten staan. Hou het proces in ieder geval nauwkeurig in de gaten, en zorg ervoor dat de fles niet overschuimt.

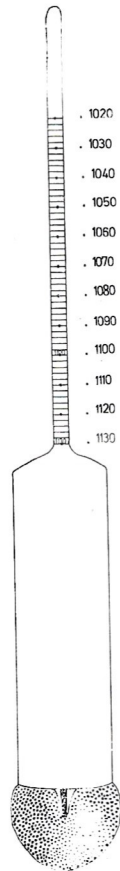
De gisting is gemakkelijk te volgen d.m.v. een densitometer of dichtheidsmeter. Dit is een zeer eenvoudig apparaatje (het kost nog geen 200 fr.) dat U in de most, overgegoten in een proefbuis, laat zakken en U rechtstreeks een getal laat aflezen.



Fles met waterslot



Densiteit	Kg. heving per 100 L Water	Alcoholgehalte dat men zal bekomen
-----------	----------------------------	------------------------------------



Werking : alcoholmeter

Dit getal vertelt U hoeveel keer de vloeistof zwaarder of lichter is dan water (water = 1000). In overeenstemming hiermee leest U het te verwachten alcoholpercentage af.

bvb. : 1100 = zal 12,5 % alcohol opleveren
1080 = zal 10 % alcohol opleveren

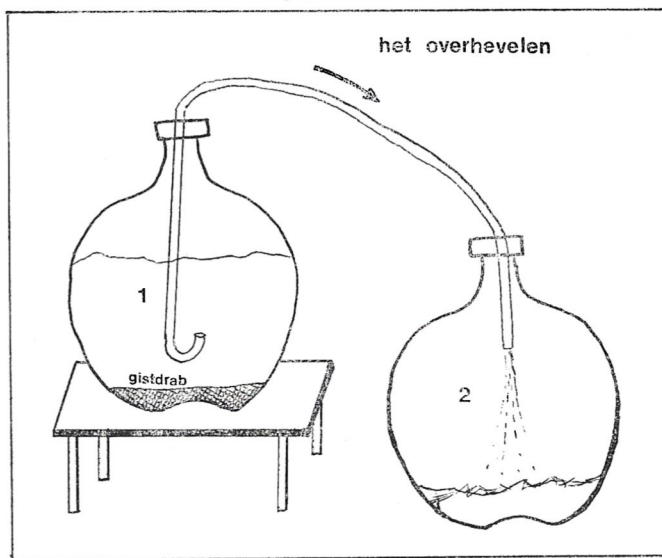
Naarmate de gisting vordert, zakt de meter dieper. Neemt U enkele dagen later opnieuw een proefje, dan wijst de meter bvb. al 1046 aan. Bij een ideaal verloop kan hij al na drie weken minder dan 1000 (0° op de Beauméschaal) aanwijzen. De gisting heeft dan nagenoeg opgehouden.

6) Zoals reeds gezegd heeft de gisting plaats in twee keer. Eerst de geweldige gisting en dan een rustiger gisting (+ de nagisting in de flessen).

Pas als de gist volledig uitgewerkt is zal de vloeistof bovenaan in de fles beginnen opklaren. Op de bodem bevindt zich een donkere brij : de gistdrab. Het is tijd voor de overheveling.

7) Met de slang hevelt U de mede over naar een andere fles. Zorg ervoor dat de slang in de eerste fles stilhangt om de gistbrij niet om te roeren. U kan het uiteinde van de slang ook verwarmen en om buigen, zodat er slechts een minimum aan afgewerkte gist meekomt.

De overheveling zal het opklaren natuurlijk in de hand werken. Grijpt die opheldering niet plaats, dan kan een Agar-Agar-oplossing helpen (verkrijgbaar bij de drogist), maar beter is het, tot sneeuw geklopt wit van twee eieren in de most te mengen. De opklaring moet dan binnen 8 tot 15 dagen zeker aanvangen. Toch zal iedere kunstmatige klaring zijn nadelen meebrengen. Neem liever uw tijd en laat op het vat of in de fles klaren.



Maak na overheveling de eerste fles grondig schoon (gistafval niet in de afvoer gieten) en hevel alles terug in omgekeerde volgorde. Vul de fles bij met water en laat ze gedurende enkele dagen staan.

8) U kan hierna nog enkele malen overhevelen indien U glasheldere mede wil. Dat moet normaal zo zijn na 4 tot 12 maanden. Je kan hem dan nog een jaar of langer laten staan, of er direkt aan beginnen.

9) Op flessen trekken : als de mede helder genoeg is, met de slang de flessen opvullen, en afsluiten met de beugelstop of goed opgekookte kurken.

Zorg ervoor dat de flessen goed schoongemaakt zijn : restjes hier en daar zijn echte kweekplaatsen voor bacteriën, die de mede helemaal kunnen bederven. Stapel de flessen bij voorkeur schuin op, zodat de mede de kurk vochtig houdt, maar er niet kan uitlopen als de kurk er toch zou uitknallen.

Hiernaast een voorbeeld van een kurktoestel. De kurk wordt er in het midden ingestoken en met een forse slag van een houten hamer zit de kurk op de fles.



Recepten

Zoals bij wijn zijn er ook verschillende befaamde medesoorten, de zogenaamde cru's.

De beste zijn de fruitmede's, gemaakt met vers geperst fruitsap van zongerijpt fruit en goudkleurige zomerhoning.

Maar eigenlijk leent om het even welk fruit zich even goed om met goede honingmost gemengd te worden :
appelen, peren, aalbessen, kersen, aardbeien, bosbessen, braambessen,

rabarber, vlierbessen, frambozen, sinaasappelen, pompelmoezen en jeneverbessen.

In functie van eigen aard en smaak kunt U een keuze maken uit de hierna beschreven recepten, steeds rekening houdend met wat vooraf beschreven werd.

Gewone droge Mede - 5 liter

Neem 1 kilo zomerhoning en 5 liter water. Zet alles aan de kook en neem de pan van het vuur als de honingmost niet meer schuimt. Met de schuimspaan kan U dit een beetje in de hand werken.

Giet het dan door een zeef of door een neteldoek in een bokaal of in een grote fles en laat gedurende 6 weken staan bij 15° tot 20° C. Afsluiten met gistbom. De gisting moet automatisch plaatsgrijpen, maar het is toch beter een weinig goede gist toe te voegen, na het filteren door de zeef; de mede zal dan uiteindelijk de smaak aannemen van de wijn of de drank waarvan de gist afkomstig is. Laat alles dan nog eens 4 tot 6 maanden staan tot de gisting vanzelf uitgewerkt is.

Na de opheldering kan U de mede zo gebruiken of nog op flessen trekken, maar gezien de geringe hoeveelheid is dit niet zo rendabel.

Mede met wijn

Voor 100 l: Meng 2 tot 3 kg vloeibare honing, 15 tot 20 l goede witte wijn (een moezel of een Duitse sekt zal hier goede diensten bewijzen) en 115 g gist in een vat en laat 14 dagen staan gisten. Dit is een zeer goedkoop en eenvoudig recept en uw gasten zullen versteld staan van het geurige wijntje dat U hen aanbiedt.

Appelmede

Van verse appels wordt $\pm$ 10 l sap geperst d.m.v. een huishoudfruitpers. Voeg daarbij 2,25 kg honing. Aan de kook zetten, afschuimen, gist toevoegen en laten afkoelen. Verder volgt U de gebruikelijke werkwijze. Zeer speciaal is het aroma dat U verkrijgt door toevoegen van walnotenbladeren. De beste resultaten bekomt U met het schuimmede-procédé: NIET filteren voor het bottelen en een paar druppels gist toevoegen voor de kurk op de fles gaat. Bind de kurk vooral goed vast met ijzerdraad.

Mede met rozijnen

De rozijnen moeten vooraf geplet worden. Dit gaat heel gemakkelijk als U ze een nacht in een kom met water te week zet.

Ingrediënten voor 70 l :

- 5 kg rozijnen
- 22,5 kg honing
- gist die 5 dagen eerder in een glazen bokaal werd aangemaakt, met een beetje water of fruitsap. (zie bereiding : giststarter blz. 9)

Volg de gebruikelijke werkwijze zoals voor droge mede. Na 3 weken kan men voor het eerst overhevelen en de gisting herbegint. Iedere 3 maand kan U de overheveling herhalen en met water aanvullen tot de mede helder genoeg is. Dit hangt grotendeels af van uw eigen smaak. Na 14 of 15 maanden kan hij op flessen getrokken worden.

U bekomt dan een likeurachtige mede, mooi van kleur en met 13 % alcoholgehalte.

Mede met vers druivesap

Pers $\pm$ 5 kg verse druiven en vang het sap op in een geëmailleerde pan van 50 l. Vul water bij tot 45 liter en neem hiervoor 350 g honing per liter. (Hier dus : 15,75 kg honing voor een 12,6° mede). Deze getallen zijn nogmaals afkomstig van de vroeger vermelde eenvoudige formule :

$$\frac{2500 \times X \times 50}{100} = 15,75 \text{ kg}$$

X is hier de onbekende, de te zoeken alcoholgraad, dus is :

$$X = \frac{15.750}{2500 \times 5} = 12,6^\circ$$

Warm het geheel op tot 30° C en dek af met een linnen doek, zodat er zeker geen afkoeling (bv. van een openstaande deur of venster) bij het mengsel kan. Roer dan 2 of 3 maal per dag zodat het bezinksel niet naar de bodem kan zakken. Na 14 dagen kan U overhevelen en opklaren. Als U vroeger overhevelt moet de gisting normaal in de flessen of in het vat verdergaan. Hou er dan wel rekening mee dat U eventueel wat gist zal moeten toevoegen en dat het iets langer duurt eer de opklaring begint.

Muscat met honing

Voor 100 l van 14° hebt U 35 kg honing nodig. Begin met 75 l water en de honing te koken gedurende 1 uur op een zacht vuurtje, in een grote pan met deksel.

Na een half uur schept U het schuim eraf met de schuimspaan, maar draag er zorg voor dat U niet te veel omroert. Zet van het vuur af en het deksel goed op de pan. Voeg één kwartier voor het einde van de kooktijd 30 tot 35 g vlierbloesem, 35 g salie, 15 laurierblaadjes, 2 tot 3 takjes thijm, 30 kruidnagels en een snufje kaneelpoeder toe. Laat alles goed afkoelen en lichtjes opklaren. Dan overgieten in goed schoonge-

maakte flessen of in een ton. Een tip : als U een ton gebruikt, was die dan eerst van binnen uit met een gloeiend heet aftreksel van jeneverbessen-bladeren.

Dan voegen we de gist toe ; als de mede in verschillende recipiënten overgeheveld werd, zorg er dan voor dat de gistoplossing goed afgemeten werd, dat ze allen evenveel krijgen. Samen met de gist voegt U 100 g fijngestampde rozijnen toe.

's Anderendaags zal de gisting normaal bij 15 tot 20° beginnen. Vergeet de rubberdop met de gistbom niet en laat alles rustig staan. Na de gisting kunt U de opheldering een handje helpen met een eiwitoplossing en kan U overhevelen naar andere flessen of vaten die U bijvult met water tot het gewenste volume bereikt is. Laat de mede dan nog 10 maanden tot een jaar staan en trek voorzichtig op flessen. Als de mede lang genoeg gerust heeft bekomt U een hele zachte, smaakvolle wijn, die veel gelijkenis vertoont met andere vermaarde likeurwijnen.

Een laatste recept

Voor wie graag een honingdrank drinkt, doch niet zoveel tijd kan of wenst te besteden aan het maken van echte mede, geven wij hier een heel eenvoudige bereidingswijze, die U in een oogwenk klaarmaakt, zoals het volgende :

Hebt U het koud ? Warm dan vlug een glas melk met een lepel honing erin en plet er een halve banaan bij. Laat alles even opkomen en drink heet op.

De winter is dan vlug vergeten !

Besluit

Leest U dit terwijl in de kelder uw flessen mede aan het gisten zijn ? Proficiat ! Hebt U minder succes gehad ? Houd moed, het lukt niet altijd van de eerste keer. Lees alles er nog eens goed op na en probeer opnieuw. Het lukt vast wel !

PROSIT !