

ZÖLDSÉG ÉS GYÜMÖLCS HÁZI KONZERVÁLÁSA

Irta:

KAPITÁN MÁRIA

m. kir. gazd. tanárnő

Budapest, 1936. Szerző kiadása.

www.dolgaink.hu

Az eredményes konzerválás és szép készítmények nyerésének titka: a *lelküismeretes* munka, a legnagyobb tisztaság, a munka kivitele és eszközökben, továbbá a munka *gyorsasága*.

BEFŐZŐ EDÉNYEK, ESZKÖZÖK.

Befőzés céljaira jó minőség, hibátlan, másra nem alkalmazott zománcozott edényeket, továbbá cserép-, fa-, porcellán- és üvegedényeket használjunk. Lehet gondos elővigyázatosság és tisztaság mellett, de csak főzésre, rézüstöket is alkalmazni, azonban ebben állani hagyni bármilyen készítményt is, vagy csak egyik napról is a másikra valamit eltenni, raktározni benne, nem tanácsos, mert a sav hatására képződő, rézrozsda „Grünspan“ erős méreg.

Áttörő gépek, sziták rozsdamentes sodronyból, vagy szőrösövetből készüljenek. A rézsodronyból készült szita, vagy eszköz tisztasága külön gondot kíván, minden használat után azonnal mossuk és szárítsuk azokat.

Új, fa, vagy rozsdamentes anyagból készült keverőkanalakat és rozsdamentes hámozókéseket használjunk befőzési munkánkhoz. Lekvárfőzéseknél, keverésre kitűnő az u. n. „Temel“ kanál.

Különösen veszélyeztetni befőzésünk eredményét, ha liszt, tészta, vagy kenyérmorzsza kerül valami módon készítményeinkbe. Gyors erjedést okoz.

RAKTÁROZÓ ÜVEGEK, AZOK GÖZÜLÉSE, LEZÁRÁSA.

Raktározásra, vagyis befőttek eltartására használhatunk üvegfedő gumigyűrű és kapcsokkal rendelkező gőzölés útján légmentesen lezárható üvegeket, pl.: a jól bevált, kitűnő minőségű Weck, továbbá Ultrareform Rex és más gyártmányokat is.

Az üvegeket használat előtt gondos, forró, szódás vízzel, kefével, esetleg tojásbéj, újságpapírral eszközölt kimosás és meleg vízzel történt öblítés után, nem töröljük ki, csak tiszta ruhára leborítva, kicsurgatjuk a vizet. A gumigyűrűket használat előtt forró vízben megmossuk, esetleg ki is főzzük. Ha akarjuk, az üvegeket fertőtleníthetjük is, kénezéssel, kisebb kénszalagot drótra téve meggyújtjuk és az üvegbe tartjuk,

Táplálkozzunk egészségesen!

Lássuk el háztartásunkat télen is: *elegendő zöldségfélék és gyümölcsökkel.*

vagy saliciles szesszel kiöblítjük az üveget, egynegyed liter szessbe egy grm salicilt adva.

Üvegfedős, gumigyűrűs üvegek alkalmazásánál, minden egyes alkalommal, lezárás és gőzölés előtt a már megtöltött üvegek száját gondosan lemoszuk, az üvegfedő és gumival együtt és tiszta, nem száraz ruhával szárazra töröljük, ezután a kapcsolatokat a leggondosabban, szorosan ráhelyezve, zárjuk le az üvegeket.

A munka megkönnyítése és pontossága szempontjából ajánlatos hőmérővel ellátott, betétes gőzőlőfazék beszerzése. Az előbb említett gyártmányú üvegekhez megfelelő, hőmérővel ellátott gőzőlőfazék is kapható. Ha ezeket nem áll módunkban beszerezni, akkor a gőzölésre használt fazekunk aljára, készítsünk, kerekre vágott fémlemezből átlukgatott, alacsony lábakkal ellátott betétet, vagy ugyanezt sodronyból is lehet s erre helyezzük gőzölés közben az üvegeket. A betétre helyezett üveg nem érinkezhessen közvetlen az edény forró aljával, megövik az elrepedéstől és a melegezés is egyenletesebb.

A szokásos ruha, papír, szőnye kőzé való ágyazása, vagy ezekbe való göngyölése az üvegeknek hátrányos, mert az említett anyagok rossz hővezetők lévén, megakadályozzák az üvegek egyenletes átmelegedését, ez pedig hátrányos a konzervek szépségére, esetleg a konzervek romlását is előidézhetné, továbbá a kezeléstük sem elég tiszta.

A gőzőlő edényekben az üvegeket a betétre, egymásmellé helyezzük, de az üvegek ne érintsék teljesen egymást. Majdnem teljesen hideg vagy gyengén langyos vízzel öntjük fel az üvegeket, (ha az üvegben meleg a folyadék, a fazékban is az legyen), annyira, hogy a leköttözött üvegek szája 3—4 cm magasan álljon ki a vízből. Az üvegfedő- és gumigyűrűvel ellátott üvegeket ha már kapcsolással is lezártuk, el is meríthetjük a víz alá. Szébb a befőtünk, ha teljesen víz borítja az üvegeket, mert a melegedés egyenletes. A gőzőlő edényt befödve, hőmérővel felszerelve, az előírt hőmérsékleten és ideig végezzük a gőzölést.

A gőzölést alacsony hőmérsékleten kezdve, lassan, fokozatosan történő melegítéssel emeljük. Gyors tűzre, lángra állítani nem tanácsos, ez árt a készítmény szépsége és tartóságának.

Minden egyes készítménynél jelezve van a gőzölés hőmérsékletének magassága és a gőzölés ideje.

Ha nincs hőmérőnk, a főzelékfeléket és kemény gyümölcsöket forrpontnál gőzöljük, a puhahúsú gyümölcsöket nem

szabad forrpontig hevíteni, hanem az állandósító főzés alacsonyabb hőmérsékleten, mikor a víz nem forr, csak gyöngyözik, történünk, s közvetlen levétel előtt emeljük pár percre magasabbra a víz hőmérsékletét.

A gőzölési idő eltelte után az egész gőzőlő edényt az üvegekkel együtt leemeljük a tűzhelyről, a fedőt levéve, 3—4 percig állni hagyjuk, azután vigyázva kiszedjük az üvegeket és huzatmentes helyre, deszka vagy ruhára állítva, sohasem hideg kő, vagy fémre, mert az üvegek könnyen elrepedhetnek, vékonyan ruhával letakarva, kihűtjük. Csak a leköttözött üvegeket hagyjuk a gőzőlő edényben kihűlni. A puhább gyümölcsöket annál sem, mert így szebb a befőtt.

A kapcsolok, csak az üveg teljes kihűlése után szedhetők le, amit jó is mindig az ellenőrzés céljából megtenni. Ha a fedőre nehezedő légnyomás, az üvegeket nem zárja le, szóval a fedő a gumigyűrűt meghúzása nélkül is levehető, amikor hiba forog fenn. Ilyenkor az üveg, fedő és szájának, gumigyűrűnek a hibátlanságát újból ellenőrizzük, a hibát kiküszöbölve, a gőzölést megismétlünk. Esetleg két gumigyűrűt alkalmazunk, ez eredményre vezet.

A közönséges üvegeket pergamentpapír, „Kunárd“ befőzőhártya, marhahólyag és bél, selyempapír, továbbá tiszta ruhával köthözhetjük le.

A hólyag és marhabél légmentesen zár, fölöslegessé teszi a konzerváló anyag: szalicil alkalmazását. A „Kunárd“ befőzőhártya különösen alkalmas kisebb üvegek: kocsonyák, cukrozott gyümölcsök leköttözésére. A pergamentpapírnál ajánlatos kétsoros papírral való köttözés.

Ritka szövésű, tiszta ruhát, cukrozott gyümölcsök, jamok és lekvárok leköttözésére használjuk. Tapasztalatom szerint, ha ezek kellő sűrűre vannak befőzve, a tetején ú. n. bőr is képződik, ruhával leköttö, a ruha likacsain keresztül levegővé, nem penészednek. Ha selyem- vagy pergamentpapírral köttözünk le a lekvárt, vagy jamokat, a leköttözés előtt a tetejét vékonyan kenjük be szalicillal, a penészedés ellen, ezt használat előtt lekaparjuk. Szoktak selyempapírt tejbe mártva, kétsoros, paradicsomos üvegek leköttözésére használni.

A hólyaggal, marhabéllel leköttözött konzerveket, ha már megszáradtak az előbbi anyagok, mindig köttözünk le selyempapírral, a legyek ellen.

A kész üvegeket kamrába helyezés előtt langyos vízzel gondosan, tisztára lemosunk és szárazra töröljük.

BEFÖZŐVÍZ ÉS CUKOR.

A befőzéshez használt szikszót tartalmazó víz sötétíti a konzerveket, kevés citromsav hozzáadásával ez a hatás enyhíthető.

Befőzésre tiszta kristály-, vagy süvegcukor használandó, ha porcukor szükséges, magunk törjük ezt.

KONZERVETARTÓ HELYSÉG.

A konzervek eltartására legalkalmasabb száraz, szellős, hűvös helyiség. Nyáron az ablakok helyett célszerű a drótháló. A helyiség fatáblával (spaletta) is el legyen látva, melynek segítségével a világosságtól óvjuk meg konzervjeinket, nemcsak nyáron, hanem télen át is sötétben tartandók. A világosság árt a konzervek színének. Nyáron éjjel, télen napos, száraz időben a déli órákban szellőztessünk.

KÉNEZÉS, SZÍNROGZÍTÉS, FEHÉRÍTÉS.

A kénézés a szín rögzítésére és tartósítására is szolgál. Kénézésre egy nagyobb fazekat vagy edényt használunk, amely edény olyan magas legyen, hogy a ráhelyezett szita kénézés közben meg ne gyúljon. Szükséges még egy szórásita, melyre a kénézendő gyümölcs, vagy főzeléket rakjuk.

Kecskenémén Gedainé szabadalma és kénézésre szolgáló, cserényekkel ellátott kénézőszekrény is beszerezhető.

A kénézendő anyagot előkészítve (hámozva, szükség szerint előfőzve), nedvesen a szitába helyezzük, úgyhogy közte hézagok maradjanak. A kénéző fazékba elvágott burgonyába (úgy vágandó, hogy felállítható legyen) fél vagy egyharmad darab kénzalagot állítunk, meggyújtjuk, föléje helyezzük a szitát, a kénézendő anyaggal, többszörös vastag ruhával letakarjuk és ilyen módon 15—20 percig állni hagyjuk a kénfüstben. Utána sokszor váltott bő hideg, később citromos vízben, legutóbb a citromhéját is beleadva, jól kimossuk a kén-szagtól, vagy mosás nélkül 1—2 órára napra, levegőre téve, alaposan kiszellőztetjük.

A fehér és világossárga szín megőrzésére hámozás után a főzelék és gyümölcsöket 1—2 százalékos timsós, 1—2 százalékos citromsavas, vagy 2 százalékos natriumbiszulfitos (savanyú kén-savas nátron) vízbe dobjuk és ebben áztatjuk 15 percig. Előfőzés előtt a vegyszerek többszöri vízváltással kimosandók. Az előfőzést is lehet citromos vízben végezni.

ZÖLDSEGFÉLEK.

SPÁRGA.

A spárga konzerválásához csak gumigyűrű és üvegfedővel ellátott, gőzölés útján légmentesen lezárható üvegek használhatók. Legjobb a Weck-gyártmány.

A frissen szedett, vagy vásárolt spárga ad tartós, kifogástalan konzervet. A megmosott spárgát, a zsenge faj kivételével, vastagon hámozzuk, hogy semmi rostos rész ne maradjon rajta. Hámozás után hideg vízbe tesszük a spárgasípkokat, mely megóvjaa a sötétedéstől. A meghámozott spárgát, az üveg nagyságához mérten egyforma hosszúra vágjuk. Az üveg magasságánál 3 cm-el alacsonyabbak legyenek a spárgasípek.

Az előkészített spárgát előfőzzük, mely célra legalkalmasabb a Lampart-féle szűrőbetét, melyben fejfelé állítjuk a sípkokat s úgy tesszük fővívízbbe, hogy a fejek kb. a síp egyharmad magasságáig kiálljanak a vízből és pár percig, míg megpróbálva kézzel, gyengén hajlítható, előfőzzük. A megfőtt spárgát váltott hideg vízbe téve lehűtjük, a víztől lecsurgatva üvegekbe helyezzük. Hogy az üvegből való kiöntésnél a fejek le ne törjenek, fejfelé állítjuk az üvegekben a spárgát. Lehet azonban fejfelé is elhelyezni. Ha lazán rakjuk a zöldseget és több folyadék önthető rá, biztosabban élál a konzervünk, azonban, ha szorosabban, szabályosan van az üvegebe rakva, akkor tetszetősebb.

A spárgára előzőleg felforralt és kihűtött 3 százalékos sós, cukros vizet öntünk (1 liter víz, 3 dk só, 3 dk cukor), az üveg szájától 1 cm üres helyet hagyva. Az üveg száját, gumigyűrűt és fedőket, tisztára mosva, szárazra töröljük, gondosan lezárva vízfürdőben (kb. 100—102 C°) 60 percig főzzük. Az üvegeket kiszedve, ruhára, huzatmentes helyre állítjuk és vékony ruhával letérítve, a kapszok levétele nélkül kihűtjük. Másnap pótsterilizálást végzünk 15 percig. Ha esetleg az első sterilizálásnál a lé nagyon leapadt volna, a második sterilizálás előtt az üveget felbontjuk, a hiányt új lével pótoljuk. Ekkor a második sterilizálás tartama: 20—25 perc.

Lehet az első sterilizálást gumigyűrű nélkül végezni, ilyen módon a sterilizálásnál nem száll fel a spárga.

Legjobb 1—1.5 lt. nagyságú üvegeket alkalmazni a spárga konzerválására.

ZÖLDBORSÓ.

A borsó konzerválásához is csak gumigyűrű és üvegfedővel ellátott üveg alkalmas. Legjobb szűkülő végű Weck-üveg.

Befőzéshez teljesen friss szedésű, gyengébb, tehát még nem kemény héjjal rendelkező borsót használjunk. A túlérlett borsó könnyebben romlik. Piacon csak hüvelyesen szerzendő be a borsó befőzésre.

A kifejtett borsót rostan, nagyság szerint osztályozzuk 2, esetleg 3 osztályba és Lampart-szűrőbetét segítségével, fővő szódabikarbónás vízben (1 lt. víz, 1 késhegy szódabikarbóna), 1—2 percre előfőzzük, míg a borsó megzöldül és kissé megpuhul. A főző vizet ajánlatos gyakran cserélni. Az előfőzött borsót váltott hideg vízben jól lehűtjük, lecsurgatjuk és üvegekbe öntjük. Az üvegbe annyi borsót szórunk, hogy az üveg szájáig 3—4 cm üres hely maradjon. A borsóra előzőleg felforralt és lehűtött 3 százalékos cukros, sós vizet öntünk (1 ltr víz, 3 dk só és 3 dk cukor).

A víz 2—3 cm magasan legyen a borsó felett és 1 cm-re az üveg szájától. Az üveg száját, gumigyűrűt és fedőt tisztára mosva, szárazra töröljük, gondosan lezárva, vízfürdőkben (100 C°) 60 percig főzzük. Ezután az üvegeket kiszedve ruhára huzatmentes helyre állítjuk és leterítve kapcsok levétele nélkül kihűtjük. Másnap pótsterilizálást végzünk 15 percig, 10 nap múlva harmadik sterilizálást, újból 15 percig. Legfeljebb 1—1.5 lt. nagyságú üvegeket használunk borsó eltevésére.

ZÖLDBORSÓ PALACKBAN.

1 kg kifejtett borsó, 15 dkg porcukor, 7 dkg só. A sót és cukrot a borsóra ráhintve, 24 óráig állani hagyjuk. Kb. 1 lt. nagyságú palackokat, teljesen megtöltjük az előkészített borsóval, a képződött levet ráöntjük, hogy ellepje a szemeket, az üvegeket parafadugóval bedugaszoljuk és leszurkoljuk, vagy parafinba mártjuk, vagy langyos vízben áztatott marhahéjjal leköttözzük.

SÓSKA.

A megtisztított sóskát kevés zsírban pároljuk. 1 kg sóska, 5 dkg zsír. Ha a sóskalevél puha, áttörjük. A pépet felfőzzük és forrón, hideg vízben feltett, előmelegített üvegekbe öntjük, a tetejére azonnal 1.5 m magasan olvasztott forró zsírt, vagy étolajat öntünk. Az üvegeket pergamentpapírral leköttözzük.

Más mód: A megtisztított sóskát húsdarálón ledaráljuk, kb. 1, vagy félliteres befőttes üvegekbe téve, leköttözzük és 100 C°-nál félóráig gőzöljük.

ZÖLDBAB.

ZÖLDBAB ECETES VÍZBEN.

Frissen szedett gyenge, szádkametes bab alkalmas befőzésre. A megtisztított zöldbabot 2 cm hosszú részes darabokra vágjuk. Az előkészített zöldbabot szűrőbetét segítségével, forró vízbe téve, teljesen fogyasztásra alkalmas puhára főzzük. Hideg vízben lehűtve, hézagosan, lazán üvegekbe szórjuk. 3—4% ecetsavat tartalmazó, 3% sósvizet öntünk rá.

Az üzletekben 2—7% ecetsavat tartalmazó folyadékok hoznak ecet néven forgalomba, 7—12%-ost, mint ecetessenecet. Ezt figyelembe véve higítjuk a folyadékok vizel. Tehát a vásárlóhelyen érdeklődünk az erősségről.

Üvegfedős gumigyűrűs üvegnél 3—4% erősségű ecetnél gyengébbet is használhatunk.

Az üvegeket lezárva, az üvegfedős üvegeket (100 C°) 30 percig gőzöljük. Ha közönséges üvegeket használunk, a leköttözés előtt az üveg nagysága szerint 1—2 késhegynyi szalicilt tehetünk a bab tetejére, ha étolajat öntünk a tetejére, vagy marhahólyaggal kötjük le, nem szükséges a szalicil. A leköttözött üvegeket az előző módon sterilizáljuk és sterilizáló edényben hagyjuk kihűlni. Ha nagyobb, 5—10 ltr nagyságú üvegeket használunk eltevésre, akkor a babot hideg vízben feltett előmelegített üvegekbe, forrón, gyorsan merjük be, csak egész lazán, a már kész és előbb említett erősségű, fővő, sós, ecetes vizet öntünk rá, teljesen tele s egy kanál szalicilt vagy 2 cm magasra étolajat vagy olvasztott zsírt öntünk a tetejére, azonnal leköttözzük kétsoros pergamentpapírral, vagy langyos vízben áztatott hólyaggal és a sterilizálás helyettesítésére, vastag takarók, párna közé helyezzük, vagy főzőládába állítjuk, másnap reggelig. Használhatók a tetejére tett szalicilos részt eldobhatjuk. Ha marhahólyaggal kötözzük, vagy olajat, zsírt öntöttünk a tetejére, nem szükséges szalicil.

ZÖLDBAB SÓS VÍZBEN.

Ezen eljárásához csak gumigyűrű és üvegfedővel légmentesen zárható, legfeljebb 1—2 lt. nagyságú üvegeket alkalmazhatunk.

A megtisztított zöldbabot, esetleg egész hüvelyeket, szűrőbetét segítségével, pár percre hajlékonyságig, előfőzzük. Hideg vízben lehűtjük. Tetszetősen állítva, vagy fektetve üvegekbe helyezzük lazán. 3%-os, előzőleg felfőzött és kihűtött sós vizet öntünk rá (1 lt. víz, 3 dkg só). Az üvegeket lezárva 100 C°-nál 30 percig sterilizáljuk. Másnap pótsterilizálást végzünk 15 percig.

CSEMEGE TENGERI.

Konzerválásához csak gumigyűrű és üvegfedővel ellátott üveg alkalmas. Legfeljebb 1—2 literes nagyságban. A zsenge, minden szálkájától gondosan megtisztított csemege tengerit megfőzzük bő vízben, nem túl puhára. Hideg vízben lehűtjük. Utána lehet keveset kénézni is a színrogzítás céljából, kénézés után alaposan kiszellőztetjük a terményt. Az előkészített tengeri üvegekbe állítjuk, 2%-os előzőleg felfőzött sós, (1 lt. víz, 2 dkg só) lehűtött vizet öntünk rá és 100 C°-on 1 óráig sterilizáljuk. Másnap pótsterilizálást végzünk 15 percig, 10 nap múlva harmadik sterilizálást szintén 15 percig.

KARFIOL BEFÖZÉSE.

Konzerválásához csak gumigyűrű és üvegfedővel ellátott, légmentesen lezárható, legfeljebb 1—2 lt. üveg alkalmas. Szép fehér, megtisztított karfiolt tetszés, illetve az üveg nagysága szerinti, részekre osztjuk, vagy egészben is hagyhatjuk. A karfiolt gyengén előfőzzük, azután hideg vízben lehűtjük. Ilyenkor lehet a karfiolt kénézni, hogy fehérebb maradjon, kénézés után alaposan kiszellőztetjük, üvegekbe rakjuk, 3%-os (1 lt. víz, 3 dkg só), előzőleg felforralt lehűtött sós vizet öntünk rá 100 C°-nál 1 óráig sterilizáljuk. Másnap pótsterilizálást végzünk 15 percig.

PARADICSOM.

PARADICSOMPÜRÉ.

Erett, ép paradicsomot használunk befőzésre. Hibás, erjedésnek indult paradicsom könnyen romlandó, kellemetlen ízű konzervet ad.

A megmosott paradicsom esetleges éretlen részeit kivágjuk és az egész paradicsomot forró vízbe dobva, míg a héja ráncosodni kezd, 2—3 percig előfőzzük, egyszerre olyan meny-

nyiségben, mint amennyit áttörhetünk. A paradicsompürét azonnal jól átforraltjuk, gyakori felkeverés mellett és hideg vízben, edényben feltett előmelegített palackokba (legnagyobb 2 literes) öntjük, teljesen kiömlesztig megtöltve az üveget. Azonnal langyos vízben megátatatott, előzőleg kellő nagyságúra felvágott, marhaélet húzunk a megtöltött üvegekre, keveset lekötjük és másnapig jól letakarva, vagy főzőládába helyezve tartjuk, gőzölés helyettesítésére. A megszáradt marhabél felett vékony papírral lekötjük a legyek ellen. A kész paradicsomot kb. 1 hétig ne raktározzuk állandó helyére, kamrába, polcokra, mert némelykor a leggondosabb eljárás mellett is 1—2 üveg elreped, vagy kipukkan és nagy kellemetlenséget okoz.

EGÉSZ PARADICSOM BEFÖZÉSE.

Kemény, húsosfajta alkalmas erre a célra. Az érett paradicsomot szűrő segítségével, pár percre forró vízbe dobjuk, onnan kivéve, vízben gyorsan lehűtjük és lehámozzuk. A lehámozott paradicsomot nagyon szorosan üvegekbe rakjuk. Ha gumigyűrűs üveget használunk eltevés céljára, akkor az üvegbe helyezett paradicsomra 3%-os (1 lt. víz, 3 dkg só) előzőleg felforralt forró sós vizet öntve, és 100 C°-on 15 percig gőzöljük. Másnap megismételjük a gőzölést. Ha közönséges, lekötözhető üvegeket alkalmazunk befőzésre, az üvegbe helyezett paradicsomra, fővő szalicilos vizet öntünk, azonnal lekötözzük, másnapig jól letakarjuk, vagy főzőládába helyezzük. Szalicilos víz: 1 ltr fővő vízben 1 evőkanál szalicillal elkeverve.

EGÉSZ PIROS PARADICSOM ECETBEN.

A keményhúsú paradicsomot tüvel megszűrjük. Forró sós ecettel leöntjük, késhegy szalicilt rátéve lekötözzük. Ecet erőssége: 4% legyen, 3% sóval. Marhahólyaglekötés, vagy üvegfedős üveg alkalmazásánál a szalicil elmarad.

ZÖLD PARADICSOM ECETBEN.

A zöld paradicsomot tetszés szerinti üvegekbe rakjuk, kevés kaporral. Forró vízzel hígított, sós, szemes borssal fűszerezett ecetet öntünk rá. Az ecet erőssége legalább 4—5% legyen, 2—3% só és cukor hozzáadásával. Másnap az esetleges lepadt ecetet pótoljuk, 1 kávés kanál szalicilt a tetejére téve lekötözzük. Használat előtt 1—2 nappal az erős ecetből leöntve vízzel hígítjuk és cukrozzuk.

UGORKA.

TELI VIZES UGORKA.

Legjobb közép nagyságú, kb. 10 cm hosszú, teljesen ép, hibátlan ugorkát használni erre a célra. A megmosott ugorkát fűszerrel együtt: kapor, torma, bővebben, esetleg szőlőhajtás, csombor, tálba téve, fővé vízzel leforrázzuk. Kb. 10—15 percere leföldjük, azután gyorsan üvegbe heforrázzuk. Az ugorkát állítva, tetszetősen rakjuk, fűszert közé, a tetejére mogyorónyi timstót adunk és fővé 3%-os vizet öntünk rá, lehet esetleg késhegy szalicilt is (anélkül is jó), azonnal lekötözzük, langyos vízben áztatott marhahályaggal. Másnap reggel jól letakarjuk, vagy fóliázába helyezzük, hogy meleg maradjon. Onnan kivéve az üveget, edénybe állítva, nem napon, hanem árnyékban, kissé langyos helyen, hogy a leve szét ne folyjon, forni hagyjuk, míg a leve magától megtisztul. Fehér üledék rakódik az ugorkára. A hályagot bezsírozuk, mikor az üveget a takarók közül kiszedjük, a legyek ellen és hogy forrásközbéni táguulás-hoz puhán maradjon. Forrás után papírral is lekötjük a hályagot. Igen lágy víz nem alkalmas a vizes ugorka eltevéséhez, mert az ásványtartalom hiánya miatt az ugorka könnyebben megpuhul.

ECETES UGORKA ÉS FIATAL DINNYE ECETBEN.

Ecetes ugorkának a kisebb, kb. 4—5 cm hosszú ugorka alkalmas, jó és szép. A megmosott, egészséges ugorkákat üvegbe rakjuk fűszerekkel. Fűszer: kapor, torma, esetleg vasfü, csombor, kevés gyömbér, meggyfalevél, vagy csak tárkonyhajtások egredül. A berakott ugorkát forró sós ecettel leforrázzuk. Az ecet legalább 5% erősségű legyen, 2% sót, kevés, 3—5% cukrot, szemes borsot adunk hozzá. Az esetleg elapadt ecetet másnap pótoljuk, a tetejére kávéskanál szalicilt adva, lekötözzük. A vásárlóhelyen megkérdezzük a beszerezhető ecet erősségét. Ecet néven 2—7% ecetsavat tartalmazó folyadék jön forgalomba, 8—12%-ost, már ecetesszenc néven árulják. Az ecetsav százaléknak arányában eszközöljük a hígítást. Gyenge ecetben a salátafélék elromlanak, megpuhulnak, forrnak.

Télen, használat előtt pár nappal, az ecetből leöntünk és ízlésünknek megfelelően cukros, sós vízzel hígítjuk. Ezáltal salátánk veszít a savanyúságából és kellemes ízt nyer.

Hasonló módon tehetünk el nem teljesen kifejlődött görög és sárga dinnyét is.

Az ugorkát is keverhetjük apró dinnye, fiatal zöldbab, zöldreparicsom és paprikával. Mindent nyers állapotban és egésszen használunk, befőzésre, csak ha a dinnye fejlett, nagy, oszthatjuk tetszés szerinti szeletekre. Kítűnő salátát ad.

UGORKASALÁTA.

A meghámozott ugorkát kb. 2 mm vastagra gyaluljuk, vagy vágjuk, 4% mennyiségű sóval lesózzuk (1 kg vágott ugorka 4 dk só), 1 órai állás után, a levét kinyomjuk, vigyázva, hogy össze ne törjön, szitára téve, még a levét lecsöpögtetjük, 5—10 ltr-es nagyságú ugorkás üvegekben sóval rétegezzük, alul sóval kezdve, legfelül sóval befejezve, 1,5 cm magas só és 4 cm magas ugorkaréteg váltakozásával. A kész üveget lekötjük. Használat előtt 4—5 óráig vízben áztatjuk az ugorkát, kemény, kellemes friss ízű marad.

KOVÁSZOS UGORKA ÉS KÁPOSZTASAVANYÍTÁS AZONNALI FOGYASZTÁSRA.

10—14 cm hosszúságú ugorkákat ajánlatos ilyen módon savanyítani. A megmosott ugorka 2 végét levágjuk és hossza irányban 1—2-szer behasítjuk. Kevés kapor, esetleg csomborral fűszerezve üveg-, vagy cserépedénybe rakjuk 2%-os, langyos, sós vízzel leöntjük, egy szelet pirított, kovászos kenyert téve a tetejére, ritka szövésű ruhával lekötjük és langyos helyre állítva, érleljük. Ha kb. 3—6 nap múlva elég savanyú, a kenyeret le vesszük a tetjéről, kevés fokhagymával fűszerezük és hideg helyen tartjuk. Csak gyors fogyasztásra alkalmas. Használat előtt pár órával jégre téve lehűtjük, esetleg még is hámozzuk.

Gyors használatra a meggyalult káposztát is ilyen módon savanyítjuk, csak nem fűszerezzük fokhagymával.

Töltésre a gyalult káposzta közé forrázott leveleket is tehetünk. A megtisztított káposztát hegyes késsel a torzsa körül bevágjuk és így forró vízbe dobva, szedhetők a legkönnyebben szét a levelek.

TÖK.

TÖK ECETES VÍZBEN.

A megtisztított, legyalult tökök sózás nélkül lazán üvegekbe rakjuk, esetleg kevés zöld kaporral, 3—4% ecetsavat

tartalmazó, 3%-os sósecetes vízzel felöntve, gondosan lekapcsolva, 100 C°-on 15 percig gőzöljük.

Lehet 1—2 lt nagyságú közönséges kötözös üvegbe is eltenni, csak leköttetés előtt, 2 késhegynyi szalicilt rátéve gőzöljük, az előbbi módon és az üvegeket is a gőzölő edényben hűtjük ki. Ha kötözésre marhahólyagot használunk, nem szükséges szalicil használatát.

TÖK SÓBAN.

A megtisztított legyalult tököt, 3—4% mennyiségű sóval lesózzuk, 1 órai állás után a levét kinyomjuk, vigyázva hogy össze ne törjön és szitára téve még lecsepegtetjük. 5—10 l-es nagyságú ugorkás üvegben sóval rétegezzük, alul sóval kezdve és legfelül sóval befejezve, 1,5 cm magas só és 4 cm magas tökréteg váltakozásával. A kész üveget leköttjük. Használat előtt 4—5 óráig, váltogatott vízben áztatjuk a tököt, kemény, friss ízű marad. Elkészítéskor ne sózzuk.

TÖK SPÁRGA MODRA.

A megtisztított tököt 1,5 cm vastag és 10 cm hosszú szelletekre vágjuk. A szelleteket 3% sóval lesózzuk, 2 órai állás után, esetleg megkénezzük, vagy anélkül üvegekbe helyezzük, 5%-os sós vízzel felöntve, 100 C°-nál 15 percig gőzöljük. Közönséges leköttös üvegben víz nélkül, sóval rétegezve tartható el csak, 1,5 cm só 4 cm magas tökréteg. Használat előtt váltott vízben kiáztatjuk és elkészítéskor nem sózzuk.

TÖK TÖLTENI.

20—30 cm hosszúságú, tölteni való tököt meghámozzuk és tetszés szerint, vagy a két végét levágva, egészben, vagy hosszában kettévágva, a magját kiszedjük. 3% sóval lesózzuk, 20 percnyi állás után megkénezzük, üvegbe helyezve 3% só, 3% ecetsavat tartalmazó vizet ráöntve 100 C°-nál 15 percig gőzöljük. Közönséges leköttös üvegben a tisztított tököt 5% sóval sózzuk le. 20 percnyi állás után, sóval rétegezzük vagy alaposan fehérre besózva a tököt helyezzük az üvegbe. Használat előtt kiáztatjuk, nem sózzuk.

PAPRIKA.

PAPRIKA PARADICSOMBAN, TÖLTENI.

Az egyforma nagyságú, kb. 7—8 cm hosszúságú megtöltésre alkalmas, paprikák szárát, a felső részével együtt levágva, magjától és ereitől megtisztítjuk. Fővő vízzel leforrázzuk, ha kevés ideig állva megpuhult, a paprikát egymásba dugdosva üvegekbe helyezzük, ne legyen túl szoros. Frissen készített meleg paradicsompürével leöntve, az üveget lezárjuk és 100 C°-nál 20—30 percig gőzöljük. A paprika a paradicsomból ne álljon ki, 2—3 cm. magasan legyen felette a paradicsom. Csak olyan nagyságú üveggel dolgozzunk, hogy egyszeri használatra szükséges mennyiségű paprika férjen bele. Ha közönséges leköttözös üveget használunk, a tetejére késhegynyi szalicilt téve, kötözzük le és gőzöljük ki. Ajánlatos ennél a marhahólyaggal való leköttözés, mert az légmentesen zár, — akkor nem is szükséges a szalicil.

PAPRIKA TÖLTENI SZALICILÓS VÍZBEN.

Ez a módszer ajánlatos nagyobb mennyiségű paprika eltartására. A 7—8 cm hosszúságú paprikák szárát végét levágva, a magházat, magvakat, kitisztítjuk és fővő vízzel leforrázzuk. Ha a paprika kissé megpuhult, a vízből kiszedjük, egymásba dugdosva, nagyobb 8—10 literes ugorkás üvegekbe helyezzük. Előzőleg vizet forralunk, ha forr, literenként két jó késhegynyi szalicilt számítva, a fővő vízhez hozzáadjuk, jól összekeverjük, hogy a szalicil a vízben feloldódjon, ne forraljuk, mert a víz színe esetleg megváltozik és a fővő szalicilos vizet, az üvegbe helyezett paprikára forrázzuk, az üvegeket teljesen teleöntve, azonnal leköttjük és vagy főzőládába helyezzük, vagy takarók, párnák közé állítjuk, másnap reggelig. Az üveget lemosva, kamrába állítjuk. Bármikor szedhető ki a paprikából, használat előtt ajánlatos vízzel kimosni, a paprikának a levét nem használjuk.

PAPRIKA TÖLTENI ÉS ÍZESÍTÉSRE SÓBAN.

E módszer nagyobb mennyiségű paprika eltartására alkalmas. A 7—8 cm hosszúságú paprikákat szárás végén levágva, magháza, magvai és ereitől megtisztítjuk. Apró sóval, belső részét fehérre besózzuk, kevés állás után, ha a paprika megpuhult, egymásba dugdoszuk, bármilyen nagy üveg, eset-

leg faedénybe szorosan berakjuk, a képződött levét is ráöntve, a tetején leszorítva kis deszkadarab, vagy súllyal lekötjük vagy lefedjük. Az a sós paprika télen pörkölt és más ételek ízesítésére is alkalmas. Ha töltésre használjuk a sós paprikát, előzőleg váltott vízben kiáztatjuk.

EGÉSZ PAPIKA ECETBEN.

Erre a célra vastaghúsú, leginkább világossárga színű paprika alkalmas. A megmosott paprika szárait késsel rövidre vágjuk, csinosan, tetszésszerű nagyságú üvegekbe rakjuk, közben kevés tormát és szemes borssal fűszerezve. 5% ecetsavat tartalmazó ecethez literenként 3% sót adva, felforraltuk és langyosra lehűtve, a paprikára öntjük. Az üveg szájánál a paprikát, 1 cm széles kis vékony, 2 darab deszkával keresztben leszorítjuk, mivel a paprika könnyű, üres, hogy fel ne szálljon. Az üveget teljesen teleöntjük ecetvel és ha másnap a paprika elnyelte, pótoljuk. Megóvásra késhegynyi szalicilt rátéve, leköttözzük. Marhahólyag kötözésénél szalicil nem szükséges, ez a legjobb, mert a színe legszebb marad.

FELVÁGOTT PAPIKASALÁTA.

Kemény vastaghúsú, magjától megtisztított, megmosott paprikát, 3—4 mm széles, egyenletes karikákra vágjuk. Igen gyengén, sóval megszórjuk, csak, hogy éppen össze ne törjön az üvegberakásnál, mert a só kicsit hajlékonyabb teszi. Ízlésesen üvegekbe rakjuk, de nem szorosan. Lehet a piros, világos színű és zöld paprikát különféleképpen rétegezni körben, vagy rézsutosan. Pirosból legkevesebb legyen, mert az könnyen megpuhul. 5% ecetsavat tartalmazó ecethez literenként 2% sót adva, felforraltuk, langyosra lehűtve, a paprikára öntjük, késhegynyi szalicilt rátéve, leköttözzük. Nem ajánlatos túl nagy üvegeket alkalmazni az eltevéshez. Ha marhahólyaggal kötjük le, a szalicil elmaradhat.

PAPIKA (SALÁTA) KÁPOSZTÁVAL TÖLTVE.

Vastag, keményhúsú, magházától és ereitől megtisztított paprikát megmosunk és gyalult fehér, v. vörös káposztával lazán megtöltjük. A legyalult káposztát nagyon gyengén előzőleg le-sózzuk, az erős sózás nem jó, mert megpuhítja a salátát. A töltött paprikát üvegekbe helyezzük és leöntjük, ecetvel. Másnap pótolva az ecethiányt, leköttözzük. 1 liter 5% ecetsavat tartal-

mazó ecethez, 2% só, 10% cukrot felforraltva, langyosra kihűtve öntjük a paprikára. Ha nem marhahólyaggal kötjük le, a tetejére 2 késhegy szalicilt adunk.

VEGYES PAPIKASALÁTA.

Megtisztított, egyforma mennyiségű ugorka, paprika és hagymát 2—3 mm szélességű karikára vágunk. Tetszés szerinti nagyságú üvegekbe, felváltva rétegezzük, körülbelül 2—3 cm magas rétegekben. Az anyag lazán legyen berakva, ha túlságosan lenyomkodjuk, könnyen megpuhul és elromlik. Az üvegbe helyezett salátára ecetes, sós vizet öntve, leköttözzük. 5% ecetsavat tartalmazó ecethez literenként 3% só. Ha marhahólyaggal kötözzük, szalicil nélkül is eltartható.

SZERBPAPIKA (LECSÓ).

A magjától, ereitől megtisztított, megmosott paprikát hosszában, először félbe, aztán 1 cm, a hegye felé elkeskenyedő csikokra vágjuk és fővízzel leforrázzuk. A vizet leszűrve róla, lecsepegtetjük.

Húsos, piros paradicsomot, szűrő segítségével, pár pillanatra forró vízbe mártva, onnan gyorsan kiemelve lehámozzuk, kb. 1—2 cm nagyságú cikkekre vágva, a magjától kitisztítjuk, hogy csak a húsa maradjon.

Az így előkészített anyagot 1—1½ liter nagyságú üvegekben, 2 cm magasságú sorokban, váltogatva rétegezzük lazán, 3%-os sós, felforralt, aztán lehűtött vizet öntve rá, gondosan lezárjuk és 100 °C-nál 20 percig gőzöljük. Ezen módszert csak üvegfedő és gumival zárható üvegeknek alkalmazzuk. Lekötözés üvegekhez a sós víz helyett, szalicilos vizet öntünk, 1 liter fővízhez, egy kiskanál szalicilt keverve, forrón az üvegekre öntjük, teljesen tele, azonnal leköttözzük és takarók, párna közé téve, másnapig így hagyjuk. Használatkor a szalicilos vizet lemoszuk, a levét nem használjuk.

Lehet az előkészített paradicsom és paprikát zsírban megpárolni, 1 kg-hoz 10 dkg zsír és forrón üvegekbe rakva, 1,5 cm magas olvasztott zsírt öntve a tetejére, leköttözni és másnapig jól betakarni.

SZERBPAPIKA (LECSÓ) MÁS MÓDON.

A magjától, ereitől megtisztított paprikát megmosva, 5—6 mm széles karikára vágjuk, fővízzel leforrázzuk.

Egy használatra alkalmas, 1—1.5 ltr nagyságú üvegbe szórjuk, lazán és frissen készült paradicsompürével leöntjük. Késhegyni szalicilt adva a tetejére, leköttözzük, 100 C°-nál 20 percig gőzöljük. Üvegfedős üveg és marhahályagos leköttözés is alkalmazható, akkor szalicil nem kell.

PAPRIKAIZESÍTŐ.

Ősszel, mikor sok piros paprika áll rendelkezésünkre és olcsón hozzájutunk, érdemes befőzni. A piros paprikát szár, mag és ereitől megtisztítjuk, megmossuk, kevés vizet öntve rá, fedő alatt puhára főzzük.

A megfőtt paprikát azon forrón áttörjük, minden 1 kg paprika pépéhez 3 dcl paradicsompürét is keverve, hogy ízesebb és szebb színe legyen, folytonos keverés közt jó sűrűre be-főzzük.

A kész lekvárt kb. vizespohár nagyságú, széles szájú üvegekbe tesszük, lezárjuk és 100 C°-nál 20 percig gőzöljük. Ha nem üvegfedős üveget alkalmazunk, vagy a leköttözéshez nem marhahályagot, akkor 1 kg-ként, 1 késhegyni szalicilt ke-verjünk a majdnem kész lekvárhoz.

Lehet az üvegbe öntött forró lekvár tetejére olvasztott zsírt önteni, ha kihűlt, leköttözni. Húsok, mártások ízesítésére szolgál.

FIATAL KALARÁBLEVEL ZÖLDKÁPOSZTÁNAK.

A fiatal kalaráblevél szárát, vastag ereit is levágva, forró vízzel leforrasszunk. A szép, ép, egyforma nagyságú leveleket töltésre egészben hagyjuk, a többiit lapjával egymásra helyezve, hurkára göngyöljük és 2—3 mm széles csíkokra vágjuk. Az így előkészített levelet tetszés szerint egy használatra alkalmas nagyságú üvegekbe helyezzük. (1—1.5 liter nagyságú.) Egy liter vízhez 1 kiskanál szalicilt adva, ezzel a keverékkel leöntjük és leköttözzük, 100 C°-nál 15 percig gőzöljük. Üvegfedős üvegnél saliciolt víz helyett 4%-os (1 liter víz, 4 dkg só) sós vizet veszünk. Használatkor a töltelékét kevésbé sózzuk.

VEGYES ANGOLSALÁTA.

Hozzávalók: apró 2—3 cm hosszúságú kis ugorkák, apró zöld és piros paprika, zöldborsó, fiatal zöldbab, apró mogoróda-hagyma, 4—5 cm hosszúságú fiatal kukoricacső, részekre sze-

dett karfiolrózsa, sárgarépa, petrezselyem szeletelve, díszes formákra kivágva. A sárgarépa, petrezselyem, karfiol, kis kukoricát 1%-os sós vízben, szűrőbetét segítségével, 1—2 percre előfőzzük, hideg vízben lehűtjük. Petrezselyem, karfiol, kukorica, főzés után keverhető csak össze, hogy fehér színét megtartsa. A zöldborsót szódabikarbonás vízben főzzük elő. Az előkészített zöldségféléket az előbb felsoroltakkal együtt, tetszősen üvegbe helyezzük és fűszeres ecettel leöntve, lezárjuk, vagy leköttjük és 100 C°-nál 10—15 percig gőzben kifőzzük. Egy liter 5% ecetsavat tartalmazó ecetben 2 dkg só, 1—2 szemesbors, borsosnyi gyömbér, kis kapor, tárkony. Az ecetet a fűszerekkel együtt felforraljuk és átszűrve öntjük a salá-tára. A zöldségfélék, ha nem egyszerre szerezhetők be, külön-külön tesszük el és csak később helyezzük keverten üvegekbe.

TÁRKONY ECETBEN.

A tárkonylevelet száráról leszedve, üvegbe rakjuk és sós ecetet öntve rá, leköttjük. 4%-os ecet, 2% sóval.

IZESÍTŐ ZÖLDSEGEK SÓBAN.

Eltarthatunk így apróra vágott zöldpetrezselymet, metélő-hagymát, zöld kaprot, ha esetleg gyorsan romlik, vagy nincs elegendő helyünk az elraktározásra, vöröshagymát. A felsorolt zöldségeket apróra vágjuk, a hagymát darálhatjuk is, 2% mennyiségű sóval összekeverve, azonnal üvegekbe rakjuk, sóval rétegezve. Alul sóval kezdjük, egy sor só, egy sor izesítő zöldség, a zöldségféle 1.5—2 cm magas és a só kb. 3/4 cm magas rétegben, felül sóréteggel befejezve, leköttözzük. Használatkor csak kicsit lerázzuk a sót és a fűszerezett ételeket kevésbé vagy semmit sem sózzuk.

HAGYMA ELTEVÉS ZSÍRBAN.

A megtisztított hagymát apróra vágjuk, 1 kg hagymához 15 dkg zsírt véve, megpároljuk, forrón üvegekbe rakjuk, olvasztott zsírt öntünk a tetejére, ha kihűlt, leköttözzük.

KÁPOSZTASAVANYÍTÁS.

Savanyításra használhatunk kevesebb mennyiséghez üveg-vagy cserépedényt, többhöz fa káposztáshordókat, mely szorító csavarral van ellátva.

Kemény, tömött fejű káposzta legalkalmasabb a savanyításra. A fejeket néhány napig halomba összerakva hagyjuk állani, mely elősegíti a megfehéredést. A káposztát a külső, piszkos leveleitől megtisztítjuk, kétfelé vágva, torzsáit kiszedjük és az elvágott felével a gyalúra fektetve, gyaluljuk. A gyalult káposztát 2—3% sóval sózzuk, ha gyorsabban akarjuk érlelni, fogyasztani 2%, ha lassabban 3%. A leszózott káposztát, szemesbors, torma, kömény, kapor, pár szem babérlevél, birszeletek, egész paprikával fűszerezve, a hordóban rétegezzük, közben fabunkóval jól lesujkoljuk. Töltéshez alkalmas levelek szétszedésére egész fejeket is teszünk rétegenként. A fejek torzsáit kiszedjük és sóval töltjük meg a helyét, befejezésül apró káposzta legyen, újból jól lesujkoljuk, esetleg tisztá ruhával letakarva, vagy ha deszkalapok vannak, azokat ráhelyezve, a csavarral alaposan leszorítjuk, hogy lé is legyen a deszka felett, vagy kövekkel lenyomkodjuk. Lehet az érlelés gyorsítására 18—20 °C meleg helyre állítani és azután 6—8 °C meleg pincében rakározni. A pincében is megéri, csak lassabban. A képződő sok habot, csavart, deszkákat az erjedés befejezése után gondosan lemosunk. A gondozáshoz tartozik, hogy a lemosást hetenként meg kell ismételni, így nem nyúlóodik meg és romlik el a káposzta. Ha nincs elég leve a káposztának, 3%-os sós vízzel pótoljuk.

KÁPOSZTASAVANYÍTÁS ERDÉLYI MÓDON.

Ezen eljáráshoz, csak az alján a lé leeresztésére alkalmas facsappal ellátott hordót használhatunk.

A szép, tömött keményfejú káposztát pár napig halomba összerakva, állani hagyjuk. Külső leveleitől megtisztítva, a torzsáját kifúrjuk, de csak annyira, hogy a leveleket össze-tartsa és a fej egybe maradjon. A kifúrt torzsa helyét borsónagyságú, vagy kisebbre megtört kősoval megtöltjük és a torzsával felfele, hogy a só ki ne hulljon belőle, a hordóba rakjuk, kevés száraz kaprot és csombort adva fűszerül közé. Ha gyorsabban akarjuk érlelni a káposztát, akkor langyos vízzel, ha nem, hideg vízzel, teljesen feltöltjük és a tetejét csavarral leszorítjuk, vagy követ lenyomunk, abrosszal letakarjuk. 4—5 nap múlva a levét az alsó csapon leengedjük és visszaöntjük felül, 3—4-szer ismételve ugyanezt a műveletet. További gondozása, csavar farészek lemosása, tisztántartása lének előbbi módon való leengedése és visszaöntése, hetenként egyszer. Így a lé nem nyúlóodik meg és bármikor felhasználható.

GOMBASALÁTA ECETBEN.

Salátakészítésre alkalmas: a fiatal vargánya (tinoru) gomba, szegfűgomba, champignon és rizikegombák. A gombát gondosan megtisztítjuk, szárát rövidre levágjuk, a champignont meghámozzuk, többszörös rázogató és vízváltással megmossuk, a nagy gombákat szeletekre vágjuk, a kisebbeket egyben hagyjuk. A tiszta gombát gyenge sós- és citromsavas vízben — a gomba szerint — 5—6 percig előfőzzük. Egy liter víz, mogyorónyi citromsav, 1 kávéskanál só. Előfőzés után a gombát hideg vízben lehűtjük.

5% erősségű ecetet izestünk, 1 liter ecet, 1 db karikára vágott hagyma, 1 babérlevél 3 db szegfűbors, 5 szem szemesbors, 1 kis kanál só, ezekkel az ecetet felfőzzük, ebbe beletéve a gombát, szintén felfőzzük. Üvegekbe merve a salátát, lezárjuk és 100 °C-nál 1½ óráig gőzöljük, ha 1 literesnél nagyobb az üveg, 1 óráig.

Csak üvegfedős gumigyűrűs üvegekbe tegyünk el gombát, vagy a közönséges üveget langyos vízbe áztatott marhahólyaggal kössük le. Használat előtt pár órával, ha erősnek találjuk az ecetet, kiáztatjuk.

A gomba könnyen romlandó. Bármely elváltozást tapasztalunk a konzerven, ne fogyasszuk, mert veszedelmes mérég.

GOMBA SÓBAN.

Champignon, vargánya, szegfű, csirke vagy róka gombát (sárga) tehetünk el sóban.

Az említett gombákat megtisztítjuk, többszörös vízváltás, rázogatóssal megmossuk, a nagyokat felszeleteljük, szitára téve, a vizet lecsurgatjuk.

A megtisztított gombát lesózzuk, ha megpuhult és hajlékony, üvegben, borsónagyságúra tört darabos sóval rétegezzük. Alul sóval kezdve, 1 cm magas réteg só, 2 cm magas gomba. Így folytatjuk, míg az üveg megtelik, felül vastag sóréteggel befejezve. Igen sok belemegy egy üvegbe.

A tele üveget lekötjük.

A gomba az ízt kitünően megtartja. Használat előtt pár órával, többszörös vízváltással kiáztatjuk.

Bármikor és bármennyit kivehetünk a gombából, a tetejére mindig újból só téve, tartható el tovább.

GYÜMÖLCSBEFŐZÉS.

A BEFŐTTEKHEZ HASZNÁLANDÓ CUKOROLDAT.

A cukorlé készítéséhez használhatunk süveg-, kocka-, vagy kristálycukrot. A cukor mennyisége savanyúbb gyümölcsnél 1 liter vízre 80—100 dkg, édesebb gyümölcsnél 60—80 dkg. Lekötözős üvegeknél mindig több cukrot veszünk, mert itt a cukor részben konzervál is.

Gumigyűrűs, üvegfedős üvegekbe sokkal kevesebb cukrot is vehetünk, vagy teljesen cukor nélkül is készíthető befőtt, cukorbetegnek részére.

A cukoroldathoz, ha a víz túlkemény, ajánlatos a vizet előzőleg felforralni, utána állani hagyni, hogy a forralás következtében kicsapódott mécs leülepedjen. Így az oldat és a vele dunsztolt befőtt sokkal tisztább lesz.

A cukrot kimérve, ép zománcú edénybe vagy rézüstbe téve, hozzáadjuk a szükséges mennyiségű vizet, lassan kezdve a melegítést, gyorsan forraljuk, közben rozsdamentes fémkanállal, időnként felkeverjük, hogy a cukor elolvadjon. A főzés közben keletkező habot gondosan leszedjük, a cukor tisztátalanságával együtt. Ha jól átfőtt és megtisztult a cukoroldat, lehűtjük. A cukoroldatot legjobb még a befőzés megkezdése előtt elkészíteni.

A leírásoknál a mennyiség kg-okban van véve, de az arány figyelembevételével, bármilyen csekély adag vehető.

FÖLDI EPER.

EPERBEFÖTT.

1 kg tisztított gyümölcs
½ rúd vanília

1 kg cukor
4 dcl víz

Frissen szedett érett, nagyszemű, keményhúsú gyümölcsöt használunk erre a célra. A gyümölcsöt bő hideg vízben, rázással, gyorsan átmossuk, szitára rakva, lecsepegtetjük. A megmosott epert csavarással, óvatosan a csésze levelei és száráról megtisztítjuk, ekkor történik az osztályozás is. A puha, kisebb és nem szép szemeket kiválogatjuk, ez jam, vagy lekvárfőzésre használható.

A szép szemeket lemérjük és 15—20 percre meszes vízbe tesszük, hogy megkeményedjen. Egy liter vízben, 1 kávés-kanál oltott meszet szétőrszölve, jól elkeverünk. A meszes víz tejfehérségű legyen. A gyümölcsöt a meszes vízből kiszedve, a mészől hideg vízzel lemosuk. Lehet meszes vízben való áztatás nélkül is ugyanilyen módon eperbefőttet főzni.

Míg a meszes vízben áll a gyümölcs, addig a súlyának megfelelő mennyiségű cukorból sűrű cukoroldatot főzünk. Víz- és cukorarány: 1 kg cukor, 4 dl víz. A meszes vízből kiszedett megmosott epret, a cukoroldatba téve, az edény rázogatója mellett, majdnem forrásig átmelegítjük. Ekkor a tűzről levéve, másnapig hideg helyre állítjuk.

Főzéshez olyan nagyságú lábast használjunk, hogy a gyümölcs az alján, legfeljebb 2—3 sorosan legyen. 2—3 kg-nál többet ne tegyünk egy edénybe, mert a nagyobb tömeg főzése lassú és soha nem elég szép a készítmény. Főzések közbeni eltevésnél az edényt sohasem szabad befődni, legfeljebb csak szitával leborítani.

Másnap a gyümölcsöt ugyanabban az edényben, a lével együtt feltéve, jól átfőzzük. Ezt az átfőzést egymásután következő napokon, legalább 3—4-szer megismételjük. Ha a gyümölcs cukorral jól átitódott, áttetsző, a cukortól kemény tapintatú, akkor hidegen üvegbe helyezzük, a levét felforraltva ráöntjük, lezárva 80 C°-on 15 percig gőzöljük, előzően a kötőzós üveg tetejére esetleg késhegynyi szalicilt téve.

EPERSZÖRP.

A befőtt készítésénél a főlöseges, kimaradt levét sűrű ruhán átszűrjük, felfőzzük, forrón szűknyakú üvegekbe öntve, teljesen tele, az üveget beáztatott marhabéllel lekötözzük és másnapig jól betakarjuk.

EPERJAM.

1 kg tisztított gyümölcs, 1 kg cukor.

Érett, puha másodrendű gyümölcsöt is használhatunk erre a célra. Bő, hideg vízben rázogatva a gyümölcsöt megmosuk, szitára téve, a vizet lecsurgatjuk, a szárát óvatosan lecsavarva, megtisztítjuk. A gyümölcsöt lemérjük és ugyanannyi súlyú, szép kristálycukrot véve hozzá, a gyümölcsöt a cukorral rétegezzük ép mázas-, porcellán- vagy cserépedényben, alul, felül cukor legyen. 2 kg-nál nagyobb mennyiséget

egy edénybe ne rakjunk, mert kisebb mennyiségből szebb és jobb jam főzhető. A rétegezett epert másnapig hűvös helyen állani hagyjuk, azután erős tűznél gyorsan főzve, besűrtjük. Túl sűrű nem lesz a lé. Ne főzzük addig, hogy a cukor karamellizálódjon. Ha levéből fémkanálba felemelünk igen keveset és lassan csepegtetve, nyúlósan cseppen, készen van. Inkább jobban befőzendő, mert az eper kényes, könnyen romló konzerv, a szemek jól át legyenek főzve. A kész jamet forrón, tiszta üvegekbe öntjük, az üvegeket fémre, tálcára állítjuk, hogy a meleget a fém elvegye és az üveg meg ne repedjen a forró anyagtól. Az esetleges fölösleges lé, szintén szörpnek használható. Az üvegeket másnapig nyitva hagyjuk, hogy a tetején bőr képződjön, lehet tovább is. A jam tetejét kis szalicillal bekenve vagy 1 cm vastagon porcukorral beszórvva, lekötözzük.

EPERLEKVÁR.

1 kg eperpürée (pép), 90 dkg cukor.

Érett, puhahúsú, másodrendű olcsóbb gyümölcs használható lekvár készítésére. A gyümölcsöt megmosva, szárától megtisztítjuk és víz nélkül edényben, tűzhöz téve szétfőzzük, rozsdamentes vagy szórszítán áttörjük. A pépet lemérve, 1 kg-ként 90 dkg cukrot keverve hozzá, gyors tűznél, keverés mellett befőzzük. Ha kevés mennyiséget fémkanállal felemelve, nyúlósan csepegtethető, kész van. Forrón üvegekbe öntjük, pár napig lekötés nélkül hagyjuk, hogy bőr képződjön a tetején, azután szalicillal megkenve, vagy porcukorral 1 cm vastagon behintve, tetszés szerint lekötözzük.

KÖSZMÉTE.

KÖSZMÉTE (EGRES) BEFŐTT.

Zöld, kemény gyümölcsből készíthető szebb befőtt. A gyümölcsöt megtisztítjuk szára és csészéitől, osztályozzuk nagyság szerint, kicsit megszűrjük üvegbe szórjuk. Az üveget többször tenyerünkhez csapkodva jól lerázzuk és a szájaig megtöltjük gyümölccsel. Felöntjük előzőleg elkészített cukorlével (1 ltr víz, 80 dkg cukor), úgyhogy a gyümölcsöt a lé ne fódje el, hanem a gyümölcs kb. 2 cm-rel, az üveg nagysága szerint valamivel több, vagy kevesebbel, magasabban legyen a lenél. Lekötözés üvegre késhegynyi szalicilt téve, a másikkra nem, az üvegeket lezárjuk és 90 C°-nál 20 percig gőzben főzzük.

KÖSZMÉTE CUKOR NÉLKÜL MÁRTÁS, VAGY LEVESNEK.

A zöld megtisztított gyümölcsöt lehetőleg szűknyakú üvegbe szórjuk, az üveget többször tenyerünkhez ütögetve, jól lerázzuk, 1/2 ltr-es üveghez, bő késhegynyi szalicilt adunk, hideg vízzel a gyümölcsöt felöntjük, lekötözzük és 90 C°-nál 20 percig gőzben főzzük. Üvegfedős üvegnél, marhahólyag vagy bél lekötözésénél nem szükséges szalicil.

TÖMEGELTEVÉSRE ALKALMAS KÖSZMÉTE- ÉS RIBIZKEBEFŐTT.

5 kg tisztított gyümölcs	2 kg cukor
1 liter víz	1 evőkanál szalicil

A cukrot a vízzel feltéve, cukoroldattá főzzük, ha kész, bekeverjük az evőkanál szalicilt. A gyümölcsből 1 kg-nyit, a tűzhelyen lévő forró cukoroldatba dobunk és addig rázogattuk, míg a színét megváltoztatja, ekkor a gyümölcsöt szűrőkanállal a léből kiszedve, hideg vízben feltett, előmelegített kb. 5 ltr nagyságú üvegbe szedjük. Így folytatjuk gyorsan a gyümölcs előfőzést, míg a gyümölcs elfogy, a levét felforralva, azonnal a gyümölcsre töltjük, teljesen tele, a száján majdnem kicsurogjon a lé, kettős pergamentpapírral lekötvé, főzőládába állítjuk, vagy jól letakarjuk másnap reggelig, a gőzölés helyettesítésére.

KÖSZMÉTE CUKORBAN.

1 kg tisztított, előkészített gyümölcs, 1 kg cukor.

Szép, nagy, éretlen, zöld, keményszemű gyümölcs alkalmas erre a célra. A megtisztított gyümölcs egyik oldalán kis rozsdamentes késsel, hossz irányban csekély bevágást ejtünk és a magvakat ezen kikaparjuk. Ha komló alakut akarunk az egresből készíteni, akkor a csésze leveleinnél kezdve, szintén hossz irányban, a gyümölcs feléig, 4—6 bevágást végzünk, úgyhogy a szemből, egy 4—6 ágú csillag, csésze levélforma képződjön és itt a magvakat kiszedjük. A magnélküli szemeket 1/4 óra mezes, tejfehérségű vízben áztatjuk. 1 ltr víz, egy kávéskanál méz. A mézviztől kimosva a gyümölcsöt, 1 percre, szűrőbetét segítségével, fővő, gyengén savanyú, ecetes vízbe dobva, előfőzzük, hideg vízben lehűtjük és lecsurgatjuk. Az így előkészített gyümölcsöt lemérjük és a gyümölcs súlyának megfelelő mennyiségű cukorból 7 deci vízhez 1 kg cukor arányában, cukor-

oldatot főzünk. Ebbe beledobva az előbb előkészített gyümölcsöt, rázogatás közben felforraltjuk és másnapig ugyanazon edényben fedetlenül hideg helyre állítjuk. A főzőlábas olyan nagy legyen, hogy a szemek csak 1—2 sorával álljanak egymás felett. Az eltett gyümölcs átfőzését ugyanazon edényben naponta egyszer, egymásután következő napokon 3—4-szer megismételjük. Akkor kész a cukrozott gyümölcs, ha cukorral jól átitódott, áttetsző és kemény tapintatú. Ekkor a gyümölcsöt hidegen üvegebe rakjuk. A csillag alakúakból 3—4 drb-ot fogpiszkálókra fűzve, komló kinézésűre, szintén üvegebe helyezzük. Ha jóízű készítményt akarunk, a saját levét öntve rá, az üveget lezárjuk és 85 C°-nál 15 percig gőzöljük. Ha mutató szép befőttest akarunk, a saját leve helyett, új cukoroldattal leöntve gőzöljük. (1 ltr víz, 80 dkg cukor). Az így főlösslegessé vált izes cukros levét jam vagy lekvár céljaira felhasználhatjuk, esetleg később is.

KÖSZMÉTEJAM.

1 kg tisztított gyümölcs, 1 kg cukor.

Ehhez érett és éretlen gyümölcs is, egyformán alkalmas. A gyümölcsöt megtisztítva, megmossuk, lemérjük. A gyümölccsel egyforma súlyú cukorból oldatot főzünk, 1 kg cukor, 6 deci víz arányában és hozzáadva a tisztított gyümölcsöt, erős tűznél gyorsan főzzük. Hamar elkészül, igen jól kocsonyásodik jam. Ha fémkanálban kevés levét magasra felemelve, nyúlósan cseppen, kész van, forrón üvegebe önthető, másnap, ha megkocsonyásodott, a tetejét szalicillal bekenve, vagy porcukorral 1 cm vastagon megszórva, lekötjük.

KÖSZMÉTEKOCSONYA.

1 kg köszméte lé, 1 kg cukor.

Éretlen, megtisztított, megmosott köszmétére annyi vizet öntünk, hogy ellepje és igen lassú tűznél szétfőzzük. Az egészet szórószitára öntve, a levét lecsurgatjuk. Másnap a levét lemérjük és ugyanolyan súlyú süvegcsukrot a lébe adva, gyors tűznél főzzük, míg a fémkanálban felemelt csepp nyúlósan cseppen. Vigyázni kell, hogy túl ne főjjen, meg ne égjen, mert akkor nem kocsonyásodik. Gyorsan elkészül. Forrón, apró szeccsájú üvegekbe öntjük, ha kihült, befőző hátyával lekötjük.

REBARBARABEFŐTT.

Kora tavasszal, a még zsenge, savanykás ízű levelszár alkalmas befőzésre. A megmosott szárát meghámozzuk és 2 cm hosszú darabkákká vágjuk. A felvágott szárát forró vízzel leforrázzuk, leszűrve és csepegtetve üvegekbe szórjuk. Az üvegeket többször tenyerünkhez csapkodva, hogy szorosan legyen berakva. Előzőleg 1 kg cukor és 1 ltr vízből főzött, 1 darabka egész fahéj és 5 szem szegfűszeggel fűszerezett, sűrű cukorlevet öntünk rá, az üveget lezárva, 80 C°-nál 15 percig gőzöljük.

REBARBARALEKVÁR.

1 kg pép, 1 kg cukor, 1 drb fahéj, 4 szem szegfűszeg.

A meghámozott levelszárát, 2 cm hosszú darabokra vágjuk, fővő vízzel leforrázzuk. A vizet leszűrve róla, nagyon kevés víz hozzáadásával befődvé, puhára főzzük. A pépet, ha akarjuk áttörhetjük, de anélkül is használható lekvár főzésre.

A pépet lemérve, ugyanannyi mennyiségű cukrot keverünk hozzá, a fűszereket beleadva, addig főzzük, míg a porcellántányérra kitért, csekély mennyiségű próba, bőrt hoz. A kész lekvár forrón üvegekbe öntjük és másnap a tetejét szalicillal bekenve, lekötözzük, esetleg 100 C°-nál 15 percig gőzöljük.

RIBIZLI, MÁLNA, SZEDER.

RIBIZKE, MÁLNA ÉS SZEDERBEFŐTT.

A ribizkét megmossuk, szitára téve lecsurgatjuk és villával vagy kézzel lebogyózzuk. A szedret, málnát kötőtűvel átválogatjuk. Az üvegeket teljesen megtöltjük az átválogatott gyümölccsel, többször tenyerünkbe ütögetve lerázzuk, hogy szorosan legyen. Felöntjük előzőleg elkészített cukorlével, 1 ltr víz, 80 dkg cukor, úgyhogy a lé 2—3 cm-re a gyümölcs alatt maradjon. Lehet cukorlé nélkül a gyümölcsöt, csak cukorporral rétegezve is eltenni, 1 kg gyümölcsre 40 deka cukrot számítva. Ha csak cukorral tesszük el, a gyümölcs jobban összeesik. Lekötözös üvegekre késhegynyi szalicilt téve, az üvegfedésre nem, az üvegeket lezárjuk és 85 C°-nál 15 percig gőzöljük.

RIBIZKE, MÁLNA, SZEDER ÉS FÁISZEDERJAM.

1 kg tisztított gyümölcs, 1 kg cukor.

A megmosott ribizkét szitára téve, villával lebogyóz-

zuk, a málnát, szedret kötötüvel átválogatjuk. A gyümölcs súlyával egyforma mennyiségű kristálycukorral rétegezzük, legalul és felül cukor legyen, másnapig hűvös helyre tesszük. Ekkor gyorsan lefőzzük a lecsukrozott gyümölcsöt. Ha fémkanállal cseppet felemelünk és visszajetve nyúlósan cseppen, kész a jam. Forrón üvegekbe öntve, másnap, ha bőr képződött a tetején, szalicillal bekenve leköttözzük. A fái szedret kevés vaníliával ízesítjük.

RIBIZKE, MÁLNA SZEDERKOCSONYA (LEKVÁR).

1 kg gyümölcslé, 1 kg cukor.

Erre a célra másodrendű, törődött gyümölcs is alkalmas. A megmosott ribizlit, a málnát nem kell mosni, csak ha homokos, földes. Erős, ritkább szövésű (legjobb kender) ruhába téve, közben többszörösen szétrázva, a levét jól kiszorítjuk, kézzel csavarva. A szükség szerint még át is szűrt, tiszta léhez, súlyának megfelelő mennyiségű cukrot adva, gyors tűznél főzzük, míg a fémkanálba felvett csepp, nyúlósan cseppen, vagy porcellántányérra kitett pár csepp próba, megalszik. A ribizli hamarabb kész van. 2 kg-nál nagyobb mennyiségűt egy edénybe ne főzzünk, mert csúnya színű kocsonyát kapunk és gyorsan megég. A kész kocsonyát forrón üvegekbe öntjük, ha megavadt, pár nap múlva leköttözzük. A szedret víz nélkül feltéve, kinyomás előtt, keveset előfőzzük.

Kitűnő *ribizli jamet* kapunk, ha a kinyomott ribizlimagot, héjját hideg vízbe téve, a tetejére gyülemlett héjját a vízből szűrőkanállal kiszedve, lecsurgatjuk és a kész forró kocsonyába keverve, felfőzzük. Erre a célra a gyümölcstől átnyomás előtt lebogyózzuk.

RIBIZLISZÖRP.

1 kg ribizlilé, 50 dkg cukor.

Minden kg (a lekvárnál elmondott szerint nyert) tiszta ribizliléhez 50 dkg cukrot véve, gyors tűznél, kb. 8–10 percig jól átfőzzük. Szűknyakú üvegekbe öntve, teljesen tele, áztatott marhabéllel leköttözzük és másnap reggelig jól letakarjuk, a gőzölés helyettesítésére.

RIBIZLIBOR, NEM ÉDES.

4 ltr ribizlilé, 4 ltr víz, 1.5 kg cukor.

4 ltr gyümölcsléhez 4 ltr vizet és 1.5 kg cukrot adva, több-

szőr felkeverjük, hogy a cukor elolvadjon. Szélesszájú üvegbe tesszük, melynek szája csak ritka szövésű ruhával kötendő le forrás alatt. Az üveget a lével langyos helyre állítjuk forrás végett. Ha a folyadék kellemes borillatú és megtisztult, a sepről leszűrjük, üvegekbe öntve, ledugaszoljuk. Ha nagyobb mennyiségű a bor, akkor kotyogóval ellátott hordóba helyezük kinyomott és hordóban is raktározhatjuk.

RIBIZLIBOR, ÉDES.

1.5 ltr gyümölcslé, 1 ltr víz, 75 dkg cukor.

1.5 ltr gyümölcsléhez 1 ltr vizet és 75 dkg cukrot kevertünk, többször felkeverjük, hogy a cukor elolvadjon, szélesszájú üvegbe öntjük, melyet ritka szövésű ruhával kötünk le, forrás alatt. Langyos helyre, nem napra állítjuk, forrás végett. Ha sok a folyadék, kotyogóval ellátott hordóba helyezük. Mikor kellemes borillatú és megtisztult a borunk, lefejtjük a sepről és üvegbe öntve, ledugaszoljuk.

MÁLNASZÖRP.

1 ltr kierjedt lé, 1 kg cukor.

Összetörődött, puha, II. rendű gyümölcs is alkalmas szörpnek. A málnát kézzel vagy kanállal jól összenyomkodva, összetörjük és széles szájjú ugorkás üvegbe téve, melynek száját ruhával kötjük le, erjesztjük, langyos helyre állítva. Ha kellemes borillatú és a leve kezd tisztulni, kb. 4–6 nap elteltével, erős szálú ruhán jól kinyomjuk és minden 1 kg léhez 1 kg cukrot adva, 10–15 percig erős tűznél sűrítjük. Forrón palackokba töltjük, teljesen csordultig tele, áztatott marhabéllel leköttözzük és másnapig jól letakarjuk.

FEKETE RIBIZLI ÉS FÁISZEDERJAM.

1 kg gyümölcs, 1 kg cukor, 4 dcltr víz.

A megmosott gyümölcsöt száráról letisztítjuk, lemérjük. A gyümölcs súlyának megfelelő mennyiségű cukor és vízből sűrű cukorlevet főzünk, hozzáadjuk a tisztított gyümölcsöt és addig főzzük, míg levét csepp magasra emelve, fémkanállal és visszacsurgatva, nyúlósan cseppen. A jamet forrón üvegekbe öntjük és másnap tetejét szalicillal bekenve, leköttözzük.

A fái szedret ugyanígy főzzük, csak kevés vaníliával ízesítjük.

FEKETE RIBIZLILEKVÁR.

1 kg gyümölcsép, 1 kg cukor, 4 dcltr víz.

A szárától megtisztított, megmosott gyümölcsöt, kevés víz hozzáadásával, fedő alatt puhára főzzük. A szétfőtt gyümölcsöt azonnal áttörjük, megmérjük. A gyümölcsép mennyiségének megfelelő cukor és vízből készült sűrű cukorlevet keverve hozzá, addig főzzük, míg fémkánálból magasról öntve, nyúlósan cseppen. A lekvárt forró üvegekbe öntjük, másnap szalicillal bekenve lekötözzük.

CSERESZNYE, MEGGY.

CSERESZNYEBEFÖTT.

Nagyszemű, kemény, ropogóshúsú cseresznye alkalmas befőzésre. A megmosott, nagyság szerint osztályozott cseresznye, közben a hibás szemeket eltávolítva, szárát óvatosan leszedjük. A legnagyobb szemekből az elsőrendű, szép befőttet nyerjük.

Az előkészített gyümölcsöt üvegekbe szórjuk, közben többször az üveget tenyerünkhez csapkodva, hogy a szemek teljesen szorosan legyenek az üvegben, az üveget a szájáig teletöltjük. Az így megtöltött üvegekre, az előírt módon, előzőleg megfőzött és lehűtött cukorlevet öntünk, 1 ltr víz, 60—70 dkg cukor. A gyümölcs, mikor megtöltöttük cukorlével az üveget, az üveg nagyságát figyelembe véve, 2—3 cm magasan kiálljon a léből, mert gőzölés közben a meleg hatására a gyümölcs úgy is enged levét. Ha nem így járunk el, a kigőzölt gyümölcs felszáll a lében.

Üvegfedés, gumigyűrűs üvegnél kevesebb, 1 ltr vízhez 40—60 dkg cukrot is vehetünk. A közönséges üvegekre tehetünk késhegynyi szalicilt lekötözés előtt.

Az üvegeket lezárva, lekötözve, 95 C°-nál 25—30 percig gőzöljük. Lehet úgy is, hogy 80 C°-nál $\frac{3}{4}$ óráig tartjuk, azután 100 C°-ra emelve, a tűzről azonnal le vesszük.

Fehér cseresznyét, a színrogzítás szempontjából, megtisztítva az üvegbehelyezés előtt kénezhetjük, vagy natrium-bisulfitos vízben áztatjuk.

MEGGYBEFÖTT.

Nagyszemű, keményhúsú fajtából készül a legszebb befőtt. A megtisztított, átválogatott, osztályozott meggy szárát egész rövidre ollóval lekurtítjuk. Kb. $\frac{1}{2}$ cm szárrész maradjon a

gyümölcsön. Mivel puhahúsú, könnyen felrepedő gyümölcs a meggy, történik az előbbi módon az előkészítése. A gyümölcsöt üvegekbe szórjuk, többször tenyerünkhez ütögetve, hogy lerázzuk, teljesen tele, az üveg szájáig.

A megtöltött üvegekre, 1 ltr víz, 80—90 dkg cukorból előzőleg elkészített, lehűtött cukorlevet öntünk, a gyümölcs 2—3 cm magasan kimaradjon a léből.

Az üvegeket lezárva, lekötve, a közönséges üvegekre, lekötés előtt, esetleg késhegynyi szalicilt adva, 85 C°-nál 20—25 percig gőzöljük.

CSERESZNYE- ÉS MEGGYBEFÖTT TÖMEGBEFŐZÉSRE.

5 kg tisztított gyümölcs 1.75 kg cukor
1 ltr víz, 1 evőkanál szalicil — meggyhez 2 kg cukor

Az 1.75 kg cukrot, 1 ltr vízzel sűrű cukorlévé főzzük, ha kész belekeverjük az 1 evőkanál szalicilt. Beletesszük az 5 kg gyümölcsnek kb. a felét és folytonos rázogatás közt addig tartjuk a tűzön, míg a színt megváltoztatta. Hideg vízben feltett, előmelegített, kb. 5 ltr nagyságú üvegebe öntjük a cseresznye vagy meggyet s a másik részével ugyan így járunk el. A levét még azonnal felforraljuk, azon módon a gyümölcsre öntve lekötözzük és vagy jól letakarjuk, vagy főzőládába helyezzük másnap, a gőzölés helyettesítésére. A meggynek is leszedjük a szárát. A cseresznyebefőtt könnyebben romlik.

NAPON ÉRLELT CSERESZNYE, MEGGY, MÁLNA, RIBIZLI.

5 ltr megtisztított gyümölcs 1 kg kockacukor
4 evőkanál rum 1 evőkanál szalicil

Kb. 5 ltr-es üvegben, a gyümölcsöt a cukorral rétegezzük, a tetején cukor legyen. A tetejére tesszük az 1 evőkanál szalicilt és ráöntjük a rumot is. Az elkészített üveget a napra állítjuk, míg a cukor elolvad, közben többszörösen jól felrázzuk. Érelés közben az üveget organtüllel, vagy ritkaszővésű ruhával kötjük le és csak azután pergamentpapírral.

A meggy, cseresznyének a szárát leszedjük, úgyszintén a ribizlinek is.

BOROSMEGGY.

3 kg. tisztított gyümölcs, 1 ltr fehérbor, 1 kg cukor.

A száraitól megtisztított meggyet, a cukorral rétegezzük

és ráöntjük a nyers gyümölcsre a bort, lekötözzük, vagy tiszta ruhával, vagy a pergamentpapírt tüvel átszurkáljuk, hogy az érésnél keletkező gázok utat találjanak. Kamrába állíthatjuk.

CSERESZNYE ÉS MEGGY CUKORBAN.

1 kg kimagvált gyümölcs, 1 kg cukor, 8 dcltr víz.

A megtisztított és megmosott, szép, nagyszemű gyümölcsöt kimagvaljuk, legkönnyebben teljesen új, megmosott, kisebb fajta drót hajtúval. Gyorsabb és tökéletesebb munkát végezhetünk a hajtúval, mint a magvalóval, mert az utóbbihoz egyenként kell beilleszteni a szemeket és azonkívül magvalás közben át is furja a gyümölcsöt. A hajtút a leszakított mag helyén besütyeszte, emeljük ki a magot.

A kimagvált fehér cseresznyét kénezhethjük.

Az előkészített gyümölcs súlyának megfelelő mennyiségű cukorból (1 kg cukor, 8 dcltr víz) cukorlevet főzünk, ebbe beleadva a kimagvált gyümölcsöt, lassan felfőzzük. Levéve a tűzről befedés nélkül hűvös helyre állítjuk. A főzőedény olyan nagyságú legyen, hogy a gyümölcs csak 1—2 sorjával elférjen benne. 2 kg-nál nagyobb mennyiséget nem ajánlatos egy edénybe helyezni, mert a nagyobb tömeg lassú főzése a színt hátrányosan befolyásolja.

Másnap a befőttet átfőzzük s ezen átfőző műveletet 3—4-szer megismételjük 1—2 napi időközökben, hogy a gyümölcsöt a cukor teljesen átjárja, melytől kissé áttetsző és kemény lesz. Arra azonban vigyázzunk, hogy a cukor meg ne égjen, barna színt ne kapjon. 1—2 szem feltört, meghámozott meggyamagot is adhatunk közé fésztőnek.

A gyümölcsöt hidegen üvegbe rakjuk, felforraltva a levét forrón ráöntjük, lekötözzük. 95 C°-nál 15 percig gőzöljük.

A cukorban eltett gyümölcsöket sütemények díszítésére, krémekbe használhatjuk, továbbá három-négy hónapi állás után, mikor már cukorral teljesen átívódott, házilag is készíthetünk belőle u. n. cukrozott gyümölcsöt. A cukrozott gyümölcs így elkészítve csak pár hétig tartható el, később a cukor kiszárad, fehér réteg képződik rajta.

CUKROZOTT GYÜMÖLCS KÉSZÍTÉSE.

A cukorban eltett gyümölcsöt a saját levéből kiszedve, híg cukorlében lemoszuk, 1 ltr víz, 40 dkg cukor.

Cserényekre, rácsra, deszkára vagy porcellántátra kitéve, megszáritjuk. A megszáritott gyümölcsöt sűrű cukorlébe

mártva, újból megszáritjuk. 90 dkg cukor, 10 dkg burgonyacukor, 5 dcltr vízből főzünk sűrű cukorlevet, 10% burgonyacukrot a cukrozott gyümölcsök cukormennyiségéhez is vehetünk, ez akadályozza a kicsukrosodást. A burgonyaszörp ugyanezt a célt szolgálja.

RUMOS MEGGY.

5 kg gyümölcs, 2 kg cukor, 4 dcltr rum.

A szárától megtisztított gyümölcsöt üvegbe rakjuk, a cukorral rétegezve. Ráöntjük a 4 dcltr rumot, ruhával vagy gombostűvel átszurkált pergamentpapírral lekötözzük és hűvös helyen tartjuk. Közben többször ajánlatos felrázni, míg a cukor elolvad, vagy egyik üvegből a másikba önteni. Ha netalán forna, kb 1 dcltr rumot öntünk még hozzá. Később, ha teljesen elepte a lé, pergamentpapírral vagy befőtt-hártyával lekötethetjük.

MEGGY- ÉS CSERESZNYEJAM.

1 kg magvált gyümölcs, 90 dkg cukor, 5 dcltr víz.

Ajánlatosabb a meggy és cseresznyét együtt főzni, a cseresznye magában nem elég ízes. A meggy külön is kitűnő.

A leszárzott gyümölcsöt hajtúval kimagvaljuk. Ha a nagyobb szemű jamet szeretjük, akkor egészben marad a gyümölcs, különben húsdarálóval ledarállhatjuk.

Az előkészített gyümölcs felét víz nélkül feltesszük és lefődvé szétfőzzük. A megfelelő mennyiségű cukorból sűrű cukorlevet főzünk, 90 dkg cukorhoz ½ ltr vizet véve. A megmaradt felerész gyümölcsöt, a kész sűrű cukorlevet és az előfőtt gyümölcspépet összekeverjük. Egy edényben ne legyen 2 kg-nál nagyobb mennyiség és gyors tűznél főzendő. A meggy és cseresznye nem jól kocsonyásodó gyümölcs, vigyázzunk, hogy meg ne égjen. Pár szem törött meggyamagot adunk hozzá fésztőnek. Ha fémkanálba keveset felemelve, szélesen cseppen, kész. A jamet forrón üvegbe öntjük, ha kihűlt, a tetejét szalicillal bekenjük és lekötjük.

Kocsonyásítás céljából keverhetünk hozzá ¼ rész ribizilevet még a megfőzés előtt és azzal főzzük.

MEGGY- ÉS CSERESZNYELEKVÁR.

1 kg áttört gyümölcs, 90 dkg cukor.

A meggy magában is jóízű lekvárt ad, a cseresznye sokkal

jobb meggyel keverve. Mindkettőhöz keverhetünk $\frac{1}{3}$ rész ribizlivel kocsonyásítást végett, de anélkül is főzhető.

A kimagvált gyümölcsöt víz nélkül lábosba téve, lefődjük és puhára főzzük. A puha gyümölcsöt áttörjük. Ekkor mérjük le, természetesen a ribizillevet is hozzá számítva. A megfelelő mennyiségű cukrot hozzáadva, befőzzük, erős tűznél, gyorsan. Fémkanálba keveset felemelve, ha szélesen cseppen, akkor lehet. A kész lekvárt forrón üvegekbe öntjük, ha kihült, másnap szalicillal bekenjük és lekötözzük.

MEGGY, CUKOR NÉLKÜL, LEVES, MÁRTÁS, RÉTESBE ÉS TÉSztÁBA.

A leszárzott meggyet hajtűvel kimagvaljuk. A kicsurgott levével együtt 0.5—1 ltr nagyságú üvegekbe öntjük, legfeljebb az üveg szája és gyümölcs között 1 cm hely maradjon. A lekötözés üvegekre, $\frac{1}{4}$ ltr-es üvegre, 1 késhegynyi szalicilt téve, lekötözzük, a gumigyűrűst forrón üvegekbe öntjük, ha kihült, másnap szalicillal bekenjük és lekötözzük.

MEGGY, CSERESZNYESZÖRP ÉS HÜS.

1 kg magvált gyümölcs, 1 kg cukor, 6 dcltr víz.

A megtisztított vegyes gyümölcsöt kimagvaljuk. A meggy magában is jó. A gyümölcs mennyiségének megfelelően ugyanannyi cukrot, 1 kg cukor, 6 dcltr víz arányában, cukorlevet főzünk, beletesszük az előkészített gyümölcsöt és együtt jól átfőzzük. Pár szem tisztított meggyagot is adjunk hozzá. Mikor már a lé szörpösűsége, a gyümölcseről leszedjük, átszűrjük és újból felforralva palackokba öntjük, teljesen tele és langyos vízben megáztatott marhabet húzva rá, lekötözzük. Gözölés helyett jól betakarjuk másnapig.

A visszaradt gyümölcsöt kevés lével üvegekbe tesszük, lezárjuk és 85 C°-nál 15 percig gőzöljük, ez a meggyhús.

ZÖLD DIÓ.

1 kg előkészített dió
8 dcltr víz
6—8 drb szegfűszeg

1 kg cukor
1 citrom
3—4 drb fahéj

Fapálcikával vagy kötőtűvel könnyen átszűrhető, kifejtett zöld dió alkalmas befőzésre. Ideje kb. június második fele.

A dió szárát, csészelevel helyét levágva, kb. 1 cm távolságokban, kötőtű vagy fogpiszkálzóval megszürkáljuk. Kesztyű-

ben vagy ruhával megfogva végezzük ezt a munkát, mert a kezünket nagyon megfogja.

A megszürkált diót bő hideg vízben, ugorkásüvegbe téve áztatjuk, míg megfeketedik (kb. 14 napig), a vizet naponta frissrel váltogatva. Ekkor forró vízbe dobva, lassan kb. 10—15 percig átfőzzük. A vízből kiszedve, lecsepegtetjük és lemérjük.

A diónak megfelelő mennyiségű cukorból, 1 kg cukor, 8 dcltr víz arányában cukorlevet főzünk, beleadjuk a fűszereket: a citrom lehámozott héját és levét is. Hozzáadva az előkészített diót, azzal is jól átfőzzük. Olyan nagy legyen az edény, hogy legfeljebb 2 sorban legyen egymás fölött a gyümölcs és a lé jól elborítsa. Ha esetleg kevés a lé, még 15—20 dkg cukrot adunk hozzá, megfelelő vízzel együtt. Az átfőzést egymásután következő napokon, legalább 4—6-szor megismételjük. Ha a gyümölcs cukorral jól átitódott, üvegekbe rakhatjuk. Lehet a gyümölcsöt elfelezve is berakni. Főzés közben, ha túlságosan besűrűsödött a cukorlé, kevés vízzel pótoljuk.

A levét, átszűrve a fűszerektől, öntjük a dióra. Az üvegeket lezárva 100 C°-on 15 percig gőzöljük. Az így előkészített dió cukrozott gyümölcs készítésére is felhasználható. Eljárást lásd a cukrozott gyümölcs készítésénél.

FEHÉR DIÓ CUKORBAN.

1 kg tisztított dió, 1 kg cukor, $\frac{1}{2}$ ltr víz, 2 drb citrom.

A kifejlődött, hámozható diót letisztítjuk, a vékony hátyáját is lenyúzva, meleg citromos vízbe dobjuk. Innen kivéve hideg vízzel leöblítjük és megkénezzük. Forró citromos vízben hagyjuk állani, míg a cukor elkezdi. A dió súlyával egyforma mennyiségű cukorból cukorlevet főzünk, forrón ráöntjük a le-szűrt, üvegekbe rakott dióra, az üvegeket lezárva 100 C°-nál 20 percig gőzöljük.

KAJSZINBARACK.

KAJSZINBEFŐTT.

Félig érett, már szép, színes, nagy vagy középnagy, egészséges gyümölcsöt használjunk erre a célra. A kisebb szemeket egészen hagyhatjuk, a nagyobbakat felezzük. A gyümölcsöt szép egyenletes csíkokban hámozzuk. Legszébb, ha a felezett gyümölcs közepén kezdjük a hámozást és úgy haladunk kifelé. A hámozás megkönnyítésére szokás a barackot szűrőbetét segítségével pillanatra forró vízbe mártani, utána hidegben gyors-

san lehűteni. Így a héjj könnyűszerrel nyúzható. A lehámozott barackot tejfehér színű, meszes vízbe tesszük, 15–20 percre, hogy a gőzölésnél meg ne lágyuljon, 1 ltr vízben egy kanál oltott mészt elkeverve. A meszes vízből kivéve, többszörös vízben lemosuk, szitára rakva kénezzük. Kénezés után váltott vízben többször átmossuk, utóbb citromos vízzel, a citromhéjj is benne legyen. Lehet kénezés után napra téve, 1–2 óráig alaposan kiszellőztetni.

Az előkészített gyümölcsöt szorosan cserép-zsindelyszerűen egymásra borítva, üvegekbe rakjuk. A rakásnál vigyázzunk, hogy mindig egy irányban jobb vagy bal felé forgatva az üveget, szabályosan egymásra rakjuk a felezett gyümölcsöt.

Az egészben hámozott gyümölcsöt a bevágódásnál a magig kissé behasítjuk. A berakás mindig úgy történjen, hogy 2 gyümölcs közé essen a következő. Izesítőnek 1–2 szem hámozott barackmagot, nem keserűt, is lehet közé tenni.

Az üvegbe helyezett gyümölcsre előzőleg megfőzött, kihűtött cukorlevet öntünk, 1 ltr víz, 90 dkg cukor.

Az üvegeket lezárva, 85 C°-nál 20–25 percig gőzöljük.

KAJSZIN. ÉS ŐSZIBARACK-, KÖRTEBEFŐTT TÖMEG-BEFŐZÉSRE.

5 kg tisztított, előkészített gyümölcs, 2 kg cukor, 1 ltr víz.

Nem egészen érett barackot meghámozzuk, felezzük és tejfehér meszes vízbe tesszük 15–20 percre. Innen kiszedve többször átmossuk és kénezzük. Az őszibarack és körtét citromsavas vízbe tesszük, azután kénezzük. Kénezés után tiszta ruhára napra teregetve 1 óráig szellőztetjük. A körtét kénezés után forró vízbe dobva, kicsit átfőzzük. Előzőleg 2 kg cukorból 1 ltr vízzel, cukorlevet főzünk és részletenként, lassú melegítéssel a barackot, kajszt, körtét ebben forrásig hevítjük, azonnal hideg vízben feltett, kb. 5 ltr előmelegített üvegbe öntjük s így folytatjuk a munkát, míg a gyümölcs elfogy. Ekkor a levét felforraljuk, azonnal a gyümölcsre merjük, az üveget jól teleöntve, gyorsan leköttözzük és alaposan betakarva tartjuk másnap reggelig, a gőzölés helyettesítésére.

ŐSZIBARACKBEFŐTT.

Befőtt készítésére a fehérhúsú, nem teljesen érett, kemény, közep nagyságú gyümölcs a legalkalmasabb. Ez adja a legszebb befőttet. Sokan a duranci barackot szeretik jobban. A durancinak a magról való lefejtése nehézkes, lehet a vágásba illesztve

a kést, kalapáccsal ráütni, így a mag is széjjel vágódik és hegyes késsel lefejtjük a magról, vagy az egész barackot hosszirányban, a bemélyedés és annak megfelelően körbevágjuk és vigyázva hegyes késsel, így fejtjük le a magról. Nem túl nagy szemek egészben is hagyhatók.

A barackot vékony csíkokban vigyázva meghámozzuk, legjobban a felezett közepéről kiindulva. A hámozott barackot azonnal citromsavas v. citromos vízbe rakjuk. Utána kénezzük és többször változtatott hideg vízben átmossuk, lecsurgatjuk, vagy napon legalább egy óráig szellőztetjük. Az előkészített gyümölcsöt szépen üvegekbe rakjuk és előzőleg megfőzött és kihűtött cukorlevet öntve rá, 90 C°-nál 20–25 percig gőzöljük. Cukorlé aránya: 1 ltr víz, 80 dkg cukor.

KAJSZIN ÉS ŐSZIBARACK CUKORBAN.

1 kg tisztított, előkészített gyümölcs	1 kg cukor
pár csepp citromlé	8 deci víz

A kajszin- és őszibarack-befőttnél elmondottak szerint készítjük elő a gyümölcsöt (hámozás, kénezés, stb.). Cukorban nemcsak fél, hanem egész gyümölcsöket is befőzhetünk, kajszin barackot héjastól is. Cukrozott gyümölcs készítésére különösen szép az egész gyümölcs, de a magját, minél kisebb nyílást vágva, a mélyedései oldalán eltávolítjuk.

A gyümölcs súlyával egyforma mennyiségű cukorból cukorlevet főzünk. 1 kg cukor 8 deci víz arányában. Beledobjuk az előkészített gyümölcsöt, pár csepp citromlevet is rászórva. A gyümölcs az edényben csak egy sorjával legyen és a lével teljesen elborítva. Ha nagyobbak a gyümölcsök, éppen ezért, még cukorlevet adunk hozzá. A cukorlével a gyümölcsöt felforraljuk, másnapig hűvös helyre állítjuk. Ezt az átfőzést megismételjük, a szükség szerint, 4–6-szor, 1–2 napi időközökben mindaddig, míg a gyümölcs szép áttetsző, cukorral teljesen átvédott lesz. Ilyenkor a gyümölcs hidegen a cukortól kemény tapintatú és a leve sűrű. Hidegen a gyümölcsöt üvegekbe helyezzük, ráöntjük a felforralt cukorlevet, az üvegeket lezárva, 100 C°-nál 15 percig gőzöljük.

3–4 hónapi állás után cukrozott gyümölcsöt készíthetünk belőle, mint ahogy a cukrozott gyümölcs készítésénél elmondatott.

Ha csak kiemeljük a gyümölcsöt a nagyon sűrűre befőtt léből és úgy megszáritjuk, szintén használható cukrozott gyümölcs gyanánt.

KAJSZIN-, ÖSZIBARACKLEKVÁR ÉS KAJSZINKOCSONYA.

Kétféle módon is készíthető: 1 kg barack pép, 1 kg cukor.

Áttört lekvár: Erett, esetleg másodrendű gyümölcsöt is használhatunk lekvárfőzésre. A megmosott, kimagvalt gyümölcsöt, ha a héj nem tiszta, szép, meghámozzuk, csekély víz hozzáadásával, lefődve, puhára főzzük. A puha gyümölcsöt forrón áttörjük. Ha világosat akarunk, főzés előtt a gyümölcsöt kénezük vagy áttörés előtt is lehet.

Minden kg gyümölcsépéhez ugyanannyi cukrot adva, kevés mennyiségben, gyors tűznél befőzzük. Egyszerre csak 1 kg mennyiséget főzzünk. Ha többet főzünk egyszerre, megstédedik a lekvár. Kb. 10—15 percig főzendő, míg fémkanálba felemelve szélesen, nehezen cseppen. Forrón üvegekbe öntjük.

Kajszin kocsonya. 1 kg gyümölcslé, 1 kg cukor.

Az előbb elmondott lekvárfőzés közben, mikor a gyümölcs előfőzése történik, ha már a barack jó leveses, a levet leszedve, átszűrve, használhatjuk barackkocsonya főzésére. Csak a jó leveses fajta alkalmas erre a célra.

1 kg barackléhez, 1 kg cukrot adunk, kevés mennyiségben gyorsan főzzük, míg fémkanálba magasan emelve, csekély mennyiség, nyúlósan cseppen, forrón üvegekbe merjük.

Lecukrozott lekvár. 1 kg hámozott barack, 1 kg cukor. Az érett barackot meghámozzuk és azonnal egyforma mennyiségű kukorral, cserép- vagy porcellánedényben lecukrozzuk, rétegezve, alul, felül cukor legyen. Az így lecukrozott gyümölcsöt másnapig hűvös helyen tartjuk. Ekkor 1—2 kg-os mennyiségben, gyors tűznél befőzzük, míg kevés levet fémkanálba emelve magasra, nyúlósan cseppen, kb. 10—20 perc. Igen gyors, jó eljárás, szép lekvárt kapunk. A forró lekvárt üvegekbe merjük.

Mindhárom fajta lekvárt, ha kihűlt és a tetején bőr képződött, lekötözzük. A lekötözés előtt ajánlatos a tetejére 1 cm rétegben porcukrot hinteni, ez óvja a penészedéstől. Aki nagyon világos lekvárt vagy kocsonyát óhajt, a kimagvazott barackot, további feldolgozás előtt megkénezi.

KAJSZIN- ÉS ÖSZIBARACKJAM.

1 kg tisztított gyümölcs, 1 kg cukor.

A kajszinjam, mint a lecukrozott kajszinlekvár, csak legálább is felerészben kemény, nem egészen érett gyümölcsöt

használjunk a készítéséhez, mert az éretlen gyümölcs marad meg főzés közben, szép darabosan.

Az őszibarackjam úgy is készíthető, hogy a meghámozott gyümölcsöt tetszés szerinti csíkokra vágjuk és az ugyanannyi mennyiségű cukorból készült sűrű szörpbe beletéve, 1 kg cukor, 5 dlt víz arányában, gyors tűznél főzzük, míg fémkanálba pár csep, magasról visszaengedve, nyúlósan cseppen. Ha éretlen a gyümölcs, okvetlen jó felválni és a gyümölcs fele mennyiségét csekély víz hozzáadásával befődve, puhára főzni, előzőleg úgy beledáni a cukrot és maradék nyersgyümölcsöt, mellyel együtt főzzük tovább, készre.

A kész jamet forrón üvegekbe öntjük, másnapig várjuk, hogy bőr képződjön, akkor a tetejére 1 cm réteg porcukrot hintve vagy szalicillal bekenve, lekötözzük.

ZÖLDRINGLÓ ÉS MIRABELLA.

ZÖLDRINGLÓ. ÉS MIRABELLABEFŐTT.

Befőzésre csak a nagy zöld ringló fajta alkalmas, az ad szép befőttet. A többi ringló és zöld szilvák, készítés közben nagyon megpuhulnak, szétesnek. Kifejlett, kemény húsú, zöld gyümölcs legjobb befőzésre. Az egészséges megmosott gyümölcs szárát olló vagy kés segítségével felére levágjuk és a gyümölcsöt kb. 1 cm távolságra, tüvel megszurkáljuk. Legjobb egy parafadugó darabba több gombostűt beleszurkálni, ezzel gyorsan halad a munka.

A megszurkált ringlót ecetes, timsós vízben, (2 ltr vízre kb. egy borsónagyságú timsó) szűrőbetét segítségével, melybe csak egy sor gyümölcsöt rakunk, míg a héján apró repedések láthatók, előfőzzük. Igen gyorsan repedezik, néha alig lehet megvárni, hogy felfőjön.

Az előkészített gyümölcsöt vagy azonnal üvegekbe rakjuk és ráöntjük a (1 ltr víz, 70 dkg cukor) cukorlevet és ki-gőzöljük, vagy előzőleg 1 ltr víz, 40 dkg cukorból készült, kihűtött cukorlébe (porcellán táliba). Ha a hígabb cukorlébe tettük a ringlót, másnapig hagyjuk benne állni és úgy helyezzük üvegekbe. Az üvegen lévő ringlóra 1 ltr víz, 70 dkg cukorból készült hideg cukorlevet öntünk és 90 C°-nál 20 per-cig gőzöljük.

A mirabella szilva hasonlóan készül. Ezt nem feltétlenül szükséges előfőzni.

ZÖLDRINGLÓ CUKORBAN.

1 kg előkészített gyümölcs, 1 kg cukor, 1 ltr víz.

A befőttnél elmondott előkészítést végezzük, előfőzés után lemérjük a ringlót és a súlyának megfelelő mennyiségű cukorból, 1 kg cukor, 1 ltr víz arányában főzött cukorlébe téve, átfőzzük. A gyümölcs csak egy rétegben legyen az edényben, a lé által jól elborítva. Az átfőzést 1—2 napi, időközben, 4—5-ször megismételjük. Ha a cukor jól átjárta a gyümölcsöt, üvegbe helyezzük, a levét ráöntve 100 C°-nál 15 percig gőzöljük.

A ringló cukrozása, mint a cukrozott meggyénél a cukrozott gyümölcs készítése elmondott.

RINGLÓJAM.

1 kg előkészített gyümölcs, 90 dkg cukor, 5 deci víz.

Érett, esetleg másodrendű, befőtt főzésnél kimaradt gyümölcsöt megmosva, kimagvalva, kb. a gyümölcs $\frac{1}{4}$ -ének megfelelő, egyforma darabokra vágjuk. Az előkészített gyümölcsöt lemérjük és a gyümölcs mennyiségének megfelelő súlyú cukorból, 90 dkg cukor, 1 kg gyümölcs arányában, sűrű cukorlevet főzünk. Beleadjuk az előbbi módon elkészített gyümölcsöt és gyors tűznél, kevés mennyiségben főzzük, míg 1—2 csepp fémkanálba, magasan felemelve, nyúlóan cseppenthető. Elég hamar elkészül. A kész jamet forrón üvegekbe öntjük, ha kihűlt, a tetejére 1 cm rétegben porcukrot téve, vagy szalicillal bekenve, lekötözzük.

GÖRÜG-, SÁRGADINNYE ÉS SPÁRGATÜK.

GÖRÜG-, SÁRGADINNYE. ÉS SPÁRGATÜKBEFÖTT.

1 kg tisztított gyümölcs, 1 kg cukor, 1,2 ltr víz.

A szép, pirosbélű görögdinnye héját használjuk befőzésre. Az előkészítés: zöld héját lehámozzuk, a piros részt is annyira levágjuk, hogy legfeljebb 1,5 cm vastagságú, piros réteg maradjon a héján. Az így előkészített dinnyehéjat, 2—2,5 cm széles, az üveg nagyságának megfelelő hosszúságú, tetszés szerinti darabokra vágjuk. Lehet a felvágáshoz cifrázókést is használni.

A sárgadinnyék közül a keményhúsú, teljesen kifejlődött, illatos, de még meg nem puhult kantalupe dinnye alkalmas be-

főzésre. A meghámozott dinnyét felezve, magvait a közép-résszel együtt eltávolítjuk és tetszés szerinti, az üveg nagyságához is alkalmazkodó, cikkekre vágjuk, formásan, a lágy részeket eltávolítva.

Lehet egész dinnyét is befőzni, ilyenkor az egészben meghámozott dinnye, szár- és csészeleveleinek helyén vágunk egy akkora nyílást, ahol kanállal kényelmesen kiszedhetjük a mag- és bélrészét. A további eljárás, mint a dinnyénél, csak a cukorban történő átfőzést végezzük többször, bő cukorlében.

Befőzésre fiatal spárgatököket használunk, melyet meghámozva, a magvas beles részét eltávolítjuk. Az előkészített tökből cifrázókéssel, tetszés szerinti darabokat, kalarábfúróval, kis szabályos golyókat vagy vastagabbra gyalult tököket is használhatunk befőzésre.

Az előbbieket szerint előkészített szeletekre vágott görög, kantalupe dinnye, tökök vagy egész dinnyét 20—25 percre, tejfehérszínű, meszes vízbe tesszük. 1 ltr víz, 1 kávéskanál oltott méz. Innen kiszedve, váltott vízben többszörösen lemosunk a mésztől.

A meszes vízben áztatott gyümölcsszeleteket és az egész dinnyét is, gyenge ecetes vízben pár percig előfőzzük, míg kissé áttetsző lesz és hideg vízben azonnal lehűtjük.

Az így előkészített gyümölcsöt lemérjük és ugyanannyi súlyú cukorból, 1 kg cukor, 1,2 dcltr víz arányában, cukorlevet főzünk. E cukorlébe beletéve az előkészített gyümölcsöt, egyszer felfőzzük. Az átfőzést, a szeletek nagyságát figyelembe véve, 1—2 napi időközben, 4—6-szor megismételjük. Minél nagyobb a gyümölcs szelet, annál többször és annál több ideig történjen az átfőzés.

Befőtt céljaira kevesebbsezer főzzük át a dinnye és a tökök is, a leve is higabb maradjon, cukrozott gyümölcsnek, többször főzzük, hogy a gyümölcs a cukorral teljesen átvédődött, áttetsző legyen. Ha a lé kevésnek bizonyul, pótlandó.

A görögdinnyét citrommal fűszerezünk. 1 kg-hoz 1 darab citrom. A citromot előzőleg egészben, vízben feltéve, addig főzzük, míg a héja fogpiszkálóval átszúrható, ekkor $\frac{1}{4}$ cm széles karikákra vágjuk és mindjárt első főzéskor adjuk a cukorléhez.

A sárgadinnye és tökök kevés citromlé és kg-hoz, $\frac{1}{4}$ rúd vanillával fűszerezünk, már kezdetben a cukorléhez hozzáadva.

Az elkészült gyümölcs üvegbe helyezendő, a levét ráöntve, lekötjük és 100 C°-nál, 20—25 percig gőzöljük. Ha tet-

szetösebb befőttet akarunk, frissen főzött cukorlevet öntünk a gyümölcsre.

A sűrűre befőzött, cukorral átvíódott gyümölcsből, készíthető 3—4 hónapi állás után, cukrozott gyümölcs, mint a meggy után, a cukrozott gyümölcs készítésénél elmondottuk.

SÁRGADINNYEJAM.

5 kg előkészített gyümölcs	vanília	citromlé
80 dkg cukor	5 deci víz	

Érett kantalup dinnye alkalmas jam főzésére. A meghámozott, belsejétől megtisztított dinnyét, 1,5 cm hosszú és 0,5 cm széles, szeletekre vágjuk. Lemérve, a megfelelő mennyiségű cukor és vízből főzött cukorlébe, beleadva kevés vanília- és citromlével a felszeletelt dinnyét, gyors tűznél addig főzzük, míg a dinnye puha, esetleg szétfőtt és a fémkanálba felémelt kevés lé szélesen cseppen. Nem jól kocsonyásodó és könnyen cukrosodó jam. A jamet üvegbe öntve forrón, másnap a tetejét szalicillal bekenve vagy porcukorral behintve, lekötözzük.

ARANYALMA.

ARANYALMA CUKORBAN.

1 kg gyümölcs, 1 kg cukor, 1 ltr víz.

Sárga- és pirosszínű gyümölcsöt is befőzhetünk. A gyümölcs csészeleveleit kivágjuk, szárát félig kivágjuk és megmosva, fővő ecetes vízbe dobva, szűrőbetét segélyével pár percre előfőzzük. Egy rétegbe téve a szűrőbetétben, csak addig tartjuk a forró vízben, míg a héja repedezni kezd, ekkor hirtelen hideg vízbe öntve, lehűtjük.

A gyümölcsöt a víztől lecsepegtetve, lemérjük és ugyanannyi mennyiségű cukorból 1 kg cukor, 10 deci víz arányában, cukorlevet főzünk. A cukorlébe beleadva az előkészített aranyalmát, felfőzzük, a tűzről levesszük. Az átfőzést, 1—2 napi időközben, 3-szor megismételjük.

Azután a gyümölcsöt üvegekbe helyezzük, a levét ráöntve lezárjuk és 95 C°-nál, 15—20 percig gőzöljük.

Shokták az aranyalmát megtisztítva üvegekbe rakni és 1 ltr víz, 80 dkg cukorból készült cukorlével leöntve, gőzölni, de az előbbi többszörös átfőzéssel készült befőtt, sokkal jobb.

ARANYALMAJAM.

1 kg tisztított gyümölcs, 90 dkg cukor, 5 deci víz.

Az aranyalmát 4 részre vágva, szár, csészelevel, mag és magházától megtisztítjuk, megmossuk. A tisztított gyümölcs súlyának arányában, megfelelő mennyiségű cukorból cukorlevet főzünk, beleadva a tisztított gyümölcsöt, gyorsan főzzük. Elég gyorsan elkészül. Ha a gyümölcs megpuhult, esetleg szétfőtt, a levéből pár csepp fémkanálba felemelve, nyúlósan cseppen, kész van. A jamet ilyenkor forrón üvegekbe öntjük, másnap, ha megkocsonyásodott, szalicillal bekenve, lekötözzük. Lehet szalicil helyett 1 cm rétegben porcukorral behinteni.

SOM.

SOMBEFÖTT.

A somot a puha- és hibás szemektől megválogatjuk és nagyság szerint osztályozzuk. Külön a nagyobb és külön a kisebb szemeket helyezzük üvegbe, többször csapkodva az üvegeket tenyerünkkhöz, hogy szorosan legyen a gyümölcs, az üvegben. Előre elkészített 1 ltr víz, 80 dkg cukorból főzött, lehűtött cukorlevet öntünk a gyümölcsre, az üvegeket lezárva, 90 C°-nál, 20 percig gőzöljük. A som a gőzölés előtt, 1 cm magasan álljon ki a léből.

SOMJAM.

1 kg tisztított som, 1 kg cukor, 5 deci víz.

Puhább, nem egészen kifogástalan minőségű somból is készíthetünk jamet. Nagyszemű, elsőrendűből azonban szebb és jobb. A megmosott somot késsel a magról lefejtjük vagy erős ládtollat, tollhegy formára, a végén megvágva, hosszirányban a somból ezzel a magot kitoljuk.

A magnélküli gyümölcsöt lemérve, a megfelelő mennyiségű cukor és vízből cukorlevet főzünk, ebbe beleadva az előkészített gyümölcsöt, gyors tűznél főzzük, míg pár csepp fémkanálból magasról cseppentve, nyúlósan cseppen. Forrón üvegekbe öntjük a kész jamet és másnap, ha kihült, a tetejét szalicillal bekenve, lekötözzük.

SOMLEKVÁR.

1 kg gyümölcspüré, 1 kg cukor, 5 deci víz.

Puha másodrendű som, jól értékesül lekvárfőzésnél. A

megmosott gyümölcsre annyi vizet öntünk, hogy ellepje és befődjé puhára főzzük. A lével együtt fémszítán áttörjük, a végén kézzel dolgozunk, mert másként nem dörzsölhető le a magról a gyümölcs. A gyümölcspürét lemérve, ha híg természetű, csak hozzáadjuk a megfelelő mennyiségű cukrot, ha sűrűbb a püré, előzőleg külön cukorlevet főzünk.

A cukorral együtt addig főzzük a pürét, míg magasan fémkanálba emelve, visszaejtve nyúlósan cssepen.

Forrón üvegekbe öntjük a kész lekvárt s másnap, ha kihűlt, a tetejét szalicillal bekenve, lekötözzük.

KÖRTE ÉS BIRS.

KÖRTE- ÉS BIRSBEFŐTT.

Nem egészen érett, de már izes, barna magvú, legszebb készítményt adó, fehérhúsú körtét használunk befőzésre. Ugy birsalma, valamint birskörtéből is készíthetünk befőttet.

A kisebb körtét egészen hagyjuk, a nagyobb gyümölcsöt felezzük vagy tetszés szerint cikkekre is vághatjuk.

Az egészben hagyott körte csészéleveleit kivágva, itt kezdjük a hámazást, szépen körbe haladva, egyenletes keskeny csikokban. A szárát az egész vagy félbevágott körtének is megahagyhatjuk, de lekurtítjuk és lekaparjuk. A fél vagy cikkekre vágott körte magházát eltávolítjuk, legszabályosabban kalaráfúróval. A birset hámazás előtt a bolyhoktól ruhával, törüléssel szabadítjuk meg. A birset is gondosan hámozva, kisebb-nagyobb cikkekre vágjuk, az üveg nagyságának figyelembevételével.

A hámozott gyümölcsöt azonnal 1%-os citromsavas vagy timós vízbe dobjuk, ugyanez végezhető csak forró vízzel is. Különbön levegőn megbarnul a körte és birs is.

Lehet a körtét előzőleg héjastól gyengén megfőzni és így hámozni, ezen eljárás is a barnulás megállítására szolgál.

Fehérítés céljából, az így előkészített gyümölcsöt kénézzük vagy 15 percig 2%-os nátriumbiszulfitos vízben áztatjuk. Kimosva, gyengén citromsavas fővő vízben, szűrőbetét segítségével, előfőzzük. Az előfőzést addig folytatjuk, míg a gyümölcs fopipiskálóval átszűrhető. Vigyázni kell, mert némely gyümölcs igen könnyen puhul.

Előfőzés után a gyümölcsöt a forró vízből kivéve, azonnal hidegben lehűtjük.

A kénézés végezhető az előfőzés után is.

Az előfőzött gyümölcsöt üvegekbe helyezzük és előzőleg elkészített forró cukorlével felöntve, 90 C°-nál, 20—30 percig gőzöljük. A gőzölő víz is a feltevésnél meleg legyen, mivel a cukorlé is meleg volt. Cukorlé: 1 ltr víz, 50—70 dkg cukor.

KÖRTE ÉS BIRS CUKORBAN.

1 kg előkészített gyümölcs, 1 kg cukor, 1 ltr víz.

A gyümölcs előkészítése a befőttnél elmondottak szerint történik. Az előkészített gyümölcsöt lemérve, a megfelelő mennyiségű cukor és vízből cukorlevet főzünk, langyosra hűtve, az előfőzött gyümölcsre öntjük. Így hagyjuk másnapig állani. A gyümölcssel együtt másnap felfőzzük. Ezt az átfőzést, 1—2 napi időközben, 4—6-szor megismételjük, míg a gyümölcs teljesen átvédott cukorral. Ha esetleg a cukorlé kevés volna, pótoljuk még. A kész gyümölcsöt üvegekbe helyezzük, a levét ráöntve lezárjuk és 100 C°-nál 15 percig gőzöljük.

3—4 hónapi állás után, cukrozott gyümölcsöt készíthetünk a körte és birslel is, mint ahogy a meggy után következő cukrozott gyümölcsnél elmondatott.

BIRSKOCSONYA (ZSELE).

1 kg gyümölcs, 40 dkg cukor.

A befőtt gyümölcs hámazásánál megmaradt tiszta, hibás, férgecs részeitől még a hámazás közben megtisztított héj- és magházat használjuk a kocsonya készítésére, ezenkívül a birsajt céljaira előfőzött gyümölcs levét.

A megmosott magház és héja, annyi vizet öntünk, hogy elborítsa és nem túlgyors tűznél, míg a héj megpuhul, főzzük, a nyert, kissé zavaros levét azonnal leszűrjük.

Ha a gyümölcslsajt gyümölcsének a levét használjuk, azt is azonnal leszűrjük. Minél lassabban főzzük és minél többet áll a lé a gyümölcs vagy héjjon, annál sötétebb színű kocsonyát nyerünk. A levét a gyümölcsön kihűteni nem tanácsos, mert az hátrányos a kocsonyasodásra.

A leszűrt levét még sűrűsöztetés ruhán is átszűrjük és porcellánedény vagy nagyobb befőttesüvegben másnapig állni hagyjuk.

Óvatosan, hogy fel ne zavarodjon és az üledéke az edényben maradjon, leöntjük a levét, lemérve a megfelelő mennyi-

ségű cukrot beleadva, igen gyors tűznél főzzük. Főzés közben a képződött habot gondosan leszedjük, mindig összerázva, hogy bele ne kavarodjon.

Addig főzzük a kocsonyát, míg szép piros színű lesz és fémkánálból magasról cseppet csurgatva, nyúlósan cseppen vagy keveset porcellántányérra téve, kihűtve, kocsonyásodik. A birskocsonya hamar elkészül. Forró apró, szélesszájú, lek-városívegekbe öntjük, ha másnap kihűlt, megkocsonyásodott kötőzhártyával kötözzük le.

A jó kocsonya vágható és nem mézszerű. A birsalma jobb erre a célra, mint a birskörte.

Körteleiből is főzhetünk ugyanígy kocsonyát, de ez világosabb színű és mézszerű, nem vágható.

BIRSSAJT.

1 kg gyümölcsép, 1/2 citromlé, 1 kg cukor, 5 deci víz.

Birsalma sokkal jobban kocsonyásodik, de birskörtéből is lehet szép sajtot főzni. A ruhával bolyhaitól megtörült birsnek előzőleg a szárát, csészeleveleit és hibás részeit kivágva, 4 részre osztjuk. Annyi vizet öntünk a birsre, hogy ne borítsa el teljesen, mert főzés közben úgy is összeesik és befödve puhára főzzük.

Aki igen világos sajtot akar, az meghámozva a birset, a magházat eltávolítja és főzés előtt vagy után fehéríti, kénezi a gyümölcsöt.

Héj és magházzal főzve azonban jobban megkeményedik a sajt.

A megfőtt puha birset forróan, mert így gyorsabb és tökéletesebb a munka, rozsdamentes fémátörőn vagy szőrszítán áttörjük.

A pépet lemérjük és ugyanannyi mennyiségű cukor és megfelelő vízből, sűrű cukorlevet főzünk. Beleadjuk a pépet és félcitrom levét és együtt gyorsan, keverés mellett, addig főzzük, míg porcellántányérra csekély anyagot kitéve, rövid idő alatt bőrt hűz és kezd keményedni.

A birsalma hamarabb elkészül és kocsonyásodik, mint a birskörte.

Túl ne főzzük, mert akkor a formába tételnél gyorsan kocsonyásodva, a formát nem tölti ki teljesen és nem lesz szép alakú sajtunk. Bármilyen apró vagy nagyobb önozott formába, laposabb porcellántálba vagy tányérba önthetjük ki a sajtot.

A formák szárazak legyenek, beöntéskor semmivel nem kell kimosni vagy öblíteni azokat.

Másnapig a formában hagyva megalvadás céljából a sajtot, kivételkor a széleit megmozgatva, esetleg hegyes kis késsel segítjük tiszta deszkára vagy pergamentpapírra borogatjuk.

Legjobb langyos, száraz helyen eltartani, így cukros kéreg szárad a külsején. Nedves helyen és nedves időben a külsejére nedvességet hűz és esetleg penészedhet is, a sajt.

Ha a sajt kellőleg megszáradt, pergamentpapír közé csomagolva, dobozban vagy levegőn is eltartható.

Ha véletlenül nem keményedett, illetve alvadott volna meg a sajtunk, akkor a formából kikaparva, tovább főzhetjük, de ebből a másodszori főzésből soha sem lesz kifogástalan külsejű sajtunk. A formában berakásnál sok hézag marad. Iz és eltarthatósága azonban kifogástalan.

Szokták a birspépbe a száraz cukrot is belekeverni és így főzni a sajtot, azonban a cukorlével készült áttetszőbb és szebb lesz.

A kész forró birssajtba tetszés szerint keverhetünk tisztított diót, fehér mandulát, apróbb vagy darabosabbra vágva, vagy egy réteg sajtot kitéve, azt mandulával kirakva, gyorsan ráönteni a másik réteget. Ha a rétegezéssel nem sietünk, könnyen elválík, mert gyakran megalszik az első réteg.

ALMA.

ALMA, RÉTES ES TESZTÁBA, TOVÁBBÁ LEVES ES MÁRTÁS KÉSZÍTÉSERE.

6 kg tisztított szeletelt alma 25 dkg cukor 1 evőkanál szalicil

Mikor nyár végén, ősz elején elegendő mennyiségű, olcsó, majdnem érett, hullás alma áll rendelkezésünkre, érdemes almát befőzni.

Az alma hibás részeit kivágva, meghámozzuk és apró szeletekre vágjuk. Ráhintve 25 dkg törött cukrot (magunk törjük), 1 kanál szalicilt, összekeverve egy óráig állni hagyjuk. A lével együtt, kb. 5 liter-es üvegekbe tesszük, lekötjük és 100 C°-nál 15 percig gőzöljük. Bármikor kivehető belőle.

Ha gumigyűrűs üvegfedős üvegeket használunk vagy marhahólyaggal kötjük le az üvegeket, akkor szalicil alkalmazása nem szükséges, ilyenkor azonban csak akkora üvegeket

vegyünk eltevéshez, melyben az alma egyszeri használatra megfelelő mennyiségű.

ALMAKOCSONYA (ZSELÉ).

1 kg almalé, 30—40 dkg cukor.

Éretlen, hullott almát használjuk erre a célra. Az éretlen almában sokkal több a kocsonyásító pektin anyag. A megmosott almát négy részre vágjuk és a hibás, férges részeket eltávolítjuk, azonban a magházat és héját nem. Újra megmosva a tisztított almát, annyi vizet öntünk rá, hogy a víz majdnem elborítsa és lassú tűznél puhára főzzük. A levét leszűrjük, ruhán is és másnapig ülepedni hagyjuk. Ekkor a levét óvatosan leöntve, lemezt edénybe öntve, hogy fel ne zavarodjon, megmérjük és 1 kg léhez, 30 dkg cukrot számítva, gyors tűznél, a hab gondos leszedése mellett, főzzük, míg fémkánálból magasról a csepp visszaejtve, nyúlóan cseppen, vagy porcellántányéron pár csepp, hidegre állítva, megkocsonyásodik. Vigyázzunk, hogy meg ne égjen és túl ne főjjön, mert akkor elveszti kocsonyásodó képességét.

A kész kocsonyát forrón, apró lekváros üvegekbe öntjük, ha kihűlt, másnap kötőzhártyával lekötözzük. A visszamaradt puha gyümölcsből lekvárt főzhetünk.

Más, nem jól kocsonyásodó gyümölscshöz pl. meggy, eper, barack, szilvához is keverhetünk almalevet kocsonyásítás céljából.

ALMASZÖRP.

1 kg almalé, 20 dkg cukor, $\frac{1}{4}$ citromlé.

Az almakocsonyánál elmondottak szerint állítjuk elő az almalevet. Ehhez azonban használhatunk érett almát is. A lemezt almaléhez, 1 kg-onként 20 dkg cukor és $\frac{1}{4}$ citromlevet adva, gyors tűznél szörp sűrűségére főzzük. Azonnal szűknyakú üvegekbe öntjük, teljesen tele, langyos vízbe áztatott marhahéjjal lekötjük és gőzölés helyett másnap reggelig jól betakarjuk. A marhabetet áztatás előtt az üveg szájának megfelelő nagyságúra vágjuk.

ALMALEKVÁR, ALMASAJT.

1 kg almapép, 1 kg 80 dkg cukor, 4 deci víz.

Hullott, hibás, nem egészen érett almát jól értékesíthetünk ilyen módon. A megmosott almát 4 részre vágjuk, a hi-

bás, férges részeket eltávolítjuk, de a héj és a magházat nem. Újra megmosva, nagyon kevés vizet öntve rá, csakhogy le ne égjen, befödve puhára pároljuk.

A levét, ha több, felhasználhatjuk kocsonya vagy szörp készítésére.

Almalekvárhoz azonban hozzáadhatjuk az összes levét, ez csak javítja, a sajthoz csak keveset. Az almát forrón, gyorsan szűrőszítán vagy rodzsdamentes eszközön áttörjük.

A pépet lemérve, a szükséges cukormennyiségből, előzőleg, sűrű cukorlevet főzünk és így keverjük a péphez. A cukros pépet folytonos keverés közt sűrítjük. Ha porcellántányérra csekély mennyiség kitéve bőrt húz, kész a lekvár, forrón üvegekbe öntjük, másnap szalicillal bekenve, lekötjük. Sajtnak még tovább, addig főzzük, míg a kitett próba eléggé meg is keményedik. Ekkor a tömeget bádogforma, porcellán lapos tál vagy tányérokba öntve, elsimítva másnap nyugodtan hagyjuk, hogy megkocsonyásodjon. A formákat nem kell sem kikenni, sem vízzel kiöblíteni.

A formától vigyázza, az ujjunkkal elhúzva a sajtot, kiborítjuk deszkalap vagy pergamentpapírra és száraz, melegebb helyen tartjuk el, hogy cukros kéreg képződjön, száradjon a felületén és meg ne penészedjen.

RÓZSASZIROMLEVÉLJAM.

100 darab rózsaszirmolevél

1 kg cukor

3 deci víz

1 dkg citromsav

Legalkalmasabb piros, illatos bokorrózsa szirma (ú. m. ecetrózsa). A megtisztított, megmosott szirmoleveleket beszőrjük a törött citromsavval, kézzel, fakanállal porcellánedényben, jól összetörjük, dörzsöljük s levét kissé kicsavarjuk.

A víz és cukorból előre elkészített cukorléhez adjuk az előkészített szirmoleveleket és ezzel együtt jól átfőzzük, sűrítjük, forrón üvegekbe töltve lekötözzük és 90 C°-nál 15 percig gőzöljük.

C SIPKERÓZSABOGYÓBEFŐTT.

Az érett, de még nem puha csipkebogyókat, a szár és csészle leveleitől megtisztítjuk, vagy felezzük, vagy az egyik oldalán felvágva, a magját kiszedjük új hajtűvel és hideg vízbe tesszük. Vigyázzunk a munka végzésénél, mert a mag között lévő szőröcskék nagyon szórnak, amivel érintkeznek, mindenre

rátapadnak, a munkát végezhetjük gumikestyűvel is, éppen ezen oknál fogva.

Ha készen vagyunk a gyümölcsisztítással, több léből át-mossuk és üvegbe szórjuk a bogyókat.

1 ltr víz, 80 dkg cukorból készült cukorlevet öntünk rá, az üvegeket lezárjuk és 80 C°-nál 15 percig gőzöljük.

CSIPKEBOGYÓLEKVÁR.

1 kg gyümölcspép, 80 dkg cukor.

A jó, érett, már a dér által is megcsipett, csipkebogyót szár és csészeleveleitől megtisztítva, kétfelé vágjuk, a magját eltávolítjuk. Többször, gondosan a szűrő szálaitól megmossuk, kevés vizet hozzáadva, fedő alatt puhára főzzük, áttörjük. A gyümölcspéphez kg-ként 80 dkg cukrot keverve, besűrítjük, forrón üvegekbe tesszük és másnap, ha kihűlt, lekötözzük. Hogy vastagabb bőr képződjön, üvegbe helyezés után, lekötözés előtt, ajánlatos langyos sütőbe vagy kemencébe tenni pár órára.

CSIPKEBOGYÓSAJT.

1 kg gyümölcspép, 1 kg porcukor.

Teljesen érett, puha bogyókat, szár, csészeleveleitől megfosztva és kétfelé vágva, magjától megtisztítjuk, a szőröktől kimosva, ruhával szikkasztjuk. Ha nem volna elég puha, porcellánedényben, befődve, gőz fölé állítjuk, míg megpuhul és azután fővés nélkül áttörjük sűrű szitán. A pépet megmérve, ugyanannyi mennyiségű porcukrot adunk hozzá, mellyel összegyúrjuk. Gyúrt tészta keménységű, jól dolgozható anyag legyen. Cukrozott deszkára kitéve, ½ cm vastagságúra kivágjuk a sajtot és tetszés szerinti alakokra kivágva, másnapig száradni hagyjuk, dobozba rakva tartjuk el. Alkalmas formákra vágva, kitűnő karácsonyfadísz. Fehér selyempapír közé tegyük a dobozban, hogy össze ne törjön.

CSIPKEBOGYÓBOR.

10 ltr csipkebogyó, 20 ltr víz, 7 kg cukor.

A 10 ltr csipkebogyót megmossa, ledaráljuk és 10 ltr vizet ráöntve, 24 óráig rajta hagyjuk állni, azután a vizet róla leszűrjük. A visszamaradt cefrére újból öntünk 10 ltr vizet, amellyel együtt ismét 24 óráig áll. Ekkor a levét leszűrjük, a darált bogyót ruhán is átnyomjuk és az összes nyert levét ösz-

szekeverjük, az előző napit is. Az egész folyadékmenyiséghez 7 kg cukrot adunk, többszörösen felkeverjük, hogy a cukor elolvadjon. Ekkor nagy üvegekbe öntve, az édesített folyadékot, tüllel lekötjük, 2—3 hónapig meleg helyen tartva, érleljük. Ha kellemes borillatú és ízű, lefejtjük palackokba és ledugaszolva, pincébe lefektetve tartjuk el fogyasztásig. 8—10 cm hely legyen a palackban a folyadék és a dugó között. Igen kellemes, aszúborra emlékeztető ital.

SZILVA.

SZILVABEFŐTT.

Legalkalmasabb befőzésre a magvaváló besztercei szilva. Befőtt készítésére érett, kemény, egészséges szemeket használunk. A megmosott szilvát szárral, vagy ha anélkül akarjuk befőzni, szár nélkül, tüllel sűrűn megszurkáljuk és üvegekbe helyezzük. 1 ltr víz, 70 dkg cukorból készült cukorlevet öntünk rá, a bekötözös üvegekre késhegynyi szalicilt is adva, az üvegeket lezárjuk és 85 C°-nál 15 percig gőzöljük.

SZILVABEFŐTT TÖMEGBEFŐZÉSRE.

5 kg gyümölcs, 1,5 kg cukor, 1 ltr víz, 1 evőkanál szalicil.

A cukrot a vízzel cukorlévé főzzük, belekeverjük az 1 kanál szalicilt és részletenként az előre, szárától megtisztított, megmosott és megszurkált gyümölcsöt. Kb. a gyümölcs egyharmadát dobjuk egyszerre a forró cukorlébe, addig tartva benne, míg a színt megváltoztatja és hideg vízbe feltett, előmelegített, kb. 5 ltr-es üvegekbe öntjük. Gyorsan egymásután főzzük a többi részletet, az újból felfőzött levét ráöntve a gyümölcsre, az üveget teljesen tele, azonnal lekötjük és gőzölés helyett másnap reggelig letakarjuk melegen.

NEM ÉDES SZILVA- ÉS CSERESZNYEBEFŐTT.

Lengyel Jánosnéól.

5 kg szilva

60 dkg cukor

2 kávéskanál szalicil

3 evőkanál borecet

A megmosott, megtisztított szilvát a megfelelő nagyságú üvegbe szórjuk és fővő vízzel leforrázzuk, kis hely hijáról az üveg tele legyen és ilyen módon letakarva, fél óráig állani hagyjuk. Ekkor a vizet leszűrjük a gyümölcsről, belefőzünk 60 dkg

cukrot, ha kész, hozzákeverjük a két kávéskanál szalicilt és 3 kanál ecetet is, ráöntjük a szilvára. A levet most újból leöntjük, felforraljuk és újból a szilvára öntjük, azonnal leköttözzük és másnap reggelig letakarjuk. Cseresznyét is tehetünk el ugyanilyen módon, csak ehhez 1 kg cukrot veszünk, ugyanennyi gyümölcsmennyiséghez.

KIMAGVALT SZILVABEFŐTT.

1 kg kimagvált gyümölcs, 20 dkg cukor, 1 gr szalicil.

A cukorra csak annyi vizet öntünk, amennyit elnyel és cukorlevet főzünk. Beleadva a kimagvált gyümölcsöt, egyszer felforraljuk. Ha közönséges üvegekbe öntjük, belekeverjük a szalicilt és is üvegbe öntve leköttözzük és letakarjuk.

A szalicilt elhagyhatjuk akkor, ha a forró befőtt tetejére 1 cm magasan olvasztott zsírt öntünk, vagy marhahólyaggal köttözzük, mely a levegőtől elzárja. Lehet üvegfedős üveget is használni és akkor 80 C°-nál 15 percig gőzölni.

SZILVA TÉSztÁBA.

1 kg kimagvált szilva, 20 dkg cukor.

A megmosott szilvát felezzük és kimagvaljuk. Nagyon szoros üvegekbe cukorral rétegezzük. Az üveget lezárjuk. A közönséges üveget legjobb langyos vízbe áztatott marhahé vagy hólyaggal lekötni, vagy ha nem, jó késhegynyi szalicilt keverjünk a szilva közé, 90 C°-nál 15 percig gőzölni.

RUMOS SZILVA.

5 kg szilva, 1,5 kg kockacukor, 4 deci rum.

A megtisztított, megmosott szilvát a cukorral rétegezve, üvegbe helyezünk és ráöntjük a 4 deci rumot. Ruha vagy átszurkált pergamentpapírral köttözzük le, amíg a lé teljesen el-lepi, közben többször felrázzuk, vagy egyik üvegből a másikba önthetjük, egyszer hogy a cukor elolvadjon.

Ha netalán forrnia, kevés rumot öntünk még hozzá.

ECETES SZILVA.

5 kg szilva 1,5 cukor 1 ltr ecet (borecet)
kevés szegfűszeg fahé citromhéj

A cukrot az ecet, a darabos fűszerekkel együtt felforral-

juk. Beleadjuk az előzőleg megtisztított, megmosott, megszurkált szilvát és gyengén átforraljuk. Azonnal leköttöztetve, jól letakarjuk.

Ha esetleg a lé forrnia (gyöngyözik), leszűrjük, újból felfőzzük és a szilvára forrázzuk. Cserépfazekak, vagy nagy üvegekben tartható el.

Hámozott szilvát is készíthetünk ugyanilyen módon.

HÁMOZOTT SZILVABEFŐTT.

A kemény, szépszemű szilvát, szűrőbetét segítségével, pár percre, fővő vízbe mártjuk, onnan kiöntve azonnal hideg vízben lehűtjük. Ilyen módon a héj, kés segítségével, könnyen lenyúzható.

A lehámozott szilvát tejszínű meszes vízbe tesszük 20—25 percre. Innen kivéve, lemosunk és vagy kénezzük, vagy 2% nátriumbisulfitos vízben fehérítjük. Kimosva, üvegekbe helyezzük és előzőleg 1 ltr víz, 70 dkg cukor, kevés citromléből készült és kihűtött, cukorlevet öntve rá, az üvegeket lezárjuk és 80 C°-nál, 15 percig gőzölni.

HÁMOZOTT SZILVA CUKORBAN.

1 kg hámozott, magvált szilva	1 kg cukor
3 db citrom	6 deci víz

A szilvát, a hámozott szilva befőttnél elmondottak szerint meghámozzuk, kimagvaljuk és úgy tesszük fél óráig meszes vízbe. A meszes víztől többször kimosva, kénezzük, vagy áztatással világosítjuk, ettől is kiomosuk, vagy szellőztetjük.

A 3 darab citromot, előzőleg, héjastól puhára főzzük, részben hideg vízben lehűtjük és egyenletes, 1/2 cm vastag karikákra vágjuk.

A megfelelő mennyiségű cukor és vízből cukorlevet főzünk, beleadjuk az előkészített szilvát és felvágott citromot, ezzel együtt átfőzzük. Az átfőzést egynapi időközökben, négyszer megismételjük. A szilvát a citrommal együtt üvegekbe helyezzük, a levet felfőzzük, forrón a szilvára öntjük, az üveget leköttözzük és 85 C°-nál 15 percig gőzölni. Ha a cukorlél elég sűrű, a cukor a szilvát teljesen átjárta, ebből is készíthetünk cukrozott gyümölcsöt, mint a meggyénél (cukrozott gyümölcs készítése) elmondottuk. Cukrozott gyümölcsnek hámozatlan szilvát is főzhetünk be, de ezt is kimagvaljuk és alaposan megszurkáljuk.

DARÁLT SZILVABEFŐTT.

1 kg darált szilva, 30 dkg cukor, fűszer.

A megmosott szilvát kimagvaljuk és húsdarálón áthajtjuk. Minden kg-jához 30 dkg cukrot és kis késhegy darált fahéjat, nagyon kevés szegfűszeget adva, jól átfőzzük és üvegekbe merve, az üveget lezárjuk és 100 C°-nál 15 percig gőzöljük. Ha leköttözös üvegeket használunk és nem marhabőlyaggal kötjük le, akkor a befőtthöz, 1 kg-ként jó késhegy szalicilt keverünk. az üvegebeöntés előtt. Tészta és húshoz kitünő.

SZILVAJAM.

1 kg szilva, 50 dkg cukor, 2 deci víz, 2 kanál rum.

A megtisztított, mosott szilvát felekbe vágjuk, kimagvaljuk, megmérjük. A megfelelő mennyiségű cukor és vízből sűrű cukorlevet főzünk, beledjük az előkészített gyümölcsöt és addig főzzük gyors tűznél, míg a cseppje magasról visszajejtve, nyúlóan cseppen. Inkább sűrűre legyen befőzve. Ekkor az edénnyel együtt levéve a tűzről, belekeverjük a rumot és forró üvegekbe öntjük. Másnap, ha kihűlt, a tetejét szalicillal bekenve, leköttözzük.

Ugyanezt készíthetjük hámozott szilvából is. Ha azt akarjuk, hogy kevésbé főjjon szét a gyümölcs, a meghámozott szilvát főzés előtt, fél óráig meszes vízbe áztatjuk.

SZILVALEKVÁR.

Teljesen érett, édes, töppedt szilva jó lekvárnak. Készíthetünk szilvalekvárt csak kimagvalt vagy pedig meghámozott gyümölcsből is. A megmosott, kimagvalt gyümölcsöt mázas lábosban vagy ha nagyobb mennyiségben akarunk lekvárt főzni, rézüstben folytonos keverés mellett főzzük, míg teljesen besűrűsödik. A lekvár készen van, ha a kanalat felállítva, benne nem dül el, vagy keverés közben az edény alja látható, vagy a kanálba emelt lekvár nem esik le róla.

A kész lekvárt cserép-, fa- vagy üvegedénybe rakjuk forró, beöntésnél folyton csömöszölve kanállal, hogy hézagok ne maradjanak. Ha faedény, különösen ládákba helyezzzük a lekvárt, akkor előzőleg a faedényt belül pergamentpapírral burkoljuk. A bőrképződés céljából a cserép- és üvegedénybe tett lekvárokat nem túl forró sütő, vagy sütőkemencébe állítjuk pár órára.

Ha nem elég édes a szilva, vagy úgy szeretjük, 1 kg szilvához 10—15 dkg cukrot adhatunk főzés kezdetén a lekvárhoz és azzal főzzük.

BODZA.

BODZABOGYÓJAM.

1 kg tisztított gyümölcs, 1 kg cukor, 3 deci víz.

Sötétzsinú érett bodzabokor bogyóit használjuk befőzésre. A bogyókat szárától kézzel megtisztítjuk, megmossuk alaposan és lemérjük. A gyümölcsnek megfelelő mennyiségű cukor és vízből cukorlevet főzünk, beledjük a tisztított bogyót és gyors tűznél addig főzzük, míg a fémkanálba felemelt csepp visszaesve, nyúlóan cseppen. A jamet forró üvegekbe öntjük és másnap szalicillal bekenve, leköttözzük.

BODZALEKVÁR.

1 kg gyümölcsép, 1 kg cukor.

A szárától megtisztított, megmosott bodzát kevés vízzel feltéve, fedő alatt puhára főzzük, a puha gyümölcsöt áttörjük. 1 kg péphez 1 kg cukrot keverve, gyors tűznél addig főzzük, míg fémkanálból visszacséppentve, nyúlóan cseppen. A lekvárt forró üvegekbe öntjük, ha másnap kihűlt, szalicillal a tetejét bekenve, leköttözzük.

NARANCS.

NARANCSBEFŐTT.

1 kg előkészített narancs

1 kg cukor

1 db citrom

6 deci víz

Kemény, nem vastaghéjú, világoszárba belü narancsot használunk befőzésre. A narancsot megmossuk, megtöröljük és finom reszelővel a külső sötétszárba, keserű héját lereszeljük. Munka közben állandóan forgassuk a gyümölcsöt, hogy egyenletes szépen legyen reszelve.

A lereszelt narancsot, már előzőleg feltett, forró vízbe dobjuk, amint a víz sárga színárnyalatot mutat, azonnal leöntjük és tiszta forró tartálék vizet öntünk újból a narancsra. Ezt a műveletet 5—6-szor megismételjük, hogy a héj keserűsége szét veszítse. Közben kicsit puhára is főzzük a narancsot, befőtt céljaira ne legyen túl puha, jamnak puhább. Az előfőzött narancsot váltott, hideg vízben lehűtjük.

Legjobb egyszerre mindkettőt készíteni, a szép példányokból befőttet a megpuhult és esetleg felrepedezettékből, jamet főzünk, a citrommal ugyanígy járunk el.

A befőtt céljaira kiválasztott narancsot, tetszés szerint 1 cm széles karikákra, vagy hossz tengelye irányában 4 részre osztva, cikkekre vághatjuk, vagy egészben is hagyjuk. A felvágott gyümölcsből a magvakat eltávolítjuk. Azt a narancsot, amit egészben óhajtunk eltenni, most főzés után fogpiszkálósval megszurkáljuk, vagy hosszában pár bevágást ejtünk kés-el a héján, hogy a cukor átjárhassa.

A felvágott narancsot, a citrommal együtt, lemérjük, a megfelelő mennyiségű cukor és vízből cukorlevet főzünk, beleadva az előkészített gyümölcsöt, egyszer felfőzzük. Az edény széles lapos legyen, hogy csak 1—2 sorával legyen a cukorlében a gyümölcs. Egy napi időközökben a lével együtt feltéve a gyümölcsöt, a felfőzést 3—4-szer megismételjük. Ha cukrozott gyümölcsöt óhajtunk csinálni a narancsból, akkor az átfőzést többszörösen végezzük, hogy a gyümölcs a cukorral jól átívódjon és a leve megsűrűsödjön.

A kész gyümölcsöt tetszetősen üvegbe helyezzük, a levét ráöntve, 90 C°-nál 15 percig gőzöljük.

Ugyanilyen módon készül az egész narancsból is a befőtt, csak ennél 1 kg gyümölcsőhöz 1.40 kg cukrot veszünk, 1.1 ltr vízzel és a gyümölcs átfőzését többször megismételjük.

NARANCSJAM.

1 kg előkészített gyümölcs
1 drb citrom

1 kg cukor
4 deci víz

A gyümölcsöt úgy készítjük elő, mint az előbb elmondott narancsbefőttnél. Aki nem szereti a narancshéj keserű ízét, teljesen le is hámozhatja, csak egy csekély mennyiséget hagy a gyümölcsön íz adás miatt. A lehámozott narancsot nem kell előfőzni, csak a hozzáadandó kevés héját.

A megfőzött gyümölcsöt, jam céljaira tetszés szerint apró kockák, csikokra is vághatjuk, vagy lehet húsdarálósval is aprítani. Természetes, a kicsurgó levét is felfogva, használnjuk a jam készítéséhez. Vágás vagy darálás közben a magvakat gondosan eltávolítjuk, ez igen keserű ízű.

Még felvágás előtt jó, ha a gyümölcsöt lemérjük és a megfelelő mennyiségű cukor és vízből, közben besűrítjük a cukorlevet. A felvágott narancsot a sűrű cukorléhez adjuk és gyorsan főzzük. Addig főzendő a jam, míg fémkanálba felemelve, visz-

szajtva a csepp nyúlósan cseppen. A narancs gyorsan és jól kocsonyásodó jam, nem kíván sok főzést.

A kész jamet forrón üvegekbe öntjük, másnap, ha kihült, lekötözzük.

NARANCSHÉJ CUKORBAN.

1 kg előkészített héj, 1 kg cukor, 5 deci víz.

A narancs héját tetszés szerinti, kerek, négyszögletes darabokra vágjuk, vagy ha sűteménybe használjuk, az alakatlan darabokat is feldolgozhatjuk. Ha a sárga héj alatt lévő fehér részt is meghagyjuk, húsosabb falatjaink lesznek. A felvágott narancs héját, forró vízbe dobva, a víz 4—5-szörös váltogatása mellett előfőzzük és azután hideg vízben lehűtjük.

Az előkészített narancshéjat lemérjük, a megfelelő mennyiségű cukor és vízből cukorlevet főzünk. Beledjük az előkészített gyümölcsöt a cukorlébé és középerősségű tűznél teljesen sűrűre befőzzük addig, hogy a cukor legnagyobb része rátapadjon a narancshéjra. Ekkor a darabokat pergamentpapír, drót-rács, vagy tiszta deszkára kirakva, megszáritjuk.

Ha nem akarjuk a narancshéjat azonnal felhasználni, akkor nem sűrűsítjük be teljesen, hanem csak jól átfőzzük és lével együtt üvegekbe merve, az üveget lezárjuk és 100 C°-nál 15 percig gőzöljük. Használatkor sűrűsíthető be teljesen.

NARANCSSZÖRP.

4 drb narancs 2 drb citrom 1.5 kg cukor
35 gr citromsav 2 ltr víz

A megmosott narancs- és citromhéjat süvegucorral ledörzsöljük, a levét kinyomjuk és átszűrjük. A levét a héjjal ledörzsölt összes cukrot, a citromsavat üvegbe téve, ráforrázzuk a vizet és többszörös felkeverés mellett 6 napig állani hagyjuk. Ekkor átfiltráljuk, felfőzzük, forrón üvegekbe öntve, teljesen tele, langyos vízben áztatott marhabéllel lekötjük és gőzölés helyett betakarjuk.

CUKORNÉLKÜLI BEFŐTTEK.

Az összes gyümölcsök, a befőtteknél elmondottak értelmében, cukor nélkül is elkészíthetők, a cukorle helyett tiszta hideg ivóvíz alkalmazásával. Ez az eltevési mód csak gumigyűrű és

üvegfedővel rendelkező üvegekben végezhető eredménnyel, esetleg a közönséges üvegeket marhahágyalgal való leköltözéssel, a többi kötőanyag nem zár teljesen légmentesen, veszélyezteti a siktet és csak konzerváló anyag hozzáadásával biztos. A gőzölést még gondosabban és 5 perccel tovább végezzük a cukortartalom készítményénél.

Gyümölcspépet is készíthetünk a lekvároknál elmondottak szerint és az előbbi módon gőzöljük. Ez lekvár gyanánt alkalmazható.

Az esetleges mesterséges édesítő anyag, szacharin hozzáadása, csak a konzerv felbontása után, a fogyasztás előtt pár órával eszközölendő.

Némelyik gyümölcs cukor nélkül nem ad teljesen kifogástalan külsejű konzervet, gőzölés közben megpuhul.

KIÁLLÍTÁSRA SZÁNT KONZERVEK, BEFÖTTEK ELŐKÉSZÍTÉSE.

A kiállításokra szánt befőtt, konzervanyagot, a leggondosabban, a legnagyobb körültekintéssel készítjük.

A főzelékféléknél, ha az előbbi gondossággal lettek konzerválva, nem szükséges másodszori átrakást alkalmazni, sőt főzelékféléknél igyekezzünk is ezt a műveletet kerülni, mert az első konzerválásnál a gőzölés következtében megpuhult főzelékfélék nem tűrik az átrakást, szétföredeznek. Csak az ecetes főzelékféléket lehet másodszor is átrakni.

A gyümölcsbefőtteket és a cukorban eltett gyümölcsöket kiállításra azonban mindig szükséges másodszor is átrakni. A leggondosabban végzett munkánál is előfordul, hogy a kívánatosnál több vagy kevesebb a lé a gyümölcsünkön, esetleg a felső szemek nem tökéletesek, vagy valami módon a helyükből elmozdultak. Ezért az említett befőtteket, ha már átcukrosodtak és reprezentálni óhajtunk velük, másodszor is átrakjuk. Az átrakásnál a gyümölcslevet külön leszűrjük és szép, kemény, egészséges szemeket tetszetősen rakjuk az üvegbe. Ilyen átrakásnál, mivel szorosan kell a gyümölcsöt elhelyezni, 2 üveg befőttből rendszeren egyet készíthetünk. A leöntött cukorlevet, csak abban az esetben használjuk az átrakott gyümölcsőhöz, ha szép, tiszta és előnyös kinézetet kölcsönöz a konzervnek, különben új, tiszta cukorlevet öntsünk az üvegben lévő gyümölcsre.

Ilyenkor a gőzölést 85—90 C°-on végezzük, 10—15 percig.

GYÜMÖLCSECET.

A befőzésnél használhatatlan édes hulladékokat (állatok takarmányozásán kívül) legjobban értékesíthetjük, gyümölcs-ecet készítése által.

A gyümölcs konzerválásánál, illetve előkészítésénél visszamaradt hulladékokat, mint pl. a lekvároknál, a héj és magrészeket, hámozáskor termelt héjat darálva, a lekvár és édeslevek főzésénél visszamaradó edényeket, csekély mennyiségű vízzel való kimosással keletkező leveket (minél édesebb, annál jobb) összegyűjtjük, nagy szélesszájú üvegben vagy nagyobb mennyiséget hordóban, melyeket ritkanövésű ruhával kötünk le és ilyen módon langyos helyen érleljük. Ha a lé tisztul, kellemes savanyú ízű és ecetillatú, leszűrjük, a cefrét ruhán ki is nyomjuk. A tiszta levét is — hasonlóan az előbbihez — érleljük 1—2 hétig, lefejtve, mint ecetet használhatjuk.

Ilyen eljárással kitünő ecet készíthető összetört fái eper, vagy szederből, valamint almából is.



GEITTNER és RAUSCH BUDAPEST, VI., ANDRÁSSY-UT 18.

Konyhateszközök és konyhagépek.

Főzőedények (románcozott, vörösréz, nikel, alumínium, tűzálló üveg és porcellán).

Mindenféle háztartási eszközök tisztogatására.

Jégszekrények, villanyos hűtőgépek.

Kertieszközök és szerszámok, locsolótömlők.

Baromfiélesztésnél használatos eszközök.

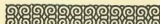
Konzerváló — befőző — üvegek (Weck).

TARTALOMJEGYZÉK.

	Oldal		Oldal
A befőttekhez használandó cu- koroldat	22	Eperszőrp	23
Alma, rétes és tésztába, to- vábbá leves és mártás készí- tésére	47	Fehérdió cukorban	35
Almakoconszja (zselé)	48	Fekete ribizli és fűszederjam	29
Almalekvár, almasajt	48	Fekete ribizlilekvár	30
Almaszőrp	48	Felvágott paprikasaláta	16
Aranyalma cukorban	42	Fiatal kalaráblevél zöldkáposz- tának	18
Aranyalmajam	48	Gombasaláta ecetben	21
Befőző edények, eszközök	3	Gomba sóban	21
Befőzővíz és cukor	6	Görög-, sárgadinnye- és spárga- tűkbefőtt	40
Bírskoconszja (zselé)	46	Gyümölcscecet	59
Bírsajt	46	Hagyma eltevés zsírban	19
Bodzahogyójam	55	Hámozott szilvabefőtt	53
Bodzalekvár	55	Hámozott szilva cukorban	53
Borosmeggy	31	Ízesítő zöldek sóban	19
Csemege tengeri	10	Kajszin- és őszibarack-, körte- befőtt tömegbefőzésére	36
Cseresznye- és meggybefőtt tö- megbefőzésére	31	Kajszin- és őszibarackjam	38
Cseresznye és meggy cukorban	32	Kajszin és őszibarack cukorban	37
Cseresznyebefőtt	30	Kajszin, őszibaracklekvár és kajszinkoconszja	38
Csipekgogyóbor	50	Kajszinbefőtt	35
Csipekgogyólekvár	50	Karfiol befőzése	10
Csipekgogyósajt	50	Káposztaszavanyítás	19
Csipekvórsabogyóbefőtt	49	Káposztaszavanyítás erdélyi mó- don	20
Cukornádkiüli befőttek	57	Kénkezés, szárnyazás, fehérí- tés	6
Cukrozott gyümölcs készítése	32	Kiállításra szánt konzervek, be- főttek előkészítése	58
Darált szilvabefőtt	54	Kimagralt szilvabefőtt	52
Ecetes szilva	52	Konzerveltartó helyiség	6
Ecetes ugorka és fiatal dinnye ecetben	22	Kovászos ugorka és káposzta- savanyítás azonnali fogyasz- tásra	13
Égész paprika ecetben	16	Körte és bírs cukorban	45
Égész paradicsom befőzése	11	Körte- és bírsbefőtt	44
Égész piros paradicsom ecetben	11		
Eperbefőtt	22		
Eperjam	23		
Eperlekvár	24		

	Oldal
Köszméte (egres) befőtt	24
Köszméte cukorban	25
Köszméte cukor nélkül mártás, vagy levesnek	25
Köszmétejam	26
Köszmétekossonya	26
Málnaszörp	29
Meggy, cseresznyeszörp és hus	34
Meggy, cukor nélkül, leves, mártás, rétesbe és tésztába	34
Meggy- és cseresznyejam	33
Meggy- és cseresznyelekvár	33
Meggybefőtt	30
Napon érelt cseresznye, meggy, málna, ribizli	31
Narancsbefőtt	55
Narancshéj cukorban	57
Narancsjam	56
Narancszörp	57
Nem édes szilva- és cseresznye-befőtt	51
Ósziharcskabetőtt	36
Paradicsompüré	10
Paprika (saláta) káposztával öltve	16
Paprika paradicsomban, tölteni	15
Paprika tölteni és ízesítésre sóban	15
Paprika tölteni szaliclos vízben	15
Paprikavízestő	18
Raktározó levegek, azok gőzölése, lezárása	3
Rebarbarabetőtt	27
Rebarbaralekvár	27
Ribizke, málna és szederbetőtt	27
Ribizke, málna, szeder és fűl-szederjam	27
Ribizke, málna, szederkossonya (lekvár)	28

Ribizlibor, édes	29
Ribizlibor, nem édes	28
Ribizlisörp	28
Ringlójam	40
Rózsaszíromlekvárjam	40
Rumos meggy	33
Rumos szilva	52
Sárgadinnyejam	42
Sombetött	43
Somjam	43
Somlekvár	43
Sóaka	8
Spárga	7
Szerbpaprika (lecsó)	17
Szerbpaprika (lecsó) más mó-don	17
Szilva tésztába	52
Szilvabetőtt	51
Szilvabetőtt tömgebefőttéssé	51
Szilvajam	54
Szilvalekvár	54
Tárkony ecetben	19
Téli vizes ugorka	12
Tök ecetes vízben	13
Tök sóban	14
Tök tölteni	14
Tök spárga módra	14
Tök tölteni	14
Tömegtöltésre alkalmas kös-méte és ribizkebetőtt	25
Ugorkasaláta	13
Vegyes angolsaláta	18
Vegyes paprikasaláta	17
Zöld dió	34
Zöld paradicsom ecetben	11
Zöldbab ecetes vízben	9
Zöldbab sósvízben	9
Zöldborsó	8
Zöldborsó palackban	8
Zöldringló cukorban	40
Zöldringló- és mirabellabetőtt	39



Minden háziasszonynak nélkülözhetetlen egy jó Szakácskönyv!

Ilyen a **Kapitán Mária** m. kir. gazdasági tanárnő szerkesztésében megjelent

50 EBÉD

című könyv, mely a kipróbált recepteket — 6 személyre adagolva — három- és négyfogásos ebédnek összeállítva közli. ★ Ez a páratlanul megírt szakácskönyv, minden gyakorlott vagy kezdő háziasszonynak kedves és értékes ajándékkul ajánlható.

Ára póstaportóval P 1.80

