

KÉSZÜLJÜNK A TÉLRE!

**Időszerű tanácsok a magyar
háziasszony számára**

Cukornélküli befőzés. Gyümölcsök,
főzelékek, tésztafélék, húsfélék stb.
tárolása. Hasznos növények stb.
gyűjtése. Gyakorlati tanácsok.

SINGER ÉS WOLFNER IRODALMI INTÉZET R. T.

KÉSZÜLJÜNK A TÉLRE!

CUKORNÉLKÜLI BEFŐZÉS,
GYÜMÖLCSÖK, FŐZELÉKEK, TÉSZTAFÉLÉK,
HÜSFÉLÉK, STB., STB. TÉLIRE VALÓ TÁROLÁSA.
HASZNOS NÖVÉNYEK STB. GYŰJTÉSE.
GYAKORLATI TANÁCSOK

ÖSSZEGYŰJTÖTTE
ÉS 1940 NYARÁN A MAGYAR
HÁZIASSZONYOK SEGÍTSÉGÉRE ÁTNYÚJTJA

Z. TÁBORI PIROSKA

BUDAPEST
SINGER ÉS WOLFNER IRODALMI INTÉZET RT
KIADÁSA

Fenntartunk minden jogot

Felelős kiadó : Hampó József igazgató

Készült a könyvnyomtatás 500. esztendejében
a Pesti Lloyd-Társulat könyvnyomdájában
(Ig.: dr. Móricz Miklós.)

GYÜMÖLCS

- I. Cukortalan befőzés**
- II. Friss gyümölcs teleltetése**
- III. Szárítás, aszalás**

I. Cukortalan befőzés

Mi a cukortalan befőzés előnye, haszna?

Az államháztartás vezetői ma mindenkinek megszabják, hogy mennyi cukrot fogyaszthat bizonyos idő alatt. Erre a gondoskodásra szükség van. A megszabott cukormennyiség elegendő a szervezetnek, de nem elegendő a befőzéshez! Készítünk hát cukortalan befőtteket, melyek egy része olyan, hogy fogyasztáskor sem kell külön édesíteni, más részét cukorpótlóval tesszük élvezhetővé, amihez pedig cukor kell, abba elfogyasztáskor adjuk bele a cukormennyiséget. Annyi cukrunk mindig van, amennyi az éppen elfogyasztandó befőttmennyiséghez szükséges! Így nem kell lemondanunk az ízletes, egészséges befőttről és cukorgondunk nagyrésztől is megszabadulunk. Az így eltett cukortalan befőtt mindenféle diétához, cukorbetegnek is kitűnő, ami újabb előnyt jelent!

Amit a cukortalan befőzésről tudni kell.

Minden gyümölcsöt eltehetünk cukor nélkül is! A cukortalan befőzésnél a konzerválást, vagyis a gyümölcs romlástól való megóvását biztosíthatjuk: 1. gőzöléssel, 2. alkohollal, 3. vegyszerekkel. Az utóbbinak a háztartási befőzésnél mennél kisebb szerepet szánunk, mert ahhoz, hogy mennyiségben, minőségben ne ártsunk vele, alapos tudományos felkészültség kell. Miután pedig az első kettő teljesen eredményes, felesleges a vegyi szerekhez folyamodni.

Leírásaink felhasználása csak akkor lesz eredményes, vagyis befőttünk csak akkor lesz tartós, úgy nem romlik, ha a leírások és általános utasítások minden pontját tökéletesen betartják olvasóink. Tehát a szokásos és ismert eszközökön kívül megtanulják és megszokják a víz-hőmérő, a mérleg, a befőttagőzöléshez, lepárolásához készült edények használatát is! Éppen így tökéletesen be kell tartani a tisztaságra, a befőzés előkészületeire stb. stb. vonatkozó utasításokat. Valamint azt is, hogy milyen gyümölcsöt tehetünk így el.

A befőtt utólagos édesítéséhez, kevesebb cukorra van szükségünk, mintha a gyümölcsöt a cukor konzerváló erejével igyekszünk a romlástól megóvni.

Milyen eszközök kellenek a befőzéshez?

1. Hibátlan zománc, vagy cseréptálak, amikben a gyümölcsöt megmossuk, kezeljük. 2. Hibátlan zománcú befőzőlábasok, amiket semmi másra nem használunk. 3. Szita, amit csak befőzéskor veszünk elő. 4. Gyümölcstaraboló, ami ma már olcsó és rengeteg anyagot, fáradtságot, időt takarítunk meg vele. Ez egyszersmind prés is. 5. Fakanalak, amiket csak befőzéshez használunk, de jó, ha van porcellánból is. 6. Üvegek, amiket előre gondosan kitisztítunk, megszáritunk és meg is edzünk. Ez abból áll, hogy az üres üveget vízzel megtöltve, vízben gőzölni tesszük, mintha befőtt volna benne, de nem kötjük le és így forraljuk erősen, azután levében hűtjük ki. 7. Márvány- vagy eternitlapok a gyümölcs darabolásához, sohasem deszka, miben gombok tanyázhatnak látatlanul is! 8. Fazék a kigőzöléshez. 9. Kötözőpapír, spárga, a piszkos üvegekhez törölő, kifőzött gumik és leszorítók.

Apró tanácsok a befőzéshez.

1. A lekötéshez ne használjunk vászonrongyot. Az a nedvességet magába szívja és a penészedést elősegíti.

2. A lekötő papírt mindig lobogva forró vízbe mártsuk közvetlenül lekötés előtt és úgy fogjuk meg, hogy a belső réteghez kezünk ne érjen.

3. Csak új dugót használjunk a palackokhoz, amit kifőztünk jól.

4. Gőzölni kb. egyenlő nagyságú üvegeket szabad egyszerre, különben nem egyenletesen gőzölődik a befőtt.

5. A gőzölésnél csak tiszta, kifőzött szalmát használjunk, ami teljesen szagtalan, mert a friss vagy dohos szalma szagát átveszi a befőtt! Még jobb a fagyapot.

6. Amit gőzöltünk, levében hagyjuk kihűlni!

7. A kigőzölt, kész befőttet sohasse fogdossuk a pergamennél vagy lezáró guminál.

8. Használat után minden eszközt szódás meleg vízben mossunk el és alaposan öblítve, tisztára töröljük.

9. A kigőzölendő befőtt tetejére csak alaposan leforrázott, tiszta ruhát tegyünk, nem használt konyharuhákat!

10. Kamrába csak a teljesen kihűlt és megszáradt papírosú befőttet tegyük.

11. A kiürült üvegeket csak teljesen tisztára mosva, kitörölve, szárazon tegyük a kamarába!

12. Minden befőttet havonta legalább egyszer meg kell vizsgálni.

13. Minden dzsem, befőttlé forralásánál a habot gondosan, ezüst vagy porcellán kanállal szedjük le.

14. Minden üvegre írjuk rá, miből, mikor készült és milyen célra.

Gyümölcslevek, gyümölesszörpök.

Gyümöcslé, cukortalanul

Bármilyen gyümölcs levét eltehetjük így. A megmosott gyümölcsöt feldaraboljuk, porcellánkanállal összezúzzuk, azután bő vízzel főni tesszük és sűrű péppé főzzük. Mikor megfőtt, tiszta ruhán keresztül hagyjuk lecsepegni. A levet üvegbe öntve, lekötjük vagy dugaszoljuk és forrástól számított 30 percig főzzük. Cukorbetegnek is kitűnő!

Ízes cseresznyelé, cukortalanul

Jó érett, fekete cseresznye a legjobb hozzá. A gyümölcsöt kimagoljuk, a magok felét összetörjük és kevés vízzel főni tesszük. Főzzük 15 percig, akkor leszűrjük a magokról a levet, utána megsűrjük tiszta ruhán át, a kimagolt gyümölcshöz adjuk és főzzük vele, míg a gyümölcs minden levét kiadta. A levet megsűrjük, palackokba öntjük, lekötjük és forrástól számított 20 percig gőzöljük.

Cukor nélkül is fogyasztható!

Gyümölesszörpök, cukortalanul

Szörpöt készíthetünk: ribizliből, málnából, eperből, szamócából, áfonyából, meggyből, szederből.

Általános cukortalan készítési módjuk kétféle: 1. A gyümölcsöt megmossuk, de nem áztatjuk, szitán lecsurgatjuk, aztán nyersen átörjük. A levet állani hagyjuk, míg megülepszik, a tiszta levet leöntjük, üvegekbe töltjük. Az üveg nagyon tiszta, száraz legyen! Új, kifőzött dugóval bedugaszoljuk, a dugót le is kötjük, azután a szörpöt forrástól számított 35 percig gőzöljük. Mikor kihűlt, szurokkal is szigeteljük a dugót. Hűvös helyen tartjuk! 2. A gyümölcsből

az ismertetett gyümöcslé-pároló segítségével vonjuk ki a levet. Ez tökéletesen tiszta, üledékmentes már. Ezt tesszük száraz, tiszta palackokba, s úgy folytatjuk az eljárást, mint az 1. pontnál leírtuk.

Málnaszörp, cukortalanul

Nagyon friss, töretlen málna kell hozzá, amin nyoma sincs az erjedésnek. Legjobb a frissen szedett. De azt se halmozzuk nagy mennyiségben egymásra! A málnát jól összenyomkodjuk és azonnak kipréseljük. A levet másnapig hibátlan porcellánedényben pihentetjük, tüllel vagy szitával letakarva, hogy semmi bele ne hulljon. A levet másnap az üledékről óvatosan leöntjük, felzavarni nem szabad. Tiszta, szárított palackokba öntjük, kifőzött új dugókkal bedugaszoljuk és le is kötjük spárgával. Azután forrástól számított egy órát lassan gőzöljük. Mikor kihűlt, be is szurkoljuk az üvegek száját. Felállítva, hűvös helyen tartjuk, használatkor edesítjük.

Az üledéket megsűrjük és szintén eltesszük, külön, felfujtakhoz kitűnő.

Szőlőszörp, cukortalanul (nem must!)

Érett szőlőt megmosunk, fakanállal vagy fából készült húsverővel szétnyomjuk és porcellán vagy épzománcú lábosban főni tesszük. Mikor jó sok levet eresztett már, kipréseljük. Átsűrjük (tiszta ruhán keresztül, amit előzőleg fővővízbe mártottunk), palackokba töltjük, ledugaszoljuk, lekötjük és forrástól számított 15 percig gőzöljük. Azután szurkoljuk a dugót.

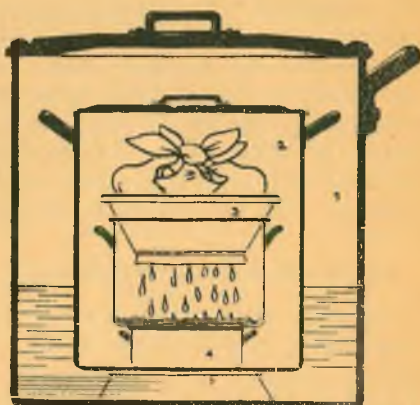
Kitűnő tésztákhoz, borleveshez ott, ahol tilos az alkohol, puncshoz stb.

Gyümölcsle-kiválasztót (párolót)

kapni készen háztartási eszközök üzletében. De akinek nincs módjában ilyent venni, az nagyszerűen pótolhatja a következő, meglévő edényekből való összeállítással:

Kell egy jókora fazék vagy tál, amelynek pontosan záródó fődője van. Ebbe az edénybe állítunk egy másikat, fazekat vagy tálat, amelynek szintén van fődője. A második, jóval kisebb edénybe kell még egy legalább 15 cm magas lábakon álló, lyukacsos tészta-szűrő vagy külön e célra készített drótszita. A drótszítára tiszta, mosott vászonruhát helyezünk szűrőnek és erre rakjuk a gyümölcsöt, egyszerre nem túlságosan sokat. A szűrőt beállítjuk a kisebbik fazékba, amely tökéletesen épzománcú vagy porcellánból készült, ezt pedig beletesszük fődöstől a nagyobbikba, de úgy, hogy a belső fazék alá is állítunk valamit, ami ezt is 8—10 cm magasságban tartsa. Alája öntjük a vizet. Az egészet a tűzhelyre állítjuk és lassan forraljuk. Mikor a víz már forr, nem szabad nyílt lángon hagyni, hanem gyenge tű-

zön tartjuk, de azért a víznek forrni kell. A gőz megpuhítja a gyümölcsöt anélkül, hogy az szétesne, kiengedi levét, amely már megsűrve, tisztán csurog le a



1. NAGY FAZÉK
2. KISEBB FAZÉK

3. SZÜRŐ
4-5. ALATTÉTEL

Gyümölcsle pároló (házi összeállítás).

belső lábos aljára. Közben arra is vigyázzunk, hogy a külső nagy edény fődője lazán takarja az edényt, hogy a gőz eltávozhasson, mikor meggyűlt.

Mikor a gyümölcs félig megpuhult és levét engedett, kivesszük és cseréljük. A levét külön öntjük.

Ezt a levét használjuk szörpök-höz, cukortalan befőlték készítéséhez, likőrhöz stb.

Mártások, rétesnek, pürének való gyümölcsök.

Mártásnak, rétesnek való gyümölcsök, cukortalanul

Ezek a következők: ribizli, egres, cseresznye, meggy, áfonya, szeder, vörösszilva. Eltevésük: 1. Ribizlit és egrest úgy teszünk el, hogy a jó érett gyümölcsöt megtisztítjuk, alaposan megmossuk és

üvegbe tömjük. Ha közben megtörődött, az sem baj! Felül három ujjnyi helyet üresen hagyunk. Az üveget kétszeres pergamenpapírral lekötjük és forrástól számított 30—35 percig gőzöljük. 2. Szeder eltevése. A gyümölcsöt könnyedén megnyomogatjuk és lecsurgó levét külön tesszük. A gyümölcsöt üvegbe

töltjük és gőzöljük, mint a fenti-eket. Levét külön tesszük el szörpnek. 3. A cseresznyét, meggyet — lehet keverni is — és a vörösszilvát kimagoljuk, szitán kissé lecsurgatjuk, így tömjük a gyümölcsöt üvegbe. Gőzlési ideje egy óra. Ugyanígy készül a rétesnek való cseresznye, meggy is. Egy üvegbe egy rétesre való gyümölcsöt tegyünk. 4. Áfonyát kevés vízben egyszer átfőzzük, áttörjük és az áttört anyagot töltjük üvegbe, gőzlési ideje, mint a ribizlié. A lecsurgatott leveket szörpnek tesszük el.

Almapüré, cukor nélkül

Csak egészséges és friss gyümölcsöt vegyünk hozzá! A frissen felszedett és nem ütődött, csak férges hullott gyümölcsöt is felhasználhatjuk, a férges részét gondosan eltávolítva. De amelyiken ütődés, rothadás, penész mutatkozik, azt ne használjuk. Legjobbak a savanykás almafajták, de a nyári édeset is vehetjük, akkor citromlével ízesítjük, ami tartósságát is fokozza: Készítése: az almát, meg-

hámozzuk, felaprózzuk és citromos vízbe dobjuk, hogy ne barnuljon. Nagyon kevés vízzel, amibe kis citromlevet szűrtünk, feltesszük főni. Ha csak lehet, porcelláncédenyben, ha az nincs, hibátlan zománcosban. Lassan főzzük és csak ezüst- vagy még inkább porcellánkanállal kavargatjuk. Olyan sűrűre főzzük, hogy a kanál megálljon benne. Akkor másnapig jó hideg helyen hagyjuk állni. Ha másnapra nem vetett fel vízréteget, megmelegítjük és tiszta, nagyon szárazra törölt és előmelegített üvegbe tesszük. Ha vízréteget vetett fel, akkor még főzzük. Mikor az üvegben kihűlt és kissé megbőrösödött, tiszta, forró vízbe mártott és megtörölt pergamenpapírt, amely pontosan akkora legyen, mint az üveg nyílása, rumba mártunk gondosan ráhelyezzük a pürére, kettős pergamennel lekötjük és forrástól számított egy órát gőzöljük, vigyázva, hogy víz bele ne jusson.

Ezt a pürét tesztákhoz, betegeknek, befőtt helyett használhatjuk, így, cukor nélkül is, igen finom.

Dzsemek, lekvárok.

Mivel szaporíthatjuk gyümölcschiány esetén a dzsemet, lekvárt?

Melyik gyümölcs dzsemje élvezhető cukortalanul?

Ezekhez használatkor sem kell cukrot vagy cukorpótlót adni, mert olyan édesek, hogy élvezhetők önmagukban is! Ilyenek: cseresznye, érett eper, kantalupe, mézes-ringló, bodza, fekete ribizli (egészen éretten szedve, mikor már ráncosodik), őszibarack (különösen az Olga királynő-fajta), gyalog-

szeder, fai eper, nyári borízú alma, besztercei szilva.

Itt a konzerválást a leírt gondos főzéssel, a gyümölcs sűrítésével (sűrűre főzésével) és gondos gőzlésével érjük el. Amit nagyon sűrűre főztünk, nem is kell gőzölni. Adhatjuk tetejére a leírt paraffinréteget, de ez is elmaradhat.

Használatkor melegvízzel hígíthatjuk.

Eperdzsem, cukortalantul

Édes gyümölcs, könnyen erjedő, azért nagyon gondosan kell kiválogatni, hogy csak frissen szedett, törődéstelen szemeket használjunk. Szitán gyorsan átmossuk és porcellán vagy épzománcú lábosban egyet forrjon, hogy a levét jól kiadja. Kavarni, összetörni nem kell! Tiszta, száraz, előmelegített üvegbe tesszük, akinek nem árt, adjon te tejére egy kanálka finom rumot. Lekötjük és forrástól számított 50 percig gőzöljük (1 literes üvegben).

Levében hűlve hagyjuk és harmadnap újra gőzöljük, de már csak félóráig.

Miután erősen leves gyümölcs, nem töltjük tele az üvegeket, hanem jó kétujjnyi helyet hagyunk a kiforrandó lének.

Ribizlidzsem, cukortalantul

Ha egrest veszünk hozzá, jó érettet, akkor még ízelesebb és gyorsabban kocsonyásodik!

A ribizlit megtisztítjuk, megmosuk, de ázni nem hagyjuk, mert az ízének is, tartósságának is árt! Legjobb szitán átmosni és gyorsan lecsurgatni. Azután áttörjük. Porcellán vagy hibátlan zománcos edényben főni tesszük és sűrűre lefőzzük. Ha egressel keverjük, azt is áttörjük. Mindkettő hulladékát, magját-héját hidegvízbe tesszük, a víz felszínére feljött héját szűrőkanállal kiszedjük és a fővő léhez adjuk. Addig főzzük, míg tányérre cseppentve megkeményedik. Akkor tiszta, száraz, előmelegített üvegbe öntjük, mikor kihűlt, lobogva fővő vízbe mártjuk a lekötő pergamentpapírt és hirtelen lekötjük. Így a papírt is fertőtleníttük, forrástól számítva 30 percig gőzöljük.

Ha a héjat nem adjuk bele, ak-

kor tiszta gyümölcskocsonyát kapunk.

Málnadzsem, cukortalantul

Ugyanúgy készül, mint a ribizli, ehhez is adhatunk kevés egrest.

Cseresznye- és meggydzsem, cukortalantul

A kétféle gyümölcsöt keverhetjük is!

A szép, épszemű, de erősen érett gyümölcsöt kimagoljuk. Ne legyen nedves magolásnál, ha megmostuk, csurgassuk erősen le. Kimagolás után hagyjuk szitán állani addig, míg leve kissé lecsurgott. (Ezt a levét szörpnek használhatjuk.) Azután épzománcú vagy porcellán-lábosba tesszük főni és gyengén kevergetve főzzük, míg húsa szét-esik. Ha meggyel keverjük a cseresznyét, akkor előbb a meggyet főzzük kissé külön, aztán negyed-órai forrás után adjuk hozzá a cseresznyét. Mikor erősen leves, félrehúzzuk. Másnap újra főzzük, míg elég sűrű, de még leve van. Akkor száraz, előmelegített üvegekbe öntjük, adhatunk hozzá kanálka tiszta szeszt vagy rumot, lekötjük és forrástól számított 40 percig gőzöljük.

Sárgabarackdzsem, cukortalantul

Aki eddig áttörve készítette a sárgabarackot lekvárnak, most tegyen le erről a felesleges és a gyümölcs legértékesebb részét elpazarló módszerről. Éppen olyan káros és rossz befőzési mód, mint a régóta elavult, mérgező hatású kénezés!

A gyümölcsöt megmossuk, könnyedén megtörölgetjük. Miután csak ép, szép gyümölcs áll el, csak kétfelé választjuk és magját kiszedve, héjastul feltesszük főni.

Porcellánkanállal könnyedén összenyomkodjuk. A gyümölcs jó érett legyen. Néha kevergetjük, hogy le ne égjen. Lassú tűzön főzzük, másnapig hideg helyen állani hagyjuk és megint főzzük, míg elég sűrű dzsemnek. Akkor tiszta, előmelegített üvegekbe tesszük, kissé hűlni hagyjuk, lekötjük és forrástól számított 50 percig gőzöljük. Harmadnap újra gőzöljük félórát.

Őszibarackdzsem, cukortalanul

Olyanformán készül, mint a sárgabarackdzsem, csak hogy ebbe beleadjuk minden 2 kg-hoz egy citrom kicsavart és megszárt levét. Azzal főzzük. Az üvegben egy-egy kanálka finom rumot adunk hozzá. Rögtön lekötjük és úgy gőzöljük, mint a sárgabarackdzsemet.

Szederdzsem, cukortalanul

Úgy készül, mint az eperdzsem. Csak nagyon érett, egészen fekete szemeket főzzünk be dzsemnek. Mikor az üvegbe öntjük, helyet hagyunk a gőzölésnél kiforrandó lének és ne csak rumot, de félkanálka citromlevet is adjunk minden üvegbe. A citrom levét gondosan szűrjük meg.

Bodzadzsem, cukortalanul

Úgy készül, mint a ribizlidzsem, csak hogy ebbe minden kg gyümölcshez egy citrom kicsavart és megszárt levét adjuk. Rum is jöhet bele, a tetejére öntve.

Dinnyedzsem, cukortalanul

Csak nagyon érett kantalupdinnye jó hozzá. Hámozva és újj-

nyi csíkokra vágva. Minden kg gyümölcshez (tisztítva mérjük!), adjuk egy citrom megszárt levét. Három nap főzzük egymásután, közben mindig pihentetve, hogy a vizet feladja jól.

Az ízének semmit sem árt, de sűrűsíti, ha negyedrésznyi fiatal tökkel keverjük.

Minden üvegbe adunk egy kanálka rumot. Kétszer gőzöljük, mindig egy-egy félórát.

Vörösszilvadzsem, cukortalanul

A megmosott és megszikkasztott gyümölcsöt kimagoljuk és porcellán vagy épzománcú lábosban főzzük, mikor sűrűsödik, kavargatjuk, míg elég sűrű. Akkor előmelegített üvegekbe tesszük, rumot adhatunk reá, lekötjük és forrástól számított egy órát gőzöljük, majd harmadnap félórát.

Ugyanígy tesszük el a ringlószilva-dzsemet is.

Szilvalekvár, cukor nélkül

Erősen érett, besztecei, magvaváló szilvát jól megmosunk, kimagoljuk és nagy lábasban vagy tiszta üstben folytonos keverés mellett addig főzzük, amíg egészen sűrű. Tehetünk bele kis szegfűszeget, narancs- vagy citromhéjat. Mikor olyan sűrű, hogy alig tudjuk kavarni már, üvegekbe vagy ködedényekbe öntjük, jól beletömködve. Mikor megbőrösödött, el lehet tenni. Simább, szebb lesz és gyorsabban lekvárnak fő, ha húsdarálón az egész gyümölcsöt előbb átdaráljuk.

Mivel szaporíthatjuk gyümöleshiány esetén a lekvárt, dzsemet?

Olyan terményekkel, amik ízesek és erősen cukortartalmúak. Ilyenek: paradicsom, tök, sárgarépa, cukorrépa, ezenkívül a vadon termő feketeribizli, szeder, bodza és kökény. Mindeniket éretten használjuk fel.

Melyiket milyen gyümölcshez használhatjuk?

Tököt almához, sárga- és őszibarackhoz, körtéhez, dinnyéhez, narancshoz.

Sárgarépát almához, sárga- és őszibarackhoz, dinnyéhez, ringlóhoz, narancshoz, eperhez.

Paradicsomot minden bogyósgyümölcshöz, tehát eperhez, ribizlihez, málnához, szederhez, somhoz, áfonyához, ezenkívül cseresznyéhez és meggyhez, szilvához, ringlóhoz is.

Vadribizlit és bodzát minden bogyós gyümölcshöz, szilvához és ringlóhoz.

Hogyan csináljuk?

Keverhetjük nyáron, az eltevés idején, de aminek az érési, termési ideje nem esik egybe, ahhoz télen, használat előtt is hozzáadhatjuk a pótanyagot. Pl. a sárgarépát megmossuk, meggyaluljuk, azután igen kevés vízzel sűrű péppé főzzük. Üvegekbe adva, kigőzöljük. Ízlés szerint vegyítjük a gyümölccsel, vagy azzal együtt tesszük el.

A tököt, fehértépát, vörösrépát úgy használjuk, mint a sárgarépát.

A paradicsomot áttörve és igen sűrűre lefőzve (ez a legízesebb pótanyag!).

A vadribizlit, bodzát megfőzzük kevés vízben és áttörjük.

Sárgarépadzsem

A szép, érett sárgarépát megmossuk, megtisztítjuk és minél kisebb darabokra vágva vagy reszelve, igen kevés vízzel megfőzzük. Akkor áttörjük akár szitán, akár gyümölcsprésen, hozzáadunk minden kg-hoz fél citrom kinyomott levét és lereszelt héját és olyan sűrűre főzzük, amilyen egy sűrű dzsem. Mikor egészen sűrű, adunk hozzá minden kg-ra egy kanálkával számítva, rumot, azzal csak egyet forrjon, üvegekbe tesszük forrón, sütőben hagyjuk szik-

kadni, szívódni és mikor a teteje megkeményedett, pergamenpapírral lekötjük.

Vegyíthetjük a sárgarépát almával is, akkor még finomabb. Hullott alma is jó hozzá, csak a hibás részt gondosan vágjuk ki.

Kevert gyümölcsíz, cukortalanul

Nem a megszokott keverés ez, hanem egy keményebb, husosabb gyümölcs és egy túlságosan leves, de nem elég ízes gyümölcsfajta levének vegyítése.

Ahol pl. sok a körte, azt vegyít-

jük almalével, vagy más, ízeesebb gyümölcs levével, mert a körte egymagában nem íznek való.

Készítése: Az érett körtét kevés vízzel puhára főzzük, szőrszítán átörjük és elvegyítjük érett alma kipréselt vagy lecsurgatott levével. Először a levet főzzük sűrűre, azután beleadjuk a gyümölcshúst és együtt főzzük, míg olyan sűrű, hogy a kanál megáll benne. Akkor tiszta, előmelegített cserép- vagy kőedényekbe tömjük és hűlni hagyjuk, míg megbőrösödik. Akkor tiszta szeszebe vagy rumba mártott pergamenpapírt teszünk a tetejére és pergamennel vagy kifőzött disznóhólyaggal lekötjük. Hűvös helyen kell

Őszibarackot ringlóval tartani, de bármikor vehetünk belőle. Parafinréteggel is elzárhatjuk.

Vegyes dzsemek

Mit mivel tehetünk el?

Cseresznyét meggyel.
Ribizlit egressel.
Meggyet egressel.
Epret egressel.
Birsalmát vörösszilvával.
Dinnyét tökkel.
Sárgabarackot vadribizlivel (fekete ribizlivel).
Almát körtével.
Almát birssal.
Almát vörösszilvával.

Befőtt (kompót) készítése.

Befőtt (kompót) készítése. Alkoholal eltett gyümölcsök. Hullott, fagyott gyümölcs felhasználása. Gyakorlati tanácsok.

Befőtt (kompót) készítése, eukor nélkül

Itt két csoportba osztjuk a gyümölcsfélét: 1. olyanokra, amelyek nem sok levet eresztenek; 2. olyanokra, melyek bőséges levet engednek gőzölés közben.

Az 1. csoportba tartoznak: alma, körte, birsalma, birskörte, hámozatlan sárga- és őszibarack, aranyalma, berkenye, som.

Ezeket a gyümölcsöket a fent leírt gyümölcslépárolón félig megpároljuk, azután kihűtjük és üvegekbe rakva, saját levét öntjük reá, lekötjük, így gőzöljük. Ha a saját leve nem volna elegendő, — mert túlságosan előrepárolni, megpuhítani a gyümölcsöt nem szabad! — akkor felöntjük tiszta, torralt és kihűtött (desztillált) vízzel.

A 2. csoportba tartozik: a ribizli,

egres, eper, szeder, szamóca, málna, áfonya, bodza, cseresnye, meggy, hámozott sárgabarack és őszibarack, ringló, szilva, dinnye, füge.

Ezeket a gyümölcsöket nem kell előrepárolni, csak üvegbe rakni, lekötni és lassan kigőzölni. Elég levet engednek amúgy is. Ha nagyon kemény volna a gyümölcs, kevés desztillált vizet adhatunk ebbe is.

Befőttkészítés musttal

Szőlőtermő vidékeken régóta ismert és alkalmazott módszer! Természetesen így azokat a gyümölcsöket tesszük el, melyek a szőlővel egyidőben érnek meg, illetve alkalmasak befőzésre. Ezek: magbaváló szilva, szőlővel érő őszibarack, körte, birsalma- és körte, áfonya, alma.

Készítése: a friss mustot tiszta, épzománcú lábosban forraljuk kb. negyedóráig (ez 5 literre vonatkozik), azután félretesszük másnapig. Másnapra leülepedett, a tiszta részét leöntjük róla és ezt használjuk a befőthöz, mintha szirup volna. A gyümölcsöt úgy készítjük el hozzá, mintha cukorral tennénk el. Ráöntjük a tiszta mustlevet, lekötjük és forrástól számított annyi percig gőzöljük, mint a rendes befőttet. Finoman ízes, édeskés befőttet kapunk, aki nem szereti túlédésen, ne is tegyen hozzá elfogyasztáskor sem cukrot! Igen egészséges gyermeknek és gyengegyomruaknak is!

Füge citromosan, cukortalanul

Szép, érett, édes, de hibátlan fügéket vesszünk. Fele citromlé, fele vízben odatesszük főni. Annyi legyen a lé, hogy ellepje. Adhatunk bele kis szegfűszeget és vaniliát is, de nem muszáj. Darabka narancs- és citromhéjat is. Mikor átfőtt, kiszedjük a léből, a levét forraljuk még, azután másnapig a lében pihentetjük. Akkor már csak egyet forrjon (habját gondosan leszedjük!) üvegekbe rakjuk, levét megsűrve ráöntjük, tetejére jó kanál rumot adunk, lekötjük és forrástól számított 30 percig gőzöljük.

Áfonya vörösborban, cukortalaul

Az áfonyát gondosan, szitán mossuk meg, de nagyon erősen lecsurgatjuk. Áztatni nem szabad! Mikor lecsurgott, annyi jó vörösbort forralunk, hogy a gyümölcsöt ellepje. Addig főzzük, míg felére lefőtt, adunk bele kevés citromhéjat is. A habját mindig gondosan leszedjük.

Azután előmelegített, kisebb üvegekbe tesszük, de ez lehet palack is, tehát szűknyakú. Félkanálka tiszta szeszt öntünk mindenik üvegbe, lekötjük vagy frissen kifőzött dugóval bedugaszoljuk, a dugót le is kötjük és forrástól számított egy órát gőzöljük.

Alkohollal eltett gyümölcsök

Az eltevéshez használt alkohol-féle lehet tiszta szesz, finom rum, szilvórium vagy erős gyümölcspálinka. Az utóbbiból egészen különleges dolgokat lehet készíteni. Ahol olcsó a szilvórium vagy más gyümölcsszesz, ott érdemes így eltenni a gyümölcsöt.

Az alkoholban eltett gyümölcs nem való betegnek és gyermeknek! Nagyobb mennyiségben egészséges ember sem fogyaszthatja azt, ami cukortalanul van eltéve, ez inkább díszítésre, ízesítésre, cukorka- és süteménykészítésre kitűnő!

De pl. gyomorsavcsökkenés esetén a betegnek is jót tesz!

Vegyes alkoholos gyümölcs

Nagy, szélesszájú üveg kell hozzá, legalább 4 literes. Gondosan megmossuk, megszáritjuk és az érés sorrendjében rakjuk bele a gyümölcsöt, csakis teljesen hibátlan, egyféléből egy-két sort. Jön bele: eper, szamóca, málna, sárgabarack (hámozva, kimagolva), őszibarack (ugyanúgy), szilva, ringló (hámozva egészben), meggy, cseresznye (egészben vagy kimagozva) stb. Természetes, hogy a hámozatlanokat jól megmossuk, de meg is szikkasztjuk alaposan. Minden gyümölcs érett legyen, de nem túlrett! Mikor a gyümölcsöt beraktuk, annyi alkoholt öntünk rá, hogy a benne lévő gyümölcsöt

ellepje. Hogy a gyümölcs ne uszszék fent, vékony, kifőzött fadarabokkal leszorítjuk. Mindig gondosan lekötjük kettős pergamenel. Még jobb, ha patentzárás az üveg!

Bármikor vehetünk belőle, főtt sziruppal egyszer felfőzzük a gyümölcsöt, úgy használjuk. De cukortalannul is finom.

Rumosgyümölcs, cukor helyett, mézzel eltéve

Így tehetünk el: cseresznyét, meggyet, hámozott és kimagolt őszibarackot és sárgabarackot, ringlót, vörös- és magbaváló szilvát, áfonyát, szedret.

Közepes, egy-két literes, széles-szájú üveg a legjobb hozzá. Csak jóminőségű rummal jól! Kell még hozzá kevés szalicil is.

Készítése: Minden kg. gyümölcsre kell 1 deci jó méz, féldeci rum és 5 kg-hoz egy csapott kanálka szalicil. A mézet és szalicilt annyi vízben tesszük oda forrni, amennyivel az üveg a gyümölcsön kívül kb. nyakáig megtelik. A rumnak is számítsunk helyet! A víz inkább kevesebb legyen és külön, tiszta edényben forraljunk tiszta vizet a pótlására! Mikor a lé forr, akkor a megmosott és lecsurgatott gyümölcsöt apránként beledobjuk, de csak egyet forrjon, ki ne repedezzen, azonnal kiszedjük szűrőkanállal és a melegvízbe odakészített tiszta, száraz üvegbe adjuk. Közben mindig lefedjük az üveget, hogy a gyümölcs ki ne hűljön benne. Mikor az üveg majdnem nyakáig megtelt a gyümölccsel, a lobogva fővő levet ráöntjük, tetejére adjuk a rumot, azonnal lekötjük és pokrócokba csavarva hagyjuk másnapig állani, illetve, míg ki nem hűlt.

Egyszerre ne tegyünk fel sok levet és ne dolgozzunk fel sok gyümölcsöt, hanem apránként.

Rumosmeggy (kevés cukorral)

A meggyet megmossuk, lecsurgatjuk, azalatt előkészítjük a nagy uborkás üveget és a megfelelő mennyiségű vizet széles lábasban főni tesszük. Beleadunk minden kg. gyümölcsre 15 deka cukrot. Mikor a lé forr, a meggyet apránként pilanatra beledobáljuk, szűrőkanállal azonnal kiszedjük, az üvegbe rakjuk. Közben az üveget mindig lefedjük, hogy a gyümölcs ne hűljön ki. A levet még 25 percig főzzük, mikor lobogva forr a gyümölcsre öntjük, azután hirtelen ráöntünk 5 literes üvegre 3 deci rumot, azonnal lekötjük és pokrócba csavarva hagyjuk kihűlni. Bármikor vehetünk belőle.

Így tehetünk el őszibarackot, sárgabarackot, szilvát is.

Hullott gyümölcs felhasználása

Ami csak férges és az a része teljesen eltávolítható, azt befőzéshez is használhatjuk. Amin rothadás, penész mutatkozik, azt nem!

Az ép, egészséges részekből készíthetünk:

1. *gyümölcsfőzeléket.* A megtisztított, feldarabolt vagy kimagolt gyümölcsöt megmossuk, kevés vízzel puhára főzzük, azután tejfeles habarással készítjük el. Adhatunk bele ízesítőnek citromhéjat, citromlevet. Édesítőnek kevés cukrot vagy mézet.

2. *gyümölcsvaját.* A gyümölcsöt megtisztítjuk, nyersen áttörjük, összekeverjük, mézzel édesítjük és darált diót vagy mandulát keverünk bele.

3. *tésztába való, gyors* elhasználásra szánt pürét készíthetünk belőle, hibás részeit kivágjuk, megtisztítjuk vagy kimagozzuk, feldaraboljuk, kevés vízzel sűrű péppé főzzük. Üvegben vagy kőedényben tartjuk el, hűvös helyen. Nyáron kitűnően elhasználjuk, mikor az illető gyümölcs pl. már nem kapható frissen.

4. *gyors szörpöt* készítünk belőle. Megtisztítjuk és erősen összetörve, levét lecsurgatjuk. Frissen ihatjuk vagy egyszer felfőzve tesszük el rövid időre, hideg helyre.

Fagyott alma és körte felhasználása

Előbb hideg vízben áztatjuk, míg a fagyás felenged. Aztán alaposan megfőzzük és szitán átszűrjük. Újra főzzük, míg sűrű, barna massa lesz. Lekvár helyett használjuk.

Hogyan édesítjük használatkor a cukortalanul eltett befőttet?

Használat előtt néhány órával szitára borítjuk, a lecsurgó levét langyosítjuk, megfelelő mennyiségű cukorral vagy mézzel elkeverjük, azután beleadjuk a gyümölcsöt, hogy az édesített lé alaposan átjárja. A langyos lé felmelegíti annyira a gyümölcsöt is, hogy az az édességet magába tudja szívni.

Ha a gyümölcs jó kemény, együtt melegíthetjük fel a lével és úgy adhatjuk bele az édesítő cukrot vagy mézet.

A befőtt penészedése ellen

jó, ha parafinréteggel vonjuk be. A parafint tűz fölött megolvasztjuk és egy keveset az üvegbe a kihűlt lére öntünk, csak aztán kötjük be az üveget hólyagpapírral. A parafin légmentesen zárja

el a befőttet és ezáltal megóvjá a penészedéstől. Használatkor leveszszük a parafinréteget, összegyűjtjük és újra felhasználhatjuk. Parafinos befőttet nem lehet gőzölni!

Penészedő befőtt kezelése

Először is próbáljuk megtalálni, mi az oka a penészedésnek. Lehet, hogy a lekötőpapír pattant meg valahol, lehet, hogy az üveg nem volt tökéletesen tiszta stb. Mihelyt a legkisebb penész mutatkozik, amit állandó ellenőrzéssel állapíthatunk meg — kibontjuk, a régi lekötőpapírt forró vízben átmossuk, a befőttet tiszta befőző lábosba öntjük, persze, előbb leszedjük róla nemcsak a penészes részt, hanem az egész felső réteget és azt eldobjuk. Azután a befőttet, — dzsemet, lekvárt — kevés cukor hozzáadásával egyszer jól felfőzzük. Az üveget lobogva fővő vízzel kimossuk, szárazra töröljük, a befőttet visszaöntjük, lekötjük és kigőzöljük. Kompótnak eltett befőttet nem lehet így átjavítani, de lefőzhetjük dzsemnek.

Ha az uborka zavarosodik, akkor sem kell megijedni, leöntjük a levét akár ecet, akár sóslé legyen az. Új levét készítünk neki, mikor forr, ráöntjük, azonnal lekötjük tiszta lekötőpapírral és pokrócokba csavarva hagyjuk másnapig állani.

Mindezt állandóan csináljuk meg, mert így sok dolgot menthetünk, ami elhanyagolva, végképpen elromlana.

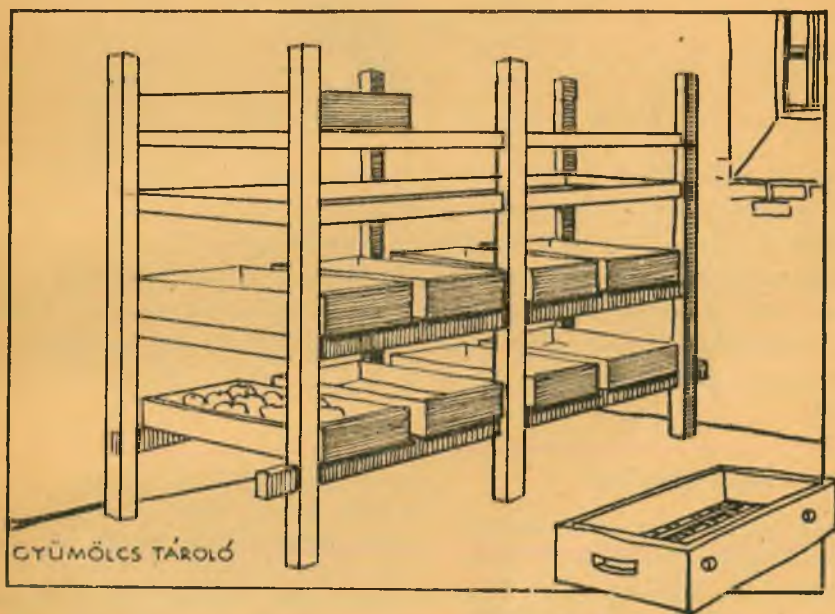
Befőttet fagyástól megóvni

úgy kell, hogy minden üveget külön papírba göngyölünk. Több réteg papírt vegyünk, de jó az ujságpapír is. Így még a leghidegebb kamrában sem fagy meg.

II. Friss gyümölcs teleltetése

Frissen átteleltetni, eltartani csak nagyon jófajta és kifogástalan gyümölcsöt lehet. Sem ütődött, megnyomott, sem férges nem bírja el a teleltetést. Fagyott sem. Éppen ezért a gyümölcsöt idejében, de jó éretten kell leszedni, mielőtt a fagy beállana, mégpedig kézzel, egyenkint, kosarakba rakva, de ne halmozzunk sokat egymásra, mert az érett gyümölcs hamar megnyomódik. Minden kis nyomás helye rothadási felület lesz! A szedést mindig száraz időben végezzük.

A leszedett gyümölcsöt nem tehetjük el mindjárt, előbb izzasztani kell. Ez az izzasztás kb. 3 hétig eltart. A gyümölcsöt, amit izzasztani akarunk, félméteres rakásokba, száraz helyiségbe halmozzuk fel. Leg-



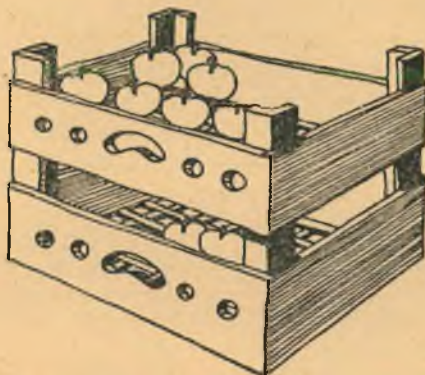
Gyümölcs-polc a leszedhető ládákkal.

jobb, ha az izzasztás is kénevezett helyiségben történik, hogy a gyümölcsöt penészgomba vagy más romlást okozó behatás ne érje.

Az izzasztott gyümölcsöt azután eltehetjük. Legjobb, ha polcokra rakjuk. Még jobb, ha a polcok nem rögzítettek, hanem csak az állvány

az, a polcok pedig ráállítható, szellős ládikák, amelyeket könnyen fel-emelhetünk és visszarakhatunk. A ládikák alja és oldala lehet lécrács, ami még előnyösebb. A ládikába legfeljebb két sor gyümölcsöt rakjunk egymásra, de legjobb, ha egysorosan van.

Ha a gyümölcs nem külön gyümölcskamarába vagy pincébe kerül, hanem padlásra vagy szobába, ahol száraz a levegő és így a gyümölcs hamar összeszáradhatna, akkor tehetjük többsorosan. Hogy a rothadást és annak terjedését meggátoljuk, csomagoljuk a gyümölcsöt egyenkint selyempapírba. Ez a fagyástól is megóvjá a gyümölcsöt.



Rácsos fenekű láda a gyümölcs-polchoz.

Ha a kamarában fagytól tartunk, elegendő, ha egy petróleumlámpát meggyújtunk, ez is terjeszt annyi meleget a nem túlságosan nagy helyiségben, ami a fagyástól megóvjá a gyümölcsöt!

A gyümölcsöt állandóan ellenőrizzük! Nagyon sokféle gomba, penész, rothadás stb. fenyegeti kincsünket és egyetlen gyümölcs az egész tartalékot tönkretelheti. Éppen ezért gondosan vizsgáljuk át 10 naponként és ami romlott, azt azonnal távolítsuk el. Azt is, amin ismeretlen foltot látunk!

Alma eltartása

Almát, ha nemesfajta és megéri a fáradságot, következőképpen tarthatunk el egészen tavaszig: egészen ép, tiszta, fertőtlenített, azaz forró szódásvízzel kimosott és tökéletesen megszáritott hordót vagy ládát készítünk, fenekére száraz homokot hintünk. Az almát előbb egy hétig halomban hagy-

juk állani, izzadni, azután mindeniket puha, tiszta ruhával gondosan megtöröljük, majd egy réteget úgy rakunk a száraz homokra, hogy egymást ne érintsék. Erre ujnyi homokréteg jön, megint alma, megint homok, míg a hordó megtelik. Legfelül homok legyen. Száraz, gombamentes, lehetőleg kikéneztet helyiségben tavaszig épen eláll a gyümölcs.

Homokba rakott gyümölcs

Tiszta, folyami homok a legjobb hozzá. De ezt is kimossuk, mindaddig mosva, amíg felette a víz az edényben egészen tiszta, nem zavaros már. Akkor a homokot szétterítve, napon jól megszáritjuk, szikkasztjuk és úgy rakjuk közéje a gyümölcsöt, akár fertőtlenített hordóba, akár ládába, hogy a gyümölcs egymást ne érinthesse. Teljesen száraz, fagymentes helyre tehetjük csak.

Szőlő eltartása

Csak az errevaló fajtákat érdemes eltenni. Ezek rendszerint nagyszeműek és keményebb húsuak, mint a többi. Az ép, szép fürtöket — érett legyen, de nem túlrett, — átvizsgáljuk, minden hibás szemet lecsipünk kis szárával együtt. Azután tiszta nagy edényben vizet forralunk és a szőlőfürtöket egyenkint, hirtelen belemártogatjuk, de csak pillanatra. Még jobb, ha előbb kötjük rá a zsineget, amelynél felaggatjuk. Azután a gyümölcskamrában kifesztett kötélre vagy drótra sorra felaggatjuk, szikkadni hagyjuk léghuzamban és másnap kikénezzük, mint a gyümölcskamrárt már előbb is. Állandóan ellenőrizzük, a hibás szemeket leszedjük. A fürtöket szárunkkal lefelé aggatjuk fel! A kamra legyen hűvös, de nem túlságosan hideg. Csak nagyon napos, száraz időben szellőztessük!

Szőlő

Télire eltett szőlőt többféle módon konzerválhatunk:

1. A teljesen száraz fürtökről leszedjük a rossz szemeket, a szár

végét pecsétviaszal lezárjuk és úgy akasztjuk fel a fürtöket, hogy egymást ne érintsék. Ha időközben egy-egy szem romlik, kis szárával együtt vágjuk le a fűrtről.

2. Ha nincs módunkban felakasztva eltenni, szalma közé rakjuk le, de gyakran forgassuk meg és mindig távolítsuk el a romló szemeket. Puhaszemű szőlő nem alkalmas téli eltevéésre.

3. Ha nem nagy mennyiségben teszünk el szőlőt, úgy is konzerválhatjuk, hogy az egyes fürtök szárait vízzel telt üvegekbe dugjuk és mindig utánapótoljuk a vizet.

4. Egyszerűbb mód, a fürtök szárait krumplibá, vagy almába dugni, így is soká friss marad a szőlő, ha egyenletes hőmérsékletű, fagymentes pincében felakasztjuk.

Dió eltevése

A jól megérett diót zöld héjától megtisztítjuk, azután szellős helyen, de nem napon, szétterítjük száradni. Csak akkor tesszük zsákba vagy ládába, ha tökéletesen megszáradt, különben penészes lesz. Ha mégis megpenészedett volna, akkor a penészt alaposan le kell róla dörzsölni és úgy szárogatni.

Ha a dió bele nagyon megszáradt volna, áztassuk néhány órára, — de csak annyit, amennyit mindjárt elhasználnunk, — héjastól hidegvízbe, a bél megduzzad és belső héja is lehúzható lesz.

Ha azt akarjuk, hogy a csemege-dió sokáig hámozható legyen, zöld héjától megszabadítva, száraz homok közé rakjuk, szellős padlásra.

Citromhéj konzerválása

A citrom héja olyan kitűnő, illatos fűszer, hogy egyetlen háztartásból sem hiányozhatik. Száritással konzerválhatjuk a vékonyan lehámozott vagy lereszelt citromhéjat legegyszerűbben. A lehámozott héj, vízbe áztatva, visszanyeri eredeti rugalmasságát. Más konzerválási mód, hogy az egészen vékonyan lehámozott héjat, amelyen semmi fehér bél nem maradhat, lerakjuk egy befőttes üveg aljára, a tetejére egy centiméter vastag porcukor-réteg jön, majd ismét citrom és majd újra cukor. A rétegezést addig folytatjuk, míg az üveg meg telik, de a legfelső réteg mindig

cukor legyen. Pergamenttel lekötve tesszük el az üveget. Minthogy a cukor magába szívja a nedvességet, citromolaj képződik belőle, ami kitűnően használható minden olyan étel ízesítésére, amihez egyébként citromhéjat használunk.

Citrom felfüggesztve

Az egész, ép citromot legszebben eltarthatjuk, ha hosszú, vékony tűt tűzben vagy tiszta alkoholban fertőtlenítiünk, azután cérnaszálat fűzve bele, a citromon keresztülhúzzuk. Két végét összekötjük és a citromot így sorban felakasztjuk száraz, szellős helyen.

III. Szárítás, aszalás

Miért aszaljuk, szárítjuk a gyümölcsöt és főzeléket?

Mert így sokkal többet tehetünk el és kisebb helyen, mintha csak befőzéssel tároljuk a gyümölcs- és főzelékféléit! A befőzéshez üveg, edény kell, amibe eltegyük, jókora kamra, erős polc, ahová eltegyük. Az aszalt holmi elfér zacskóba, dobozba, amelyet felfüggesztve és egymásra halmozva tarthatunk! Szállítása is könnyebb, tápláléértéke pedig éppen annyi, mint a befőzöttnek. Az eltevésnek ez a módja különösen kis háztartásban, városi lakásban igen fontos, mert ott kevés a férőhely! Falun meg azért kitűnő, mert hozzásegít ahhoz, hogy semmi termés se menjen kárba. A jól aszalt termés a háziasszony téli jövedelemforrása is lehet, mert mindenki szívesen veszi, aki maga nem termelhet.

Szárítás, aszalás módja

A kettő között az a különbség, hogy szárítani minden különlegesebb eszköz, felszerelés nélkül is lehet, pusztán a nyári naptól meleg levegő segítségével. Ez hosszabb eljárás. Az aszaláshoz külön felszerelés kell, aszalókemence vagy tűzhelyaszaló, cserényekkel, deszkákkal. Ez jóval gyorsabb és biztosabb módszer. Amit száríthatunk, azt aszalhatjuk is és fordítva!

Csaknem minden gyümölcsöt és főzelékfajtát aszalhatunk. Legjobbak: gyümölcsből az alma, körte, szilva, sárgabarack. De aszalhatjuk a ringlót, őszibarackot, meggyet, cseresznyét, ribizlit is.

Főzelékféléből legjobb aszalva a zöldbab, zöldborsó, sárgarépa, petrezselyemgyökér, zeller, kalarábé, gomba és a fűszerfűvek. De aszalhatunk káposztát, tököt is.

Kétféle aszalókészüléket mutatunk be. Egyik nagyobb aszalóke-

mence, másik tűzhelyaszaló. Egyiksem kerül nagyon sokba, de kis háztartáshoz a Győry-féle tökéletesen elegendő. Kezelése is könnyebb és takarékosabb. Ahol gáz-tűzhely van, ott is használható, mert a letakart takarékláng kitűnően fűti. A villanytűzhely meg éppen ideális számára, az kitűnően szabályozható meleget ad.

Házi aszalás

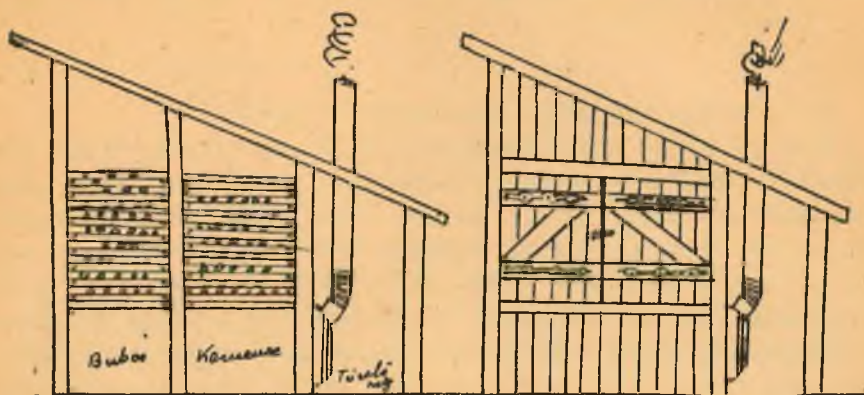
A Győry-féle tűzhelyaszaló

Fontossága abban rejlik, hogy házilag is könnyen elkészíthető és a tűzhelyre állítva, főzés közben is aszalhatunk vele külön tüzelés nélkül!

Két részből áll. Az alsó rész 19 cm magas 43 cm széles, 47 cm hosszú. Oldalai bádogból vannak, alul és felül erős vaskerettel és sarokvasakkal rögzítve. Két oldalán 2—2 szellőzőnyílás van. Ennek az állványnak felső vaskeretébe illeszkedik bele az aszalónak fá-

ból készült része, az aszalószekrény. Ennek magassága, szélessége 42 cm, mélysége 46 cm. Oldalra nyíló ajtaja van, benne egymás

rad a rés. Így a levegő áramlása az egyes cserények között hátulról előre, következőnél előlről hátulra s így váltakozva történhet. Az el-



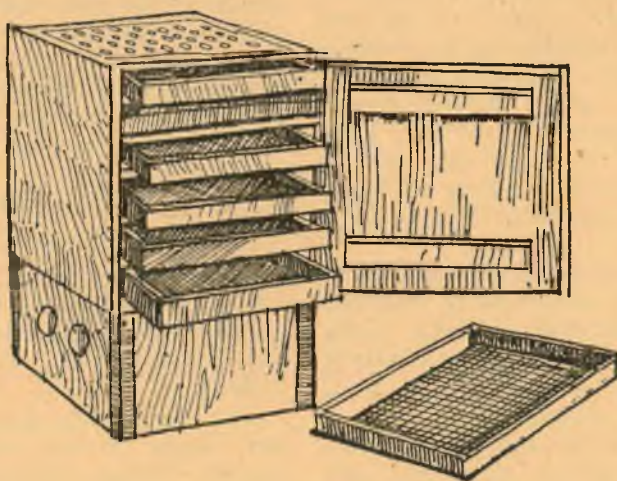
Épített aszalókemence.

1. keresztmetszet

2. zárva

főlé rögzített léceken vízszintesen hat u. n. aszalócserény tolható ki és be, mégpedig úgy, hogy a legalsó, harmadik és ötödik cserényt a szekrény hátulján alkalmazott

párolgó nedvesség a szekrény tetején lévő fűrt lyukakon távozik el. Lassú tűz elegendő az aszaláshoz, az alsó cserényre ügyelni kell, időnként cseréljük ki, nehogy meg-



Győry-féle tűzhelyaszaló

ütközőkig tolhatjuk csak be s így mögöttük rés marad, a többi 3 egészen betolható, ezek előtt ma-

pörköldjön az aszalni valónk. Aszalásra legjobb a 65—69° C hőmérséklet, ha főzés közben többre

van szükség, akkor arra az időre az aszalót egészen félre toljuk. Ezzel az aszalóval háztartásunk részére megfelelő mennyiségű gyümölcs- és zöldségaszalványt állíthatunk elő.

Az aszalási munka sorrendje:

1. A gyümölcsöt vagy főzeléket leszedjük, kiválogatjuk, megtisztítjuk, feldaraboljuk.

2. Amit kell, előre párolunk. Párolva vagy nyersen a cserényekre rakjuk. (Aszalódeszkák magyar neve). A deszkákat előbb tökéletesen megtisztítjuk és megszárazítjuk.

3. A teli cserényeket az aszalóba rakjuk. Ha az külön fűthető, már befűtöttük a kellő hőfokra.

4. Állandó ellenőrzés mellett aszalunk. A cserényeket cserélgetjük, hogy mindenik először nagyobb, majd kisebb hőfokon száradjon. A vastagabb dolgokat forgatjuk is, a többit elég rázogatni.

5. Az aszalóban megaszalt készletet utószáradásra tiszta, pormentes, levegős helyen szétterítjük. Ott is állandóan forgatjuk.

6. Elrakjuk szellős zacskókba vagy az itt leírt dobozokba.

7. Havonta legalább egyszer megforgatjuk és átvizsgáljuk, hogy nem romlik-e.

Gyümölcsfélék aszalása

Akármilyen készülékben történik, az eljárás ugyanaz. Fontos megtanulnunk a következőket: 1. A túlságosan gyors aszalás kívül megáncosítja, kiszáritja, de belül nedvesen hagyja a gyümölcsöt, mely megpenészedik. 2. Ha túlsoká aszaljuk, vagy igen nagy hőfoknál, a gyümölcs elég és keserű lesz. 3. Minden aszalás után jó az utószikkasztás a levegőn. 4. csak hibátlan és elsőrendű gyümölcsöt

aszaljunk, mert csak az áll el sokáig. Különösen, ha el akarjuk adni. 5. Csak nem túlságosan leves fajtákat, érettet, ízeset aszaljunk. 5. az eltartás módjainak leírását is tartsuk be pontosan, mert levegőtlen, nedves helyen nem áll el az aszalmány. 6. Külön-külön aszaljunk minden fajtát és utána a készüléket, eszközöket tökéletesen tisztítsuk meg. Eltenni is csak külön szabad.

Alma aszalása. Legjobb az izes, de nem nagyon leves ranettféle, de mindeniket aszalhatjuk, ami izletes. Legszebb, ha meghámozzuk, keresztben szeletekre vágjuk (mintha bundás almát készítenénk), magházát óvatosan kivágjuk és az aszalódeszkákra rakjuk. Ha azt akarjuk, hogy ne barnuljon meg, meghámozva, szeletelve citromos vízbe dobjuk, azután megszikasztva rakjuk az aszalóba. Azután levegőn szikkasztjuk. Kb. 5 órát kell az aszalóban tartani, de ez a levesességtől függ. Mikor széttörésnél semmi nedvességet nem mutat, de még szívós, nem törékeny, akkor kész.

Körte. Kettévágjuk vagy négyfelé, szárát rajta hagyjuk. De meghámozzuk előbb! Magházát ki is vághatjuk. Ha a körte nagyon keményfajta, előbb kissé megabáljuk, jól lecsurgatjuk, úgy aszaljuk.

Hámozott szilva. A nagyon illatos fajta jó hozzá, ami igen húsos is. Magbaváló! Lobogva fővő vízbe dobjuk, hirtelen kiszedjük, héját lehuzzuk és lecsurgatva, aszalóra rakjuk. Mikor félig kész, akkor nyomjuk ki belőle a magját, de benne is maradhat.

Cseresznye, kerek ringlő. Mikor leszedjük, előbb szétakva, levegőn fonnyasztjuk őket. Így tartjuk legalább három napig, de ha kell, to-

vább is. Azután tesszük az aszalóba, majd megint szikkasztjuk.

Ugyanígy aszaljuk, előzetes fonyaszttással a többi bogyós gyümölcsöt is.

Sárgabarack és őszibarack. Kettévágjuk, magját kiszedjük és meghámozzuk. Azután aszaljuk, nagyon lassan, fokozatosan, mert különben levében megfő, nem aszalódik. Mikor az aszalás kész, nagyon türelmesen, napokig szikkasztjuk a meleg levegőn. Közben is, az aszalóban, gyakrabban cserélgetjük helyzetét, mint más gyümölcsnél!

Ha nagyon leves gyümölcsöt akarunk aszalni, pároljuk ki a levét úgy, ahogy a befőttéknél leírtuk, a gyümölcspároló segítségével. A levét külön tegyük el szörpnek, a gyümölcsöt aszaljuk meg.

Szilva aszalása (leggyakoribb!)

Lehet vörösszilva is, de legjobb a magvaváló, besztercei fajta. Mennél tovább hagyjuk a fán, míg szára körül ráncosodni kezd már a héja, akkor leszedjük, de nem rázzuk, mert úgy megsérül, összenyomódik. Csak a teljesen ép, szép szemeket aszaljuk. Aki eladásra készíti, válogassa külön nagyság szerint is a gyümölcsöt, így is aszalja, mert így értékesebb, egyenletesebben szárad és főzhető. A megszedett gyümölcsöt nem szabad egymásra halmozni, hanem szét kell rakni száraz helyen, deszkán, asztalon. Közben magától szárad és aszalódik is! Az aszalóba rakva, állandóan cserélgessük a cserényeket, tálcákat és mikor onnan kiszedjük a gyümölcsöt, még forrón vigyük szellős, levegős helyre hűlni, utószáradásra, erősen szétrakva. Így izes, fényes, szép lesz.

A teljesen kész szilvát is hagyjuk még pihenni, érni, azután legjobb

zacskókba vagy levegőjárta kosarakba rakni.

Dióval aszalt szilva

A megszedett, ép, szép szilvát, ami már aszalásra érett, hosszanti oldalán szétválasztjuk, magját óvatosan kiemeljük, hogy a szilvát ne ronszoljuk és magja helyére diógerezdet teszünk. Tehetünk héjalt, száraz mandulát is! Azután úgy aszaljuk tovább, mintha magja benne volna.

Csemegének igen finom és jól értékesíthető!

Aszalt szilva felhasználása télen:

1. nyersen kitűnő csemege.
2. vízben áztatva, levélvel együtt hashajtó, reggel, éhgyomorra kell fogyasztani.
3. hús mellé, gyümölcs helyett kitűnő, egészséges, cukor nélkül is főzhetjük, kis citromhéjat adva levébe.
4. főzeléket készítünk belőle: a könnyedén megmosott, de nem áztatott szilvát feltesszük főni, kis citromhéjjal, kis cukorral. Mikor megfőtt, leszűrjük, levéből annyit vesszünk, hogy a főzelék leves legyen majd, ebbe tejszeles habarást adunk, a szilvát beleadjuk és egy forrás után tálaljuk. Ki is magozhatjuk előbb.

5. vegyes gyümölcssalátához nyersen használjuk. Kimagozzuk, csíkokra vágjuk és kis rumba áztatjuk vagy a felszeletelt narancs közé adjuk mindjárt.

Aszalt gyümölcs délvidéki módon

Bármilyen gyümölcsöt aszalthatunk így, amit szoktunk. A gyümölcsöt a leírt módon előkészítjük, illetve tisztítjuk és aprózzuk, azután a gyümölcspárolóban pá-

roljuk, hogy levét kiengedje. A levét felforralva, hogy meg ne erjedjen, félretesszük. A gyümölcsöt megaszaljuk rendesen, mint a többi, de mikor csaknem kész, belemártogatjuk a felforralt, kihűlt levébe, kissé áztatjuk is benne, azután lecsurgatjuk és tovább aszaljuk, míg teljesen száraz. Állítólag így sokkal izesebb. Persze, szikkasztani is kell!

Gyümölcsfélék szárítása

A megtisztított gyümölcsöt feldaraboljuk (az aszalásnál írjuk le egyenkint, hogyan!) amit egészben szárítunk, csak kiválogatjuk. Tiszta papirosra vagy deszkákra rakva, hogy egymást ne éréjék, kitesszük a meleg levegőre. Napra csak rövid időre tegyük, mert színt, ízét kiszívja. Tüllel takarjuk le a rovarok ellen, mert ha meglepik és tojásaikat belerakják, a férges gyümölcs szétporlad. Gyakran megfogatjuk és éjjelre min-

dig beszédjük, mert a harmat tönkreteszi. Mikor teljesen megszáradt, még szikkasztjuk a szobában vagy kamrában, azután tüllzacskókba téve, felakasztva tesszük el.

Ha siettetni akarjuk a száradást, rakjuk a szárítanivalót előbb tepsikre és főzés után a még meleg sütőbe. Meg ne süljön! Azután vigyük ki a meleg levegőre.

Ugyanígy szárítjuk a főzelékféléket is, meg a füveket, teákat.

Szárított gyümölcs felhasználása

1. Megmosva nyersen esszük.

2. Megfőzve, kompót és befőtt helyett használjuk.

3. Gyümölcssalátát készítünk vele vegyesen.

Ha azt akarjuk, hogy szép legyen, hagyjuk kevés vízben duzzadni.

Ha megfőzzük, sütőben főzzük lassan, így szebb és izesebb.

Tudnivalók az aszalás körül

Olvasóink talán aggodalommal nézik aszalási leírásainkat, keresve benne minden egyes gyümölcs- és főzelékfajta pontos aszalási idejét. *Elvben* a tudomány ezt meg is szokta határozni, de a gyakorlat sokszor ellentmond ezeknek a meghatározásoknak. Pl. ha azt írom, hogy az alma aszalási ideje 4 vagy 5 óra. Akadhat olyan almafajta, amelyik 4—5 óra alatt teljesen és kitűnően elkészül, de leveses fajták darabjai nedvesek maradnak, viszont nedvszegényebbek túlaszalódnak, tehát vagy elégnnek, vagy túlságosan törékenyek lesznek és szétporladnak. De megeshetik az is, hogy ugyanaz a gyümölcs egyik évben nedvűsabb, másik évben, rendszerint szárazság idején, nedvben szegényebb. Ugyanígy állunk a főzelékekkel is.

Tehát nem az aszalás idejét, hanem a kész aszalt gyümölcs vagy főzelék minőségét kell meghatározni.

Az aszalt gyümölcs vagy főzelék akkor jó, akkor kész, ha száraz, nyomásra semmi nedvességet nem érzünk rajta, de még hajlékony, nem törik, nem porlik, úgy mondjuk, hogy szívós. Ha kívül teljesen száraznak érezzük is, de belül nyirkostapintású, akkor utóaszalásra, vagy hosszabb utószárításra van szüksége. Ha megnyomva szétporlik, akkor elégettük és hasznavehetetlen. Tehát aszalás közben többször kell ilyen próbát csinálni.

FŐZELÉK

- I. Főzelékfélék eltevése**
- II. Gomba eltevése**
- III. Paprika eltevése**
- IV. Paradicsom eltevése**
- V. Savanyúság**
- VI. Ízesítőnek felhasználható zöldségek
és magyar fűszerfüvek**
- VII. Aszalás — szárítás**
- VIII. Friss főzelékek átteleltetése**

I. Főzelékfélék eltevése

Sóban, ecetben, paradicsomban, korpában

Főzelékfélék tisztítása

Gyökérfélék: sárgarépa, zeller, petrezselyem stb. A gyökeret balkezünkbe fogjuk, azután kisebb késsel levakarjuk róla a piszkos felületét. De alaposan ám! Utoljára a végéről levágjuk a leveleket, alsó hegyét is levágjuk és hideg vízben jól megmossuk. Felaprózzuk, ahogy kell.

Spárgatisztítás. Legízesebb része a feje, arra vigyázzunk. Minden szálát külön tisztítunk. Ha nagyon keménynek érezzük a szár alsó végét, azt levágjuk, óvatosan lekapargatjuk a külső rétegét, de a fejről nem! Azután hidegvízben megmossuk.

Zöldborsó tisztítása. A hüvelyeket egyenként kétfelé választjuk és magját kiszedjük, befőzéshez csak a friss, nem fonnyadt és nem nyálkás hüvelyű szemek valók. A héjat, ha nagyon fiatal, megfőzve és áttörve használhatjuk. Levesnek, főzelék sűrítéséhez.

Zöldbab tisztítása. A babhüvelyeket egyenként megfogjuk, alsó, felső végét úgy törjük le, hogy a hüvelyzáró szálka-szálát is lehúzzuk vele. Azután hosszában vagy keresztben daraboljuk, ahogy szeretjük. Most mossuk meg.

Kelkáposzta tisztítása. Külső, sárguló leveleit leszedjük, azután

vagy feldaraboljuk, cikkekre vágva vagy egészben hagyjuk, tölteni stb. Gondosan mossuk meg, gyengén sós vízben, mert a levelek tövéből férgek tanyáznak rendszeren.

Saláta tisztítása. Úgy kezeljük, mint a spárgát.

Feketegyökér tisztítása. Úgy kezeljük mint a spárgát.

Karfiol tisztítása. Külső leveleit tövéből lenyessük, hibás részeit kikapargatjuk, azután egészben, jól megmossuk.

Spárga eltevése

Ahol sok spárga terem és a piaci viszonyok miatt nem lehet könnyen eladni, legjobban tesszük, ha saját használatunkra tartjuk meg a spárgát. A következő módon több hónapig eltartható a spárga. Jó, erős, légmentes hordó fenekére egy réteg száraz korpát kell szórni, amelybe száraz konyhasót vegyítünk, erre jön egy sor spárga, melynek megszáritottuk végeit, de meg nem mostuk, ismét egy réteg megszózott korpa és így tovább, míg a hordó megtelt. A legfelső réteg korpára fölolvastott, de már kihűlt faggyút öntünk, mely a levegőt teljesen elzárja. A faggyút nem szabad melegen beleönteni, mert átjárja a korpát és a spárgának rossz ízt ad. A hordót száraz, fagy-

mentes helyen kell tartani, így igen sokáig eláll benne a spárga. Célszerű apró hordókban elrakni a spárgát, mert ha a hordót megbontják, tartalmát néhány nap alatt el kell használni, mivel könnyen megromlik a levegő hatása alatt.

Fagyasztott spárga

A friss spárgát megtisztítjuk, egyenlő darabokra vágjuk és néhány percig forró vízben pároljuk. Azután kis bödönbe rakjuk és a jégveremben a jég közé ássuk. Mikor megfagyott, üvegekbe tesszük és hideg helyen tartjuk. Használathoz forró vízbe dobjuk és úgy készítjük el, mint a frisset.

Zöldborsó eltevése

Csak egészen friss, gyenge borsót tehetünk el; ami sokáig feküdt rakásban, az nem jó, mert erjedt lehet és ízét veszti.

A válogatott borsót nagyon gyengén sós vízben, melybe csepp cukrot is adtunk, lassan főzzük 20 percig. Akkor üvegekbe vagy palackokba tesszük, megszűrt levét ráöntjük, hogy jól ellepje és lekötve vagy dugaszolva forrástól számított 15 percig gőzöljük, kihűtjük és másnap újra gőzöljük 10 percig.

Zöldbab eltevése

Eltehetünk vajbabot, vagy széles, zöld fajtát, de mindkettőt csak frissen, gyenge korában.

A babot megmoszuk, megtisztítjuk és ha széles, csíkokra hasítjuk. Gyenge sós vízben félpuhára főzzük. Szűrőkanállal kiszedjük, a levéhez adunk kis ecetet, csepp szalicilt (ez el is maradhat!). A kihűtött, megszűrt levét ráöntjük, le-

kötjük és forrástól számított 30 percig gőzöljük lassan.

Zöldbab eltevése

Ugyanúgy tesszük el, mint a borsót, csakhogy a lében először félpuhára főzzük és úgy szűrjük le. Csak szálkamentes, finom bab jó eltevéshez, legjobb a zöldsínű, széles hüvelyű (magja lila).

Zöldbab paradicsomban

Finom különlegesség! Készítése: a friss, gyenge zöldbabot megmosssuk, megtisztítjuk és ha apró, egészben, ha széles, csíkokra vágva, gyengén sós vízzel leforrázzuk. Letakarjuk és állni hagyjuk, míg a lé kihűl. Akkor üvegekbe szedjük és rendszeren elkészített paradicsomlevet öntünk rá, ami lehet nyersen áttört paradicsom is! Tehetjük palackokba is. Lekötjük, forrástól számított 40 percig gőzöljük.

Zöldbab sóban

A szépen megtisztított, megmosott és teljesen megszikkasztott, de föl nem darabolt zöldbabot, üvegekbe rakjuk, úgyhogy előtte egy jó vastag ujjnyi réteg sót teszünk az üvegbe, aztán egy tenyérnyi réteg babot, aztán ismét egy ujjnyi sót teszünk, aztán lekötözzük és mindjárt a kamrába tehetjük. Használathoz a sóból előbb jól kiáztatjuk.

Zöldbab ecetben

A gyenge, friss babot megmoszuk, megtisztítjuk és gyengén sós vízben félpuhára főzzük. Nem daraboljuk! Azután kiszedjük, a levét megszűrjük és hozzáadunk mindazt, amit a finom ecetes uborkához. Úgy is tesszük el tovább, mint azt. Különösen franciasalátá-

hoz, majonézes salátához igen finom!

Tök eltevése. Többféleképpen tehetjük el

1. A meggyalult tököt jól kinyomjuk és úgy rakjuk szélesszájú üvegbe, hogy minden réteg tökre egy réteg sót teszünk. Az üveget lekötjük, gőzölni nem kell, de használat előtt a tököt alaposan ki kell mosni.

2. A tököt meggyaluljuk, kevés sóban forgatva állni hagyjuk, félóra múlva kinyomjuk és üvegekbe rakva a következő lével öntjük le. Forralunk erősen ecetes vizet, adunk bele pici cukrot is. Mikor kihűlt, a tökre öntjük, az üveget lekötjük és forrástól számított 30 percig gőzöljük. Így apró üvegekbe tegyük, egyszeri használatra egy üvegbe.

Szőlőlevél (töltött zöldkáposztának)

Ugyanígy tehetünk el ribizli-levelet is. Csak gyenge, szép egyenletes leveleket szedjük, teljesen hibátlanokat. Több langyos lében mossuk meg. (Permetezve van.) Nagy uborkás üvegbe csomónként rakjuk bele, jó szorosan lenyomkodva. Egy kis tiszta pálcával is leszorítjuk. Erősen sós vizet forralunk, hidegre hűtjük és a szőlőlevélre öntjük. Fedővel letakarva, szellős, árnyékos helyre tesszük. Pár nap múlva, mikor már levét engedett, újra rakunk rá szőlőlevelet és leszorítjuk. Mikor már kiforrott, vagyis nem enged újabb levét, lekötjük, de mikor a leve apad, mindig fel kell önteni, forralt, lehűtött sós vízzel. Bármikor vehetünk ki belőle, de ki kell áztatni.

Sóska

A sóskaát megtisztítjuk, több vízben megmossuk, de nem áztatjuk. Aztán kinyomjuk és tiszta deszkán apróra megvágjuk. Üvegekbe nyomjuk, pergamennel lekötjük és forrástól számított egy órát gőzöljük lassan.

Sóska zsírban párolva. A sóskaát megtisztítjuk, jól megmossuk, kinyomjuk, deszkán apróra megvágjuk és minden kiló sóskaához egy evőkanálnyi zsírban pároljuk, míg a levét elforrtá. Állandóan kavargatjuk, akkor jó, ha egészen sűrű. Üvegbe tömjük, tetejére ujnyi olvasztott zsírt öntünk, mikor ez megkeményedett, kettős hólyagpapírral lekötjük. Hűvös helyen tartjuk.

Zöldkapor zsírban

Ugyanúgy készül, mint a sóska.

Zöldkapor sóban

A zöld kaprot száráról lecsipkedjük, aztán úgy rakjuk üvegbe, hogy minden réteget sóval meghintünk. Tetejére is só jön. Lekötjük és bármikor használhatunk belőle.

Tárkony sóban

Ugyanúgy tesszük el, mint a zöld kaprot.

Kelvirág (karfiol) eltevése

A kelvirágfejet megtisztítjuk, szétszedjük nagyobb rózsákra és gyengén sós, langyos vízben áztatjuk, hogy ha kukac van benne, ami gyakori, azok kibújjanak. Azután hideg vízzel leöblítjük, jól lecsurgatjuk és gyengén sós vízben félpuhára főzzük. Azután üvegbe rak-

juk, a kihűtött levét rászűrjük, az üveget lekötjük és forrástól számított teljes órát gőzöljük.

Kelvirág ecetben

A kelvirágot apró rózsáira szedjük, jóval apróbbakra, mintha ecet nélkül tennénk el. A rózsákat áztatjuk, mint a főzeléknek valót, azután erősen fővő vízbe tesszük 4 percre. Szűrőkanállal kiszedjük, lecsurgatjuk, üvegbe rakjuk és a finom ecetes uborka módján tesz-

szük el, ugyanazt adva hozzá, mint ahhoz.

Vöröskáposzta borral eltéve

Savanykás, ízes vörösbor vagy gyümölcsbor (ribizlibor, almabor) kell hozzá. A káposztát meggyaluljuk, a borral főni tesszük, adunk bele kevéske cukrot is, és félpuhára főzzük. Azután üvegbe rakjuk, a megszárt levet ráöntjük, lekötjük és forrástól számított egy órát gőzöljük.

II. Gomba eltevése

Zsirban, ecetben, borban

Gombatisztítás.

Csipetke. A szár homokos végét levágjuk, azután bő vízben jól megmossuk a gombát. Óvatosan lehuzzuk a fejről a külső bőrszerű héjat, szárát pedig megvakargatjuk. Azután felhasználjuk a leírás szerint.

Úrigomba (medvegomba).

Szárát eldobjuk, a felsőrészét gondosan, vékonyan meghámozzuk és ha az alsó, fekete része nagyon puha, azt is kikaparjuk. Azután fel-daraboljuk és gondosan megmos-suk. Áztatni nem szabad! A hulla-dékát jól megmosva friss levesnek vagy baromfieledelemnek használjuk fel.

Róka-gomba (kenyér-gomba)

Alaposan megmossuk, de nem áztatjuk. Könnyen összetörik! Szára végét vágjuk csak le, azután hosz-szában daraboljuk.

Csipekgomba

Úgy bánunk vele, mint a róka-gombával.

Szekefűgomba

Kiválogatjuk, hogy férges ne maradjon benne, azután megmos-suk és egészben használjuk fel.

Kucsma-gomba

Megmossuk, szára végét levag-daljuk és hosszában daraboljuk.

Királygomba és keserűgomba

Csak száruk végét vágjuk le, az-után jól megmossuk.

Száritott gomba

Jól megmossuk, azután langyos vízben hagyjuk dagadni. Ha csepp citromlevet adunk hozzá, még szebb lesz.

Gomba zsírral eltéve

Így tehetünk el: csiperke-, uri-, róka-gombát.

A gombát alaposan megmossuk, megtisztítjuk, nem nagyon apróra daraboljuk, azután izesen sósviz-ben átfőzzük, de ne puhuljon el. Szűrőkanállal kiszedjük, lecsur-gatjuk, üvegbe rakjuk és forró, ol-vasztott zsírt öntünk rá. Ne higy-jük, hogy sok zsír kell, mert men-nél több gombát tömhetünk az üvegbe, közben lerázogatva és a gomba levét kicsurgatva. A gom-bát a ráöntött zsírral együtt hasz-náljuk el télen.

Gomba ecetben eltéve

Salátának, ízesítőnek, francia salátához, majonézeshez stb., ki-tűnő.

Eltehetünk így: csiperke-, uri (medve-), róka-, szekefű-, kucsma-, királygombát. Aki szereti a külön-leges ízeket, keserűgombát is tehet így el, de külön! Kisebb üvegekbe

rakjuk az ecetes gombát a következőképpen: a megtisztított, jól megmosott és lecsurgatott gombát, — amely ép, egészséges legyen és nem túlérlett, — gyengén sós-vízben egyszer átfőzzük, de nem puhítjuk el. Azután szitára szedjük lecsurogni. Azalatt az üvegbe adunk (félliteres üvegekre számítva) kevéske friss kaprot, csombort, bazsalikomot, csepp majoránát, tárkonyt, félkanálka mustármagot, egy-két szemesborsot, félliternyi vízbe felteszünk egy kocka cukrot, kis késhegynyi sót és borsónyi szalicilt, azonkívül annyi ecetet, hogy jó, izletes legyen. A lecsurgatott gombát az üvegbe rakjuk, de nem törjük össze! Mikor a lé lobogva forr, ráöntjük a gombára, azonnal lekötjük és pokrócba csavarjuk. Mikor kihült, eltehetjük. Bármikor vehetünk belőle, ha mindig gondosan lekötjük.

Gomba vörösbortban

Úgy készítjük elő, mint az ecetes gombát, csak hogy az ecetes lé helyett jóminőségű vörösbort forralunk. A szalicilt ebbe is beleadjuk, de a sót nem. Éppen úgy öntjük rá a gombára, kötjük le és rakjuk pokrócba az üveget, mint az ecetést.

Pecsenyékhez, különleges salátákhoz igen finom!

Róka- (vörös) gomba főzeléknek eltéve

A gombát megtisztítjuk, nem nagyon vékony szeletekre vágjuk, megmosuk és jól lecsurgatjuk. Kisebb üvegekbe rakjuk, tetejére késhegynyi szalicilt adunk, majd sós vizet forralunk, lehűtjük, a gombára öntjük és lekötve, forrástól számított 30 percig gőzöljük.

Gombasaláta

A felszeletelt, megtisztított gombát alaposan megmosuk és gyengén sós vízben egyszer felforraljuk. Szűrőkanállal kiszedve, lecsurgatjuk, majd üvegbe téve, úgy kezeljük, mint a finom ecetes uborkát.

Úgy is eltehetjük, hogy közéje karikára vágott vöröshagymasorokat rakunk.

Gombakivonat

Levesek, mártások, húsok izesítésére kitűnő és olcsó dolog! Különösen ott, ahol nyáron sok a gomba, de télen nehéz kapni. Jó hozzá: az erdei csiperke, a szegfűgomba, az urigomba. Készítése: a gombát jól megmosuk, lecsurgatjuk, frissiben apróra vágjuk és fődő alatt épzománcu lábosban főni tesszük. Vízet csak nagyon kicsit adunk hozzá. Mikor jó sok levét eresztett, azt leszűrjük és újból főzzük, víz nélkül. Mikor már minden levét kiadta, a levét összevegyítjük, üvegbe töltjük (mennél kisebb üvegekbe), lekötjük és forrástól számított 20 percig gőzöljük. Ha a lé híg volna, előbb besűrítjük kissé, de mindig fődő alatt. Bármikor vehetünk belőle, csak tiszta kanállal és utána kössük le újból.

Gombakivonat. A gombát gondosan megtisztítjuk, megvágjuk és saját levükben megfőzzük. A kifolyó levét időről időre letöltjük egy másik edénybe. Ha már csak nagyon kevés lé folyik belőle, vízzel főzzük tovább a gombát. Ha jól átfőtt, a levét letöltjük róla és hozzáadjuk az előbbihez, meglehetősen jól megsózzuk és olyan sokáig főzzük, míg körülbelül szirupsűrűségű lesz. Semmiféle fűszert nem adunk hozzá, mert elvenné a gomba sajátos zamatát. A kész kivonatot jól beduga-

szolt és átkötött, széles nyaku üvegekbe tesszük el. Évekig eláll, kitűnő és erős, zamatos fűszer: használják leves vagy mártás ízesítésére.

Egy kávéskanálnyi kivonat forró vízzel felforralva, hat személy számára készített leveshez bőségesen elég.

III. Paprika

Ecetben, paradicsomban, szalicillal

Ecetes paprika egészben eltéve

Csak nagyon szép, érett, egyenletes nagyságú, kerekfejű, tehát nem csípős paprikákat válogatunk hozzá. Legízesebb az ú. n. paradicsompaprika, de aki szereti, zöldet is tehet el. A paradicsompaprika azért jobb, mert husosabb, míg a zöld vékonyabb és így könnyebben összeesik. Eltevése: a paprikát gondosan megmossuk, megtörölgetjük és úgy rakjuk üvegbe, mint a finom ecetes uborkát. Ugyanazokat a fűszereket is adjuk hozzá és ugyanúgy tesszük is el!

Paprikalekvár

Ez is ízesítésre való! Mártásokba, húslébe (szaft), pástétomokba igen finom. Csak nagyon édes, piros paradicsompaprikát vegyünk hozzá, jó hússal. Ezt kevés, összetört paradicsommal feltesszük főni és kevés magyar fűszerfűvet, ami van, csombort, tárkonyt, majorannát, amelyiket szeretünk, adunk bele. Mikor nagyon elfőtt az egész, áttörjük és lekvársűrűségűre főzzük. Apró üvegekben tesszük el és késhegy-

nyit veszünk egy négyszemélyes húsételhez. Hamisleveseknek egészen különlegesen jó ízt ad.

Tölteni való paprika paradicsomban.

Így a legízletesebb, nem kell hozzá vegyi szer és biztosan eláll! Készítünk rendes áttört paradicsomlevet. Az egyenlő, nem túlságosan nagy édes paprikákat megmossuk, magházát kivágjuk és ereit kikaparjuk. Mély tálba téve, forró sós vízzel leforrázzuk és letakarva állani hagyjuk. Legalább 25 percig. Akkor szitára téve lecsurgatjuk. Egymásba illesztve, üvegbe rakjuk, a paradicsomot ráöntjük, lekötjük és forrástól számított 30 percig főzzük gőzben. Legfeljebb kétliteres üvegeket vegyünk, amit elég gyorsan elhasználhatunk, mert felbontva, nem soká áll el.

Tölteni való zöldpaprika szalicillal

A szép, egyenlő nagyságú paprikákat jól megmossuk, szárazra töröljük, belsejét kitisztítjuk és egy-

másba dugdosva üvegbe rakjuk. Vízet forralunk, melybe minden liternyihez kanálka szalicilt teszünk. A vizet kihűtve öntjük a paprikára. Hólyagpapírral lekötjük és bármikor vehetünk belőle.

Paprika káposztával töltve

Paradicsompaprikát veszünk hozzá, szép érettet, de nem puhát. Egyenlő nagyságúakat tegyünk egy üvegbe. A paprikát megmossuk, magházát, magjait kiszedjük, azután újból megmossuk és lecsurgatjuk. A hibátlan, friss káposztát, lehet fehér vagy vörös, meggyaluljuk és lesózzuk. Két óra múlva alaposan kicsavarjuk s jól megtöltjük vele a paprikákat. Üvegekbe

rakjuk, közéje tesszük az alább felsoroltakat:

Minden 5 literes üvegre számítva egy deka szalicilt, 3 kockacukrot, egy kanálka mustármagot, egy kanálka szemesborsot, 3 babérlevelet, 3 deka sót, féldeka timót, megmosott kaprot, meggylevelet, egy-két szál csombort, bazsalikomot és vasfűvet, csipetnyi majoránnát. Ha a fűvekből valamit elhagyunk, mert nincs, nem baj, de az különleges ízt ad neki. Azután ecetes vizet forralunk, de a borecet nem jó, mert zavarossá teszi a levet. Mikor az ecet lobogva forr, az üvegbe öntjük, azonnal lekötjük, pokrócokba csavarjuk és kihűlésig így hagyjuk. Hat hét múlva élvezhető.

IV. Paradicsom

**Egészben, lénak, mártásnak, ecetben,
sülve, homokban, stb.**

Paradicsom érlelése

Zöld paradicsomot többféle módon lehet pirosra éretni, amelyek mindegyike célravezető.

1. Ha saját kertünkben termelt paradicsom maradt éretlen az első dér után, emeljük ki a tőkét és akasszuk fel szellős padláshelyiségben, a gyökerével felfelé. Ugyanígy lehet félig érett hüvelyeket beérteni.

2. Fagymentes helyen lerakjuk az egyes paradicsomalmákat, úgy, hogy egymást ne érintsék és a nap ne süssön rájuk.

3. Ugyanezt napon csináljuk.

4. Faládákba rakjuk a paradicsomot, rétegezve és a rétegek közé faforgácsot vagy szecskát szórunk.

5. Gyapjúruhákkal takarjuk le a ládába vagy polcra lerakott paradicsomot. (Ez az olasz eljárás.)

Paradicsomlé befőzése

Kétféleképpen készíthetjük:

1. A paradicsomot megmossuk, közepét kivágjuk, az egészet összetörjük és épzománcú lábosban főni tesszük. Mikor jól megfőtt, áttörjük. Újra főni tesszük, sűrűre befőzzük, üvegekbe öntjük forrón, kifőzött új dugókkal gyorsan ledugaszoljuk, minden üveg fejét szurkoljuk is és pokrócba csavarva, hagyjuk, míg kihül.

2. A megmosott paradicsomot

nyersen áttörjük, üvegekbe töltjük, lekötjük és a forrástól számított 2 órán át gőzöljük lassan. Nem muszáj egyfolytában gőzölni.

Paradicsomhég ízesítő

Mikor paradicsomot főzünk, a hégját ne dobjuk el. Tegyük mély tál hideg vízbe, a hég a víz tetejére jön, a mag lesüllyed. Akkor a hégját kiszedjük, lecsurgatjuk és árnyékban, gondosan forgatva, megszikkasztjuk, majd szárazra aszaljuk. Levesbe, húslébe remek ízesítő!

Paradicsomlekvár

Csak a nagyon húsos fajtából érdemes csinálni. Legjobb hozzá a körteparadicsom. Érett legyen, de nem túlrett. Minden kilogramnyi paradicsomhoz veszünk egy-két piros, érett paradicsompaprikát is. A paradicsomot megfőzzük, áttörjük, a paprikát ugyancsak megtisztítjuk, apróra vágva megfőzzük, áttörjük, a két anyagot összevegyítve egészen sűrű lekvárrá főzzük. Apró üvegekbe tesszük el, pergamennel lekötjük és forrástól számított 20 percig gőzöljük. Készülhet paprika nélkül is.

Paradicsomos káposzta

A káposztát megtisztítjuk, megmossuk. Azután kevés sóban megforgatjuk. Állani hagyjuk fél-

órát, majd alaposan kinyomjuk. Azalatt készítünk nyersen áttört paradicsomlevet. Főni tesszük épzománcú lábosban, mikor forr, a káposztát beledobjuk, de csak 5-6 percre, szűrőkanállal kiszedjük, üvegbe tömködjük, a forró paradicsomlével, amit kissé sűrűbbre is főzhetünk, leöntjük. Lekötjük és forrástól számított 30 percig gőzöljük. Kitűnő főzelék télen.

Paradicsom egészben eltéve

Köedényben vagy nagyobb üvegekben tehetjük el. Legjobb hozzá az apró, körte-formájú paradicsom, mert ebből több fér el és ez húsosabb. A megmosott, gondosan szárazra törölt, hibátlan paradicsomokat a tiszta, szárított edénybe rakjuk, ezután erősen sós levet forralunk, teljesen kihűtjük és a paradicsomra öntjük. El kell lépnie a gyümölcsöt, tetejére tiszta olajréteget öntünk, azután, lekötjük. Hűvös, sötét helyen jól eláll.

Érett paradicsom ecetben

Ehhez a kis, körteformájú paradicsomokat vesszük vagy a teljesen egyenletes nagyságú kis kerek formákat. A paradicsom érett legyen, de nem puhult és nem sérült.

Éppen úgy tesszük el, mint a finom ecetes uborkát! De ne keverjük más savanyúsággal és inkább kisebb üvegekbe rakjuk.

Paradicsomsaláta ecetben

A pirosra, ízesre érett, de még teljesen kemény paradicsomokat tehetjük így el. Legjobb hozzá a kis, hosszúkás, körteformájú. Kisebb üvegekben rakjuk el. Az üveget megmossuk, megszáritjuk. Alája forró vízben átmosott fű-

szerfüveket teszünk, csombort, bazsalikomot, kaprot, majorannát, meggylevelet, vassüvet, két babérlevelet. Azután a paradicsomot szeletekre vágva belerakjuk, a szeletek felüljnyiak legyenek. Össze ne törjük! Mikor az üveg csaknem megtelt, feltesszük az ecetet forrni, annyira hígítva, hogy jó savanykás legyen, adunk bele félkanálka sót, csepp szalicilt, pár szem szemesborsot, morzsányi timsót, félkanálka mustármagot. A fűszerekkel együtt öntjük a paradicsomra, azonnal lekötjük, pokrócba csavarjuk és másnapig benne hagyjuk. Egy-két kockacukrot is adhatunk bele, úgy még ízesebb.

Paradicsommártás

ami azonnal is használható. Nem édes! Nagyon érett, nem vizes paradicsomot megmosunk, összetörjük és feltesszük épzománcú lábosban főni. Adjunk hozzá, hogy vele főjjön, minden kgr-nyi paradicsomhoz két darab nagyon édes piros paradicsompaprikát, jó húsosat, aprítva, ugyancsak megtisztított, mosott és aprított két-két szál sárgarépát és petrezselyemgyökeret, de a fiataljából, darabka zellert és néhány darab friss aprított gombát. Mindezt jól puhára összefőzzük, azután együtt áttörjük. Újra főni tesszük és sűrű mártássűrűségűre megfőzzük. Azután apró üvegekbe öntjük és forrástól számított 40 percig lassan, egyenletesen gőzöljük. Nagyon finom bármilyen húshoz, makarónihoz, burgonyához, stb. Aki pikánsabban szereti, tehet bele kinyomott, átszűrt citromlevet is. Legálább olyan finom és jóval egészségesebb készítmény, mint a drága, készen vásárolt és borssal agyonfűszerezett készítmények,

Sült paradicsom ecetben

Ehhez is jobb az apró alma- vagy körteforma, nagyon húsos paradicsom. Jó érett, piros legyen, de nem ráncos vagy csurgó-levű! Megmossuk, megtöröljük és zománcos tepsiben, gyenge, lassú tűznél átsütjük, míg megráncosodik. Akkor úgy járunk el vele, mint a finom ecetes uborkával.

Paradicsom homokban eltéve.

A szép, érett, hibátlan paradicsomot megtöröljük tiszta, száraz ruhával, azután tiszta, egészen száraz homokot készítünk, láda aljára tesszük, reá paradicsomot, megint homokot és megint paradicsomot. Tetejére homok jöjjön. Teljesen száraz, fagymentes helyen hónapokig eláll. Legjobb hozzá a gondosan szárított, folyami homok. Lehetőleg napon szárítsuk a homokot, mert az fertőtleníti is.

Lecsó

Ez a lecsó akár három esztendőig is eláll, szállítani lehet és nem romlik meg. Kisgyermek is eheti. Készítése: csak kimondott paradicsompaprika jó hozzá, meunél vastagabb, húsosabb. Azonkívül a paradicsomtő első termése, az első érés! Mert a későbbi vizesebb és nem olyan édes, ízes. A paradicsomot jól megmosva, összezúzva fel tesszük főni víz nélkül. Mikor alaposan átfőtt, áttörjük és a levét ép zománcú lábosban újból főni tesszük. Ezalatt a paprikát megmosuk, kitisztítjuk, ujjnyi csíkokra vágjuk. Mikor a paradicsom besűrűsödött, beledobjuk a paprikát és félpuhára főzzük benne. Akkor szűrőkanállal kiszedjük, a tisztára mosott és megszáritott üvegeket félig megtöltjük vele. A paradicsomot lekvársűrűségűre főzzük, ráöntjük a paprikára, lekötjük és forrástól számított félórát lassan gőzöljük. Hólyagpapirral kötjük le vagy patentüvegben tesszük el.

V. Savanyúság

Finom ecetes uborka. (100 éves erdélyi leírás)

Minden ötliteres üveghez kell a szép, egyenletes uborkán kívül: 3 kockacukor, 1 deka szalicil, 1 kanálka mustármag, 1 kanálka szemesbors, 3 babérlevél, 5 dkg finom só, fél dkg kristály-timsó, néhány szál vasfű, csombor, kapor, bazsalikom, csepp majoránna, egy-két szelet tisztított torma (ez el is maradhat), meggylevél.

Készítése: Az uborkát gondosan megmossuk, leöblítjük, de nem áztatjuk, mert attól foltokat kap! Alaposan lecsurgatjuk és megszikkasztjuk, azután az üvegbe rakjuk a fűszerfűvekkel és tormával. Tetejére tesszük a fűszerfélét. Azután háromszor annyi vízzel hígított ecetet forralunk, mikor lobogva forr, az uborkára öntjük, azonnal lekötjük és pokrócba csavarva hagyjuk kihűlni.

Ha a szállítástól vagy, mert nem volt elég tisztán kezelve, mégis megzavarosodnék a leve, ami nem szokott, kibontjuk, a levet leöntjük, átszűrjük és friss ecettel vegyítve, újra elkészítjük a fenti módon.

Sós uborka télire

Szép, apró, válogatott uborkát megmosunk, 24 óráig kellemes sósízű vízben áztatjuk. A sós vízből kivéve, megtörölgetjük, üvegekbe rakjuk, paprikát, tárkonyt és apró, zöld paradicsomot téve

közéje. Egy liter ecethez negyedliter vizet, 15 deka cukrot, csipet sót, néhány szemesborst adva, felfőzzük, ha fő, a berakott uborkára töltjük és beföldjük. Ha nagyon erős az ecet, több vizet is adhatunk hozzá.

Kukorica ecetben

Apró, gyenge, tejeskukorica-csőveket válogatunk ki, lehetőleg egyenlő nagyokat. Gyengén sós vizet forralunk, a kukoricát benne egyszer átfőzzük, azután alaposan lecsurgatjuk, legalább 2 óra hozsztat. Úgy tesszük el, mint a finom ecetes uborkát.

Fűszeres vegyes saláta télire

Kell hozzá két szép fej káposzta, 2 kg friss, nem keserű, salátának való uborka, 2 kg paradicsompaprika, fél kg zöld paradicsom, 1 kg savanykás rétesalma, aki hagymásan szereti, 4 fej hagyma, 2 szál sárgarépa. A fűszerfűvek közül: pár szál csombor, feleannyi bazsalikom, két szál majoránna, jó marék zöld kapor, marék meggylevél, ugyanannyi vasfű, azután pár szem szemesbors, jó két kiskanál mustármag, csepp timsó, 1 evőkanál szalicil, pár babérlevél. Készítése: A káposztát finomra gyaluljuk és besózzuk. Az almát megreszeljük és kevés porcukorral vegyítjük, de az almát csak közvetlenül azelőtt reszeljük

meg, hogy a dolgokat üvegbe rakjuk. A többi pár órát áll a sóban! A hagymát finomra vágjuk. A füveket megmossuk. Az üvegbe úgy rakjuk, hogy a káposztát ki nyomva, elkeverjük az almával, az uborkát meg a paprikával és így rétegezzük. A füveket és fűszert alul meg felül tesszük. Ha levet ereszt — bár mindent jól nyomjunk ki a sótól! — a levet öntsük ki óvatosan az üvegből. A fűszerfélét a tetejére adjuk, adunk bele 3 kockacukrot, azután annyi ecetet forralunk, amennyi az üvegbe fér, de nem túlerőset és nagyon erősen forrjon, mikor rátöltjük. Azonnal lekötjük és pokrócba csavarva álljon másnapig. Legalább hat hétig kell érnie, míg az ízét megkapja.

Vegyes savanyúság

Ehhez veszünk: igen apró uborkákat, apró zöldparadicsomot, apró dinnyécskéket, fiatal zöldbabot, frissen kifejtett, fiatal zöldborsót, egészen apró, finom sárgarépat (karottnit), parányi kukoricacsöveket, éretlent, tejeset, parányi hagymákat, kelvirágot. Mindezt szépen megmosva, megtisztítva üvegekbe rakjuk, ugyanazt adunk hozzá, amit a „Finom ecetes“ uborkához és ugyanúgy készítjük el.

Kisebb üvegekbe tegyük.

Apró hagyma ecetben

Az egyenletes, apró hagymát megtisztítjuk és egy napig gyengén sósvízben áztatjuk. Azután éppen úgy tesszük el, mint a finom uborkát, csak tormát nem adunk bele.

Vegyes zöldség ecetben (francia salátának is)

Veszünk fiatal, szép sárgarépat, petrezselyemgyökeret, zellergumót,

zöldbabot, zöldborsót, zöld paradicsomot, apró uborkát. A leves-zöldségnek valókat megtisztítjuk, csinos darabokra vágjuk (apróra) és gyengén sósvízben félpuhára főzzük. A zöld paradicsomot és uborkát — de ezek igen aprók legyenek! — nem főzzük meg. Mikor minden kész, lecsurgatjuk és vegyesen, csinosan rakjuk legfeljebb literes üvegekbe. Ugyanazt tesszük közéje és hozzá, mint a finom ecetes uborkához, úgy is főzünk ecetesvizet és forrón ráöntve, kanálka rumot adva hozzá, azonnal lekötjük és pokrócba csavarjuk kihűlésig.

Káposztasaláta ecetben

Vehetünk fehér és piros vagy csak egyféle színűt. Külön-külön meggyaluljuk, lesózzuk és állni hagyjuk. Mikor levet engedett, jól kicsavarjuk és nagyobb üvegbe rakjuk, soronkint váltogatva a színt. Közéje ugyanaz jön, ami a finom ecetes uborkához és úgy is készítjük. Csakhogy az összes füveket és fűszert a tetejére adjuk, hogy egyben, könnyen lehessen kiszedni, mikor fogyasztjuk.

Ezt a káposztát nyersen és zsírral párolva is fogyaszthatjuk, a fűszerezés csak előnyére válik.

Kitűnő ú. n. „nyerstáplálék“ készül belőle, ha tálra halmozva, tejfellel vagy kevés paradicsommal kevert tejfellel tálaljuk. Tehetünk hozzá kis paprikalekvárt is. Főzeléket pótol!

Szilva ecetben

A jól megmosott szilvát üvegbe rakjuk és úgy tesszük el, mint a paprikát káposztával, csakhogy kicsit több cukrot adunk hozzá. (Lásd „Paprika eltevését“-nél.)

VI. Izesítőnek felhasználható zöldségek és magyar fűszerfüvek

Levesízesítő

Augusztusban készítjük. Veszünk hozzá mindenféle fiatal, de már ízes zöldséget, amit levesbe tenni szoktunk, hagymát is, kevés fokhagymát is. Mindezt tiszta, ép lábosban nagyon kevés vízzel teljesen péppé főzzük, azután még át is daráljuk, gyengén megsózzuk és egészen apró üvegekbe öntjük, lekötve forrástól számított negyven percre gőzöljük. Egy kanálnyi elég a leves ízesítésére. Használhatjuk még bármilyen húslé, mártás és főzelék ízesítésére.

Zellerkrém ízesítőnek

Nagyon szép, ép, friss és nem öreg gumókat választunk. A leveleiből is a zsengéjét. A zellert meghámozzuk, apró kockákra vágjuk, a leveleket is megmossuk és apróra vágjuk és együtt, kevés vízben főni tesszük. Adunk bele sót, hogy ízes legyen és csepp citromlevet is. Addig főzzük lassú tűzön, míg teljesen szétfőtt. Akkor szőrszítán átnyomjuk, üvegbe töltjük, lekötjük és forrástól számított 25 percre gőzöljük. Apró üvegekbe tegyük!

Vehetjük ehhez az apró, friss, fejletlenebb gumókat, amiket egészben elrakni nem volna érdemes!

Leveskészítéshez, mártásokhoz kitűnő!

A zöldféle zöldjének felhasználása

A zeller és petrezselyem levelét nagyon is érdemes eltenni. Éppen úgy járunk el vele, mint a fűszerfüvekkel, gyógyteákkal.

Magyar fűszerfüvek

Tárkony. Levesbe, káposztafélékbe, búránysült levébe tesszük a lecsipkedett leveleit.

Bazsalikom. Minden savanyúságba teszünk egy-két szálát.

Majoránna. Erősen illatos! Savanyúságba és disznóöléskor hurrkába használjuk.

Vasfű. Savanyúságba jó.

Kapor. Savanyúságba, friss és eltett tökhöz, magyaros tésztafélékhez használjuk a gyenge zöldjét.

Csombor. Savanyúsághoz, káposztafőzelékekhez finom ízesítő.

Szárításuk úgy történik, mint a gyógyfüveké.

VII. Aszalás, szárítás

Főzelékféle aszalása

Alapjában úgy készül, mint a gyümölcs. Csak hogy itt mindeniket előbb kissé megabáljuk*, azután gondosan lecsurgatjuk, tiszta ruhán megszikkasztjuk, meleg levegőben kissé tovább szikkasztjuk, azután kerül az aszalóba.

Zöldbab. Úgy tisztítjuk, mint befőzéshez, de nem muszáj feldarabolni.

Zöldborsó. Tisztítjuk, megabáljuk, aszaljuk.

Zöltségféle (sárgarépa, petrezselyemgyökér, zeller). Megtisztítva hosszában szeletekre vágjuk, megmossuk, kissé megabáljuk, úgy aszaljuk.

Tök. A tököt meggyaluljuk, pilanatra fővő vízbe dobjuk, azonnal kiszedjük, lecsurgatjuk szitán, levegőn szikkasztjuk legalább három nap, azután aszaljuk.

Paraj (spenót). Ezt nem abáljuk, csak megmossuk, megszikkasztjuk és úgy aszaljuk.

Káposzta, kel, vöröskáposzta. Vékony csíkokra vágjuk, kissé megabáljuk, azután jól lecsurgatva, szikkasztva aszaljuk.

Hagyma. Nem abáljuk,* csak meghámozva, szeleteljük és szétterítve aszaljuk.

* Abálás = vízben való párolás.

Paradicsom aszalása

Mennél húsosabb, annál jobban aszalható. Nem kell megmosni, hanem csak megtörölgetni a hibátlan, szép paradicsomokat. Legjobb ehhez is az egyenletes körteformájú. Mindeniket hosszában kettévágjuk, az almaformájút keresztben vágjuk át, azután vagy zománcos tepsibe vagy az aszalótálcákra rakjuk. Aszalhatjuk kemencében, lassan forgatva, cserélgetve vagy langyos sütőben. Mindkét esetben levegőn való utószárításra van szüksége. Tüllzacskókban felakasztva tartjuk el, ízesítéshez használjuk.

Cukorborsó-szárítás módja

A héjjától tisztított cukorborsót szitára téve 10—15 percig, forró víz felett gőzöljük, azután hideg vízbe tesszük. Gőzölés alatt lefödjük és többször rázogatjuk, kevergetjük, hogy egyenletesen átgőzölődhessen. A hideg vízből kiszedve napon, légyvédett helyen megszáritjuk.

Gomba szárítása

Nem minden gombafajta alkalmas erre a célra. Ami megfelel is, csak száraz időben szedjük, frissen dolgozzuk fel és hibátlan legyen teljesen! Ami lágyhúsú, nyirkos tapintatú, az megpenészedik, nem való szárításra.

A gombát nem mossuk meg, csak megtisztítjuk. Száríthatjuk egészben, akkor lazán erős fonálra fűzzük és így függesztjük fel szellős, árnyékos helyen. Időnkint megforgatjuk, megrázogatjuk. A gombák ne érjenek egymáshoz a fonálon! Másik mód, hogy a gombát felaprózzuk és abroszra terítve, forgatva szárítjuk. Éjjelre mindig bevisszük, nehogy harmat lépje. Bogarak ellen tüllel fedjük le. Nem szabad tűzhelyen szárítani (kivéve az aszalókemencét), mert vizet enged és tapadós lesz.

Ha a gomba megszáradt, tüll-

zacskókban felakasztjuk száraz, szellős helyen.

Szárított gomba felhasználása

Ha nem napon, hirtelen szárítottuk, éppen olyan ízes, mint a friss! Megmossuk, mély tálba tesszük, tiszta forró vízzel leforrázzuk és lefödve hagyjuk állni pár órát. Megduzzad és kitűnő.

Ha levesbe főzzük, nem kell duzzasztani. A duzzasztásra használt vizet, miután a gomba megmosva került bele, ízesítésre használhatjuk.

VIII. Friss főzelékek átteleltetése

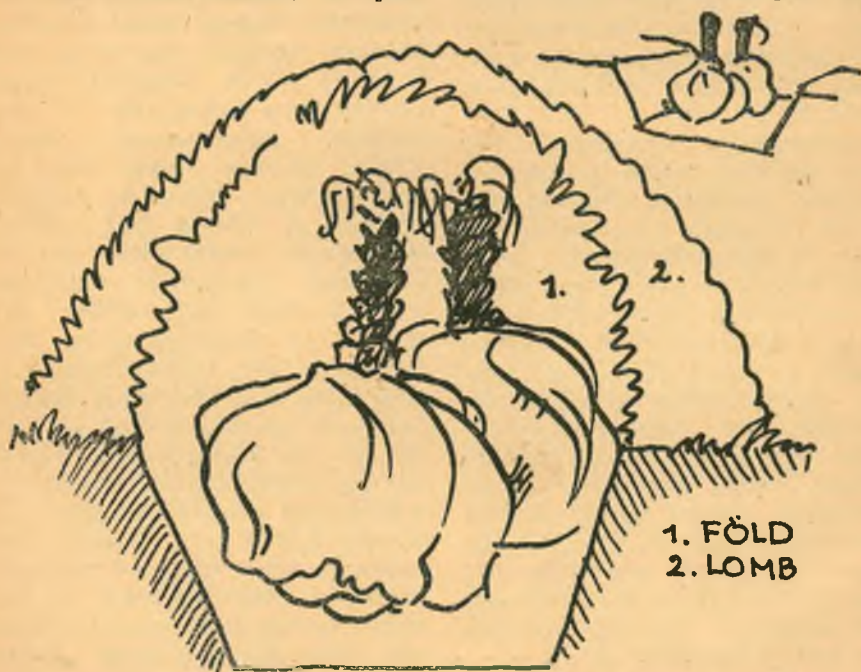
Friss főzelékek átteleltetése

Háromféle módon teletethetjük át a friss főzelékféléket, azaz azokat a fajtákat, amelyeket nem befőzve vagy aszalva tesszük el.

1. Szabadban, azokat, melyek

kelkáposzta, paraj és poréhagyma. A fűszerfűvek közül a tárkony.

A fejeskáposzta közül az alacsonyabbfajta viseli el jobban a fagyot, mert a hótakaró könnyebben megvédi, elborítja. Kora tavaszig maradhat ott, akkor kiszedjük, mert



Káposztaféle elvermelése.

fagyállóak vagy gyengébb fagy nem árt meg minőségüknek;

2. elvermelve, kint a kertben;

3. a pincében elrakva.

Szabadban telettetés.

Erre alkalmas a fejeskáposzta,

a földet meg kell művelni a következő termés előtt. Ami káposztát késő ősszel, vagy tél elején leszedünk, tövét a földben hagyjuk, mert tavasszal kihajt és ezeket a zöld hajtásokat kitűnő főzeléknek (töltött zöldkáposztának) használ-

hatjuk el! Éppen így vagyunk a kelkáposztával is.

A parajt, amit késő ősszel akarunk szedni, augusztus elején, az ősztőra valót augusztus végén, szeptember elején vetjük el. Ezeket a telelő fajtákat a ház közélébe, védett ágyásokba vetjük és igen hideg télen jó, ha rőzsével letakarjuk.

A póré hagymát alapos feltöltéssel védjük a nagy fagy ellen.

Vermeléssel való telettetés

Csak a telelő fajtákat, a tartósaakat érdemes így eltenni! Csak teljesen épet, hibátlan minden fajtából. Vermeléssel telettethetünk: fejeskáposztát, kelkáposztát, kalarábét, az összes gyökérfajtákat, céklát, burgonyát,

Káposztafélék vermelése. Nagyon kemény, szoros fejeket válasszunk, bármelyik fajtáról van is szó. Férgeset sem szabad eltenni. A káposzta számára árkot ásunk veremnek, csak olyan széleset, amilyen egy káposztafej. Kevés száraz homokot hintünk bele, erre tesszük a válogatott káposztafejeket, amikről külső levelüket lefejtettük, úgy, hogy a gyökérük felfelé legyen. Jó szorosan állítjuk egymás mellé. Behintjük száraz homokkal, azután száraz földdel betakarjuk. Nagyon hideg időben lombot halmozunk még föléje, ami nem nyomja nagyon és mégis megvédi a fagytól. Ugyanígy tehetjük el a kelt és kalarábét is.

Gyökérfélék (zöldségféle) vermelése. Csak teljesen ép, hibátlan darabokat tegyünk a verembe, mert egy hibás, rothadó, megrontja a többi is, miután közvetlenül érintkeznek egymással. Hogy meg ne sértsük a gyökereket, mikor kiássuk, ássunk előbb közvetlen a gyökérsor mellett egy kis árkot és

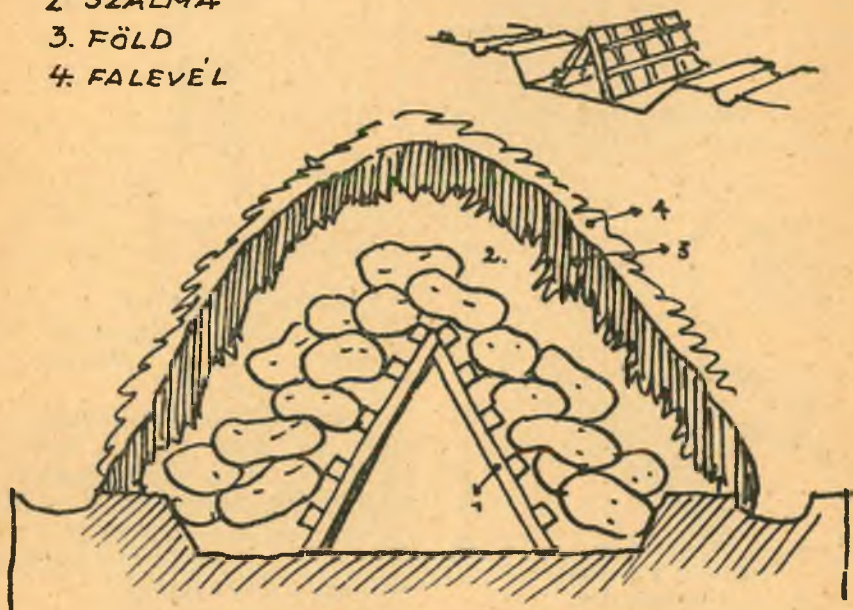
errefelé döntjük a gyökereket. Ha kiszedtük, átválogatjuk, a hibásat félretesszük gyorshasználatra, azután a földtől megtisztogatjuk, a felesleges zöldet leszedjük róluk, a zellerről lenyessük a felesleges gyökereket, de vigyázva, hogy a gumót meg ne sebezzen. A gyökérfélék verme 20 cm mély, kb. 80 cm széles legyen és nem túlságosan hosszú. Inkább több kisebb vermet készítsünk, ami azért is jobb, mert amíg egyből elhasználjuk a zöltséget, a többi érintetlenül maradhat. Hogy a gyökérféle össze ne füljön, ami romlását idézi elő, szellőztetéséről kell gondoskodni. Éppen ezért a verem közepére ágakból vagy még jobb, ha tiszta száraz lécekből rácsot tesszünk, erre halmozuk a gyökérféléket, természetesen külön-külön minden fajtát. Jó, ha kevés száraz homokot szórunk közéjük! A zöltség fölé szalmát halmozunk, tetőformán és ezt vékonyan betakarjuk földréteggel. Ha fagy jön, akkor vastagítjuk a védőréteget, ha igen kemény a tél, újabb szalma- és arra újabb földréteget kerül. Hogy a verem át ne nedvesedjék az esőtől, jó, ha körülárkoljuk, illetve, ha közvetlenül mellőle emeljük ki a szükséges takaróföldet, így a víz odacsurog le, nem a verembe. Ahol nedves a föld, ott a vermet építhetjük a föld felszínére is, lécrácsra és úgy halmozva rá a takarót, mint kis házfödelet. Szellőzésül, a lécrács két végénél külön takaróréteget halmozunk, amit fagymentes időben levezünk és így szellőztetjük a vermet, hogy meg ne fülledjen a bennevaló. Szokták a szellőzőnyílást úgy is csinálni, hogy csőszerűen építik meg és szalmával dugják el. De tavaszi melegben ne nyitogassuk

a vermet, vagy bontsuk szét egészen, és a maradék zöltséget vigyünk át a pincébe.

A burgonya vermeléséről külön szoltunk.

két oldalán hagyunk erre a célra 45 cm mély árkokat. A gödör hőmérséklete ne legyen több, mint 10 fok, azért betakaráskor kerek fadarabokat verünk bele, amit

1. RÁCSOS ÁLLVÁNY
2. SZALMA
3. FÖLD
4. FALEVÉL



Zöltség (gyökérféle) és burgonya vermelése.

Burgonya eltartása

1. Ha a pince levegőtlen, dohos, akkor inkább szabadban, vermekben tegyük el télire a burgonyát. Ássunk kb. 45 cm mély, lent 90 cm, fent 150 cm széles gödröket, melyeket alaposan kibélelünk szalmával. Lécrácsot is teszünk bele. Kiválasztunk teljesen ép és száraz burgonyákat, beleöntjük a gödörbe, úgy, hogy háztetőformán kiálljanak. 15 cm vastag földréteggel és szalmával takarjuk be, hogy párologhassanak. Miután ez már megtörtént, még 40—60 cm-nyi földréteggel takarjuk be fagy ellen, azt jól elsimítjuk rajta, hogy az esővíz lecsurogjon róla. A dombocská mind-

aztán kihúzzunk, hogy a nyílásokon át szellőzhessék a verem. A nyílások tetejét szalmacsutakkal tömjük be, melyet néha kihúzzunk. Így vermelhetjük el a répafélét is. 2 A megmosott burgonyát hálóban vagy kosárban 4—5 percre fővő vízbe merítjük, azután levegős padláson megszáritjuk és kiterítjük. Az így kezelt burgonya elveszti csírákéességét és sokáig nagyon jó ízű marad, ha sötét helyen tartjuk.

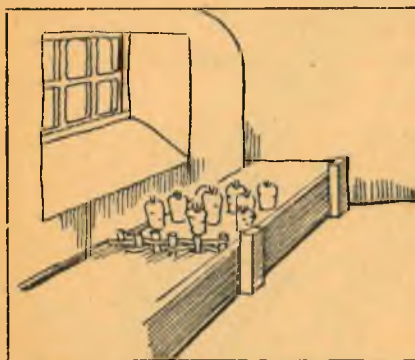
A burgonya megőrzése

Olyan évben, mikor a burgonya a nedvesség miatt könnyen rothad,

mindjárt összelejtéjét vehetjük a romlásnak azáltal, hogy a pince földjére és a burgonya közé is bőven szórunk faszénport.

Teleltetés a pincében

Csak nagyon jól szellőztethető pince alkalmas erre. Fontosabb a légjárás, mint a hőmérséklet, bár arra is vigyáznunk kell. Legjobb az északi fekvésű pince, mert abban nem változik olyan hirtelen a hőmérséklet, mint más fekvésűben.



Teleltetés a pincében.
A homokágyások.

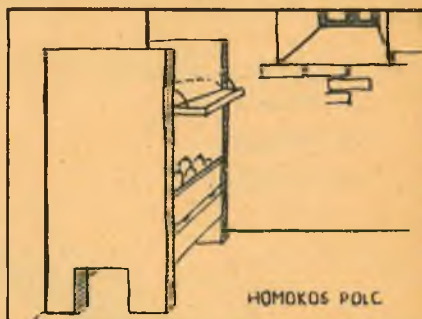
A pincét a 89. lapon leírt módon alaposan kitisztogatjuk, fertőtlenítjük, meszeljük, mielőtt a zöldségféléket, főzeléket elrakjuk benne. Ahol fát tartunk, oda nem tehetünk főzeléket telelni, vagy erős deszkázattal válasszuk el! Az elválasztó deszkafalat is meszeljük át karbolos mésszel!

Aszerint, hogy mekkora a pincénk, polcokat, ládákat vagy homokágyásokat alkalmazzunk.

Főzelékféle homokban való elrakása

A tökéletesen száraz és fertőtlenített pincében vagy a földre, vagy a 89. lapon leírt ládába vagy polcokra rakjuk. A homok is tökéletesen

tiszta és szárított legyen, legjobban, ha kimostuk és napon forgatva szárítottuk, mint a gyümölcsnél leírtuk.



Főzelékféle polcon, homokban elteve.

Homokban tehetünk el: leveszöldséget, céklát, káposztát, kelt, kalarábét, tököt, vörökáposztát, feketegyökeret, stb.

Mindenikből csak a teljesen ép, érett, de nem túlérlett, hibátlan darabokat. Úgy, hogy egymást ne érintsék és felül is tiszta homok borítsa. Ha a földre rakjuk, nem árt, ha a legalsó homokrétegre faszénport is szórunk!

Hagyma elrakása

Ha őszkor kiszedtük a földből a hagymát, jól letisztítjuk róla a rátapadt földet vagy sarat és deszkákra terítve, a forró napon jól megszárazítjuk. Aztán minden hagymának egy-két szárát összefonjuk koszorúba, arra figyelve, hogy a hagymafejek egymást ne ériék, különben könnyen rothadásnak indulnak. A hagymakoszorúkat szellős kamrába rudakra aggatjuk. Télen át legalább egyszer hetenkint meg kell vizsgálni a hagymákat és a rothadókat, csirázókat eltávolítani. Sohasem szabad hagymát kiterítve megőrizni, csak felakasztva, hogy a levegő minden oldalról szabadon érhesse.

HÚSFÉLÉK

- I. Húskonzerválás**
- II. Disznóölés, zsírolvasztás**
- III. A hús és élelmiszerek eltartása nyáron**

I. Húskonzerválás

Zsírral, légmentes elzárással

Húsfélék eltevése, megőrzése

Ezt eddig jobbára átengedtük a konzervgyáraknak. Kivéve a disznóölés idejét és munkáját. Pedig sok olyan húsféle van, amit nyáron is eltehetünk, mi konzervet pótol és még jobb is annál.

Amit itt erről frunk, mind ellenőrzött és kipróbált módszer! Csak egyetlen követelménye van: pontosan be kell tartani a leírás utasítását! Mindenben!

Ezeket a leírásokat azonban nemcsak nyáron készíthetjük el, hanem olyankor is amikor kicsit több a háztartási pénzünk, mikor váratlanul nagyobb mennyiségű húshoz jutunk stb.

Húsleveskivonat.

Veszünk mindenféle leveszöldséget, olyan arányban, ahogy húisleveshez szoktuk. Az egész kb. 3 kg-nyi legyen megtisztítva. Adunk bele 1 kg-nyi piros paradicsompaprikát is, tisztítva, darabolva. Azonkívül fél kg édes paradicsomot mosva, összetörve és 2 kg-nyi borjú- és marhacsontot. Ha valamelyes velőscsont van közte, annál jobb, azt kifőzés után asztalra adhatjuk! Tesszünk még hozzá négy-öt fej hagymát is, aprítva s az egészet két liter vízzel jól szétfőzzük. Akkor szitán áttörjük, ízesre sózzuk és ismét

főzzük, ha nem elég sűrű. Lekvársűrűségű legyen. Kis üvegekbe töltjük, lekötjük és forrástól számított egy órát gőzöljük. Másnap újra! Közben hűljön ki. Használata: liternyi forró vízbe adunk bele egy-két evőkanállal, kitünő, egészséges levest kapunk így, ami percek alatt elkészül. Amelyik vidéken gomba terem, azt is adjunk hozzá.

Húskonzerv készítése

Itt nem a füstölt vagy sózott téli készítményekről szólunk, hanem friss ételek olyan módon való eltevéséről, hogy télen, felbontva csak melegíteni kelljen és kész ételt kapjunk!

Mit érdemes nyáron így eltenni!

1. Baromfifélét, mert az télen jóval drágább.

2. Friss, zöld főzelékkal készített húsos ételeket, mert télen a főzelék drága vagy nem kapható frissen.

Mivel konzerváljuk?

Zsírral és légmentes elzárással. A zsírból nem kell minden esetben sok, elég, ha a kihűlt lé vagy hús tetejére annyit öntünk, hogy azt elzárja a levegőtől.

Mibe tehetjük el a húskonzervet?

Legjobb volna csupa patentzáras (üvegfedős és gummigyűrűs) üvegbe vagy bádogdobozba, ame-

lyet leforrasztunk. Utóbbi kezelése nagy gyakorlatot kíván, legjobb hát az üveg. Van aztán egy-két dolog, amit bődönbe vagy kő-edénybe is eltehetünk.

Otthon készült húskonzervet csak száraz, levegős, hideg helyen tarthatunk el!

Paprikás csirke stb. eltevése

A csirkét megtisztítva, feldaraboljuk. Az aprólékot nem tesszük hozzá, illetve vele főzhetjük, de nem konzerváljuk. Jó bőven vesszünk hozzá zsírt, amiben nagy darabokba dobjuk a hagymát, és mikor az teljesen elfonnyadt, kiszedjük. Paprikát, kis paradicsomot is adunk a lébe, aztán rendesen megpároljuk benne a csirkét víz nélkül! Mikor puha, üvegbe szedjük, levét zsírjára sütjük, és annyi zsírt adunk, hogy a csirkét ellepje és forrón öntjük a húsrá. Légbuborék seholse maradjon! Mikor a zsír megfagyott, lezárjuk az üveget. Hideg helyen tartjuk!

Ugyanígy tesszük el a lecsóban készített csirkét, a becsináltat, a citromos csirkét, mindeniket gondosan elkészítve, azután levét zsírjára sütvé, zsírral kiegészítve és leöntve.

Így tehetünk még el: borjúpörköltet, marhagulyást stb.

Székelygulyást, töltött káposztát szintén így teszünk el.

Használatkor: mindig egy egész üveggel kell egyszerre elfogyasztani. Úgy, hogy tetejéről a zsírt leszedjük, ezt főzelékhez, húshoz külön használjuk el. A többit lábosba borítjuk és melegítjük. Ha így is zsíros volna, a lábosban hűlni hagyjuk és leszedjük róla a felesleges zsírréteget.

Libamáj konzerválása

A libamájat jól megmossuk, a szívet kettévágva kiáztatjuk, azután tejben áztatjuk, hogy fehér legyen. Majd lábasba tesszük tejjel együtt, a zsírt is hozzáadjuk és fedő alatt főzzük. Mikor jól átfőtt, akkor levesszük róla a fődőt, lesütjük zsírjára, de a zsírnak nem szabad megbarnulni. Azután porcellán- vagy üvegedénybe tesszük és annyi kisütött zsírt öntünk rá, hogy elfedje. A zsírt hagyjuk megfagyni. Így nemcsak eltarthatjuk a májat, hanem szállíthatjuk is.

Ugyanígy konzerválhatunk jól átsütött pecsenyehúst is.

Tiszta, kisütött zsír közé tehetünk el (libamájon kívül): jól kisütött vagy borban főtt vesepecsenyét (belsőint), sült karajt, sült libahúst. Ezeket a bődönben zsírban tarthatjuk, jó, hűvös helyen.

Főzelékfélével készült húsok konzerválása

Tavaszi töltött zöldkáposzta

Kalarábélevél, zöldkáposzta, szőlőlevél jó hozzá. A leveleket megmossuk, a szebbjét tölténivalónak hagyjuk, az apraját csíkokra vágjuk. A töltelék: darált hús, amibe kevés füstölthúst és szalonnát is daráltunk, de tojást most nem teszünk bele. Kis töltelékeket készítünk és hogy tojás híjján szét ne hulljanak, fehér cérnával mindeniket átkötjük. Gyengén sós vízbe tesszük főni a csíkokat és a közéjük rakott tölteléket. Mikor puha, a tölteléket kiszedjük és levét teljesen elfőzzük a csíkokra vágott részről. Azután üvegbe rakjuk és mikor kihűlt, kevés zsírral leöntjük, hogy az elzárja a

levegőtől. Használatkor felmelegítjük, a zsírt leszedjük róla (azzal külön készíthetünk levest, főzeléket) és tejszerű habarással tálaljuk.

Töltött paprika konzerválása

A megmosott, kimagolt paprikákat szokás szerint megtöltjük rizsszel kevert darált hússal, amibe kis füstölthúst és szalonnát is daráltunk. A tojást itt is elhagyjuk. Azután paradicsomlében, amelyhez kanálnyi zsírt is adtunk, puhára főzzük. Üvegbe rakjuk, ráöntjük a paradicsomlevet, hogy jól ellepje. Mikor kihűlt, annyi zsírt adunk a tetejére, hogy ellepje a nyitott részt. Mikor a zsír megkeményedett, lekötjük. Hideg helyen tartjuk, mint minden húskonzervet.

Paradicsomban tehetünk még el vagdalthúst, füstölthúst, jól átsütve vagy főzve. Azonkívül paradicsomban párolt csirkét is.

Vadhúspástétom konzerválva

Nyulat, őzet, szarvast vagy bármilyen más jó vadhúst bepácolunk a szokott módon. Mikor 2—3 nap alatt (hideg helyen tartva) a pác átjárta, akkor a húsosabb részeket tetszés szerint felhasználjuk, a csontosabbakat a páclével, annak zöldségével főni tesszük és addig főzzük, míg a csontról egészen könnyen leválik. Akkor gondosan kicsontozzuk, adunk hozzá fél kgr. húsról számítva 10 dkg. füstölt szalonnát, azzal átdaráljuk, hozzászűrünk a levéből, hogy egészen leves pép legyen, üvegbe töltjük, legjobb a patentzáros, de ha az

nincs, kétszeresen lekötött pergamenpapír is jó. Fővéstől számított egy órán keresztül lassan gőzöljük! A vízben hűtjük ki, akkor hideg helyre tesszük és ebből bármikor vehetünk szendvicshoz, szardellával, vajjal elkeverve kenőpástétomhoz.

Szendvicznek való

húskeverék konzerválása

Veszünk hozzá 1 kg sovány disznóhúst, 1 kg borjúhúst, mindkettőt csontostól, $\frac{1}{2}$ kg borjújárat, 15 deka tisztított és aprított gombát, két szép sárgarépat, egy petrezselyemgyökeret, egy zeller-gumót, egy szép fej hagymát. A húst pörköltnek aprítva, a zöldségfélét tisztítva és aprítva 10 deka zsírban pörköltnek készítjük el. Ha nyáron készítjük, veszünk hozzá édes, piros paradicsompaprikát is, legalább három darabot és egy-két friss paradicsomot is. Ízesre sózzuk. Mikor minden puha, akkor gondosan kicsontozzuk a húst és levére sütve, az egészet kétszer átdaráljuk, vele darálunk 10 deka füstölt szalonnát is. Adunk bele kis mustárt és citromlevet is. Üvegbe tömjük, úgyhogy semmi levegő ne maradjon közte és lekötve, forrástól számított félórát vagy egy órát gőzöljük, aszerint, hogy kisebb vagy nagyobb üvegbe tettük. Fél-literes üvegnek már egy órai lassú gőzölés kell! Hideg helyen tartjuk. Bármikor vehetünk belőle, csak kis vaját adunk hozzá elkészítésénél és savanyúsággal díszítjük. Remek szendvicstorta is készülhet belőle.

II. Disznóölés, zsírolvasztás

Előkészületek.

A disznóölést könyvből megtanulni nem lehet! Magát a munkát, a disznó leszűrésát, perzselését vagy forrázását, feldarabolását úgyis szakember végzi. Mégis, leírjuk itt a tennivalók sorrendjét, az előkészítő munkákat és az anyag feldolgozásának receptjeit, mert van, amit a házi-asszony maga végez, ellenőriznie pedig az egészet kell! A leírás arra is jó, hogy mindig újra eszünkbe juttassa a tennivalók sorrendjét is!

Az edények, fűszerek stb. előkészítése

A disznóölési munkákhoz jókora helyiség, legalább két asztal, teknő, cseber, tálak, üst, kések, fazekak kellenek. Inkább két edénnyel többet készítsünk, minthogy futkosni kelljen munka közben. Üst kell a víz forralásához, teknő a belek kimosásához, tál a kolbászhúsoknak, megint másik a kocsonyahúsoknak, egy a vér felfogásához, dézsa, cseber a pácolnivalóknak stb. Kellenek éles kések, jó fakanalak. Ezenkívül előkészítjük a sót, borsot, paprikát, reszelt hagymát, törött fokhagymát és kiáztatott levét, a babérlevelet, salétromot, koriandert, fenyőmagot a pácoláshoz.

Az előkészületekhez tartozik a segítő személyzet kioktatása és a munkarend beosztása is!

A disznó részeinek feldarabolása, elosztása

Ezt is szakember végzi, de kívánságunk szerint! Munkarend: a megtisztított, perzselt, megvakart disznót hasánál végighasítjuk. Levágjuk a fejét, lábait és kiemeljük gondosan a beleket. Utóbbi egy teknőbe kerül, ahol szétbontogatjuk, bélzsírját leszedjük és a beleket alaposan kimossuk, tisztára vakarjuk. A kimosás langyos, gyengén sós vízzel történik, a forrótól összeugrik a bél. Gyengén kell vakargatni is, hogy el ne vékonyodjon, mert akkor szakad a töltésnél!

A fejet kettévágjuk, az agyat kivesszük, a nyelvet is. A fejet megtisztítva a lábakkal félretesszük kocsonyahúsaként.

A széttámasztott sertés testéről levágjuk a négy sonkát, azután hátán is kettévágjuk az egész állatot. Kivágjuk az oldalakat, a kétféle karajt, a rövidkaraj húsosabb, a hosszúkaraj zsírosabb. A hájat kifejtjük, a szalonnát beosztjuk szózottnak, abált (főtt) szalonnának és füstöltnivalónak.

A többi belsőrészt, szívet, tüdőt, májat megfőzzük. A gyomrot ki-mossuk, ebből készül a disznósajt.

Külön tesszük az apróbb húsokat, kolbásznak.

A sonkákat, füstöltnivaló szalonnát bepácoljuk. Karajt is pácol-hatunk, meg a hússzalonnát, a császárhúsnak valót.

A kimosott, tiszta beleket szétosztjuk, a vastag, fodros a véres-hurkának kell, a vastag síma a májasnak, a vékonyak a kolbásznak. A kimosott bél és gyomor használatig hideg vízben ázik.

A májas és véreshurkát elkészítjük a leírások szerint, a kolbászhúst megdaráljuk, fűszerezük és azt is elkészítjük. Utoljára sózzuk be a szalonnafélét.

Majd a zsírolvasztás következik.

Ha zsírba van szükségünk, leg-jobb 140—160 kg-os mangalica-disznót ölni, körülbelül 1 éveset. A vénebb, súlyosabb disznónak a húsa kemény, rostos, rágós. Ha a hús fontos, akkor simaszőrű, an-golfajta disznót ölünk, legjobban 60—80 kg súlyú. Mindegyiknek húsa és szalonnája izletesebb, ha pörzsöljük és nem forrázzuk.

A 60—80 kg-os angol sertésből zsírt nem olvaszthatunk. A hátsó sonkáját bepácolhatjuk, az elsőből csontjait kiszedve, csavart sonkát készíthetünk, szintén pácolva, de frissen, bőrösen is megsüthetjük. A karaj legjobb bőrösen megsütve. Az oldalas legjobb császárhúsnak. Erre a célra az oldalasokat bőrö-sen 12—14 cm. széles hasábokra vágjuk, kicsontozzuk és 10—12 napig a sonkapácban hagyjuk, onnan kivéve, 1 napig felakasz-tjuk, hogy a páclé lecsurogjon, ak-kor 5—6 napra füstre tesszük.

Bőrös karaj (frissen)

A fiatal karaj bőrét 1 cm nagy-ságú kockákra bevágjuk, megsóz-zuk a húst és kevés paprikával megszórjuk. Tepsibe tesszük, kevés vizet öntünk alája, és a sütőben előbb pároljuk, ha már puha, a bőrét szalonnával kenegetve, rop-gós pirosra sütjük.

Bőrös lapocka (frissen)

A fiatal bőrös lapockából min-den csontot kiszedünk és spárgá-val szorosan összezsavarva, meg-kötjük, — előbb belül megsózzuk és kissé paprikával meghintjük. A bőrét 1 cm nagyságú kockákra bevágva, lábasba tesszük. Kis vizet öntünk alája, és fedő alatt puhára pároljuk, ügyelve, hogy oda ne égjen. Ha már puha, betesszük a sütőbe és ropogós pirosra sütjük.

Sonkapác

1 kg húsról számítunk 8 dk sót, 7 deci lágy vizet, $\frac{1}{2}$ dg kandis-cukrot, $\frac{1}{4}$ dk kristályos salétrom-sót, 15 kg húshoz vesszünk 1 fej fokhagymát, 3 fej vereshagymát, 1 marék koriandét, $\frac{1}{2}$ marék bo-róka-fenyőmagot. Ezeket össze-törve, a hagymát vékony szeletekre vágva, a vízben jól felfőzzük, utána kiöntjük egy hibátlan mázas edénybe és másnapig hűlni hagy-juk. Sonkát, húst, császárhúsokat és a paprikásszalonnánakvalót is dézsába rakjuk, másnap a páclevet ráöntjük. Minden másodnap meg-forgatjuk. Az apróhúsokat 1 hétig, szalonnát, császárhúst 10—12 na-pig, kisebb sonkát $2\frac{1}{2}$ —3 hétig, nagy sonkát 4 hétig hagyjuk a lé-ben, aztán 1 napra száradni fel-

akasztjuk, másnap füstre tesszük. Csak hideg füst jó, a meleg füstön megromlik! A karajt és kisebb sonkát füstölés nélkül, megfőzve használhatjuk, így is kitűnő.

Kolbász készítése

A húst — jó zsírosat — ledaráljuk, nagy tálba tesszük és jól összedagasztjuk csontlével. Izlés szerint sózzuk, kevés paprikát teszünk bele. Azután tetszés szerint ízesíthetjük citromhéjjal vagy fokhagymával. Ehhez a fokhagymát előzőleg apróra vagdaljuk, széles késsel szétnyomjuk és egy bögrében, kevés vízben áztatjuk. Csak a levét szűrjük a kolbászba.

Májas erdélyiesen

A májat, torkot, — ha akarjuk, a veséket is —, a lépet és tüdőt megfőzzük. A fátyolháját 3—4-szer alaposan átmossuk és egy külön bögrében megfőzzük. Ha mindez megfőtt és kihült, leszedjük az inasrészeket, — ezeket felhasználjuk a disznófejcsajthoz. A májat, tüdőt stb. ledaráljuk, a megfőzött fátyolháját apróra vagdaljuk. Összekeverjük az egészet egy nagy tálban, ráöntjük a levet, amiben a fátyolháj főtt, teszünk bele kevés reszelt párolt hagymát, reszelt kenyérmorzsát, mazsolát, apró szőlőt, megtört és szitált szegfűszeget és szegfűborst, sót, borsot, paprikát és főtt vizet. A rizset vízben főzzük és a vizet leszűrve, tejet öntünk rá. Ezt legutoljára keverjük bele, hogy a rizsszemek egészben maradjanak. A fátyolháj levét apránként öntjük hozzá, nehogy híg legyen a massa. A vastagbelet 20—25 cm-es darabokra vágjuk, egyik felét bekötözzük vagy hurkapálcikával összetűzzük, hurkatöltővel megtöltjük és a másik végét is be-

kötjük. $\frac{1}{4}$ óráig főzzük, hűlni tesszük és használatig hideg helyen tartjuk.

Májas

A disznó fél máját és egy ököl-nagyságú bélháját nyersen ledarálunk. Hozzádaráljuk a megfőtt szívet, a megfőtt tüdőnek felét és 2 jó nagy marék főtt bőrt is. Ízesítjük párolt reszelt hagymával, só, bors és paprikával, tehetünk bele kevés pástétomfűszert is, és felhígítjuk azzal a lével, amiben a tüdő stb. megfőtt. Megtöltjük a vastagbeleket és bekötözve, fővéstől számítva $\frac{1}{4}$ órát főzzük. Azután deszkára tesszük és hidegre állítjuk. Füstölve is jó.

Májas

A disznó máját és kevés szalonnát félig megfőzünk, úgyszintén kevés rizst is. A májat és szalonnát megdaráljuk, ízesítjük zsírban párolt reszelt hagymával, sóval, borssal és paprikával, hozzáesszük a rizst és elkeverjük kevés abálólével. Hurkabélbe töltjük, az abálólében kifőzzük $\frac{1}{4}$ óráig, pár percre hideg vízbe tesszük, tiszta ruhával leszárítjuk és hideg helyre tesszük.

Finom hideg májas

$\frac{1}{2}$ liter tejet melegre teszünk, beletesszünk $\frac{1}{2}$ kg finomra darált kövérséget, egy kis vagdalt kiflit és együtt péppé főzzük, azután hűlni hagyjuk. $\frac{1}{2}$ kg yers májat ledarálunk és szitán áttörjük. Ha a pép kihült, beletesszük a májat, 1 egész tojást, 1 tojássárgát, sót és pástétomport. Jól elkeverjük és beletöltjük a tiszta bélbe. Vékony ruhába vagy tüllbe kötjük és sós vízben félóráig főzzük. Hideg helyen tartjuk.

Valdekki hideg májas

Megfőzünk félig 56 deka torokhúst és 56 deka orjasszalonnát. A szalonnát azután apró kockára vágjuk. 81 deka nyers májat a torokhússal együtt ledarálunk, összekeverjük a kockára vágott szalonnával, ízesítjük párolt reszelt hagymával, sóval és pástétomporral. Bélbe töltve, kifőzzük éppen úgy, mint az előbbit.

Májas melegen és hidegen

Lépet, tüdőt, szívet és a fehér-májat puhára főzzük. A disznó fél máját nyersen az előbbiekkal együtt ledaráljuk. Ízesítjük párolt reszelt hagymával, sóval és pástétomporral. $\frac{1}{2}$ kg apróra vágott torokszalonnát és kis abált levet töltünk hozzá, jól összekeverjük és a vastagbélbe töltjük, 20—25 cm hosszú hurkákra kötjük el. Kifőzzük, azután füstre tesszük. Melegen sütve és hidegen is jó. Tovább eltartható, mint a rizses májas.

Véreshurka

A vérbe sót teszünk, hogy ne aludjon meg, a hígját szitán átsűrjük. A fej és torok körül levő véres húsokat megfőzve, ledaráljuk, beletesszük a sűrű vérbe. Az orjas-szalonnából $\frac{1}{2}$ kg-ot apró kockákra vágunk, 2 tejbe áztatott, apró kockákra vágott zsemlyét, párolt reszelt hagymát, sót, borst, szegfűszeget, pástétomport és szitált csombordot teszünk bele. A híg vérrrel kellőképp felhígítjuk és jól elkeverjük. A vastagbél egyik végét jól bekötjük. aztán tál fölé tartva, merítőkanállal töltjük bele a keveréket. Bekötözve, kifőzzük addig, míg egy tűvel megsúrva, nem jön belőle véres lé. A hurkát ne töltsük tele, mert könnyen kiszakad főzés közben.

Véreshurka

A disznóbőr $\frac{1}{3}$ részét puhára főzve, a megfőtt tüdővel és szívvvel együtt ledaráljuk. $\frac{1}{2}$ kg szalonnát apró kockára vágunk. Mély tálba beletesszük a vért, a megdarált bőrt és tüdőt, ízesítjük sóval, 3 kanál párolt, reszelt hagymával, csomborddal és kevés paprikával. Tovább úgy járunk el, mint az előbbinél.

Disznófejsajt

A disznó fejét, orrát, füleit, nyelvet megfőzzük, a bőrt is, kövérséget, mindenféle maradék húsdarabot. Ha puhára főtt, minden csontdarabkát kiszedve, hosszú metéltre vágjuk. Beletesszük a májról, tüdőről, szívről levágott inakat, ereket is. A nyelvet hosszában ketté vágjuk, és a töltésnél ügyelünk, hogy a nyelv egyenletesen legyen benne. Ízesítjük sóval, kevés fűszerporral és kevés párolt, reszelt hagymával és paprikával. Szűrünk hozzá kevés abáltlevet. Merítőkanállal töltjük a jól kimosott gyomorba, ha nem fér el, a hólyagba is töltünk. Óvatosan, lassan főzzük 1 vagy $1\frac{1}{2}$ óráig, ügyelve, hogy oda ne ragadjon. Ha kivesszük nagyon kell vigyázni, mert a vékony hólyag könnyen elszakad. Tálba tesszük és félig hűlni hagyjuk, akkor kissé lenyomtatjuk. Ha egészen kihült, még jobban lenyomtatjuk és másnapig úgy hagyjuk. 3—4 napig füstre tesszük, de füstöletlenül is jó.

Disznósajt vérrel

Megfőzünk mindenféle maradék húsdarabot, kövérséget, bőrt, a fejet, a veséket és az alsó lábszárakat is. Ha puha, hosszú metéltre vágjuk, minden csontdarabkát kiszedve. Töltünk hozzá vért, teszünk

bele sót, kevés paprikát, fűszerport, párolt, reszelt hagymát. A jól kimosott bendőbe töltjük, összevarrjuk és az abálólében $1\frac{1}{2}$ —2 óráig főzzük. Tálba tesszük, és úgy járunk el vele, mint az előbbivel.

Disznófejsajt pástétom módra

Az egész disznófejet sós vízben megfőzzük annyira, hogy a csontokat ki lehessen szedni. Egy tiszta ruhát asztalra terítünk, és a csont nélküli fejet, bőrével lefelé, rátesszük. A disznó orrát és fülét levágjuk, hogy a fej gömbölyű legyen. A levágott részt és más húshulladékot hosszú metéltre vágunk. Előbb megsütünk egy libamáját és $\frac{1}{2}$ kg borjúcomb, ezeket is metéltre vágjuk. Jól összekeverjük, fűszerezzük sóval, kevés csomborddal és pástétomporral, reszelt citromhéjjal.

Az asztalon levő fejet is kissé behintjük ezzel a fűszerrel, aztán közepére halmozzuk a keveréket, ráborítjuk a fej többi részét és összekötjük a szalvétát fonállal. Főzőkanál nyelére kötve, $\frac{1}{2}$ óráig főzzük az abálólében. Deszkára tesszük, kibontjuk a szalvétát és simán ráhajtjuk, így nyomtatjuk le. Később jobban lenyomtatjuk és egy éjszakára hideg helyre tesszük. Sokáig eláll hidegben. Az összerakásnál a disznófej forró legyen, mert különben nem áll össze.

Kocsonya

A disznólábakat, fülét, orrát, farkát és a bőrt szépen megtisztítva, a lábakat kettéhasítva 4 liter hideg vízzel, ép mázú fazékban főni tesszük. Kevés sót teszünk bele, mert ha elfő a víz, igen sós lenne. Tehetünk bele 1 cikk fokhagymát is, amit később kidobunk. Jó erős tűzön felforraljuk, a hab-

ját szedjük le, aztán félrehúzza a fazekat, egyenlő, csendes tűznél lassan, de folyton főzzük, amíg felére elfő a víz. Ha elfőtte a vizet és a hús még nem puha, egy kevés forró vizet utánaölthetünk. De jobb, ha nem kell utánaölteni, ezért, ha vén a disznó, mindjárt több vízzel tegyük fel. Ha puha a hús, a tűzhely szélére húzzuk a fazekat és várunk, míg a zsír a tejére száll. Ezt merítőkanállal leszedjük. Azután a húst egyformán elosztva, tányérokra tesszük. Csinosabb, ha a nagyobb csontokat kiszedjük. A levét sűrű szűrőn rászűrjük és hideg helyre állítjuk. Ha jó a kocsonya, 3 óra alatt kemény lesz.

Ha nagyon finoman akarjuk, a kocsonyát formába tehetjük, füstölt, főtt nyelvet, libamáját, főtt tojást, uborkát, céklát szépen szelelve rakhatunk köré, és a formából kiborítva, csinosan díszítve, tálaljuk. Így nagy vacsorához, előételnek kitűnő.

Tüdős hurka

A disznó tüdejét, szívét és nyelvét megfőzzük az abálólében. Ha puha, kivesszük és pár percre hideg vízbe tesszük. Azután leszedjük a tüdőt az inakról, a nyelvről és levágjuk a gégejét és a szívről a nagy ereket. Apróra vágdaljuk — ne daráljuk, mert akkor száraz lesz. Egy maréknyi kövérséget felforralunk és ezt is hozzávagdáljuk. Nagy tálban összekeverjük sóval, tört szegfűszeggel és $\frac{1}{4}$ kg felforralt, kihűtött rizsszel. Jól összekeverjük félliter zsíros abálólével. Akkor vastagbélbe töltjük — 25—30 cm-es darabokra —, jól bekötve, $\frac{1}{4}$ óráig főzzük, akkor nagy tál hideg vízbe szedjük. Pár perc múlva kiszedve, hideg kamrába tesszük.

Főtt (abált) tokaszalonna

Ezt a tokából vagy hasaalja részéből vágjuk ki, ahol vékonyabb a szalonnaréteg. Keskeny csíkokat vágunk belőle, azután a zsírba tesszük, mikor az még az olvasztás legkezdetén van. Ebben a zsírban átfő. Akkor vesszük ki, mikor már üvegesedik. Tálra téve, a zsírt lecsurgatjuk róla, majd paprikával bedörzsöljük. Aki szereti, bemárthatja a fokhagyma levébe vagy bedörzsölheti azzal. Jól ki kell fagyasztani. Hidegben eláll pár hétig is, melegben nem tarthatjuk el.

Ilyen abált szalonnát készíthetünk bármikor is, akkor megveszszük a hozzávalót és vízben főzzük meg, amihe sőt és darabka fokhagymát dobtunk. Mikor megfőtt üvegesre, lecsurgatjuk, rózsapaprikával bedörzsöljük és jól kifagyasztjuk.

Füstöltzalonna

A disznó hasaalja részéből vágjuk csíkokra. Legjobb a fiatal, nem nagyon kövér disznóé.

A csíkokat még melegen besózzuk, illetve körül sóval bedörzsöljük, beszorjuk reszelt vereshagymával és aki szereti, borssal is. Deszka között kissé lenyomtatjuk. Pár nap múlva füstre visszük.

Aki paprikásszalonnát akar belőle, az ne borsozza be, hanem rózsapaprikával dörzsölje át, úgy tegye füstre.

Kenőmájas

Nagyon finom és ha jól felfüstöltük, sokaig eláll. De füstöletlenül, frissiben is használható.

Nemcsak disznóöléskor, hanem bármikor készíthetjük, ha veszünk hozzá karhosszúságnyi vastagbelet és a hozzávalókat.

Készítése: fiatal, világos sertés-máját hidegvízben jól kiáztatunk. A disznó tokájának felét is hozzávesszük, de bőre nélkül. A tokát és a máj felét megfőzzük, azután a nyers májjal együtt megdaráljuk. Kétszer daráljuk, hogy finom legyen. Tálba tesszük, adunk bele mindenféle fűszert, pástétomport is, és kavarjuk, míg teljesen egyenletes, síma. Akkor hozzáadunk pohárnyit a léből, amiben a hús és máj megfőtt, azzal is símára keverjük. A bélbe töltjük, jól elköttjük a végeit és gyengén sósvízben megfőzzük, de nagyon lassan, kb. egy órát főzzük. Majd hidegvízben kihűtjük, leszárogatjuk és füstre tesszük vagy elfogyasztjuk.

Tüdőshurka (friss fogyasztásra)

Szükséges hozzá a disznó tüdeje, lépe, veséje, fátjolhája, 16 deka rizs vagy búzagyöngy, 6 deka mazsola, fűszerfele és só.

A tüdőt hidegvízben odatesszük és mikor forr, kivesszük. Hidegvízben jól megmossuk, szétszedjük, inas részeit kivesszük. A lépet és vesét csak leforrázzuk, úgy adjuk hozzá fevagdalva. A fátjolháját külön forrázzuk le, megvagdaljuk és hozzáteesszük a megabált rizst, tisztított mazsolát, kis szegfűszeget, sőt, kevéske majoránnát is. Az egészet jól összevegyítve, vastagbélbe töltjük, kisebb darabokra kötözzük és vigyázva kifőzzük. Könnyen szakad!

Sütve, frissen fogyasztjuk.

Zsírolvasztás

Csak olyan edényt használjunk hozzá, melyben hagymát nem főzünk, különben hagymaíze, szaga lesz! Mennél szélesebb lábas vagy mély serpenyő a jó, mert abban egyenletesebben olvad, sül ki. Zsírt

olvaszthatunk hájból és szalonnából. A háj az állat belsőrészeit körülvevő, védő zsiradék, a szalonna a test külső, bőralatti zsírpárnája. Utóbbiból nyerjük az ízletes töpörtyűt. A hájat nagyobbacska darabokra vagdaljuk. Deszkán. Együtt a kettőt sohase olvasszuk, mert a háj gyorsabban adja ki a zsírtartalmát!

A megvagdalt zsiradékot, akár háj, akár szalonna, a főzőedénybe tesszük, pár kanálka vizet is adunk hozzá, azután lassú tűzön sütjük ki, tiszta kanállal megforgatva. Mikor üvegesedni kezd, még lassabban sütjük. Akkor sült ki teljesen, ha szépen megpirult, de a zsír még világosszínű és a próbaképen kiemelt töpörtyűdarabkából teljesen ki tudjuk nyomni a zsírt. Akkor félretesszük. Ha jó ropogós töpörtyűt akarunk, mikor félrehúztuk, pár csepp vizet frecsken-

dezünk rá. De nagyon óvatosan, mert ha többet öntünk rá, a zsír azonnal kifut és mindent elborít! Különösen szükséges ez a fecskendezés, ha libatöpörtyűt sütünk ki. Pár percig állani hagyjuk, azután tiszta szűrőn keresztül a zsírosbödönbe szűrjük. A bödönt nyitva hagyjuk, míg a zsír teljesen ki nem hült, azaz míg benne lévő víztartalma el nem párologott, különben a zsír megavasodik.

Ha hájat sütöttünk ki, akkor töpörtyűjét jól kinyomjuk. Szalonnánál csak lecsepegtetjük, mert azt aztán sütéshez, főzéshez használjuk (töpörtyűs burgonyához, pogácsához stb.). Libatöpörtyűt ha ki-sütünk, kevés tejjel tesszük fel és szintén nem nyomjuk ki. A töpörtyűt, mikor már lecsepegett, gyengén megsózzuk. Zsírt, töpörtyűt csak teljesen kihülve teszünk a kamrába.

III. A hús és élelmiszerek eltartása nyáron

A hús eltartása nyáron

A forró napok alatt nagy gondot okoz a gazdaaszonyoknak a hús eltartása, kívált olyan helyen, ahol nincs jég és messzire van a mészárszék, esetleg csak egyszer-kétszer lehet hetenként húsert küldeni. Néhány napig egész frissen eltartható a hús a következő módon: a húsdarabon egy zsinort húzunk keresztül és a zsinórnál fogva a húst egy-két percig annyi forró zsírba mártjuk, hogy a húst teljesen ellepje. Aztán szép lassan kihúzzuk belőle és hűvös helyen felakasztjuk. Ilyen módon a hús a legforróbb időben is eltart négy-öt napig.

Nyáron sokáig eltarthatjuk még a következő módon: 1. Ecetes ruhába csavarva, hűvös helyen. 2. Ha ecetes ruhába tekerve, faszénpor közé ássuk. 3. Ha jól záródó edényben jég közé ássuk.

Hús eltartása sóval

1. Jókorá dézsát vagy csebre veszünk. 10 kg húsrá 40—60 deka sót számítunk. Alaposan bedörzsöljük a sóval, a dézsába is teszünk, erre fektetjük a sózott húst, a hús tetejére is sót szórunk, azután tiszta deszkával lefedjük és súlyokkal lenyomtatjuk. Így sós levet ereszt, amely elfödi.

2. Ha a húst porhanyítani is akarjuk, akkor a sót vízben meg-

főzzük és a lével leforrázzuk a húst. Abban hagyjuk állani.

Mennél erősebben sós a lé, annál tovább áll el benne a hús, amelyet használatkor alaposan ki kell áztatni, sőt felforralva vízzel, az első levet el is öntjük.

Füstölt húst sokáig megőrizhetünk, ha minden egyes darabot jól ledörgölünk szalmával, ha száraz, akkor nagyon jól átszitált, száraz hamuval jól behintjük és száraz, hűvös helyen hordóba rakjuk.

Élelmiszer eltartása

Felbontott konzervek tartalmát, ha nem használjuk el egyszerre, azonnal ki kell szedni, porcellán, vagy üvegedénybe rakni és gondosan letakarni. Ropogós süteményfélét jól záródó dobozokban vagy tartókban kell elhelyezni, ha azt akarjuk, hogy friss maradjon. De sem csokoládé, sem nedves anyag ne legyen melléje zárva, mert akkor megpuhul. A *kenyeret* mindig alaposan betakarva vagy megfelelő kenyértartóba zárva tartjuk. Kisebb mennyiségű *sózott húst* nyersen és sóslé nélkül is eltarthatunk zárt edényben, hűvös helyen nyolc napig. Újból sóslébe tenni nem tanácsos, mert ez minden ízét és erejét kiszívja. Baromfit és malachúst hetekig eltarthatunk besózva, fazékban, fedővel leta-

karva. Vidéki háztartásokban, ahol helyszüke miatt a *répa*, *sárgarépa*, *káposzta* és *kalarábé* készletet egymásra halmozva rakják el, állítsanak a készlet alá szórt homokrétegbe bizonyos távolságokra rőzsekötegeket: ezek megfelelő szellőző rést alkotnak a főzelék-halmok között és így megóvják a megfűlledéstől és romlástól. Ezt az egyszerű módszert városi nagy raktárakban is eredményesen alkalmazzák. *Friss húst* (ahol nincs

jégverem) következőképen tarthatunk el: Egy hordónak kivesszük egyik fenekét, (tetejét), de úgy hogy légmentesen visszatehessük. A hordó fenekére egy kénnel telt edényt állítunk, a ként meggyújtjuk, azután a húst a kiemelt hordólapra aggatjuk és így visszahelyezzük a hordóra. Ezt az eljárást időnkint ismételni kell. Az így kezelt hús egy hétig, tíz napig friss marad, sem romlott, sem kénszaga nincsen.

TÉSZTAFÉLÉK

KÉSZÍTÉSE ÉS ELTARTÁSA

KONZERVÁLÁSOK

- I. Tojás**
- II. Méz**
- III. Ecet**
- IV. Vaj, olaj**
- V. Liszt, szárazfőzelékek**

Tésztafélék készítése és eltartása

Miért jó, ha nyáron készítünk száraztésztát?

Nemcsak azért, mert nyáron olcsóbb a tojás, több időnk van és a napsütötte levegő ingyen segítségünk. De azért is, mert télen a háztartás nehezebb, a munka több és bizony sokszor meggondoljuk, gyúrjunk, dagasszunk-e? Márpedig gyúrt és dagasztott tésztaféle a legolcsóbb és legízesebb táplálékjaink közé tartozik. De ha csak dobozból vagy zacskóból kell elővenni, akár mindennap is szívesen élünk vele.

Igaz, készen is kaphatjuk, mint gyári készítményt. De a magyar gazdaasszony jobban szereti a házit, különösen, ha az, idejében elkészítve, olcsóbb is!

Száraztészta készítése

Nyáron, a könnyebb háztartás és olcsó tojásárák mellett nagyon gazdaságos a száraz tészták házikészítése. Illetve a tésztaszárítás és elrakás.

Készíthetünk: levesbevalókat, tarhonyát, laskatésztát, lebbencs-tésztát stb.

Hozzávalók: tojás és liszt.

Eszközök: gyúródeszka, nyújtófa, derelyemetsző (különleges levesbevalókhöz a megfelelő kis eszközök) és tiszta abroszféle, amin száríthatjuk.

A levesbevalókhöz, laskatésztához rendes gyúrt tésztát készítünk. Csak éppen a vizet hagyjuk el és a lisztet csak tojással állítjuk egybe. Készítése: egyszerre csak 1 kg. lisztet dolgozzunk fel, mert többet víz nélkül nehéz jól meggyúrni. Ezt a lisztet gondosan átszitálva a gyúródeszka közepére halmozzuk fel, közepére kezünkkel kis mélyedést vájunk és ebbe

ütjük a tojásokat, belevegyítve a kis sót. Legalább három tojást vegyünk 1 kg. liszthez. Jobbkezünkkel lassan elkeverjük a tojást a liszttel. Ha mégis takarékoskodni akarunk, akkor a tojásokat bögrében habarjuk el kis vízzel! De a vizet nem ajánljuk. Most mindkét kezünkkel nekilátunk és a tésztát addig gyúrjuk, forgatjuk két kezünkkel, míg a deszkától könnyen elválik és teljesen sima, egyenletes lesz. Kicsit lyukacsos is legyen, de sehol benne tojásos morzsálékot nem szabad hagyni! Gyúrás közben mindig össze-összeszedjük a hulladékot, belegyúrjuk az egészbe, alája kevéske lisztet szórva. Mikor a tészta kész, az újra lisztezett deszkán kinyújtjuk. Ha a mennyiség nagyobb, két gombócot formálunk belőle és külön-külön nyújtjuk ki. Kinyújtva kissé szikasztjuk és azután vágjuk a kívánt formára.

Levesnek: 1. hajszálfinom laskát vágunk úgy, hogy előbb há-

rom ujjnyi széles szallagokra, csíkokra vágjuk az egészet, néhány szallagot meglisztezve egymásra fektetünk és éles késsel vágjuk a csíkokat. 2. Szélesebb laskából keskeny kockákat vagdalunk. 3. Derelyemetszővel vágunk kockákat (eperlevél a neve). 4. Csigaformálóval csigatésztát is készíthetünk.

Kifőtt tésztának: az egymásra helyezett csíkokból szélesebb-keskenyebb laskát vágunk. Metéltnek is mondják!

Arra vigyázzunk, hogy a tészta ne legyen vastag! Mert akkor nem lehet jól átszáritani. Mikor felvágtuk, árnyékba helyezett asztalpadon, tiszta abroszra terítjük szét, vigyázva, hogy össze ne nyomjuk, gyúrjuk, mert úgy könnyebben törik, morzsolódik, ha megszáradt. Könnyedén meg-megforgatjuk. Ahol légy, por van, ott tüllel letakarva kell szárítani!

Mikor teljesen megszáradt és morzsolhatjuk, akkor zacskókba vagy dobozokba rakjuk, fajták szerint, a rétegek közé tiszta papírost téve.

Lebbencs készítése: félbarna vagy egészen barna lisztből gyúrjuk, vékonyra nyujtva, nem sok tojással, Mikor kinyujtottuk, teljesen megszáritjuk és akkor tördeljük el 2—3 cm-es darabokra. Használat előtt zsírban megpirítjuk. Úgy tesszük el, úgy szárítjuk, mint a metélttésztát.

Eltartható piskótalapok készítése

Nagyon friss tojást, szitált lisztet és cukrot vegyünk hozzá. Szárított vagy friss reszelt citromhéjat is. Egy tortához négy lapot számítunk, ennek a készítését adjuk meg! Készítése: Négy friss tojás fehérjét parányi cukor hozzá-

adásával nagyon kemény habbá verjük. Majd lassan a négy sárgáját, beleverünk 3 evőkanál cukrot, 5 kanál lisztet és borsónyi sütőport. Már előbb megkentük egyenletesen a tortasütőlapokat és jól meghintettük liszttel. Most a piskótaanyagot egyenletesen elosztjuk négyfelé és a tortalapokra kenve, nem erős egyenletes tűznél megsütjük. Ha megsült, széles, vékony késsel leemeljük a sütőlapról, szitára vagy tiszta fehér papírosra tesszük, amelyet gyengén megszíroztunk, ezen a papíron hagyjuk szikkadni 4 napig szellős, tiszta helyen. Mikor tökéletesen keresztülszáradt, akkor tesszük dobozba, de jó, ha a doboz tetején nyílások vannak vagy a födele tüllel van bevonva.

Használatkor vagy tiszta vízgőz felett lágyítjuk kissé vagy langyos, kissé rumos tejjel locsoljuk meg.

Kalács-kétszersült készítése

Nyáron, tojás- és tejbőség idején készíthetjük. Készítünk rendes tejeskalácsot, akár cukorral, akár anélkül. De ha maradék kalácsunk vagy tejeskenyerünk van, azt is felhasználhatjuk így! A kalácsot ujjnyi szeletekre vágjuk, azután tiszta tepsibe rakjuk, csak egy sorral. Főzés után a langyos sütőbe tesszük és szikkasztjuk. Másnapig levegőn szárítjuk, de nem napon. Ezt ismételjük, míg tökéletesen, egyenletesen megszáradt. Ha közben kissé megpirul, annál jobb. Levegős helyen tartjuk, dobozban vagy zacskóban, de össze ne törjük.

Használhatjuk, mint kétszersültet, tejben fellágyítva, mint bundás tésztát és piskótapótlónak is, összerakott tésztákhoz.

Tarhonya készítése

Ehhez dagasztóteknő kell és tarhonyaszita, amelyen a tésztát átdörzsölve, formáját megadjuk. Anyaga: szitált liszt és tojás. Más nedvességet ne tegyünk bele!

Aki gyakorlatlan, egyszerre legfeljebb két kg lisztből készítse, amihez legalább 6 tojást vegyen. A tarhonya nevét a tojások számától kapja, van két-három-négy tojásos tarhonya, aszerint, hogy egy kg liszthez hány tojást vettünk. A lisztet a tojással alaposan meggyúrjuk, kidolgozzuk és mikor teljesen elválik a teknőtől és sima, egyenletes, akkor dörzsöljük át apránként a szitán. Van kisebb-nagyobb nyílású, a tarhonya is aszerint apróbb-nagyobb lesz. Mikor egyfajta kész, tiszta abroszra, tüllel letakarva, száradni tesszük, meleg, száraz levegőre, de nem napra. Attól hirtelen szárad a külseje és belseje nyirkos marad. Mikor teljesen száraz, tüllzacskóba, vászonzacskóba tesszük el. Évekig eláll és tökéletesen pótolja a rizst

Spagetti-pótló tészta

Készítünk rendes gyúrttésztát, amint leírtuk, tojással. Azután 3 mm vastagra nyújtjuk csak és arasnyi széles csíkokra hajtva, 2 mm széles csíkokra vágjuk. Nem keverjük össze, hanem szépen, gondosan egymás mellé fektetve

szárítjuk, hogy a szálak egyenesek maradjanak. Tökéletesen pótolja a makarónit és spagettit is. Csak éppen nem kerek, hanem szegletes a tészta.

Kekszfélék

Miután ezek is jobban elállanak, ha szikkadtak, azért készítsük nyáron.

Egyszerű keksz

Félkiló szitált lisztet 15 deka porcukorral, 1 deci jó tejfellel és 3 egész tojással összegyúrunk, adunk bele 10 deka zsírt is és egy fél sütőport. Jól átdolgozzuk, ki-nyújtjuk vékonyra és kekszformával kivágva, kikent tepsiben sütjük világosra. Bármeddig eláll.

Sajtos keksz

Félkiló liszthez veszünk 25 deka vajat, 20 deka finom reszelt sajtot, egy sütőport. Jól kidolgozzuk és kiszaggatva, világosra sütjük. Szellős dobozban, hűvös helyen tartjuk. Melegítve is fogyaszthatjuk.

Fűszerkeksz

(magyar fűszerfűvekkel készítve)

Úgy készül, mint a sajtos, csak hogy sajt helyett finomra vagdalt fűszerfűveket vegyítünk bele (egy-két szál bazsalikomot, ugyannyi kaprot, egy szál majoránnát, egy szál csombort). Ezt is szellőző dobozban tesszük el.

KONZERVÁLÁSOK

Tojás, méz, ecet, vaj, olaj, liszt, száraz főzelékek
és egyebek

I. Tojás

Tojás konzerválása

Télen nagy gond a háztartás tojással való ellátása. Akárhogyan tesszük is el télire a tojást, nagyon fontos, hogy előbb meggyőződjünk tökéletes frissességéről és héjának sértetlenségéről, mert egyetlen romlott vagy kifolyt tojás az egész láda vagy hordó tartalmát megronthatja. A héjak sértetlenségéről úgy győződhetünk meg, ha két tojást végükön összekoccantunk. A szemmel láthatatlan repedést is elárulja a hang. Hogy a tojás friss-e, azt átvilágítással próbálhatjuk ki. Gyakorlott háziasszony vagy tojáskereskedő pusztán szemmel is felismeri a romlott tojást, ha világosság felé tartja.

A tojás, amit elteszünk, legyen kifogástalanul tiszta, tehát előbb mossuk meg langyos vízben, amelybe kevés ecetet öntöttünk. Itt megjegyezzük, hogy a tojást, amit nem használunk el vagy nem rakunk el rögtön, nem szabad megmosni. Mert ezáltal a finom rárszáradt nyálka, mellyel be van vonva s mely legjobban megvédi a baktériumoktól, leázik róla. Ha a tojás olyan piszkos, hogy feltétlenül meg kell mosni, akkor hamarosan el is kell használni.

Az ismert konzerválási módok a következők:

1. Száraz anyagokban való eltevés. 2. Folyadékokban való eltevés. 3. A tojás bevonása olyan anyaggal, mely pórusait elzárja. 4. Fagyasztás (erre a célra külön ládák szolgálnak, melyekben 22.800 tojást lehet eltenni és ládástól a nagy hűtőházakba, jégvermekbe rakni. Természetes, hogy ezt csak egészen nagy üzemek alkalmazhatják). 5. Folytonos mozgatás.

1. Szénába, hamuba, szecskába, törött sóba szokták azelőtt elrakni a tojást. Ma már nem divatos eltevési mód. Ha mégis felhasználjuk, arra vigyázzunk, hogy az anyag teljesen száraz, friss és szagtalan legyen.

2. Háztartásokban leggyakrabban használt konzerváló anyag a folyékony. Régebben erre a célra csak meszet használtak, de a meszes tojást sohasem kedvelték nagyon. Joggal, mert a meszes tojás elveszti ízét, zamatát. Habot is csak ritkán lehet a meszes tojásból verni. A meszes tojást főzés előtt tüvel gyengéden ki kell lyukasztani. Ha azt akarjuk, hogy lugos íze ne legyen, a meszes vízbe, mellyel konzerváljuk, tegyünk 5 rész konyhasót.

3. Legjobban elterjedt az üvegben való eltevés, ez a legegyszerűbb és legmegbízhatóbb. Vegyünk hozzá nagy uborkásüvegeket vagy kőedényeket. Ahol nagyon sokat tesznek el, ott használhatnák nagy kádakat is, melyekbe nagy lyukakkal ellátott, egymás fölé tehető drótbetéteket illesztenek. A konzerválószer: 1 és negyed vagy 1 és félliter üvegvíz, amit tíz liter felfőzött és kihűtött vízre számítunk. Az üvegvíz rendszerint 40 fokos. Ha az ember nem bizonyos ebben, kérdezze meg az elárusítót, hogy az igazi tartalmáról meggyőződjék. A tojást úgy rakjuk az edénybe, hogy ne mozoghasson, ráöntjük a folyadékot, hogy néhány centiméterre ellepje, vászonnal lekötjük vagy fafedővel lazán betakarjuk. Néha az üveg-vízben is lúgos ízt kap a tojás. Hogy ezt megakadályozzuk, a tojást előbb 2 órára magnézium-kálciumsulfátoldatba tesszük, melyhez 200 gr. klórmagnéziumot adunk.

4. Kevésbé ismert, de nagyon jó szer a szalicilsav és hipermangánsavas kálium. Az elsőt úgy alkalmazzuk, hogy 3 rész vizet elkeverünk 1 rész 95 fokos tiszta szesszel és annyi szalicilsavkristállyal, amennyit a folyadék felold. A tojást egy órára ebbe a folyadékba tesszük és tojástartó-drótlapra rakjuk száradni. A víz és a szesz elpárolog, a szalicilsav kikristályosodik és eltömi a tojás pórusait.

Ha hipermangánsavas káliumot használunk, akkor 2 liter vízben feloldunk 20 gr. káliumot és mihelyt teljesen feloldódott, egy órára beletesszük a tojást. Kivesszük a megbarnult tojásokat, — lehetőleg gumikesztyűvel, hogy kezünk meg ne barnuljon! — gondosan megszáritjuk. Minden darabot külön tiszta papirosba göngyölünk és

fagymentes, száraz helyre rakjuk, kosarakban.

Mindkét módszerrel 6—7 hónapig őrizhetjük meg a tojás jó ízét.

5. A légmentes elzáró anyagok alkalmazása is nagyon célravezető, nem drága, csak fáradtságosabb. Bekenjük a tojásokat, akár vazelinnal, akár paraffinnal, lenolajjal, viasszal, enyvvel vagy zselatinnal, úgy hogy a kenőanyag minden részcscskéjüket eltakarja. Ahol tehát a száradás közben letörlődött, ott utána kell kenni.

Az eddig említett módszerek mindenikének megvan az a hátránya, hogy az így eltett tojás sárgája eredeti helyéről rendszerint elcsúszik, ami a fehérje elválasztását megnehezíti. Feltörésénél erre külön kell vigyázni.

6. Utolsónak említett konzerválási mód a folytonos mozgatás. A tojást hűvös, nedves helyre vesszük. Elég, ha hetenként kétszer-háromszor megmozgatjuk, de persze jobb, ha naponként történik. Jobb, ha az így kezelt tojást csak vörös fény éri, takarjuk be tehát az ablakot és lámpát vörös papirossal. Az így kezelt tojás 9-12 hónapig folyton friss, hogy fehérjéből habot lehet verni és héja főzés közben nem reped meg.



Tojástartó-lap.

Tojássárga eltartása

Ha hosszabb ideig akarunk tojás-sárgáját megőrizni, úgy finom liszttel kell összegyúrni, vékonyra kinyújtani és alaposan kiszáritani. A száraz masszát porráátörve jól

zárható tégelyben vagy üvegben bármennyi ideig eltarthatjuk. Ha azonban puncskészítéshez, vagy valamilyen gyümölcsléhez lesz szükségünk tojás-sárgájára, akkor

rummal vagy konyakkal habarjuk el a sárgáját, tiszta palackba töltjük, melyet lepecsételünk. Az üveget lehetőleg hűvös helyen, lefektetve tartjuk.

II. Méz

A méz

A különböző fajták megkülönböztetése.

Akácmez, világossárga, vagy világoszöld, sűrű, könnyen kristályosodik (cukrosodik).

Fenyővirágmez, sűrű, hosszú szálakat ereszt, sötét, csaknem fekete, kellemes fenyőillata van.

Áfonyavirágmez, vöröses, erős íze van, sűrű, nehezen cukrosodik.

Hereméz, vörössárga, sokáig folyékony marad. A fehér hereméz víztiszta, jóízű.

Hársmez, a legjobb tavaszi mézek egyike, víztiszta, zöldes, kellemes hársfavirág illata van, nagyon hamar cukrosodik.

Repceméz, erős illatú, mint a virág, erősen sárga, nagyon édes, néha olajos, elég sűrű és erősen cukrosodik.

Virágmez, nem erős illatú, nagyon szép aranyárga, cukrosodik, de nagy a cukortartalma is.

Mire használhatjuk a mézet?

1. Ételek, tészták édesítésére.
2. Kávé, tej, tea édesítésére.
3. Dzsem helyett reggelire, uzsonnára.
4. Gyümölcssalátákhoz és nyers ételekhez.
5. Szárított gyümölcsből készült ételek sokkal ízesebbek mézzel, mint cukorral édesítve.
6. Befőtt, dzsem édesítésére, amit cukortalanul tettünk el.
7. Pikáns mártások készítéséhez.

Mire vigyázzunk a méz kezelésénél?

1. Csak nagyon tiszta edénybe, kőedénybe vagy üvegbe tegyük. Mindig lefödve. Le is köthetjük. Jobb, ha hűvös helye tartjuk, ahol nem nagy a világosság. Nagy hidegben a méz megfagy, de ez nem árt az ízének.
2. Mikor veszünk a mézből, nagyon tiszta, lehetőleg ezüst- vagy porcellánkanállal vegyünk!
3. Megcukrosodott mézet állítunk hideg vízbe és lassan melegítjük, de felforrnia nem szabad.

Mire vigyázzunk a méz kezelésénél!

1. Csak nagyon tiszta edénybe, kőedénybe vagy üvegbe tegyük. Mindig lefödve. Le is köthetjük. Jobb, ha hűvös helyen tartjuk, ahol nem nagy a világosság. Nagy hidegben a méz megfagy, de ez nem árt az ízének.

2. Mikor veszünk a mézből, nagyon tiszta, lehetőleg ezüst- vagy porcellánkanállal vegyünk!

3. Megcukrosodott mézet állítsunk hideg vízbe és melegítsük, de felforrnia nem szabad.

III. Ecet készítése és eltartása

Ecetfajták

1. Bertram-ecet. A száráról lecsipkedett, megmosott és megszáritott betramleveleket nagyobb, szélesebb befőttes-üvegekbe teszünk, borecetet öntünk rá, néhány hétig pihentetjük és megsűrjük.

2. A tárkonyecetet ugyanígy készítjük.

3. Gyümölcs-ecet. A friss gyümölcsöt sietve összetörjük és azonnal üvegbe tömjük. Finom, tiszta ecetet öntünk reá, hogy ellepje. Az üveget lekötjük vagy jól bedugaszoljuk, langyos helyen tartjuk egy hétig, közben fel-felrázogatva. Gondosan megsűrjük, palackokba öntjük és ledugaszolva hűvös helyen tartjuk.

4. Fűszerecet. Jókorá üvegbe teszünk mindenféle fűszerfűvet: bazsalikomot, majoránna, kaprot, csombort, babérlevelet, fodormén-tát, meggylevelet. Azután ecetet öntünk reá. Tehetünk bele kis citromhéjat is. Így hagyjuk állni hat hétig, akkor leszűrjük és pa-

lackozzuk. Salátákhoz, finom. De éppen ilyen finom fűszerecet ad a finom ecetes uborka megmaradt és leszűrt leve is.

Ecet almahéjből

Almahéjat összevagdalkunk, nagyobb befőttes üvegbe tesszük 3-4 újjnyi magasra, annyi vizet öntünk rá, hogy 3-4 újjnyival magasabban álljon, mint az almahéj. A vizet mérjük és tízedrész cukrot teszünk bele: 1 kanál porcukor, 10 kanál víz. Ritkás túllel bekötjük és meleg helyen állni hagyjuk 6-8-10 napig. Akkor leszűrjük, leülepedni hagyjuk, újra leszűrjük és kellemesízü ecetet nyertünk.

A jó ecet felismerése

Tiszta, átlátszó legyen, ha zavaros, nem érett. Ha ajkunkat, nyelvünket marja, akkor maróanyaggal van hamisítva.

Ha az ecetben gomba tenyésznék, öntsünk hozzá 1 százalék konyhasót, attól elpusztul.

IV. Vaj, olaj

Vaj

A vajat mindig sötét, hűvös helyen vagy jól záródó edényben tartsuk. Fény, világosság és meleg megromtják a vajat. Az avasodást, mely különösen kecskevajnál gyorsan következik be, különféle baktériumok okozzák. Szétroncsolják a fehérjét és vajsav képződését okozzák. Alacsonyabb hőfoknál nem fejlődhetnek ki.

Rossz vajat kapunk, ha a tejet tejszínképződés céljából a szobába vagy konyhába állítjuk, ahol különböző szagoknak van kitéve. Akkor a vaj íze füstös, dohos vagy állott lesz. Ha a tejfelt penészgomba lepi el, akkor a vaj is penészszerű lesz. És keserű. A tejfel hamisítása, mesterséges savanyítása vajsavat termel és a vaj olaj- vagy faggyúszerű lesz. Az állatok takarmánya is hatással van a vaj ízére, nemkülönben a tejfel kezelése és a vaj köpülése. A nagy melegben köpült tejfel lágy, kenőcsszerű vajat ad, ugyanez áll elő, ha kézzel nagyon sokáig gyúrjuk a vajat. Morzsás, kemény vajat a kelleténél kisebb melegben kapunk.

Vajkonzerválás

Legegyszerűbb és legmegbízhatóbb konzerválási mód a besózás. Ezt úgy csináljuk, hogy a vajat mennél vékonyabbra kinyújtjuk, egyenletesen behintjük sóval és addig gyúrjuk a vajba, míg a sószemecskék egyáltalán nem tápinthatók. Azután porcellán vagy kőedénybe tömjük a vajat, de

olyan szorosan, hogy sehol úr ne maradjon. A tetejét egészen elsimítjuk, akkora vászondarabkával fedjük, amekkora pontosan fedí és erre újjnyi vastag sóréteget hintünk. Jól záró fődélle letakarjuk, vagy lekötjük hólyagpapírral. Használatkor éppen úgy mossuk ki belőle a sót, mint az avas vajból.

Hűvös helyen jó ideig frissen lehet tartani a vajat. Akinek jégverme, vagy nagyobb mennyiségben felhalmozott jege van, az hetekig frissen tarthatja a vajat, ha vászonba csavargatja és jég közé teszi, hogy az minden oldalról körülvegye a vajat.

Vaj javítása

A vaj régebbi rossz ízét és szagát eltávolíthatjuk, ha apró darabokban friss íróval átgyúrjuk. Ha friss vajnak van ilyen kellemetlen íze, akkor alaposan átgyúrjuk, hogy minden író kinyomjunk belőle, azután friss vízben jól kimoszuk. Azután minden kilóhoz 5 gr. szénsavas nátront keverünk.

Olaj konzerválása

Ha nagyobb mennyiségű ételolajat hosszabb ideig akarunk eltartani, vigyázni kell arra, hogy az olaj meg ne avasodjék, amit úgy kerülhetünk el, ha az olajos üveg tetejére finom alkoholréteget öntünk, úgyhogy körülbelül 10 cm magasságban álljon az olaj fölött. Az üveget gondosan begaszoljuk, hogy a szesz el ne párologhasson. Sötét, hűvös helyen tartjuk.

V. Liszt, szárazfőzelékek és egyébek eltartása

Liszt eltartása

Nagyon száraz és levegős helyen tartjuk. Lehet fiókban vagy külön e célra készült ládában. Havonta egyszer lapáttal megforgatjuk. Tegyük a liszt közé apró, tiszta zacskókban megmosott és gondosan megszárított faszédarabokat, ez a dohosodást, férgesedést megakadályozza. Közéleben semmi olyasmit ne tartsunk, ami nedveséget enged magából!

Száraz főzelékek eltartása

Csak teljesen megszárított, nem nyirkos babot, borsót, lencsét tegyük el! Ha nem száraz, széttergetve szikkasszuk árnyékos, meleg helyen. Mikor teljesen megszáradt, zsákba tesszük és száraz kamrában helyezzük el, különben férgesedik. Éppen úgy meg kell időnként forgatni vagy a zsákban felrögzetni, mint a lisztet. Különösen a lencsére és hántolt borsóra vigyázzunk, a bab nehezebben férgesedik.

Száraz élesztő eltartása

100 gr finoman elmorzsolts komlót és 4 liter vizet félóráig főzünk. Akkor ruhán átszűrjük, belekeverünk egy és háromnegyed kg. rozslisztet, de még melegen, ha kihült, elkeverjük 165 gr jó élesztővel. Másnapra megerjedt. Hozzáteszünk még négy kg árpalisztet, keskeny táblákat formálunk belőle, melyeket lehetőleg gyorsan megszárítunk napon. Ezt egész esztendeig el lehet tartani. Használatkor széttördeljük, éjszakára meleg

vízbe áztatjuk és úgy használjuk, mint a rendes sörélesztőt.

Aszpik eltartása hosszabb ideig

Készítünk rendes, finom aszpikot, filtráljuk, azaz tiszta vászonruhán még egyszer átszűrjük, tiszta, tökéletesen szárazra törölt kisebb befőttesüvegekbe öntjük, lekötjük és a forrástól számított 25 percig gőzöljük, mint a befőttet. Bármikor használható, de egy üvegnyit egyszerre kell felhasználni.

Rizs eltartása

A rizst csak tiszta vászonzacskóban, felakasztva vagy jól záródó, hibátlan dobozban tarthatjuk el úgy, hogy meg ne férgesedjék! Nedvességtől őrizni kell.

Kakaó, csokoládé eltartása

A kakaó könnyen molyosodik. De ezen segíthetünk, ha vagy megforgatjuk időnkint, de alaposan, vagy porcukorral vegyítve tesszük el. Ha mégis csomósodást látnánk, ami a molyosodást jelenti, akkor át kell gondosan szitálni és porcukorral keverni. Nedves helyen tönkremegy!

A csokoládé is erősen magába szedi a nedvességet és megpenészedhetik. Ezért legjobb erősen becsavarni pergamen- vagy ezüstpapírba.

A csokoládéport úgy kell kezelni, mint a kakaót.

Kávét eltartása

A nyers babkávét csak zacskóban, zsákoeskákban, szóval állan-

dóan szellőző anyagban tarthatjuk el, különben megdohosodik! És csak száraz helyen.

A pörkölt kávé igen jól záródó bádogdobozban tartjuk, különben illata elillan és ízét veszti.

A darált pörköltkávé előbb celofánba csomagoljuk, aztán tesszük a dobozba, így bármeddig ízes marad.

A malátakávé jobb mindig frissen készíteni vagy úgy tartjuk el, mint a pörköltkávé.

Só eltartása

A só minden nedvességet magába szed. Éppen ezért csak száraz helyen tartsuk és semmi egyéb illatos dolog ne legyen a közelében, mert a szagot is átveszi.

Befőttlé, szirup eltartása

Ha maradék befőttlevünk van vagy a cukrot szirupformában tesszük el, ezt éppen úgy le kell kötni és ki kell gőzölni, mint a befőttet, különben néhány nap alatt megpenészedik!

TEST- ÉS SZÉPSÉGÁPOLÁSHOZ
felhasználható fűvek, teák gyűjtése, szárítása,
elkészítése

Gyógyteák, füvek

gyűjtése és szárítása

Ezeket a füveket, teákat nemcsak saját használatunkra, hanem eladásra is gyűjthetjük. Minden gyógyszerész vagy illatszertár szívesen megveszi őket, ha gondosan kezeltük.

1. *Hársfavirág.* A teljesen ki-nyílt, de még nem fonnyadó virágot kell leszedni. Árnyékban, szellős helyen szárítjuk, közben megforgatjuk. Nap ne érje. Mikor teljesen száraz, akkor tűllzacskóban felakasztva tesszük el. Használjuk: jól kifőzve izzasztó teának, mézzel keverve rekedtség ellen.

2. *Kamilla.* A virágfejeket csipegetjük le a réten, árokparton tenyésző ernyős növényről. Jól megmossuk, azután árnyékban szétteregtetve szárítjuk, mint a hársfavirágot. Használjuk: teának főzve, gyulladáshoz borogatásokra, rekedtségnél toroköblítőnek, belső bajoknál rendelet szerint.

3. *Bodzavirág* és -gyümölcs. A bodzavirágot harmatszikkadás után szedjük, ollóval vágjuk le kis szárral, aztán szétteregtetve árnyékban szárítjuk. Teának főzve meghűléseknél jó izzasztó szer, a gyümölcséből főzött lekvár bélhurut esetén kitűnő orvosság.

4. *Fodamenta.* A növény jóillatú levelét gyűjtjük, szedjük. A belőle főzött tea gyomorbántalmaknál, felfuvadás esetén kitűnő gyógyszer. Szívgyöngöseségnél naponta igyunk meg langyosan egy csészényit, az emésztést is elősegíti.

5. *Csalánggyökér.* A növény gyökereit ássuk ki nagyon gondosan, mossuk meg jól, főzzük meg vörösbortban. Vérszegényeknek jó ital és

ha a fejbőrt ezzel dörzsöljük be, a hajhullást megszünteti.

6. *Ezerjófű.* A növény leveleit szedjük meg, árnyékban szárítjuk. Gyomorfájás ellen és hashajtónak kitűnő szer a jól kifőzött teája.

7. *Kökény gyümölcse.* Az érett gyümölcsöt, bogyókat szedjük le és árnyékban, meleg levegőn aszaljuk meg. Használatkor leforrázzuk és levét langyosan isszuk. Az emésztést szabályozza.

8. *Cickórá* (herbatea). Az egész növény földfeletti részét szedjük júniusban, júliusban. Árnyékban szárítjuk. Főzete a kamilláéval keverve kitűnő inhaláló szer náthánál, meghűlésnél.

9. *Pemetefű.* Homokos helyen, tallókon nő. A fehéren bolyhos leveleket és szárát gyűjtjük virágzása idején. Árnyékban szárítjuk. Teát főzünk belőle, mézzel édesítjük. Hűlésnél a légzési nehézségeket és köhögést enyhíti.

10. *Boróka.* Féligérett gyümölcsét szedjük. Árnyékban aszaljuk meg. Átszűrt teája kissé édesítve kitűnő vizelethajtó.

11. *Áfonya.* Gyümölcse szárítva és megfőzve hasmenés ellenszere.

Levendulaszesz készítése

A levendulát augusztus elején szedjük meg, akkor teljes virágában van és legillatosabb. Száraz időben kell szedni. Virágját mind-

járt a szedés után lemorzsoljuk, utána nagy üvegbe tiszta alkoholt öntünk és beletesszük a lemorzsolts virágot. Két napig napon tartjuk, jól ledugaszolva, azután hűvös helyre állítjuk. Hat hét múlva kezdetjük használni, ötödrész vízzel elkeverve. Illatszernek és zsírós archőr tisztogatására is kitűnő.

Liliomvíz készítése

A liliomot teljes virágzása idején, amikor legillatosabb, de hervadásnak nyoma sincs rajta, levágjuk, szírmait óvatosan lecsipkedjük és szélesszájú üvegbe tesszük. 90 fokos tiszta szeszt öntünk rá, egy napig napon, majd pár hétig hűvös helyen tartjuk. Használat előtt ugyanannyi vízzel keverjük a szeszt. Arc és nyak tisztítására, lemosására kitűnő, de száraz arcbőrűek utána kenjék be arcukat zsíradékkal. Izzadó arcot is felfrissít.

Kamillakivonat hajápoláshoz

Vesszünk 10 deka finom alkoholt, beleadunk 2 deka frissen szedett kamillavirágot. Hagyjuk benne állani egy hétig, akkor leszűrjük. Szőke hajhoz erősítőnek kitűnő.

Rózsaoalaj

Csak a sötétvörös, százlevelű (centifolia) rózsából készíthetjük. A rózsákat, mikor kinyíltak, de még el nem nyíltak, azaz minden szírmuk ráncatlanul friss, leszedjük, a szírmokat azon frissiben szélesebbszájú üvegbe gyömszőlünk és olivaolajat öntünk reá. Mindig tehetünk utána friss rózsaszírmot még, nem baj ha, úgylátszik, hogy az olajat felszívta! Hagyjuk benne mennél tovább, hónapokig. Akkor az egészet borítsuk ki hidegvízbe. A víz felszínére feljönnek az olajcseppek, amiket gondosan le-

szedünk ezüst kanálkával és üvegbe gyűjtjük. Könnyedén ki is nyomogatjuk a leveleket a vízben, az egész masszát. Mikor már több illatos olajcsepp nem kerül a felszínre, akkor a vizet leszűrhetjük, ez rózsavíznek jó.

Virág hajolaj (száraz hajhoz)

10 deka frissen szedett bármilyen illatos virágszírmot üvegbe gyömszőlünk, ráöntünk 1 liter finom olivaolajat és legalább hat hétig hagyjuk rajta. Akkor, ha elég illatos, leöntjük róla és használhatjuk.

Illatos párnapor

Illatos por készítésére csak olyan növény alkalmas, amelynek minden része és nemcsak a virága illatos. (Zsálya, fodormente, ajakos növények, levendula, pacsulifű, rózsza, citrom és narancslevél.) Fontos, hogy valamennyi feldolgozandó növényrész száraz legyen, nehogy penészgomba képződjék. A szárítást legjobb megfelelő szárítókamrában végezni, vagy pedig meleg, árnyékos helyen. Közvetlen napfényt kerülni kell. Az illatos porokat rendszerint selyemzacskókba teszik vagy kis párnákba, esetleg papirborítékba és fehérneműszekrények, ruhák, papirok illatosítására használják. Finom illatos párna készítéséhez vattát terítünk ki a kívánt nagyságban, vékony rétegekben, minden réteget behintünk az illatos porral, ráteszszük a következő réteget, selyempapirosba göngyöljük és beletesszük az előkészített huzatba. Selyempárnákhoz enyves vattát használunk, akkor selyempapirosra nincs szükségünk. Nagyon olcsó illatos párnát készíthetünk, ha az illatport vagy finom fűrészliszttel, vagy burgonyaliszttel keverjük.

HASZNOS TUDNIVALÓK ÉS TENNIVALÓK

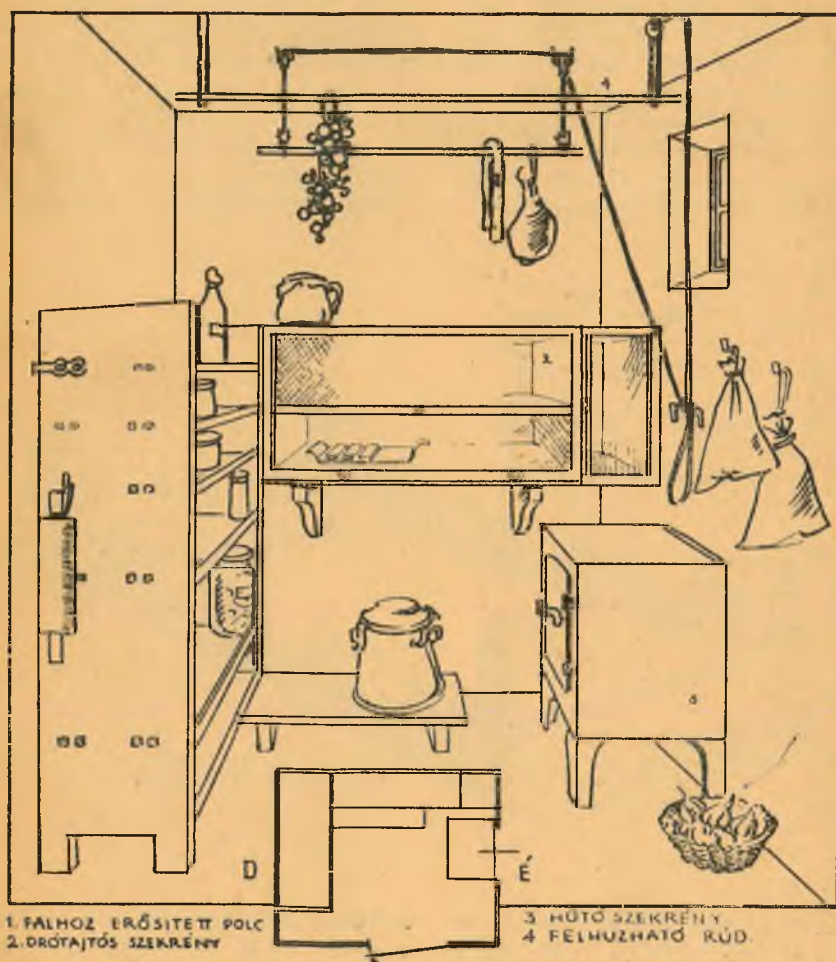
- I. Fontos előkészületek**
- II. Nyáron könnyen elkészíthető holmik**

I. Fontos előkészületek a télire tárolt élelmiszerek eltartásához

Kamra berendezése

A kamra elhelyezését, formáját legritkább esetben határozhatjuk

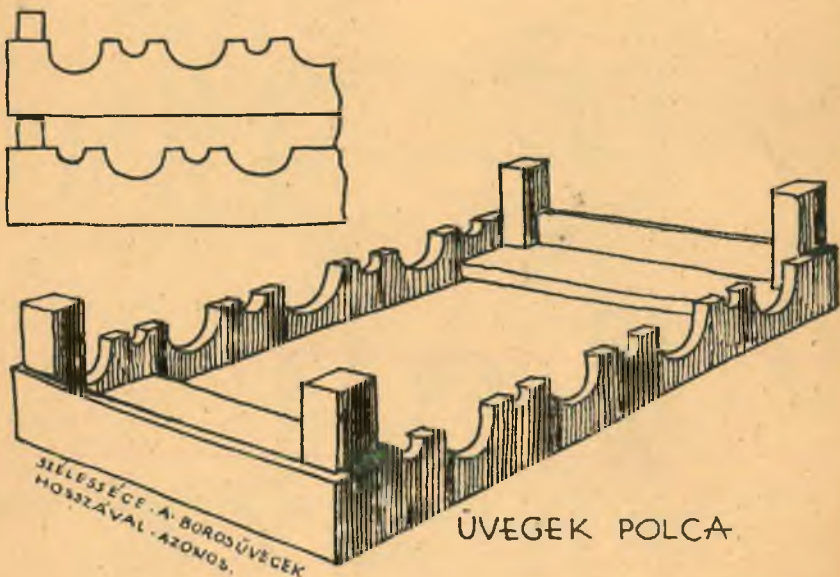
meg mi magunk. Ha módunkban van, akkor: északi fekvése, négyszög alakja legyen, ablakát men-



A helyesen berendezett kamra és alaprajza.

nél magasabbra helyezzük, mert a meleg levegő fent gyűlik össze. Ha meglévő kamrával kell számolnunk, akkor is megtehetünk anything: falát meszeljük, vagy legalább a polcok magasságáig olajfestékkel fessük be. Résnek, repedésnek sehol sem szabad lennie, mert az mind baktérium- és bögárfészek. Gipsszel tömjük el a nyílásokat a fal aljában is. A berendezés álljon a következőkből: *polcok, amelyek mindenike lábon áll* (azaz a polc nem fekszik a földön) és csak olyan magasak, hogy amit ráteszünk, elérhessük, le is tudjuk törölgetni. *Drótszekrény*, azaz olyan szekrény, amelynek legalább három oldala dróthálóval van bevonva, hogy a levegő alaposan járhassa. Készülhet az egész drótból és ahol kevés a hely, felakaszt-

helyezi a *hűtőkészüléket* is, ami csak látszólag drágább a jég szekrénynél, miután olcsóbb éjjeli árammal tölthető, sőt van, amelyikhez villanyáram nem is szükséges. Ez a kamrába helyezett hűtő biztosítja a maradékok, élelmiszerek számára a kellő hőmérsékletet. A készülék mindenféle nagyságban kapható. Aki teheti, festesse be a kamrabútort olajfestékkel, hogy lemosható legyen. Aki téli élelmiszert is tart kamrájában, az helyezze leereszthető, *felhúzható rúdra*, amelyeket csigaszerkezet segítségével lehet magasabbra húzni. Így nincs útban, a magasban száraz levegő éri és mégis könnyen kezelhető. Ugyanílyan szerkezetre akasztott *rudakon helyezzük el a füstölthúsfélét*, de úgy, hogy az esetleg lecsepegtő zsír semmire és



hatjuk a kamra falára, vagy középen a mennyezetre is. Aki egész modern háztartással dolgozik, ide-

semmibe bele ne csepegjen. Akinek nagyon rossz levegőjű kamrája van (és ez különösen nagyvárosban

gyakori), az segíthet magán azzal, hogy villamos árammal hajtott ventilátort (szellőztetőt) használ. Nem kell egész nap működnie, csak a nap legmelegebb óráiban. A polcokat úgy helyezzük el, hogy kényelmesen hozzájuk lehessen férni. Akármilyen erős fából készülnek is, felső két sarkukat szög és zsineg segítségével erősítsük a falhoz, hogy semmiképpen előre ne dőlhessenek. A polcok alá, a földre semmit ne rakjunk, ez nem lomtárnak való, üres üvegek, kosarak stb. számára! A kiürült üvegeket is polcra rakjuk. *Földre: csak lisztes láda, hagymás kosár* (de nem egymás közelében, mert a liszt átveszi a szagot), *zsírosbödön jöhet!* De még az utóbbit is inkább kis faszékre, zsámolyra állítanánk! Mindent, aminek erős szaga van, külön polcra állítsunk, de a rumot ne tegyük a petróleum mellé. Annak közelében semmi se legyen, ami érzékeny. Kávét, teát, semmi erős illat mellett ne álljon, szárított tészta mellé ne tegyünk csokoládét, mert az nedvességet szív be és ereszt ki magából. Csak tiszta, *felakasztott vászonzacskóban szabad tartani*: darát, kenyérdarabokat, szárított gombát, szárított főzelékfélét, aszalt gyümölcsöt, szárított tésztát, szárított füveket. Ezeket az ablak- vagy szellőztetőnyílás közelében akasszuk fel.

Gyümölcskamra friss gyümölcs eltartásához

A kamrát nyár vége felé kimeszeljük, mégpedig olyan meszszel, amibe (egy vödörnyi meszhez 5 dekát) karbont kevertünk. A falat előbb vesszőseprővel jól ledörzsöljük, azután meszeljük át. A polcokat, ládákat, ha van, a hordót is, kivisszük, alaposan kisuroljuk

forró hamulúgos vízzel, tökéletesen megszáritjuk, megszikasztjuk és így állítjuk vissza. Mikor minden bent és helyén van, akkor a kamra földjére ócska lapáton vagy fazékban kis izzó faszenet halmozunk és arra néhány kénszalagot teszünk. Mikor meggyúlt, ajtót, ablakot gondosan bezárunk és 24 óráig nem nyitjuk ki. Azután jól kiszellőztetünk.

Az ilyen kamrában a polcra rakott gyümölcs, ha ép, egészséges volt és nem érinti egymást, egész télen eláll. Az sem árt, ha a kamrát a gyümölcs berakása *után* újból kénnezzük. A gyümölcsöt állandóan ellenőrizzük, nem romlik-e valamelyik, azt eltávolítjuk és helyét fertőtlenítőbe mártott ruhával letöröljük.

Tüllzacskók készítése

Tüllzacskóba tesszük el: a szárított füveket, gyógyteát, gombát és ebben tarthatjuk az aszalt főzelékfélét és gyümölcsöt is. Ahol hely van, még a szárított tésztafélét is.

A zacskókat vagy organtüllből vagy más egészen lenge, ritkaszővésű anyagból készítjük. Lehet grenadinmaradék, etamin, száda stb., ami van! Fontos az, hogy ép, erősszájú legyen még és hogy tökéletesen tiszta legyen. Ehhez nem elég, ha megvarrás előtt kimostuk, hanem varrás után is ki kell mosni, kifőzni és forró vasalóval átvasalni. Használatig tiszta dobozban tartjuk, Mindenikre madzagot is varrunk, amellyel átköthetjük, felakaszthatjuk. Mert zacskóban csak felakasztva tarthatunk bármit, mégpedig levegős helyen.

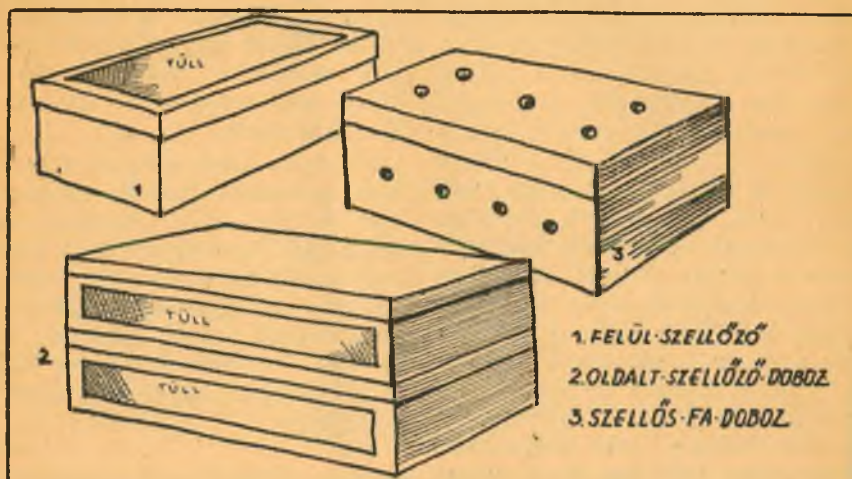
A zacskókat kétszeresen varrjuk körül, jó erős szállal, mert a por, levegő széteszi a gyenge varrást.

Dobozok készítése

Az aszalt készítményeket, szárított tésztafélét dobozokban is tarthatjuk, de ezek a dobozok is szellősek, levegősek legyenek. Ezt úgy

Homokos-polcok

Ahol nincs elég hely ládáknak vagy földre helyezett homoknak, melybe a zöldségféléket elrakjuk, ott készíthetünk egyszerű polcot



érjük el, ha a gondosan kitisztított doboz tetejére levegőtátengedő dolgot alkalmazunk. Fadoboznál ez lehet több apró nyílás, amelyet egészen vékony fúróval fúrunk sorban. Papírdoboznál a fődél közepét vágjuk ki és helyére orgaltülldarabot ragasztunk vagy varrunk. Hogy a nyílásokon keresztül levegő járja a holmit, de por ne lepje, a nyílások vagy tüll alatt papírral takarjuk le az ennivalót. Ez a védőpapír csak ott szükséges, ahol olyan holmit tartunk, amit használat előtt nem mosunk meg. Ha a dobozokat egymásra állítva akarjuk elhelyezni, akkor ezt a szellőztető berendezést a doboz egyik oldalára helyezzük. És úgy állítjuk egymásra a dobozokat, hogy kifelé legyenek a nyílások.

erre a célra. Csak abban különbözik a rendes fapolctól, hogy zárt háta van, elől pedig rákapcsolható deszkalapok takarják, de úgy, hogy minden polc alatt háromujjnyi nyílás engedje át a levegőt. Ilyen polcon nagyon sok frissen eltartandó zöldség, főzelékféle elfér! Természetes, hogy éppen úgy gondozzuk, át, meg átvizsgáljuk a rajta elrakott holmit, mintha ládában volna! Rajzát lásd az 50. lapon.

Az üvegek tisztítása

Legjobb, ha az üveget, mikor kiürült, mindjárt gondosan kimosuk melegvízzel és alaposan kitörölgetve, leborítva tesszük el. Aki ezt elmulasztotta, annak befőzés előtt kell gondosan kitisztogatni az üvegeket, palackokat. Ehhez meleg szódásvizet készítünk, azzal üvegmosókefe segítségével gondosan ki-

mossuk, meleg, majd hideg vízzel öblítjük az üvegeket. Amit lehet, gondosan kitörölünk, amit nem, azt pormentes, meleg helyen megszárazítjuk. Az edzést más helyen írtuk le. Az újságpapírral való tisztogatást nem szeretjük és nem ajánljuk, mert mindig maradhat láthatatlanul kis betűfesték az üvegben, a mi mérges! Az összetört tojáshej jobb. Azt rázogatjuk kevés vízzel, hogy lekaparja a piszkot. Ha az üveg penészszagú volna, összetört faszenet adunk bele, kevés vízzel összerázzuk, állani hagyjuk benne, majd megint jól felrázzuk. Több napig ismételjük, ha kell, cseréljük a faszenes vizet. A szag eltűnik!

Pincepenész eltávolítása

Ugyanígy távolíthatjuk el penészes kamránkból is. Mindent kirakunk belőle, azután a falakat jó erős kefével vagy seprővel ledörzsöljük, a mennyezetet is és ronggyal áttöröljük. A rongyot seprőre kötjük. Utána ablakot, ajtót jól elzárunk és ócska lábasban, vagy lapáton több kénzalagot gyújtunk meg. A pincét két napig lezárva tartjuk. Azután jól kiszellőztetjük és falait olyan mésszel meszeljük át, melybe boraxot kevertünk. Öt kiló méshöz félkiló borax kell. Pár csepp karbont is teszünk a keverékhez. Alaposan kiszárítjuk, azután belerakodhatunk, penészgomba nem keletkezik többé benne.

Ládák fertőtlenítése

A ládát kijavítjuk, szegelését vagy ékelését megerősítjük. Tetejét szintén. Azután az egészet kívül is, belül is kiszúroljuk hamulúggal. Napon kiszárítjuk és mikor már teljesen száraznak látjuk, akkor még árnyékos, szellős helyen szik-

kasztjuk legalább egy hétig, de úgy, hogy por, piszok ne érje! Használat előtt jól kitöröljük megint. Ha penészes volt a láda, akkor mésvízzel is át kell mosni vagy a súrolóvízbe kevés szublimátot adni, ami a penészgombát megöli. Ilyen ládába tehetünk el friss gyümölcsöt, zöldséget stb.

Hullott lomb gyűjtése

A hullott falevéltre, lombra igen nagy szükségünk van: 1. a főzelék-félék elvermelésénél, 2. a kint telelő virágféle betakarásához.

Éppen ezért egész nyáron, ősszel gyűjtenünk kell, mégpedig úgy, hogy szétteregetve, megszárogassuk, különben átnyirkosodik, rothadni kezd és szétporlik.

Jég eltartása a háztartásban

1. Kis jégmennyiséget erős ruhába takarva összetörünk, azután porcellántányérra 1—2 literes közönséges virágcserepet állítunk és arra fehér flanelldarabot kötünk úgy, hogy tölcésrszerűen belelógjon a cserépbe, de fenekét ne érje. Ebben a flanelltölcserben egész nap eláll a jég. 2. Olcsó kis jégverem. Hogy igazi jégverem nélkül is csaknem egész nyáron friss jegünk legyen, csináljuk meg a következőket: ássunk jókora gödröt a földbe, béleljük ki vastagon lombbal, télen töltsük meg jéggel és temessük be alaposan lombbal, majd földdel. Ha jeget veszünk el belőle, mindannyiszor takarjuk be gondosan újra.

Jégszekrény tisztítása

Mielőtt a szekrényt használni akarjuk, alaposan szagoljuk meg kívül is, belül is. Ha legcsekélyebb szagát érezzük, nagyon gyenge hi-

permangánsavaskáliumoldattal mosuk ki belül. Éppen csak rózsaszínűre fessük vele a vizet! Utána szódásvízzel kisúroljuk, kiöblögetjük, nagyon jól kitöröljük és ha csak ha lehet, napon szárítjuk, minden ajtaját, nyílását egy napig nyitva tartva. Ha a fémen fehér foltok mutatkoznak, akkor veszünk egy liter langyos vizet, abba öntünk 20 csepp sósavat, ugyanannyi petróleumot. Ebbe az oldatba durva rongyot mártunk és

azzal dörzsöljük át a fémet. Azután azonnal mossuk át szódásvízzel, öblítsük ki s nagyon gondosan szárazra töröljük. Ezeket a foltokat az okozza, ha a jég szekrénybe meleg ételt teszünk! Ha a jég szekrényt át kell lakkozni, festeni, akkor azután legalább egy hétig szellőztetjük, különben minden étel festékszagú lesz. Ha a jég szekrény üvegbélésű, akkor az üvegtáblákat kiszedve, tisztogatjuk.

II. Nyáron könnyen elkészíthető holmik, könnyen elvégezhető munkák

Amit jobb nyáron végezni

Itt olyan dolgokra tanítjuk meg olvasóinkat, amikhez vagy a nyár adja az olcsó anyagot vagy nyári meleg és a nyári lakásrend több férőhelye kell hozzá! Pl. a paplanok kimosása télen csaknem megoldhatatlanul nehéz városi kislakásban. De nyáron, amikor konyhában, előszobában aggathatjuk fel arra a rövid időre, míg a meleg levegő megszárítja, egészen könnyű munka.

Vannak aztán ebben a részben olyan ötletek, amikhez az anyagot gyűjthetjük nyáron, de aki télen is ráér, készítheti akkor. Ilyen pl. a tál alá valók, ételvédők készítése.

Ez az a rész, ami soha sincs készen! Mert mindig, mindenki talál olyan hiányt a ház körül, amit egyszerű eszközökből, hulladékokból pótolhat. Talál olyan munkát, amit otthon, egyedül takarékosabban végezhet el. És anyagot, amit eddig észre sem vett, de most, az „értéktelen értékesítése” jelszóval fontosnak lát.

Szappanfőzés

1 kg. zsírra számítunk 500 gr. szódát, 4—6 liter mészmentes, tehát esővizet és 150—200 gr sót. A szódát a víz felével forrásig hevítjük, akkor beletesszük az apróra vágott zsíradékot és főzzük, míg egyenletes massa lesz. Nagy edényt vegyünk, nehogy kifusson. Egyenletesen tüzelünk alája, nem túl nagy lánggal. Folyton kavarjuk, mialatt hozzáadjuk a többi vizet is és főzzük, míg szálabban nyúlik, mézszerű lesz. Üvegtányérra cseppentjük a próbát, kenőcsszerű legyen. Ha a megfagyott csepp körül zsíros szél képződik, akkor még egy kis lúgot öntünk hozzá. Éppen ezért a szódából keveset tar-

talékolunk. Ha nagyon soká keményedik a csepp, akkor még kis zsír kell bele. Közben folyton főzzük és ha jó a keverék, akkor hozzáadjuk a sót, amely kicsapja a szappant a víztől. Még félórát főzve, a szappan a folyadék tetején kiválik, leszűrjük és vizes ruhával bélelt ládikába öntjük. Mikor megkeményedett, darabokra vágjuk és árnyékban szárítjuk, mert napon foltokat kap. Mindig csak jól kiszáritott szappant használjunk.

A lúgot surolásnál használjuk fel.

Hamulág készítése szappanfőzéshez

10 liter víz és 3 kg. szitált bükkfahamúból 1½ órán át erős lúgot

kell főzni. Akkor hozzáadunk egy evőkanál oltott meszet és tovább főzzük 1½ óráig. Akkor addig hagyjuk, míg leülepszik, s azután a hamúról a tiszta folyadékot üvegekbe öntjük. Ezzel főzzük a szappant. Ez a mennyiség 3½ kg. zsíradékhoz elég. A lúg sokáig eltartható.

Pipere szappan

1 kg. mosószappant ½ liter hideg vízben feloldunk. Adunk hozzá 10 dk. panama, vagy szappangyökér port. Azután addig főzzük, míg összeáll, közben kevés illatosító olajat teszünk bele. Mikor elég kemény, kis dobozokba tesszük, vagy a kezünkkel formáljuk.

Pipere szappan

15 deka panamagyökér 1½ liter vízben addig főzni, míg ¾ liter lesz. Leszűrni, beletenni 1 kg. jó házimosószappant reszelve, addig főzni, míg össze lehet gyúrni. Gyúrás közben beletenni 30 gr. glycerint, és formálás előtt 2 deka szagosító olajat. Kézzel formálni vagy formába nyomni.

Hamulúg készítése (frissiben)

Az ehhez szükséges fahamút egész éven át gyűjtjük, de nyáron, mikor befőzés, aszalás van, tehát több fát égetünk, különösen gyűjtenünk kell. A fahamú lúgja kitűnő: mosáshoz, szódapótlónak, suroláshoz, edény- és festetlen fabútor valamint padló surolásához.

A lúgot nem őrizhetjük meg hosszabb ideig, de a hozzávaló fahamút igen és abból bármikor gyorsan készül a lúg.

A megszitált fahamút tesszük el és mikor lúgot akarunk készíteni, megfelelő kisebb mennyiséget sűrű váson vagy angin-zacskóba tesszünk, összekötjük és lobogva fővő

vízbe függesztjük. A víz kiforrázza a hamú lúgtartalmát. A hamút eldobjuk, a lúgot kihűtjük és mikor jól leülepedett, leöntjük róla a tiszta részét, ezt használjuk mosáshoz, a zavarosat suroláshoz.

Búza- vagy burgonyakeményítő készítése

1. Búzakeményítő. A búzát bő vízbe áztatjuk, amíg egészen puhák a szemei. Akkor szitán, vízzel addig gyúrjuk, gyömöszöljük, hogy leve a szita alá tett tálba csurogjon, amíg már csak gyengén zavaros vizet kapunk, tehát a szemekből a keményítőtartalmat kinyomtuk. Akkor a vizet állni hagyjuk és a leülepedett keményítőről leöntjük. A keményítőt megszáritjuk levegőn, forgatással.

2. Burgonyakeményítő. A burgonyát megreszeljük és ugyanúgy áztatjuk, kinyomjuk, mint a búzát. A lerakódott keményítőt megszáritjuk.

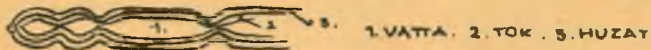
Magyar mustár készítése

3 liter friss, édes mustot porcellánedényben főni tesszünk. Főzzük, míg jól feladta a habját, amit gondosan leszedünk szűrőkanállal róla. Azalatt mély porcellántálba előkészítjük a következőket: 1 kg. finom, örölt mustárlisztet, 3 gram jól megtört koriander magot, másfél gram ugyancsak megtört kardamomum-magot. (Drogériában kaphatók!) A mustot lassankint ráöntjük és porcellán- vagy fakanállal keverjük, míg egyenletesen, síma péppé lesz. Most beleadunk néhány darabka hámozott, megmosott, megszáritott tormadarabot, az edényt lefedjük, tiszta ruhával leköttjük és állani hagyjuk, míg teljesen kihűlt. A tormát kiszedjük belőle és a mustárt üvegekbe téve, jól lezárjuk.

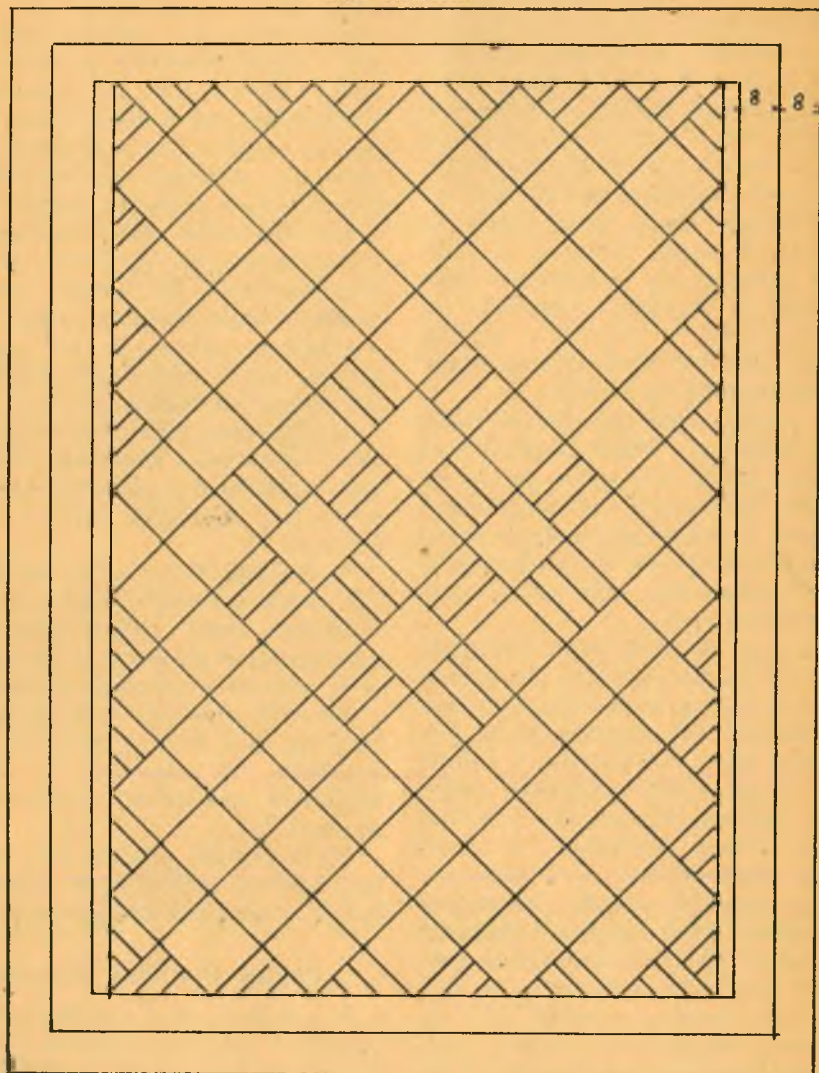
Pástétompor

Augusztusban készítenő. Vesszünk hozzá: friss zellerlevelet, zöldpetrezselymet, majoránnát, bazsalikomot, timiánt, kevés kaprot, tárkonylevelet. Mindezt jól megmos-

suk, azután tökéletes árnyékban megszárítjuk, majd összemorzsoljuk és jól záródó dobozban tesszük el. Ha nem elég száraz, férgesedik! Télen egy kanálnyi bármilyen mártásnak, pástétomnak kitűnő ízt és illatot ad.



130-160 cm.



A paplan mintája.

Paplankészítés

Gyermekpaplant, pehelypaplant érdemes otthon készíteni, úgyszintén a régit is átdolgozhatjuk magunk. Különösen vidéken, ahol nem olyan könnyű hivatásos paplankészítőhöz jutni.

A paplanok rendes nagysága 130-szor 200 cm. De sokkal jobb, ha 160-szor 210 cm-t számítunk. A paplananyagok ebben a szélességben készülnek, ha azonban olcsóbb, nem paplannak szánt anyagot veszünk, akkor középen toldhatjuk. Természetes, hogy gyermekpaplanhoz kevesebb, a gyermek nagyságához mért paplananyag kell. Bár azt tanácsoljuk, hogy igen kicsit ne csináljunk, nem érdemes, a gyermek gyorsan nő. Paplanhoz csak nagyon jó anyagot vegyünk, az takarékosabb. Selymet, szatint, klottot stb. Az olcsó selyem azonnal borzolódik és kitörik.

A paplan tölteléke finom vatta, vagy tollpihe. Minél finomabb az anyag, annál melegebb és könnyebb, tehát annál egészségesebb a paplan. A műgyapot nagyon rossz, hamar csomósodik. A paplan töltéséhez másfél-két kiló anyag kell, nagyság szerint.

Az alsó és felső lapot kivágjuk. Nagyon jó, ha mindkét lap színes, tehát felváltva használható. Akkor persze mindkét oldalára gomb jön. A felső lapra rávezetjük a mintát úgy, hogy előbb megfelelő nagyságú papírra kirajzoljuk. A mintát puha alapra fektetjük és tüvel sűrűn átszurkáljuk a vonalakat. Ezt a szúrkált mintát ráfektetjük a paplan felső lapjára, rátűzzük pontosan. Kis vászonzacskóba porrátört zsírkövet tesszünk, a lyukasztott vonalak mentén jól rányomva végighuzzuk, ezzel a mintát átdörzsöljük. Közönséges kréta azért nem jó, mert elörlődik.

Most kezdünk a varráshoz. A töltelékét jobb előbb külön tokba tölteni, mert úgy a paplan kétszer annyi ideig tart. Ez lehet angin (inlet), pihénél ez a legjobb, de lehet csalánvászon is. Használat előtt ezt a belső tokot feltétlenül leforrázzuk és még nedvesen ki-vasaljuk.

A tokot csak pehelypaplannál kell körül előre összevarrni. Vattapaplannál elég, ha a szépen elsimított alsó lapra rátesszük a belső tok alsó lapját, arra az elrendezett vattaréteget, rá a belső tok felső lapját, majd a kirajzolt felső paplanlapot. Mindezt köröskörül és keresztben is többször nagyon rendszeren leférceljük. Most varrjuk le a mintát megfelelő színű erős, sodrott gépselyemmel. Ha kézzel varrjuk, szebb és hajlékonyabb a paplan.

Utoljára elhajtjuk és nagyon szoros, apró öltésekkel elvarrjuk a széleket huroköltéssel.

A tollpaplan töltelékét tokba töltjük, bevarrjuk, alaposan eligazítjuk, egyenletesen elosztva a tollat, aztán úgy készítjük, mint a vattapaplant.

A gombok helyét előre megjelöljük. Jobb a horgolt, mint a porcelángomb, mert utóbbi eltörik. A csontgomb is megfelel. A gombokat erős, sodrott selyemmel varrjuk fel.

Ha régi paplant dolgozunk át, teljesen szét kell fejteni és úgy készítsük el, mintha új volna, különben rendetlen, csomós lesz, nyomni fog.

Ha a paplan piszkos lett, benzines ruhával átdörzsölve tisztíthatjuk át s nem kell átdolgozni.

Paplan tisztítása, mosása

A paplant, akár vattával, akár pehellyel készül, sohasem szabad porolóval ütni, mert tölteléke összetörik! A levarrások fonala is

szakadozik. Ha rendszeresen keféljük, a porolás felesleges is. Fontos, hogy mikor takarítunk, a paplan ne porosodhasson, hanem előbb szellőztessük és mikor seprésre kerül a sor, már el legyen rakva!

Ha mégis piszkos már, a különleges foltokat benzinnel, folttisztítóval kivesszük, ahol hibás a huzat, megvarrogatjuk.

A vattapaplant azután következőképpen mossuk: ki: egy napig bő, hideg vízben áztatjuk. Majd egészen langyos szappanos vízben átmossuk, de nem dörzsöljük erősen. Majd lágy vagy borax-al lágyított vízben áztatjuk egy éjszaka. Másnap nagyon alaposan kinyomjuk belőle a vizet, jól felrázzuk és 4—5 vízszintesen, párhuzamosan kifeszített kötélre fektetve szárítjuk. Ha lógatjuk, hiába forgatjuk gyakran, az a veszedelem fenyeget, hogy csikos lesz. Ha megasztalon szárítjuk alsó fele lehet foltos. Mikor megszáradt, legalább 3 napig szikkasztjuk még, közben fel-felrázogatjuk.

A pelyhapaplanból kiszedjük a pelyhet, úgy tisztítjuk, ha kell, mint a tollat, ha nem, bennhagyjuk az anginban és a huzatot átmossuk benzinben vagy vízben, aszerint, hogy milyen anyag. Kivasaljuk, jól megszikasztjuk és akkor tesszük vissza belé a pelyhet.

Fekvőszék-matrác

A fekvőszék igen jó és olcsó pihenőalkalmatosság, de van, akinek nem elég kényelmes, párnákat rak bele, van, aki fázik és azért béleli alá. A takaró, párna félrecsúszik, de ha végig matracozzuk a széket, akkor igazán kényelmesen ülhetünk, fekehetünk benne.

A matrác éppen úgy, mint az ágybeli, nincs hozzárögzítve a székhöz, hanem külön beletehető darab. Anyaga bármilyen csinos karton, vászon, stb. minden csinos, mintás sűrűszövésű anyag, tölteléke olcsóbb toll, afrik, sőt fű vagy lőszőr is lehet.

Készítése: megmérjük a fekvőszék hosszát, szélességét, már t. i. azt a részét, amelyet a matrácra akarunk födni. Két ekkora lapot vágunk, varrásra is számítva, még pedig jó bőven, nehogy kifoszoljon használat közben. Vágunk még akkora 8 cm széles csíkot, hogy az egésztest köröskörül érje, mert ez adja meg a matrác magasságát. Az egésztest visszáján összedolgozzuk, jó erősen, nyílásnak egyik keskenyebb oldalt hagyjuk nyitva. Megtöltjük, egyenletesre eligazítjuk a töltelékét, amelyből minden szurósabb dolgot, fűtorzsát, tolltokot el kell távolítani. Összevarrjuk a nyílást és az egyenletesen elosztott töltelékét csíkokban, keresztben levarrogatjuk, akár a matrácot, csak hogy ezen végigfut a varrás. Négy sarkára az anyagból, vagy szalagból darabot varrunk, hogy a fekvőszékhez köthessük, hogy ne csúszkáljon.

Aki magasabban szeret fekédni, az fejrésznél töltse magasabbra!

Mikor nem használjuk, az egésztest összegöngyölítve tehetjük el.

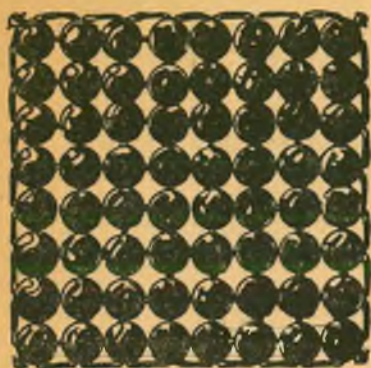
Pompás pihenőhelyet nyerünk így, amelyen aludni is kitűnően lehet.

Tál alá való készítése

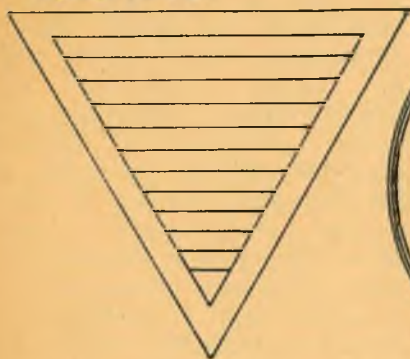
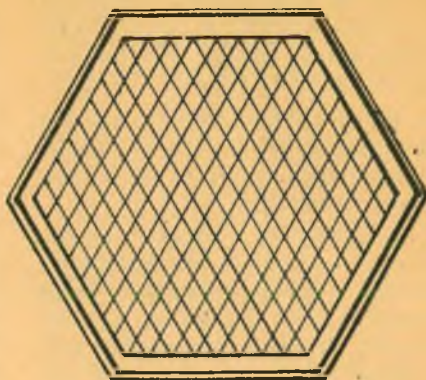
Készülhetnek raffiából (kötve, horgolva, fonva), gyékényből (mint a raffia), vékony, finom vesszőből (kosárfonással), vastag rongyból (amit csíkokra vágunk, összevarrogatunk és megkötünk vagy

horgolunk), cseresznyemagból (amit két végén gyöngyszerűen át-

furunk és felfűzünk), babszemekből (ugyanúgy).



TÁL-ALÁVALÓM.

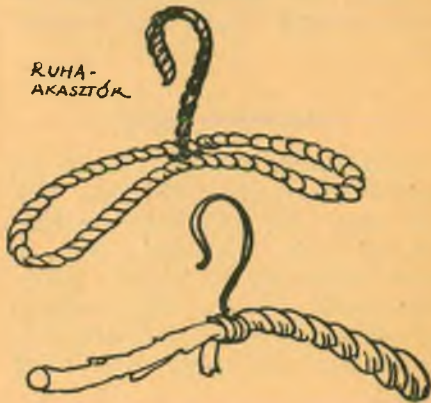


Ruhaakasztók készítése

Kell hozzá alapnak jó erős faág, ha egy kissé hajlott, annál jobb, bogait, egyenetlenségeit lefaragjuk, azután megszáritjuk. Mikor száraz, ledörzsöljük róla a kérgét. Legalább ujjnyi vastag legyen. Közepére kis bevágást készítünk, a drótnak, amivel felfüggesztjük. Azután az egészet gondosan beburkoljuk ronggyal és kívül öreg harisnyával, amit le is varrogatunk. A drótot is betekerjük és végeit gondosan elhajlítjuk. Remek, ingyen ruhaakasztókat kapunk, és mert magunk készítjük, hosszúságát szekrényünkhöz, vállunkhoz

alkalmazhatjuk. Két végét bunkósabbra tekerjük. Amelyiket kabát-nak szántuk, közepét is.

RUHA-
AKASZTÓK



Etelvédők

Mindkét forma drótból és valami szövött anyagból, tüllből, batiztból stb. készül. Az anyag ne legyen nagyon sűrű szövésű, hogy átengedje a levegőt, de elég sűrű legyen ahhoz, hogy port, szemetet elhárítson.

A drótot betekerhetjük anyagcsíkkal, galanddal (pertlivel), vagy vehetünk horganyozottat, akkor még ez sem okvetlen szükséges.



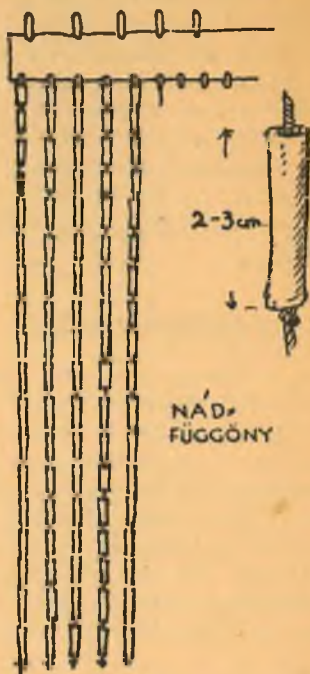
Az anyag toldásainak helyét elfedhetjük keskeny, magunkkészítette zsinórral, vagy áthímezhetjük laposvarással, tarka fonállal. A hímzést a védőfödél összeállítása előtt varrjuk ki, csak a toldásfedő varrás készül összeállítás után.

Minden védőre szalagból fület varrunk, melynél fogva felemeljük.

Hogy mekkorák legyenek a védők, azt a tálak, kosarak nagysága határozza meg. Kell: a gyümölcs-kosárra, kenyérre, salátákra, hús fölé stb.

Nádfüggöny legyek ellen

De még a szunyogok és más rovarok is félnek tőle. Tulajdonképpen a keleten használatos, de



drága gyöngyfüggöny utánzata. Kell hozzá olyan nád, ami elég száraz, de még vágható, nem törik. Nagy ollóval vagy igen éles késsel deszkán 2—3 cm-es darabokra vágjuk. Azután vastag, erős madzagra fűzzük lazán és a füzereket egyik végüknél erős vászoncsíkra öltögetjük. Másik szabadon csüng. Nyitott ajtó, ablak elzárására kitűnő, a vászoncsíkot kis karikák segítségével felakasztjuk. Kibejárhatunk rajta, a levegőt is átengedi, de mert állandóan mozog kissé, a rovar fél tőle. Téltre leszedjük és eltesszük.

Lószórtisztítás

A lószórt kimosni veszedelmes dolog. Hidegvízben is elveszti ru-

ganyosságát, forróváltól pedig gubancos lesz és hasznavehetelen.

Következőképpen tisztítjuk ott-hon: kiszedjük a matrácokból, jól leporoljuk és kosárba tesszük. Azután kézzel kihuzogatjuk, ami sokáig tart, de tökéletesen használ. A kihuzogatástól ugyanis laza és ruganyos lesz megint, közben a por és törek is kihull belőle. Ha nagyon piszkos volt, ismételjük a kihuzogatást. Az így kezelt lószőr egy életem át eltart, a kimosott csomósodik.

Kerti nádbútor tisztítása

Ez az eljárás nemcsak tisztít, hanem a nádszékek és padok ülő-jének ruganyosságát is visszaadja. Nagyon forró víz kell hozzá, melyben szappant oldottunk fel. Ezzel a bútort átmossuk, többször is, felforgatva az ülőlapra csurgatjuk a forró vizet. Ha régi bútorról van szó, különösen sokszor kell nedvesíteni, azután megszikkasztjuk.

Kényesebb vagy régibb anyagú fehér függöny mosása

Többször átöblítjük tiszta hideg vízben, míg minden rárakodott port kiáztatunk belőle. Ha nagyon poros volt, egy éjszakán áztassuk át bő, hideg vízben. A vizet leöntjük róla, gyengén kinyomjuk. Langyos vízben néhány kanál szappanforrácsot és egy-két kanál szalmiákszeszt oldunk, ezt a függönyre öntjük. Ebben áztatjuk néhány órát. Aztán ide-oda rázogatójuk benne, majd óvatosan kinyomjuk, alaposan öblítjük forró vízzel, kinyomogatjuk, oldott keményítőben kevésbé keményítjük és megszárítjuk. Kissé nedvesen vasaljuk. Így a legrégebbi csipkefüggöny sem megy széjjel.

Ágytoll mosása

Ha azt akarjuk, hogy szép fehér, könnyű legyen a következőképpen kell mosni. Az egész tollat akkora tülzacskóba kötjük (organtüll), hogy abban könnyen mozgatható, forgatható legyen. Ebben a zacskóban mossuk és szárítjuk! Jóminőségű háziszappanból erős oldatot, levet készítünk, ebben mossuk, nyomogatjuk a tollat, míg megfehéredik, de csak könnyedén, hogy ne törjük. Ha nagyon piszkos, több lében mossuk. Aztán több lében alaposan öblítjük, kinyomogatjuk, de nem csavarjuk és napos, szellős helyre akasztjuk száradni. Azért csináljuk tavasszal, mert akkor szellősebb és tisztább a levegő. Mindennap kétszer nagyon jól felrázzuk, míg tökéletesen száraz és a pihécskék elváltak egymástól. Csak akkor vesszük ki a tokból. A kimosott huzatba töltjük vissza. Ha az angint kimos-tuk, belső oldalát viasszal kell bedörzsölni, különben a toll a szövés résein át kibujik. Tiszta méhviasz kell hozzá.

Ágytoll szárazon való tisztítása, frissítése

Így különösen a megmolyosodott vagy poros és csomósodott ágytollat, pelyhet tisztítjuk, frissítjük. Igaz, ez télen is végezhető, mert zárt helyiségben kezdjük, de a szellőzés itt is könnyebben megy nyáron, valamint a tokba való visszátöltögetés is.

A tokból kiszedett tollat, pelyhet a mosóüstbe tesszük, amelyet gondosan kimos-tunk és szárazra töröl-tünk. Azután az üst alatt tüzet rakunk, de nem nagyon erőset. Ne lángoljon! A tollat az üstben, a tűz felett, folyton kevergetjük, amíg nagyon könnyen reppen és a por

molyos része kihullt belőle. Akkor a tüzet kihúzzuk alóla vagy az üstöt emeljük le és a tollat hidegre kavargatjuk. Majd tokjába téve, felakasztjuk (lehet kötelekre is fektetni vízszintesen), de nem napon, csak a meleg nyári levegőn szellőztetjük. Olyan lesz, mint az új és minden moly kipusztul belőle.

Az üstbe csak annyi tollat tegyünk egyszerre, amit könnyen, alaposan megkeverhetünk! Különben elég!

Megsárgult vagy megpenészedett fehérmű tisztítása

Csak nyáron végezhetjük, mert segítőtársunk a forró nyári nap-

sugár, ami elvégzi a vegyszerek munkáját, azok roncsoló hatása nélkül! A fehérműt alaposan, rendes mosással kimossuk, de sós vízben öblítjük (20 liter vízre 1 kg sót számítva). Így a sós vízből alig kicsavarva terítjük ki az erős napfényre, mégpedig vízszintes helyzetben, tehát gyepre vagy több kifeszített kötélre fektetve. A fehérmű szép fehér lesz, a penészfoltok eltűnnek, ha csak nem nagyon régi vagy nem olyan erős a penészfolt, hogy a fehérmű szálait szétette. Ebben az esetben nincs segítség.

A kifehéredett fehérműt tiszta vízben öblítjük, rendesen megszá-
rítjuk és vasalhatjuk.

HULLADÉKOK GYÜJTÉSE

Semmi sem értéktelen!

A könyv előszavában megigértük, hogy megtaníttuk olvasóinkat az értéktelen értékesítésére. Ez a fejezet szolgálja ezt legjobban. Nevetségesnek látszó apróságok majdnem fáradság nélküli gyűjtéséről van itt szó és ha kiszámítjuk, mit, mennyit takarítunk meg vele csak egy háztartásban, azután a háztartások összességében, hihetetlen összeg a végeredmény!

És az a kimondhatatlan jóérzés, hogy hangyamunkánk, ötletességünk, szívósságunk erős harcosa a köz jólétének!

Gyujtós (aprófafótlék) gyűjtése

Talán mosolyognak rajta háziasszonyaink, de ha gondolkoznak, rájönnek, hogy ezek a filléres megtakarítások esztendőnkön át nagyon szép összegre nőhetnek. Pl. háromszobás lakás kályháihoz kb. 20 fillér ára aprófa kellett naponkint a télen. Ehelyett nyáron át szedjük össze és ősszel, mikor a virág-szár, galy, kóró elszáradt már, a következőket: lenyesett galyakat, vastagszárú virágok (pl. iris, margitvirág, dália, stb.) szárait, a mezei kórókét, a nádtőreket, a venyige lenyesett részét, a felfutók felesleges indáit, a gyümölcsfák lemetszett ágait. Mindezt szétterelve gondosan szárítjuk meg és kb. egyenlő nagyságú darabokra tördelve, kerti ollóval elvágvá, rakjuk halomba a pincében. Séta közben, egész nyáron találhatunk ilyen, hasznos „bokréta” gyűjteni valót!

Tüzelőpótlék gyűjtése

Azt mindenki tudja, hogy a dió- és mandula keményhéja a legkitűnőbb parazsat adja. És pl. aszalókemence vagy tűzhelyen való aszalásnál, a takaréktűzhely fűtésénél a legtartósabb melege van, akár a legfinomabb szénnek.

De arra még a legkitűnőbb háziasszony sem igen gondolt, hogy ugyanilyen kitűnő szénpótló, különösen konyhai tűzhelyeknél a vadgesztenye-, bükkmakk, makk, a szilva-, cseresznye-, meggy-, barack-, őszibarack magja! Mindezt megszárítjuk és felhalmozva, mikor jó parazsat akarunk, használjuk a fával meggyújtott tűzön. Most, amikor aszaljuk is a gyümölcsöt, rengeteg mag gyűlik össze.

Toll gyűjtése és eltevése

Csirketoll. Galambtoll. Divánpárnába kitűnő töltelék. De ha jót akarunk gyűjteni, ne forrázva,

hanem szárazon tisztítsuk a csirkét! Ehhez csak ügyesség és gondosság kell. Kivéve, ha tölteni akarjuk a csibét, mert akkor a legkisebb bőrsérülés is baj. A kitépett tollat (véres ne legyen!), szellős helyen, zacskóban, kosárban tartjuk. Megfosztva használjuk.

Kacsatoll. Éppen úgy gyűjtjük, mint a csirkéét. De miután ez rendszerint nagyon rosszagú, használat előtt ki kell mosni, ahogy a tolltisztításnál leírtuk.

Libatoll. Már a kitépésnél jó, ha külön szedjük a pihét és külön a tollat. Nagyon vigyázzunk, hogy a különböző állatoktól való tollat, soha ne vegyítsük! Mert akkor megcsomósodik!

Vadkacsa, vadliba tolla. A pihéjüket éppen úgy lehet ágyneműbe használni, mint a legfinomabb libatollat. De külön-külön gyűjtve.

A tolat nem elég tisztán, zacskóba gyűjtve felakasztani, időnkint gondosan meg kell vizsgálni, nem molyosodik-e? Mert szokott! És akkor teljesen értéktelen lesz. Nedves helyen vagy, ha nem kap elég levegőt, vagy sokáig nem gondozzuk, nem nézzük át, bizonyosan molyt kap.

A tolltisztítás, tollmosás ideje is a nyár.

Baromfieledel

Télen nagyon drága a kukorica és egymagában nem is elegendő táplálék. Nagyszerűen kiegészíti a napraforgó magja, amelyet könnyű termelni. Kerítés mellé, utak szélére, mesgyéken, ahová

mást úgyse ültetünk, vessük a magot. Egy-egy tövön nyolc-tíz nagy tányér is megterem, amelyet, mikor szirmait elhullatta, levágunk és árnyékban szárítjuk magostól. A baromfi maga is kicsipkedi a tányérokból, de szemezve is kaphatja. Zöldtáplálékot is pótol télen, nagyon hízlal is, mert erősen olajos.

Csalán, mint takarmány

Okos dolog, ha a vadon növé csalánt összegyűjtjük, mert akár frissen, akár szárítva, nagyszerű takarmány, különösen disznók számára. A csalánszénának kétszerannyi fehérje és háromszor anyi zsírtartalma van, mint a közönséges szénának. A hereféléit pedig azért múlja jócskán felül, mert negyedrésszel több fehérje és kétszerannyi zsírtartalma van, mint a legjobb herének. Ha a fiatal, friss csalánt összevagdalkjuk, liszttel vagy korpával keverve, kitűnő táplálék fiatal libák számára. Nagyon jó szolgálatot tesz a csalán a hangyák irtásánál. Este tegyük a hangyafészek közelébe jó csomó friss csalánt, reggelre tele lesz hangyával, akkor forrázzuk le őket a csalánnal együtt.

Zöld takarmány kalitkában tartott madaraknak

Vessünk virágcserepbe karórépamagot, nyáron állítsuk a külső ablakpárkányra, télen a belsőre. Finom zöld száracskáit a kanári és más madárka is nagyon szereti.

TARTALOMJEGYZÉK

	Oldal		Oldal
Gyümölcs		VII. Aszalás, szárítás	45
<i>I. Cukortalan befőzés</i>		VIII. Friss főzelékek áttekeltetése	47
Mi a cukortalan befőzés előnye, haszna	7	Húsfélék	53
Amit a cukortalan befőzésről tudni kell	7	I. Húskonzerválás	53
Milyen eszközök kellenek a befőzéshez	8	II. Disznóölés, zsírolvasztás	56
Apró tanácsok a befőzéshez	8	III. A hús és élelmiszerek eltartása nyáron	63
Gyümölcslevesek, gyümölcs-szörpök	9	Tésztafélék	65
Mártásnak, rétesnek, pürének való gyümölcsök	10	Tésztafélék készítése és eltartása	67
Dzsemek, lekvárok	11	Konzerválások	70
Mivel szaporíthatjuk gyümölcs-hiány esetén a lekvárt, dzsemet	14	I. Tojás	70
Befőtt (kompót) készítése	15	II. Méz	72
Alkohollal eltett gyümölcsök .. .	15	III. Ecet készítése és eltartása ..	73
Hullott, fagyott gyümölcs felhasználása	17	IV. Vaj, olaj	74
Gyakorlati tanácsok	18	V. Liszt, száraz főzelékek és egyebek eltartása	75
<i>II. Friss gyümölcs teleltetése</i>	19	Test- és szépségápoláshoz	
<i>III. Szárítás, aszalás</i>	23	felhasználható fűvek, gyógyfűvek, teák gyűjtése, szárítása, elkészítése	77
Főzelék		Hasznos tudnivalók és tennivalók	81
I. Főzelékfélék eltevése	31	I. Fontos előkészületek a télire tárolt élelmiszerek eltartásához	83
II. Gomba eltevése	35	II. Nyáron könnyen elkészíthető holmik, könnyen elvégezhető munkák	89
III. Paprika	37	Hulladék gyűjtése és felhasználása	98
IV. Paradicsom	39		
V. Savanyúság	42		
VI. Izesítőnek felhasználható zöldségek	44		

