

Hogyan tegyünk el cukor nélkül gyümölcsöt

Irta Csikós-Nagy Józsefné

A háziasszonynak alkalmazkodnia kell a komoly idők adottságához és minden körülmények között föl kell találnia magát. Eljött a befőzés ideje, sőt néhány gyümölcs már jóformán le is érett, tehát nem szabad késnünk a befőzéssel tovább, mert ha most nem gondoskodunk a gyümölcseltevésről, zöld főzelekek tárolásáról, akkor az elkövetkező télen a betegeknek, gyermekeknek nélkülözniök kell a számukra rendkívül fontos befőtteket, lekvárt és zöldségféléket.

Minden jó háziasszony tudja, hogy cukor nélkül is lehet gyümölcsöt eltenni, lekvárt főzni és sokan ismerik az aszalási módszereket is. A gyümölcs aszalásánál valamennyi gyümölcsrel egyformán bánunk el, a körte kivételével, amelyet keménysege miatt előbb kis cukros vízben megfőzünk és úgy rakjuk az aszaló-deszkára. Elsősorban jól kiválogatjuk, hogy a gyümölcs hibátlan, egészséges legyen s aztán szép sorjában aszaló-deszkára rakjuk. Tetszés szerint aszalhatjuk hámozatlanul, vagy hámozva, mag nélkül, vagy maggal. Lehet napon is aszalni, de ez hosszadalmasabb és a légy is könnyebben hozzáférhet. A legjobb, ha erre a célra külön aszalók van. Városokban újabb gázaszalót használnak igen eredményesen. Nagyon jól és szépen lehet aszalni úgy is, hogy a kenyérsütő kemencébe betesszük a gyümölcsöt. Ha nincs kenyérsütő, akkor több napon át gyengén befűtjük a kemencét. Sőt, a fölmelegedett sütőben is aszalhatunk, ha nincs nagy tűz. Ennél az aszalási módnál azonban rendkívül fontos, hogy gondozzuk a gyümölcsöt. Naponta forgatni kell, hogy egyenletesen aszalódjon. Ha az aszalt gyümölcs már jó száraz és kihült, tülzacskóba varrva, száraz helyen kell eltenni. Ha finomabb, hámozott aszalványokat készítettünk, akkor üvegbe tesszük el. Hámozott szilva aszalásánál a mag helyébe egy-egy cikk hámozott dióbelet teszünk, ami gyermekeknek, betegeknek télen kitűnő és egészséges csemegéje. A hámozott alma kis kockákra vagdálva mártásnak, vagy levesnek elsőrangú.

RIBIZLI- ÉS MALNASZÖRNP

Cukor nélkül nagyszerű szörpöket is készíthetünk, mártásnak, leöntések készítéséhez: például felfűtjük és piskótátészta leöntéséhez. A kiválogatott ribizlit egy tálban kézzel jól összetörjük, majd nem tulsűrű vászonzacska kötik és lassan átnyomjuk. Olyan üvegbe öntjük, amelyben paradicsomot szoktunk eltenni, de nem szabad az üveget teljesen megtölteni. Jól ledugaszoljuk, teletjé, vagy spanyolviasszal, vagy szurokkal bevonjuk s ezen fölül száraz, ócska kis vászondarabbal jól lekötjük. Azután mély, nagy lábasba, vagy fazék vízbe tesszük, illetőleg gőzben főzzük egy óra hosszúra. Ha a vízben kifőzés után kihült, tegyük félre a kamrába. Nagyszerű mártás, vagy szörp lesz belőle, fagyaltok készítéséhez is alkalmas, természetesen használat esetén cukrot kell majd adni hozzá. Ugyanez a készítési módja a málna-, eper- és meggyeszörpnek.

A málnát még másféleképpen is elkészíthetjük. A tiszta, kiválogatott, jó érett málnát egy tálban összezuzzuk, majd uborkásüvegbe tesszük és kitesszük a napra. Az üveget csak valamivel félirtartalmánál följebb szabad megtölteni és minden nap 2-3 órát a napon hagyjuk, hogy jól átfőjön. Ha a forrás megszűnt és a málna leülepedett, akkor óvatosan átsűrűnk sűrű szitán, vagy ruhán. Nagyon kell vigyázni arra, hogy ne kavarodjon föl. Üvegbe dugaszolva gőzben félórán át főzzük. Ha kihült száraz helyre tesszük, sőt ha lehet, hideg helyre. Hogy biztosabban álljon, dugaszolás után az üveg teletjét szintén bevonhatjuk spanyolviasszal, vagy szurokkal s utána kis vászondarabbal bekötjük. Minden levesgyümölcsből ugyanilyen módon készíthetünk szörpöt: ribizliből, eperből, cseresznyéből, vagy meggyből. Főként italhoz nagyszerűen lehet használni.

PÖSZMÉTÉ, PISZKE ÉS SZEMES- ZÖLDBORSÓ ELTEVÉSE

Érellen, gyenge, zöld pöszmétét ha megtisztítottuk, mossuk meg, azután tiszta ruha között jól szárítsuk meg, vagyis a vízből egy leterített abroszra szedjük ki. Ha megszikkadt, akár szüszájú, akár bővebb száju üvegbe rakjuk s jól lerázzuk, hogy hízagos ne maradjon. Ha bőszejú, rendszer befőttek üvegbe rakjuk, akkor hólgyagpapirossal kössük le, ha pedig szüszájú az üveg, akkor jó erősen dugaszoljuk le. A szüszájú üveg dugóját spanyolviasszal pecsételjük le, majd vászondarabbal lekötve, gőzben főzzük egy jó óra hosszúra. A szüszájú üveget is lehet hólgyagpappal lekötni, a dugaszolt üvegeket viszont kenyérsütés után a kemencébe bethetjük és másnapig kifőzés helyett otthagytatjuk. Ha az üvegek kihültek, elthetjük a kamrába. Használatkor

a szüszájú üvegekből egy kötött segítségével szedjük ki a pöszmétét.

Frissen kifejtett, szép gyenge szemes zöldborsót vegyítsünk össze literenként körülbelül 25-30 deka finom, darált sóval. Rakjuk üvegbe, a tetejére még egy kis réteg sőt tegyünk, aztán kőszük, vagy dugaszoljuk le azonnal és tegyük száraz

helyre, kamrába. Akár bőszejú, akár szüszájú üvegbe rakhatjuk el a borsót a fenti módszer szerint. Használat előtt a sótól jól kiáztatjuk és finom főzeleket készíthetünk belőle.

Ime, az időszerű gyümölcsök és főzelek főzési módja a komoly, nehéz idők minden követelményéhez alkalmazkodik.

HIREK

— **Földmunkásértekezlet Sándorfalván.** A Nemzeti Munkaközpont szegedi szervezetébe tömörült sándorfalvi földmunkások Sándorfalván népes értekezletet tartottak. A Híszkegy elmondása után G. a l Sándor rövid beszédben jelölte meg a földmunkásoknak azokat a kívánságait, amelyek megvalósításuk biztosítottabbá tételére sürgősen megballgatásra szorulnak. Emese Bálint a családvédelem nemzeti fontosságáról, Gulyás Imre országos kubikostitkár a magyar mezőgazdasági földmunkások helyzetéről beszélt. Kérte a családi bérpótlék megállapítását, a munkaidő meghatározását és a vasuti kedvezményes utazás kiterjesztését. Kósa Imre szatymazi, Kónya József sándorfalvai mezőgazdasági munkások főlszólásai után Sánta Gábor dr országos szakmai vezető ismertette a mezőgazdasági munkások megsegítésére irányuló kormányintézkedéseket, amely szerint a mezőgazdasági munkások helyzetének rendezésére az előkészítő bizottság már megkapta kinevezését s munkáját a közeljövőben meg is kezdi. Lepcy Emil sándorfalvai plébános, majd Babiczky Ede iparostanonciskolai tanár mondott még beszédet, majd a földmunkások értekezlete a Hímnusz szavával ért véget.

Fürdődresszek, strand- ruhák, fürdőnadrágok LAMPEL ÉS HEGYINÉL

— **Korlátozás a SzCsV menetrendjében.** A Szeged-Csanádi Vasút üzemvezetősége értesíti az utazóközönséget, hogy a Makóról 12 óra 34 perckor induló és Szegedre 13 óra 27 perckor érkező személyvonat közlekedését előre nem látott technikai akadályok miatt a további intézkedésig be- szünteti.

— **A makói Baross-Szövetség a teljes vasár-
napi munkaszünet mellett.** A Baross-Szövetség makói szervezetének ülésén szóvá tették a teljes vasárnapi munkaszünet szükségességét. A főlszólalók az egész város nevében követelték a vasár- napi munkaszünet bevezetését és elhatározták, hogy a Baross-Szövetség ez irányú mozgalmának támogatására a közeljövőben fölkeresik a polgármestert, akinél lépést tesznek a vasárnapi üzlet- záras elrendelése iránt.

— **A KURIA JOGERŐRE EMELTE STOFKÓ
NÁNDOR HALÁLBÜNTETÉSÉT.** Budapestről jelentik: Stofkó Nándor tanító, volt vendéglős 1919. tavaszán, amikor a csehek megszállták a Felvidéket, mint terroresapat parancsnoka, több embert agyonlőtetett, egyet pedig megkínzótt. Emiatt a Felvidék visszacsatolásakor kézrekerült Stofkót a miskolci törvényszék, majd a debreceni tábla is kötéllálati halálra ítélte. A kuria kedden a halálos ítéletet jogerőre emelte. A határozat kihirdetése után a kuria kegyelmi tanácsa alakult át és zárt ajtók mögött hozta meg döntését a védő által be- terjesztett kegyelmi kérvény ügyében.

— **Főtt sonkára nem vonatkozik a hustilalom.** Ismeretesek azok a rendelkezések, amelyekkel korlátozzák a husfogyasztást. A hustalan napokkal kapcsolatban viták merültek föl a főtt sonka kérdésében. Egyesek azt vitatták, hogy a sonkára is vonatkozik a tilalom, tehát főtt sonka sem árusítható a tilalmi napokon. Mások még a fölívagott- félékre is értelmezték a szigorú tilalmat. Kedden rendelkezés érkezett a polgármesteri hivatalhoz, amely végérvényesen tisztázza a kérdést. A föld- művelésügyi minisztérium leirata szerint a főtt sonkára nem vonatkoznak a tiltó, illetve korlátozó rendelkezések, ennek folytán főtt sonka árusítható a hustalan napokon is akár egész állapotban, akár pétt fölslelve.

— **Orvosi hír.** Dr. Neufeld László belgyógyász rendelőjét áthelyezte Korona-utca 11. szám alá. Telefon változatlanul 10-57.

Az idő A Meteorologiai Intézet jelenti 22 órakor. Időjóslat: Gyengébb szél, kevesebb felhő, valószínűleg már eső nélkül. A hőmérséklet főként keleten emelkedik.

— **Halálozás.** Budapestről érkezik a hír, hogy 74 éves korában gyermekei budapesti otthonában elhunyt öz. Reizner Jánosné, Molnár Ilona, akit széles körben jól ismertek Szegeden hosszú évekkkel ezelőtt, amikor még férje Szegeden fejtett ki sokirányú értékes működést. Reizner János a városi muzeum és a Somogyi-könyvtár igazgatója volt, legmaradandóbb és ma is oly sűrűn idézett alkotását Szeged város történetének földolgozása és megírása özi. Reizner János ezzel a munkájával kivételes helyet biztosított a maga számára, érdemei elismerésül megkapta a kir. tanácsosi címet, lovagja a Ferenc József-rendnek, köteteli uttörő munkásságot őriznek, sokáig igen értékes kutforrásul fognak szolgálni. Reizner János halála után özvegye Szegedről Budapestre költözött, gyermekei között élt, míg most, 74 éves korában bekövetkezett halála. Holttestét Szegedre szállítják, a belvárosi temetőben levő családi sírhelyen helyezik örök nyugalomra szerdán délután 16 óra- kor.

— **Orvosrendőri boncolás.** A közkórház kedden reggel értesítette a rendőrséget, hogy a reggeli órákban a közkórházban meghalt Tóth József 72 éves napszámos, aki hétfőn délután összeesett az utcán. A halál pontos okának megállapítására a rendőrség boncolást rendelt el.

— **Székrekedésben szenvedőknél reggel felke-
léskor egy pohár természetes »Ferenc József«
keresüviz a belek eldugását csakhamar megszü-
nteti, a gyomor működését előmozdítja, az anyag-
cserét megélienkiti, a vért felfrissíti, az idegeket
megnyugtatja, s így kellemes közérzetet és foko-
zott munkakedvet teremt. Kérdezze meg orvosát!**

— **A Nyugat júliusi számában »Asszonyok köl-
tőkre emlékeznek« címen Schöpflin Aladár
József Jolán és Dénes Zsófia könyveiről ír. Il-
l és Endre cikkének tárgya a magyar költő har-
ca a pénzzel, Hoffmann Edith dr. Rubens ha-
lálának 300 éves fordulóján a nagy festőről ír
tanulmányt, Cs. Szabó László pedig Apollinaire
költészetéről, Farkas Zoltán Kernstok Ká-
roly festészetét, Komor András Mária új regé-
nyét méltatja. Illyés Gyula Racine »Pereske-
dők«-jéről ad újabb fordítást. A Nyugat előfize-
tési ára illetménykötetekkel együtt negyedévre 11
P. Kiadóhivatal: Budapest V., Vilmos császár-
utca 34.**

— **Ügyvédi hír.** Dr. Abonyi Rezső ügyvéd iro-
dáját áthelyezte Korona-utca 11. szám alá.

mérték után készít
Fűzőt Hőfle
fűzős Klauzál-tér 3.
a legújabb divatu derékfűzők
megérkeztek. **Uj szabás,
uj modellek**

— **A határvadászok zászlóavatási ünnepe.** A 18. határvadász zászlóalj zászlóavatási ünnepéről részletesen beszámoltunk. Beszámolómban azt írtuk, hogy a Hivatásszervezet albumát Varga Istvánné készítette és adta át Diczfalussy G. Ferenc alez- redesnek. A tudósításnak ez a része helyesbítésre szorult, amennyiben az albumot nem Varga István- né, hanem Gábor Mária kenderfonógyári munkás- nő, hivatásszervezeti csoportvezető készítette és ajándékozta a határvadászoknak, illetve parancs- nokuknak.

*A legszebb fürdőruhák
legnagyobb választékban*

a fehércegtáblás Barosnál