

A MAGYAR KIRÁLYI FÖLDMÍVELÉSÜGYI MINISZTERIUM KIADÁSA

RÁDIÓS GAZDASÁGI ELŐADÁSOK

SZERKESZTŐBIZOTTSÁG:

ELNÖK: BR. PRÓNAY GYÖRGY DR.
HELYETTES ELNÖK: TÓTH JENŐ DR.

TAGOK:

BUDAY BARNA SZTANKOVICS JÁNOS
NÉMETH JENŐ WELLMANN OSZKÁR DR.

FELELŐS SZERKESZTŐ:

CZVETKOVITS FERENC DR.

SEGÉDSZERKESZTŐ:

SUHAYDA TIBOR

SZERKESZTŐSÉG:

BUDAPEST, V., KOSSUTH LAJOS-TÉR 11. SZ., II. 202.

9. FÜZET

A GYÜMÖLCSFELDOLGOZÁSRÓL

ÍRTA:

HORN JÁNOS

M. KIR. KERTÉSZETI FELÜGYELŐ

OLVASD EL, ŐRIZD MEG ÉS GYŰJTSD KÖNYVTÁRBA!

A gyümölcsfeldolgozásról.

Írta: **Horn János** m. kir. kertészeti felügyelő

Gyümölcsstermesztésünk fejlődésének az alapját a gyümölcs helyes értékesítése képezi. Ennek egyik nagyon gazdaságos módja a gyümölcsnek okszerű feldolgozása. A termésnek ilyen módon történő értékesítése révén nemcsak a bőtermő évek nyers állapotban már előnyösen el nem adható, nagytömegű gyümölcsét, hanem a mindenkori termés selejtes minőségű részét is jól eltartható, értékes áruvá alakíthatjuk át. Ezáltal nemcsak a gyümölcs elértéktelenedését, hanem a kihagyó termések hiányait is nagyon gazdaságosan egyensúlyozhatjuk. A gyümölcsnek feldolgozás útján való gazdaságos értékesítése úgy a tömegben, mint a kicsiben, házikertekben termelő közönséget is kell hogy érdekelje, mert gyümölcsstermesztésünk helytelen felhasználása nemcsak közgazdasági szempontból hátrányos, hanem a ma még pl. szélében szokásos állatokkal való feletetés és hasonló régi, helytelen értékesítés miatt — különösen kiszegzdáink — távolról sem juttatják családjuknak azt, amit a gyümölcstől méltán elvárhatunk.

Feldolgozás révén nemcsak az érett, hanem a még éretlen, időelőtt lehullott, de már kifejlődött gyümölcs is sokszor a nyers gyümölcsnél táplálóból és nagyobb értékű áruvá dolgozható fel. A gyümölcs egyszerűbb feldolgozása igen régi keletű. Ránk maradt írások szerint már az ókor népei is rendszeresen foglalkoztak ezzel azért, hogy az akkor inséget jelentő szűk esztendők élelmének a hiányát pótolják. Egyes vidékek népének fő kereseti forrását ma is ez képezi. A gyümölcsfeldolgozás technikája ma már annyira fejlett, hogy mindenféle gyümölcs s ezek legsejtesebb része is hasznot hozhat gazdájának. Ma már a feldolgozott gyümölcs nemcsak drága luxusáru, hanem mindinkább elmaradhatatlan népélelmezési cikké válik. Egyes népek napi étkezésének egy részét képezi, a betegek és lábadozók orvosi rendeletre előírt táplálékát adja s vajjon melyik jó családanya, melyik jó háziasszony hagyná háza népét télire feldolgozott gyümölcs nélkül? A folyton emelkedő kereslet folytán a feldolgozott gyümölcs ma már fontos, számottevő világkereskedelmi árucikk. Ennek dacára azonban, sajnos, nálunk e tekintetben még rengeteg értékű gyümölcs megy veszendőbe, aminek egyik következménye az, hogy ebbeli szükségletünk legnagyobb részét még ma is a külföld szállítja nekünk. Szomorú ez már azért is, mert az importált gyümölcskonzerv nagyobb része nálunk termesztett s nyers állapotban vagy félkészítmény alakjában kivitt gyümölcsből készül.

A gyümölcsfeldolgozás a régi házi feldolgozás keretéből ma már gyári iparrá fejlődött, ez azonban egyáltalában nem zárja ki, hogy az, külön a család szükségletének a fedezésére kicsiben házilag, a jövőben is folytatható ne legyen.

Gyümölcsünket, ha azokat megszedésük után nem vihetjük azonnal s nyersen a piacra, a legtöbb esetben nyers állapotban, már természetük-nél fogva, nem tarthatjuk el. Ekkor ezeket, vagy a selejtes gyümölcsöt csak megfelelő konzervek alakjában értékesíthetjük. A gyümölcs feldolgozásának az a célja, hogy általa olyan állapotba hozzuk a gyümölcsöt, hogy az sokáig, esetleg évekig is romlás nélkül megmaradjon. Bármilyen módon történjen a feldolgozás, sikert csak abban az esetben érhetünk el, ha a gyümölcs romlásának az okozóit ismerjük s azokat még idejében elpusztítva, az eltartandó gyümölcstől távol tartjuk.

Mint minden szerves anyag, úgy a nyers gyümölcs is bizonyos idő múlva romlik, használhatatlanná válik. A gyümölcs felhasználhatósága ezért csak korlátolt volna, rövid ideig tartana, mert már a levegő, a meleg, a nyirkosság is számtalan olyan igen apró lénynek, gombának a szaporodását mozdítja elő, amelyek a nyers gyümölcsöt saját életük fenntartása céljából elrothasztanak. A gyümölcs megfelelő feldolgozása nem egyéb, mint a mindent elpusztító, végtelen szapora s mindenütt szinte láthatatlanul jelenlevő gombák megölése, a gyümölcsnek ezek elől való elzárása, vagy olyan állapotba való hozása, amelyben a gombák szaporodásra alkalmas helyet, táplálóanyagot már nem találhatnak. Mindezt többféle módon érhetjük el. Így pl. a gyümölcsben levő felesmennységű vizet szárítás, aszalás, főzés, besűrités révén távolítjuk el. Az ilyen módon előállott vízhiány miatt a gombák szaporodása, élete megszűnik, de emellett sok esetben a gyümölcsben lévő cukor töményebb lesz s már ez is konzerváló hatással bír. Más feldolgozási mód az, ha a gyümölcsben levő gombákat, vagy a gyümölcs felületén levő spórákat magas hőfok, vagy légmentes elzárás révén öljük el, vagy ha a gyümölcsöket olyan anyagba, oldatba rakjuk, amelyek a gombák szaporodását, fejlődését gátolják, esetleg a gombát el is ölik. Ilyenek lehetnek pl. a cukor töményebb oldata, a só oldata, az ecet és a különféle hígítású alkohol. De történhet az eltartást célzó feldolgozás olyan módon is, hogy a gyümölcshez olyan anyagokat adunk, amelyek a pusztulást okozó gombákat egyenesen megölik. Ilyen pl. a benzoésavas nátrium. A régebben erre a célra használt szalicilt, a bór- és kénessavakat, a kénezést ma már a háza népének egészségét féltő okos háziasszony nem használja, mert ezek az anyagok az egészségre határozottan káros hatással vannak. Használatukat különben rendeletek is tiltják.

A gyümölcs feldolgozása csak abban az esetben lesz gazdaságos, ha annak minden része fel lesz használva. Így pl. az almánál nemcsak annak húsát dolgozzuk fel, hanem lehámozott héjából, kivágott magházából pl. kocsonyát készítünk. Fontos az is, hogy lehetőleg olyan feldolgozási módot alkalmazzunk, amelynél a gyümölcsben levő tápérték a legelőnyösebb alakban megmarad, emellett az eljárás olcsó s amelynél a gyümölcsben levő természetes cukrot a legnagyobb mértékben kihasználhatjuk.

A feldolgozás egyik ősi módja az aszalás volt. Nagy előnye ennek az, hogy az évekig is eltartható aszalvány az eredeti gyümölcs nagy tömege dacára igen kis helyet foglal el, ami különösen eltartása és szállítása tekintetében bír nagy fontossággal. Az aszalványt, mint ilyent nyersen, vízzel főzve, vagy ízek készítésére használjuk. Aszalásra minden gyümölcs alkalmas, mégis rendszeren csak a húsos gyümölcsöket, pl. az almát, körtét, barackokat szoktuk aszalni akkor, ha a gyümölcs már érett, ha abban a cukor már kellő mértékben megvan. Aszalásra a nagyobb gyümölcsöt kézzel, vagy erre alkalmas géppel hasábokra vagy karikákra vágják, a barackokat kettétörik. A szilvát egészben aszalják. Természetes, hogy a gyümölcsből előzőleg minden hibás, kukacos részt ki kell vágni. Elsőrendű aszalványt csak a hámozott gyümölcs ad, bár a szilvát rendszeren hámozatlanul aszalják.

Az aszalás leghelyesebben ónozott, fémszövetből készült cserényeken, kicsiben pl. takaréktűzhelyre állított háziaszalóban, nagyban pedig erre a célra készített különálló, esetleg hordozható aszalókban történik. Jó aszalóban, olcsó tüzelőanyaggal hamar elérjük a szárítás céljából szükséges magasabb hőmérsékletet s a gyümölcsből eltávozó nedvesség gyors elvezetése is lehetővé van téve. Füstnek sem szabad a gyümölcsöt érnie.

Az előzőleg nagyság szerint osztályozott s lehetőleg meg nem mosott szilva aszalását 50—60 C fokon kezdjük s ezt fokozatosan 80 C fokig emeljük. Fontos, hogy a hőmérséklet emelése különösen eleinte lassú legyen, mert különben a szilva felreped, csepegni fog s ez a cukortartalom egy részének elvesztését jelenti. A szilvaaszalvány akkor kész, ha a marokba fogott s összenyomott szilvák már nem repednek fel s levelet nem eresztenek. Aszalás után a szilvát szellős helyen, 4—5 napig szétteregetve szikkasztjuk. Eltartásuk száraz helyen, zsákokba, ládába nyomva történik. Az aszalás ideje a szilva minőségétől és a tüzelőanyag-tól függ. Átlag 18—25 óra alatt kész az aszalvány. 100 kg. nyers szilva 33 kg. aszaltat ad.

A hámozott szilvaaszalványok, a kitűnő prűnellák úgy készülnek, hogy a válogatott nagyságú szilvákat meghámozzuk, cserényekre rakjuk s 2—3 napig alacsony hőfokon aszaljuk. Három nap múlva a félig aszalt szilvából a magot gyenge nyomással kinyomjuk, a szilvát két deszka között laposra nyomjuk s ezután készre aszaljuk. Aszalásra alkalmas szilvafajták a besztercei szilva, a besztercei muskotály szilva, ageni szilva és az althán ringló.

A megmosott almát kézzel vagy géppel meghámozva, majd karikákra vagy hasábokra vágva, vagy hámozatlanul szeletelve, vagy kettévágva s belőle legalább a magházat kivágva aszaljuk. Hogy a szétvágott alma húsa a levegőn meg ne barnuljon, az egyes szeleteket a szétvágás után azonnal olyan vízbe dobjuk, amelynek minden literjéhez 50 gr. konyhasót adtunk. Az alma aszalását mindjárt a legmagasabb hőfokon kezdjük. A hasábokra vágott alma 3—4 óra alatt, a karikákra vágott ennél hamarabb aszalódik meg. Aszalásra kiválóan alkalmas almafajták a dancigi bordás, lángos bibornok, Baumann-renet, bíborpiros coúsinot, valamint minden más savanykás-édes, keményebb húsú fajta.

A körte apróbb fajtáit hámozva, vagy egészben, a nagyobbakat hámozva s két- vagy négyfelé vágva aszaljuk, de a magházat sohasem vesszük ki. Világosabb színű s gyorsabban elkészülő aszalványt úgy nyerünk, ha a még nem teljesen érett, vagy még kemény körtéket aszalás előtt gőzöljük. Ez kicsinyben úgy történik, hogy az aszalásra előkészített körtéket szitára téve, úgy függesztjük be egy vízzel félig telt nagyobb üstbe, hogy a körték a víz színétől mintegy 10 cm. magasabban álljanak. A víz forralása közben fejlődő gőz a gyümölcsöt annyira átjárja, hogy azok szalmaszállal könnyen átszűrhetővé válnak. Az egészben aszalt körték 10—20, a hasábokra vágottak 10—12 óra alatt készek. Aszalásra különösen alkalmas körték a Liegel-vajkörte, stuttgarti kecskeőr, jó szürke, jó Lujza, Kálmán-körte s minden más nem fanyar, fehér húsú, keményebb, de nem kövecses fajta.

A szilva főzése révén kapjuk a jól eltartható, kitűnő élelmet adó lekvárt. 100 kg. nyers szilva 25—30 kg. lekvárt ad. Nagytömegű lekvár főzésére szabadban, tető alá épített, 2—4 q nyers szilvát magába foglaló, laposfenekű üstöket használnak. Főzés közben a szilvát nagy fakaparókkal állandóan keverik. Jobb lesz a lekvár akkor, ha a megfőzendő szilvát előzőleg nagy ládákban, naponkinti átforgatás mellett, utóérésnek tesszük ki mindaddig, míg a héja a szár körül ráncossá lesz. Az ilyen különösen édes szilvát üstökbe téve, lassúbb tűzön kásás állapotig főzzük, a félig kész lekvárt ezután vesszőseprő vagy gép segélyével szilván áttörjük s ezután kellő sűrűre készre befőzzük. Az áttörés segélyével a lekvárt a magvaktól és a héjtól szabadítjuk meg. A szilva odaégését meggátló folytonos keverés helyett kettős fenekű, vízfürdős üstöket is használhatunk. Sok helyen fűszer gyanánt, az áttörés után, a lekvárba egy kevés citromhéjat, szegfűszeget vagy zöld dióhéjat is tesznek. A lekvár akkor kész, ha színe fénylő, anyaga oly sűrű, hogy a kanálra már nem ragad, arról csomókban lehull. A kész lekvárt még forró állapotban kell az eltartó bödönbe vagy hordóba beleönteni. Olcsó tányérokba tett, vagy kenyér alakjára formált lekvárt kemencékbe is szokták tenni azért, hogy kemény héj keletkezzék rajtuk. A lekvárt ebben az esetben szükség szerinti nagyságú darabokban levágva, meleg víz segélyével, kívánt puhaságú állapotba hozzuk. Ha a félig kész lekvárt vastag rétegben papírra kenjük s az egészet azután sütőbe téve megszáritjuk, majd apró darabokra felvágjuk, akkor gyümölcsasztát nyertünk.

A háztartásban, tehát kicsinyben, hasonlóan készíthetünk a szilvából lekvárt, csak hogy a főző- és eltartó edények lesznek kisebbek. Gyorsabb főzéssel és egy kevés citromlé segélyével itt szebb, világos színű anyagot kaphatunk. Lekvárt a szilván kívül almából, barackokból, cseresznyéből és meggyből is készíthetünk. Hogy jobban elálljanak, célszerű a kisebb edényekbe töltött lekvár felszínét egy rumba mártott papírlappal lefedni.

A gyümölcsízek abban különböznek a lekvártól, hogy nem oly sűrűek s a főzés végén cukrot is keverünk beléjük. Egy kg. áttört gyümölcshúsra $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg. cukrot számítunk.

Ha a gyümölcs levébe cukrot teszünk s a lét így kocsonyásodásig besűrítjük, akkor gyümölcskocsonyát nyerünk. Hogy a zselé átlátszó

és természetes színű legyen, a besűritést gyorsan kell elvégezni. Gyenge tűzön és lassú főzésnél a lé nem kocsonyásodik s zavaros lesz. Kocsonyát apró, aromás almából, az alma, körte, birs lehámozott héjából, kivágott magházából, ribiszkéből és köszmétéből s szőlőből készíthetünk. A cseresznye és meggy csak ribiszkével keverve ad jó kocsonyát. Az almát előbb vízzel puhára kell főzni, majd levét kisajtolni, vagy ruhán átcesepegtetni. Az utóbbi esetben a visszamaradó gyümölcsből még ízt, vagy lekvárt is főzhetünk. A lecsepegett levet tűzre téve, ahhoz lékilogrammonként $\frac{1}{2}$ kg. cukrot adunk darabokban és apránként. A főzés alatt fejlődő habot állandóan lekanalazzuk. Ha a kocsonyásodó próba sikerül, a lét még melegen keskenyebb üvegekbe töltjük, ahol az rövid idő alatt kihűl s megkocsonyásodik. Az ugyancsak jó kocsonyát adó éretlen almához némileg több cukrot kell adni. A többi említett gyümölcsből is többkevesebb cukor hozzáadásával hasonlóan készül a kocsonya.

A minden cukor hozzáadása nélkül erősen besűritett gyümölcslé s ebbe belekevert, befőzött gyümölcshús adja az úgynevezett gyümölcsvajat. Erre a célra legjobb a hitványabb minőségű alma vagy körte előzetes főzés vagy enélkül, sajtolás útján nyert leve. Még jobban használható erre a célra a szőlő mustja. Ezek levét élénk tűzön hamarosan felére besűritjük s ebbe belekeverjük az egyidejűleg lekvárra főzött alma, szilva húsát oly arányban, hogy még a be nem főzött lé a lekvárnál háromszor annyi legyen. Egy kevés hozzáadott fűszer a gyümölcsvaj ízét emeli. Eltartása a gyümölcshéjhez hasonlóan történik.

Nagymennyiségű gyümölcslévet is elhasználhat a konyha. Ennek előállítása rendszeren ribiszke, köszméte, cseresznye, meggy, málna, eper, áfonya és almából történik. A jó lének tökéletesen átlátszónak, kristályosnak, szép színűnek és aromásnak kell lennie. Úgy készül, hogy a gyümölcsök levét hideg úton, tehát zúzás, sajtolás vagy ruhán át való lecsepegtetés segélyével a gyümölcstől különválasztjuk. Az így nyert levet palackokba téve, 15—20 C fokon erjesztjük. Az erjedés befejezése után a tiszta lét az aljáról leöntjük, filtráljuk s ezután minden liternyi lére $\frac{3}{4}$ —1 kg. cukrot adva, azt forrásig felmelegítjük. Az így nyert édes, aromás levet palackokban, erősen ledugaszolva, hűvös helyen eltartjuk.

Elterjedt gyümölcsefeldolgozási mód a háztartásokban szokásos befőtt készítése. Ezt is azonban másképen kellene elintézni, mint ahogy az ma általában szokásban van. Nagy kár az is, hogy erre a célra az almát oly ritkán használják fel, pedig ebből is nagyszerű befőtt készíthető. A körtének ilyen célra való helyes előkészítése úgy történik, hogy a körtét meghámozva s a nagyobbakat hasábokra vágva, az eltartó edénybe való elrakásig gyenge sósvízbe teszik, nehogy húruk a levegőn megvörösödjön. A barackokat ugyancsak meghámozzuk, kettétörjük s a magot belőlük kivesszük. Az almánál az egész magházat ki kell vágni. A gyümölcs sohase legyen egészen érett, puha, mert így „dunsztolás” alatt szétfőne. Különösen a barackok húsa legyen keménykés, fehér, még a mag körül se legyen vörös s külső színe inkább sápadtabb legyen. Szilvát, ringlót egészben rakunk el, vagy forró vízbe mártva, héjukat fapálcikákkal szedjük le. Cseresznyét, meggyet és a boggyógyümölcsöket szár nélkül, vagy rövidre vágott szárdarabbal tesszük el.

Az így elkészített gyümölcsöket mindjárt az eltartó edénybe helyezhetjük. Tekintve azonban azt, hogy egyes gyümölcsök később, főzés közben összeesnek, a lében felszállanak, ami mindig a szépség rovására megy, azért célszerűbb a keményebb húsú gyümölcsöket az edénybe való elrakás előtt megfőzni. Ez az előzetes megfőzés mázas edényben történik, hirtelen tűzön mindaddig, míg a gyümölcs húsa megpuhul.

A befőzött, vagy ahogy mi magyarok mondani szoktuk, a „dunsztolt“ gyümölcs eltartó edénye üveg vagy bádóg lehet. Az üveg szebb, mutatósabb, mint a bádogedény, egyébként azonban mindkettő egyformán jól használható. Az edények lezárására pergamentpapírt, sztaniolkupakot, szurkozott dugót, újabban kristálypapírost és gummigyűrűkkel ellátott fedőt használunk. Pergamentpapír használatánál célszerű a papír és az üveg közé egy vékonyabb réteg steril vattát helyezni. A szoros lezárás célja az, hogy a főzés által előt gombák helyett később az üvegbe a levegőből újabb gomba be ne juthasson. Az eltartó edénybe rakott gyümölcs főzése, „dunsztolása“ alatt ugyanis az edényből a levegő tágulása folytán egy kevés levegő kiszorul s a kihűlés után így előállott légritka tér révén az elzárásra használt anyag az edény szájára szorosan rászorul, abba levegőt s így azzal gombacsirát bejutni nem enged. A bádogedények lezárása sok esetben erre a célra készített kis gépek segélyével, sajtolás útján történik.

Az edényeket használat előtt alaposan meg kell tisztítani, de szárazra való kitörlésük nem szükséges, mert hisz a beléjük helyezett gyümölccsel együtt amúgy is ki lesznek főzve. Az eltartó edénybe a gyümölcsöt lehetőleg szorosan és rendesen rakjuk be. Ennek megtörténte után hidegen előállított olyan gyengén cukros vízzel öntjük le a gyümölcsöt, amelynél minden liter vízre $\frac{1}{4}$ kilogramm cukrot számítottunk. Miután ez a cukros oldat a gyümölcs eltartathóságára különösebb befolyással nincs, a cukor mennyisége az egyéni ízlés, valamint a gyümölcs állapotához igazodhat. Ezért éppen úgy felforralt tiszta vízzel is leönthető az edénybe rakott gyümölcs, ami különösen a cukorbetegtek tekintetében bír fontossággal. Jól elkészített, tehát légmentes elzárásnál és tökéletes kifőzésnél ugyanis semmiféle cukorra, vagy más konzerváló anyagra, még az elől említett egy késhegynyi benzoe-savas nátronra sincs szükség.

Az edények s tartalmuk sterilizálása, vagyis főzése a beföttek készítésének legfontosabb munkája. Főzéshez az egy ujjnyi híján cukros vízzel teletöltött eltartó edényt a használnik ívánt záróanyaggal lezárjuk vagy lekötjük s egymás mellé egy olyan nagyobb edénybe állítjuk, amelynek fenekére előzőleg egy vékony deszkalapot vagy 1—2 cm. magas dróthálót raktunk. Régebben ezek helyett ruhával vagy szénával vették körül az üvegeket. Mindez az üvegek megrepedését gátolja. Ennek megtörténte után a beföttes üvegeket tartó edényt vízzel annyira megtöltjük, hogy annak színe három ujjnyival lejjebb legyen, mint az eltartó üvegek szája, majd az egészet letakarjuk s tűzre tesszük. Ezután már csak a főzés idejének a tartama a fontos. Ez mindig a gyümölcs minőségétől és az eltartó edény nagyságától függ. Literes ürtartalommal bíró eltartó edénynél a forrástól számított főzési idő pl. zöld köszméténél 10, kajszibaracknál 15, alma, körte, birs, őszibaracknál 20, cseresznye és szilvánál 25 perc. Sza-

mócát, málnát, ringlót csak a forráshoz közelálló hőmérsékleten szabad 12 percig dunsztolni. Főzés után 10 percig az edényeket még a nagy edényben hagyjuk, ezután abból azokat már kivehetjük, de kihülésük lassan, letakart állapotban történjék. Sok esetben a 100 C fokon történő főzés még nem öli el a penészedést, erjedést okozó gombák spóráit. Célszerű ezért néhány nap múlva a főzést rövidebb ideig megismételni.

A gyümölcs befőzését régebben olyan sűrű cukoroldattal végezték, amelynél a forraláson kívül már maga a sok cukor is megvédte a gyümölcsöt a pusztulástól. Ma ezt az eljárást, drága volta miatt, csak kivételesen alkalmazzuk. Hátránya az is, hogy a sok cukor a gyümölcs aromáját elfedi s emellett sokszor a gyomor sem bírja el azt.

Ecetben körtét, szilvát, ringlót és cseresznyét tarthatunk el igen könnyen. Az eljárás az, hogy a jó ecet minden literjéhez $\frac{1}{2}$ kg. cukrot, egy kevés fahéjat, szegfűszeget adunk s abban a gyümölcsöt puhára főzzük. Ennek megtörténte után a gyümölcsöt edényekbe rakjuk, az ecetet még egy kissé befőzzük, forrón a gyümölcsre öntjük s az edényt lekötjük. Cseresznyét, ribizkét, mirabellát is eltarthatunk ecetben, de ezek gyümölcsét nem főzzük meg előre ecetben, hanem az előbb említett módon készített ecetet forró állapotban öntjük az edénybe rakott gyümölcsre s ezt 2—3 nap múlva megismételjük.

Befőzésre az almából és körtéből a kisebb, édeskés, aromás de nem kövecses fajták alkalmasak, mint pl. a szegfűkörte vagy a cseresznye-almák. Ószibarackból a fehér, keményhúsú, magvaváló fajták, mint a korai River, Silver, Palmerston a jók. Sokan azonban a duránci barackokat jobban kedvelik. Szilvák közül az Ageni, az Olasz kék, a ringlók közül pedig a nagy zöld ringló és a mirabellák felelnek meg a legjobban. Cseresznyéből a ropogós, nagyszemű fajták, mint pl. a germersdorfi, hedelfingeri, badacsonyi, a meggyek közül pedig a spanyol meggy és a Hortenzia királynő lesz a legjobb.

Amint látjuk, a gyümölcsöt sokféle módon feldolgozva értékesíthetjük, sohasem kell azt elvesztegetni, mert így különben magunk is, édes hazánk is csak kárát látja annak. A házikert gyümölcsstermését éppen úgy feldolgozhatja az egyszerű kisgazda felesége is, mint teszi azt a külföld polgára vagy a gyár. Így a gazda termése is otthon marad, pénze is megmarad s emellett családjának népét télen is egészséges, tápláló étellemei láthatja el. Termesszünk többet, termésünket helyesen értékesítsük, ha kell: dolgozzuk azt jól fel s ha ezt mindenki megteszi, bajtól, gondtól egy gazdatársunk feje sem fog fájni.

