

KD
16 GRU. 2013

OCT SPIRYTUSOWY

I
JEGO
ZASTOSOWANIE



FABRYKA OCTU
Spirytusowego, Winnego i Musztardy
A. GWOZDZIOWSKI

LUBLIN, ul. Jezuicka 13, tel. 14-74

Firma założona w r. 1867

S P I S R Z E C Z Y :

SŁOWO WSTĘPNE	1
WYTWARZANIE OCTU FERMENTACYJNEGO	3
RODZAJE I GATUNKI OCTU	5
KUPNO OCTU	6
PRZEPISY OPRACOWANE PRZEZ I. G. D.	9

Przepisy kulinarne:

Praktyczne wskazówki	10
Marynowanie mięsa i dziczyzny	13
Marynaty rybne	16
Konserwy jarzynowe i grzybowe	18
Kompoty	22

Zastosowanie w gospodarstwie domowym	24
--	----

Mycie naczyń emaljowanych; czyszczenie naczyń aluminiowych; czyszczenie szyb okiennych i lustek; usuwanie grysztanu; tępienie pszczoł i robactwa; pranie kolorowych jedwabów; ocet różany.

PRZEPISY ZEBRANE PRZEZ WYDAWCĘ	26
--	----

Przechowywanie mięsa; przechowywanie cytryn; ocet malinowy przeciwko przeziębieniu; lemonjada z octu; ocet, jako odtłuszcza; znużenie, wywołane upałem, zmęczenie nóg; mycie głowy.

KALENDARZ NA ROK 1936	28
---------------------------------	----

— 1935 —

WYDAWNICTWO ZWIĄZKU FABRYKANTÓW OCTU W POLSCE.

— WARSZAWA —



Słowo wstępne

Wiele osób, spożywających ocet fermentacyjny, zwany również naturalnym, nie orientuje się zupełnie z czego i w jaki sposób wytwarzany jest ten, tak b. popularny artykuł codziennego użytku, jakie są jego zalety, jak szerokie może on mieć zastosowanie w gospodarstwie domowym, do jakich celów może być używany niejednokrotnie z lepszym skutkiem, niż znacznie droższe od niego specjalnie reklamowane środki, oraz czym różni się on od innych używek kwaśnych.

Dla poinformowania o tem wszystkim, wydana została niniejsza broszura, w której uważni czytelnicy znajdą niewątpliwie odpowiedź na wszelkie możliwe zapytania, dotyczące octu.

Ocet fermentacyjny, zarówno spirytusowy, jak i winny posiada wybitnie przyjemny smak i odznacza się specjalnym aromatem t. zw. „bukietem”, którym odróżnia się od innych używek kwaśnych, np. octu z esencji octowej, roztworu t. zw. kwasu cytrynowego i t. p.

Miedzy octami: spirytusowym i winnym, a ich namiastkami (surogatami), zachodzi taka różnica, jak np. między sokiem ze świeżej cytryny, a roztworem kwasu cytrynowego, t. zw. kwasu cytrynowego; sok z cytryny bowiem zawiera cały szereg olejków i substancji aromatycznych, których roztwór kwasu cytrynowego jest pozbawiony całkowicie.

Wszelkie marynaty i konserwy, przyrządzone na dobrym occie spirytusowym lub winnym posiadają piękny wygląd, są b. smaczne i odznaczają się przyjemnym zapachem, a co najważniejsze — zachowują się w doskonałym stanie w przeciągu nawet kilku lat.

Zdaniem Dra J. Trzebińskiego (Kurjer Warszawski Nr. 163 z dn. 16 czerwca 1934 r. — art. „I ocet i cytryna”):

1) „Ocet dodaje smakowitości wielu potrawom, a więc ma wpływ niepośledni na pobudzenie łaknienia”.

2) „Posiada własności antyseptyczne i dlatego znakomicie nadaje się do przyrządzania różnych marynat, którym nie można odmówić znaczenia dietetycznego, zwłaszcza w naszych warunkach w porze zimowej.”

Ocet spirytusowy używany jest powszechnie nie tylko do przyrządzania wielu potraw, sałat, sosów i t. p., nie tylko do konserwowania najrozmaitszych produktów spożywczych, jak np. grzybów, jarzyn i owoców, do marynowania mięsa i dziczyzny, ale także znajduje b. szerokie zastosowanie w gospodarstwie domowym do celów praktycznych, jak np. do wywabiania tłustych plam z posadzek, do mycia szyb w oknach po robotach malarskich, do zmywania lamperji ściennych i przedmiotów malowanych olejnymi farbami, do czyszczenia dywanów i kilimów i t. p.

Do celów kosmetycznych stosuje się specjalny ocet toaletowy, jako dodatek do wody do mycia, do kąpieli, do nacierań całego ciała, do spłukiwania włosów i t. p.

Ocet taki zwany „Octem Zdrowia”, zawiera żywicę benzoesową, olejek goździkowy, lawendowy, majeranowy i t. p. składniki.

Ocet spirytusowy używany również bywa b. często do celów leczniczych u ludzi i zwierząt.

Na zakończenie dodać należy, iż Instytut Gospodarstwa Domowego w Warszawie, będący instytucją społeczną, stojącą na straży interesów spożywców, zwrócił się do osób fachowych celem wyjaśnienia, czy ocet fermentacyjny nie jest szkodliwy dla zdrowia i czy może być zastąpiony przez inny kwas organiczny do konserwowania produktów spożywczych.

Na konferencji, zwołanej w tym celu, wyłoniły się następujące tezy:

„Spośród różnych kwasów organicznych, dotychczas najbardziej nadaje się do marynowania ocet.”

„Spośród różnych odmian octu, prawo obywatelstwa w gospodarstwie domowym, można przyznać tylko octom fermentacyjnym”, t. j. naturalnym: spirytusowemu, winnemu i t. p. (Kurjer Warszawski Nr. 163 z 1934 r. z art.: „I ocet i cytryna”).



WYTWARZANIE OCTU FERMENTACYJNEGO

Ocet fermentacyjny wytwarzany jest z płynów, zawierających alkohol, jak np. wódka, wino, piwo, miód sycony, jabłecznik i t. p.

W Polsce wyrabia się ocet przeważnie ze spirytusu, odpowiednio rozcieńczonego.

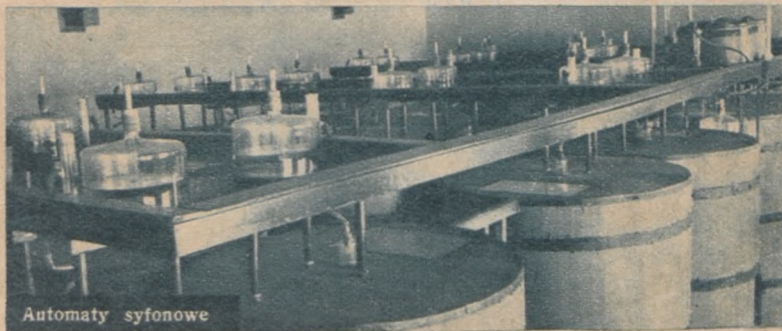
Oprócz octu spirytusowego, istnieje ocet winny, który wytwarza się z win gronowych wzgl. owocowych. Taki ocet zawiera, oprócz zasadniczego składnika — kwasu octowego, różne części składowe wina, jak np. kwas winny, bursztynowy i różne estry o specyficznym, miłej woni.

Pozatem do celów kulinarnych, wytwarza się octy przyprawiane. W tym celu zalewa się mocnym octem spirytusowym, na przeciąg kilku dni, rozmaite korzenie, zioła, owoce i t. p.

Najbardziej znanym i rozpowszechnionym, spośród takich octów, jest ocet estragonowy, przyrządzany na estragonie, t. zw. ziele Draganka.

Funkcję przemiany spirytusu na ocet spełniają bakterie kwasu octowego, znane w b. wielu odmianach. Ta czynność bakterii nazywa się fermentacją.

Fermentacja odbywa się w wielkich kadziach dębowych o pojemności od 1.500 do 50.000 ltr. Kadzie te, zwane aparatami fermentacyjnymi, wypełnione są wiórami bukowymi, skróconymi spiralnie.



Automaty syfonowe



Wióry owe służą do przyśpieszenia fermentacji, gdyż ułatwiają dostęp powietrza do bakterii, bez którego istnieć one nie mogą i przyczyniają się do obfitego i szybkiego tworzenia się octu.

Aparaty fermentacyjne zasila się w równomiernych odstępach czasu, t. zw. zacierem octowym, (mieszaniną spirytusu, wzgl. wina, octu i wody), który pod wpływem bakterii octowych, podlega powolnej przemianie na ocet.

Zasilanie aparatów fermentacyjnych zacierem, odbywa się ręcznie lub automatycznie przy pomocy specjalnych urządzeń szklanych t. zw. syfonów.

Po dokonanej fermentacji, gotowy ocet zlewa się do specjalnych zbiorników, a po odstaniu się — do beczek i butelek.





RODZAJE I GATUNKI OCTU, ORAZ ICH PRZEZNACZENIE

Spływający bezpośrednio z aparatów fermentacyjnych ocet, zawiera od 8% do 12% kwasu octowego, ponieważ jednak do celów spożywczych nadaje się ocet słabszy, przeto wytwórnice dla wygody spożywców, przygotowują od razu następujące rodzaje octów:

stołowy, o zawartości od 3,5 do 4,5% kwasu octowego,

do marynat, o zawartości od 5 do 7,5% kwasu octowego,

do innych celów, o zawartości od 7,5% do 10% kwasu octowego.

Do stołu należy żądać octu, o zawartości conajmniej 3,5% kwasu octowego, gdyż o niższej koncentracji jest za słaby.

Najlepiej do tego celu nadaje się, z uwagi na swój wyborny smak, prawdziwy ocet winny z win gronowych lub owocowych, a w braku czystego winnego nawet mieszanka winnego ze spirytusowym.

Ocet taki jest niezastąpioną, pod względem smaku, przyprawą do galaret, салат, sosów i t. p.

Do marynat łagodnych, jak np.: śliwki, gruszki, bania, lub melon i t. p. najbardziej nadaje się ocet 5%-wy, zaś do ostrzejszych, jak grzyby, korniszony, pikle i t. p. ocet mocniejszy — 6%-wy lub nawet 7,5%-wy, przyczem do konserw owocowych, używany bywa najczęściej zwykły ocet spirytusowy, zaś do konserw ostrzejszych, a zwłaszcza do grzybów, chętnie stosowany bywa ocet estragonowy.

Do marynowania mięsa i dziczyzny jako najodpowiedniejszy, należy zalecić 3,5%-wy ocet spirytusowy, zaś do śledzi ocet winny.

K U P N O O C T U



Z uwagi na to, że jakość octu nabywanego do poszczególnych celów, ma niezmiernie doniosłe znaczenie dla wyników jego zastosowania, należy zwracać przy kupnie, uwagę na moc (rodzaj), gatunek i wygląd tego produktu.

Najlepszą gwarancją dobroci i odpowiedniej jakości, dają octy pochodzące bezpośrednio z wytwórni, wypuszczane do sprzedaży detalicznej w butelkach, pod jej firmową etykietą.

Wytwórnie octu, stosownie do postanowień odnośnego rozporządzenia Ministerstwa Skarbu, podają na etykietach moc octu, natomiast rozlewnie poprzestają naogół tylko na stosowaniu nazw, przyjętych zwyczajowo dla rodzajów i gatunków octu wypuszczanego do detalicznej sprzedaży przez wytwórców. Dlatego też oznaczenie mocy octu na etykiecie, uważane być może poniekąd, jako wskazówka, że dany ocet pochodzi bezpośrednio z wytwórni.

Nabywając ocet, należy żądać octu:

- 1) spirytusowego zwykłego,
- 2) spirytusowego, przyprawionego (np. estragonowego, ziołowego i t. p.), lub
- 3) winnego,

w zależności od celu, do jakiego jest nabywany.

Należy również sprawdzić, czy na etykiecie podana jest moc octu, firma i jej adres.

Dobry ocet powinien być klarowny i nie może zawierać jakichkolwiek zanieczyszczeń.

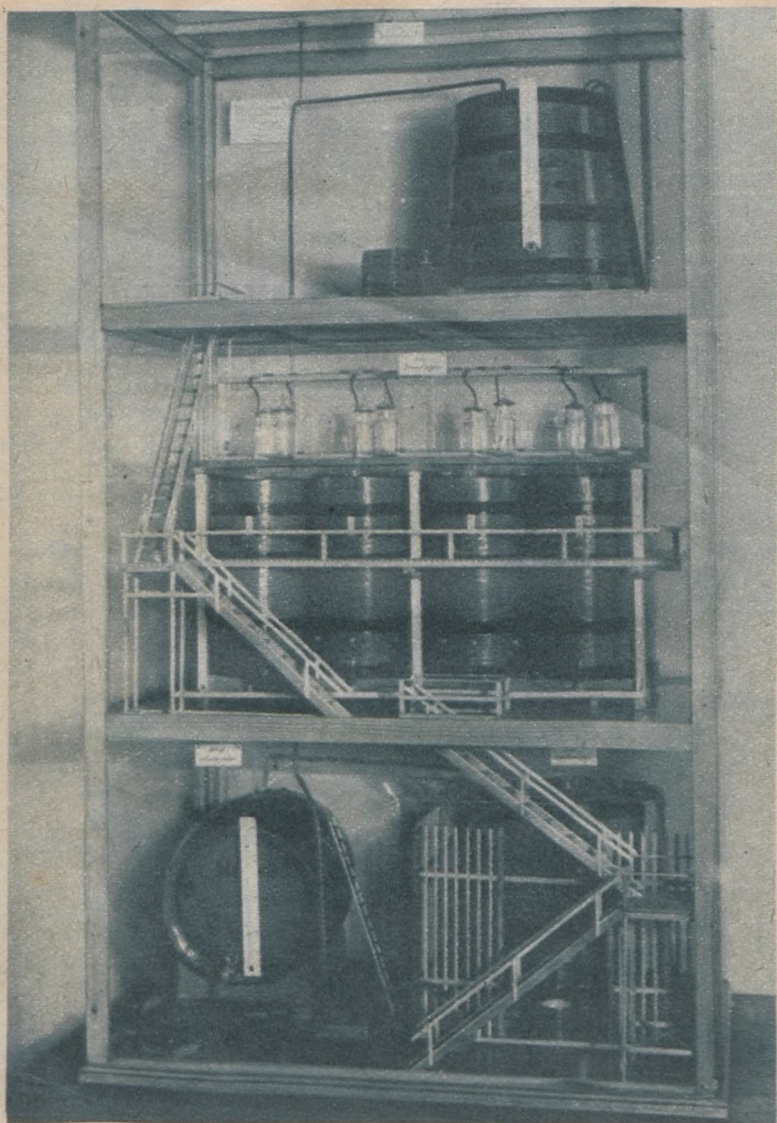


KUCHENKI SPIRYTUSOWE

EMES

NIEZASTAPIONE W
GOSPODARSTWIE
DOMOWEM I
TURYSTYCE





Model zautomatyzowanej octowni

P R Z E P I S Y
O P R A C O W A N E P R Z E Z
I N S T Y T U T
G O S P O D A R S T W A
D O M O W E G O

W W A R S Z A W I E
1935 r.



PRZEPISY KULINARNE

Praktyczne wskazówki, dotyczące konserwowania w occie,
Marynowanie mięsa i dziczyzny,
Marynaty rybne,
Konserwy jarzynowe i grzybowe,
Kompoty na occie.

Z A S T O S O W A N I E
W G O S P O D A R S T W I E D O M O W E M

PRZEPISY KULINARNE

PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI, DOTYCZĄCE KONSERWOWANIA W OCCIE

Konserwy w occie oddają w sezonie zimowym znaczne usługi, przyczyniając się do urozmaicenia naszych jadłospisów wtedy, gdy trudno o dobór świeżych jarzyn i owoców i gdy są one zbyt kosztowne, aby je często stosować.

Konserwy w occie, spożywane w niewielkich ilościach naraz, pobudzają apetyt i dlatego używane są jako ostre zakąski.

Do przyrządzania konserw najbardziej nadaje się ocet t. z. fermentacyjny, wytwarzany w drodze fermentacji ze spirytusu, win gronowych lub owocowych i wogóle z płynów zawierających alkohol.

Ocet taki, w przeciwieństwie do jego namiastek chemicznych, odznacza się specjalnie miłym aromatem i łagodnym smakiem.

Niezbyt rozcieńczony ocet posiada właściwości konserwujące, gdyż w środowisku kwasu octowego nie rozwijają się bakterie gnilne i pleśnie, które powodują psucie się, t. j. rozkład produktów spożywczych.

Ocety 3,5%-wy i 5%-wy (t. zw. stołowe) stosujemy do konserwowania mięsa (baraniny, wołowiny, dziczyzny, ryb i t. p.), przechowując je w nim w przeciągu kilku dni.

Jest to t. zw. **zaprawianie mięsa**, czyli **bajcowanie**.

Konserwowania mięsa w occie przez dłuższy okres czasu nie stosuje się, gdyż w tym celu należałoby używać wysokoprocentowego octu, który działa ujemnie na smak i konsystencję tkanki mięsnej.



Do konserwowania jarzyn, owoców i grzybów, używa się octu mocniejszego (popularnie zwanego „do marynat”), przychem do owoców, niektórych jarzyn i pikli zaleca się ocet 5%-wy, do korniszonów i grzybów 6%-wy.

Ponieważ jarzyny i owoce zawierają duży procent wody, należy ją odciągnąć przed zalaniem ich octem, aby produkt konserwowany nie zepsuł się.

Do odciągania nadmiernej ilości tej wody stosujemy kilka sposobów, w zależności od rodzaju konserwy:

- 1) solenie i odciskanie (ogórkii),
- 2) parzenie (owoce),
- 3) odparowywanie t. j. duszenie (grzyby).

Po usunięciu znacznej części wody, t. zw. soku komórkowego, produkt zalewany mocnym octem i pozostawiamy w nim przez dłuższy czas, aby mogła zajść wymiana pozostałego jeszcze w produkcie soku z octem. Wtedy to konserwa zostaje przepojona octem, który przeciwdziała rozwojowi bakterij gnilnych.

W warunkach domowych trudno jest badać metodami laboratoryjnymi procentową zawartość kwasu octowego w konserwie. Zależy ona nie tylko od procentowości octu, którym konserwę zalewamy, ale także od ilości soków komórkowych produktu konserwowanego; musimy przeto w domowych warunkach zadowolić się metodami prostszymi.

Im mocniejszy ocet będzie stosowany, im mniejsza będzie zawartość soku komórkowego w produkcie, tem pewniejsze będzie przechowanie konserwy. Z drugiej strony nie można jednak używać octu zbyt mocnego; ocet bowiem może być mocny tylko do tego stopnia, aby konserwa nie była zbyt kwaśna, **czyli nie możemy nigdy przekroczyć tak zwanej „normy smaku”,** gdyż przekroczenie jej szkodzi zdrowiu.

Przy stosowaniu przepisów, poniżej podanych należy pamiętać w szczególności:

- 1) ażeby sok komórkowy został z produktu konserwowanego należycie odciągnięty,
- 2) ażeby konserwa, zalana dostatecznie mocnym octem, zależnie od przepisu, pozostawała w nim przez 12 do 24 godzin,
- 3) ażeby po upływie tego czasu, konserwowany produkt, został zalany świeżym, dostatecznie mocnym octem, którego należy dodać tyle, aby konserwa nie była zbyt kwaśna.





Zakonserwowany produkt powinien być całkowicie przykryty octem.

Jeżeli po upływie pewnego czasu zauważymy, że ocet, którym konserwa została zalana, zaczyna mętnieć lub pokrywa się białym kożuchem pleśni, co zdarza się w przypadkach zastosowania zbyt słabego octu, to wówczas należy konserwę taką zabezpieczyć przed zepsuciem się; w tym celu, zbieramy pleśń i odlewamy zmętniały ocet, zaś konserwę zalewamy świeżym, mocniejszym octem.

Z biegiem czasu konserwy wysychają, a produkt nieprzykryty octem, zaczyna ulegać rozkładowi. Od czasu do czasu należy przeto przeglądać konserwy i ubytek płynu uzupełniać świeżym octem, aby uchronić je od zepsucia.

Do przechowywania, przelewania, odmierzania i gotowania octu nie należy używać naczyń z uszkodzoną emalią, metalowych, w szczególności specjalnie szkodliwych: ołowianych, miedzianych i mosiężnych, a także żelaznych, gdyż ocet w zetknięciu z żelazem powoduje czernienie konserw.

Można natomiast używać do tego celu naczynia emaljowane z nieuszkodzoną emalią, pobielane cyną niezawierającą ołowiu, niklowane, posrebrzane (łyżki), szklane i kamionkowe.

Najlepiej kupować ocet w szklanej butelce, zalakowanej pieczęcią lub zamkniętej kapslą firmową znanej firmy, a w razie zakupu na miarę, należy dbać o to, ażeby do odmierzania i przelewania octu, nie używano naczyń lub lejków blaszanych wzgl. z uszkodzoną emalią.



MARYNOWANIE

M I Ę S A

I DZICZYNY



I. ZAJĄC PO POLSKU W SMIETANIE.

Tak samo przyrządzać: sarninę, pieczeń z dzika, dzikie kaczkę (cyranki), dzikie gęsi, cietrzewie.

bajc: woda
ocet do smaku

przyprawy:

4 dkg. cebuli

6 z. ziela ang.

2 listki bobk.

1 comber zajęczy
wraz z tylnymi
udkami
sól

2 dkg maki

5 dkg tłuszczu

5 dkg marchewki

5 dkg włoskiej ka-
pusty

2 dkg selera
cebulą z bajcu

$\frac{1}{4}$ ltr. śmietany

2 dkg maki

bajc

1. Zająca sprawić, starannie opłókać, ułożyć w porcelanowym naczyniu.
2. Zagotować bajc, ostudzić, zalać nim zająca tak, aby przykrył powierzchnię mięsa, pozostawić 3 — 5 dni.
3. Mięso wyjąć z bajcu, wycisnąć, ostrym małym nożem zdjąć błonę z combra i ud (ostrożnie).
4. Mięso posolić, oprószyć mąką.
5. Rozgrzać tłuszcz w brytwannie, włożyć mięso, wstawić do gorącego piekarnika, polać tłuszczem.
6. Jarzyny opłókać, oczyścić, pokrajać w grube talarki.
7. Dodać do mięsa wraz z cebulą z bajcu.
8. Piec do miękkości, w czasie pieczenia podlewać dokładnie wodą i bajcem, gdy wyparuje z sosu.
9. Gdy mięso na dopieczeniu, rozmieszać śmietaną z mąką, zalać mięso, posolić, dopiec.
10. Miękkie mięso pokrajać, ułożyć na półmisku.
11. Przez środek ułożyć jarzynę z sosu.
12. Obrać części sosu, resztę podać w sosierce.

Podawać z kluskami krajanymi, makaronem, kluskami kładzionymi.





II. PIECZEŃ BARANIA BAJCOWANA (NA DZIKO)

bajc: woda
ocet do smaku

przyprawy:

6 z. ziela ang.
6 z. pieprzu g.
1 liść bobk.
4 dkg cebuli
1½ kg baraniny
od szynki bez
kości, lub com-
ber
sól
1 dkg mąki
4 dkg tłuszczu
cebula z bajcem
½ ltr. śmietany
1 dkg mąki

1. Zagotować bajc z wody, octu i przypraw, ostudzić.
2. Mięso oplókać, obrać starannie z łoju, włożyć do wazy.
3. Zalać bajcem, dodając go tyle, by powierzchnia mięsa była zakryta, nakryć, postawić w zimnem miejscu na dwa dni.
4. Mięso wyjąć z bajcu, odcisnąć, posolić, oprószyć mąką.
5. Rozgrzać tłuszcz, obsmażyć mięso na gorącym tłuszczu, włożyć cebulę z bajcu.
6. Wstawić do gorącego piekarnika; w czasie pieczenia polewać dokładnie powierzchnię mięsa sosem, dolewać bajcu, gdy wyparuje z sosu.
7. Gdy mięso na dopieczeniu, rozmieszać śmietaną z mąką, zalać mięso, posolić, dopiec.
8. Miękkie mięso pokrajać, włożyć w całości na długim półmisku.
9. Sos przetrzeć, oblać nim mięso.
Podawać z makaronem.

III. PIECZEŃ WOŁOWA NA DZIKO

bajc: woda
ocet do smaku

przyprawy:

6 z. pieprzu gorzk.
6 z. ziela ang.
1 liść bobkowy
6 dkg cebuli
1 kg mięsa wołowego (pieczeń biodrowa)
sól
2 dkg mąki
cebula z bajcem

1. Zagotować bajc z wody, octu i przypraw, ostudzić.
2. Mięso oplókać, obrać z łoju, błon, włożyć do wazy.
3. Zalać zimnym bajcem, tak by płyn przykrył powierzchnię mięsa, pozostawić w zimnem miejscu 2—3 dni.
4. Oplókać, pokrajać jarzyny w talarki (bez pietruszki).
5. Mięso wyjąć z bajcu, odcisnąć, posolić, oprószyć mąką.
6. Rozgrzać tłuszcz w małej brytwannie, obsmażyć mięso na gorącym tłuszczu.



5 dkg tłuszczu
 jarzyny
 $\frac{1}{4}$ litra śmietany
3 dkg mąki

7. Wstawić do piekarnika, dodać jarzyny, część cebuli z bajcu, w czasie pieczenia oblewać dokładnie powierzchnię mięsa sosem, dolewać bajcu, gdy wyparuje z sosu.
8. Gdy mięso na dopieczeniu, rozmieszać śmietaną z mąką, zalać mięso, posolić, dopiec.
9. Miękkie mięso wyjąć, pokrajać, ułożyć na półmisku.
10. Sos przetrzeć, oblać mięso.
Podawać z kluskami, makaronem, ziemniakami.

IV. POLĘDWICA WOŁOWA BAJCOWANA (NA DZIKO)

bajc: woda
 ocet do smaku

przyprawy:

6 z. ziela ang.
6 z. pieprzu gorzk.
3 liście bobkowe
3 dkg cebuli
1 kg polędwicy
 wołowej
 sól
1 dkg mąki
4 dkg tłuszczu do
 smażenia
 cebula z bajcu
 $\frac{1}{4}$ ltr. śmietany
1 dkg mąki

1. Zagotować bajc z wody, octu i przypraw, ostudzić.
2. Mięso opłókać, obrać starannie z łożu i ścięgien, włożyć do wazy.
3. Zalać bajcem tak, by powierzchnia mięsa była przykryta, nakryć, pozostawić 2—3 dni.
4. Mięso odcisnąć z bajcu, posolić, oprószyć mąką.
5. Rozgrzać tłuszcz, mięso obsmażyć, włożyć cebulę z bajcu, upiec w dobrze ogrzanym piekarniku, podlewać dokładnie powierzchnię mięsa sosem, dolewać bajc, gdy wyparuje z sosu.
6. Śmietaną rozmieszać z mąką, zalać sos, mieszając zagotować, posolić, włożyć mięso, udusić w piekarniku.
7. Przed podaniem sos przetrzeć, jeżeli trzeba, zabarwić karmelem.
8. Mięso pokrajać, ułożyć w całości na długim półmisku, polać sosem, resztę sosu podać w sosjerce.
Podawać z makaronem włoskim, lub drobnym, domowym.

MARYNATY RYBNE



V. KARP MARYNOWANY

W taki sam sposób przyrządzać: liny i pstrągi.

bajc: $\frac{3}{4}$ ltr. wody
ocet do smaku
5 dkg cebuli
3 liście bobkowe
10 z. ziela ang.
1 kg karpia
sól

1. Rybę sprawić, opłókać starannie, pokrajać na części, posolić.
2. Zagotować wodę z przyprawami, cebulą, dodając octu do smaku.
3. Na wrzący wywar włożyć rybę, ugotować na wolnym ogniu do miękkości, odstawić.
4. Rybę ułożyć w kamiennym lub porcelanowym naczyniu, wywar przecedzić, zalać nim rybę dodając go tyle, aby ryba była pokryta płynem.
5. Karpia marynowanego można w zimie przechowywać przez tydzień.

Tę samą potrawę można przyrządzić z samych głów i jadalnych wnętrzności karpia.

**POPIERAJCIE
UŻYWAJCIE OCET**

bajc: woda
ocet do smaku

przyprawy:
ziele ang.
liście bobk.

5 dkg cebuli
5 małych, tłustych
śledzi (beczko-
wych)
woda

VI. ŚLEDZIE BAJCOWANE

1. Poprzedniego dnia namoczyć śledzie, często zalewając wodą, obrać ze skóry i ości.
2. Przygotować bajc: a) zagotować wodę, dodać octu do smaku, angielskie ziele, liść bobkowy i cebulę, po ugotowaniu ostudzić; b) mleczko śledziowe przetrzeć przez sito; c) połączyć z przestudzonym bajcem.
3. Zwiąć śledzie w ślimaczki, układać w słoju jeden koło drugiego.
4. Zalać śledzie zimnym bajcem, powierzchnię nakryć listkami bobkowymi.
5. Zakryć papierem pergaminowym, przechowywać w zimnem miejscu.
6. Podawać na okrągłym półmisku.
Podawać z chlebem lub ziemniakami pieczonemi.

VII. ŚLEDZIE MARYNOWANE W POMIDORACH

5 sztuk świeżych
śledzi niesolonych, lub merlanów

8 dkg oliwy sojowej lub zwykłej
 $\frac{3}{8}$ ltr. wody

3 łyżki powidełek
pomidor.
ocet do smaku
sól

przyprawy:

3 liście bobk.
10 z. ziela ang.
5 dkg cebuli

1. Śledzie opłókać, zdjąć łuskę, sprawić, podzielić na pół wpoprzek, ułożyć w kamieniem naczyniu.
2. Rozgrzać oliwę, usmażyć śledzie z obydwu stron.
3. Zagotować wodę z pomidorami, octem i przyprawami.
4. Gdy cebula zmięknie przetrzeć ją, wywar ostudzić, zalać nim śledzie tak, by były przykryte płynem.
5. Podawać za kilka dni.

**ROLNICTWO!—
SPIRYTUSOWY!**

KONSERWY

JARZYNOWE

I GRZYBOWE



VIII. GRZYBY W OCCIE (borowiki, rydze, podpieńki)

- | | |
|---|--|
| 2 kg. grzybów
średnich i drob-
nych | 1. Grzyby oczyścić nożem z piasku, od rydzów
odciąć trzony. |
| 15 dkg cebuli sza-
lotki | 2. Cebulę obrać, przyprawy opłókać. |
| 3 dkg pieprzu
gorzk. | 3. Grzyby układać w naczyniu, dodawać ce-
buli, przyprawy dusić na wolnym ogniu, by
wszystek sok wyparował, ostudzić. |
| 1 dkg ziela ang. | 4. Ocet zagotować, ostudzić. |
| 3 dkg liści bobk.
ocet 6% | 5. Grzyby układać w słoikach wraz z cebulą
i przyprawami, zalać octem, tak by po-
wierzchnia była przykryta płynem, zawią-
zać papierem pergaminowym. |



IX. OGÓRKI W OCCIE

stare nasienniki
sól
ocet
woda
gorczyca
czerwona papryka
liść bobkowy
ziele ang.

1. Ogórki opłókać, obrać, przeciąć na pół wzdłuż, wydrążyć pestki, przekrajać każdą połowę wzdłuż na 4 części, ułożyć w misce, posolić, przycisnąć krążkiem, obciążyć, postawić do następnego dnia.
2. Zmieszać ocet z wodą tak, by był mocno kwaśny, zagotować.
3. Ogórki odcisnąć z soku, ułożyć w misce, zalać wrzącym octem, przycisnąć krążkiem, pozostawić do następnego dnia.
4. Zlać ocet z ogórków, jeżeli nie jest mętny dodać przypraw, octu, zagotować, ostudzić.
5. Jeżeli ocet zlany z ogórków jest mętny, zagotować świeży ocet z wodą i przyprawami, ostudzić.
6. Ogórki układać w słojach, przekładając przyprawami, zalać zimnym octem tak, by powierzchnia była przykryta płynem, zawiązać papierem pergaminowym.

X. KORNISZONY

3 kopy korniszonów
sól
ocet do smaku
woda
gorczyca
liść bobkowy
ziele ang.
szalotka
czerwona papryka

1. Korniszony, zbierane w suchy dzień, przebrać, nakłóć igłą, natrzeć solą, ułożyć w misce, przycisnąć krążkiem, obciążyć, postawić do następnego dnia.
2. Do octu dodać tyle wody, aby był mocno kwaśny, zagotować.
3. Odlać sok z korniszonów, zalać je wrzącym octem, przycisnąć krążkiem, zostawić do następnego dnia.
4. Ocet zlać, zagotować poraz wtóry, sparyć korniszony, przycisnąć krążkiem, postawić do następnego dnia.
5. Zagotować świeży, mocny ocet z przyprawami i wodą, ostudzić.
6. Korniszony układać w słoiku, sortując według wielkości, przekładać przyprawami z octu, zalać octem tak, by powierzchnia korniszonów była pokryta płynem.
7. Słoje zawiązać papierem pergaminowym.



XI. SAŁATA Z ZIELONYCH POMIDORÓW

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 5 kg zielonych pomidorów | 1. Pomidory opłókać, pokrajać w cienkie talarki. |
| $\frac{1}{2}$ kg cebuli dużej białej | 2. Cebulę obrać z łuski, pokrajać w cienkie talarki. Wymieszać z pomidorami, przesypując trochę solą, lekko obciążyć, pozostawić na noc w zimnej spiżarni. |
| sól | 3. Przepłukać ocet, dodać wody tyle, by płyn nie był zbyt kwaśny, przestudzić. |
| $1\frac{1}{2}$ ltr. mocnego octu | 4. Pomidory odsączyć z soku, zalać ciepłym octem i pozostawić na 12 godzin w zimnej spiżarni. |
| $1\frac{1}{2}$ ltr. octu z wodą | 5. Zagotować $1\frac{1}{2}$ ltr. wody z dodatkiem octu do smaku, dodać cukru i przypraw, wymieszać z pomidorami i gotować na wolnym ogniu dopóki pomidory nie zmiękną. |
| $\frac{1}{2}$ kg cukru | 6. Paprykę pokrajać w drobny makaron. |
| 10 goździków | 7. Gdy pomidory ostygną, złożyć do stoją, przekładając papryką, zalać octem, w którym pomidory gotowały się, sól zawiązać papierem pergaminowym. |
| 10 liści bobk. | |
| 20 z. ziela ang. | |
| 1 łyżka gorczycy | |
| 2 owoce czerwonej papryki | |

XII. Cwikła

- | | |
|-------------------------|---|
| 1 kg buraków | 1. Buraki oczyścić szczoteczką pod bieżącą wodą, odciąć cienki korzonek, ugotować w wielkiej ilości wody, odcedzić, ostudzić. |
| woda | 2. Rozprowadzić ocet wodą tak, aby nie był zbyt ostry. |
| ocet | 3. Opłókać kminek. |
| woda | 4. Opłókać, oczyścić chrzan, zetrzeć na tarce. |
| sól | 5. Buraki obrać ze skórki, zetrzeć na szatkownicy. |
| 2 dkg kminku | 6. Wymieszać na misce ze wszystkimi dodatkami, dodać soli do smaku, jeżeli potrzeba dodać cukru. |
| 4 łyżki chrzanu tartego | 7. Nałożyć do słoika, ubijając łyżką. |
| | 8. Dodać tyle octu z wodą, by buraki były przykryte płynem. |



9. Obwiązać papierem pergaminowym, przechować w zimnej szpiżarni.
10. Przygotować na kilka dni przed użyciem. Podawać do sztuki mięsa, sznyceli siekanych.

XIII. PIKLE

20 dkg fasolki szparag.
20 dkg czubków z kukurydzy
20 dkg marchewki
20 dkg kalafiorów
20 małych grzybków
10 małych korniszonów
10 dkg małych cebulek (szalotek)
ocet
woda
sól

przyprawy:

3 liście bobk
10 z. ziela ang.
10 z. pieprzu
1 łyżeczka gorczycy
1 owoc czerwonej papryki

1. Korniszony wytrzeć, nakłóć, sparzyć 3 razy mocnym octem w ciągu dwu dni.
2. Grzyby oczyścić z piasku, uduścić.
3. Jarzyny opłókać, oczyścić, każdy gatunek jarzyn osobno ugotować w napół osolonej wodzie, odcedzić.
4. Kalafjory podzielić na części, marchewkę pokrajać grubo karbowanym nożem, fasolkę pokrajać w grube, skośne kawałki.
5. Zagotować ocet, dodać tyle wody, by był mocno kwaśny, dodać obrane cebulki, przyprawy, ugotować, odcedzić.
6. Jarzyny wrzucić do wrzącego octu, zagotować, odstawić, dodać grzyby, korniszony, posolić, ostudzić.
7. Układać w słoju warstwami, każdą warstwę przekładać cebulkami i przyprawami z octu.
8. Dodać tyle octu, by jarzyny były pokryte płynem.
9. Słoiki obwiązać pergaminowym papierem.





KOMPOTY

XIV. ŚLIWKI W OCCIE I. (KOMPOT)

2 kg śliwek
woda
50 dkg cukru
 $\frac{1}{2}$ litr. wody
cynamon
goździki
ocet do smaku

1. Śliwki przebrać, opłókać, osuszyć, ułożyć na misce.
2. Zagotować syrop z przyprawami, dodać octu tyle, by roztwór był dość kwaśny.
3. Wrzącym syropem zalać śliwki, pozostawić do następnego dnia.
4. Zlać syrop, zagotować, znowu sparzyć śliwki, pozostawiając do następnego dnia.
5. Trzeciego dnia zlać syrop, zagotować, do wrzącego włożyć śliwki, kilka razy zagotować na wolnym ogniu, zesumować, ostudzić.
6. Śliwki włożyć do słoja, syrop przecedzić, zalać śliwki w słoju, zawiązać papierem pergaminowym.

XV. ŚLIWKI W OCCIE II. (KOMPOT)

2 kg śliwek
woda
50 dkg cukru
 $\frac{1}{2}$ litr. wody

1. Śliwki opłókać, wsypać na cedzak, zanurzyć z cedzakiem we wrzącej wodzie; gdy skóra owocu zacznie pękać, śliwki wyjąć, osączyć, obrać ze skórki.

cynamon
goździki
ocet do smaku

2. Zagotować syrop z przyprawami, dodać octu tyle, by roztwór był dosyć kwaśny.
3. Na wrzący syrop wrzucić śliwki, smażyć na wolnym ogniu tak długo, aż owoc stanie się przejrzysty, uważać by śliwek nie rozgotować.
4. Śliwki ostrożnie włożyć do słoja, syrop ostudzić, przecedzić, zalać śliwki w słoju.
5. Słoje zawiązać papierem pergaminowym.

XVI. GRUSZKI W OCCIE (BERGAMOTKI)

1 kg gruszek
zimna woda
sok z jednej cytryny
40 dkg cukru
 $\frac{3}{4}$ ltr. wody
ocet do smaku
przyprawy:
cynamon
goździki
sk. cytrynowa

1. Gruszki opłókać, cienko obrać, nie odcinając przepołowić, wydrążyć pestki łyżką kompotową.
2. Zagotować wodę z cukrem i octem, do smaku dodać przyprawę.
3. Wrzącym syropem zalać gruszki, pozostawić do następnego dnia.
4. Następnego dnia, syrop zlać, ponownie go zagotować.
5. Miękkie gruszki ułożyć w słoju, zalać syropem, uszczelnić i gotować w sianie. Po wyjęciu zalać pechem.

XVII. MELON W OCCIE

Tak samo przyrządzać dynię.

1 kg melona
wrząca woda
50 dkg cukru
 $\frac{3}{4}$ ltr. wody
ocet do smaku
cynamon
goździki

1. Melon obrać, pokrajać w kostkę, zalać wrzącą wodą, ugotować, odcedzić i osączyć na sicie, ułożyć w porcelanowej misce.
2. Zagotować syrop z cukru, wody i octu z przyprawami, wrzącym syropem zalać melon i pozostawić do następnego dnia.
3. Następnego dnia powtórzyć czynność zaparzania melona.
4. Trzeciego dnia melon smażyć na wolnym ogniu tak długo, dopóki nie stanie się przejrzysty.
5. Usmażoną konfiturę ostudzić, włożyć do słoja; syrop wygotować, odszumować, ostudzić, zalać konfiturę tak, aby ją przykrywał. Słoik uszczelnić.

ZASTOSOWANIE W GOSPODARSTWIE DOMOWYM

NOWE NACZYNIA EMALOWANE należy wymyć przed użyciem, ażeby je pozbawić ostatnich śladów zanieczyszczeń, powstałych w czasie fabrykacji. Bierzemy na litr wody 3 łyżki Nr. 1 octu 10%-wego (lub na 3 szkl. wody 1 szkl. octu 3,5%-wego) oraz 20 g. soli kuchennej. Roztwór ten wlewamy do garnka i zagotowujemy, poczem płócnem naczynie zimną wodą.

CZYSZCZENIE NACZYŃ ALUMINOWYCH. Naczynia aluminiowe nabierają czarnej barwy od wody w początku ich używania; czyścimy je następującą papką: do litra wody dodajemy 2 łyżki Nr. 2 octu 10%-wego (lub $\frac{1}{4}$ szkl. octu 3,5%-wego); otrzymany roztwór mieszamy z gliną w takim stosunku, ażeby otrzymać rzadką papkę. Tą papką wycieramy przy pomocy ściereczki ścianki naczynia.

CZYSZCZENIE SZYB OKIENNYCH I LUSTER. Jeżeli się na szybach lub lustrach pokazują szare matowe plamy, które nie schodzą przy zwykłym myciu, to można takowe zwiłżyć mocnym octem w przypuszczeniu, że pochodzą one od wapna. Po zmyciu czystą wodą szyby posiadają znów pełną przezroczystość. Tenże sposób postępowania zaleca się wrznie poplamienia okien wapnem lub farbą klejową przy odnawianiu domu lub mieszkania, ponieważ w obydwoch wypadkach na oknach zjawia się osad wapna lub kredy, które rozpuszczają się w occie.

GRYNSZPAN (zielony nalot na przedmiotach miedzianych i mosiężnych) usuwa się łatwo przez działanie na niego mocnym octem, w którym się grynszpan rozpuszcza. Szątką zmoczoną mocnym octem pociera się silnie miejsca zaśniedziałe, a następnie zmywa to miejsce, dokładnie i kilkakrotnie wodą.

TEPIENIE PCHEŁ I ROBACTWA. Należy zwiłżyć szpary podłogi mocnym octem, a następnie zmyć nim całą podłogę. Pchły i robactwo oraz ich jajeczka giną.

KOLOROWE JEDWABIE, nadające się do prania, uzyskują żywe odcienie, jeśli je po praniu poddamy działaniu octu 10%-wego rozcieńczonego czterokrotną ilością wody, lub octu 3,5%-wego, biorąc na 2 szkl. octu 1 szkl. wody.

OCET RÓŻANY, (perfumy) otrzymujemy, jeśli 250 g. płatków różanych zalejemy 1 litrem octu winnego. Po 14 dniach należy ocet zlać i przesączyć przez bibułę do sączenia.

Koniec działu Instytutu Gospodarstwa Domowego.



Badanie mocy octu w laboratorium wytwórni



PRZEPISY



ZEBRANE PRZEZ WYDAWCĘ

PRZECHOWYWANIE MIĘSA.

Pieczone, duszone, wzgl. gotowane mięso, celem ochrony przed muchami, dobrze jest przechowywać w porze letniej, zawijając w szmatkę, zwilżoną słabym octem winnym lub estragonowym. Mięso w ten sposób przechowywane, zwłaszcza w czasie upałów, nie psuje się i nie traci smaku.

PRZECHOWYWANIE CYTRYN.

Chcąc zapobiec wysychaniu napoczętej cytryny, należy nalać trochę octu na spodek i położyć nań cytrynę tak, by przylegała napoczętą stroną do spodka.

OCT MALINOWY PRZECIWKO PRZEZIĘBIENIU.

2 kg. świeżych malin, włożonych do słoja, zalać 3 litr. mocnego (7%-wego) octu spirytusowego lub winnego i pozostawić tak przez 2 dni. Po upływie tego czasu, należy maliny razem z nalewką wycisnąć przez serwetkę do szklanego naczynia, a gdy ta ustoi się — dodać 1 kg. cukru (kryształu) i przegotować, zbierając szumowiny. Po ostygnięciu zlać do czystych butelek, dobrze zakorkować i zalakować. Ocet taki, po odpowiednim rozcieńczeniu go przegotowaną wodą, używany bywa jako napój przeciwdziałający skutkom przeziębienia, w szczególności w celu ugaszenia pragnienia przy gorączce. W przypadkach cięższych chorób, używanie napojów orzeźwiających powinno być uzależnione od diety, przepisanej przez lekarza i za jego zgodą. Mocniejszy roztwór octu winnego, w proporcji jednej do dwóch łyżek stołowych na szklankę przegotowanej wody, używany bywa w stanach gorączkowych do płókania jamy ustnej, co uśmierza nieco palące pragnienie.

LEMONIADA Z OCTU.

Ocet winny, wzgl. spirytusowy, używany bywa w okresie letnich upałów do przyrządzania orzeźwiającej lemonjady. Na 1 litr zimnej, przegotowanej wody bierze się 2 do 3-ch łyżeczek od herbaty octu 5%-wego winnego lub spirytusowego. Chcąc otrzymać lemonjadę musującą, należy wziąć na szklankę wody jedną lub dwie łyżeczki od herbaty octu 5%-wego, najlepiej winnego i dodać szczyptę oczyszczonej sody jadalnej. Po zamieszanu łyżeczką, lemonjada ta będzie silnie musować.

OCET JAKO ODTRUTKA.

W przypadkach otrucia alkaliczami, (sól glauberska, ług, sól potasowa, soda i t. p.) co pociąga zasobą, oprócz poparzenia jamy ustnej i przewodu pokarmowego, wewnętrzne zatrucie organizmu, powodując w następstwie zapalenie nerek, używany bywa słaby roztwór octu spirytusowego w proporcji 1 część octu 3,5%-wego na 3 części wody. Roztwór taki podaje się otrutemu w większych ilościach. Błędem byłoby jednak podawanie, przy otruciach alkaliczami, silnych roztworów octu, gdyż spotęgowałoby to tylko działanie trucizny. Przez udzielenie choremu tego rodzaju pierwszej pomocy, ułatwia się lekarzowi ratowanie otrutego.

ZNUŻENIE, WYWOŁANE UPAŁEM.

Znużenie, wywołane upałem, lub wysiłkiem fizycznym, usuwa radykalnie 15-to minutowa kąpiel całego ciała, w ciepłej wodzie z dodatkiem octu toaletowego lub spirytusowego w proporcji $\frac{1}{2}$ ltr. octu na jedną wannę. Jeżeli ktoś niema możliwości stosowania kąpieli, może ją zastąpić z dobrym skutkiem przez nacieranie całego ciała gąbką maczaną w roztworze octu w proporcji: 2 łyżki stołowe octu 6%-wego na 2 — 3 ltr. wody o temperaturze pokojowej.

ZMĘCZENIE NÓG.

W celu szybkiego usunięcia zmęczenia i obrzmienia stóp, wywołanego częstymi i długimi spacerami wzgl. marszami, należy stosować półgodzinną kąpiel nóg w dobrze ciepłej wodzie z dodaniem 2 łyżek 6%-wego octu spirytusowego na 4 ltr. — 5 ltr. wody. Środek ten, jako skuteczny i tani, jest szeroko stosowany wśród sportowców i wojskowych.

MYCIE GŁOWY.

Chcąc mieć włosy puszyste i lśniące, należy je po dokładnem umyciu spłókać dobrze w ciepłej wodzie, zakwaszonej 6%-wym octem spirytusowym. Na 4 — 5 ltr. wody należy wziąć łyżkę stołową octu 6%-wego.



Styczeń				Luty				Marzec				Kwiecień				Maj				Czerwiec			
1 S	Henryk R.	2 S	Ignacego B.	1 S	Wac.	2 S	Lucjusza	1 S	Teodory M.	1 S	Pr. & Paulo	1 S	Pillipi Jak.	1 S	Świątob.	1 S	Pr. & Paulo	1 S	Pr. & Paulo	1 S	Pr. & Paulo	1 S	Pr. & Paulo
2 C	Makarego	3 P	Des. H. M. P.	2 C	Błażeja B.	3 W	Kunegundy	2 C	Pr. & Paulo	2 C	Ryszarda	2 C	Ryszarda	2 S	Pr. & Paulo	2 S	Pr. & Paulo	2 S	Pr. & Paulo	2 S	Pr. & Paulo	2 S	Pr. & Paulo
3 P	Daniela M.	4 W	Anagarego	3 W	Agaly P.	4 S	S. d. Kazim.	3 W	Ryszarda	3 P	Izydora B.	3 P	Izydora B.	3 S	Pr. & Paulo	3 S	Pr. & Paulo	3 S	Pr. & Paulo	3 S	Pr. & Paulo	3 S	Pr. & Paulo
4 S	Tytusa B.	5 S	Agaly P.	4 S	Doroty P. M.	5 C	Romaud. J.	4 S	Izydora B.	4 S	Willelma	4 S	Willelma	4 P	Pr. & Paulo	4 P	Pr. & Paulo	4 P	Pr. & Paulo	4 P	Pr. & Paulo	4 P	Pr. & Paulo
5 S	Telesora P.	6 C	Romaud. J.	5 C	Doroty P. M.	6 P	Willelma	5 C	Izydora B.	5 S	Willelma	5 S	Willelma	5 W	Pr. & Paulo	5 W	Pr. & Paulo	5 W	Pr. & Paulo	5 W	Pr. & Paulo	5 W	Pr. & Paulo
6 P	Śch. Król.	7 P	Willelma	6 P	Doroty P. M.	7 S	S. d. Tom.	6 P	Izydora B.	6 S	Willelma	6 S	Willelma	6 W	Pr. & Paulo	6 W	Pr. & Paulo	6 W	Pr. & Paulo	6 W	Pr. & Paulo	6 W	Pr. & Paulo
7 W	Śch. Król.	8 S	Willelma	7 S	Doroty P. M.	8 S	S. d. Tom.	7 S	Izydora B.	7 S	Willelma	7 S	Willelma	7 C	Pr. & Paulo	7 C	Pr. & Paulo	7 C	Pr. & Paulo	7 C	Pr. & Paulo	7 C	Pr. & Paulo
8 S	Śch. Król.	9 S	Willelma	8 S	Doroty P. M.	9 S	S. d. Tom.	8 S	Izydora B.	8 S	Willelma	8 S	Willelma	8 C	Pr. & Paulo	8 C	Pr. & Paulo	8 C	Pr. & Paulo	8 C	Pr. & Paulo	8 C	Pr. & Paulo
9 S	Śch. Król.	10 S	Willelma	9 S	Doroty P. M.	10 S	S. d. Tom.	9 S	Izydora B.	9 S	Willelma	9 S	Willelma	9 C	Pr. & Paulo	9 C	Pr. & Paulo	9 C	Pr. & Paulo	9 C	Pr. & Paulo	9 C	Pr. & Paulo
10 P	Śch. Król.	11 S	Willelma	10 S	Doroty P. M.	11 S	S. d. Tom.	10 S	Izydora B.	10 S	Willelma	10 S	Willelma	10 C	Pr. & Paulo	10 C	Pr. & Paulo	10 C	Pr. & Paulo	10 C	Pr. & Paulo	10 C	Pr. & Paulo
11 S	Śch. Król.	12 S	Willelma	11 S	Doroty P. M.	12 S	S. d. Tom.	11 S	Izydora B.	11 S	Willelma	11 S	Willelma	11 C	Pr. & Paulo	11 C	Pr. & Paulo	11 C	Pr. & Paulo	11 C	Pr. & Paulo	11 C	Pr. & Paulo
12 S	Śch. Król.	13 P	Willelma	12 S	Doroty P. M.	13 P	S. d. Tom.	12 S	Izydora B.	12 S	Willelma	12 S	Willelma	12 C	Pr. & Paulo	12 C	Pr. & Paulo	12 C	Pr. & Paulo	12 C	Pr. & Paulo	12 C	Pr. & Paulo
13 P	Śch. Król.	14 W	Willelma	13 P	Doroty P. M.	14 W	S. d. Tom.	13 P	Izydora B.	13 P	Willelma	13 P	Willelma	13 C	Pr. & Paulo	13 C	Pr. & Paulo	13 C	Pr. & Paulo	13 C	Pr. & Paulo	13 C	Pr. & Paulo
14 W	Śch. Król.	15 S	Willelma	14 W	Doroty P. M.	15 S	S. d. Tom.	14 W	Izydora B.	14 W	Willelma	14 W	Willelma	14 C	Pr. & Paulo	14 C	Pr. & Paulo	14 C	Pr. & Paulo	14 C	Pr. & Paulo	14 C	Pr. & Paulo
15 S	Śch. Król.	16 P	Willelma	15 S	Doroty P. M.	16 P	S. d. Tom.	15 S	Izydora B.	15 S	Willelma	15 S	Willelma	15 C	Pr. & Paulo	15 C	Pr. & Paulo	15 C	Pr. & Paulo	15 C	Pr. & Paulo	15 C	Pr. & Paulo
16 P	Śch. Król.	17 S	Willelma	16 P	Doroty P. M.	17 S	S. d. Tom.	16 P	Izydora B.	16 P	Willelma	16 P	Willelma	16 C	Pr. & Paulo	16 C	Pr. & Paulo	16 C	Pr. & Paulo	16 C	Pr. & Paulo	16 C	Pr. & Paulo
17 S	Śch. Król.	18 W	Willelma	17 S	Doroty P. M.	18 W	S. d. Tom.	17 S	Izydora B.	17 S	Willelma	17 S	Willelma	17 C	Pr. & Paulo	17 C	Pr. & Paulo	17 C	Pr. & Paulo	17 C	Pr. & Paulo	17 C	Pr. & Paulo
18 W	Śch. Król.	19 S	Willelma	18 W	Doroty P. M.	19 S	S. d. Tom.	18 W	Izydora B.	18 W	Willelma	18 W	Willelma	18 C	Pr. & Paulo	18 C	Pr. & Paulo	18 C	Pr. & Paulo	18 C	Pr. & Paulo	18 C	Pr. & Paulo
19 S	Śch. Król.	20 P	Willelma	19 S	Doroty P. M.	20 P	S. d. Tom.	19 S	Izydora B.	19 S	Willelma	19 S	Willelma	19 C	Pr. & Paulo	19 C	Pr. & Paulo	19 C	Pr. & Paulo	19 C	Pr. & Paulo	19 C	Pr. & Paulo
20 P	Śch. Król.	21 S	Willelma	20 P	Doroty P. M.	21 S	S. d. Tom.	20 P	Izydora B.	20 P	Willelma	20 P	Willelma	20 C	Pr. & Paulo	20 C	Pr. & Paulo	20 C	Pr. & Paulo	20 C	Pr. & Paulo	20 C	Pr. & Paulo
21 S	Śch. Król.	22 W	Willelma	21 S	Doroty P. M.	22 W	S. d. Tom.	21 S	Izydora B.	21 S	Willelma	21 S	Willelma	21 C	Pr. & Paulo	21 C	Pr. & Paulo	21 C	Pr. & Paulo	21 C	Pr. & Paulo	21 C	Pr. & Paulo
22 W	Śch. Król.	23 S	Willelma	22 W	Doroty P. M.	23 S	S. d. Tom.	22 W	Izydora B.	22 W	Willelma	22 W	Willelma	22 C	Pr. & Paulo	22 C	Pr. & Paulo	22 C	Pr. & Paulo	22 C	Pr. & Paulo	22 C	Pr. & Paulo
23 S	Śch. Król.	24 P	Willelma	23 S	Doroty P. M.	24 P	S. d. Tom.	23 S	Izydora B.	23 S	Willelma	23 S	Willelma	23 C	Pr. & Paulo	23 C	Pr. & Paulo	23 C	Pr. & Paulo	23 C	Pr. & Paulo	23 C	Pr. & Paulo
24 P	Śch. Król.	25 S	Willelma	24 P	Doroty P. M.	25 S	S. d. Tom.	24 P	Izydora B.	24 P	Willelma	24 P	Willelma	24 C	Pr. & Paulo	24 C	Pr. & Paulo	24 C	Pr. & Paulo	24 C	Pr. & Paulo	24 C	Pr. & Paulo
25 S	Śch. Król.	26 W	Willelma	25 S	Doroty P. M.	26 W	S. d. Tom.	25 S	Izydora B.	25 S	Willelma	25 S	Willelma	25 C	Pr. & Paulo	25 C	Pr. & Paulo	25 C	Pr. & Paulo	25 C	Pr. & Paulo	25 C	Pr. & Paulo
26 W	Śch. Król.	27 S	Willelma	26 W	Doroty P. M.	27 S	S. d. Tom.	26 W	Izydora B.	26 W	Willelma	26 W	Willelma	26 C	Pr. & Paulo	26 C	Pr. & Paulo	26 C	Pr. & Paulo	26 C	Pr. & Paulo	26 C	Pr. & Paulo
27 S	Śch. Król.	28 P	Willelma	27 S	Doroty P. M.	28 P	S. d. Tom.	27 S	Izydora B.	27 S	Willelma	27 S	Willelma	27 C	Pr. & Paulo	27 C	Pr. & Paulo	27 C	Pr. & Paulo	27 C	Pr. & Paulo	27 C	Pr. & Paulo
28 P	Śch. Król.	29 S	Willelma	28 P	Doroty P. M.	29 S	S. d. Tom.	28 P	Izydora B.	28 P	Willelma	28 P	Willelma	28 C	Pr. & Paulo	28 C	Pr. & Paulo	28 C	Pr. & Paulo	28 C	Pr. & Paulo	28 C	Pr. & Paulo
29 S	Śch. Król.	30 W	Willelma	29 S	Doroty P. M.	30 W	S. d. Tom.	29 S	Izydora B.	29 S	Willelma	29 S	Willelma	29 C	Pr. & Paulo	29 C	Pr. & Paulo	29 C	Pr. & Paulo	29 C	Pr. & Paulo	29 C	Pr. & Paulo
30 W	Śch. Król.	31 S	Willelma	30 W	Doroty P. M.	31 S	S. d. Tom.	30 W	Izydora B.	30 W	Willelma	30 W	Willelma	30 C	Pr. & Paulo	30 C	Pr. & Paulo	30 C	Pr. & Paulo	30 C	Pr. & Paulo	30 C	Pr. & Paulo
31 S	Śch. Król.			31 S	Doroty P. M.			31 S	Izydora B.	31 S	Willelma	31 S	Willelma	31 C	Pr. & Paulo	31 C	Pr. & Paulo	31 C	Pr. & Paulo	31 C	Pr. & Paulo	31 C	Pr. & Paulo

Miejsce na notatki:

POPIERAJĄCIE

RODNICTWO!

UŻYWAJĄCIE

O C E T

SPIRYTUSOWY!

N^o 1
APARAT FERMENTACIJI
POIEM. 58 823 lip.

