

52

XMA 7 b

budy
Poznań
1934

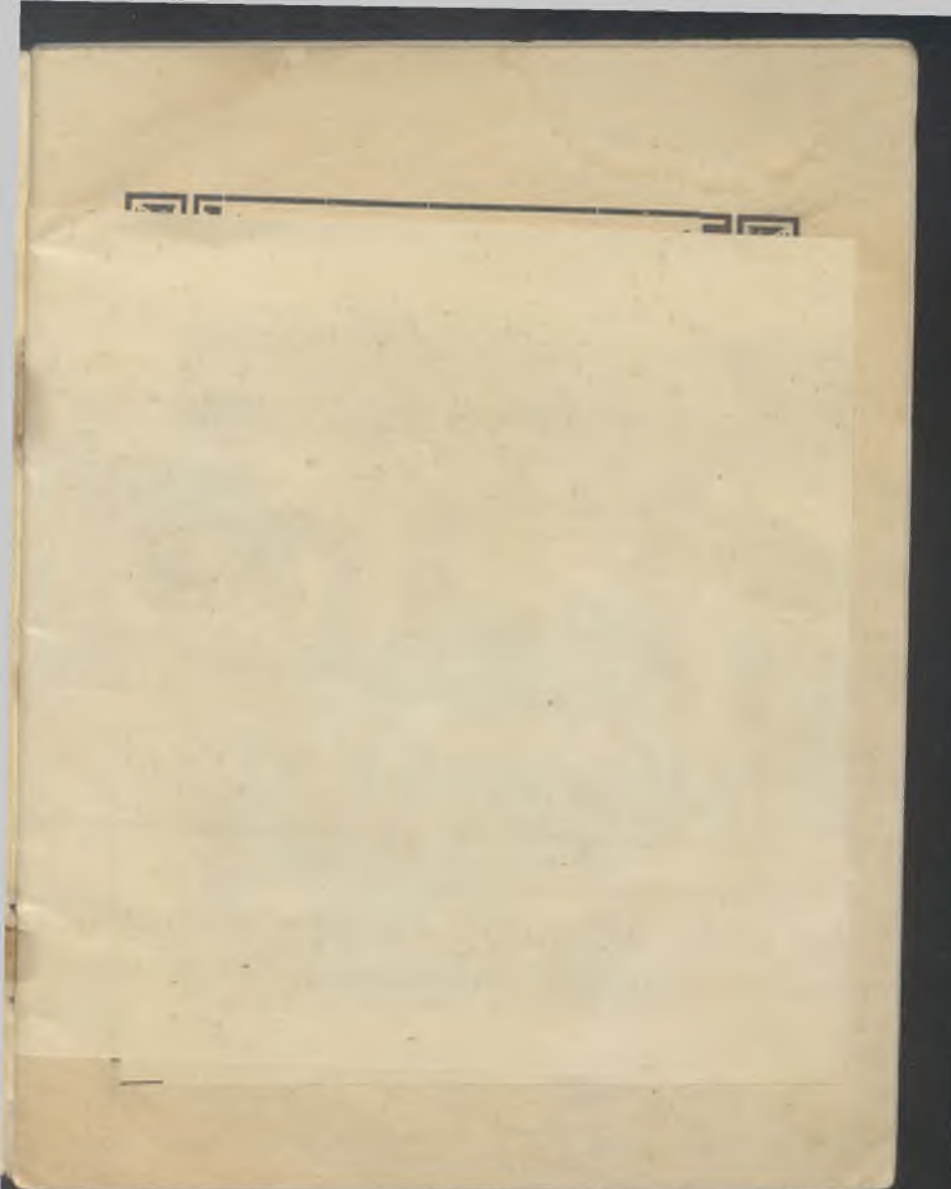
O ZASTOSOWANIU
OCTU NATURALNEGO
W GOSPODARSTWIE DOMOWEM



Wincenty Paetz
FABRYKA OCTU WINNEGO i SPIRYTUSOWEGO
POZNAŃ UL. WIELKA 16 (MOSTOWA 11)
TEL. 24-38 (14-73)

ST. STERPIŃSKI, POZNAŃ - ŚW. MARCIN 27





let

DBK.



L

16.

ego.
sturdy

WIDOK Z STRONY WARTY

WIDOK Z ULICY WIELKIEJ



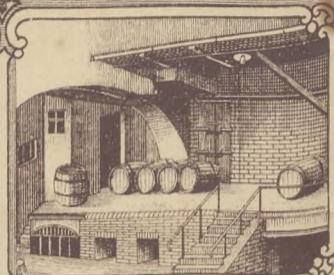
TELEFON 2438 i (1473)

KONTA BANKOWE: POZNAŃ

BANK PRZEMYSŁOWCÓW · BANK ZWIĄZKU SPÓŁEK ZAROBK.
P. K. O. NR. 204 011.

SALA EKSPEDYCYJNA

ŁADOWNIA



Wincenty Paetz

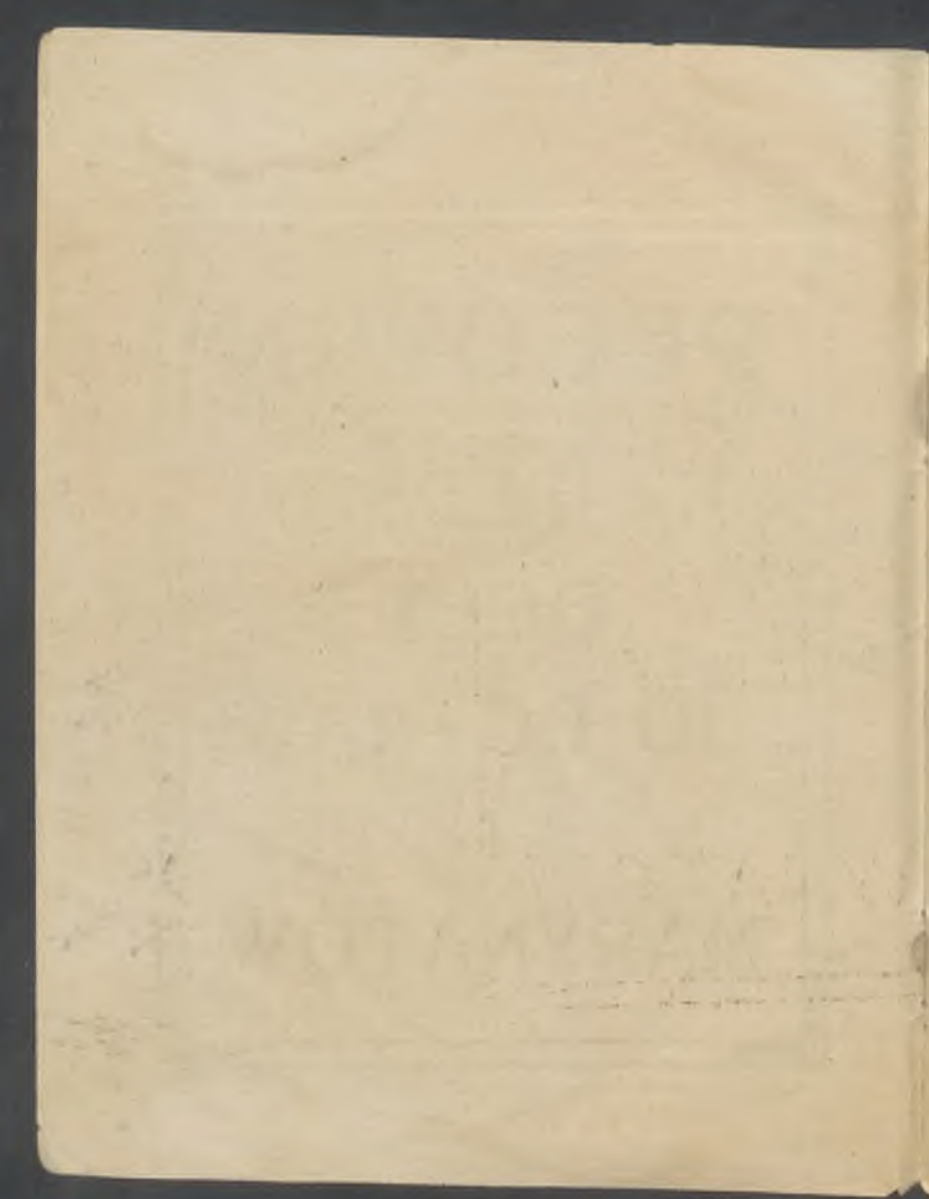
KANTOR i FABRYKA: WIELKA 16.

ODDZIAŁY SPRZEDAŻY: WOŻNA 16 i KRAMARSKA 16.

*Fabryka octu winnego i spirytusowego.
Hurtownia Win - Wytłocznia Soków Owoc. - Skład Musztardy*

PECOWIN

NAJLEPSZY
OCET
DO POTRAW
I
MARYNATÓW



O ZASTOSOWANIU
OCTU NATURALNEGO
W GOSPODARSTWIE DOMOWEM

ZAKŁAD GRAFICZNY
== ST. SIERPINSKI ==
POZNAŃ, ŚW. MARCIN 27



2008 K 775/2

Słowo wstępne.

Broszura niniejsza wydana została w celu zaznajomienia społeczeństwa z fabrykacją i zastosowaniem octu naturalnego (spiryтусowego) w gospodarstwie domowym, oraz poinformowania o zaletach tego artykułu spożywczego.

Ocet naturalny, produkowany ze spirytusu, jest niezbędnym artykułem spożywczym dla konserwacji najrozmaitszych produktów spożywczych, jak również dla przyrządzania wiele potraw, sałat, sosów itp.

Naturalnego octu nie jest w stanie zastąpić ocet sztuczny, otrzymywany z esencji octowej (syntetycznego produktu chemicznego) przez rozcieńczanie wodą.

Wszelkie marynaty i konserwy przyrządzane dobrym octem naturalnym posiadają piękny wygląd, są bardzo smaczne, odznaczają się miłym zapachem, a co najważniejsze, przechowują się w doskonałym stanie nawet w przeciągu kilku lat.

Ocet naturalny jako produkt otrzymywany z płynów, zawierających alkohol, drogą fermentacji, nie jest szkodliwy dla zdrowia, a w zastosowaniu do najroz-

mniejszych potraw i marynat, jest artykułem nie zastąpionym ze względu na przyjemny smak i aromat.

O prawdziwości słów powyższych może i powinien przekonać się każdy konsument dbający o swe zdrowie, pamiętając o tem, że wszelkie surogaty octu naturalnego wywołują przewlekłe choroby żołądka i kiszek, wymagające kosztownej kuracji. Rozpowszechnione mniemanie, jakoby ocet sztuczny na równi z octem naturalnym nie był szkodliwym dla zdrowia, jest najzupełniej mylne i niewłaściwe.

We własnym, dobrze zrozumiałym interesie, każdy konsument winien zwracać baczną uwagę na to, by sprzedany mu ocet był rzeczywiście dobrym octem naturalnym.



- Pecowin najlepszy ocet naturalny -

Fabrykacja octu.

Ocet naturalny otrzymuje się drogą fermentacji w t. zw. aparatach fermentacyjnych. Owe aparaty, są to wielkie kadzie drewniane lub kamienne napełnione wiórami bukowemi, skręconemi w pierścienie.

Wióry te niezbędne są dla podtrzymania odpowiedniej temperatury w aparatach i ułatwienia procesu fermentacji, a jednocześnie służą jako materiał filtracyjny, gdyż znakomicie oczyszczają płyn podlegający fermentacji, z którego otrzymuje się zupełnie czysty ocet.

Do aparatu nalewa się w jednogodzinnych odstępach czasu t. zw. zacier octowy (mieszanina spirytusu, octu i wody), który pod wpływem bakterji (grzybków) octowych podlega powolnej fermentacji i zamianie na ocet. Nalewy zacieru odbywają się ręcznie lub automatycznie, przy pomocy specjalnych urządzeń szklanych t. zw. syfonów.

Po dokonanej fermentacji, gotowy ocet zlewa się do specjalnych zbiorników, a z tych do beczek i butelek.

Ocet spirytusowy naturalny otrzymany drogą fermentacji, zawiera 5 do 10 proc. kwasu octowego,

ponieważ jednak do celów spożywczych bardziej nadaje się ocet słabszy, przeto fabryki octu dla wygody spożywców, przygotowują ocet z zawartością od $3\frac{1}{2}$ do 6% kwasu octowego.

Oprócz octu naturalnego (spirytusowego) wiele octowni produkuje ocet winny, wyrabiany z wina. Winny ocet zawiera oprócz kwasu octowego, różne części składowe wina, jako to kwas winny, bursztynowy i różne etery o specyficznie miłej woni.

Ocet naturalny może być produkowany również z brzeczki piwnej, z soku burakowego, z gruszcznika lub jabłecznika.

Ocet piwny zawiera poza kwasem octowym pewien procent dekstryny i fosforanów.

Ocet burakowy wytwarza się z soku burakowego przez poddanie tegoż najpierw fermentacji alkoholowej, a następnie octowej.

Ocet z gruszcznika lub jabłecznika zawiera nieco kwasu jabłkowego.

OCTY AROMATYCZNE.

Ocety aromatyczne otrzymuje się przez pozostawienie na kilka dni substancji korzennych z mocnym octem i następnie odcedzenie, lub też przez rozpuszczenie w occie olejków aromatycznych.

Najbardziej znanym jest ocet estragonowy, przyrządzony z ziela draganka. Ocet ten wchodzi w skład

różnych innych gatunków złożonych, jak np. Vinaigre aux fines herbes, Vinaigre a la Ravigote. W skład tych ostatnich wchodzi wyciągi z liści wawrzynu, kaparów, szalotki, rokambułu.

Z octów toaletowych, używanych jako dodatek do wody przy myciu, najpopularniejszym jest t. zw. ocet zdrowia, zawierający żywicę benzoesową, olejek gwoździkowy, lawendowy i majeranowy.

Ocet koloński jest mieszaniną kwasu octowego z wodą kolońską.

Powszechnie znanym jest ocet „siedmiu złodziei“, znajdujący zastosowanie przy dezynfekcji lokalów po chorych.

Do przyrządzenia tego octu używa się piołunu, mięty, rozmarynu, tataraku, czosnku, cynamonu, gałki muszkatowej.

Wreszcie octy lekarskie otrzymuje się przez macerację octem środków medycznych.

Z pośród tych ostatnich najbardziej rozpowszechnione są: ocet kamforowy, ocet digitalinowy, ocet kantarydowy, ocet opioły i inne.

RÓŻNICA MIĘDZY OCTEM NATURALNYM I OCTEM SZTUCZNYM Z ESENCJI OCTOWEJ.

Ocet naturalny wyprodukowany z płynów zawierających alkohol, należy odróżniać od octu sztucznego, otrzymywanego z esencji octowej przez rozcieńczenie wodą.

Esencja octowa, t. j. skoncentrowany kwas octowy, zwany również kwasem acetylowym ($C_2H_4O_2$ — $C_2H_3O \cdot HO$) powstaje przy suchej destylacji drzewa (wodanu węgla) lub też drogą syntetyczną z octanu wapnia, ewentualnie z karbidu, podczas gdy kwas octowy znajdujący się w occie naturalnym powstaje z alkoholu przez zamianę tegoż drogą fermentacji na aldehyd i następnie na kwas octowy.

Ocet drzewny otrzymany przy suchej destylacji drzewa, zawiera oprócz kwasu octowego, pewne ilości kwasu propionowego, kreozotu i wyskoku drzewnego (mieszaniny alkoholu metylowego, acetonu i octanu metylu).

Esencję octową z octu drzewnego, otrzymuje się za pomocą destylacji tego ostatniego.

Skoncentrowany kwas octowy, polany na skórę, wywołuje oparzeliznę i pęcherze.

W silnym rozcieńczeniu esencja octowa nie jest w stanie wywołać oparzelizny lub nawet poważniejszego podrażnienia skóry, wprowadzona jednak do organizmu ludzkiego, pod postacią octu sztucznego, oddziaływa bardzo ujemnie na błony śluzowe przewodu pokarmowego oraz na delikatne ścianki żołądka i kiszek, wywołuje stan zapalny tych organów.

W celu zmniejszenia szkodliwego działania kwasu octowego na organizm ludzki, należy zwracać uwagę na to, by ocet przeznaczony do celów spożywczych, nie zawierał więcej niż 3% do 8% kwasu octowego,

esencja octowa zaś, ze względu na swe trujące własności, winna być używana tylko do celów przemysłowych, nigdy jednak jako ocet do celów spożywczych.

Konsument przyrządzający ocet z esencji octowej, nie jest w stanie określić, choćby w przybliżeniu, mocy rozcieńczonej esencji, posługując się tylko węchem i smakiem, to też ocet taki zawiera zazwyczaj ponad 13°—15° i więcej kwasu octowego. Fabryki octu przy określaniu zawartości kwasu octowego w occie posługują się specjalnymi przyrządami t. zw. acetometrami i dlatego ocet naturalny przygotowany w octowni, zawiera ściśle określony procent kwasu octowego.

- Pecowin najlepszy ocet naturalny -

Zastosowanie octu do potraw mięsnych, drobiu, dziczyzny, ryb, jarzyn, sosów i owoców.

M I Ę S A.

UWAGA. Pieczenie wołowe i baranie kruszeją o ile są sparzone Pecowinem. Nawet świeżo zabita dziczyznę, jeśli potrzebna do prędkiego użycia, wystarczy sparzyć Pecowinem, by dostatecznie skruszała. Stosuje się to także do wszelkiego ptactwa domowego i dzikiego.

PIECZEŃ DUSZONA ZWYCZAJNA.

Kawał zrazowej lub pierwszej krzyżowej dobrze zbić, sparzyć gorącym Pecowinem, naszpikować słoniną posypaną pieprzem i solą, posolić i niech poleży godzinę. W rądel włożyć łyżkę masła, pieczeń nakryć i niech się tak $1\frac{1}{2}$ godziny dusi. Potem mięso przewrócić, wlać parę łyżek rosółu, wkroić kilka cebul

dusić pod pokrywą na wolnym ogniu, uważając by się pieczeń nie przypaliła.

Gdy już będzie miękka, zaprawić paru łyżkami śmietany i wydać polaną sosem.

PIECZEŃ HUZARSKA.

Ładny kawał zrazowej wybić dobrze, sparzyć gorącym Pecowinem i upiec w piecu, polewając często masłem. Gdy będzie prawie miękka, wyłożyć na deskę, ponakrawać skośnie w równych odstępach i nakładać każde nacięcie następującą masą: parę upieczonych cebul utrzeć z łyżką masła, pieprzem, solą i tartą bułką na gęstą masę, przekładać nią pieczeń; mięso włożyć znów do rądla i podlane sosem dusić pod pokrywą do miękkości.

SZTUFADA.

Najlepsza jest sztufada, gdy mięso, poprzednio dobrze zbite poleży przez 24 g. w Pecowinie. Następnie jeszcze raz sparzyć Pecowinem, naszpikować grubo pokrajaną słoniną utarzaną w pieprzu i grzybowym proszku, osolić i popieprzyć. Do rądla włożyć kawał masła, na to pieczeń i dusić pod pokrywą na wolnym ogniu. Gdy mięso puści sos, wkroić parę marchwi, buraczek, kilka cebul, pietruszki, selerów, przykryć i niech się dusi do miękkości. Skoro mięso gotowe, wyjąć je, sos przefasować przez sito i wydać.

PIECZEŃ DUSZONA PO ANGIELSKU.

Ładny kawałek zrazowej lub krzyżowej zbić mocno, sparzyć Pecowinem, posolić. W rądlu rozpuścić dużą łyżkę masła, wkroić 2 marchwie, wrzucić trochę korzeni, nato położyć mięso, na wierzch jeszcze kawałek masła, przykryć szczelnie i dusić jeszcze godzinę. W oddzielny ronderek włożyć kawałek masła, jedną usiekaną cebulę, trochę zielonej usiekanej pietruszki, ugotowanych i poszatkowanych suszonych grzybów, dusić aż zupełnie się sos wygotuje, wsypać łyżkę mąki, kwaterkę śmietany rozprowadzić sosem od pieczenia i pokrajane na półmisku mięso oblać tym sosem.

* OZÓR NA SZARO.

Świeży wołowy ozór wymoczyć dobrze, nalać wodą tak, by był pokryty i gotować, dopóki skóra łatwo nie zejdzie. Po obciągnięciu skóry nalać świeżą wodą, posolić, wyszumować, włożyć cebuli, włoszczyzny, korzeni i niech się gotuje do miękkości. Po ugotowaniu pokroić w plastry i połać szarym sosem.

MÓZGI.

Oczyszczony mózg cielęcy lub wołowy wymoczyć w zimnej wodzie, potem gotować przez 3 minuty w wodzie z Pecowinem i solą, odcedzić, a po wystu-

dzeniu pokroić na płaskie zraziki, maczać w jajku, osypać bułeczką i smażyć na maśle.

PIECZEŃ BARANIA ZWYCZAJNA.

Odjąć tłuszcz z pieczeni, zbić mocno, sparzyć Pecowinem, naszpikować czosnkiem, natrzeć solą i niech poleży godzinę. Potem ułożyć na brytwannę, podłożywszy masła, wstawić w gorący piec i polewać często własnym sosem: na dopiekaniu podlać parę łyżek śmietany.

PIECZEŃ BARANIA NA SPOSÓB SARNY.

Piękny cąber barani oczyścić z tłuszczu i żył, zagotować Pecowinu z korzeniami, bobkowym liściem, imbirem i gorącym zalać pieczeń, zostawiając ją tak na parę dni, trzeba jednak codziennie przewracać mięso. Wyjawszy z Pecowinu dosolić, naszpikować słoniną i piec pod blachą, polewając z początku masłem, a w końcu kwaśną śmietaną. Sos podaje się osobno w sosjerce.

SARNA.

Sarnina powinna być zamarynowana na kilka dni, a leżąc dłużej w Pecowinie zyska na kruchości, trzeba ją tylko codzień przewracać. Mięsa przed marynowaniem myć nie trzeba, a Pecowin przegotowany z korzeniami powinien być przestudzony. Udziec lub cąber obrać z żył i błonek (po wyjęciu z marynaty)

posolić, naszpikować gęsto świeżą słoniną i piec na brytwannie polewając ciągle masłem; w końcu sos zapalić mąką, wlać parę łyżek śmietany. Pieczeń pokrojoną w plastry połać sosem.

Tak samo przyrządza się zająca.

K U R O P A T W Y.

Oczyszczone kuropatwy sparzyć Pecowinem, wytrzeć czystym płótnem, obłożyć całe plasterkami słoniny, nasolić i piec na brytwannie polewając masłem. Po pół godzinie osypać bułeczką, połać masłem, a jak się zrumienia przekrawać na połowę i ułożyć na półmisku na listkach świeżej sałaty.

KACZKI DZIKIE PIECZONE.

Oczyścić kaczki, sparzyć przegotowanym Pecowinem, naszpikować słoninką, posolić i piec na brytwannie często polewając masłem.

Tak samo pieką się cyranki.

CIETRZEWIE I GŁUSZCE.

Te dwa rodzaje ptaków trzeba koniecznie zamarynować w Pecowinie na parę dni, gdyż będą niesmaczne. Przed upieczeniem spażyć jeszcze raz gorącym Pecowinem; następnie naszpikować słoniną i piec polewając masłem a w końcu kwaśną śmietaną.

R Y B Y.

KARP PO POLSKU.

Nastawić w rądlu piwa po połowie z Pecowinem tyle, aby tylko rybę pokryło, pokrajać drobno seler, cebulę, marchew, kilka ziarn angielskiego i zwykłego pieprzu, bobkowych liści, parę gwoździków, soli i cytrynowej skórki, wszystko razem zagotować; następnie włożyć rybę, dorzucić skórkę żytniego chleba, a gdy się mocno zagotuje, wlać szklankę wina, dodać kawałek masła, cukru, kaparów, parę plasterków cytryny, gotować dopóki ryba nie będzie miała dosyć; na półmisku rybę oblać sosem.

KARP GOTOWANY NA NIEBIESKO.

Sprawiwszy karpia pokrajać w dzwona, ułożyć w rądlu, wlać na rybę $\frac{1}{2}$ litra wrzącego Pecowinu, a tym sposobem zrobi się karp niebieski; zrobić do niego sos jak wyżej, gotując go w tym sosie.

LESZCZ ZGOTOWANY Z CHRZANEM.

Oczyszczonego i posolonego leszcza zalać gorącym Pecowinem, przykryć na kilka minut, potem wyjąć, zalać smakiem z włoszczyzny i gotować na mocnym ogniu. Utrzeć chrzanu, zmięszać z równą ilością tar-

tych, kwaśnych jabłek, wlać do tego Pecowinu i łyżeczkę cukru, wymieszać i obłożyć naokoło ułożonego na półmisku leszcza.

S A Ł A T Y.

SAŁATA GŁOWIASTA ZE ŚMIETANĄ.

Obraną sałatę wypłukać parę razy w zimnej wodzie, otrząsnąć z niej dobrze wodę, osolić, oblać Pecowinem, niech tak postoi przez kwadrans. Następnie Pecowin odlać, wlać kwaśną śmietanę, trochę cukru, wymieszać i ubrać z wierzchu ćwiartkami jaj ugotowanych na twardo.

SAŁATA Z OCTEM I OLIWĄ.

Na jedną główkę sałaty bierze się 2 łyżki oliwy i 1 łyżkę Pecowinu. Oplukaną sałatę posolić, otrząsnąć z wody; Pecowin z oliwą i odrobiną cukru skłócić, oblać nim sałatę, wymieszać i ubrać jajami na twardo.

ENDYWJA, CYKORJA, ROSZPONKA I RZERZUCHA.

Każdą z tych sałat po oplukaniu, na godzinę przed podaniem posolić, oblać oliwą ubitą z Pecowinem, wymieszać i podać na jednej salaterce z innymi sałatami.

KAPUSTA CZERWONA NA SAŁATĘ.

Poszatowaną jaknajcieniej kapustę, wrzucić na gotującą się wodę, raz zagotować, wodę zlać i kapustę wycisnąć, posolić, ra jedną główkę wziąć pół szklanki Pecowinu, 3 łyżki oliwy, łyżkę cukru, wymieszać razem i polać kapustę.

SAŁATA Z OGÓRKÓW I POMIDORÓW.

Równą ilość ogórków i pomidorów pokroić w cienkie plasterki, ułożyć warstwami na salaterce skrapiając lekko oliwą. Pecowin, oliwę, sól i pieprz dobrze rozmieszać, oblać sałatę i odstawić na godzinę.

SAŁATA Z KARTOFLI.

Wybrać gatunek kartofli niebardzo mącztych, ugotować w łupinie, natychmiast obrać, pokroić w cienkie plasterki, skropić oliwą. Przyprawę robi się z oliwy, Pecowinu, drobno pokrojonej cebuli, soli, pieprzu i pół filiżanki gorącego buljonu; wymieszać wszystko z kartoflami i odstawić na godzinę.

Do kartofli można domieszać pokrojone pomidory, selery gotowane, ogórki kwaszone, gotowaną białą fasolę; czem więcej dodatków tem smaczniejsza sałata. Do sosu można dodać 2 dobrze utarte surowe żółtka, parę łyżek kwaśnej śmietany, szczypiorek i trochę cukru.

SALATKA Z MIĘSA A LA VINEGRETTE.

Robi się z rozmaitego pieczonego mięsiwa jak np. zwierzyny, cielęciny, ptactwa i t. p. Mięso pokroić na małe. zgrabne kawałki; osobno pokroić parę ugotowanych buraków, korniszonów, śledzia, kilka jaj na twardo, rydźów, pikli, układać warstwami na salaterce, pokryć sosem majonezowym. Z wierzchu ładnie ubrać galaretką i jarzynkami.

SALATA Z RYB.

Salata z ryb robi się z pozostałych jakichkolwiek resztek ryb gotowanych lub smażonych; sos do niej najlepszy jest majonezowy; sałatę z ryb nie miesza się z żadnymi innymi dodatkami, a ubiera się zieloną sałatą, jajami na twardo, pomidorami, rakowemi szyszkami, kaparkami.

SALATA ŚLEDZIOWA.

Do sałaty śledziowej bierze się w równych częściach dobrze wymoczone i z ości obrane śledzie, kawałki pieczonej cielęciny, tyleż gotowanych kartofli, połowę białej fasoli, surowych jabłek, kilka jaj na twardo i obrane kwaszone ogórki, wszystko pokrojone w drobną kostkę. Oliwę, śmietanę kwaśną, Pecowin rozbić trzepaczką od piany, dodać trochę musztardy, drobno pokrojoną cebulę, pieprz, 3 łyżki siekanych kaparów, wszystko dobrze wymieszać.

S O S Y.

SOS ŚLEDZIOWY.

Śledzia dobrze wymytego oczyścić, obrać z ości i drobno posiekać. Podsmażyć w maśle trochę siekanej cebuli, dosypać łyżkę mąki, zrumienić i rozprzewadzić rosołem lub smakiem, włożyć posiekanego śledzia, trochę Pecowinu i pieprzu; sos powinien być gęsty.

SOS KOPERKOWY.

Łyżkę mąki zasmażyć z łyżką masła, rozprowadzić buljonem, wlać 2 łyżki kwaśnej śmietany, Pecowinu, soli, pieprzu i sporo posiekanego zielonego kopru.

SOS PIQUANTE.

Łyżkę masła, kilka szalotek, szczyptę pieprzu, zieloną pietruszkę, listek bobkowy, pół szklanki Pecowinu zagotować. Osobno zrumienić łyżkę masła z łyżką mąki, rozprowadzić przegotowanym Pecowinem, jeszcze razem gotować, a następnie precedzić przez sito. Przed podaniem włożyć kawałek sardelowego masła.

SOS CEBULOWY OSTRY.

Sparzone cebule posiekać i przesmarzyć w maśle do zrumienienia. Zrobić karmel z kilku kawałków.

cukru, dołożyć łyżkę mąki, łyżkę masła, zagotować, mieszać z cebulą, podlać parę łyżek Pecowinu, raz jeszcze zagotować, a na wydaniu zaprawić łyżeczką francuskiej musztardy.

SOS SZCZUPIORKOWY.

Opłukać i pokroić szczypiorek; łyżkę mąki zasmażyć z łyżką masła, wlać trochę Pecowinu, wrzucić szczypiorek, zgotować. Podaje się do sztuki mięsa.

SOS MUSZTARDOWY.

Podsmażyć łyżkę mąki w łyżce masła. wlać w to szklankę rosółu, 3 łyżki francuskiej musztardy, Pecowinu do smaku, trochę cukru, mieszać wszystko dobrze i zagotować. Dobry do kielbas, węgorza i jesiotra.

SOS REMOULADE ZIMNY.

3 żółtka twarde i jedno surowe ucierać drewnianą łyżką dolewając kroplami tyle oliwy, by się utworzył gęsty sos, dodać łyżkę musztardy, trochę Pecowinu, szczypiorku, kaparów, korniszonów pokrajanych drobno, trochę cukru, dobrze wymieszać.

SOS SARDELOWY ZIMNY.

Parą łyżek dobrej oliwy posolić i rozetrzeć 4 łyżkami Pecowinu; wymyte i z ości obrane sardele

utłuc w moździerz z 4 twardemi żółtkami i włożyć w utartą oliwę, dobrze wymieszać; następnie dodać tyle Pecowinu by sos był zawiesisty.

ĆWIKŁA.

Buraki ćwikłowe ugotować na miękko, obrać i pokrajać w plasterki; włożyć w słój, przesypując tartym chrzanem i zalać przegotowanym, przestudzonym Pecowinem.

MUSZTARDA.

Pół funta gorzycy spażyć kwaterką Pecowinu, wsypać 2 łyżki mialkiego cukru, zagotować mieszając ciągle, następnie wylać na miskę i mieszać do wystudzenia, dodając przy końcu 2 łyżki dobrej oliwy.

MARYNATY.

GRZYBY MARYNOWANE.

Młode grzybki obrane z korzonków wrzucić do gotującego się, trochę osolonego Pecowinu, gdy się dobrze zagotują wylać z Pecowinem na miskę i zostawić na 24 godzin. Nazajutrz wynieść je w tym samym Pecowinie, osączyć na sicie i układać w słoju jak rosły. Nałożywszy pełno, zalać Pecowinem świeżym, przegotowanym z pieprzem, angielskiem zieleń, suchym estragonem i tureckim pieprzem. Pecowin powinien być przestudzony. Na wierzch nałożyć oliwy, obwiązać pęcherzem.

RYDZE MARYNOWANE.

Rydze obcierać do sucha ściereczką, układać w słoje tak jak rosną, zalać przegotowanym, przestudzonym Pecowinem. Słój obwiązać pęcherzem; przechować w suchem miejscu.

KORNISZONY.

Małe, zielone, zdrowe ogóreczki oczyścić szczotką w zimnej wodzie, przesypać solą i zostawić nakryte przez noc w temperaturze pokojowej. Nazajutrz nalać na korniszony tyle Pecowinu, by były pokryte na grubość palca; przykryte odstawić na 3 dni. Czwartego dnia korniszony przełożyć do innego naczynia przesypując kawałkami chrzanu, estragonu, ziarnkami ziela i pieprzu. Pecowin z korniszonów zagotować, odstawić dla sklarowania, następnie przecedzić i nalać na korniszony.

OGÓRKI Z GORCZYCĄ (PŁATY).

Ogórki średniej wielkości obrać, przekroić. wybrać pestki, pokroić ogórki na kawałki długości i grubości palca, przesypać solą i odstawić na 24 g. Nazajutrz obetrzeć ogórki czystą serwetą, układać w słoje przesypując ziarnkami gorczycy, szalotką, estragonem, angielskim ziele, pieprzem, bobkowym liściem i kawał-

kami chrzanu; zalać przegotowanym i przestudzonym Pecowinem.

OGÓRKI W OCCIE Z CUKREM.

Duże, nasienne ogórki obrać, wybrać pestki, obe-
trzeć serwetą i pokroić w cienkie paski, jak łazanki.
Na kilo ogórków, kilo cukru i $\frac{1}{2}$ litra Pecowinu;
Pecowin z cukrem przegotować, dodając trochę gwoź-
dzików i gorącym zalać ogórki; nazajutrz Pecowin
zlać, przegotować i powtórnie gorącym nalać ogórki; na
trzeci dzień zlany Pecowin gotować razem z ogórkami,
dopóki ogórki nie będą miękkie i przezroczyste, wtedy
wybrać je do słoja, Pecowin dogotować, by zgęstniał
i gorącym zalać ogórki; szczelnie obwiązać.

W ten sam sposób robi się marynatę z melona,
arbuza, dyni lecz pokroić trzeba nie w paski, a w gru-
bą kostkę.

FASOLKA ZIELONA.

Młodą zieloną fasolkę oczyścić z włókien, wy-
płukać i obgotować w wrzątku przez 5 min, zlać na
sito, by osiadła z wody. Przesypaną lekko solą i pie-
przem fasolkę, ułożyć w słoje i zalać wrzącym Peco-
winem, po wystudzeniu nakryć kawałkiem płótna,
denkiem, przycisnąć kamykiem, by fasola stale była
pokryta Pecowinem i obwiązać papierem pergaminowym.

SZALOTKI.

Starannie oczyszczone cebulki wrzucić w gorącą wodę i gotować, dobrze szumując; zlać po ugotowaniu na sito, a jak osiąkną z wody, obsuszyć płótnem. Układać w szklanych słojach, przesypując ziarnkami gorczycy, estragonem, bobkowym liściem; zalać przegotowanym octem, obwiązać papierem pergaminowym.

PIKLE.

Młodą, zieloną fasolkę, kalafiora podzielone na części, młodą karotkę i szalotkę, w wszystko w równych częściach, oczyścić i ugotować w osolonej wodzie, do połowy miękkości, osączyć z wody. Trochę drobnych korniszonów, kilka strąków tureckiego pieprzu, gorczycy i pieprzu zagotować z octem; jarzynki ułożyć w łożu i zalać gorącym Pecowinem z korzeniami; po trzech dniach Pecowin zlać zagotować przestudzonym zalać pikle: szczelnie obwiązać.

POMIDORY ZIELONE W OCCIE.

Małe pomidory ponakłuwać drewnianą wykałaczką w kilku miejscach, posypać solą i pozostawić na noc. Nazajutrz obetrzeć z wilgoci, ugotować je w Pecowinie, a po ugotowaniu układać w słoje, przesypując pokrojoną w plasterki cebulą, ziarnkami pieprzu i listkami bobkowymi. Pecowin przegotować

z cukrem i po wystudzeniu nalać na pomidory; szczelnie obwiązać. Na $2\frac{1}{2}$ kila pomidorów bierze się 1 litr octu i 250 gr. cukru.

WIŚNIE W OCCIE Z CUKREM.

Czarne, jędrne wiśnie opłukać i wyjąć pestki. Na 2 kila wisien przygotować pół litra Pecowinu, dodając 500 gr cukru, 15 gr cynamonu i 10 gr gwoździków i gorącym nalać wiśnie; nazajutrz Pecowin zlać, powtórnie przygotować i nalany na wiśniach zostawić 3 dni; czwartego dnia Pecowin jeszcze raz gotować (przez 15 min.) i letnim zalać wiśnie.

GRUSZKI W OCCIE Z CUKREM.

Gruszki średniej wielkości, panny lub bergamoty, obrać i gotować w wodzie do połowy miękkości wyłożyć na sito, oblać kilkakrotnie zimną wodą; osiknięte ułożyć w kamiennym słoju i zalać Pecowinem przygotowanym z cukrem, jak w poprzednim przepisie podano. Nazajutrz Pecowin zlać, przygotować i znów nalać na gruszki; trzeciego dnia zlany Pecowin przygotować i po wystudzeniu układać w słoje.

ŚLIWKI W OCCIE.

Zdrowe śliwki węgierki z korzonkami, obetrzeć z barwy, ponakłuwać drewnianą wykałaczką. Na

dwa kila śliwek bierze się 1 kilo cukru i 1 litr Pecowinu. Pecowin z cukrem, gwoździkami, kawałkiem cynamonu zagotować i gorącym zalać śliwki; czynność tę powtórzyć 3 razy lecz za trzecim razem gotując śliwki razem z Pecowinem; śliwki po ugotowaniu ułożyć w słoje, a Pecowin dogotować do właściwej gęstości i nalać na śliwki.



- Pecowin najlepszy ocet naturalny -

„Pecowin”
najlepszy ocet
naturalny

„Pecowin”
najlepszy ocet
naturalny

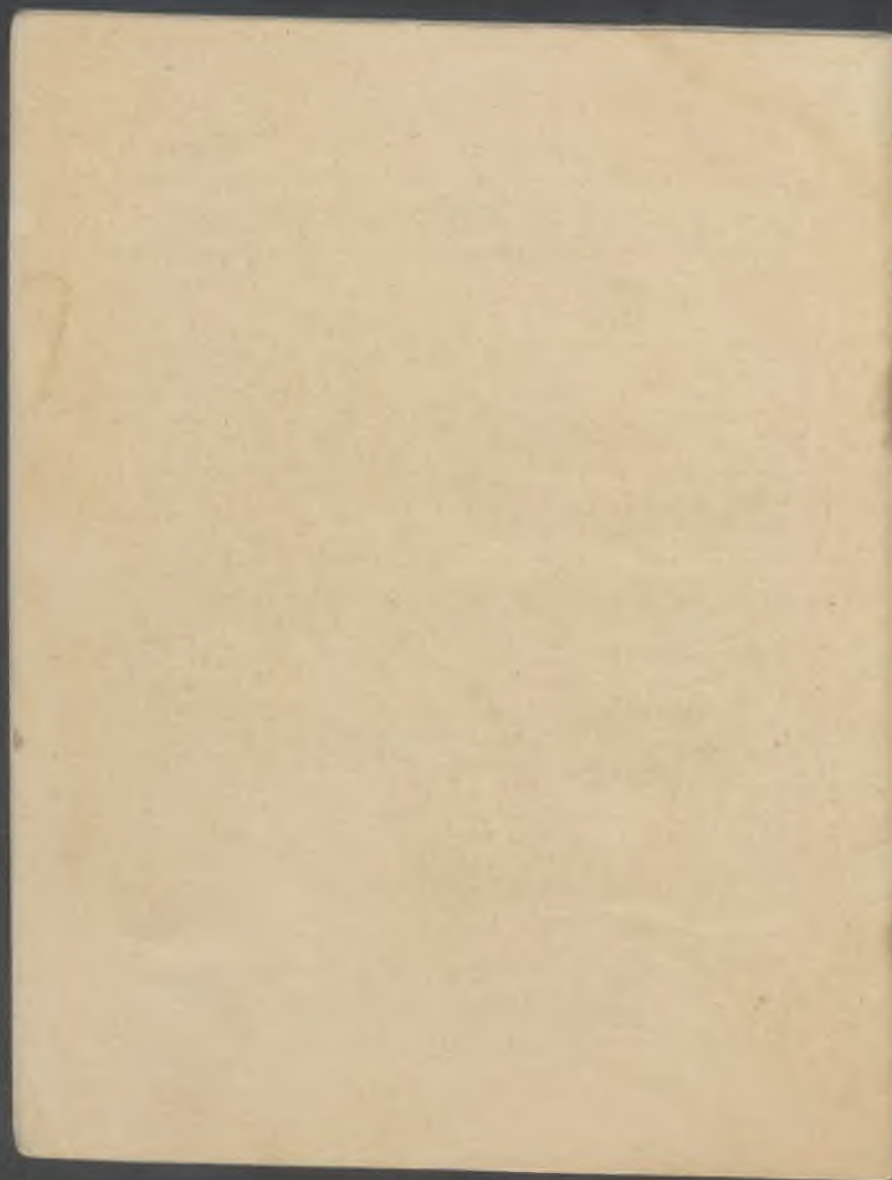
- „Pecowin” najlepszy ocet naturalny -

SPIS RZECZY:

Słowo wstępne	str. 5
Fabrykacja octu	„ 7
Octy aromatyczne	„ 8
Różnica między octem naturalnym i octem z esencji octowej	„ 9
Zastosowanie Pecowinu do potraw mięsnych, drobiu i dziczyzny	„ 12—16
Zastosowanie Pecowinu	
Do ryb	„ 17—18
Sałaty	„ 18—20
Sosy	„ 21—23
Marynaty	„ 23—28



- - Żądaj tylko „Pecowinu” - -

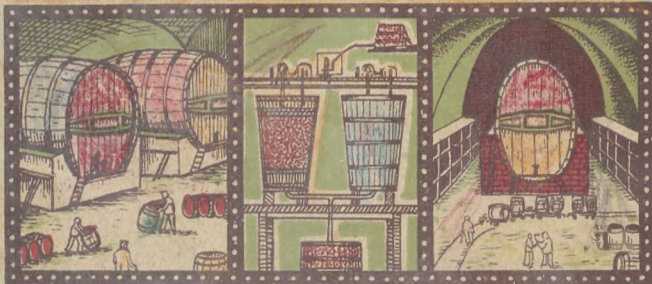


25/10/8

Ant TCM
W. 27.07.08
2998 50, -



WINCENTY PAETZ
 FABRYKA OCTU WINNEGO I SPIRYTUSOWEGO
 SKŁAD MUSZTARDY · HURTOWNIA WIN · TŁOCZNIĄ SOKÓW OWOCOWYCH
 POZNAŃ-UL. WIELKA 16 (MOSTOWA 11) TEL. 2438 (1473)



630202498