



ARCHIWA
PAŃSTWOWE
ARCHIWUM PAŃSTWOWE
W LESZNIE

DAWNE SMAKI. Z MATERIAŁÓW W ZASOBIE ARCHIWUM PAŃSTWOWEGO W LESZNIE

ARCHIWUM PAŃSTWOWE W LESZNIE
LESZNO 2021

OPRACOWANIE: BARBARA RATAJEWSKA

CUKIERKI I CZEKOLADY Z LESZNA

Fabryka „Kanold” w Lesznie, okres międzywojenny
APL, Leszczyńskie Towarzystwo Kulturalne, sygn. 68.





ARCHIWA
PAŃSTWOWE
ARCHIWUM PAŃSTWOWE
W LESZNIE

Fabryka Cukrów i Czekolady „Kanold” w Lesznie została utworzona w 1926 r. na bazie istniejącej Leszczyńskiej Fabryki Karmelków i Czekolady „Bronda”.

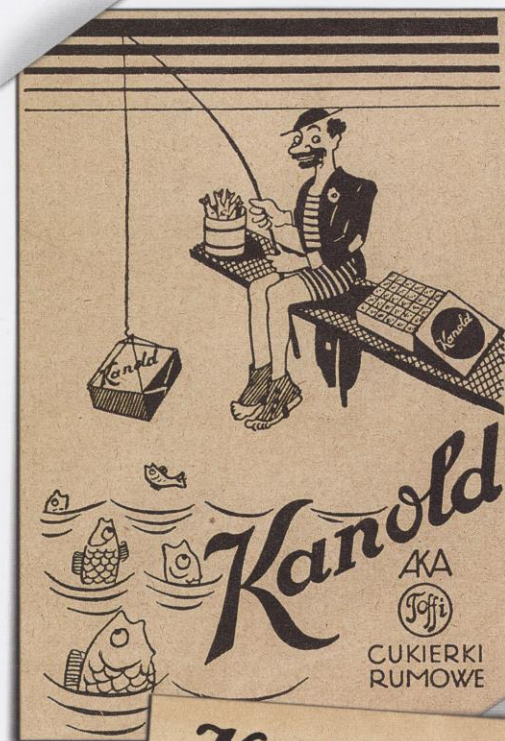
Firma „Kanold” była spółką z międzynarodowym kapitałem. Miała ona fabryki cukierków i czekolady między innymi w: Paryżu, Mediolanie, Kopenhadze, Berlinie, Essen, Wiedniu i Pradze. Poza Leszнем istniały w Polsce jeszcze cztery fabryki cukierków należące do tej spółki.

W sierpniu 1926 r. uruchomiono w Lesznie produkcję, jednocześnie trwała rozbudowa i modernizacja fabryki. Ukończono ją w 1928 r. Pierwszym dyrektorem leszczyńskiego „Kanoldu” został Alfred Bittner. Fabryka zatrudniała ok. 300 pracowników. W 1931 r. znaczną część leszczyńskiej firmy „Kanold” wykupił Mikołaj Kaczmarek z Poznania.

We wrześniu 1939 r. firma została przejęta przez okupanta, w 1940 r. stała się własnością niemieckich udziałowców Spółki „Kanold”, którzy fabrykę wdzierżawili miejscowemu kupcowi Robertowi Koppe. Zmieniono wówczas nazwę firmy na Kanold Schokoladen und Suswaren Fabrik. Produkowano głównie na potrzeby wojska. Podczas działań wojennych w 1945 r. fabryka „Kanold” nie ucierpiała.

Po wojnie przejęli firmę ponownie jej polscy właściciele. W 1950 r. Józefa i Henryka Kaczmarków wywłaszczono, a zakład przejął Zespół Administracyjny Poznańskiego Zjednoczenia Fabryk Cukrów i Czekolady w Poznaniu. W ramach Zjednoczenia na przełomie lat 1950-1951 fabryka funkcjonowała jako: Oddział IV „Kanold”.

**Barbara Kanold,
 Rodzinna historia
 słodczy, Gdańsk 2013.**



Reklama kanoldów w czasopiśmie „Światowid” z 7 września 1929 roku





ARCHIWA
PAŃSTWOWE
ARCHIWUM PAŃSTWOWE
W LESZNIE

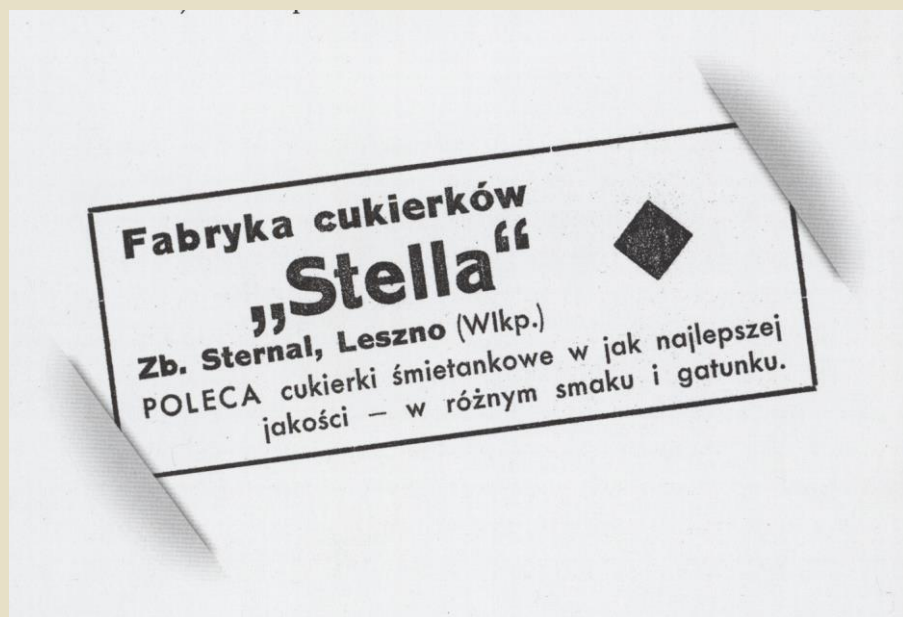
Słodczyce z „Kanolda” opuszczają teren fabryki, okres międzywojenny
APL, Leszczyńskie Towarzystwo Kulturalne, sygn. 68.





W okresie międzywojennym działała w Lesznie także Fabryka Cukierków „Stella”, która miała swoją siedzibę przy obecnej ul. Słowiańskiej. Firmę założyli Antoni i Zbigniew Sternalowie.

Po wojnie właściciele uruchomili dawną produkcję, ale w 1951 r. zostali wywłaszczeni, a fabrykę przejęły Zakłady Przemysłu Terenowego w Lesznie.



Barbara Kanold, *Rodzinna historia słodyczy*, Gdańsk 2013.

„Kanold” w 1951 r. przejęty został przez Leszczyńskie Zakłady Przemysłu Terenowego w Lesznie, od 1962 r. Leszczyńskie Przedsiębiorstwo Spożywcze Przemysłu Terenowego w Lesznie. Fabryka słodczy działała pod nazwą Fabryka Cukrów i Czekolady „Rywal” w Lesznie.

Po likwidacji Leszczyńskiego Przedsiębiorstwa Spożywczego Przemysłu Terenowego w Lesznie Fabryka Cukrów i Czekolady „Rywal” w latach 1973-1976 wchodziła razem z „Goplaną” w skład Wielkopolsko-Lubuskich Zakładów Przemysłu Cukierniczego z siedzibą w Poznaniu.



APL, Fabryka Cukrów i Czekolady „Rywal” w Lesznie, sygn. 166.


ARCHIWA
PAŃSTWOWE
ARCHIWUM PAŃSTWOWE
W LESZNE

 Wielkopolskie Zakłady Przem. Cukierniczego ZAKŁAD „RYWAL” Leszno, ul. Komuny Paryskiej nr 36	234
TWISTY  Netto 4 kg Cena za 1 kg 66,- zł	Okres gwarancji 3 miesiące Data prod.: Leszno 1670 9 66

 Wielkopolskie Zakłady Przem. Cukierniczego ZAKŁAD „RYWAL” Leszno, ul. Komuny Paryskiej nr 36	232	 W. Z. P. C. „Rywal” LESZNO Komuny Paryskiej 36 PIKI Waga 100 g Cena 6,30
PIKI 40 torebek a 100 g = 4 kg netto Cena za 1 torebkę 6,30 zł	Okres gwarancji 3 miesiące Data prod.: Leszno 1768 9 66	Surowce: cukier, syrop, mleko, tłuszcz cuk., sól, śmietana, spirytus, kawa, kuwertura BN-63/8094-03

 Fabryka Cukrów „RYWAL” Leszno, ul. Komuny Paryskiej nr 36	249
CZARO Netto 4,5 kg Cena za 1 kg 34,- zł	Okres gwarancji 4 miesiące Data prod.: Leszno 438 3 66

APL, Fabryka Cukrów i Czekolady „Rywal” w Lesznie,
sygn. 166.



ARCHIWA
PAŃSTWOWE
ARCHIWUM PAŃSTWOWE
W LESZNIE

<p>Wielkopolskie Zakłady Przem. Cukierniczego ZAKŁAD „RYWAL” Leszno, ul. Komuny Paryskiej nr 36</p>	244	<p>W. Z. P. C. „Rywal” LESZNO Komuny Paryskiej 36</p>
KLEJNOTY 40 torebek a 100 g = 4 kg netto Cena za 1 torebkę zł 5,90	Okres gwarancji 3 miesiące Data prod.: Leszno 1671 9 66	KLEJNOTY Waga 100 g Cena 5,90 Surowce: kawatery, cukier, syrop ziemniacz. mleko, śmietana, tłuszcz cuk., grylaż BN-63/8094-02

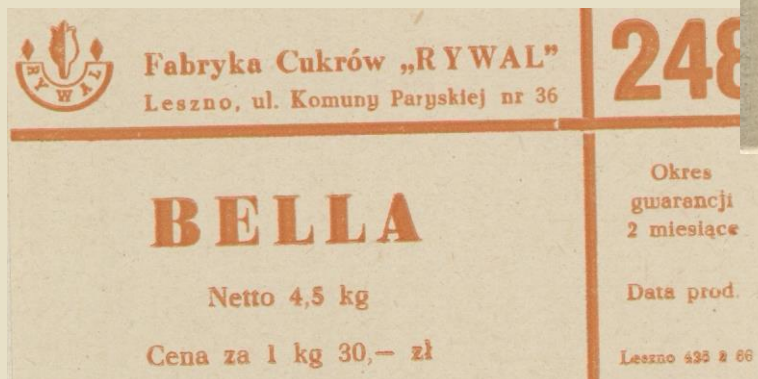
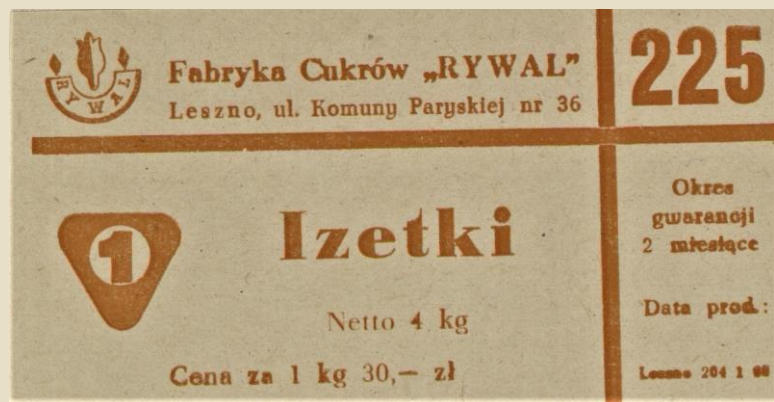
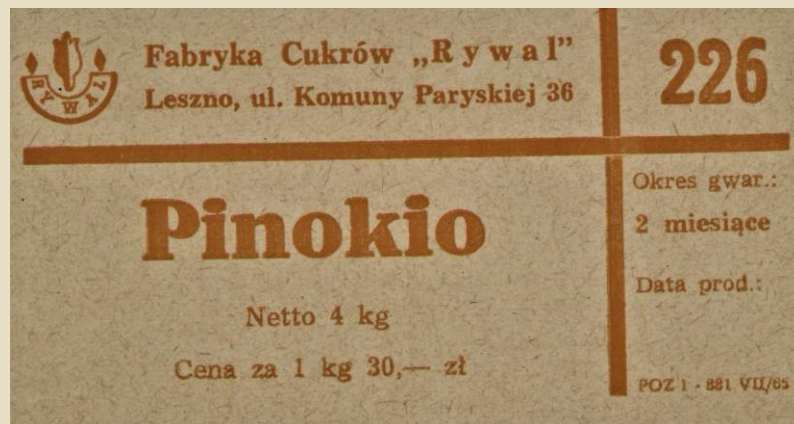
<p>Wielkopolskie Zakłady Przem. Cukierniczego ZAKŁAD „RYWAL” Leszno, ul. Komuny Paryskiej nr 36</p>	263	
Krówka wyborowa Netto 4 kg Cena za 1 kg 30,- zł	Okres gwarancji 2 miesiące Data prod. Kościan 1115 9 66	
<p>Wielkopolskie Zakłady Przem. Cukierniczego ZAKŁAD „RYWAL” Leszno, ul. Komuny Paryskiej nr 36</p>	261	<p>W. Z. P. C. „Rywal” LESZNO Komuny Paryskiej 36 Krówka wyborowa Waga 100 g Cena 3,30</p>

		Okres gwarancji 2 miesiące Data prod. Kościan 1115 9 66
KREMÓWKA Netto 4 kg Cena za 1 kg 32,- zł		
<p>Wielkopolskie Zakłady Przem. Cukierniczego ZAKŁAD „RYWAL” Leszno, ul. Komuny Paryskiej nr 36</p>	260	

APL, Fabryka Cukrów i Czekolady „Rywal” w Lesznie, sygn. 166.



ARCHIWA
PAŃSTWOWE
ARCHIWUM PAŃSTWOWE
W LESZNIE



APL, Fabryka Cukrów i Czekolady
„Rywał” w Lesznie, sygn. 166.



APL, Fabryka Cukrów
i Czekolady „Rywal”
w Lesznie, sygn. 166.

Wielkopolskie Zakłady Przem. Cukierniczego
ZAKŁAD „RYWAL”
Leszno, ul. Komuny Paryskiej nr 36

274

Galaretka wielosmakowa

Waga netto 2,5 kg Cena za 1 kg 24,- zł

*Skład surowcowy: cukier, syrop ziemniaczany,
agar-agar, białko krystaliczne, kwas cytrynowy,
esencja, barwnik*

Nr normy: BN-63/8099-01

Okres gwarancji 3 miesiące

Data prod.:

Leszno 1831 9 66

Wielkopolsko-Lubuskie Zakt. Przem. Cukiern.
ZAKŁAD „RYWAL”
Leszno, ul. Komuny Paryskiej nr 36

200

Mlekomalt

4 puszki a 0,5 kg = 2 kg netto

Cena detaliczna za 1 puszkę zł 13,-

Okres gwarancji 6 miesięcy

Data prod.:

Leszno 195 1 87

W. L. Z. P. C.
„RYWAL”
LESZNO
Komuny Paryskiej 36

MLEKOMALT
Netto 0,5 kg Cena 13,00
Surowce: cukier, syrop ziemniaczany, mleko, śmietana, tłuszcz cukierniczy
ZN-66/MPSS/G-12

Okres gwar. 6 miesięcy
Data prod.:

Leszno 19 21 67

Wielkopolskie Zakłady Przem. Cukierniczego
ZAKŁAD „RYWAL”
Leszno, ul. Komuny Paryskiej nr 36

251

GALARETKA AGAROWA

Netto 5.2 kg

26 kartoników a 200 g

Cena za 1 kartonik 7,20 zł

Okres gwarancji 3 miesiące

Data prod.:

Leszno 1401 7 66

Wielkopolskie Zakłady Przem. Cukierniczego
ZAKŁAD „RYWAL”
Leszno, ul. Komuny Paryskiej nr 36

205

Dropsy Mlekomalt

80 rulonów a 25 g

Cena 0,60 zł za rulon

Okres gwarancji 6 miesięcy

Data prod.:

Leszno 1830 9 66



 Fabryka Cukrów „R y w a l”
Leszno, ul. Komuny Paryskiej 36

212


AGA

Netto 5 kg
Cena za 1 kg 28,— zł

Okres gwar.:
4 miesiące

Data prod.:

POZ 1 - 868 VII/65

 Fabryka Cukrów „RYWAL”
Leszno, ul. Komuny Paryskiej nr 36

246

MIDOR

Netto 5 kg
Cena za 1 kg 32,— zł

Okres gwar.:
4 miesiące

Data prod.:

 Wielkopolskie Zakłady Przem. Cukierniczego
ZAKŁAD „RYWAL”
Leszno, ul. Komuny Paryskiej nr 36

208

FIGARO

40 torebek a 100 g = 4 kg netto
Cena za 1 torebkę 2,30 zł

Okres gwarancji
4 miesiące

Data prod.:

Leszno 1766 9 66

 W. Z. P. C.
„Rywal”
LESZNO
Komuny Paryskiej 36
FIGARO
Waga 100 g Cena 2,30

 Wielkopolskie Zakłady Przem. Cukierniczego
ZAKŁAD „RYWAL”
Leszno, ul. Komuny Paryskiej nr 36

271

JOGO


40 torebek a 100 g = 4 kg netto
Cena za 1 torebkę 3,10 zł

Okres gwarancji
4 miesiące

Data prod.:

Leszno 2069 11 66

 W. Z. P. C.
„Rywal”
LESZNO
Komuny Paryskiej 36
JOGO
Waga 100 g Cena 3,10

 Wielkopolskie Zakłady Przem. Cukierniczego
ZAKŁAD „RYWAL”
Leszno, ul. Komuny Paryskiej nr 36

208

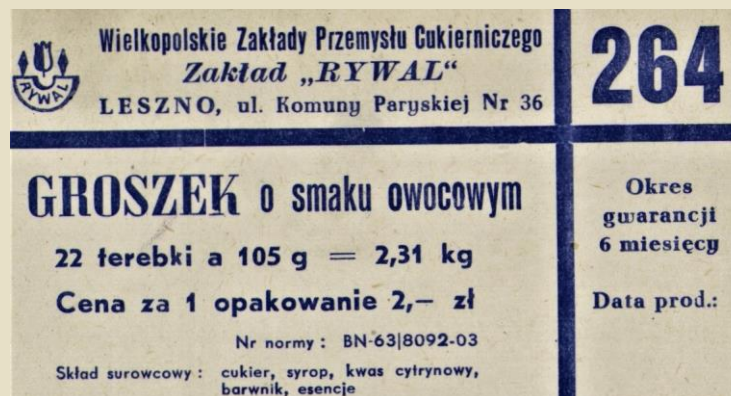
APL, Fabryka Cukrów i Czekolady „Rywal” w Lesznie,
sygn. 166.



ARCHIWA
PAŃSTWOWE
ARCHIWUM PAŃSTWOWE
W LESZNIE



APL, Fabryka Cukrów i Czekolady
„Rywal” w Lesznie, sygn. 166.





ARCHIWA
PAŃSTWOWE
ARCHIWUM PAŃSTWOWE
W LESZNE

Zakłady Przemysłu Cukierniczego „Goplana” Zakład w Lesznie powstał 1 stycznia 1977 r. na bazie przejętej przez Zakłady Przemysłu Cukierniczego „Goplana” w Poznaniu Fabryki Cukrów i Czekolady „Rywal” w Lesznie. W latach 1977-2001 Leszczyńska „Goplana” była jednym z czterech zakładów (obok zakładów w Kargowej, Poznaniu i Sulechowie) wchodzących w skład Zakładów Przemysłu Cukierniczego „Goplana” w Poznaniu.

W wyniku przemian ustrojowych i gospodarczych 17 lutego 1994 r. poznańską „Goplanę” sprywatyzowano. Leszczyński zakład stał się wówczas częścią szwajcarskiej firmy Nestle, mającej sieć fabryk w całej Europie. Nazwę „Goplana” utrzymano w Lesznie do listopada 2001 r., kiedy to zmieniono ją na Nestle-Polska S.A. Fabryka w Lesznie. W marcu 2002 r. decyzją zarządu firmy produkcję cukierków i czekolady w Lesznie zaprzestano. Maszyny zostały przewiezione do zakładu w Poznaniu.

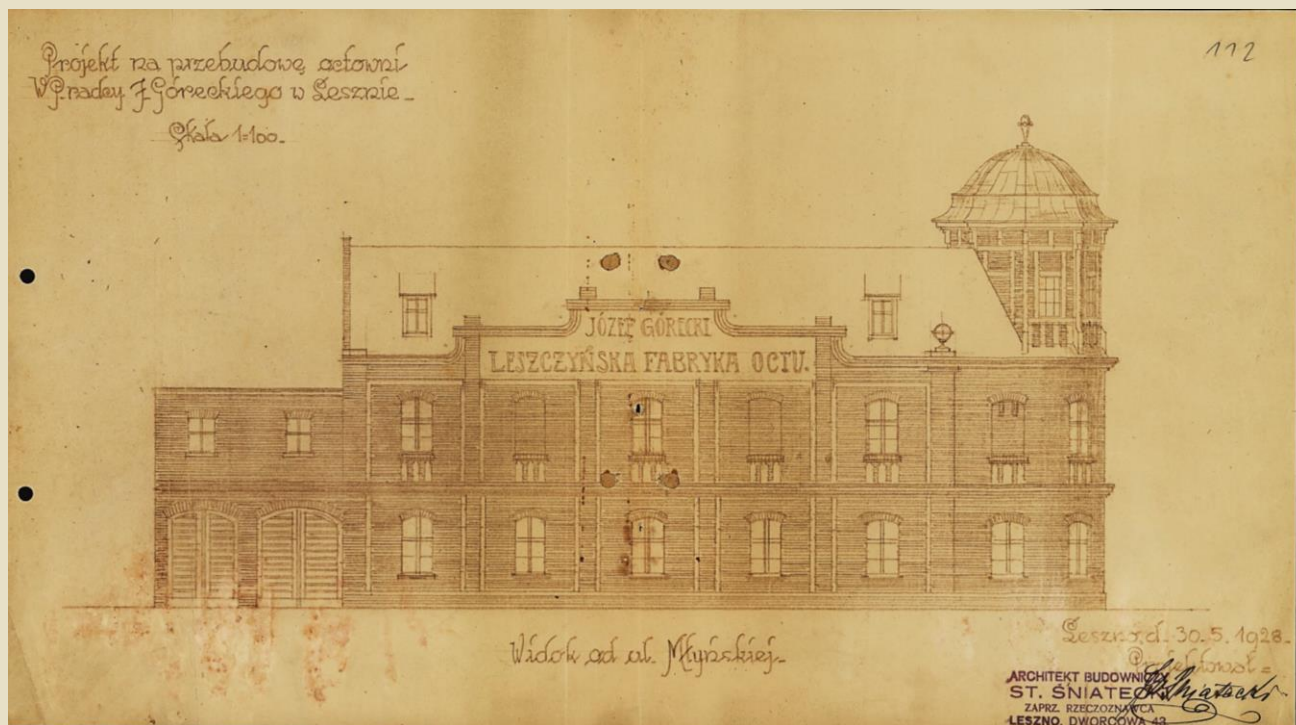


ARCHIWA
PAŃSTWOWE
ARCHIWUM PAŃSTWOWE
W LESZNE

OCET – WIELE MOŻLIWIOŚCI

Projekt przebudowy octowni Józefa Góreckiego autorstwa
St. Śniateckiego, 30 maja 1928 r.

APL, Akta miasta Leszno, sygn. 2868.



Fabryka octu została założona w Lesznie w 1888 r. W 1922 r. niemiecki właściciel Paul Wandel sprzedał ją Józefowi Góreckiemu. Osiedlił się on w Lesznie wspólnie z bratem Janem ok. 1898 r. i założyli tutaj wytwórnię wódek, likierów i soków. Byli znanymi polskimi działaczami i społecznikami. W latach 30-tych XX w. sporym nakładem finansowym fabryka octu została rozbudowana i zmechanizowana.

W okresie okupacji fabryka znalazła się pod zarządem niemieckim. Józef Górecki jeszcze w grudniu 1939 r. został wysiedlony do Tomaszowa Mazowieckiego, gdzie zmarł w marcu 1944 r.

W 1945 r. po powrocie do Leszna fabrykę przejął jego syn. Jeszcze w tym samym roku uruchomiono produkcję octu spirytusowego.

W 1951 r. Leszczyńska Fabryka Octu Spirytusowego i Winnego została przejęta pod przymusowy zarząd państwowy. Zakład kilkakrotnie zmieniał przynależność organizacyjną i nazwę. Od 1973 r. podlegał Zakładowi Przemysłu Spożywczego „Kościan” w Kościanie. Zakład zamknięto po 1989 r.



**Wystawa Leszczyńskiej Fabryki Octu z okazji 50-lecia działalności, na pierwszym planie jej właściciel Józef Górecki, Leszno, 1937 r.
APL, Zbiór fotografii, sygn. 176.**

**Wóz dostawczy Leszczyńskiej Fabryki Octu, okres międzywojenny
APL, Zbiór fotografii, sygn. 1039.**





ARCHIWA
PAŃSTWOWE
ARCHIWUM PAŃSTWOWE
W LESZNE

W 1937 r. wydana została broszura, w której podano przepisy na różne potrawy z octem, a także jego zastosowanie w lecznictwie.

APL, Leszczyńska Fabryka Octu J. Górecki w Lesznie, sygn. 43.





ARCHIWA
PAŃSTWOWE
ARCHIWUM PAŃSTWOWE
W LESZNE

SPIS RZECZY:

Słowo wstępne	1
Wytwarzanie octu fermentacyjnego	4
Rodzaje i gatunki octu	5
Kupno octu	6
Praktyczne wskazówki I. G. D. w Warszawie	7
Ocet fermentacyjny w kuchni domowej:	
Marynowanie mięsa i dziczyzny	10
Ryby i marynaty rybne	13
Salaty	19
Sosy	23
Marynaty jarzynowe i grzyby w occie	25
Kompoty	29
Ocet fermentacyjny w zastosowaniu do celów praktycznych	31
Przepisy opracowane i sprawdzone przez I. G. D. w Warszawie	32
Nowe naczynia emaliowane; czyszczenie naczyń aluminiowych; czyszczenie szyb okiennych i luster; grynszpan; tępienie pcheł i robactwa; kolorowe jedwabie; ocet różany; zagęstniaty atrament; niemiłe zapachy.	
Przepisy zebrane przez wydawcę	34
Przechowywanie mięsa; przechowywanie cytryn; ocet malinowy przeciwko przeziębieniu; lemoniada z octu; oddychanie powietrzem zakwaszonym octem; przy anginie; znużenie, wywołane upałem; zmęczenie nóg; mycie głowy; tamowanie krwi; krwawiące dziąsła; po wyrwaniu zęba; po narkozie; krew z nosa; ocet jako odtrutka; stłuczenia; obmywanie chorých; ból głowy; reumatyzm; kąpiel z kwasu węglowego.	

— 1937 —

WYDAWNICTWO ZWIĄZKU FABRYKANTÓW OCTU W POLSCE.
W A R S Z A W A

DOM PRASY S. A. WARSZAWA

OCET FERMENTACYJNY I JEGO ZASTOSOWANIE



SŁOWO WSTĘPNE

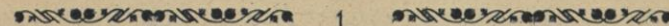
Do niedawna jeszcze spotykaliśmy się dość często z opinią, że ocet jest szkodliwy dla zdrowia i że zamiast niego należy używać soku z cytryn, lub z tak modnych i rozpowszechnionych dziś u nas grappes fruites'ów.

Mniemanie o szkodliwości octu dla zdrowia, jak stwierdzają liczne doświadczenia i badania lekarskie, było najzupełniej nieuzasadnione i wypływało najczęściej z niezajomości rzeczy, gdyż wiele osób nie orientowało się z czego i w jaki sposób ocet jest wytwarzany.

Pomimo jednak propagowania soku z cytryn i grappes fruites'ów, za które jeszcze do dziś płacimy krocie zagranicą — spożycie octu w Polsce, wytwarzanego z produktów rolnych (spirytusu ziemniaczanego, zbożowego, win owocowych, piwa itp.), stale wzrasta.

Dowodzi to, że konsumenci, jak zresztą i liczni lekarze przekonali się nareszcie, iż ocet naturalny jest produktem nieszkodliwym dla zdrowia i niezbędnym, a częstokroć niezastąpionym artykułem codziennego użytku.

W celu przypomnienia o zaletach octu naturalnego i o tym, jak szerokie może on mieć zastosowanie w gospodarstwie domowym do najrozmaitszych celów, w jaki sposób należy rozpoznawać jakość i do-





ARCHIWA
PAŃSTWOWE
ARCHIWUM PAŃSTWOWE
W LESZNE



broć octu, czym różni się on od innych używek kwaśnych i t. p., wydana została niniejsza broszura

Uważni czytelnicy znajdą w niej niewątpliwie odpowiedzi na wszelkie możliwe pytania, dotyczące octu.

Ocy naturalne, otrzymywane w drodze kwaśnienia niskoprocentowych roztworów alkoholu i stąd zwane również **octami fermentacyjnymi**, posiadają wybitnie przyjemny smak i odznaczają się specjalnie miłym aromatem, t. zw. bukietem, którym wyróżniają się od innych używek kwaśnych, jak np. octu z esencji octowej, roztworu kwasu cytrynowego itp.

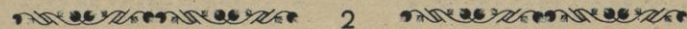
Oceł fermentacyjny należy odróżniać od octu z esencji octowej, wytwarzanej u nas z octu drzewnego, otrzymywanego przy suchej destylacji drzewa w smolarniach.

Wprawdzie esencja octowa może być wytwarzana i z innych surowców, jednak w Polsce produkowana jest tylko z octu drzewnego.

Między octami fermentacyjnymi (w szczególności spirytusowym i winnym), a ich namiastkami (surogatami), zachodzi taka różnica, jak np. między sokiem ze świeżej cytryny, a roztworem kwasu cytrynowego, bowiem sok z cytryny, podobnie jak i **oceł naturalny**, zawiera cały szereg składników aromatycznych i smakowych, których roztwór kwasu cytrynowego jest całkowicie pozbawiony.

Z pośród octów fermentacyjnych do najpopularniejszych w Polsce zaliczyć należy zwykły spirytusowy, a poza tym estragonowy i winny.

Używane są one powszechnie do przyrządzania wielu potraw, sosów, sosów itp., do marynowania mięsa, dziczyzny i ryb, do marynat, konserw, kompotów zimowych i t. p.



Wszelkie marynaty i konserwy, przyrządzone na dobrym occie fermentacyjnym 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”):

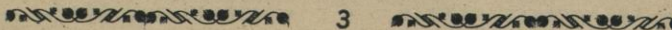
„**Oceł dodaje smakowitości wielu potrawom, a więc ma wpływ niepośledni na pobudzenie łaknienia.**”

„**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.”

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, wytoniły 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, jak: spirytusowy, winny i t. p. (Kurjer Warszawski Nr. 163 z 1934 r. z art.: „I ocet i cytryna”).





ARCHIWA
PAŃSTWOWE
ARCHIWUM PAŃSTWOWE
W LESZNE

WYTWARZANIE OCTU FERMENTACYJNEGO

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

W Polsce ocet fermentacyjny wyrabia się przeważnie ze spirytusu ziemniaczanego, 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.

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

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



Wytwarzanie octu odbywa się w drodze powolnego utleniania alkoholu i stopniowej przemiany go na kwas octowy w wielkich kadziach dębowych. Kadzie te, zwane aparatami fermentacyjnymi, wypełnione są wiórami bukowymi, skręconymi spiralnie.

Wióry owe służą do przyśpieszenia produkcji, gdyż ułatwiają dostęp tlenu do aparatów, przyczyniając się w ten sposób do obfitszego i prędszego tworzenia się octu.

Aparaty fermentacyjne zasilane są w równomiernych odstępach czasu t. zw. zacierem octowym t. j. mieszaniną spirytusu, wzgl. wina, octu i wody, z której w następstwie procesu fermentacyjnego powstaje ocet.

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

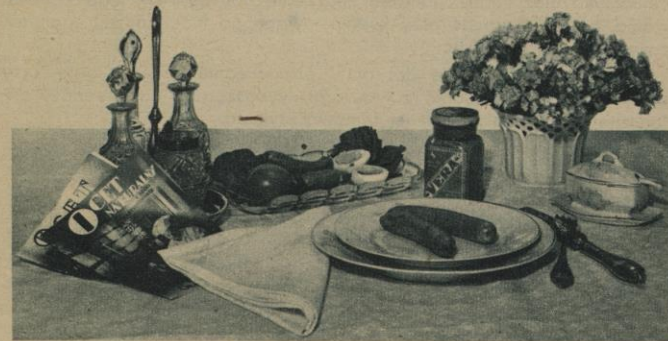
RODZAJE I GATUNKI OCTU

Spływający bezpośrednio z aparatów fermentacyjnych ocet, zawiera od 8% do 12% kwasu octowego, ponieważ jednak do celów spożywczych nadaje się ocet słabszy, przeto wytwórnie dla wygody spóżywców, 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, sałat, sosów it.p.





ARCHIWA PAŃSTWOWE

ARCHIWUM PAŃSTWOWE
W LESZNIE

Do marynat łagodnych, jak np.: śliwki, gruszki, bania, lub melon itp. najbardziej nadaje się **ocet 5%-wy**, zaś do ostrzejszych, jak grzyby, korniszony, pikle itp. ocet mocniejszy — **6%-wy lub nawet 7,5%-wy**, przy czym 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.



KUPNO OCTU

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.

Wytwórnice octu fermentacyjnego podają na etykietach moc octu, natomiast liczne rozlewnie poprzestają na ogół tylko na stosowaniu nazw, przyjętych zwyczajowo dla poszczególnych rodzajów i gatunków jego. Dlatego też nabywając ocet, należy każdorazowo sprawdzić czy na etykietce podana jest moc octu, firma i adres wytwórni.

W zależności od celu, do jakiego kupuje się ocet, należy żądać octów: stołowego, do marynat lub mocnego, spirytusowego, przyprawionego, (estragonowego, ziołowego, owocowego itp.), lub wreszcie winnego.

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

W związku z dążeniem wytwórców octu fermentacyjnego do uprzykródkowania handlu tym artykułem, spodziewać się należy, że już wkrótce wprowadzona zostanie w życie urzędowa standaryzacja octu spirytusowego, który będzie można wypuszczać do wolnego obiegu tylko w 3-ach rodzajach, t. j. o zawartości: 3,5%—6%, lub 10% kw. oct.

Ocet winny będzie musiał zawierać co najmniej 5% kw. oct.

Standaryzacja octu niewątpliwie zabezpieczy konsumentów przed wyzyskiem ze strony nieuczciwych przedsiębiorców.

PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI

INSTYTUTU GOSPODARSTWA DOMOWEGO W WARSZAWIE

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 ze spirytusu, win gronowych lub owocowych i w ogóle 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, tj. rozkład produktów spożywczych.

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





Jest to t. zw. **zaprawianie mięsa**, czyli bajcowanie. Konserwacji 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”), przy czym 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 (ogórki),
- 2) parzenie (owoce),
- 3) odparowywanie t. j. duszenie (grzyby).

Po usunięciu znacznej części wody, t. zw. soku komórkowego, produkt zalewamy 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, tym 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 jest szkodliwe.

Przy stosowaniu przepisów, poniżej podanych należy pamiętać w szczególności:

- 1) ażeby sok komórkowy został z produktu konserwowanego należy odciągnąć,

- 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.

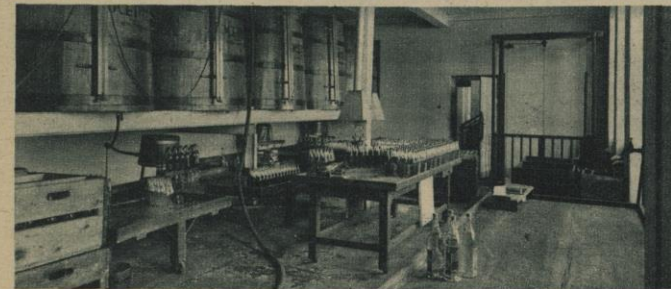
Jeżeli po upływie pewnego czasu zauważymy, że ocet, którym konserwa została zalana, zaczyna mętnieć lub pokrywa się białym kożuchem pleśni, co zdarza się w przypadkach zastosowania zbyt słabego octu, to wówczas należy konserwę taką zabezpieczyć przed zepsuciem się; w tym celu, zbieramy pleśń i odlewamy 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 emaliowane 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 lejeków blaszanych wzgl. z uszkodzoną emalią.





MARYNOWANIE MIĘSA I DZICZYZNY

KACZKI DZIKIE.

Dziki kaczki, jako też i gęsi, powinny po zabiciu wświeć czas jakiś w zimnym miejscu. Na jeden dzień przed pieczeniem należy zamarynować je w **occie** z korzeniami. Przed samym pieczeniem natrzeć solą z majerankiem, owinąć plasterkami słoniny, okrócić nitką i piec zwolna na rożnie lub w piecyku, polewając **octem**, w którym się marynowały. Na dopiekaniu słoninę zdjąć, kaczki ładnie zrumienić, sos podlać śmietaną, podgotować i oblać nim kaczki, pokrajane i ułożone na półmisku.

SARNINA MARYNOWANA

Oczyszczoną pieczeń lub comber zamarynować w **occie** z korzeniami. Marynować powinno się najmniej 6 dni, podczas czego powinno się ją przewracać codziennie. Wyjąwszy sarninę z marynaty, starannie ją wyżyłować, natrzeć solą, naszpikować młodą słoninką, upiec na rożnie lub brytwannie, polewając często masłem i własnym sosem.

Przed samym dopieczeniem, zalać sarninę 1 lub 2-ma szklankami śmietany, rozbitej z mąką, zagotować dobrze. Potem pieczeń pokrajać, ułożyć na półmisku i oblać sosem.

Uwaga: Chcąc żeby sarnina prędko skruszała, należy ją owinąć w serwetę, w **occie** umaczaną, zakopać w ziemi na parę dni, a po wyjęciu wyżyłować, zalać **octem** przegotowanym z korzeniami i cebulą i zostawić ją w tym sosie, aż do pieczenia.

COMBER BARANI Á LA SARNINA.

Comber lub dyszek barani można przyrządzić zupełnie jak sarninę. (Wierzchnia część przy grzbiecie po obu stronach, z której robią się kotlety bite, zowie się combrem). Otóż comber taki obrać starannie z wszelkiego tłuszczu i obżyłować bardzo dokładnie, zagotować **octu** z włoszczyzną, dodać cebuli i kilka ziarenek jałowcu, ułożyć com-

ber w naczyniu do marynowania, oblać zimnym **octem**, obłożyć cały cebulą, która się gotowała w **occie** i wynieść do piwnicy na kilka dni, przewracając go codziennie. Gdy się ma piec, wyjąć z **octu**, nasolić, gęściutko naszpikować świeżą słoniną, nałożyć z wierzchu masła, ułożyć na brytwannie i piec przez godzinę na wolnym ogniu, polewając masłem. Do szklanki, dobrej, kwaśnej śmietany dać łyżkę mąki i rozbić dobrze, następnie oblać comber i zagotować. Uważać jednak aby pieczeni nie przepiec, a wydając na stół precedzić sos. Comber ułożyć na gorącym półmisku, obkrawać od kości i oblać sosem.

PIECZEŃ BARANIA W ŚMIETANIE.

Pieczeń baranią oczyszczoną z łożu, błon i żył, zbić dobrze wałkiem, naszpikować czosnkiem i polać na półmisku kwaterką gotującego się **octu**, dodać małą cebulę pokrajaną w plastry, pół dużej marchwi, pieprzu angielskiego, 2 listki bobkowe, 4 goździki i postawić w piwnicy, najmniej na 4 dni. Biorąc do użycia, opłókać pieczeń w **occie**, w którym się marynowała, następnie naszpikować słoniną bardzo gęsto. Roztopić łyżkę masła na brytwannie, włożyć tam pieczeń i piec tak długo, aż się zrumieni i miękka będzie; uważać jednak aby się pieczeń nie przepiekła, bo źle kraje się. Zaprawić kwaśną śmietaną z łyżką mąki, rozkłócić dobrze, oblać tą śmietaną i zagotować. Pieczeń wyjąć z sosu, pokrajać, zgrabnie ułożyć na półmisku, sos precedzić i jeszcze gorącym oblać pieczeń i podać na stół z buraczkami, puré z kartofli, lub włoskim makaronem.

PIECZEŃ BARANIA DUSZONA.

Baranią należy polać **octem**, naszpikować czosnkiem i zostawić na kilka dni. Włożyć w rondel kilka plasterków słoniny, pokrajanej cebuli, marchwi i pietruszki, selera i pora, włożyć na to pieczeń posoloną, podlać **octem**, przykryć szczelnie i dusić na wolnym ogniu, często przewracając. Skoro się podrumieni, wyjąć pieczeń, sos prze-fasować przez sito, pieczeń włożyć na powrót do rondla, ospawwszy ją mąką i podlać sosem, oraz kilku łyżkami śmietany kwaśnej, przykryć i dusić do miękkości.



PIECZEŃ WOŁOWA DUSZONA.

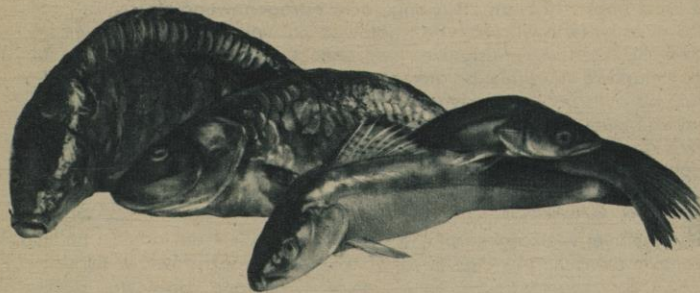
Zrazówkę zbić dobrze wałkiem, skropić przegotowanym octem z karzenniami i zostawić tak na kilka dni. W dniu użycia, pieczeń naszpikować słoninką, pokrajaną w paski i posypaną pieprzem, posolić. (sól przeznaczoną do posolenia mięsa zmieszać z odrobiną kryształu) obrumienić na patelni ze wszystkich stron, a sos, który puści, odlewać do rondelka, w którym się pieczeń ma dusić. Pieczeń ze wszystkich stron obrumienioną włożyć do rondla, posypać cebulką, w talarki krajaną, podlać kilkoma łyżkami wody lub rosółu, dać 1 lub 2 grzybki suszone, obmyte dobrze i ukropem sparzone. Pieczeń szczelnie przykryć i dusić na wolnym ogniu 3 — 4 godziny, zależnie od wielkości mięsa. Na pół godziny przed obiadem, dosypać tartej bułeczki i podlać kilkoma łyżkami rosółu lub wody. Zamiast bułeczki, można pieczeń posypać mąką, polać sosem i często przewracać, mieszać, aby złączyć sos z mąką. Sos można zaprawić kilkoma łyżkami śmietany. Do tej pieczeni podaje się buraczki, puré z kartofli lub kluski. Pieczeń taką można dusić na gazie.



PIECZEŃ CIEŁĘCA NA SPOSÓB SARNIEJ.

Piękną ćwiartkę cielęciny, odrąbawszy gołęń, naszpikować gęsto młodą słoninką, wziąć łyżkę jałowcu, utłuc miarko, natrzeć mocno całą pieczeń, położyć w głębokiej polewanej misce i zalać gorącym, przegotowanym octem. (Octu powinno być dużo). Przewracać pieczeń dwa razy na dzień, a po 4 — 6-ciu dniach najdalej, cielęcina jest dobra do użytku. Wyjęwszy z octu natrzeć ją dobrze solą, położyć na brytwannie, wstawić do dobrze gorącego piecyka, aby ją od razu ogień objął i aby zrumieniona soku nie puściła. Z początku polewać masłem, do którego dodać trochę octu, w którym mokła, a na kilka minut przed wydaniem dolać śmietanę. Mięso cielęce nabiera tym sposobem smaku zwierzyny.

RYBY I MARYNATY RYBNE



SANDACZ W SOSIE CHRZANOWYM.

Ugotować smak z różnej włoszczyzny i kilku cebul. Nasoloną, na godzinę przedtym, rybę w całości lub pokrajaną w dzwonka, zalać zimnym smakiem, zagotować na wolnym ogniu, pilnując, aby się ryba nie przegotowała. W czasie gotowania rybę 3 razy zalać wodą. Gdy ryba gotowa, ułożyć ją ładnie na półmisku i zlać sosem. Kilka korzonków chrzanu oskrobać, utrzeć na tarce, sparzyć wrzącą wodą. Przed obiadem wymieszać w rondelku kilka łyżek śmietany z niecałą łyżką mąki, rozcieńczyć smakiem z ryby, włożyć w chrzan, dodać do smaku octu, trochę ocukrzyć, postawić na ogniu do zagotowania. Zaprawić przed podaniem żółtkiem.

KARP W SZARYM SOSIE.

Najlepsze i najsmaczniejsze jest mięso z karpia królewskiego. Należy pamiętać, aby zakłówszy karpia przy ogonie, wszystkie krew, o ile można, spuścić w ocet osolony i przegotowany. Oczyszczony starannie karpia nasolić, tymczasem ugotować smak z różnej włoszczyzny i cebuli, dodać kilka ziarenek angielskiego ziela i tym smakiem zimnym zalać rybę. W rondlu zagotować łyżkę świeżego masła z łyżką mąki, rozcieńczyć smakiem z ryby, wdrobić kawałek miodownika, dolać octu do smaku, wlać krew z karpia, zamieszać dobrze, a w razie potrzeby trochę do smaku docukrzyć, wsypać rodzenków, zagotować razem wszystko. Sosu powinno być dużo i powinien być zawiesisty. Wydając na stół, półmisek ubrać plasterami cytryny.

KARP MARYNOWANY.

1 kg ryby oczyścić, opłókać starannie, pokrajać w dzwonka, posolić i pozostawić tak. Zagotować $\frac{3}{4}$ ltr wody, dodając do niej 5 dkg cebuli, 3 liście bobk., 10 ziarn ziela ang., **octu estragonowego** do smaku i soli. Do wrzątku tego włożyć rybę i gotować na wolnym ogniu, póki nie będzie miękka. Gdy podstygnie, rybę wyłożyć ostrożnie w kamienne lub porcelanowe naczynie (salaterkę), wywar przecedzić i zalać nim rybę tak, by była przykryta płynem. Karpia marynowanego można przechowywać zimą w przeciągu tygodnia. Tę samą marynatę można przyrządzić z samych głów i jadalnych wnętrzności karpia. **W analogiczny sposób marynuje się liny i pstrągi.**

KARP W GALARECIE.

Sredniej wielkości karpia (1 — 1,5 kg) oczyścić dokładnie i po starannym obmyciu, pokrajać na dzwonka, osolić i pozostawić w soli przez godzinę. Ugotować smak z włoszczyzny, dodać do smaku cebuli, listka, pieprzu i ziela ang., włożyć karpia w wanienkę do gotowania ryb, zalać gorącym smakiem i gotować, a gdy już będzie zupełnie miękki, wyjąć ostrożnie i ułożyć na półmisku. Smak wygotować tak, aby pozostało go ze 2 szklanki, sklarować go białkiem wybitym z pół szklanką **octu spirytusowego**, zabarwić karmelem i przecedzić przez płótno. Rybę przybrać pokrajanymi w talarki jajami na twardo, grzybkami marynowanymi w **occie estragonowym**, zieloną sałatą itp., zalać stygnącym smakiem i postawić w chłodnym miejscu (najlepiej w lodowni) na przeciąg 8 do 12 godzin. Do galarety z karpia podaje się sos majonezowy, tatarski, musztardowy, lub też zwykły chrzan z **octem winnym lub estragonowym.**

WĘGORZ MARYNOWANY.

Pokrajanego na dzwonka węgorka posolić i niech tak poleży godzinę. Potem wytrzeć dobrze z soli, maczać w rozbitym jajku, obsypać bułeczką i usmażyć, najlepiej w oleju. Gdy ostygnie, złożyć do słoja, zalać zimnym, przegotowanym z korzeniami **octem**, każdą warstwę przełożyć bobkowymi liśćmi, angielskim ziele, goździkami i muszkatołowym kwiatem.



SZCZUPAK MARYNOWANY.

Usmażyć pokrajanego na dzwonka szczupaka, złożyć do słoja, przekładać każdy rząd warstwą cebuli, przesypując angielskim ziele, bobkowymi liśćmi i zalać przegotowanym, ostudzonym **octem estragonowym.**

SZCZUPAK MARYNOWANY Z POMIDORAMI.

Usmażyć pokrajanego na dzwonka szczupaka, złożyć do słoja, przekładać cebulą, bobkowymi liśćmi, angielskim ziele i zalać następującym sosem. Zrobić sos z konserw z pomidorów, który rozcieńczyć lekko winnym octem, zagotować z korzeniami i ostudzonym zalać rybę.

MARYNATA KLASZTORNA.

Usmażyć, pokrajanego na dzwonka, szczupaka w oleju (nie oliwie, tym bardziej w maśle) i osuszyć go na blasze w piecu. Zalać go **octem**. Posiekać kilka główek czosnku, utrzeć jeszcze w donicy, do tego wlać gorącego **octu**, przegotowanego z korzeniami, jeszcze utrzeć. Szczupaka włożyć do słoja i tym przestudzonym sosem oblać. Marynata ta, oprócz szczególnego smaku, ma tę zaletę, że można ją długo przechowywać.

MARYNATA Z RYBY PO GRECKU.

Do przyrządzenia po grecku najlepiej nadają się ryby małościste, jak np. sandacz, karp królewski itp., jednak oszczędne gospodynie, częstokroć używają do tego celu wszelkie drobne rybki oprócz okoni i jaźgarzy, jako zbyt ościstych. 1 kg ryby oczyszczonej i pokrajanej



w dzwonka, lub drobnych dobrze oczyszczonych rybek, osolić, utarzać w mące, podsmażyć najlepiej na oliwie lub soji, tak aby się zbytnio nie zrumieniły i ostudzić. Uszatковать w kostkę, podgotowane uprzednio (najlepiej na parze) $\frac{3}{4}$ kg marchwi, $\frac{3}{4}$ kg pietruszki i niewielki seler, — dodać do tego $\frac{3}{4}$ kg uszatowanej cebuli i 1 ząbek drobno posiekanego



ARCHIWA PAŃSTWOWE

ARCHIWUM PAŃSTWOWE
W LESZNE

czosnku, trochę listka bobkowego, pieprzu i ziela ang., soli do smaku, oraz $\frac{1}{2}$ szklanki dobrej oliwy. Usmażoną i ostudzoną rybę ułożyć w rondlu, przekładając ją powyższą mieszanką jarzynową, dodać $\frac{3}{4}$ kg pokrajanych pomidorów, lub $\frac{3}{4}$ szklanki konserwowych pomidorów duszonych i wszystko razem podusić jeszcze na wolnym ogniu, a gdy jarzyny zupełnie zmiękną, wlać $\frac{1}{2}$ szklanki przegotowanego, **mocnego octu estragonowego lub winnego**, wymieszać i odstawić, by marynata ostygła. W ten sposób przyrządzone ryby, można podać do stołu zaraz po wystudzeniu, jednak najsmaczniejsze są dopiero na drugi, lub trzeci dzień po zamarynowaniu.



MARYNATA Z RYBY SMAŻONEJ.

Pokrajawszy na dzwonka szczupaka, karpia lub węgorza, posolić przynajmniej na 1 dobę, potem wytrzeć dobrze z soli, usmażyć najlepiej w dobrym oleju, posypawszy mąką, złożyć do słoja, zalać **mocnym, przegotowanym octem** z korzeniami, z wierzchu zaś oliwą i trzymać na zimnie. Każdą marynatę, którą zalewa się octem, trzeba choć na kilka godzin pierwej nałożyć denkiem i nacisnąć kamieniem. Można te marynaty robić w baryłkach dębowych i mocno je osoliwszy, w lód wstawić.

SIELAWKI W MARYNACIE.

1 kg sielawek oczyszczonych, osolonych, utarzanych w mące i usmażonych na smalcu, fryturze, oliwie lub soji, ostudzić i ułożyć w szerokim słoju lub w głębokiej salaterce. Przegotować 1 szklankę **octu stołowego, najlepiej estragonowego**, z cebulą, listkiem, pieprzem i zielem ang., dodać do smaku odrobinę cukru, posolić i ostudzić. Przygotowanym w ten sposób **octem**, zalać usmażone i ostudzone sielawy, przyciskając je jakimś ciężarkiem, tak aby **ocet** dobrze pokrył ryby. Marynata taka daje się przechowywać zimną w suchym i chłodnym miejscu do kilku tygodni, latem zaś w lodowni lub piwnicy w przeciągu kilku dni:

SLEDZIE PO HAMBURSKU.

Dobrze śledzie wymoczyć przez 24 godziny, ściągnąć skórę, łebki poobcinać, śledzie rozplaszczyc, wyjąć kość grzbietową, śledzia wzdłuż przez pół przekrajać — posmarować dobrą musztardą, zwinąć każdą połówkę, nadziać na patyk — złożyć do słoja, przesypując angielskim zielem — dodać parę listków bobkowych, zalać oliwą nicejską. Podając, zalać **octem**.

SLEDZIE BAJCOWANE.

Namoczyć 5 śledzi t. zw. szmalcówek na przeciąg 24 godzin, zmieniając często wodę, a gdy wymokną, obrać ze skóry i ości. Zagotować wodę z **octem** dodanym do smaku, zielem ang., liściem bobk., 5 dkg cebuli. Mleczko śledziowe przetrzeć przez sito i mieszać z przestudzonym bajcem. Śledzie pozwijane w ślimaczki, ułożyć w słoju, przekładając plasterkami jabłka winkowatego i cytryny i zalać zimnym bajcem. Słoje ze śledziami bajcowanymi przykryć papierem pergaminowym i przechowywać w chłodnym miejscu.

SLEDZIE MARYNOWANE W POMIDORACH.

5 sztuk świeżych śledzi niesolonych lub merlanów, oczyścić, optókać dokładnie, podzielić na pół w poprzek i usmażyć w 8 dkg oliwy lub soji. Zagotować $\frac{3}{8}$ ltr wody z **octem**, dodanym do niej do smaku, dodać 3 łyżki powideł z pomidorów, 3 liście bobkowe, 10 ziarn ziele ang., 5 dkg cebuli i soli. Gdy cebula zmięknie, przetrzeć ją, wywar ostudzić i zalać nim śledzie, ułożone w kamiennym naczyniu, tak by były pokryte płynem. Podawać do stołu po kilku dniach.

SLEDZIE MARYNOWANE.

Namoczyć śledzie na 24 godzin i ściągnąć z nich skórę, przekroić je wzdłuż, wyjąć grzbietową ość, układać w słoje, przekładając warstwami cebuli, bobkowymi liśćmi, pieprzem, angielskim zielem. Tak



pokładane śledzie zalać 2 łyżkami nicejskiej oliwy i przegotowanym ostudzonym **octem**. Jeżeli ocet jest za mocny, to trzeba rozcieńczyć go przegotowaną wodą.

ROLMOPSY Z GORCZYCĄ.

Namoczyć śledzie na 24 godziny, kilka razy zmieniając wodę. Główki, ogonki poobcinać, skórkę ściągnąć i wyjąć kość grzbietową. Przepołowione śledzie przesywać ziarnkami gorczycy, położyć kilka plasterków cebuli, zwinąć w rulonik i nadziać na drewnianka. Tak przyrządzone śledzie, złożyć do słoja i zalać przegotowanym z korzeniami **octem**, przekładając bobkowymi liśćmi i angielskim ziołem.

ROLMOPSY W ŚMIETANIE.

Tak przyrządzić śledzie jak w poprzednim przepisie, rozplatać, nałożyć plasterkami cebuli, zwinąć w trąbkę, przewiązać nitką lub też nadziać na drewnianka, złożyć śledzie do słoja i zalać następującym sosem: stosownie do ilości śledzi, wziąć śmietany, rozetrzeć ją, dodać musztardy, posolić, do smaku rozcieńczyć **octem**. Śledzie w słoju przekładać liśćmi bobkowymi i angielskim ziołem.



ROLMOPSY Z JABŁKAMI.

Tak przyrządzone śledzie jak w poprzednim przepisie, rozplatać i nałożyć następującym farszem: kilka jabłek i cebul drobno posiekać, nałożyć tym śledzie, zwinąć w trąbkę, przewiązać nitką, lub też nadziać na drewnianka. Śledzie złożyć do słoja i zalać **octem** przegotowanym, przekładać angielskim ziołem i bobkowymi liśćmi.

SALATY



SALATA GŁOWIASTA, ZIELONA, ZE ŚMIETANĄ.

Salatę obraną, wypłókać kilka razy w zimnej wodzie, otrząsnąć z niej dobrze wodę, położyć na salaterkę i polać śmietaną, do której dosypać trochę soli, łyżeczkę cukru i **octu** do smaku. Z wierzchu ubrać ugotowanymi na twardo jajkami, pokrajanymi na ćwiartki.

SALATA GŁOWIASTA PO FRANCUSKU.

Dobra jest do użycia salata żółta, głowiasta, która się zwiąja jak kapusta, a najlepsza t. zw. włoska, strzępiasta, która ma główki długie, białe, nie twardo składające się. Jest ona krucho, słodka i wyborna, a główki bywają tak duże, że jednej dość na półmisek. Salatę dobrze wymyć, pokrajaną na części, kłaść na sito, aby zupełnie z niej ściekła woda, albo włożyć ją w serwetę i wstrząsnąć mocno, aby wszelka wilgoć w serwetce została, żółtko na twardo ugotowane, rozetrzeć z łyżką oliwy, dodać 2 łyżki **mocnego octu**, łyżeczkę musztardy, kto lubi, pół łyżeczki od herbaty cukru i szczyptę soli, ubić to doskonale widelcem, wlać na salata, wymieszać dobrze i zostawić na 10 minut. Trzeba przyrządzić salata przed samym podaniem zupy; w ten sposób przyrządzona będzie wyborna, bo każdy listek jest obłany, ugotować jaj na twardo, pokroić je i obłożyć nimi salata.

SALATA GŁOWIASTA, PARZONA OCTEM ZE ŚLONINĄ.

Wziąć salaty głowiastej, wypłókać czysto, pokrajać w duże kawałki, otrząsnąć, aby wilgoci nie było, ułożyć z gotowymi twardymi jajkami na półmisku lub salaterce, potem stopić kawałek krajanej słoniny, do której dodać trochę **octu**, posolić, a gdy się zagotuje, oparzyć tym salata w salaterce. Zamiast słoniny, można użyć na postny dzień masła i oblać śmietaną.



SALATA Z CZERWONEJ KAPUSTY.

Poszatkowaną jak najcieniej kapustę wrzucić na gotującą się wodę, kilka razy zagotować, wodę zlać i kapustę wycisnąć, posolić, na jedną główkę wziąć 2 łyżki **octu**, 3 łyżki oliwy, łyżkę cukru, wymieszać razem i polać kapustę.

SALATA Z ROSZPONKI LUB ENDYWII.

Oba te gatunki, po zaprawieniu, giną w oczach tak, iż mało znać na salaterce. Otóż dla powiększenia ilości, doskonałym połączeniem są kartofle, które odparzone jak zwykle, ugotować w łupinach, obrane i pokrajane w plasterki, posolić, popieprzyć białym pieprzem, polać suto oliwą, licząc na 4 osoby dwie łyżki, a następnie włożyć na salaterkę, gdzie jest już zaprawiona solą, oliwą i **octem estragonowym** zielona salata, wymieszać razem, próbując czy nie za mało **octu**, którego użyć trzeba mało, ale bardzo dobrego. Można dodać szczypiorku siekanego.

SALATA Z KARTOFLI.

Ugotować 10 dużych kartofli w łupinach i jednocześnie włożyć do wody, poprzednio dobrze umyte jajko, ażeby się ugotowało. Gdy się kartofle ugotują — ostudzić je, a jajko, ugotowane wrzucić do zimnej wody. Jedną sporą cebulę pokrajać drobno, a kartofle w plasterki. Żółtko ucierać drewnianą łyżką, dodając do tego soli, łyżeczkę cukru, łyżeczkę musztardy i 3 — 4 łyżki śmietany, w końcu wlać łyżkę dobrego **octu winnego**. Sosem tym polać kartofle z cebulą i zamieszać, następnie podać do sztuki mięsa lub na przekąskę.

SALATA Z SELERÓW.

Selery duże, włoskie są b. smaczne na salacie, oplókanie, gotować ze skórą w wodzie słonej nie długo, gdy będą miękkie, wyjąć z wody i zaraz obrać ze skóry, włożyć do zimnej wody, ażeby nie szczybiały, a gdy ostygną, pokrajać w plasterki, posolić trochę, zalać oliwą, **octem**, popieprzyć i wymieszać, albo też można salatę polać sosem musztardowym.

SALATA Z POMIDORÓW.

ładne pomidory pokrajać na plasterki, ułożyć na półmieseczku, składając cebulą, popieprzyć, posolić, oblać **octem** i oliwą.



SALATA Z FASOLI.

Zieloną fasolę, ugotowaną w słonej wodzie, wystudzić i zalać następującym sosem: jedno żółtko, ugotowane na twardo, rozetrzeć z 2-ma łyżkami oliwy, dodać **octu** do smaku, jedną łyżeczkę musztardy, szczyptę soli.

CWIKŁA.

Buraki ćwikłowe, oczyszczone i ugotowane, obrać póki gorące, a gdy ostygną, pokrajać je w cienkie plasterki i układać w słoju, przesypując chrzanem. W końcu zalać w słoju przegotowanym **octem**, tak aby pokryć burak. Gdy **ocet** bardzo mocny, trzeba do niego dolać trochę przegotowanej wody zimnej. W razie, gdyby buraki nie były bardzo słodkie, wsypać do **octu** trochę cukru. Zimą, w chłodnym miejscu trzymając, można je zachować kilka tygodni.

MIZERIA.

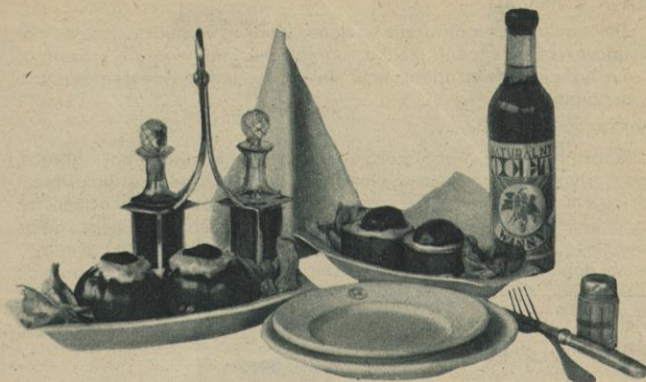
Na kilka godzin przed użyciem, obrać świeże ogórki, pokrajać cienko, posolić, niech tak postoją, potem zlać sok, rozbić po połowie **ocet** z oliwą, posypać pieprzem i wymieszać. Drugi sposób: wyciśnięte już ogórki oblać śmietaną, rozbić z cukrem i **octem**.



CHRZAN Z OCTEM.

Kilka korzonków chrzanu utrzeć na tarce i postawić w ciepłe dla wywietrzenia. Włożyć chrzan do słoika, nalać do pełna **octem** i wsypać trochę cukru. Chrzan z **octem** bez cukru, przechowuje się dłużej.





SALATA ZE ŚLEDZIA.

Obrać mięso z wymoczonego śledzia, pokrajając go drobno w kostki, a ugotowane kartofelki, cebulkę i jabłko kwaśne, surowe, pokrajane w plasterki, zmieszać razem z kwaśną, beczkową kapustą, mleczko zaś od śledzia usiekać b. drobno, rozbić z **octem** i oliwą, dodać trochę pieprzu i polać tem salate.

VINAIGRETTE ZE ŚLEDZIA.

Kilka kartofli gotowanych, $\frac{1}{4}$ kg gotowanej fasoli (najlepiej łopatki), kilka ogórków, obranych ze skóry, albo korniszony, grzyby marynowane i jajka ugotowane na twardo. Wszystko to pokrajając w ładną kostkę i wymieszać ze śledziem, również drobno pokrajany. Kto chce, może i ćwikłowy buraczek ładnie pokrajając i zmacerować w **occie** i dopiero na samym końcu dodać, by sosu nie zbrudzić. Zalać sosem, a na wierzchu zatknąć łebek od śledzia. Sos I.: 4 łyżki mąki zasmażyć z 4-ma łyżkami oliwy, 4 żółtka z jaj na twardo gotowanych, przetrzeć przez sito i wiercić razem z zasmażką, dodając po 1 łyżce oliwy i po 1 żółtku surowym (po 8 każdego), później doprawić do smaku solą, **octem** i musztardą. Sos powinien być ostry. Kto chce, może dodać kaparów. Sos II.: 3 jajka ugotować na pół miękko, utrzeć w miseczce, dodać do tego kwaterkę dobrej śmietany, soli, musztardy, **octu** lub soku z cytryny.

Uwaga: Można też, wedle gustu, użyć sos majonezowy lub tatarski. (Patrz sosy).

SOSY

SOS MUSZTARDOWY.

Podsmażyć łyżkę mąki w łyżce masła, wlać w to szklanke rosółu, 3 łyżki francuskiej musztardy, **octu** do smaku, trochę cukru, zmieszać wszystko dobrze i zagotować. Dobry do kielbas, węgorza i jesiotra.

SOS REMOULADE.

3 żółtka twarde i jedno surowe ucierać drzewnianą łyżką, dolewać kroplami tyle oliwy, by się utworzył gęstawy sos, dodać łyżkę musztardy, trochę **octu**, szczypiorku, kaparów, korniszonów pokrajanych drobno, trochę cukru, dobrze wymieszać.

SOS CEBULOWY.

Jedną lub dwie cebule drobniutko posiekać, sparzyć gorącą wodą i niech tak postoi godzinę. Tymczasem zrobić zasmażkę z łyżki mąki i masła, rozcieńczyć rosółem, dodać do tego cebulę. Posolić do smaku, włożyć łyżeczkę musztardy, doprawić **octem**, do smaku, zarumienić karmelem.

SOS KORNISZONOWY.

Zrobić ciemną zasmażkę, rozcieńczyć rosółem. Kilka małych, ładnie pokrajanych korniszonów wrzucić do sosu, a jeśli po ugotowaniu sos będzie mało kwaśny, dodać trochę **octu** lub soku z cytryny i zaprawić karmelem. Sos ten używa się do kotletów wołowych lub sztuki mięsa.



SOS SZCZYPIORKOWY.

Zrobić białą zasmażkę (można ze szmalcu), rozcieńczyć rosółem i wsypać do tego drobno posiekanego szczypiorku, posolić do smaku, wlać trochę octu, dodać jeśli kto lubi, trochę cukru i zagotować. Sos ten można zamienić karminem.

SOS KAPAROWY.

Zrobić zasmażkę z łyżki mąki i łyżki masła, rozcieńczyć rosółem. Wsypać trochę kaparów, posolić do smaku — wcisnąć trochę soku z cytryny; lub wlać trochę octu, następnie zagotować. Sos ten dobry do sztuki mięsa, jak również do kotletów wołowych.

U w a g a: Do sosu cebulowego, pomidorowego, szczypiorkowego, można śmiało użyć, w razie potrzeby szmalcu do zasmażki.

SOS CHRZANOWY.

Kilka korzonków chrzchanu oskrobać, utrzeć na tarce, postawić na blasze, aby trochę wywietrzała, lub też sparzyć wrzącą wodą. Przed obiadem wymieszać w rondelku kilka łyżek śmietany z niecałą łyżeczką mąki, rozcieńczyć rosółem, włożyć chrzan, dodać do smaku octu, a gdy kto lubi, trochę ocukrzyć, postawić na ogniu do zagotowania. Postny sos rozcieńczyć smakiem, wygotowanym z ryby. Przed podaniem zaprawić chrzan żółtkiem.

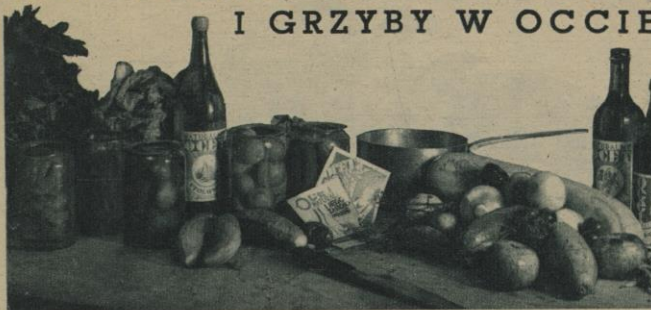
SOS Tatarski.

8 żółtek z jaj, na twardo gotowanych, przetrzeć przez sito do donicy. Potem po kropelce dolać 8 łyżek oliwy nicejskiej i ucierać tak długo walkiem, aż będzie zupełnie gładka, następnie dodać 2 łyżki musztardy, soli do smaku, trochę sosu angielskiego Cabul i ucierać dalej, aż się wszystko dobrze wymiesza. Jeżeli smak wydaje się za mało



mocny, wlać trochę octu estragonowego, rozcieńczyć kilkoma łyżkami smaku z nóżek lub z ryby, dodawszy do niego trochę żelatyny, uważając, żeby sos był w miarę gęsty. Dodać trochę grzybków marynowanych, kaparów lub korniszonów.

MARYNATY JARZYNOWE I GRZYBY W OCCIE



PIKLE PO ANGIELSKU.

Obmyć i wytrzeć do sucha 10 małych korniszonów, nakłóć i sparzyć je mocnym octem 3 razy w przeciągu 2-ch dni. Obmyć dobrze z piasku 20 małych grzybków i udusić je. Ugotować w lekko osolonej wodzie 20 dkg. fasoli szparag., 20 dkg. czubków z kukurydzy, 20 dkg. marchewki, 20 dkg. kalafiorów. Jarzyny te należy gotować osobno, uważając by nie rozgotowały się. Kalafiori podzielić na cząstki, marchewkę pokrajać grubo, nożem karbowanym, fasolkę zaś w skośne kawałki. Zagotować odpowiednią ilość octu estragonowego, dodać doń 10 dkg. szalotek (małych cebulek), 3 liście bobk., 10 ziarn zieleń ang. i 10 ziarn pieprzu oraz 1 łyżeczkę gorczycy i 1 owoc czerwonej papryki. Pokrajane jarzyny wrzucić do gotującego się octu, zagotować, odstawić, dodać grzyby i korniszony, posolić, ostudzić. Po ostudzeniu, ułożyć w słoju warstwami, przekładając każdą warstwę szalotkami i przyprawami z octu, po czym zalać octem, tak by pikle były przykryte płynem. Słoiki obwiązać papierem pergaminowym.

PIKLE Z JARZYN.

Młodą zieloną fasolkę, kalafiori podzielone na cząstki, młodą karpotkę i szarlotkę oczyścić i ugotować w solonej wodzie do połowy miękkości, ostrożnie wyjąć i na sicie osączyć z wody. Ułożyć jarzynki na miejsce i zalać gorącym octem, w którym niech dobie poleżą. Nazajutrz odcedzić je, układać w słoje, przesypując różnymi korzeniami i zalać świeżym, mocnym, ostudzonym octem i obwiązać pęcherzem.



OGÓRKI W OCCIE.

Nasienne ogórki oplókać, obrać, przeciąć na pół wzdłuż, wydrążyć pestki, przekrajać każdą połowę wzdłuż na 4 części, ułożyć w misce, posolić, przycisnąć krążkiem i tak pozostawić w chłodnym miejscu do następnego dnia. Zagotować odpowiednią ilość zwykłego **spirytusowego lub estragonowego octu**, zalać wrzącym odcisniętym uprzednio z soku ogórki i przycisnąwszy je krążkiem, pozostawić tak znowu do następnego dnia. Zlać ocet z ogórków i jeżeli nie jest mętny, dodać doń świeżego octu „do marynat” do smaku, odrobinę cukru, liścia bobkowego, ziela ang., szczyptę papryki czerwonej, sporo gorczycy w ziarnkach, zagotować i ostudzić. Ułożone w słojach ogórki, przełożyć wyjętymi z octu przyprawami, zalać zimnym octem, tak by powierzchnia była przykryta płynem i zawiązać papierem pergaminowym. Jeżeli zlaný z ogórków ocet jest mętny, to należy zagotować świeży ocet z przyprawami.

KORNISZONY W OCCIE.

Małe, zielone, zdrowe korniszony wymyć dobrze, wytrzeć do sucha, przesypać solą, nakryć i zostawić tak na dobę. Nazajutrz zalać gorącym **octem** tak, żeby były pokryte i niech tak leżą 3 doby. Zlać ten ocet, korniszony poukładać w słoiki, przełożyć estragonem i zalać zimnym, przegotowanym **octem** z korzeniami, obwiązać szczelnie papierem lub pęcherzem i wynieść do chłodnego suchego miejsca.

POMIDORY ZIELONE W OCCIE.

Niedojrzałe pomidory namoczyć w zimnej wodzie na 3 godziny, potem obetrzeć, ponakłować, posolić i zostawić na 48 godzin, potrząsając często. Po upływie tego czasu wyjąć z soli i obetrzeć każdy serwetą. Zagotować mocnego octu z pieprzem zwyczajnym, tureckim i ark-

gielskim, bobkowymi liśćmi, estragonem i imbirem, włożyć w ocet pomidory, zagotować kilka razy i odstawić. Gdy ostygną, ułożyć w słoiki, zalać **octem** i obwiązać pęcherzem.

KALAFIORY I SZPARAGI MARYNOWANE.

Obrane zwyczajnie kalafiorów zagotować we wrzącej słonej wodzie, potem włożyć na sito, aby woda ściekła, a gdy oschną, ułożyć w słoju, zalać przegotowanym i ostudzonym **octem**, (można dodać do octu trochę korzeni), zawiązać pęcherzem i schować w chłodnej piwnicy do użycia na zimę.

FASOLA I GROCH W STRĄCZKACH MARYNOWANE.

Młode strączki fasoli lub grochu, oczyszczonego z włókien, zalać wodą mocno osoloną, gorącą i trzymać w niej przez kilka dni, aż zupełnie pożałkna, wtedy wyjąć, przełożyć do słoików i zalać ostudzonym mocnym **octem** z korzeniami, a z wierzchu oliwą. Po niejakiem czasie, gdyby pleśń się pokazała, odlać **ocet**, zalać świeżym przegotowanym z korzeniami. Słoje powinny być obwiązane pęcherzem i papierem.

SALATA Z ZIELONYCH POMIDORÓW.

Oplókać i pokrajać w cienkie talarki 5 kg. zielonych pomidorów, wymieszać je z ½ kg. białej, dużej, obranej z łuski cebuli, pokrajanej również w cienkie talarki, posolić, przycisnąć lekko krążkiem i pozostawić tak do następnego dnia. Przegotować ½ ltr. **mocnego octu** „do marynat”, rozcieńczyć go do smaku wodą gotowaną i przestudzić nieco, poczym zalać nim odsączone poprzednio z soku pomidory i po-





ARCHIWA
PAŃSTWOWE
ARCHIWUM PAŃSTWOWE
W LESZNE

zostawić je tak w zimnej szpiżarni przez 12 godzin. Zagotować 1½ ltr. wody z **octem „do marynat”**, dodanym do wody do smaku, dodać ½ kg. cukru, 10 dkg. goździków, 10 liści bobkowych, 20 ziarenek ziela ang., 1 łyżkę gorczycy w ziarnach, wymieszać to wszystko z pomidorami i gotować na wolnym ogniu dopóki pomidory nie zmiękną. Gdy pomidory ostygną, złożyć je do słoja, przekładając drobno krajonym makaronem z 2-ch owoców czerwonej papryki i zalać **octem**, w którym pomidory gotowały się. Słój obwiązać papierem pergaminowym.



GRZYBY I RYDZE MARYNOWANE.

Wybrać ładne grzybki, poobcinać korzonki, zostawiając kawałki, włożyć do dużego rondla. Przesypać solą i cebulą, zalać wodą, postawić na b. ostrym ogniu, żeby się prędko zagotowały. 2 — 3 razy się przewrócą i zaraz wylać do miski polewanej. Gdy ostygną, odcedzić je i zalać słabym, letnim **octem**. Po 24 godzinach, osączyć grzyby na sicie, ułożyć w słoju, tak jak rosną, (naturalnie cebulę wszystką odrzucić) przekładać bobkowymi liśćmi, angielskim zieleń, pieprzem i zalać przegotowanym, **mocnym i zimnym octem**. Na wierzch nalać oliwy i zawiązać pęcherzem. W ten sposób przyrządza się i rydze.

KOMPOTY



KOMPOT Z TRUSKAWEK.

Piękne truskawki, obrane z szypulek, ułożyć na salaterce, skropić dobrze **winnym octem**, posypać suto pudrem, postawić w chłodnym miejscu. Po kilku godzinach otrzyma się kompot o wybornym smaku i aromacie.

GRUSZKI W OCCIE.

Bergamutki lub muszkatołki obrać, oczyścić z pestek, kłaść w wodę, do której wcisnąć sporo cytryny. Trudno określić proporcję gruszek z powodu ich wielkości, trzeba tylko uważać, aby soku było dosyć. Wziąć np. na 5 ltr. gruszek, litr **octu** i sześć szklanek cukru, trochę goździków i cynamonu, zagotować, wrzucić gruszki, gotować na wolnym ogniu blisko godzinę, dopóki nie będą miękkie. Wtedy gruszki wybrać durszlakową łyżką na sito, niech dobrze osięgną. Sos wygotować dostatecznie, wyszumować i ostudzonym zalać gruszki, poprzednio w słoju ułożone. Po kilku dniach sok z gruszek zlać i zagotować kilka razy i ostudzonym, ponownie polać gruszki. Tę czynność powtórzyć jeszcze raz po dwóch dniach, a po ostudzeniu obwiązać pęcherzem i schować w suche miejsce.

SLIWKI I WIŚNIE W OCCIE.

Sliwki bez skaży, otarte z barwy, nakłóte w kilku miejscach goździkami, ułożyć w misce lub wazie, zalać niemocnym, ale przegotowanym **ostudzonym octem**. Pozostawić to tak do drugiego dnia. Drugiego i trzeciego powtórzyć tę czynność. Na czwarty dzień **ocet** przegotować.



wać z cynamonem, goździkami i cukrem, biorąc na 4 litry śliwek cztery szklanki cukru i trzy szklanki octu. Tak przyrządzonym i przestudzonym octem zalać śliwki. (Wiśnie przyrządza się w ten sam sposób).

ŚLIWKI OBIERANE W OCCIE.

2 kg. przebranych i obmytych śliwek zanurzyć na cedzaku we wrzącej wodzie, a gdy skóra zacznie na nich pękać, wyjąć je z wrzątku, osączyć i obrać. Przygotować syrop z $\frac{3}{4}$ ltr. wody i $\frac{1}{2}$ kg. cukru, dodając doń cynamonu, goździków i tyle octu „do marynat”, by syrop był dobrze kwaśny. Na wrzący syrop wrzucić śliwki, smażąc je na wolnym ogniu tak długo, aż owoc stanie przezroczysty; — uważać przy tym należy, by śliwek nie rozgotować. Po ostudzeniu, śliwki ostrożnie złożyć do słoja i zalać je przecedzonym syropem. Słoje obwiązać papierem pergaminowym.

RENKŁODY W OCCIE.

Prawie dojrzałe renkłody ponakłować drewnianą szpilką. Na 4 ltr. renkłód wziąć 4 szklanki cukru i trzy octu, przegotować i dobrze wyszumować. Ostudzonym octem zalać renkłody. Na drugi dzień zalać cieplejszym, a na trzeci dzień gorącym. Na czwarty dzień zlać sok do rondla, zagotować i na wrzący wrzucić renkłody, na wolnym ogniu raz zagotować, odstawić, a gdy przestygną przelać w słoje i obwiązać papierem.

BANIA W OCCIE.

Oczyścić banię, pokrajać w kawałki, następnie posypać cukrem, tak, jakby się solilo (cukrzy się poto, aby bania sok puściła). Niech tak postoi całą noc. Rano włożyć na durszlak, aby sok dobrze ściekł. Następnie przygotować syrop: — szklanek octu na 2 szklanki cukru, do tego dodać goździki i cynamon, lub wanilię, zależnie od tego, co kto wali. Banię wrzucić na wrzący syrop i gotować wolniutko tak długo, aż stanie się przezroczystą. Po ostudzeniu włożyć do słoja. Aby się nie psuła, włożyć podczas gotowania trochę benzoesu.

MELON W OCCIE.

Rozkroić nawpół dojrzały melon, wyjąć ziarenka, obrać ze skóry, pokrajać na kawałki dowolnej wielkości, wrzucić w zimną wodę, postawić na wolnym ogniu i gotować aż zmięknie, ale nie zagotowywać. Na 1 kg. melona zrobić syrop z trzech i pół szklanek octu i trzech i pół szklanek cukru, ostudzić. Zupełnie wolnym zalać melon, następnego dnia odcedzić syrop, zagotować i codziennie oblewać gorętszym, powtarzając tę czynność przez trzy dni. Czwartego dnia zalać, wystudzić i złożyć do słoja, przesypując goździkami i cynamonem.

OCET FERMENTACYJNY W ZASTOSOWANIU DO CELÓW PRAKTYCZNYCH



Ocety fermentacyjne używane są nie tylko do celów kulinarnych, ale także znajdują b. szerokie zastosowanie w gospodarstwie domowym do różnorodnych celów praktycznych, jak np. do wywabiania tłustych plam z posadzek, do mycia szyb w oknach po robotach malarskich, do zmywania lampyryj ściennych olejno malowanych, do czyszczenia dywanów, kilimów, utrwalania barw różnych tkanin, do tępienia robactwa itp.

Do celów kosmetycznych stosuje się specjalny ocet toaletowy, jako dodatek do wody do mycia, do kąpieli, do nacierania całego ciała, do splókiwania włosów po umyciu głowy itp.

Ocet taki zwany „Octem Zdrowia”, zawiera żywicę benzoesową, olejek goździkowy, majeranowy itp. składniki.

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

Poniżej podajemy szereg przepisów, dotyczących stosowania octu do rozmaitych celów praktycznych.





ARCHIWA
PAŃSTWOWE
ARCHIWUM PAŃSTWOWE
W LESZNE

PRZEPISY OPRACOWANE I SPRAWDZONE PRZEZ INSTYTUT GOSPODARSTWA DOMOWEGO W WARSZAWIE



NOWE NACZYNIA EMALIOWANE 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 szklanki wody 1 szklankę octu 3,5%-wego) oraz 20 g soli kuchennej. Roztwór ten wlewamy do garnka i zagotowujemy, po czym płócemy naczynie zimną wodą.

CZYSZCZENIE NACZYŃ ALUMINIOWYCH. 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 ¼ szkl. octu 3,5%-wego; otrzymany roztwór mieszamy z gliną w takim stosunku, ażeby otrzymać rzadką papkę. Tą papką wycieramy przy pomocy ściereczki ścianki naczyń.

CZYSZCZENIE SZYB OKIENNYCH I LUSTER.

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



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



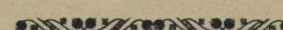
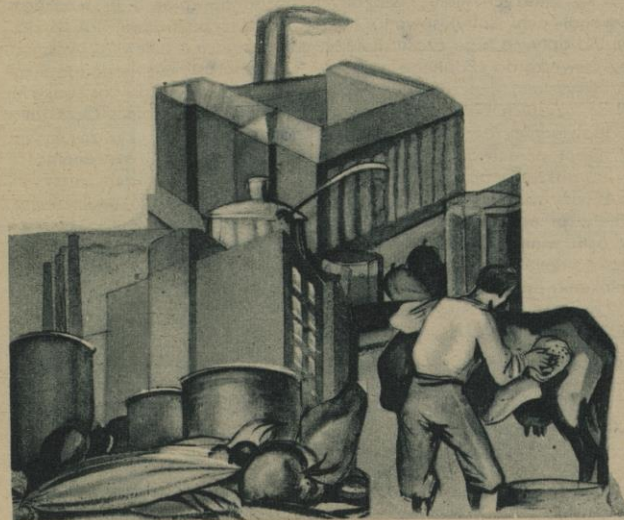
TEPIENIE PCHEŁ I ROBACTWA. Należy zwilżyć szpary podłogi **mocnym octem**, a następnie zmyć nim całą podłogę. Pchły i robactwo oraz ich jajeczka giną.

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

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

ZAGĘSTNIAŁY ATRAMENT w większości wypadków nabiera płynności po dodaniu doń niewielkiej ilości octu 10%.

NIEMIŁE ZAPACHY, powstające w kuchni przy gotowaniu kapusty lub innych jarzyn, można całkowicie usunąć, jeżeli na garnczek nałożymy ściereczkę, zmoczoną **mocnym octem**.



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.

OCET MALINOWY PRZECIWKO PRZEZIĘBIENIU.

2 kg świeżych malin, włożonych do słoja, zalać 3 ltr. 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 lemoniady. Na 1 ltr. zimnej, przegotowanej wody bierze się 2 do 3-ch łyżeczek od herbaty **octu 5%-wego** winnego lub spirytusowego. Chcąc otrzymać lemoniadę musującą, należy wziąć na szklankę wody jedną lub dwie łyżeczki od herbaty **octu 5%-wego**, najlepiej winnego i dodać szczyptę oczyszczonej sody jadalnej. Po zamieszaniu łyżeczką, lemoniada ta będzie silnie musować.

ODDYCHANIE POWIETRZEM ZAKWASZONYM OCTEM jest bardzo wskazane dla osób skłonnych do zaziębień. Najłatwiej to zrobić, rozstawiając na noc naczynia, w których znajduje się **ocet**, lub rozwieszając ścierki nasyczone octem. Oddychanie takim powietrzem, zupełnie nie szkodzi, a jest dobrym zabezpieczeniem się przed zaziębieniem, stanami kataralnymi itp. Tam, gdzie to jest możliwe można przeznaczyć na to jeden pokój i na jedną godzinę codziennie zamykać się w nim. W tym wypadku jednak trzeba podnieść stężenie **octu** w powietrzu, w takim stopniu mianowicie, aż będzie się odczuwać słabe pieczenie powiek. Wreszcie, jeżeli te sposoby są niedogodne, to trzeba trzy razy dziennie zawieszać przed ustami ściereczkę nasyczoną **octem** i trzymać ją w ciągu 10 minut.

PRZY ANGINIE i stanach zapalnych gardła zaleca się płókanie wodą, zawierającą łyżeczkę **octu 10%-go**, łyżeczkę soli kuchennej, oraz 2—4 krople jodiny w szklance wody.



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 nie ma możliwości stosowania kąpeli, 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 dobrej ciepłej wodzie z dodaniem 2 łyżek 6%-wego octu spirytusowego na 4 — 5 ltr. wody. Środek ten, jako skuteczny i tani, jest szeroko stosowany wśród sportowców i wojskowych.

MYCIE GŁOWY.

**ROZCIENIONY OCT
USUWA ZMĘCZENIE
NÓG**

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

TAMOWANIE KRWI za pomocą octu 10%-go wykonuje się w ten sposób, że małe ranki zwilża się octem, a na większe przykładają się kompres z octem.

KRWAWIĄCE DZIAŚŁA wracają do normalnego stanu po płókanii wodą z dodatkiem łyżeczki octu na szklaną wodę.

PO WYRWANIU ZĘBA ranki goją się dobrze i dezynfekują jeżeli będziemy płókać usta wodą z octem jak wyżej.

PO NARKOZIE chloroformowej zwykle następuje nieprzyjemne uczucie, łatwo usuwane przez wdychanie octu ze ściereczki, którą należy trzymać przed ustami chorego.

KREW Z NOSA tamuje bardzo dobrze ocet, jeśli go będziemy wciągać do nosa. W tym wypadku należy stosować ocet słabszy.



OCT JAKO ODTRUJAK.

W przypadkach otrucia alkaliami, (sól Glauberska, ług, sól potasowa, soda itp.) co pociąga za sobą, 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. Błędny byłoby jednak podawanie, przy otruciach alkaliami, silnych roztworów octu, gdyż spotęgowałoby to tylko działanie trucizny. Przez udzielenie choremu tego rodzaju pierwszej pomocy, ułatwia się lekarzowi ratowanie otrutego.

STŁUCZENIA itp. leczy się dobrze przez przykładanie kompresów z łyżki octu 10%-go na szklaną wodę. Działa to dobrze w tych wszystkich wypadkach, gdy zalecane jest stosowanie wody Burowa lub wody gulardowej.

OBMYWANIE CHORYCH przy pomocy octu jest znakomitym i orzeźwiającym sposobem. Na 1 część octu dajemy 3 części wody i tak otrzymanym roztworem wycieramy stopniowo członki chorego.

BÓL GŁOWY osobliwie po nadużyciu alkoholu, znika prędko po zastosowaniu krótkich inhalacji octu i po nałożeniu sobie kompresu na głowę.

REUMATYZM leczy się za pomocą okładów z gorącego octu 10%-wego. Okład owija się flanelą i po ostygnięciu odnawia się go. W ten sposób postępuje się przy podagrze.

KĄPIEL Z KWASU WĘGLOWEGO

tania wykonuje się w sposób następujący: do kąpeli dodaje się 200 gr sody Solway'a i pół litra octu 10%-go. Soda powinna się najpierw rozpuścić, po czym dodajemy ocet. Używana jest przy cierpieniach serca i nerwów.





SMAK „PUDLISZEK”

**Budynek główny fabryki, okres międzywojenny
APL, Zakłady Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego
„Pudliszki”, sygn. 441.**



ARCHIWA
PAŃSTWOWE
ARCHIWUM PAŃSTWOWE
W LESZNIE

Przetwórnia owocowo-warzywna w Pudliszkach została założona w 1920 r. przez Stanisława Fenrycha. Majętność Pudliszki posiadała już wówczas kilka przedsiębiorstw, mianowicie: cegielnię, gorzelnię, mleczarnię i tartak. Jednakże na ich czoło wysunęła się niebawem intensywnie rozbudowywana przetwórnia owocowo-warzywna, posiadająca własne zaplecze surowcowe w folwarkach majątności.

W okresie międzywojennym przetwórnia posiadała swoje magazyny i przedstawicielstwa w Warszawie, Gdyni, Katowicach, Lublinie, Poznaniu, Lwowie i Bydgoszczy. Zaopatrywała w swoje produkty także statki "Batory" i "Dar Pomorza".

KONSERWY JARZYNOWE
KOMPOTY I JAM'Y

NOWOŚĆ:
CUKIERKI ŚMIETANKOWE

Majątność **Pudliszki** poczta Krobia
Właśc.: STANISŁAW FENRYCH

Przedstawiciele Fabryki:

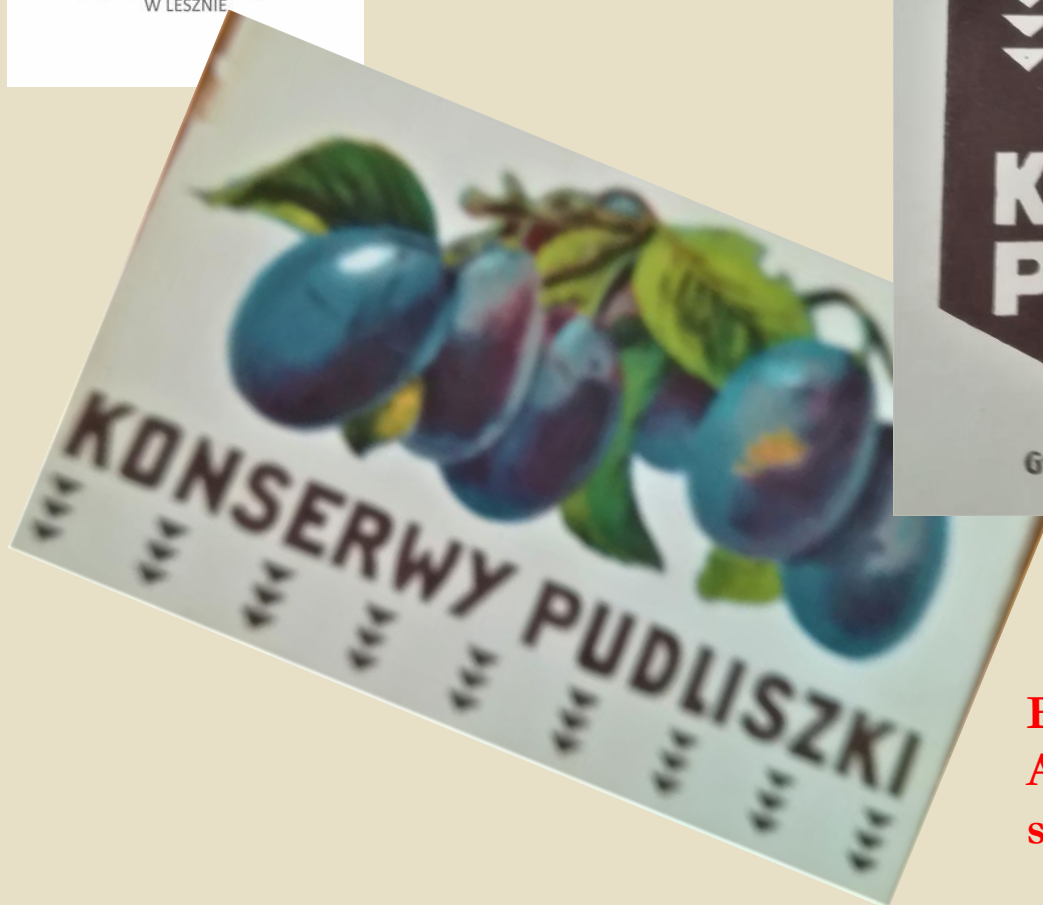
BYDGOSZCZ: Wł. Przywarski, Paderewskiego 12.
GDAŃSK: F. Quinkert, Hopfengasse 87.
KATOWICE: J. Meyza i Ska, Słowackiego 8.
KRAKÓW: W. Schönthaler, Radziwiłłowska 25.
LWÓW:
POZNAŃ: B. Weyenke, Głogowska 97.
WARSZAWA: E. Kamiński, Koszykowa 53.



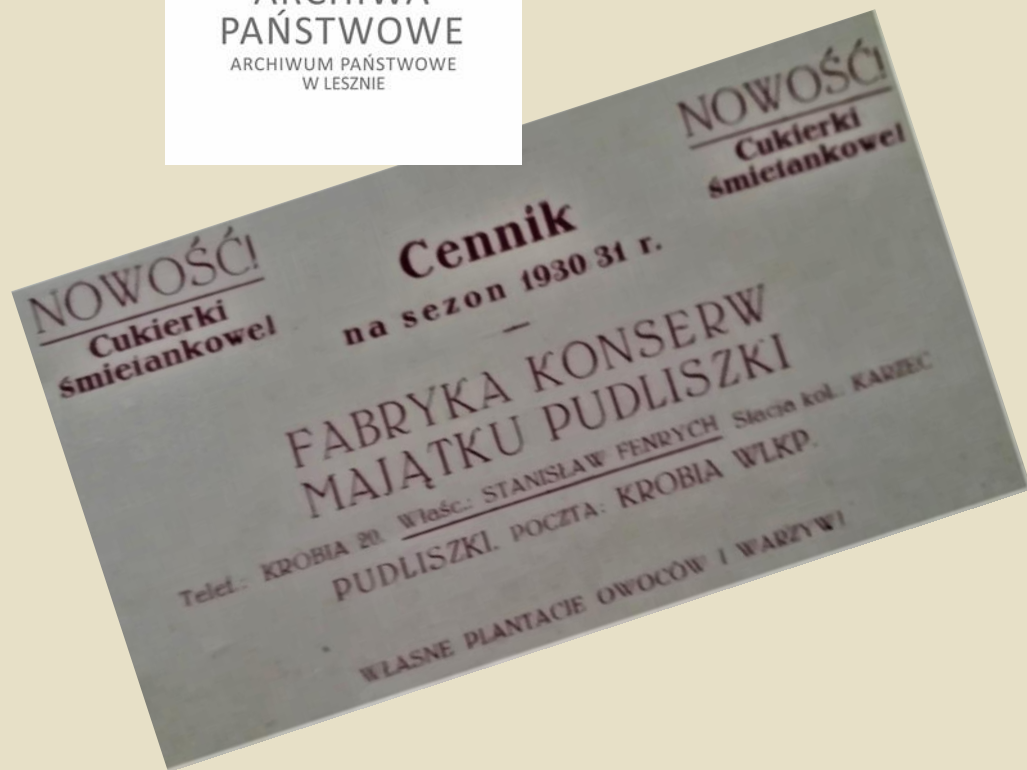
Z broszury wydanej przez „Pudliszki” w okresie międzywojennym
APL, Zakłady Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego „Pudliszki”, sygn. 441.



ARCHIWA
PAŃSTWOWE
ARCHIWUM PAŃSTWOWE
W LESZNE



Etykiety przetworów z Pudliszek, okres międzywojenny
APL, Zakłady Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego „Pudliszki”,
sygn. 441.



**APL, Zakłady Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego
„Pudliszki”, sygn. 441.**

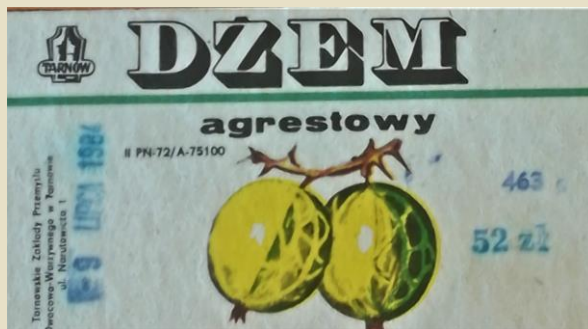
KONSERWY JARZYNOWE „PUDLISZKI”.

	¹ / ₁ p. zł	¹ / ₂ p. zł	¹ / ₄ p. zł
Szparagi:			
901. A. najgrubsze do 18 szt. w puszcze ¹ / ₁	9.—	4.70	
902. B. grube 20—30 szt.	8.—	4.20	
903. C. średnie 30—40 szt.	6.80	3.60	
904. D. cienkie powyżej 40 szt.	5.50	2.95	
905. A. łamane grube	6.—	3.20	
906. B. + C łamane cienkie	4.—	2.20	
907. A. główki grube	9.—	4.70	
908. B. główki cienkie	7.20	3.80	
Groszek:			
910. A. najprzedniejszy	3.40	1.90	1.10
911. B. przedni	3.20	1.80	1.05
912. C. wyborowy	2.80	1.60	0.95
913. D. średni	2.20	1.30	0.80
914. E. młody	1.80	1.10	0.70
915. F. groszek	1.60	1.—	
916. A. wyborowy z karotką paryską	2.60	1.50	
917. B. średni z karotką drobną	2.—	1.20	
918. C. groszek z karotką	1.60	1.—	

KONSERWY OWOCOWE, WINA I CUKIERKI -PUDLISZKI.

Jam'y:	12,5 kg zł	szafa ¹ 1 kg zł				
960. morelowy	66.—	3.90				
961. truskawkowy	60.—	3.—				
962. malinowy	60.—	3.—				
963. wiśniowy	60.—	3.—				
964. z porzeczek czarnych	60.—	3.—				
Marmelady:						
	beczka ca 33 kg cena 1 kg	wiadro 17,5 kg	wiadro 7,5 kg	wiadro 1 kg		
966. konfitura brusznicowa (borówkowa)	41.—	8.85	—	—		
971. Marmelada wiśniowa wyborowa	3.—	41.—	8.85	3.70		
967. Marmelada czteroowocowa wyborowa	3.—	41.—	8.85	3.70		
968. Marmelada owocowa	1.80	26.—	5.80	2.40		
969. Powidła śliwkowe	2.50	34.65	7.58	3.12		
Soki:			Na zamówienie luzem w balonach od 20 litrów	¹ / ₂ ltr	¹ / ₄ ltr	¹ / ₈ ltr
Sok malinowy 60 % na czystej rafinadzie			3.50	2.40	1.30	
wiśniowy			3.—	2.—	0.95	
			W trygonian- przebiegu maks. 125 gr.	Waniliowy całkowiciej 2% kg		
Jarzyny suszone (szlachetna mieszanka) „Julienne”			1.10	15.60		
Cat-chup, sos pomidorowy do potraw mięsnych				¹ / ₂ ltr	1.35 zł	


ARCHIWA
PAŃSTWOWE
ARCHIWUM PAŃSTWOWE
W LESZNIE



APL, Zakłady Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego „Pudliszki”, sygn. 443.

W okresie okupacji niemieckiej Pudliszki zostały zabrane dotychczasowemu właścicielowi przez Niemców.

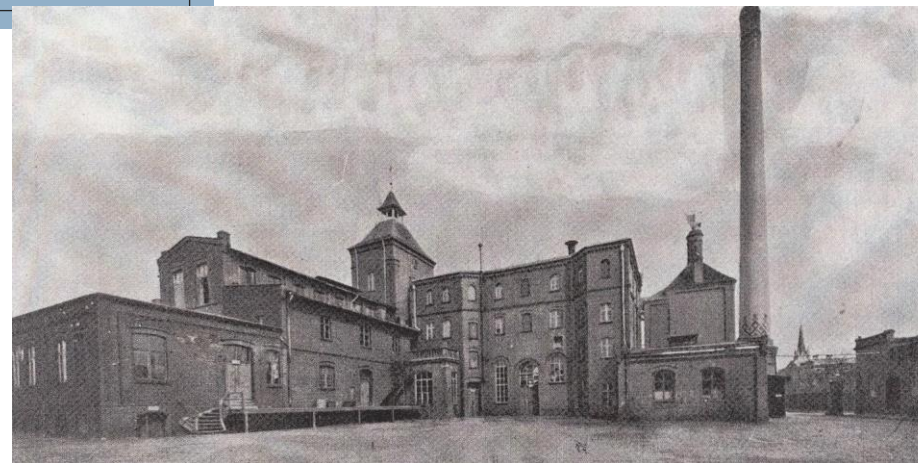
Po wyzwoleniu kraju spod okupacji majątność Pudliszki przejęto na własność Skarbu Państwa, a nadzór nad całym majątkiem objął Bank Rolny w Poznaniu. Niebawem utworzono w Pudliszkach Państwowy Ośrodek Kultury Rolnej. Przejął on niemal całą majątność, tzn. trzy folwarki, cegielnię, gorzelnię, tartak i fabrykę konserw.

W 1947 r. Bank Rolny dokonał podziału majątku na trzy osobne jednostki gospodarcze: Zakład Przetwórstwa Owoców i Warzyw w Pudliszkach, Gospodarstwo Rolne w Pudliszkach oraz Cegielnię w Pudliszkach. Wszystkie te jednostki nadal podlegały Bankowi Rolnemu, ale prowadziły samodzielną działalność.

W 1948 r. Zakład Przetwórstwa Owoców i Warzyw został przejęty przez Centralę Ogrodniczą "Przedsiębiorstwo Państwowo-Spółdzielcze w Warszawie". Następnie został powołany Centralny Zarząd Przemysłu Konserwowego. W 1955 r. zakład został przejęty przez Zjednoczenie Przemysłu Owocowo-Warzywnego w Warszawie. W 1969 r. miała miejsce kolejna reorganizacja. Zakład w Pudliszkach stał się siedzibą Wielkopolskiego Przedsiębiorstwa Owocowo-Warzywnego z zakładami w Pudliszkach, Międzychodzie i Kotlinie. Po dwóch latach zakład w Międzychodzie usamodzielniał się. W 1976 r. wszedł w skład Wielkopolskich Zakładów Przemysłu Owocowo-Warzywnego w Poznaniu.

W 1997 r. firma stała się częścią H.J. Heinz Company – amerykańskiego koncernu.

PIWO Z BOJANOWA



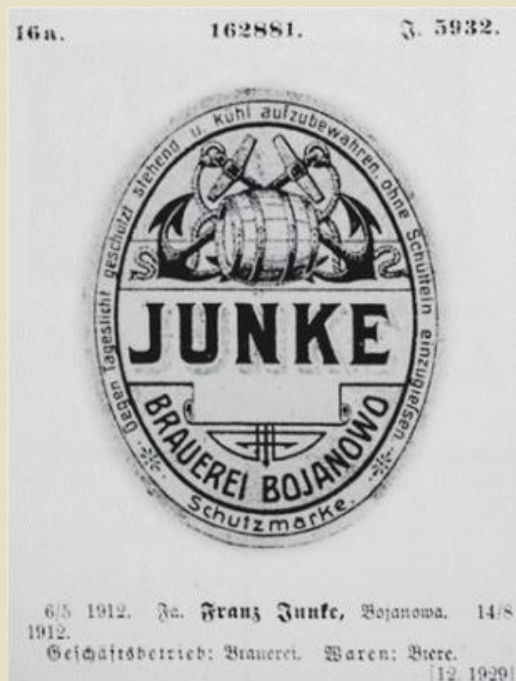
Browar w Bojanowie – zdjęcie z broszury z 1939 r.

*Witold Mikołajczyk, Żądajcie piwa z Bojanowa! Jest ono dobre, pełne smaku, a słynie z jednolitej zawsze dobroci.
Bojanowo 2013 Szkice Bojanowskie, Zeszyt VI*



ARCHIWA
PAŃSTWOWE
ARCHIWUM PAŃSTWOWE
W LESZNE

Browar w Bojanowie został wybudowany w 1880 r. przez Niemca Paula Junke. W latach 1885-1928 właścicielem był jego syn Franz Junke. Po jego śmierci zarząd nad Browarem objęła żona Ida Junke.



Etykieta Browaru Junke z 1912 r.

*Witold Mikołajczyk, Żądajcie piwa z Bojanowa!
Bojanowo 2013, Szkice Bojanowskie, Zeszyt VI*



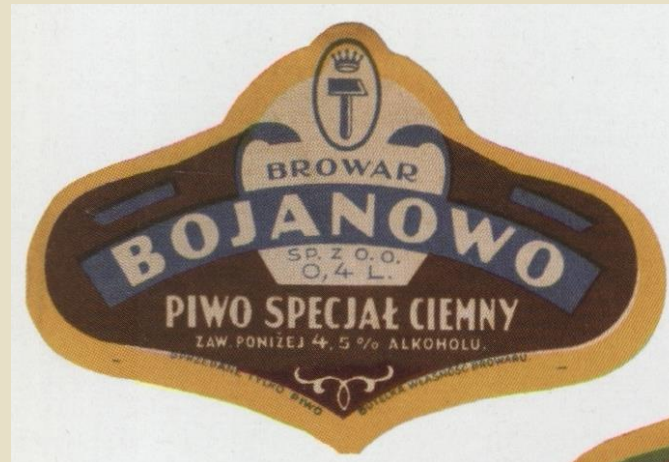
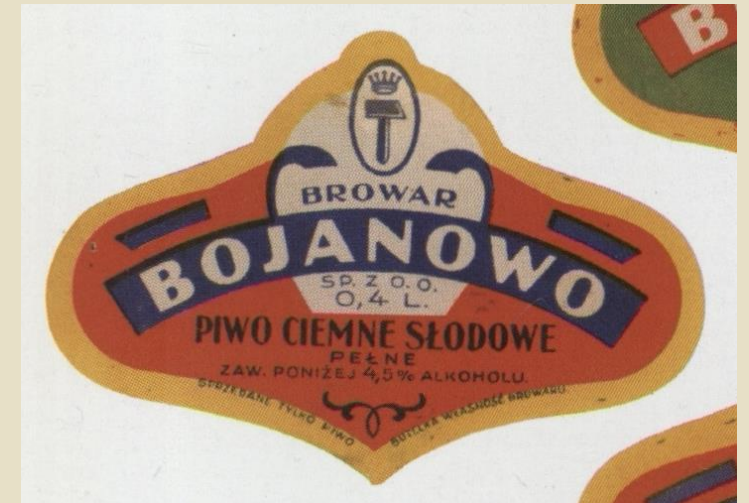
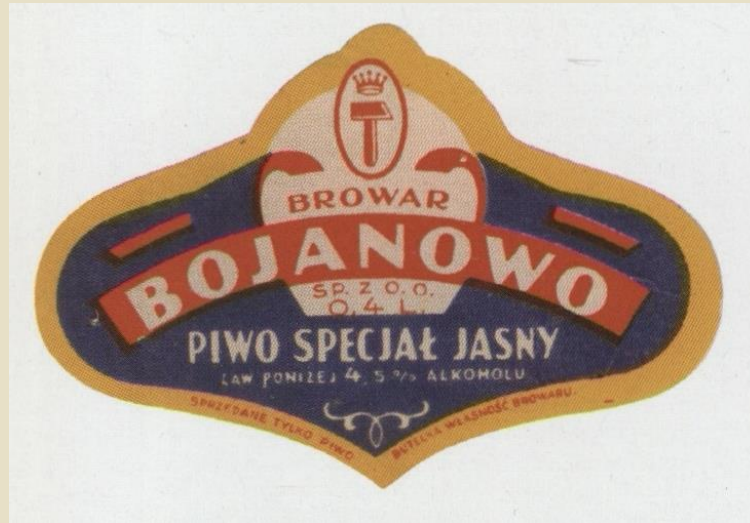
Etykiety z 1936 r.

APL, Bojanowskie Zakłady Piwowarsko-Słodownicze w Bojanowie,
sygn. 2



ARCHIWA
PAŃSTWOWE
ARCHIWUM PAŃSTWOWE
W LESZNIE

W 1938 r. browar wykupiła
polska spółka. Ówczesna
nazwa - *Browar Bojanowo*
daw. F. Junke. Sp. z o.o.



Etykiety z 1938 r.
APL, Bojanowskie Zakłady
Piwowarsko-Słodownicze w Bojanowie,
sygn. 2



ARCHIWA
PAŃSTWOWE
ARCHIWUM PAŃSTWOWE
W LESZNE

W okresie okupacji niemieckiej bojanowski browar znajdował się pod zarządem niemieckim.



Etykiety musujących napojów owocowych i piwa, okres okupacji niemieckiej

*Witold Mikołajczyk, Żądajcie piwa z Bojanowa!
Bojanowo 2013, Szkice Bojanowskie, Zeszyt VI*



W 1945 r. browar w Bojanowie odzyskali przedwojenni właściciele.
Jednak już w grudniu 1946 r. ustanowiono nadzór państwowy.
Ostatecznie z dniem 1 stycznia 1949 r. browar został upaństwowiony.

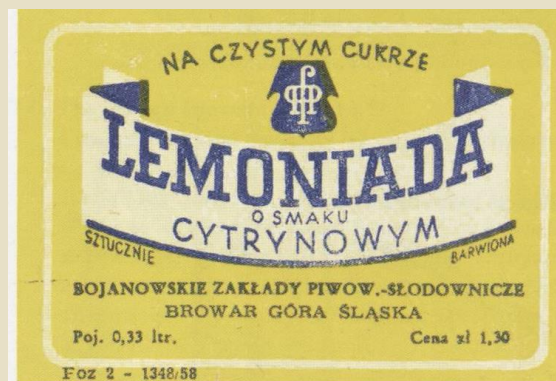
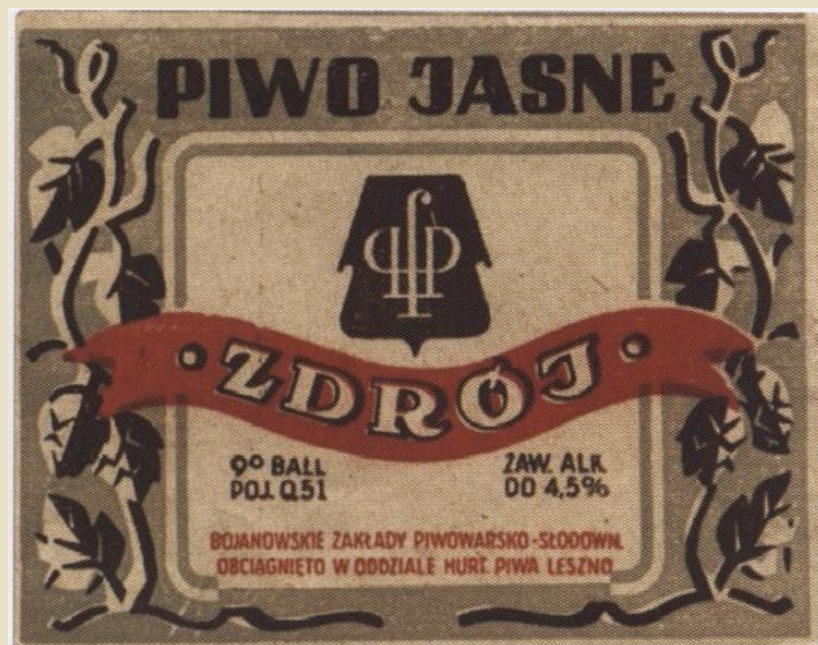


Etykieta z 1946 r.
*Witold Mikołajczyk, Żądajcie piwa
z Bojanowa!*
*Bojanowo 2013, Szkice
Bojanowskie, Zeszyt VI*



Etykiety Państwowego Browaru w Bojanowie, *Witold Mikołajczyk,
Żądajcie piwa z Bojanowa!, Bojanowo 2013, Szkice Bojanowskie,
Zeszyt VI*

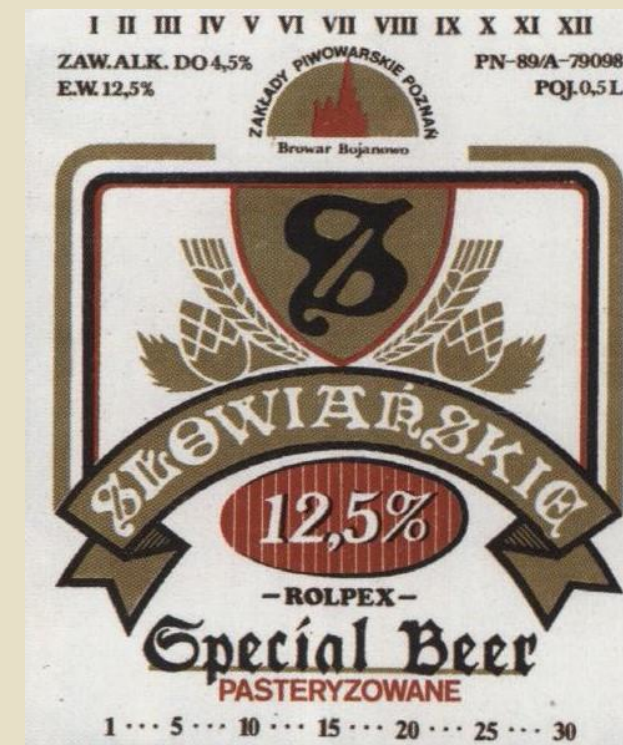
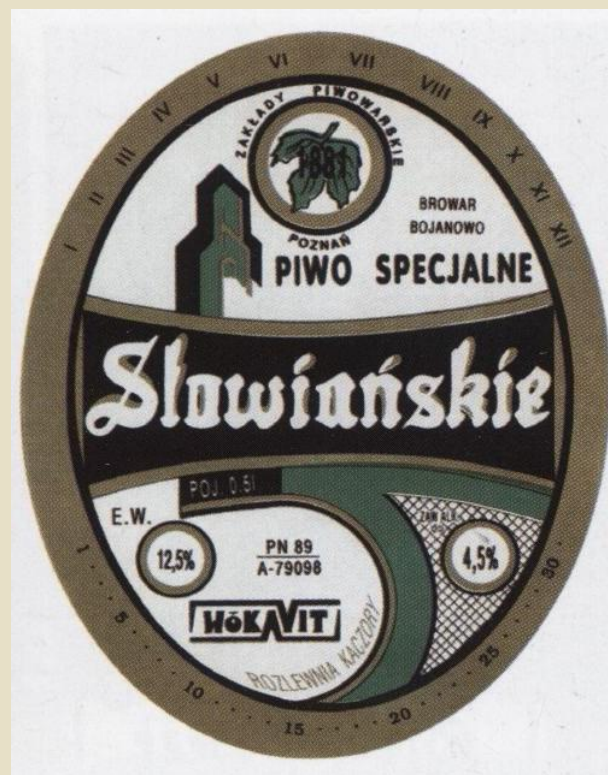
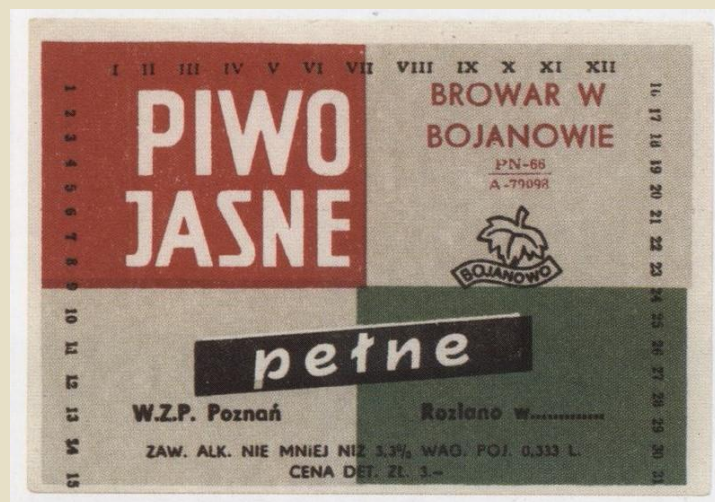
1 października 1950 r. powstało wielozakładowe przedsiębiorstwo pod nazwą Bojanowskie Zakłady Piwowarsko-Słodownicze w Bojanowie. W skład tego przedsiębiorstwa weszły browary w Bojanowie, Górze, Lesznie i we Wschowie. Bojanowskie Zakłady podlegały Zjednoczeniu Piwowarskiemu w Bydgoszczy.



Etykiety

*Witold Mikołajczyk, Żądajcie piwa z Bojanowa!
Bojanowo 2013, Szkice Bojanowskie, Zeszyt VI*

1 października 1970 r. nastąpiły kolejne zmiany organizacyjne. Połączono przedsiębiorstwa państwowe przemysłu piwowarskiego na terenie ówczesnego województwa poznańskiego i utworzono Wielkopolskie Zakłady Piwowarskie w Poznaniu. W ich skład wszedł także Browar w Bojanowie.

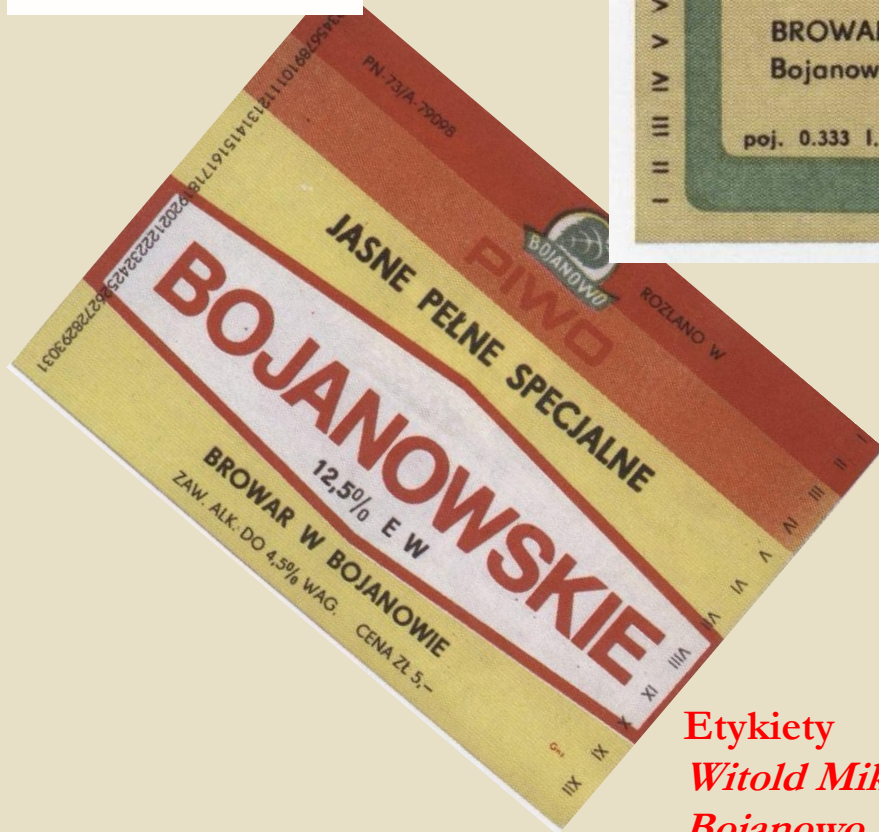
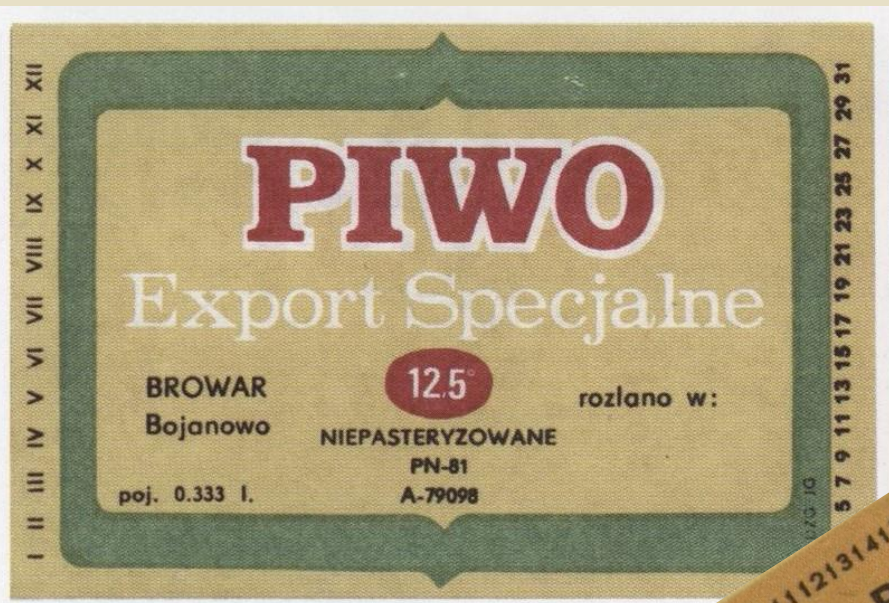


Etykiety

*Witold Mikołajczyk, Żądajcie piwa z Bojanowa!
Bojanowo 2013, Szkice Bojanowskie, Zeszyt VI*



ARCHIWA
PAŃSTWOWE
ARCHIWUM PAŃSTWOWE
W LESZNIE



Etykiety

Witold Mikołajczyk, Żądajcie piwa z Bojanowa!

Bojanowo 2013, Szkice Bojanowskie, Zeszyt VI

W wyniku transformacji ustrojowej po 1989 r. i prywatyzacji przedsiębiorstw państwowych zmianom własnościowym podlegał także browar w Bojanowie, który kilkakrotnie zmieniał właściciela.

Etykiety i kaseton reklamowy
*Witold Mikołajczyk, Żądajcie
piwa z Bojanowa!
Bojanowo 2013, Szkice
Bojanowskie, Zeszyt VI*

