

dr Dariusz Klemantowicz

Przeglądając materiały archiwalne ze zbioru Archiwum Potockich i Ostrowskich z Maluszyna, przechowywane w Archiwum Państwowym w Łodzi, można znaleźć przepisy kucharskie i gospodarcze z XVIII, XIX i XX wieku. Większość dokumentów jest spisana w języku polskim, niektóre są po łacinie i w języku francuskim. W kilku przypadkach pojawiają się daty i informacje od kogo dany przepis pochodzi, np. na recepcie przyrządzenia kefiru widnieje pieczętka Apteki Kazimierza Soczołowskiego z Nowo-Radomska (Radomsko). Przepisy nie są ułożone chronologicznie, ani tematycznie. Obok spisanego sposobu na zrobienie posadzki, zabezpieczenia słomianego dachu od ognia, czy prania bielizny, fabrykacji mydła i krochmalu – występuje przepis na zrobienie musztardy francuskiej, sałatki z zielonych pomidorów, tortu piaskowego, Pierników Maluszyńskich, a także sposób na przepalanie wódek. W przypadku napojów alkoholowych, to zestaw prezentowanych trunków jest dość pokaźny. Mamy przepis na sporządzenie złotej wódki gdańskiej, madery, wina szampańskiego, nalewki orzechowej, anyżki i miodu pitnego ¹.

Ostatni przepis - na miód pitny (napój alkoholowy od 9% do 18%), pochodził od Krzysztofa Piotrowskiego. Według receptury Piotrowskiego miodu nie opłacało się przygotowywać mniej niż 32 garnce (1 garniec miary nowopolskiej = 4 litry; 32 garnce = 128 litrów) ². Istniało kilka powodów, dla których należało ściśle trzymać się tej instrukcji:

1. Było prawie tyle samo „zachodu”, co przy mniejszej ilości;
2. Im więcej jest płynu, tym lepsza fermentacja.

A należało go zrobić w następujący sposób: „Do jednego garnca miodu przaśnego dolewa się 1, 2 lub 3 garnce wody (stosownie do tego czy napój ma być grubszy lub słabszy), gotuje się w pobielanym kotle przez 4 godziny, z początku mieszając, żeby się miód połączył z wodą – paliwo ma być z drzewa liściastego, bo iglaste może płyn przydyć. Po 2. godzinach gotowania zbierają się sitkiem szumowiny – na godzinę przed ukończeniem gotowania dodaje się dobrego chmielu od ½ do 1 funta [1 funt = 0,406 kg] na 32 garnce płynu, chmiel umieszcza się w płócienną torebkę; w środek trzeba włożyć czysty kamyk lub kawałek żelaza inaczey chmiel nie zanurzy się w płynie a więc nie udzieli mu swoich pierwiastków aromatycznych. Po skończonym gotowaniu kocioł zdejmuje się z ognia, chmiel mocno wyciska nad płynem, który się zostawia jakiś czas w spokojności dla wychłodzenia. Kiedy już miód jest tylko letni zlewa się do beczki, w której ma fermentować; beczka jest naczyniem, na które trzeba zwracać szczególną uwagę: najlepsze na miód są beczki z wina węgierskiego byle nie były zakwaszone bo wtedy w miodzie zamiast winnej wywiązałyby się octowa fermentacja. Beczki nie można całej napelnić, ale tylko tak żeby była próżnia około 4 cali [1 cal – 2,54 cm], nadto trzeba mieć w oddzielnym naczyniu tyle płynu zapasowego, żeby można po ukończeniu fermentacji beczkę całkiem uzupełnić” ³. Otwór beczki przykrywano kawałkiem musliu. Tak przygotowany miód powinien następnie fermentować od 6 do 8 tygodni w temperaturze +18°R (1°C – 0,8° w skali Réaumur). Przy czym należało zwrócić szczególną uwagę na pomieszczenie, w którym miał być przechowywany. Ponieważ obecność wszelkiego rodzaju kuchennych i domowych zapachów jak: terpentyna, smola, nabiał, ocet itp., bardzo źle mogła wpłynąć na jego konsystencję, trzeba było przygotować oddzielną, zaciszną spiżarkę. Aby proces fermentacji dobrze przebiegał, należało pamiętać, żeby powyższa izba była koniecznie „widna”. W sytuacji, gdy fermentacja nie następowała (po 48 godzinach), zlewano z beczki kwartę płynu (1 litr)

¹ do rozprzeganego na ogniu dodawano ½ funta (1 funt – 0,406 kg) świeżych drożdży. Po czym całą zawartość wlewano ponownie do beczki i odstawiano

Wpisany przez dr Dariusz Klemantowicz
środa, 02 stycznia 2013 22:30

Wpisany przez dr Dariusz Klemantowicz
środa, 02 stycznia 2013 22:30

