

Zabytki w kuchni

Ułatwiający sporządzanie posiłków sprzęt AGD nie jest wynalazkiem z ostatnich lat. Wszystkie te urządzenia do grzania, chłodzenia, mieszania, siekania itd. wynaleziono już dawno. A trzeba przy tym wziąć pod uwagę, że te kilkadziesiąt czy sto lat temu nie było – zwłaszcza na wsi – instalacji elektrycznej i gazowej. I trzeba było sobie jakoś radzić.

Na terenie wielokrotnie wspomnianego w naszym historyczno-technicznym cyklu Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie¹ znajduje się XIX-wieczny pałac, w którym zorganizowano ekspozycję prezentującą życie codzienne w wielkopolskim dworze ziemiańskim w latach 20–30. XX w. Jest tam również kuchnia. Niestety nie zachowało się oryginalne wyposażenie pałacowe z lat międzywojennych i zgromadzone eksponaty pochodzą z różnych źródeł. Oto niektóre z nich.

Fotografia 1 przedstawia najważniejszy sprzęt w tym pomieszczeniu – trzon kuchenny, czyli opalany drewnem lub węglem piec kaflowy z żeliwną płytą i piekarnikiem. W płycie znajdują się otwory (odpowiedniki pól grzewczych współczesnych płyt ceramicznych i indukcyjnych) o zróżnicowanych średnicach, dodatkowo regulowanych wstawianymi w nie zachodzącymi na siebie

dr Aleksander Stukowski

stały współpracownik redakcji



obręczami, czyli fajerkami. Na płycie stoją różne naczynia, co dokładnie widać na fot. 2. Wśród garnków, patelni i brytfann widzimy tu również sprzęty o przeznaczeniu specjalnym, m.in. szybkowar, różniący się od współczesnego tylko sposobem mocowania pokrywy, patelnie z wgłębieniami do smażenia jajek i racuchów, a także urządzenie do palenia kawy. Korbą powoli obracano mieszało, aby kawa – zbożowa lub naturalna – się nie przypaliła.

Do mielenia kawy służyły ręczne młynki, najczęściej w formie drewnianej skrzynki z szufladką na zmieloną kawę, lub młynki z fajansowym pojemnikiem wiszące na ścianie. Tu prezentujemy



(fot. 3) inny rodzaj młynka, wykonanego z mosiądzu z elementami drewnianymi. Jest to firmowy młynek znanej w okresie międzywojennym, a założonej jeszcze w XIX w. warszawskiej palarni kawy „Pluton” Tadeusza Tarasiewiczza.

Mebel na fot. 4 to lodówka. Miała dwie komory (zamykane na klucz!); pomiędzy nimi znajdował się – ładowany od góry – pojemnik na lód². Woda z topniejącego lodu ściekała do podstawionego naczynia.

Jeśli już mowa o lodzie, spójrzmy na fot. 5. Urządzenie z prawej strony to mała maszynka do sporządzania („kręcenia”) niewielkiej ilości lodów. Składniki umieszczano w metalowej puszcze znajdującej się w szklanym słoju. Wewnątrz puszczy było mieszało. Stoik wypełniano mieszaniną lodu z solą kuchenną, pozwalającą osiągnąć temperaturę około -20°. Za pomocą korby wprawiano w ruch mieszało i jednocześnie – w przeciwnym kierunku – puszkę,



1



2



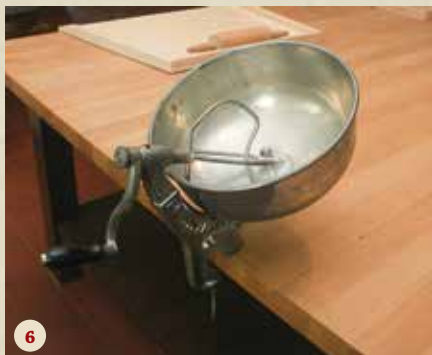
3



5



4



6



7

co ułatwiało wymianę ciepła. Do kręcenia większej ilości lodów używano większej maszynki, z pojemnikiem na mieszaninę oziębiającą wykonanym z drewnianych klepek. Urządzenie pośrodku fot. 5 to mała masielnica. Masło otrzymuje się ze śmietany, energicznie ją ubijając lub mieszając. Tu mamy wersję z mieszadłem. Po lewej stronie widzimy klasyczny kuchenny móżdziej. Takie móżdzierze wykonywano z mosiądzu lub żeliwa.

Urządzenie na fot. 6 to ręczna miesiarka do ciasta. Mieszadło było napędzane korbą, natomiast osadzona swobodnie na trzpieniu misa obracała się samoczynnie. To działało!

Fotografia 7 przedstawia wieloczynnościowy robot. Tu widzimy go w roli maszynki do mielenia mięsa. Wymieniając ślimaki i końcówki możemy go przekształcić w wyciskarkę do soku, nadziewarkę do kiełbas lub w młynek.

Urządzenie z lewej strony fot. 8 to komplet foremek do ciastek. Ciastka wykrawano, opierając dłonie na osi i tocząc foremki po rozwałkowanym cieście. Z prawej strony widzimy foremki do produkcji wielkanocnych zajączków z cukru lub z czekolady.



8

Wysokowyspecjalizowane urządzenie przedstawia reprodukcja u góry poprzedniej strony. Jest to – działająca na zasadzie tokarki – obieraczka do jabłek.

Na koniec – sprzęt, już nie ze wspomnianej muzealnej kolekcji, stanowiący wyposażenie raczej salonu niż kuchni, ale związany z konsumpcją – mianowicie, pamiętający jeszcze czasy carskie, rosyjski samowar (fotografia 9). Jego współczesny odpowiednik, to stosowany w cateringu elektryczny warkowar do wody. Głównym elementem samowara jest wyposażony w zawór bezpieczeństwa zbiornik z wewnętrzną pionową rurą grzejną, ogrzewany węglem drzewnym. Na górnej galeryjce stoi czajnik z zaparzoną esencją herbacianą. Filiżankę napełniano wrzątkiem z bocznego kranika. Późniejsze modele samowarów były ogrzewane palnikiem spirytusowym. ■



9

- 1 W odległości kilku kilometrów od tego miejsca odbędzie się tegoroczna konferencja ATESTU.
- 2 Zapas lodu, pozyskiwanego zimą z zamrzniętych jezior i stawów, przechowywano w lodowniach, czyli dobrze izolowanych ziemiankach; taki lód mógł przetrwać nawet do lata.