



2017
marzec-sierpień

WOKÓŁ DAWNEJ KUCHNI

Sprzęty i wyposażenie
gospodarstwa domowego

Muzeum w Tarnowskich Górach | Rynek 1



Wystawa "Wokół dawnej kuchni. Sprzęty i wyposażenie gospodarstwa domowego" ukazała przeszłość przez pryzmat zwykłych codziennych, kuchennych przedmiotów. Ekspozycję podzielono na trzy części. W pierwszej pokazano przedmioty typowe dla kultury plebejskiej XIX wieku, w następnej wyposażenie z XIX i XX wieku z mieszczańskich i robotniczych domów. W ostatniej części zaaranżowano wnętrze kuchenne z połowy XX wieku, typowe dla śląskich mieszkań.

Niezbędnym i typowym wyposażeniem w kuchni był kredens. Mebel ten przeszedł swojego rodzaju ewolucję. Od połowy XIX wieku zaczął rozpowszechniać się na Śląsku w domach plebejskich. Początkowo był on meblem stosunkowo niewielkim. Składał się z dolnej, jednodrzwiowej szafki oraz szuflady. Górną część stanowiła nadstawka, z półkami do ustawiania ozdobnych talerzy. Dwa rzędy półek zabezpieczały przed przypadkowym zsunięciem listwy. Te pierwsze kredensy nazywano szybunknami lub policami.



Pod koniec XIX wieku nadstawka kredensu wzbogaciła się o oszklone drzwiczki, przez które widoczna była jego zawartość, jak malowane, fajansowe kubki. Pozostała również listwa na talerze. Dzięki tej zmianie uzyskano dość pojemną szafkę, z wnętrzem zabezpieczonym przed osiadaniem kurzu. Wysokość i szerokość tych dwóch pierwszych kredensów była zbliżona. Błat służył raczej jako półka, niż stanowisko pracy. Szybunki wykonywano z litego drewna bejcowanego lub zabezpieczonego woskiem.

XX - wieczne kredensy malowane były na jasne pastelowe kolory, tzw. „bifjy” jest już nieco większy. Związane to było z ilością naczyń i sprzętów, które pojawiały się już w średnio zamożnych gospodarstwach, a z których na co dzień korzystano. Drzwiczki w nadstawce wyposażone zostały w szyby z mlecznego, trawionego





szkła, tak aby zawartość wnętrza nie była widoczna. Bezpośrednio pod blatem znajdowały się duże szuflady, które mieściły nie tylko sztucce, ale i inne kuchenne drobiazgi.

Od lat 30. XX wieku kredens, malowany na biało, przybiera jeszcze większe rozmiary. Wyposażony jest nie tylko w kilka szuflad, ale również w półki na jajka, szklane bądź ceramiczne pojemniki na produkty spożywcze, wysuwany blat. Dolna masywna szafka jest czterodrzwiowa, a bezpośrednio w sąsiedztwie szuflad są boczne półki. Oszklona nadstawka jest również czterodrzwiowa,



z ozdobnymi szybkami z mlecznego szkła, z wytrawionymi wzorami kwiatowymi. Warto podkreślić, że niegdyś każda szanująca się panna miała w swoim wianie wszystko: „od igity do bifyja”.

W każdej kuchni musiała znajdować się woda. Przez stulecia przynoszono ją w wiadrach czy stągwiach. Śląskie familoki dopiero na początku XX wieku zaopatrywane były w bieżącą wodę. Popularne wówczas były „ausgusy z kokotkami” czyli żeliwne zlewy z mosiężną armaturą, które znajdowały się na korytarzach. Z biegiem czasu „ausgusy” były zakładane w kuchni i przyozdabiane makatką z charakterystycznym wycięciem na kran. Już w XIX wieku brudne naczynia były zmywane w specjalnie do tego celu przeznaczonym naczyniu, usadowionym na trzech nogach.

Codzienny rytuał mycia naczyń doprowadził do ciekawego rozwiązania: w stole kuchennym, pod blatem umieszczano szufladę z otworami na dwie emaliowane misy (do mycia i płukania). Charakteryzowały się ergonomicznym stożkowym kształtem, czasami zaopatrywane w metalowe uchwyty. Dzisiejsze zlewozmywaki i zmywarki miały zatem swoich przodków na początku ubiegłego wieku.



Do połowy XIX wieku wyposażenie w sprzęty kuchenne było niezwykle skromne – kilka garnków, brytfanka, rondel, talerze, kubki. Drewniane, ceramiczne, żeliwne naczynia były bardzo proste i skromne. Przykładem takiego przedmiotu jest mątewka – „fyrloczka”, którą pierwotnie wykonywano z odpowiednio przyciętej gałązki świerkowej, później wycinano z drewna. Tą ostatnią jeszcze znajdziemy w wielu współczesnych domach.



Piec w kuchni po dziś dzień jest najważniejszym sprzętem. Na wystawie pokazano dwa przykłady. Pierwszy jest imitacją glinianej polepy, która wyparła otwarte palenisko (na ekspozycji znajdowało się naczynie i podstawka do gotowania na ognisku). Piece tego typu występowały w domach plebejskich w połowie XIX wieku. Były one stosunkowo tanie ze względu na materiał, z jakiego je wykonywano – glinę, która była łatwo dostępna. Epokę elektryfikacji reprezentuje kuchenka na prąd z drugiej połowy XX wieku. Warto też wspomnieć o różnego rodzaju maszynkach spirytusowych i naftowych, czy elektrycznych kocherkach, które ceniono za sprawne działanie i niskie koszty eksploatacji.



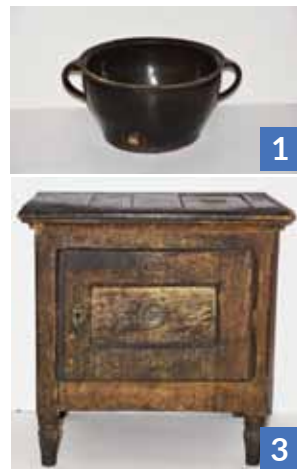
CIEKAWOSTKI

1. Garnek, w którym oddzielano się mleko od śmietany. Gliniane naczynie, o objętości około 4 litrów, ma tuż przy dnie niewielki otworek z korkiem. Po kilku godzinach, kiedy mleko dobrze się odstało, można było chudszą część odlać przez otworek, zaś sama śmietanka zostawała w naczyniu.

2. Prasa do wyciskania twarogu. Drewniany sprzęt na pierwszy rzut oka przypomina skośną „ławeczkę”. Dwie warstwy desek, dociskanych śrubami, usadowiono na czterech nogach różnej długości. Między deseczki wkładano gomółkę sera, z której wyciekały resztki serwatki. To samo urządzenie było wykorzystywane do wyrabiania salcesonu zwanego na Śląsku „preswusztem”.

3. Szafka – „szpyrczok” do przechowywania pożywienia w spiżarniach – komorach. Na produkty mięsne i nabiałowe była przeznaczona specjalna, drewniana szafka. Przeważnie były to szafka jednodrzwiowe, z metalowym sitem bądź drobna siatką, która umożliwiała wentylację wnętrza, a jednocześnie chroniła przed muchami czy gryzoniami.

4. Lodówka była swoistego rodzaju meblem do chłodzenia przechowywanej żywności. Drewniana szafka, od środka wybijana blachą, a od góry z komorą, do której wsypywano tzw. „suchy lód” czyli kawałki lodu wymieszane z trocinami.



W dnie komory był otworek, przez który spływała woda. Od frontu drzwiczki zamykane były na kluczyk.

5. Naczynie metalowe do palenia kawy. Przeważnie sporządzano kawę zbożową: jęczmienną, żytnią z dodatkami cykorii lub żółtą. Różne rozwiązania konstrukcyjne maszynek miały wspólną zasadę działania. Ziarna podczas ogrzewania były mieszane za pomocą korbki.

6. Filiżanka dla „wąsacza”. W środku przegródka z otworem, chroniącym wąsy przed zamoczeniem.

7. Toporki do cukru. Do końca XIX wieku użytkowany był cukier trzcinowy, który kupowano w tzw. „głowach”. Był to stożek o masie ponad 5 kg. Do cukierniczki trafiły kawałki naciosane specjalnymi toporkami.



5



7



6

8. Srebrna galanteria stołowa. Uchwyt do drobiu przypominający „tulipan”, służący do przytrzymywania kości udka. Po dokręceniu, porcja mięsa była spożywana bez brudzenia rąk.



9. Widelce do raków. W wyższych sferach poszczególne potrawy wymagały specjalnych sztuczków, tak było w przypadku raków. Długie szpikulce umożliwiały precyzyjne wyłuskiwanie mięsa z chitynowych pancerzy.



10. Naczynie do gotowania szynek. Do dnia dzisiejszego ma wielu amatorów, którzy w domowym zaciszu lubią wyrabiać własne wędliny. Zapiekowane kawałki mięsa wkłada się do środka, gotuje i po 24 godzinach wyjmujemy uformowaną, konserwową szynkę.



11. Gofrownica. Na blachę pieca, z której zdejmowano fajerkę, kładziono gofrownicę mocowaną na obrotowych



śrubach. Gdy dół się mocno wypieknął przekręcano środek naczyń. Na wieczkach wypisano dwie różne receptury na drożdżowe gofry. Wzór używany na początku XX wieku, do dnia dzisiejszego jest bardzo popularny.

Na przełomie XIX i XX wieku pojawia się sprzęt półmechaniczny, poruszany korbką. Na wystawie zaprezentowano maszynki do wyrabiania ciasta, ubijania masła, krojenia chleba, mielenia mięsa. Ta ostatnia zapoczątkowała w śląskiej kuchni wytwarzanie popularnego „karminadla” zwanego też „klopsem”. Pokazano kilka rodzajów maszynek do tarcia, szatkowania i miazdżenia produktów spożywczych.



PRZYKAZANIA DOBREJ GOSPODYNI Z 1910 ROKU

- Nie stawia naczyń z gorących rondli ani półmisek na politurowanych blatach komód i stołów.
- Nie pozwala muchom wpadać do potraw i napojów.
- Nie gotuje żadnej potrawy bez przykrywki.
- Gotuje raczej dłuższy czas na powolnym ogniu, aniżeli odwrotnie.
- Nie pozwala, aby śmietanka do kawy skwaśniała.
- Nie pozostawia mioteł w kącie.
- Nie płucze nigdy szklanych naczyń we wrzącej wodzie.
- Nie używa ozdobnych serwisów do codziennego użytku.
- Nie używa srebrnych łyżek przy kucharskich zajęciach i nie rozłupuje drzewa nożami stołowymi.
- Nie podaje na stół bardzo twardego ani też rozplływającego się masła.
- Nie zasypia do południa i nie pozostaje po północy poza domem.
- Nie pozwala służącym donosić sobie plotek.
- Nigdy nie szuka kluczy.
- Nie posyła samej służącej na targ, lecz kupuje wraz z nią.
- Każe korzenie, śmietanę i inne dodatki przynosić zawczasu.
- Nie bierze towarów na kredyt, lecz za wszystko płaci gotówką.
- Nie kupuje funtami ani ćwierćfuntami, lecz robi od razu większe zapasy

Wystawa ze zbiorów:

- Muzeum Górnośląskiego w Bytomiu
- Muzeum Historii Katowic
- Muzeum Sprzętu Gospodarstwa Domowego w Ziębicach
- Muzeum Śląskiego w Katowicach
- Muzeum w Tarnowskich Górach
- Zbiorów prywatnych

Aranzacja wystawy: Mariusz Paluchiewicz, Krzysztof Głuch

Komisarz wystawy: Bogusława Broł

Projekt graficzny: Anna Bojarska



MUZEUM W TARNOWSKICH GÓRACH

Muzeum w Tarnowskich Górach, Rynek 1

www.muzeumtg.art.pl