

PROBLEMATYKA WYPOSAŻENIA DWORÓW ZIEMIAŃSKICH NA TLE OBRAZU PRODUKCJI ARTYKUŁÓW GOSPODARSTWA DOMOWEGO W II RZECZYPOSPOLITEJ

Przedmioty z wyposażenia kuchni, spiżarni, pralni stanowiły materialną ośnowę codziennosci w polskich dworach ziemiańskich, współtworząc wydarzenia życia codziennego. Krzątała się wokół nich przeważnie służba, a od schyłku XIX wieku coraz częściej również ziemianka – pani domu, która decydowała o ich zakupie na potrzeby prowadzenia majątku. Te różne kategorie przedmiotów, stanowiących wyposażenie ziemiańskich dworków, tylko sporadycznie przetrwały od 1944 roku do naszych czasów. Choć stukrotnie rzadziej niż meble, obrazy i fotografie, stanowią przecież istotne pamiątki po dworze z czasów II Rzeczypospolitej, ponieważ w literaturze przedmiotu niewiele jest opisów stanu tego działu majątku, zaś bardzo dużo poradników kobiecego gospodarowania, książek kucharskich i – w ogóle – postulatów ze strony i dla pań domu. Na tej liście lektur, co najmniej od połowy XIX wieku, trudno jest już rozdzielić podmiot i adresata – polską ziemiankę i mieszczańkę. Tym bardziej, że zamożnych i średniozamożnych gospodarstw domowych w miastach było – w miarę kolejnych dekad – stosunkowo więcej niż majątków wiejskich. Dawna kuchnia i pralnia dworska, upowszechniona w historii ziemianstwa przede wszystkim przez opisany i utrwalony w ikonografii styl ubiorów domowników oraz zestawy potraw, jest także zagadnieniem towaroznawczym i muzealnym¹, które można odnieść do całości obrazu kultury materialnej i gospodarki na ziemiach polskich. Kobiece gospodarowanie we dworze można też ująć jako współczesne zagadnienie edukacyjne.

Wnętrza kuchni, spiżarni i pralni dworskich z okresu od końca XIX wieku do 1944 roku nie mają właściwie swojej ikonografii. Jedynie sporadycznie spotykamy XX-wieczne inwentarze dworskich pomieszczeń lub zespołów przedmiotów służących do wykonania określonych czynności domowych, na przykład prania. Przedmioty te w takich spisach określane są zazwyczaj jednym

1. W zbiorach Muzeum Wsi Lubelskiej (dalej: MWL) odnaleźć można przykłady zachowanych realiów – zabytków pochodzących z dworów Lubelszczyzny. Ze względu na zakres ekspozycji, która nie obejmuje oficyn, w tym pralni oraz kuchni, większość przedmiotów z wyposażenia wspomnianych pomieszczeń nie jest wystawiana na ekspozycji w sektorze dworskim w MWL. Muzealnicy dostrzegają jednak ich wyjątkowy, edukacyjny charakter. Każdy przedmiot ma swoją historię i kontekst historyczny. Razem współtworzą lekcję historii kultury materialnej i życia codziennego, ukazując w epoce przedelektryfikacyjnej metody przetworstwa i przechowywania żywności oraz zachowania higieny.

słowem, co nie oznacza wcale, że określenie to zawsze jednoznacznie informuje o charakterze obiektu. Na przykład termin „lodownia” może oznaczać zarówno specjalną budowlę, jak i szafkę żywnościową chłodzoną lodem, zaś słowo „magiel” – niewielkie urządzenie, zwane w katalogach fabrycznych „pokojowym” lub większe – „magiel skrzyniowy”.

W tekście tym przedstawię wybrane aspekty problematyki wyposażenia dworów ziemiańskich II Rzeczypospolitej w przedmioty gospodarstwa domowego pochodzące z produkcji przemysłowej. Posłużą mi ku temu przykłady zachowanych zabytków z majątków na Lubelszczyźnie oraz źródła dokumentujące obecność poszczególnych rodzajów sprzętów i opakowań w zasobach domów ziemiańskich. Wśród nielicznych informacji o organizacji gospodarstwa domowego i wyposażenia dworów w służące temu artykuły, szczególną uwagę zwracają wyniki ankiety Koła Nadbystrzyckiego ogłoszonej w 1930 roku w czasopiśmie „Organizacja Gospodarstwa Domowego” oraz w „Ziemiance Polskiej”².

Uwagi, które tu poczynię, dotyczyć będą tematu naczyń do gotowania, słoików szklanych na przetwory domowe, lodowni zwanych pokojowymi, wyżymaczek, magli czy środków służących do walki z owadami. Przedstawię ówczesne ceny na te wyroby, przykłady miejsc sprzedaży oraz możliwy wybór asortymentu na tle zakresu produkcji przemysłowej. Niektóre z tych przedmiotów mają wpisana w siebie historię i konteksty, mogą więc – jakby same przez się – snuć opowieść. Omawiane tu kategorie przedmiotów, opisanych we wspomnieniach i tak zwanych źródłach wywołanych (wywiadach) z kręgu ziemiańskiego, zostaną zilustrowane fotografiami lub rysunkami z ówczesnych druków reklamowych i poradników. Niektóre artykuły gospodarstwa domowego popularyzowały ziemianki – zrzeszone z innymi gospodyniemi polskich domów w Związku Pań Domu i zaangażowane w działalność instytucji propagujących postęp, jak na przykład Instytut Gospodarstwa Domowego.

Charakterystyczne jest, że im mniejszy był majątek, tym więcej czynności we dworze rodzina ziemiańska wykonywała osobiście bądź pod swoim bezpośrednim nadzorem. Taka szczególna relacja z domowymi przedmiotami codziennego użytku w tle, sprawiała, że w momencie likwidacji majątków w 1944 roku, w małych dworach ziemiańskich przywiązywano większą wagę do ich zabezpieczenia i ewakuacji.

2. „Organizacja Gospodarstwa Domowego” 1930, nr 6, s. 94–95; *Gospodarcze urządzenia w 16 dworach wiejskich w Lubelskiem*, tamże, nr 10, s. 159; „Ziemianka Polska” 1930, nr 23; *Organizacja gospodarstwa domowego*, „Ziemianka Polska” 1931, nr 2, s. 19–21; *Zestawienie odpowiedzi na ankiety* [Koła Lubelskie, Łęczyckie, Siedleckie oraz Radomskie], „Ziemianka Polska” 1931, nr 15–16, s. 33–37; *Zestawienie odpowiedzi na ankiety* [Koło Łasko-Zduńskowolskie], *ciąg dalszy*, tamże, nr 17, s. 9–10. [Zawiercie], tamże, s. 10–11.

NACZYNIA DO GOTOWANIA

Z jednej z ankiet przeprowadzonych przez Koło Nadbystrzyckie wśród ziemiaków z Lubelskiego, Łęczyckiego i Siedleckiego, można dowiedzieć się między innymi o rodzajach używanych we dworze naczyń. Oto wyniki odpowiedzi pań z dworów:

miedź, aluminium i emalia – 8 pań,
aluminium i emalia – 3 panie,
miedź i aluminium – 2 panie,
nikiel i aluminium – 1 pani,
aluminium – 2 panie,
miedź, aluminium i kamienne – 1 pani,
nikiel aluminium i emalia – 1 pani³.

Z odpowiedzi udzielonych przez Koło Łasko-Zduńskowolskie, opublikowana jest informacja:

[...] naczynia wyłącznie aluminiowe są w 8-iu kuchniach, miedziane w 3-ch, nikiel w 2-ch⁴.

W ofercie handlowej były wówczas garnki kamionkowe, zwane kamiennymi, miedziano-cynowane, żeliwno-emaliowane, blaszano-emaliowane, aluminiowe i niklowe. W okresie międzywojennym wszystkie wymienione rodzaje naczyń były produkowane w Polsce. Porównajmy ceny z końca lat 30. XX wieku dla około 5–6 litrowych naczyń do gotowania wykonanych z poszczególnych materiałów. Czytelnik może te ceny zestawić zarówno z danymi urzędowymi, podanymi w ówczesnej statystyce⁵, jak i z przykładami dochodów i wydatków rodziny ziemiańskiej⁶. Ze względu na zmianę kursu złotego porównywalne są tu dane z lat 1934–1939. Garnek kamionkowy brunatny, polewany, o pojemności 6 litrów – *loco* fabryka Henryka Münzera w Bochni – kosztował 2,40 zł w 1938 roku⁷. Garnek żeliwny emaliowany „14”, tak zwany polski, o pojemności 6,4 litra z odlewni „Kamienna” w Skarżysku-Kamiennej w sklepie Adama

3. Zob. „Ziemiańska Polska” 1931, z. 15–16, s. 33–37.

4. „Ziemiańska Polska” 1931, z. 17, s. 9.

5. Na przykład *Mały rocznik statystyczny*, Warszawa 1939.

6. G. Miliszkiewicz, *Podróże Romana Raciszewskiego z Uchań w latach 1926–1935 w świetle książki wydatków domowych i relacji domowników – w kontekście życia społeczno-gospodarczego II Rzeczypospolitej*, [w:] *Ziemiaństwo na Lubelszczyźnie IV. Ziemiaństwo w podróży*, red. H. Łaszkiwicz, t. 2, Lublin 2010, s. 270–284.

7. *Cennik Fabryki Kuchennych Naczyń Kamiennych i Kwasoodpornych Henryka Münzera w Bochni. Kwiecień 1938 roku*.

Nr. 10a		Rondle wypukłe z dziobem.		
		Kasserolle, gebäucht, mit Ausguss. Casserole bombée.		
		Pojemność ca	0,60 0,90 1,35 1,85 2,40 3,40 4,40	litr.
		Wysokość	7,5 8,5 9 10 11 11,5 12,5	cm.
		Srednica	12 14 16 18 20 22 24	"
		Niklem platerowane	16,50 18.— 22,15 23,25 27,75 32,25 37,50	czynn
		Triental	16,50 18.— 22,15 23,25 27,75 32,25 37,50	"
		Czysty nikiel	25,90 33.— 35,60 43,50 50,25 57.— 67,50	"
17		Pokrywy do Nr. 1 do 6, 9, 10a, 619, 619a.		
		Deckel. Couvercle.		
		Srednica	10 12 14 16 18 20 22 24 26 28	cm.
		Niklem platerowane	5,25 5,60 6,40 7,50 8,60 10,10 11,25 12,40 14,00 16,50	czynn
		Triental	5,25 5,60 6,40 7,50 8,60 10,10 11,25 12,40 14,00 16,50	"
		Czysty nikiel	7,00 9.— 10,80 13,15 15,40 18.— 20,25 23,60 28,60 29,25	"
555		Garnki półgłębokie wypukłe.		
		Schmortopf, gebäucht. Casserole bombée.		
		Pojemność ca	1,25 2,00 2,75 3,50 5,00 6,00 8,00	litr.
		Wysokość	9 10 11 12 13 14 15	cm.
		Srednica	16 18 20 22 24 26 28	"
		Niklem platerowane	24,75 30.— 34,50 39.— 49,50 55,90 63.—	czynn
		Triental	24,75 30.— 34,50 39.— 49,50 55,90 63.—	"
		Czysty nikiel	40,50 48,40 63.— 75,40 91,15 108,75 126.—	"
17a		Pokrywy do garnków Nr. 555.		
		Deckel zu Schmortopf Nr. 555. Couvercle pour casserole bombée.		
		Srednica	16 18 20 22 24 26 28	cm.
		Niklem platerowane	7,50 8,60 10,10 11,25 12,40 14,00 16,50	czynn
		Triental	7,50 8,60 10,10 11,25 12,40 14,00 16,50	"
		Czysty nikiel	13,15 15,40 18.— 20,25 23,60 26,60 29,25	"

1. Naczynia niklowe. Reprod. z: *Nickelwerke Sp. Akc. Paruszowice, Naczynia kuchenne i zastawy stołowe. Wydanie na rok 1938.*



2. Garnek żelazny, zwany *polskim*, obok czajnika blaszanego emaliowanego na fotografii ukazującej malowanie pisanek w majątku Lipińskich w Zaturcach na Wołyniu, gmina Kisielin, kwiecień 1931 roku. Reprod. z: H. Stachyra, *Nad Turią i Stochodem*, Lublin 2008, po s. 248.

Ptaśńskiego w Karczmiskach w 1937 roku kosztował 1,90 zł⁸. U Braci Jabłkowskich w Warszawie w sezonie 1938/39 garnek blaszany emaliowany 22 cm, wysoki z dwoma uszami, o pojemności 6,5 litra kosztował 4,85 zł, a pasująca do niego pokrywka – 90 gr. Garnek aluminiowy, wysoki – „Światowit” z Myszkowa – o pojemności 5,5 litra – 9,25 zł, pokrywka – 1,85 zł, zaś imbryk blaszany emaliowany 5-litrowy z płaskim dnem – 4,90 zł, a czajnik aluminiowy „Światowit” 24 cm, o takiej samej pojemności – 17,70 zł⁹. W 1938 roku garnek półgłęboki wypukły, o pojemności 6 litrów, „niklem platerowany” kosztował – *loco* fabryka w Paruszowicach – 55,90 zł, z pokrywką 26 cm – 70,50 zł, z czystego niklu – 108,75 zł, a z pokrywką – 135,35 zł. Nikłowy imbryk do wody o pojemności 6 litrów z płaskim dnem kosztował 109,15 zł¹⁰.

Według ankiety w 1930 roku najpopularniejsze we dworach były naczynia miedziane i aluminiowe. Wyprzedziły one blaszane emaliowane. Ciągłe zwraca uwagę duży udział naczyń miedzianych ocynowanych. Ich obecność w kuchniach dworskich przejawiała od połowy 1944 roku agresywna propaganda władzy ludowej, skierowana przeciwko ziemiaństwu – „obszarnikom”, wskazując ową miedź kuchenną jako dowód skostnienia ziemiaństwa. W okresie II Rzeczypospolitej polskie fabryki naczyń emaliowanych eksportowały swoje wyroby do wielu krajów na kilku kontynentach. Egzotyczni odbiorcy cenili wzory oraz „jaskrawe i żywe kolory” naczyń, często wrażliwie nawiązujące do lokalnych tradycji i przyzwyczajień tych obszarów¹¹. Obecność naczyń niklowych w około 20% badanych kuchni dworskich, świadczy, że sięgnęły one po luksusowy standard najzamożniejszych mieszkańców miast i najlepszych ówczesnych restauracji.

Dziwi niemal zupełny brak wypowiedzi ziemianek o posiadaniu, uchodzących za praktyczne, naczyń żeliwnych emaliowanych, zwłaszcza w kontekście odpowiedzi na pytanie 16. ankiety: „Czy gotuje się w kuchni dla inwentarza?”

Niegotuje, 12 odp., gotuje 5 odp. Tylko dla kur, 2 odp.¹²

Wywiady z przedstawicielami ziemian – w latach 30. XX wieku – młodzieżą, potwierdzają obecność saganów w kuchni dworskiej.

8. Miliszkiewicz, *Faza garnków żeliwnych emaliowanych. Uwagi o procesie zaniku tradycyjnej kultury materialnej w dorzeczu Wieprza i Bugu w XIX–XX wieku*, [w:] *Słowianie wschodni w dorzeczu Wieprza i Bugu*, red. J. Libera, Łęczna 2008, s. 94.

9. *Bracia Jabłkowscy – Warszawa 1, Bracka 25. Dla dzieci. Moda 144. Katalog ten jest ważny przez cały rok 1938/39*.

10. *Nickelwerke Sp. Akc. Paruszowice, Naczynia kuchenne i zastawy stołowe. Wydanie na rok 1938*.

11. G. Śniechowski, *Zarys rozwoju przemysłu naczyń blaszanych emaliowanych*, [w:] *Rocznik VIII Polskiego Związku Przemysłowców Metalowych*, red. S. J. Okolski, Warszawa 1929, s. 62–64.

12. *Zestawienie odpowiedzi na ankiety [...]*, s. 34.

SŁOIKI SZKLANE

Spizarnia pełna smacznych i bezpiecznych przetworów domowych to było marzenie i duma ziemianki będącej panią domu. Na pytanie numer 17 cytowanej tu już ankiety – „czy posiada pani aparat Weck'a?“, padały następujące odpowiedzi:

Przyrządy Wecka są dla mnie za kosztowne¹³.

Posiadam, 12 odp., nie posiadam, 7 odp. Jedna z osób posiadających pisze, że jest niezadowolona, bo aparat, następnie konieczne dla niego słoje są za drogie¹⁴.

Według statystyki dla 16 dworów w Lubelskiem: „Aparat Wecka był w 10 (62,5%)”. Czytamy komentarz – „Wszystkie panie zadowolone z niego”¹⁵.

We dworze w Woli Żółkiewskiej powiła smażyło się w ogrodzie owocowym na powietrzu. Na piecyku stała mosiężna patelnia z długą rączką. Wysmażoną masę nakładano do 4–5 „gliniaków” z uszkami, każdy o pojemności około 3 litrów, zakrywanych rozmoczonym pęcherzem świńskim. Konfitury z truskawek, moreli, brzoskwiń wkładało się do słoiczków półlitrowych i zamykało pęcherzem lub parafinowanym papierem, przewiązanym pod wylewem lub zalewano pechem.

U nas mama wolała tradycyjnie – wspomina Zbigniew Janisławski – przetwory mamy były robione w starym stylu. W tym czasie u innych – Kiwerskich, Suchodolskich już wprowadzili wecki¹⁶.

Od przełomu XIX/XX wieku na ziemiach polskich w handlu dostępne były zestawy urządzeń do konserwacji systemu Wecka, oznaczone znakiem towarowym firmy – motywem truskawki. Bracia Jabłkowscy w Warszawie oferowali do sprzedaży: słoje hermetyczne na kompoty i konserwy, z gumkami i metalowymi sprężynkami o pojemności: jedna czwarta, pół, trzy czwarte, jeden, półtora, dwa litry, kociołek Wecka z pokrywą i termometrem

[...] do robienia znakomitych konserw, kompotów i jam'ów, które zachowują przez cały rok smak świeżych owoców. Dzięki temu kociołkowi nie potrzebuje już Pani słoików gotować w sianie...¹⁷.

13. *Organizacja gospodarstwa domowego* [...], s. 20.

14. *Zestawienie odpowiedzi na ankiety* [...], s. 35.

15. *Gospodarcze urządzenia w 16 dworach wiejskich w Lubelskiem* [...].

16. Informator Z. J. z Woli Żółkiewskiej, wywiad przeprowadzony przez Ł. Kondratowicz-Miliszkiwic, 2002, Archiwum MWL (dalej: AMWL).

17. *Bracia Jabłkowscy – Warszawa 1, Bracka 25. Dla dzieci. Moda 144* [...].

W II Rzeczypospolitej handel polecał zarówno oryginalne słoje „firmy J. Weck et Co. z Oeflingen w Badenji”¹⁸, jak i wyroby hut krajowych. Słoje produkowano w fasonach, „szerokim” i „wąskim”, czyli wysokie. W hucie „Ujście” rodzinę słoje „szerokich” tworzyły wielkości pół, trzy czwarte, jeden, półtora i dwa litry, „wąskie” miały także pojemność jedną czwartą litra¹⁹. Słoje z metalowymi zakręcanymi wieczkami do marmolady i tym podobnych przetworów występowały w pojemnościach jedna ósma, jedna czwarta, pół oraz jeden litr²⁰.

Krajowe huty, aby zachęcić ziemianki do zaopatrywania się w słoiki do przetworów, proponowały Stowarzyszeniu Zjednoczonych Ziemianek korzystne propozycje cen na swoje wyroby. Przy zamówieniu wielkości 100 sztuk i więcej w hucie „Hortensja” w Piotrkowie Trybunalskim w latach 1937–1939 „słoiki konserwowe do Wecków” kosztowały 40 gr za pół litra i 50 gr za jeden litr²¹. W roku 1938/1939 cena takich samych słoików u Braci Jabłkowskich wynosiła odpowiednio 60 i 70 gr. Produkowany w Wolbromiu kociołek Wecka wraz z termometrem kosztował 12,90 zł²². Spośród różnych naczyń konserwowych wytwarzanych w II Rzeczypospolitej, panie domu stosowały zazwyczaj słoje tańsze, cienkościenne, z zamknięciem obwiązywanym, zwane „kompotierka” lub „kompotiera”. Polecano je na przetwory niewymagające hermetycznej szczelności, na przykład konfitury i marynaty z octem²³. Zawartość zalewano warstwą



3. Informator Wecka z około 1910 roku.

18. *Sposób użycia konserwatorów firmy Weck...* (Krzysztof Brun i Syn, 3–4 dekada XX wieku).

19. *Konserwujemy w słojach Ujście! Fabryki Szkła Ujście Spółka Akcyjna w Ujściu (woj. Pozn.) – lata 30. XX wieku.*

20. *Bracia Jabłkowscy, lato 1937*, s. 14.

21. „Ziemiańska Polska” 1937, nr 6, s. 19–20; Miliszkievicz, *Ziemiaństwo jako adresat oferty przemysłu i handlu w pierwszej połowie XX w.*, [w:] *Dwór polski. Zjawisko historyczne i kulturowe*, Kielce 2002, s. 557.

22. *Bracia Jabłkowscy – Warszawa 1, Bracka 25. Dla dzieci. Moda 144* [...].

23. A. Mering, *Domowy wyrób soków naturalnych (płynnego owocu)*, Warszawa 1939, s. 72–73; *Fabryka Octu A. Urbanowicza w Lublinie. Ocet fermentacyjny i jego zastosowanie, 1937.*

Wybieramy:

Do wszelkiego rodzaju konserw owocowych, jarzynowych i mięsnych

1

SŁOJE KONSERWOWE
„UJŚCIE”
szerokie
(wielkości: $\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$, $\frac{1}{1}$, $1\frac{1}{2}$ i 2 l.)



lub

SŁOJE KONSERWOWE
„UJŚCIE”
wąskie
(wielkości: $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$, $\frac{1}{1}$, $1\frac{1}{2}$ i 2l.)



Do zaprawiania ogórków, fasoli, śliwek itp., do konserwowania jaj

2 SŁOJE OTWARTE
DO ZAWIĄZYWANIA



(wielkości: $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{8}$, $\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$, 1, $1\frac{1}{2}$, 2, $2\frac{1}{2}$, 3, 4, 5 i 6 l.)

4. Oferta krajowych sło-
jów, lata 30. XX wieku.
Reprod. z: *Konserwujemy
w słojach Ujście! Fabryki
Szkła Ujście Spółka Akcyjna
w Ujściu (woj. Pozn.).*

roztopionego pechu, a otwór naczynia przykrywano obwiązany pergaminowym.

Do niektórych półpłynnych przetworów owocowych i warzywnych wykorzystywano także cienkościenne monopolówki Państwowego Monopolu Spirytusowego, z charakterystyczną obrączką w masie szklanej, uformowaną w dnie butelki. „Ziemiańska Polska” w 1937 roku informowała, że Huta w Nieborowie oferuje takie butelki w hurtowym, workowym opakowaniu, zawierającym na przykład 100 sztuk litrówek w cenie jedna czwarta litra – 5 gr, pół litra – 7 gr, jeden litr – 10 gr²⁴.

24. „Ziemiańska Polska” 1937, z. 6, s. 19–20; Mering, dz. cyt., s. 35.

Idea uzyskiwania przez ziemian dochodów z przetwórstwa owocowo-warzywnego, czyli założenie i prowadzenie własnej fabryki opartej na ogrodzie i sadzie – swoim i ewentualnie sąsiadów – została w kilku przypadkach zrealizowana, na przykład przez Fenrycha w Pudliszkach²⁵ i Kleniewskich w Zagłobie²⁶. Dla mniejszych dóbr wzięcie uprawy w swoje ręce i podjęcie się zagospodarowania owoców przez wyedukowanego w tym kierunku właściciela, a nie rokroczne wydzierzawianie sadu żydowskiemu sadownikowi – pachciarzowi, było jedną z szans na polepszenie sytuacji ekonomicznej majątku. Jednakże produkcja konserw na skalę przemysłową wymagała stosowania przede wszystkim tańszych i poręczniejszych opakowań blaszanych, ponieważ szklane miały nadmierną wagę, wyższą cenę oraz większe ryzyko strat podczas transportu²⁷.



5. Firmowy słoik fabryki konserw majątności Pudliszki, właścicieli Stanisław Fenrych, 1937. Reprod. prospektu.

LODOWNIA

W historii przechowalnictwa termin „lodownia” rozumiany był trojako: po pierwsze jako piwnica, dół do przechowywania lodu, skład lodu; po drugie – pomieszczenie z lodem odpowiednio urządzone do przechowywania żywności; po trzecie, jako lodownia pokojowa, rodzaj szafki chłodzonej lodem²⁸. Cytowana ankieta ziemianek dotyczyła obiektów w drugim rozumieniu tego słowa i wykazała, że w 1930 roku na 16 badanych dworów w Lubelskiem, w 13 znajdowały się lodownie, a ponadto w jednym majątku „trzyma się lód w pryzmach”²⁹.

W niektórych zamożniejszych domach mieszczańskich i ziemiańskich używano także tak zwanych lodowni pokojowych – szafek meblowych, chłodzonych bryłkami lodu wsypywanymi do komory obitej blachą cynkową. Lód do takich lodowni gromadzony był zimą w większych lodowniach piwnicznych

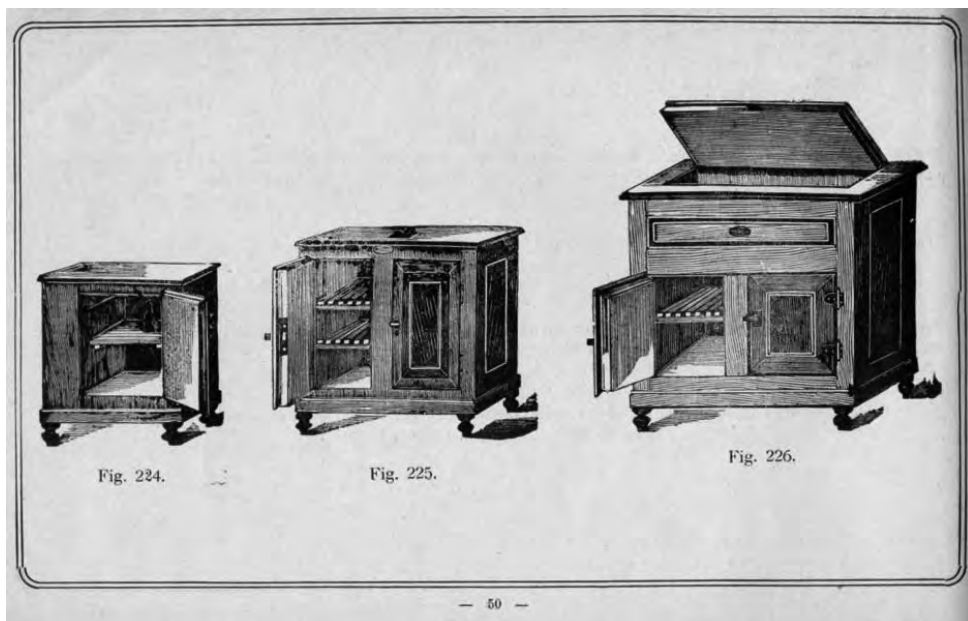
25. *Fabryka Konserw Majątku Pudliszki. Właśc. Stanisław Fenrych. Cennik na sezon 1930/31 r.*

26. „Zagłoba” sprzedawała swoje konserwy między innymi w sklepach krakowskich, por. *Cennik D/h Bolesław Kamiński w Krakowie, ul. Św. Jana 11. Sezon 1926–1927.*

27. Por. Miliżkiewicz, *Problematyka opakowalnictwa szklanego w II Rzeczypospolitej* [w druku]; *Konserwujemy w słojach Ujście!* [...].

28. J. Karłowicz, A. Kryński, W. Niedźwiedzki, *Słownik języka polskiego*, t. 2, Warszawa 1902.

29. *Gospodarce urzędzenia w 16 dworach wiejskich w Lubelskiem* [...].



6. Lodownice z przełomu XIX/XX wieku. Reprod z: *Cennik ilustrowany z działu kąpielowego domowego – kąpeli zwykłych – natryskowych – tuszów – parówek rzymskich i iryjskich z fabryki Henryka Bogdanowicza we Lwowie przy ulicy Piekarskiej L. 13* [b. d., około 1900 roku].



7. Lodownia z majątku Sobieska Wola, 1–2 dekada XX wieku. Zbiory Muzeum Wsi Lubelskiej.

lub w specjalnych naziemnych szopach – w przyzmach lodu osłoniętych trocinami, słomą, darnią, mchem i dachem na palikach.

Lodownie domowe jako element wyposażenia gospodarstwa kuchennego występują w ofercie handlowej już w XIX wieku. Lwowska firma polecała:

Lodownie domowe drewniane, jedno lub dwudrzwizkowe, w ogóle o ścianach i drzwiczkach podwójnych i izolowanych, kluczem i klamkami poniklowanymi, wewnątrz o ścianach i pułkach [sic!] cynkowych, na nóżkach toczonych, w zupełności trwałe i ozdobnie jesionowo lakierowane.

Już w końcu XIX wieku wnętrze mogło być wyłożone nie blachą, lecz „grubymi taflami szklanymi”³⁰.

Drewniane obudowy lodowni miały zwykle meblową dekorację, co nadawało im elegancki stylowy wygląd, odpowiedni nawet do wnętrza reprezentacyjnych.

We dworze w Konstancynie pod Lublinem taka chłodnia – lodownia stała w pokoju jadalnym. Przechowywano w niej przeznaczone do bieżącego spożycia masło, wędliny, sery, czasami piwo³¹. W zbiorach Muzeum Wsi Lubelskiej znajduje się lodownia, którą Tomasz Watson zakupił w 1911 roku od Faustyna Płacheckiego, wraz z nabyciem majątku Sobieska Wola koło Krzczonowa³². Córka Tomasza, Maria (ur. 1897), nauczycielka w Państwowym Gimnazjum Żeńskim w Lublinie im. Unii Lubelskiej, zawarła w 1924 roku związek małżeński z lubelskim prawnikiem Lucjanem Miketą³³ i tę lodownię otrzymała w posagu. Sprzęt ten stał więc potem w kuchni Miketów w Lublinie, ale używany jedynie jako zwykła szafka.

Lodownie w okresie międzywojennym produkowało wiele firm krajowych. W 1937 roku u Braci Jabłkowskich w Warszawie kosztowały zależnie od wielkości 80 zł, 125 zł i największa, o wysokości 85 cm, szerokości 62 i głębokości 45 cm – 147 zł³⁴.

Towaroznawcy z Instytutu Gospodarstwa Domowego zwracali wówczas uwagę na fakt, że o ile chłodnie maszynowe były zaopatrzone przez firmę we wszelkie dane techniczne, takie jak pojemność, zużycie energii elektrycznej, temperatura wewnętrzna przy określonej temperaturze zewnętrznej, to

30. *Cennik ilustrowany z działu kąpielowego domowego – kąpeli zwykłych – natryskowych – tuszów – parówek rzymskich i iryjskich z fabryki Henryka Bogdanowicza we Lwowie przy ulicy Piekarskiej L. 13* [b. d. około 1900 roku].

31. Informator Z. P., wywiad przeprowadzony przez Ł. Kondratowicz-Miliszkievicz, 1988, AMWL.

32. L. Świetlicki, *Dwory nad Giełczwią*, Lublin 1999.

33. K. Pękalski, *Izba lubelska. Tajna rada adwokacka*, <www.palestra.pl/index> (dostęp: 09.08.2011).

34. *Bracia Jabłkowscy, lato 1937*, s. 14.

lodówki chłodzone lodem były zupełnie pozbawione takich informacji, stąd klient mógł mieć trudności z wyborem. Wiadomo, że wymagały one codziennego napełniania zbiornika lodem i częstego odprowadzania roztopionej wody. Temperatura w takiej lodówce wahała się zazwyczaj od 8 do 11 °C. Średnie dobowe zużycie lodu w lecie wynosiło 8–15 kg. Wymuszało to w majątku codzienne donoszenie lodu z lodowni, a w mieście lub miasteczku dostawy i zakupywanie lodu z przechowalni³⁵.

Lodówki elektryczne w latach 30. XX wieku na naszym rynku oferowane były przez założoną w 1936 roku firmę, Polskie Zakłady „Friddor”, Zakłady dla Chłodnictwa i Wentylacji, S-ka z o. o. w Krakowie³⁶. Istniała również oferta firm zagranicznych, na przykład takich jak Siemens, Electrolux czy Bitter–Polar. Importowane elektryczne chłodnie domowe „Frigidaire” produkcji General Motors oferował Elibor³⁷. W 1938 roku 80-litrowa lodówka Siemens kosztowała *loco* fabryka 410 marek niemieckich, to jest około 871 zł³⁸, zaś w 1937 roku 150-litrowa lodówka firmy Bitter–Polar – 620 marek niemieckich³⁹. W okresie międzywojennym na przeszkodzie zastosowania takich lodówek we dworach stał w pierwszym rzędzie brak energii elektrycznej na prowincji.

KILKA UWAG O PRALNIACH

Zapytanie w *Kwestionariuszu Nadbystrzyckim* – *Jak często bywa pranie?* przyniosło następujące odpowiedzi:

[...] pranie duże co kwartał, małe co miesiąc⁴⁰; Co miesiąc 8 odp., co dwa tygodnie, 3, co dwa miesiące, 2, bardzo często, 2, co sześć tygodni, 2, co dwa, trzy tygodnie, 2 odp. Jaka w pralni podłoga? Cement, 6 odp., beton, asfalt, podłoga kamienna, drewniana po 1-ej [...]. Czy jest wmurowany kocioł do gotowania? Jest, 8 odp., są fajerki, na których ustawia się kociołki, sagany, garnki, 4 odp., posiadam pralnię Johna, 2 odp., nie posiadam kotła, ani żadnych innych urządzeń, 2 odp.⁴¹

35. J. Brzozowska-Romanowa, *Sposoby chłodzenia produktów w gospodarstwie domowym*, „Pani Domu” 1935, nr 5, s. 111.

36. *Rocznik Polskiego Przemysłu i Handlu*. 1938, Warszawa 1937, poz. 1663.

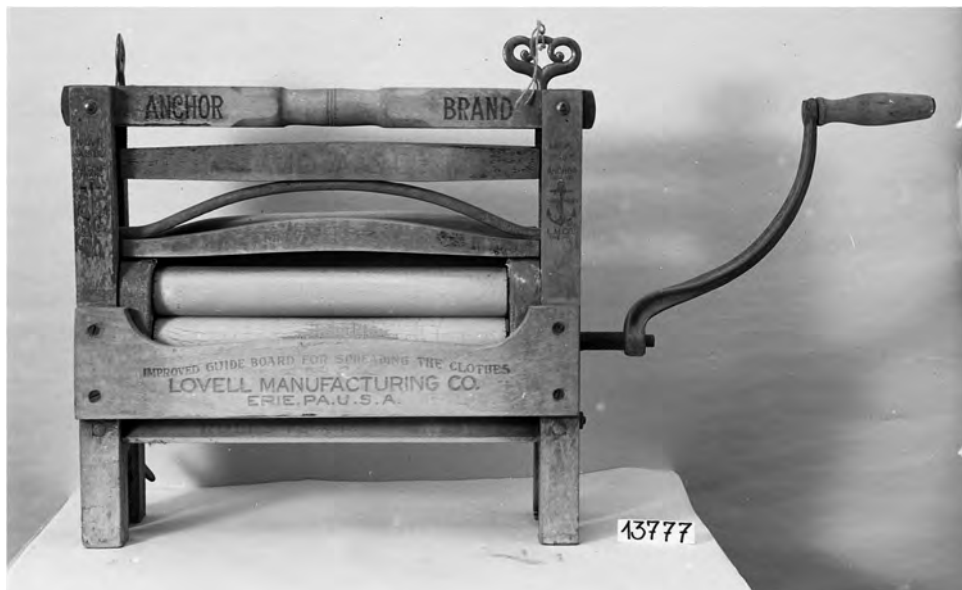
37. *Wyłączne zastępstwo na Polskę i w. m. Gdańsk „Elibor” S.A. Handl.–Przem. „Ł. J. Borkowski”*, Warszawa, *Automatyczna Elektryczna Chłodnia Frigidaire w Gospodarstwie Domowym* [b. d., około 1928 roku].

38. *Siemens. Elektrische Hausgeräte*, 1938.

39. *Bitter–Polar Kassel Fabrik Elektro-Automatischer Kühlschränke. Der Hüter Ihrer Gesundheit*. 1937.

40. *Organizacja gospodarstwa domowego* [...], s. 20.

41. *Zestawienie odpowiedzi na ankiety* [...], s. 35.



8. Wyżymaczka z dworu Czupryńskich w Dębowcu, 1-4 dekada XX wieku. Zbiory Muzeum Wsi Lubelskiej.

POLSKA SKŁADNICA „DOM I SPORT”, WARSZAWA.

Najle do prania z blachy cynkowej, na dnie drewnianym, z karbami do spuszczenia wody.

Nr 1 65 cm.	Zł. 36.50	do wymiarki	Nr 2	Zł. 53.40
Nr 2 75 "	" 46.30		Nr 3	" 61.-
Nr 3 80 "	" 53.50		Nr 4	" 68.-
Nr 4 90 "	" 61.-		Nr 5	" 78.-
Nr 5 100 "	" 71.-			

Tary do prania drewniane, z mocną karbowaną wkładką cynkową.
Długość 63 cm, szerokość 28 cm. Cena Zł 4.95

Kotły do bielizny żelazne spawane, cynowane z pokrywą i cynkowym rusztem
pojemność litrów 30 35 40 45 50
Za komplet Zł. 15.15 18.40 20.55 22.45 25.- 26.45 28.45 +10%

- 29 -

9. Zestaw do prania. Reprod. z: *Polska Składnica „Dom i Sport”, Warszawa 1927.*



10. Oferta magli, 3–4 dekada XX wieku.
Reprod. z: *Fabryka Magli Józefa Grajewskiego we Lwowie*.

być błyszczące, sztywne. Kołnierzyki były prane w domu. Ja takich sztywnych nie nosiłem, bo już wyszły z mody.

Mimo konkurencji dużej ilości mydlarni cena szarego mydła Schichta była pod koniec lat 30. XX wieku bardzo wysoka i wynosiła w żydowskiej hurtowni w Lublinie 1 zł 32 gr⁴².

Janisławski wspomina dalej:

W pralni się prasowało, maglowało. Był tam duży stół, koce. U nas były żelazka na duszę i na węgiel drzewny. Krótko się rozdmuchiwało. Pod kuchnią paliło się drewnem. Potrzebny do żelazka był węgiel z drzew liściastych. Do żelazka nie wypalało się specjalnie węgla drzewnego. Robiliśmy go w innych celach, do filtrowania spirytusu w czasie wojny⁴³.

Tak wyglądała dworska pralnia w Woli Żółkiewskiej we wspomnieniach Zbigniewa Janisławskiego:

Wnętrze kwadratowe, w rogu palenisko z kotłem. Kocioł był miedziany, pobielany, wmurowany w palenisko, zainstalowany na stałe. W nim najczęściej była kopyść do mieszania bielizny. Prało się w dużej balii drewnianej o średnicy 2 m. Do balii była przymocowana wyżymaczka Madame San Gène. W pobliżu gdzieś stała tara metalowa. Bieliznę wieszało się na strychu lub na powietrzu. U nas pranie robiła „baba”, taka kobieta, mężatka. Była najmowana do ziemniaków, prania. Prało się mydłem „Jeleń” marki Schicht. Płatków mydlnych gotowych się nie kupowało, trzeba było naskrobać. Krochmal robiło się z mąki ziemniaczanej. Specjalnie krochmaliło się kołnierzyki. Musiały

42. G. Miliszkiewicz, *Znaki towarowe firm lubelskich w latach 1924–1950*, [w:] *Życie artystyczne Lublina 1901–2001*, red. L. Lameński, Lublin 2001, s. 169–178; G. Miliszkiewicz, H. Stachyra, *Handel żydowski na wsi*, [w:] *Muzea skansenowskie we współczesnej edukacji historycznej*, red. M. Ausz, G. Miliszkiewicz, H. Stachyra, D. Szewczuk, Lublin 2011, s. 320.

43. Informator Z. J. z Woli Żółkiewskiej [...].

Wyposażenie pralni w Łańcuchowie według spisu Marii Steckiej z 1 października 1932 roku stanowiły:

1 stół duży, 1 ławka, 1 balia duża, 1 balia mała, 2 żelazka stalowe, 1 żelazko mosiężne, 1 żelazko duchowe, 3 podstawki pod żelazka, stalowa, blaszana, druciana, 2 kotły do bielizny, stary i nowy, 1 sagan z denkiem, 1 wanienska sosnowa, 1 wyżymaczka, 2 deski do prasowania, 1 deska do prasowania rękawów, 1 podstawa pod deskę, 1 kosz na bieliznę, 2 tary do prania, 2 sukna do prasowania, 2 maglowniki nowe, 1 maglownik stary, 2 prasowniki, 2 woreczki na krochmal⁴⁴.

Wnętrze tej pralni wnuk Marii Steckiej zapamiętał w ten sposób:

Pralnia, mleczarnia i kuchnia mieściły się w tym samym „domku” poza dworem. Pralnia miała podłogę cementową – bardzo wygładzoną, nie szorstką. Wyposażenie pralni stanowiły 2 drewniane balie, 2 wanienki z klepek, 2 wanienki z blachy, 2 blaszane tary do prania. Była też drewniana maglownica. Woda do prania była przynoszona ze studni. Ogrzewano ją w blaszanym kotle na specjalnej kuchni czterofajerkowej. Bieliznę gotowano w kotle na tej kuchni. W pralni zawsze było dużo pary. Do prania używano mydła „Jeleń”. W czasie okupacji natomiast robiono mydło z mydlnika. Było to bardzo lekkie mydło, mydlnik wytwarza dużo piany.

Zasadnicze pomieszczenie do prasowania to była garderoba, w pd.-zach części dworu. W garderobie spała służąca. W pomieszczeniu tym stał drewniany stół, pod stołem kosz na bieliznę, umywalka i blaszane dzbanki, w lewym rogu łóżko i nocny stolik, pod oknem kufer. Na kufrze mogła stać deska do prasowania. Żelazka były na dusze i na węgle. Węgle przynosiło się z kuchni i tam były też rozgrzewane dusze do żelazek. Szaf w garderobie nie było. Po prasowaniu bieliznę zanoszono do pokoiów⁴⁵.

WYŻYMACZKA

Z tematyki dworskiej pralni jeszcze kilka uwag o wyżymaczkach i maglach. Jeżeli jej nie było, praczkom pozostawało wykręcanie wody w rękach, jak to bywało zapewne podczas płukania, nawet w przypadku posiadania wyżymaczki. Oto odpowiedź na ankietę Koła Nadbystrzyckiego – *Czy używa się wyżymaczki?!*: „Używam 15 odp., nie używam, 4⁴⁶. Jest wyżymaczka angielska «Empire»⁴⁷. Oryginalna wyżymaczka amerykańska *Lovell Manufacturing Co. Erie*

44. Rękopis w zbiorach Biblioteki Głównej KUL w Lublinie.

45. Informator A. J. z Lublina, wywiad przeprowadzony przez Ł. Kondratowicz-Miliszkiwicz, 2003, AMWL.

46. *Zestawienie odpowiedzi na ankietę [...]*, s. 35.

47. *Organizacja gospodarstwa domowego [...]*, s. 20.

stanowiła wyposażenie gospodarstwa domowego Stefana Czupryńskiego w Dębowcu, w gminie Wola Wereszczyńska. Przykręcano ją do drewnianej balii. Rodzina Stefana Czupryńskiego po podziale majątku przeprowadzonym po I wojnie światowej została na 36 ha i zamieszkała w czworakach, urządzonych wewnątrz wedle porządku charakterystycznego dla dworów⁴⁸. Cytowaliśmy już Janisławskiego, że w Woli Żółkiewskiej używano *Madame Sans Gêne*⁴⁹.

Najpowszechniejszą formą wyżymaczek we dworach w okresie II Rzeczypospolitej były tak zwane wyżymaczki amerykańskie z wałkami osadzonymi w bukowej ramie. Często na ilustracjach reklamowych z okresu międzywojennego pokazywane są w zastosowaniu – przykręcone do drewnianej lub blaszanej balii, do której włożona jest także tara. Na ziemię polskie wyżymaczki importowano z USA od przełomu XIX/XX wieku. Każdy typ miał swoją nazwę własną, na przykład: *Boston*, *Chicago*, *Titanic*. W 1903 roku magazyn „Emila Trepte” w Warszawie, reklamując swój towar, zapewniał: „z powodu znacznego zbytu, co miesiąc sprowadzamy z Ameryki nowy transport wyżymaczek, wskutek tego nie mam nigdy na składzie zleżałych”⁵⁰. W okresie międzywojennym ten typ wyżymaczek produkowały także fabryki krajowe, na przykład w Częstochowie – *Washington*, *Ideal* – i Warszawie – *Syrena*. Polski przemysł gumowy wytwarzał zapasowe wałki do wyżymaczek amerykańskich. „Dom i Sport” w Warszawie oferował w 1927 roku: „wyżymaczki *Madame Sans Gêne* najlepsze amerykańskie. Nr. Br. 21783 z wałkami z białej gumy wielkość Nr. 5, długość wałka = 12 cali ang. Cena za sztukę Zł. 100.- Nr. Br. 21782 z wałkami z czarnej gumy Zł. 110”⁵¹.

U Braci Jabłkowskich w 1926 roku wyżymaczka *Madame Sans Gêne* kosztowała – zależnie od długości wałka – 70–75 zł⁵², w 1938/1939 roku wyżymaczka *Cleveland* z 5-letnią gwarancją – 31,50 zł, zaś w jeszcze lepszym gatunku i z 8-letnią gwarancją – 40 zł⁵³. Wyżymaczki z dworów w Dębowcu i Woli Żółkiewskiej były oryginalnie amerykańskie, nie z fabryk krajowych. Ewidencja i metryczki wyżymaczek pozyskanych do Muzeum Wsi Lubelskiej potwierdzają, że na Lubelszczyźnie w okresie międzywojennym sprzęt ten był często na wyposażeniu zamożniejszych gospodarstw domowych w większych miastach, w miasteczkach, a nawet sporadycznie u bogatych chłopów.

Wyżymaczki wymagały odpowiedniej konserwacji i ta czynność była, obok sytuacji ich wykorzystania zgodnie z funkcją, także elementem pejzażu życia codziennego w majątku. Pisano w poradniku:

48. Notatka służbowa, 1998, G. Miliszkievicz, AMWL.

49. Informator Z. J. z Woli Żółkiewskiej [...].

50. „Dobra Gospodyni” 1903, nr 42, s. 340.

51. Polska Składnica „Dom i Sport”, Warszawa. 1927.

52. Dom Towarowy Bracia Jabłkowscy. Sp. Akc. Warszawa, ul. Bracka 25, 1926.

53. Bracia Jabłkowscy – Warszawa 1, Bracka 25. Dla dzieci. Moda 144 [...].

Chcąc mieć długo dobrze funkcjonującą wyzmaczkę, należy po każdym praniu rozluźnić wałki gumowe za pomocą górnej śrubki, a następnie wytrzeć je gałgankiem lub gąbką moczoną w nafcie; całą zaś wyzmaczkę umyć szczotką wodą z mydłem. Bez zachowania tej ostrożności wałki mocno zaśrubowane nigdy dobrze nie wyschną tracą formę i przestają działać a przynajmniej nie działają jak powinny⁵⁴.

MAGIEL

Odpowiedzi na *Kwestionariusz Nadbystrzycki – Jakiego systemu jest magiel?* „Starych ciągnionych – 11, korbowych 5, czeski 1, jedna osoba magluje w pobliskim mieście”⁵⁵. I jedna indywidualna odpowiedź: „Pralnia w oficynie przy kotle, tamże magiel ciągnany na wałkach pod skrzynią z kamieniami; kręczonego korbą jaki był do wojny służba nie uznawała”⁵⁶.

W Woli Żółkiewskiej: „Był magiel skrzyniowy z kamieniami narzutowymi. Magiel stał w osobnym pomieszczeniu. To był duży murowany domek na końcu podwórka, pół domku zajmowała świnia, w drugiej połowie stał magiel”⁵⁷. Również w inwentarzu majątku Uchanie z 1919 roku wymieniony jest „1 magiel”⁵⁸. Ankieta wymienia „magle ciągnione”, a więc skrzyniowe, zwane też „kamieniczne”, które zapewne nie miały metalowych elementów napędu korbowego i mogły być wykonane przez dworskich stolarzy. Nie wiemy, jaka część magli korbowych to były magle pokojowe, które na przykład u Grajewskiego we Lwowie kosztowały w granicach 140–380 zł, jaka zaś to magle skrzyniowe, które kosztowały od 800 do 1500 zł⁵⁹.

WALKA Z MUCHAMI

Na temat walki z muchami we dworach pisała w 1843 roku Karolina Nakwaska w kultowym dziele *Dwór wiejski* adresowanym do gospodyń wiejskich:

Czystość i ochędóstwo, bielenie częste, szczególnie kuchni, spiżarni itd. są najpierwszymi lekarstwami tak przeciw muchom jak i przeciw innym owadom⁶⁰.

54. *Rady i wskazówki*, „Dobra Gospodyni” 1903, nr 39, s. 313.

55. *Zestawienie odpowiedzi na ankiety* [...], s. 35.

56. *Organizacja gospodarstwa domowego* [...], s. 20.

57. *Informator Z. J. z Woli Żółkiewskiej* [...].

58. *Opisanie budynków i ruchomości we dworze folwarku Uchanie pow. hrubieszowski, 17 stycznia 1919 r.*, AMWL.

59. *Fabryka Magli Józefa Grajewskiego we Lwowie* [b. d., 3–4 dekada XX wieku].

60. K. Nakwaska, *Dwór wiejski*, t. 3, Warszawa 1860, s. 143.



11. Muchołapka szklana, XIX wiek. Reprod. z katalogu Huty Bogusławka koło Łucka.

Tu wskażemy na przykłady z okresu II Rzeczypospolitej. Ówczesne czasopisma przypominały tradycyjne przepisy, na przykład w zakresie tępienia much za pomocą wywaru z muchomora:

Świeży muchomor pokrajać i zagotować w kilku łyżkach mleka, ocukrzyć. Bibułę zanurzyć w soku wyciśniętym z muchomora, wysuszyć. W razie potrzeby położyć na talerzyku, zwilżyć, posypać cukrem. Muchy tak otrute są szkodliwe dla drobiu. Wszystkie muchy trute muchomorem, wodą kobaltową czyli arsenikiem i formaliną palić, truciznę zaś ustawiać tak aby nie miały do niej dostępu dzieci i zwierzęta⁶¹.

Jednak zakup muślinów na okna, *flitu*, muchołapki, lepu i innych środków to był konkretny wydatek. W odpowiedzi na kwestionariusz nadbystrzycki odnośnie do sposobów radzenia sobie z muchami, panie ziemianki odpowiadały:

Siatki muślinowe w kredensie, garderobie i pokojach gościnnych. W spiżarniach i w piwnicy oficynie druciane i żelazne kraty⁶². Czy są siatki do okien? Są wszędzie 12 odpowiedzi, tylko w kuchni 2 odp., tylko w kredensie, 1 odp. nie ma siatek, 3 odp.⁶³

Oto wspomnienia z Woli Żółkiewskiej:

Kuchnia zawsze była bielona wapnem 2–3 razy w roku. Muchy upstrzyły, a kuchnia musiała być czysta, malowało się czysto, na biało pędzlem z prosa. Ale najpierw się robiło odmuszanie flitem. Była taka puszką jak do piwa z korkiem i z drugiej strony rozpylacz. Tam się nalewało zapas flitu, który kupowało się osobno. W kuchni wszystko uprzątno, chowano do szaf, zamykano drzwi i okna. Potem to trzeba było rozpylić. Kiedy muchy się wytruły dopiero Repianka bieliła⁶⁴.

61. „Praktyczna Pani” 1938, nr 43, s. 21.

62. *Organizacja gospodarstwa domowego* [...], s. 20.

63. *Zestawienie odpowiedzi na ankiety* [...], s. 35.

64. *Informator Z. J. z Woli Żółkiewskiej* [...].

W roku 1936/37 w firmie wysyłkowej Jan Sudhoff we Lwowie rozpylacz do flitu kosztował 3,50 zł, zaś litrowa butelka płynu – 7,50 zł⁶⁵. W 1938 roku poczuano w „Praktycznej Pani”:

Dla jednorazowego usuwania much można użyć flitu, fly-toxu czy katolu. Zamknąć pokój szczelnie i przy pomocy rozpylacza wszędzie rozpylić truciznę. Wyjść z pokoju, po godzinie wejść i zaraz muchy zmieść i spalić, bo mogą wrócić do życia⁶⁶.

Na co dzień we dworach stosowano muchołapki szklane – w Strzyżewicach zwane „mucharkami”, w Łańcuchowie według inwentarza: „2 łapanki na muchy”. Wspominała Ewa Kołaczkowska:

Dom strzyżewicki mógł się również pochlubić brakiem much a bywało ich w innych dworach tym więcej im bliżej znajdowały się zabudowania gospodarcze. U nas latem na miejsce wyjętych lufcików zakładało się gęste druciane siatki i takie same siatkowe drzwi przy drzwiach na ganek od północy. W walce z muchami służyły wstrętne papierki (z trupią główką) posypane cukrem i zwilżone na talerzykach, jeszcze wstrętniejsze lepy wieszane w newralgicznych punktach i najwstrętniejsze – znikły w naszych czasach „mucharki” naczynia osobliwego kształtu napełniane serwatka⁶⁷.

W Woli Żółkiewskiej były szklane muchołapki:

[...] jedna stała na stole, druga na parapecie okiennym. Używany był też lep na muchy „Bengal”. Zwykle 2–3 lepy w kuchni wisały, bliżej ścian, na około kuchni. Taki lep mógł wisieć przy szafach kuchennych na patyk przyczepiony. Lep też wisiął w jadalnym przy lampie nad stołem. Latem muchy były wszędzie. Pamiętam zupę jedliśmy. Przy stole cisza jak w kościele. Stryjowi mucha do talerza wpadła, Jerzyk [brat Zbigniewa – G. M.] po szkarlatynie się jękał, próbował stryja ostrzec, ale nie zdążył⁶⁸.

W handlu termin „mucholapki” stosowano zarówno do szklanych pułapek, jak i do papierowych lepów na muchy. Te ostatnie kosztowały u Sudhoffa od 4,50 do 8 zł za 100 sztuk⁶⁹. Oferta handlowa w zakresie środków przeciw owadom była bardziej bogata niż walka z muchami oddana przez wspomnienia i porady gospodarze.

* * *

65. *Cennik firmy Jan Sudhoff. Centralny Magazyn Farb, Materiałów, Chemikalij, Perfumerji i Artykułów Domowo-Gospodarczych. Lwów, Rynek L. 38. Rok 1936/37.*

66. „Praktyczna Pani” 1938, nr 43, s. 21.

67. E. Kołaczkowska, *Mała kronika rodzinna*, Warszawa 1982, s. 38.

68. Informator Z. J. z Woli Żółkiewskiej [...].

69. *Cennik firmy Jan Sudhoff* [...].

Powszechny brak elektryczności we dworach w okresie II Rzeczypospolitej powodował, że to mieszkańcy miast dawali przykłady unowocześniania gospodarstw domowych w kierunku amerykańskim i zachodnioeuropejskim. A przecież teoretycznie w zasięgu ziemiańskiego portfela były urządzenia kuchenne i pralnicze napędzane elektrycznością. Nie budzi więc zdziwienia, że w latach 30. XX wieku Instytut Gospodarstwa Domowego, w którym działało wiele ziemiarek konsultujących określone wyroby fabryczne lub własne projekty Instytutu, rekomendował głównie przedmioty niewymagające energii elektrycznej⁷⁰.

W kuchniach dworskich ruch wirowy przekładany był na posuwisty i odwrotnie, w większym stopniu niż gdziekolwiek indziej. Różne młynki, kralnice, maszynki do mięsa, wyżymaczki, pompy do napełniania domowych zbiorników były napędzane ręcznie. Warkotało i zgrzytało we dworze, a pokojówki i kucharki ocierały pot z czoła. W czasach, gdy w dużych miastach elektrycznie polecały krótkie i oszczędne gotowanie na kuchenkach elektrycznych lub gazowych, dwory skazane były jakże często na spalanie dużych ilości drewna w wielkich trzonach kuchennych.

Droga poprawy gospodarstwa domowego winna się wzorować na naukowej organizacji wprowadzonej na zachodzie. Opiera się przede wszystkim na rozejściu się z rutyną, a często i z niepraktycznym zwyczajem, następnie na lepszym i najoszczędniejszym wykorzystaniu materiałów, na usprawnieniu wszelkich czynności stale lub często powtarzanych⁷¹.

Wskazywano na środki oszczędzające wysiłek:

[...] należyta wysokość stołu, dostosowana do wzrostu pracującej osoby, podstawki do przedmiotów po które należy się często schylać, zbliżenie ku sobie tych wszystkich przedmiotów, które należy mieć pod ręką⁷².

Większość drewnianych przyborów kuchennych używanych we dworze, na przykład łyżki, tłuczki, formy na masło, sita, deski do krojenia wykonywano

70. Instytut Gospodarstwa Domowego wydawał ilustrowany informator rekomendujący wyroby znakowane cechą instytutu. Działalność Instytutu Gospodarstwa Domowego relacjonowano na łamach „Ziemiarki Polskiej”. Por. między innymi M. Karczeńska, *Co zmienić... co poprawić? Lampy, świece*, „Organizacja Gospodarstwa Domowego” 1929, nr 2, s. 25–26; T. Skorzeńska, *Kuchnia na wsi*, „Organizacja Gospodarstwa Domowego” 1929, nr 3, s. 41; M. Chmieleńska, *Urządzenie kuchni*, „Organizacja Gospodarstwa Domowego” 1931, nr 7, s. 120–121; *Dogodne sprzęty, Racjonalne przyrządy do zmywania i sprzątnia*, „Organizacja Gospodarstwa Domowego” 1931, nr 7, s. 108; *Znaczenie racjonalnej organizacji w gospodarstwie domowym*, „Ziemiarka Polska” 1927, nr 10, s. 15; *Ankieta w sprawie okucia piecowego i kuchennego*, „Organizacja Gospodarstwa Domowego” 1931, nr 12, s. 22.

71. *Znaczenie racjonalnej organizacji w gospodarstwie domowym*, „Ziemiarka Polska” 1927, nr 10, s. 15.

72. Tamże.

we własnym zakresie na folwarku lub na wsi. W Niemczech w tym samym okresie te wszystkie drewniane artykuły gospodarstwa domowego znajdujemy w ofertach dużych sklepów i hurtowni⁷³.

Podczas pogadank o „stosunkach amerykańskich”, panie domu były zdumione relacją o Amerykankach radzących sobie bez pomocy służących dzięki sprzętowi AGD. Były także zaskoczone stosunkowo wysokimi kosztami ewentualnego zatrudnienia pomocy domowej w budżecie średniozamożnych rodzin za oceanem. Służba w zdecydowanej większości polskich dworów skazana była na codzienną ręczną pracę, w najlepszym wypadku na żmudną obsługę prostych urządzeń mechanicznych. Armia zbędnych na wsi i bezrobocie obliczane w 1936 roku w Polsce na przeszło 2 miliony osób w rolnictwie, pozwalały korzystać przez lata w polskim dworze z taniej siły roboczej. To miało wpływ na przykład na sposób prowadzenia pralni i kuchni. Teresa Skorzevska zalecała w 1929 roku: „W dworach wiejskich, gdzie obok kucharki pracuje zwykle jedna do dwóch praktykantek, kuchnia musi być na tyle przestronna, ażeby pracownice nie przeszkadzały sobie wzajemnie w robocie”⁷⁴. Wybuch II wojny światowej przekreślił elektryfikacyjne plany II Rzeczypospolitej, pozostawiając w pamięci i inwentarzach głównie obraz niezmechanizowanego i nieco archaicznego gospodarstwa domowego w polskim dworze.

73. *Joh. Heinr. Wolff G. m. b. H Ulm a. D. Kraut- und Gemüsehobel Holzwaren für Haus und Küche* [b. d., przed 1926 rokiem].

74. T. Skorzevska, *Kuchnia na wsi*, „Organizacja Gospodarstwa Domowego” 1929, nr 3, s. 41–43.