

Rozdział V NIGDZIE, NIEZALEŻNIE OD REGIONU POLSKI, nie rozpoczynano śniadania bez świeżo zaparzonej prawdziwej kawy. Najczęściej przygotowywano ją bez –
– użycia jakichkolwiek specjalnych sprzętów – wystarczało zwykłe sitko, do którego wsypywano drobno zmielone ziarna i przelewano wrzątkiem. Efekt nie
Przedwojenne był najlepszy, pozostawały fusy, a napój nie osiągał właściwej mocy i smaku.
smaki Dlatego paniom domu polecano tak zwane maszynki karlsbadzkie. „Są to gliniane lub porcelanowe naczynia – tłumaczyła autorka kucharskiego poradnika z lat trzydziestych – składające się z dwóch części, a mianowicie: właściwego zbiornika gotowej kawy oraz naczynia, którego dno jest przekształcone na gęste sitko porcelanowe. W to sitkowe naczynie wsypuje się miazgę zmieloną kawę i zalewa wrzątkiem, kawa pod przykryciem kroplami przecieka do dolnego zbiornika”. Żeby kawa nie stygła, maszynkę wkładano do naczynia z gorącą wodą. Maria Dissłowa w swojej książce kucharskiej zalecała, aby na cztery łyżeczki zmielonej kawy dodawać łyżeczkę cykorii. „Ilość śmietanki zależy od upodobania i mocy naparu; mogą to być 2–3 łyżeczki, wówczas kawa jest ciemnobrunatna, zwana kapucynką”. Zwykle jednak do mocnej porannej kawy wlewano dużo, nawet do połowy filiżanki, gorącej i gęstej śmietanki. Dodawano też cukier. W niektórych domach jeszcze w latach dwudziestych nadal kupowano cukier na „głowy”, „przypominające kształtem pociski armatnie z lodu”, jak opisywał je Stefan Swieżawski. „Dla dzieci rąbanie tych «głów» było wielkim świętem. (...) Rozkładało się czyste prześcieradło na podłodze, wyjmowało się «głowę» z grubego błękitnego papieru, w który była owinięta, i moja matka własnoręcznie rąbała małą siekierką cały ten wspaniały cukier. Był on wysokogatunkowy, a przy rąbaniu odskakiwały daleko jego kawałeczki, które wolno nam było zjadać”. Ziemiański dwór międzywojennej Polski zachował wiele kulinarnych osobliwości, które, zdawałoby się, powinny zniknąć razem z dziewiętnastym, a nawet osiemnastym stuleciem. W Zahajcach na Wołyniu przez kilka pokoleń pielęgnowano zwyczaj podawania na obiad w imieniny pana domu hodowanych w majątku paw. Wprawdzie pieczony paw w sosie anyżkowym mało komu smakował, ale raz w roku tradycji musiało stać się zadość.

WIELU ZIEMIANY GUSTOWAŁO, przynajmniej od czasu do czasu, w zwyczajnej, chłopskiej kuchni i pisało o tym z wyraźną dumą w swoich wspomnieniach. To częste, zwłaszcza u mężczyzn, upodobanie do kulinarnego siermiężności było wyrazem bliskiego związku z ziemią, przynależności do tych, którzy

SREBRNA CUKIERNICA I DZBANEK
DO KAWY, XIX/XX wiek

