

poniedziałek, 10.07.2023

Zajęcia domowe i narzędzia

Posiłki gotowano na kuchniach, początkowo glinianych, później zastępowanych kaflowymi. Pod kuchnią palono drwami i pociętymi gałęziami. Jako opału używano olchy, która rośla na łąkach i terenach podmokłych, ale także drewnem zbieranym w lasach. Intensywność grzania gotowanej potrawy regulowano większym lub mniejszym zagłębianiem garnka w palenisko poprzez ujmowanie lub dodawanie fajerek, a do ich przenoszenia jak i poruszania drzew w palenisku służył pogrzebac. Popiół z popielnika wybierano i przechowywano do wytwarzania ługu stosowanego przy praniu, co omówiono niżej.

Do utrzymania higieny osobistej prawdopodobnie początkowo używano wody z błotem. Posypywanie mokrego ciała piaskiem i szorowanie powodowało usuwanie zanieczyszczeń i złuszczenie naskórka, które następnie splukiwane były wodą. Już w starożytności wynaleziono mydło, którego jednak powszechnie zaczęto używać dopiero pod koniec XVIII i na początku XIX wieku, więcej na ten temat poniżej przy omawianiu prania. Do strzyżenia stosowano nożyce, a następnie ręczne maszynki do strzyżenia, zaś do golenia - brzytwy, które ostrzono na specjalnej drobnoziarnistej osetce i szlifowano na skórzanym pasie. Mycie włosów też wymagało swoistej techniki.

Dawniej w rodzinie rodziło się przeciętnie 6 do 10-ro dzieci, a niekiedy i 20-ro, co powodowało, że co roku lub dwa pojawiał się noworodek. Poród odbierała tzw. babka.

Charakterystyczną cechą pielęgnacji było ściśle owijanie dziecka pieluchą i kocem, co miało zapobiegać krzywicy nóg. Dziecko przebywało w kołysce uwieszanej u belki, a częściej w kołysce na biegunach. Na zewnątrz i w polu posługiwano się kołyską połową robioną z drewnianego stojaka, na którym zawieszano prześcieradło w formie hamaka i w nim umieszczano niemowlaka, przykrywając całość jakąś przewiewną tkaniną chroniącą przed słońcem i owadami.

Do zabawy powszechnie używane były wózki robione ręcznie, do których koła wykonywano z kręgów rżniętych piłą z pnia drzewa. Pośrodku kręgów wiercono otwory na osie wózka. Takie kręgle służyły również do rzucania i turlania na odległość. Powszechną zabawą był palant do którego piłeczki początkowo robiono z sierści krów, a później były piłeczki gumowe tzw. "lanki".

W zimie dzieci i młodzież lepiły jak dziś bałwana i jeździły na sankach i łyżwach. Tam, gdzie były wzniesienia, często używano nart. Sanki robiono z odpowiednio wyciętych desek.

Łyżwy początkowo były drewniane robione domowym sposobem, a ich okucie (płoza) wykonana była z metalowego pałaka od starego wiadra, który z jednej strony był półkolisty a z drugiej płaski. Łyżwy do butów mocowano sznurkami, napinanymi przez ich skręcanie kawałkiem patyka. W późniejszym okresie wprowadzono łyżwy metalowe, najpierw mocowane do butów z przodu i z tyłu tzw. "żabkami" skręcanymi kluczem. Później żabkami mocowane były tylko z przodu, zaś z tyłu przytwierdzone były do obcasa specjalną blaszką na stałe przybijaną do spodu obcasa.

Pierwotnie miary długości wywodziły się od wielkości poszczególnych części ciała i podstawowych czynności nimi wykonywanych (palec, piędź, stopa, krok, sążeń (siąg - długość rozpostartych ramion dorosłego mężczyzny), łokieć, a w związku z tym w dużej mierze zależne były od wzorca, tzn. od tego, kto mierzył. Przykład miar stosowanych w gospodarstwie domowym:

szczypta - ilość artykułów sypkich jak cukier, sól, pieprz - ilość jaka mieści się między palcami: kciukiem i wskazującym;

kropla - stosowane zwykle przy odmierzaniu lekarstw, $1/20$ - $1/10$ cm³, 1g substancji wodnistej = 50-55 kropli, 1g substancji oleistej = 42=45 kropli;

łyżeczka płaska - ok. 5 mililitrów (cm³) = ok.3 g mąki = ok. 5g cukru = ok. 2,5 g mleka w proszku = 7 g miodu = ok. 2g kakao, oliwy = 4g;

łyżka stołowa płaska - ok.15 mililitrów (cm³) = 3 łyżeczki powyższe wagi należy mnożyć przez trzy;

szklanka - 250 mililitrów (cm³) = ok. 150 g (15 dag) mąki = 25 dag cukru = 12 dag mleka w proszku = 35 dag miodu, oliwy = 20 dag;

kwaterek - dawniej $1/16$ garncza, obecnie $1/4$ litra;

kwarta - ok. 1 litra;

garniec - 4 kwarty, 16 kwaterek; 32 garncze = 1 korzec; 48 garncy = 1 beczka;

łubianka - ok. 2 - 2,5 kg owoców;

wiadro (kubet) - ok. 10-12 litrów;

ćwiartka (ćwierć) - $1/4$ korca ok. 30 litrów naczynie wykonane z klepek okute obręczami. Po 1819 roku korzec to 128 litrów;

worek - 25,50 kg;

kubik - metr sześcienny drewna, desek bez pustej przestrzeni, metr przestrzenny drewna na stosie to zwykle 0,65 kubika.

Do ważenia w domu np. przy sąsiedzkich drobnych pożyczkach różnych artykułów używano dawniej bezmianu (przez mianu), przy sprzedaży na targach np. owoców używano wagi szalkowej, natomiast przy ważeniu płodów rolnych używano wagi dziesiętnej.

Domowy wypiek chleba

Wypiek chleba znany jest od zarania ludzkości choć jego sposób zmieniał się na przestrzeni wieków. Pierwotną formą było pieczenie placków z rozartego ziarna w popiele ogniska, na rozgrzanych kamieniach, wreszcie na rusztach i blachach. Jakościową zmianą było pieczenie ciasta pod glinianymi garnkami (dzwonami), co dało początek kopułowym piecom piekarskim.

Nauczono się też fermentacji ciasta, które stawało się bardziej pulchne, smaczniejsze i łatwiej strawne od chleba praśnego (bez fermentacji). Do fermentacji służył kawałek ciasta z poprzedniego zaczynu (zakwas), a także drożdże winiarskie. Już w starożytnym Rzymie

PARAFIOPOLSKA W MIKOLAJACH wypiekano różne pieczywo. Najbielsze pieczywo spożywał najbogatszy, natomiast biedacy codziennie trzecim gatunkiem chleba - ościstym z otrębami.

Zresztą podobnie było później w Polsce, gdzie z pierwszego przemiału chleb był dla właścicieli, zaś z drugiego dla czeladzi. Rozwój miast spowodował również rozwój piekarnictwa. Na północy spożywano więcej chleba żytniego, zaś na południu - więcej pszennego.

W gospodarstwach wiejskich wypiekano chleb w piecach chlebowych budowanych zazwyczaj powyżej kuchni i znajdujących się w każdym domu. Akcesoriami niezbędnymi przy wypieku ciasta były:

- dzieża - zwężana ku górze drewniana beczka z klepek, opasana metalowymi obręczami, służąca do przygotowania ciasta, (zwężenie dzieży podobnie jak przy innych beczkach służy do uszczelnienia rozsychających się pojemników przez przemieszczanie obręczy w szerszą stronę pojemnika),
- niecka - wyłobiony z pnia pojemnik służący do wyrabiania już wyrośniętego ciasta i formowania go w bochenki, a także do wyrabiania innych ciast,
- blachy - formy w których wypiekano ciasto, wypiekano również chleb bez blach, bezpośrednio na palenisku, podkładając zazwyczaj pod bochenki liście chrzanowe,
- łopata - do wsadzania chleba do pieca i jego wyjmowania, a także do przemieszczania bochnów w trakcie pieczenia celem równomiernego wypieku,
- ożóg - długi kij do przegarniania w piecu drew i węgla (pogrzebacz),
- kosior - drążek z poprzeczną deseczką na końcu, do wygarniania węgla po nagraniu pieca,
- pomiotło - miotła na długim kiju do czyszczenia pieca z popiołu i resztek węgla, często owijana zmoczoną szmatą dla dokładniejszego oczyszczenia pieca.

Przed wypiekiem chleba należało wygrzać mąkę szczególnie w chłodne dni. W przeddzień wypieku przygotowywano zaczyn. Do dzieży sypano część przeznaczoną do wypieku mąki i mieszano z zakwasem i letnią wodą. Gorąca woda bowiem niszczy zakwas, zaś zimna wstrzymuje fermentację. Zakwas sporządzano z resztek ciasta pozostawianego w dzieży po poprzednim wypieku, mieszając go z wodą i mąką oraz dodawano dla lepszej fermentacji 2 dag drożdży. Tak przygotowany zaczyn pozostawiano się na noc w ciepłym miejscu, dodatkowo okrywając dzieżę.

Następnego dnia dodawało się pozostałą część mąki i wyrabiano ciasto w dzieży wygniatając, przewracając i mieszając, aż ciasto było ciągle i nie przylegało do rąk, miśnienie nie powinno trwać dłużej niż pół godziny. Następnie ciasto pozostawiano się w dzieży do wyrośnięcia, co w cieple i dobrym przykryciu, szczególnie w zimie, trwało do dwóch godzin. Kiedy była pełna dzieża ciasta formowano bochenki i wkładano do blach, a jeżeli pieczono bez blach układano na stolnicy - na trzy kwadransy aby podrosły.

W międzyczasie nagrzewano piec chlebowy, paląc w nim dużymi polanami drewna. Nagrzanie pieca sprawdzano wrzucając do niego garść mąki. Piec był odpowiednio nagrany jeśli mąka się zarumieniła, jasny kolor mąki świadczył o niedogrzaniu pieca, zaś spalanie mąki o jego przegrzaniu. Powierzchnię chleba, przed włożeniem do pieca smarowano wodą.

zależna była od wielkości bochenków i doświadczona gospodyni wiedziała, kiedy pieczywo jest dobrze wypieczone. Po wyjęciu chleba z pieca smarowano jego skórę kawałkiem słoniny lub wodą, aby nabrał koloru i połysku.

Poza zwykłym chlebem wypiekano również "gryczak" i "buraczak". Gryczak to był chleb z mąki gryczanej z dodatkiem kaszy jaglanej, natomiast buraczak to był chleb z normalnego ciasta wymieszanego z surowymi drobno posiekanymi burakami. Poza tym wypiekano pierogi z marchwią.

W czasie wypalania pieca, z brzegu paleniska odsuwano nieco węgla i pieczono podplomyki, czyli placki z przygotowanego do wypieku ciasta.

Dzieży po wypieku nie czyszczono ani nie myto ale z resztkami ciasta szczelnie przykrywano i pozostawiano do następnego wypieku. Pozostawione resztki ciasta stanowiły właśnie zakwas do następnego wypieku. Sąsiadujące rodziny czasami piekły chleb na zmianę i dzieliły się wypiekami po połowie, przez co miały świeże pieczywo nie co dwa tygodnie, a co tydzień, bo mniej więcej na tyle wystarczał jeden wypiek.

Nagrzany piec wykorzystywano do suszenia innych artykułów. Jesienią po wyjęciu chleba z pieca, na opróżnione blachy wkładano pokrojone owoce. Wykorzystywano np. gruszki "fipolitki", które były słodkie a mało soczyste. Jesienią, jeśli nie było słonecznej pogody, w piecach dosuszano również zmiędlony len, aby na sierlicy lekko odchodziły paździerz, a w ciągu roku ciepło pieca wykorzystywano do dosuszania drewna do palenia pod kuchnią.

Pranie i prasowanie

Do utrzymania higieny osobistej prawdopodobnie początkowo używano wody z błotem. Posypywanie mokrego ciała piaskiem i szorowanie powodowało usuwanie zanieczyszczeń i złuszczenie naskórka, które następnie splotkiwane były wodą. Mydło wynaleziono już w starożytności, a wytwarzano je z tłuszczu i popiołu. W IX wieku warzenie mydła rozpowszechniło się na wybrzeżu M. Śródziemnego bogatego w olej z oliwek.

Jednak wytwarzane mydła dostępne były tylko dla najbogatszych. Przełomowym okresem był koniec XVIII i początek XIX wieku, kiedy opracowano przemysłową metodę otrzymywania sody (węglan sodu - Na_2CO_3) a z niego wodorotlenku sodu NaOH (soda kaustyczna, soda żrąca). Mydło powstaje w procesie zmydlania tłuszczów. Tłuszcze roślinne lub zwierzęce pod działaniem zasady sodowej lub potasowej rozpadają się na kwasy tłuszczowe i glicerynę, zaś kwasy tłuszczowe z wodorotlenkiem tworzą sole, które są mydlami. Wyrabiano mydła sodowe białe, bardziej twarde i mydła potasowe (szare mydło), które jest miękkie i bardziej maziste, a jednocześnie bez dodatków detergentów.

W Polsce produkcję szarego mydła pod nazwą Biały Jeleń zapoczątkowano w 1918 roku i było szczególnie popularne w PRL. Z czasem rozszerzono asortyment mydeł o magnezowe, siarkowe, wapniowe i inne ale sposób wytwarzania był podobny. Środki czystości zrewolucjonizowały dopiero detergenty, które spowodowały powstanie multum specjalistycznych wyrobów piorących i czyszczących.

Dawniej cała odzież i pościel wyrabiana była ze lnu i wełny. Do ich prania wykorzystywano naczynia z drewna, tarę i kijankę. Pranie moczono w balii tj. szerokim naczyniu z drewnianych klepek, a następnie w tej balii przecierano z mydłem na tarze. Tak wypraną odzież i pościel umieszczano następnie w potaczce tj. naczyniu z drewnianych klepek na trzech nogach i tam zalewano gorącą wodą. W garnku na

Ugotowany popiół precedzano następnie przez szmatę do potaczki z praniem. Ług powodował wybielanie płótna, działał odkładając niszcząc drobnoustroje a jednocześnie zmydlał tłuszcze. W międzyczasie w piecu wypalano kamienie i rozżarzone wrzucano do potaczki między szmaty i całość przykrywano. Gorące kamienie powodowały wrzenie wody.

Wygotowane pranie wiezono do strumienia i płukano w bieżącej wodzie polewając je wodą i trzepiąc kijanką, jak na załączonych obrazach i zdjęciach. Na ług najlepszy był popiół z drzew liściastych, w Lalinach była to olcha. Popiół z drewna sosnowego posiadał dużo substancji smolistych i dlatego brudził pranie, natomiast ług z popiołu z gruszy był zbyt żrący.

Wyprane szmaty suszono na sznurach, żerdziach i płotach. Po podsuszeniu, płótna maglowano na ręcznych lub korbowych maglownicach, co zastępowało prasowanie a jednocześnie nadawało sztywnym płótnom elastyczność. W ręcznej maglownicy wypraną np. pościel nawijano na wałek i wałkowano zębatą częścią maglownicy, naciskając rękami na jej dwóch końcach.

Materiały wełniane oraz delikatne wyroby lniane, jak różnego rodzaju serwetki prasowano żelazkami. Używano głównie żelazek na węgiel drzewny i duszę. Węgiel pozyskiwano głównie przy wypieku chleba, który wygarniano z pieca po jego wypaleniu. Duszę natomiast wypalano pod kuchnią w trakcie gotowania potraw i tak upaloną umieszczano w żelazku. Żelazko na węgiel posiadało w środku metalowy ruszt pod którym zbierał się popiół ze spalonych węgla a zarazem umożliwiał dostęp powietrza potrzebny do spalania węgla. Powietrze wlatywało przez tylną odchylaną zasuwkę a wylatywało przez kominiek lub górne otwory, zależnie od budowy żelazka.

Oświetlenie

Początkowo światło dzienne przedostawało się przez małe okienka, w których szyby stanowiły cienkie deszczułki, pęcherze bydłce, nasączony tłuszczem papier, a później szyby szklane sześciokątne osadzone w ołów i wreszcie okna. Wiezorami oświetlano izbę od ogniska, a później łuczywem. W XIX wieku opisywano jeszcze tak oświetlenie chłopskiej izby: "Nie zna on świecy ani lampy; łuczywo ze smolnych pieńków na kominie zapalone zastępuje ich miejsce. Jeśli nie pali się w piecu, oświecają izbę łuczywem w długie wstęgi struganym, którego koniec jeden zapaliwszy, drugi w szparę ściany wtykają".

Stosowane były również lampy olejowe i świece woskowe, a także tańsze łojowe, ale na wsi było to oświetlenie drogie. W 1853 roku wynaleziono lampę naftową (J. Łukasiewicz) i ta się upowszechniła jako najtańsze źródło oświetlenia. Na wsi stosowane były lampy mieszkaniowe stojące i wiszące oraz lampy przenośne (latarki gospodarcze) używane w obejściu, zabezpieczone przed łatwym stłuczeniem i podpaleniem np. ściółki.

Na przełomie XIX wieku zaczęto stosować również lampy acetylenowe - karbidówki, Stosowano je głównie w górnictwie i kolejnictwie. Do oświetlenia mieszkań szeroko stosowano je w czasie okupacji, kiedy nafta była trudno dostępna. Karbidówki te były wykonywane przez rzemieślników z blachy, dosyć prymitywne i często dochodziło do wybuchów.

Karbidówka to lampa gazowa składająca się z dwóch zbiorników, górnego na wodę i dolnego na karbid. Woda odpowiednio dozowana kapła na karbid i powstawał acetylen, który ulatniał się rurką i spalany na zewnątrz dawał jasne światło, ale wydzieliał również nieprzyjemny zapach.

Karbidówki z uwagi na wydzielany zapach po wojnie zastąpione zostały lampami naftowymi, a po elektryfikacji wsi - żarówkami.

Przed wojną na wsi używane były radia kryształkowe (detektorowe) nazywane tak od używanego jako detektora kryształu gleny (łac. ruda ołowiu), mająca właściwości półprzewodnika, choć wtedy nie potrafiono tego wytłumaczyć, minerał występujący również w południowej Polsce. Można go było także otrzymać w warunkach domowych.

Kryształ galeny pracował jako dioda, faktyczne złącze półprzewodnikowe powstawało w miejscu styku cienkiego drucika stalowego z kryształem. Drucik osadzony był w manipulatorze umożliwiającym dotykanie nim do różnych miejsc na powierzchni kryształu w poszukiwaniu najbardziej czułych punktów. Na zewnątrz budynku należało zawiesić na masztach lub między drzewami antenę wykonaną z linki miedzianej lub aluminiowej przy pomocy pokazanych izolatorów porcelanowych. Antena nie mogła dotykać gałęzi. Do końca anteny przy domu mocowany był przewód izolowany wprowadzany do pomieszczenia i przykręcany do środkowej części wyłącznika antenowego, przymocowanego do parapetu lub framugi okna.

Radia kryształkowe używane były na wsi do czasu radiofonizacji wsi na początku lat 50-tych, a później wyłącznie do słuchania " Wolnej Europy ", "Głosu Ameryki" i BBC, choć głos często zanikał i stacje te były zagłuszane.

Na początku lat 50-tych przystąpiono do radiofonizacji kraju. Z gminnych radiowęzłów wyposażonych we wzmacniacze przesyłano drogą przewodową audycje radiowe do głośników montowanych w poszczególnych gospodarstwach. W skrzynce obok głośnika znajdował się transformator, który obniżał napięcie z sieci do wymaganego przez głośnik, a poza tym odczepy z uzwojenia wtórnego podłączone do przełącznika służyły do regulacji głośności.

W późniejszym okresie powszechniej stosowano odbiorniki lampowe, którego popularnym przedstawicielem był "Pionier" a także małe odbiorniki tranzystorowe, których popularnym przedstawicielem był "Koliber" - prezentowane poniżej. Na początku lat 60-tych produkowano już w Polsce przedstawiony poniżej radioodbiornik z magnetofonem.

Odtwarzanie muzyki.

Do odtwarzania muzyki stosowano początkowo fonograf wynaleziony w 1877 roku przez T. Edisona, który po 10 latach w 1887 roku zmodyfikował E. Berliner zastępując walce fonografu płytami gramofonu. Dźwięk był zapisywany na pokrytym woskiem cynkowym dysku, służącym do wytworzenia matrycy wykorzystywanej do masowej produkcji płyt celuloidowych. W 1897 roku masę celuloidową zastąpiono mieszaniną sadzy i szelaku. W 1904 roku pojawiły się płyty dwustronne. Długość nagrania początkowo wynosiła 2 min potem 4 min, dłuższych nagrań dokonywano od 1910 roku.

W 1905 roku bracia Emil i Charles Pathe rozpoczęli produkcję skonstruowanego przez siebie patefonu, który produkowano do 1920 roku. W patefonie płyty miały do 100 obrotów na min i średnicę 35 cm i były odtwarzane od środka płyty przy użyciu niewymiennej igły, potem kulki - najczęściej szafirowej. Zastosowanie kulki wyeliminowało szumy powstające podczas tarcia igły o płytę.

Patefony i gramofony początkowo były napędzane mechanicznie przez nakręcaną sprężynę. Szybkość płyty gramofonowej wynosiła 78 obrotów na min, a jej średnica 25 i 30 cm (10 i 12 cali) i odtwarzana była od zewnętrznej części płyty, te cechy różniły gramofon od patefonu. Dźwięk powstawał w ten sposób, że drgania igły przenosiły się na membranę, a wytworzone dźwięki były przenoszone przez ramię w postaci rury i wzmacniane przez tuby lub pudło rezonansowe. W latach 20-tych powstały gramofony elektryczne, a w 1958 roku - stereofoniczne. Od 1948 roku wprowadzono płyty drobnotętnowe i wytwarzano longplaye LP o prędkości 33 i 1/3 obrotów na minutę, o

W Polsce pierwszym popularnym gramofonem było "Bambino" produkowane od 1966 roku w łódzkiej Fonice.

Ps. Zapraszamy do obejrzenia zdjęć w poniższej Galerii. Przedstawiają one codzienne życie domowe i narzędzia używane w domach. Każde ze zdjęć posiada opis. Aby go przeczytać, należy uruchomić zdjęcie w trybie pełnoekranowym, a następnie nacisnąć przycisk składający się z 9 kafelków (thumbnails).

-