

## Maszynka do kawy z firmy Frageta, MW 813/a-i/

W latach 30. XVIII wieku w Polsce kawę pijano w pałacach magnackich, bogatych dworach i zamożnych mieszczańskich domach. Napój ten szybko stał się popularny i zyskał zagorzałych oraz wiernych zwolenników. Kawą raczono się podczas śniadania, a serwowanie jej po obiedzie stało się wręcz rytuałem. Spożywano ją wówczas w salonie przy małych stolikach. Dobra jakość zaparzonego wywaru przynosiła chlubę gospodyni. Nic dziwnego, że w sprzedaży pojawiły się różnorodne maszynki, które miały podnieść jakość przyrządzanego napoju. W ofercie warszawskiej firmy platerniczej Frageta na początku XX wieku można odnaleźć 5. różnorodnych maszynek do kawy, w tym również i te, które prezentujemy na wystawie.

Maszynka do kawy o dwóch, umieszczonych obok siebie pojemnikach to tzw. zaparzac balansujący. Dzięki jego przemyślanej konstrukcji kawa parzona jest pod ciśnieniem, a napar zostaje oddzielony od fusów.

By przyrządzić za jego pomocą kawę należy do szklanego pojemnika wsypać zmielone ziarna. Można dodać też cukier, cynamon, czy wybrany alkohol. Do drugiego, metalowego pojemnika wlewa się wodę i szczelnie zamyka się go od góry korkiem, który jest połączony metalową rurką ze szklanym naczyniem. Następnie należy zapalić palnik znajdujący się pod metalowym zbiornikiem. Pod wpływem ciśnienia woda przelewa się za pomocą rurki do naczynia z kawą. Pusty metalowy pojemnik podnosi się do góry zwalniając spust umieszczonej pod nim pokrywki, która opada na palnik i gasi ogień. Proces parzenia zostaje zakończony. Następnie napar ze szklanego naczynia zostaje zassany przez rurkę do metalowego pojemnika, który pod ciężarem płynu ponownie opada. Teraz można pod znajdujący się w nim kranik postawić filiżankę, odkręcić kurek i napić się aromatycznej kawy.