Butelka kamionkowa z uchem

MUZEUM WARSZAWY

autorstwo nieznane
między 1750 a 1800, Niemcy
glina wysokokrzemowa
MHW 2873/AW

Spójrz na zdjęcie butelki, którą znaleziono na terenie dawnego pałacu Saskiego. Prawdopodobnie przywieziono ją do Warszawy z uzdrowiska na terenie Niemiec.

Butelka wykonana jest z kamionki, materiału, który podobnie jak szkło, nie przepuszcza wody. Jej tajemnica polega na tym, że powierzchnię naczyń przed wypałem w piecu pokrywa się solą kuchenną lub sproszkowanymi minerałami. To one sprawiają, że pod wpływem bardzo wysokiej temperatury w czasie wypalania, na powierzchni tworzy się szklista glazura.

Gdy na dworze upał, dużo chętniej spożywamy chłodne napoje. Które z nich należą do Twoich ulubionych? Wypisz ich nazwy poniżej.

.....

A teraz cofnijmy się o dwieście lat. Warszawa była wtedy zupełnie innym miastem niż dziś. Znacznie mniejszym. Jej zabudowa była zwarta, zagęszczona. Ludzie mieszkali w trudnych warunkach, w przepełnionych mieszkaniach, w których nie było kanalizacji.

Latem trudno było wytrzymać w Warszawie. Góry odpadków, piętrzących się na podwórkach, sieć rynsztoków, którymi płynęły nieczystości, w upalne dni wytwarzały nieznośny zapach. Szerzyły się też choroby zakaźne.

Woda z wodociągów miejskich, które pobierały wodę z Wisły miała słabą jakość, gdyż nieczystości z kanałów miejskich trafiały bezpośrednio do rzeki. Woda z miejskich studni również nie nadawała się do picia bez przegotowania.

Dlatego też osoby, które nie mogły pozwolić sobie na wyjazd do uzdrowiska, śpieszyły do Ogrodów – Saskiego i Krasińskich, gdzie w Instytutach Sztucznych Wód Mineralnych mogły nie tylko ugasić pragnienie, ale również zadbać o własne zdrowie.

Wodę mineralną produkowano na miejscu lub sprowadzano z zagranicy: z Bíliny i Selters. Poszukaj na mapie Google, gdzie znajdują się te miasta i wpisz poniżej.

.....

Wodę w Instytutach pito na miejscu w specjalnych kubeczkach lub sprzedawano ją w butelkach kamionkowych. Były to butelki ekologiczne, służące do wielokrotnego wykorzystania.
Woda mineralna nie była jedynym napojem chłodzącym, którym warszawiacy gasili pragnienie. Pito mleko zsiadłe, kefir, orzeźwiające poncze, oranżady, lemoniady, nektary oraz kwasy chlebowe i owocowe o wielu smakach. Napoje znacznie częściej niż dziś sporządzano w domach.

Instytut Wód Mineralnych w Ogrodzie Saskim
SEZON kuracyjny rozpoczyna się dnia 15 Maja r. b.

Czy masz ochotę spróbować smaku dawnej limoniady? A może przyrządzisz ją samodzielnie i poczęstujesz swoich najbliższych? Wyjaśnienie trudniejszych słów znajdziesz w słowniczku.

Limoniada

Do jednej kwarty wody zimnej dodać 1/4 funta cukru w kawałkach, wcisnąć sok z dwóch cytryn przez sitko i ponalewać w szklanki, wrzucając do każdej cienki plasterek cytryny ze skórką.
Tak limoniadę, jak i inne napoje zimne podaje się w dzbanach kryształowych; dzban taki włożyć na dno trochę czystego lodów kawałkach, a dopiero wlać lemoniadę i tyle plasterków cytryny ile będzie szklaneczek płynu.

Jadwiga Izdebska, Kuchnia polska. Praktyczny podręcznik dla gospodyń i kucharek. Wydanie nowe, 1912

Słowniczek pojęć:

funt – jednostka wagi, pomiędzy 0,4 a 0,5 kilograma.
kwarta – naczynie, zwykle blaszane, o pojemności około 1 litra.
poncz – napój alkoholowy bogato przyprawiony, z dodatkiem cytryn, pomarańczy lub limonek, podawany w wazie.

Dofinansowano ze środków Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego pochodzących z Funduszu Promocji Kultury

Ministerstwo Kultury i Dziedzictwa Narodowego