

10.1515/umcsart-2015-0010

---

ANNALES  
UNIVERSITATIS MARIAE CURIE-SKŁODOWSKA  
LUBLIN – POLONIA

VOL. XIII, 1

SECTIO L

2015

---

Muzeum Warszawy

EWA WIERUCH-JANKOWSKA

*Herbata na warszawskim stole XIX wieku.  
Zwyczaje i akcesoria*

---

Tea on the 19th -Century Warsaw Table: Customs and Accessories

**Początki herbaty w Europie i Polsce**

Herbatę uprawiano w Chinach już w 2000 roku p.n.e. „Do Paryża przywiezioną została po raz pierwszy w r. 1636”<sup>1</sup>. Niektórzy dowodzili, że w swoich ogrodach wprowadzili już krzewy w połowie XVII wieku<sup>2</sup>, „jednakże Loiseleur des Longschams [...] powiada, iż [...] probowano powielekroć do Europy wprowadzić, ale wszelkie usiłowania przez długi czas były bezskuteczne; i że dopiero sławny LINNEUSZ pierwszy dostał ją przez szwedzkiego kapitana okrętu ECKERBERGA, z nasion weszłych już w drodze i ta w ogrodzie uppsalskim dobrze się utrzymywała. Po niejakiem czasie Anglicy tymże samym sposobem ją wypielegnowali, a od nich do Francji się dostała”<sup>3</sup>.

Również i na terenie ziem polskich w XVII wieku interesowano się tym krzewem. W Zbiorach Biblioteki Gdańskiej PAN znajdują się rysunki z 1677 roku holenderskiego lekarza i przyrodnika Willema Ten Rhyne’a sporządzone dla

---

<sup>1</sup> J. Wolfgang, *Rzecz o herbacie czytana na posiedzeniu Cesarskiego Towarzystwa Lekarskiego w Wilnie dnia 12 grudnia 1822 r.*, Wilno 1823, s. 7. [W cytatach pisownia oryginałów.]

<sup>2</sup> *Ibid.*, s. 9.

<sup>3</sup> *Ibid.*

gdańskiego botanika Jakoba Breyene'a<sup>4</sup>. Prace te przedstawiają studium gałązki krzewu herbacianego. Wraz ze szkicem nasiona dotarły do Gdańska. Herbata, jej liście i nasiona stały się tematem licznych przedstawień na miedziorytach. Dopiero później zaczęto je wykorzystywać do parzenia i picia.

### Zwolennicy i przeciwnicy herbaty

Picie herbaty, rozpowszechniane coraz bardziej, miało zarówno zwolenników, jak i przeciwników. Kawa, herbata, czekolada podawane na zimno lub na gorąco wzbudzały liczne dyskusje. Podczas, gdy piwo uważano za zdrowe i zalecano je nawet do podawania dzieciom, to herbatę początkowo wymieniano wśród szkodliwych produktów obok kawioru, czy też ślimaków. W Polsce o szkodliwości herbaty rozprawił Stanisław Trembecki, szambelan Stanisława Poniatowskiego<sup>5</sup>. Do osiemnastowiecznych uznawanych i cenionych osobistości, z których opinią się liczone, należał botanik ksiądz Krzysztof Kluk. Autorytatywnie stwierdził on, że „gdyby Chiny wszystkie swoje trucizny przesłały, nie mogłyby nam tyle zaszkodzić, ile swoją herbatą”<sup>6</sup>. Uważał, że picie ciepłej wody źle wpływa na nerwy i na trawienie. Przestrzegał przed podawaniem herbaty dzieciom i młodzieży<sup>7</sup>. Były także zdania całkiem odmienne. Ponoć w 1679 roku Korneliusz Bontekoe, lekarz księcia brandenburskiego, w swoim traktacie<sup>8</sup> dowodził „że nikt zupełnie zdrowym być nie może, kto by przynajmniej 40 do 200 filiżanek herbaty nie wypijał”<sup>9</sup>. Jędrzej Kitowicz pisał o niej, że „policzono ją w liczbę lekarstw przeciw gorączce i do wypłukania gardła po ejejkcjach [wymiotach], mianowicie z gwałtownego pijaństwa pochodzących”. O herbacie pisano, że „głowy lekkość sprawuje, grube humory tłumi, żołądek posila, od kamienia prezerwuje i nań leczy, głowy ból uśmierza, torsje uspokaja i ociężałość oddala, krew zasta-

<sup>4</sup> *Dziedzictwo polskie*, [on-line], [http://dziedzictwo.polska.pl/katalog/skarb,Studium\\_botaniczne\\_galazki\\_krzewu\\_herbacianego\\_z\\_owocami,gid,296972,cid,1156.htm?body=desc](http://dziedzictwo.polska.pl/katalog/skarb,Studium_botaniczne_galazki_krzewu_herbacianego_z_owocami,gid,296972,cid,1156.htm?body=desc) [odczyt 15.03.2015]; a także: K. Targosz, *Ilustracje botaniczne do dzieł Jacoba Breyniusa i jego współpraca z artystami*, „Prace Komisji Historii Nauki” t. IX : 2009, PAU, [on-line] <http://pau.krakow.pl> [odczyt 15.03.2015].

<sup>5</sup> *Herbatowe opowieści 2005*, [on-line] <http://herbatkowo.blox.pl/html/1310721,262146,169.html?4> [odczyt 14.03.2015].

<sup>6</sup> *Ibid.*

<sup>7</sup> K. Kluk, *Dykcjonarz roślinny*, 1786, cyt za: *Herbatkowe opowieści*, *op. cit.*, [on-line]

<sup>8</sup> *Trakteat van Excellenat Kruid Thes 1679*, cyt za: Wolfgang, *op. cit.*, s. 6.

<sup>9</sup> *Ibid.*

nawia, na wrzody leczy”<sup>10</sup>. Podobnie zalecana była przy gorączce i bolesności gardła<sup>11</sup>.

Pojawiały się różnego rodzaju złote myśli i zalecenia, jak np. w *Monitorze* z 1774 roku „Byśmy w opilstwie bardzo nie wierzgali; Ale się wzięli do kawy, do czaje; Jeśli mieć chcemy dobre obyczaje”<sup>12</sup>. W XIX wieku wypowiedziano opinie niemal pełne ekstazy „Jest to jednym słowem poezja nowoczesna! Ileż wyższości od nudnej, klasycznej kawy!”<sup>13</sup>, z zachwytem pisano, że „wielbiciele przygotowali jej triumf we wszystkich salonach, tak dalece, że dziś żadne porządniejsze zgromadzenie bez niej obejść się nie może”<sup>14</sup>. Pod koniec XIX wieku w Polsce uważano, że „Herbata jest jedną z większych przyjemności stołu”<sup>15</sup>.

Na początku XIX wieku w Warszawie herbata jeszcze nie mogła konkurować z kawą. Dopiero rodziny rosyjskich zaborców wprowadzając zwyczaj picia herbaty zwiększyły import jej do Warszawy. Herbata nie należała do drogich, dzięki czemu też zyskała popularność, jednakże właśnie z uwagi na niską jej cenę posądzono czasem gospodarzy częstujących gości herbatą o skąpstwo<sup>16</sup>. Sprowadzano ją jeszcze w XVIII wieku z Indii przez Anglię i Holandię. Rozbiory wpłynęły na zmianę i z czasem przeważał import lądowy z Chin przez terytorium Rosji – stąd też pochodziła nazwa *herbaty karawanowej*.

### Badania nad herbatą i jej przechowywanie

W XIX wieku prowadzono badania w celu określenia związków chemicznych różnych gatunków herbaty. Podkreślano, że istnieją zależności między proporcjami poszczególnych składników, porą zbiorów liści, przygotowaniem samej herbaty, a ostatecznym jej smakiem. Powstawały nawet opracowania szczegółowo

<sup>10</sup> B. Chmielowski, *Nowe Ateny*, 1755, cyt. za: *Herbatkowe opowieści*, *op. cit.*, [on-line]

<sup>11</sup> J. Kitowicz, *Opis obyczajów za Augusta III*, cyt. za: *ibid.*

<sup>12</sup> Autor anonimowego listu do redakcji krzewiącego oświeceniowe mody *Monitora* w 1774 roku.

<sup>13</sup> Duchowny, urzędnik i literat z Nowogródziny Placyd Jankowski w dziełku *Chaos* (1843), cyt. za: *Herbatkowe opowieści*, *op. cit.*, [on-line]

<sup>14</sup> K. Milewski, *Ogólny zarys Encyklopedii dla płci żeńskiej* (1840), cyt. za: *ibid.* [odczyt 15.03.2015].

<sup>15</sup> L. Ćwierciakiewiczowa, *Listy humorystyczne w kwestyi kulinarnej tłumaczone z francuskiego przez Autorkę 365 obiadów ku pożytkowi właścicielek tychże oraz listy o urzędzeniu domu przez ...*, Warszawa 1900, s. 135.

<sup>16</sup> *Herbatkowe opowieści*, *op. cit.* [on-line], <http://herbatkowo.blox.pl/html/1310721,262146,169.html?4> [odczyt 10.03.2015].

analizujące powyższe informacje<sup>17</sup>. Zwracano uwagę na wybór herbaty, ostrzegano przed gorszymi gatunkami, a zwłaszcza zanieczyszczonymi. Fałszowanie herbaty miało miejsce zarówno w Chinach, jak i w Europie. Twierdzono jednak, że „W Chinach skażoną bywa, a nawet wieląobcemi liśćmi fałszowana ... Fałszowanie herbaty, rozszerzyło się w Anglii naybardziej od czasu, kiedy rząd na nią wielki nałożył podatek”<sup>18</sup>. Przed oszukiwaniem zarówno przez drobnych handlarzy, jak też przez duże firmy przestrzegano na wystawach, między innymi na zorganizowanej w Warszawie *Wystawie higienicznej* w 1888 roku<sup>19</sup>. Zwracano uwagę na szkodliwość takich liści, jak np. wierzbówki, czy też wiązu, informowano o zwiększaniu wagi towaru przez dodawanie piasku, czy też gipsu. W celu nadania skażonej substancji właściwego koloru stosowano ówczesnie błękit berliński lub „karamel”<sup>20</sup>.

Do istotnych tematów należały sposoby przechowywania herbaty. Zalecano w tym celu sporządzanie skrzynek z drewna już suchego i pozbawionego zapachu, a następnie wyłożenie ich wewnątrz papierem ołowianym. Podkreślano konieczność wysypania uprzednio herbaty gorszej jakości, a dopiero po pewnym czasie zastąpienie jej już właściwym, lepszym gatunkiem. Przestrzegano przed wilgocią przy przechowywaniu liści<sup>21</sup>.

### Herbata jako temat literatury i malarstwa

Herbata pod koniec XIX wieku była tak dalece rozpowszechniona, że stanowiła już nieodzowny element życia codziennego. Wkroczyła do literatury, malarstwa. Czytamy o niej, o gościnności, o zwyczajach towarzyszących jej picciu i tradycji - u Gogola, Gorkiego, Puszkina. Wokół herbaty osnuta bywała także akcja powieści w polskiej literaturze, między innymi u Juliusza Słowackiego w *Fantazym*, czy też u Ignacego Chodźki w noweli *Samowar*<sup>22</sup>. W *Nocach i dniach* Marii Dąbrowskiej herbata poprawia nastrój Barbary Niechcicowej. Zofia Kosak Szczucka w *Dziedzictwie* wspomina, że po deklamacji Deotymy, w domu pp. Łuszczewskich podawano zebrany herbatę i kanapki (po jednej na osobę!),

<sup>17</sup> K. A. Popow, *O herbacie i przygotowaniu*, Warszawa 1871, cyt za: *ibid*.

<sup>18</sup> Wolfgang, *op. cit.*, s. 44.

<sup>19</sup> A. Bukowski, M. Aleksandrow, *Badanie herbaty i herbata warszawska przez A. Łukowskiego, M. Aleksandrowa z trzema tablicami litografowanemi*, Warszawa 1888, s. 1.

<sup>20</sup> *Ibid.*, s. 12, 13.

<sup>21</sup> Popow, *op. cit.*, s. 9.

<sup>22</sup> *Herbatkowe opowieści*, *op. cit.*, [on-line] <http://herbatkowo.blox.pl/html/1310721,262146,169.html?4> [odczyt 15.03.2015].

w *Lalce* Bolesław Prus nadmienia, że w sklepie starego Mincla wśród towarów znajdował się kosztowny samowar.

Przedstawienia malarskie z uwzględnieniem herbaty występowały zwłaszcza w rosyjskiej twórczości. Między innymi w malarstwie B. M. Kustodiewa, K. Korowina, K. S. Pietrowa-Wodkina. Szczególnie ciekawy jest obraz H. Niewrjewa *Смотрины*, z 1888<sup>23</sup>, na którym między innymi jest samowar, a obok niego ustawiono porcelanę (jednakże mężczyzna pije herbatę ze szklanki).

### Sposób nakrycia i sprzęty

Sposób nakrywania i goszczenia związał się z wielkością przyjęcia. Na tzw. małą herbatkę zapraszano na godzinę piątą po południu lub też na wieczór. Uważano, że małymi spotkaniami były te, które nie przekraczały 12 osób, a bywało, że w spotkaniu uczestniczyły dwie, trzy osoby. Powyżej dwunastu osób przyjęcie traktowano jako duże.

Na dystygowanych przyjęciach przy herbacie pani domu pełniła funkcje gospodyni przy współdziałaniu młodzieży dorastającej, a także przy pomocy przynajmniej jednej osoby ze służby. Powyżej dwunastu osób zalecano dwóch służących. Niemniej jednak mile widziano w pewnym momencie odejście służby, gdyż chętniej prowadzono rozmowy bez świadków<sup>24</sup>.

Warto wspomnieć o stolikach przeznaczonych do herbaty, wśród nich były prostokątne z rozkładanym blatem<sup>25</sup>. Inny rodzaj stanowiły stoliki pełniące funkcję podstawki pod samowar, wino czy czajnik. Te zazwyczaj posiadały wklęsły blat<sup>26</sup>. Stoliki herbaciane na czterech nogach<sup>27</sup> wyróżniały się ceramicznym blatem<sup>28</sup>, osadzonym w prostokątnym obramieniu, nieznacznie uniesionym. Czasem miały wyokrąglony bok. Samowar ustawiano na stole, ustawianie zaś czajnika nie należało do eleganckich form. Samowary pomimo swoich gabarytów ustawiane bywały także na niezbyt okazałych mebelkach, przy których zasiadali goście. Na samowarze ustawiano dzbanki, przed samowarem zaś, pod kurkiem,

<sup>23</sup> *Шхаман, Подстаканники*, [online], <http://szhaman.livejournal.com/246638.html?thread=4599662> [odczyt 2.10.2008].

<sup>24</sup> L. Ćwierciakiewiczowa, *op. cit.*, s. 123.

<sup>25</sup> O. Atterbury, L. Tharp, *Wielka encyklopedia antyków*, Warszawa 1995, s. 198.

<sup>26</sup> *Ibid.*

<sup>27</sup> *Łyżek srebrnych dwa tuziny... Srebra domowe w Gdańsku 1700–1816*, Katalog wystawy, 11 lipca 2007–11 listopada 2007, Muzeum Dom Uphagena, Gdańsk 2007, s. 47.

<sup>28</sup> *Ibid.*

miseczki. Z takim przedstawieniem spotykamy się na przykład na rysunkach Antoniego Zaleskiego<sup>29</sup>.

Na małą herbatkę przygotowywano zazwyczaj lekki stolik dwupoziomowy. Na górnym poziomie umieszczano samowar, ewentualnie czajnik z gotującym się wrzątkiem, a także tacę z filiżankami, dolny poziom zaś był przeznaczony na suche ciasteczka albo też tartinki z czarnego chleba z masłem<sup>30</sup>. Przyjęte zasady częstowania gości herbatą ulegały z czasem zróżnicowaniu.

Stoły dla małej liczby gości zastawiano różnorodnie – były skromnie, jak też bardzo obfite. W literaturze znaleźć można opis stołu nakrytego dla dwóch osób do herbaty!, na którym ustawiano „tyle dobrych rzeczy co na weselu... kawał indyka z trufkami, kompót z wyszukanych owoców, majonez z kapłona, ser francuski i całe stopy najznakomitszych ciast i cukrów. Prócz tego... kilka butelek ciemnego i jasnego wina najlepszych francuskich gatunków, a jako korona tego wszystkiego stało w środku olbrzymie srebrne naczynie, z którego pomiędzy bryłami lodu wyglądała gruba szyja od flaszki z korkiem starannie umocowanym. Gdzieś z kąta słychać było syk samowaru”<sup>31</sup>. Chociaż opis jest literacki, jednakże stanowić może on źródło ikonograficzne.

Przy większej liczbie gości stosowano kilka rozwiązań. Można było nakryć kilka stolików, przy których zasiadały panie. Panowie, jak pisano, zajmowali miejsca wg upodobania, siedząc lub stojąc<sup>32</sup>. Herbatę nalewano w oddzielnym pokoju i wnoszono ją na tacach wraz z cukrem, śmietanką, ciastkami, czerwonym winem, arakiem, kanapkami. Przestrzegano, aby ciastek minimum były trzy rodzaje, układano je w ładnych koszyczkach i podawano je jednocześnie z herbatą na oddzielnej tacy<sup>33</sup>.

<sup>29</sup> J. Zacharysiewicz, *Mąż upatrzony. Powieść z życia w dwóch częściach*, „Tygodnik Ilustrowany” 1868, seria druga, s. 232.

<sup>30</sup> Oczywiście obok masła układano mały srebrny nóż; Ćwierciakiewiczowa, *op. cit.*, s. 123.

<sup>31</sup> J. Zacharysiewicz, *Człowiek bez jutra*, 1877, „Biblioteka Warszawska”, 1871, t. 3, s. 196, [on-line] <http://books.google.pl/books?id=JK4DAAAAYAAJ&pg=PA196&dq=st%C3%B3C5%82%20nakryty&hl=pl&sa=X&ei=z1wMUlAbLqaO0AXF-rjTCg&ved=0CF8Q6AEwBzgK#v=onepage&q=st%C3%B3C5%82%20nakryty&f=false> [odczyt 10.03.2015].

<sup>32</sup> M. Gruszecka, *Ilustrowany kucharz krakowski dla oszczędnych gospodyń. Smaczne i tanie obiady dla domów obywatelskich, według kuchni krakowskiej, litewskiej, francuskiej i wiedeńskiej z uwzględnieniem higieny i dydaktyki z podaniem dyspozycji na stosowne obiady każdego dnia całego roku, sposobu podawania potraw, ubierania stołu, i przyjmowania gości z osobnym rozdziałem kuchni kartoflanej. Praktyczne przepisy do ciast, legumin, konfitur, likierów, lodów, marynat itp. Ważne wskazówki do gospodarstwa domowego oraz konserwowania i przechowania w należytym stanie różnych przedmiotów na podstawie wieloletniego doświadczenia i według wzorowych dzieł ułożone przez ...*, Kraków, Warszawa, s. IX.

<sup>33</sup> *Ibid.*

Gdy goście wypili herbatę, wówczas filiżanki napełniano nie pojedynczo, lecz zbierano wszystkie, a następnie płukano. Ponownie podawano herbatę z ciastkami. Po przerwie, w której zaaranżowana mogła być zabawa, wnoszono talerzyki deserowe i noże, owoce, napój lub wino. „Po trzykrotnym roznoszeniu prosi się gości do salonu. Podczas zabawy roznosić można limoniadę, wino, lody, albo też owoce lub torty. Po kwadransie podają się kremy na małych deserowych talerzykach, jak krem cytrynowy lub owocowy z makaronikami blamanże, tutti frutti itp. Po jakim czasie można roznosić ryby, zulce, sałaty i potem znowu torty, ciastka, kanapki”<sup>34</sup>.

Był też zwyczaj roznoszenia herbaty z ciastkami, gdy tylko goście się zebrali, „a po godzinie, albo dwu, proszono do bocznego pokoju, gdzie powinien być nakryty stół zastawiony zulcami, rybami, sałatą, zimnym puddingiem i sosami, ciepłym pieczysem, z kompotem i konfiturami, tortami, owocami i kwiatami. Po skończonym jedzeniu towarzystwo powraca do sali. W pauzach roznosić wino, limoniadę, ciastka i owoce... kwadrans później częstowano kremem, tortem, owocami”<sup>35</sup>.

Herbatę mogła nalewać służba w tym samym pokoju, gdzie przebywali goście. Ustawiano wówczas stolik w kącie. Układano ciasteczka na tacy, którą następnie noszono do gości wraz z herbatą. Filiżanki puste zbierano po kilka, a następnie po opłukaniu ponownie gościom podawano już napełnione. Zazwyczaj: „po uprzątnięciu i pewnym przeciągu czasu, wnosi się nakryty stół, napełniony ciastkami, kremem, owocami, kanapkami i innymi przystawkami stawia na boku w pokoju. Podaje się... na tacy z deserowymi talerzykami”<sup>36</sup>.

„Herbaty tańczące urządzają się tak samo, tylko, że częściej roznoszą się chłodzące napoje, jak i limoniada, orszada, soki z owocą, owoce, pomarańcze i drobne ciastka. Przy końcu można podać barszcz albo bigos, co po nocy nieprzespanej wszystkim dobrze robi”<sup>37</sup>.

Jeżeli liczba gości liczyła powyżej dwunastu osób, to zaproszone osoby przyjmowano w sali jadalnej, przy stole zakrytym obrusem. Przed gospodynią ustawiano tacę z podstawowymi akcesoriami, które były przedmiotami najbardziej reprezentacyjnymi. Tak więc w zależności od poczęstunku stawiano dzbanek, imbryk do herbaty, samowar, dzbanek z gorącym ponczem, mlecznik, w którym podawano mleko surowe bądź też śmietankę, na dwóch zaś pozostałych tackach ustawiano szklanki do herbaty i ponczu. Szklanki ozdabiano przez zakolorowanie syropami: wiśniowymi, malinowymi, oranżadą lub też „ubielone orszadą”<sup>38</sup>. Wprowadzenie wielobarwnych filiżanek oraz szklanek miało za cel ożywienie

<sup>34</sup> *Ibid.*

<sup>35</sup> *Ibid.*, s. XII.

<sup>36</sup> *Ibid.*

<sup>37</sup> *Ibid.*, s. IX.

<sup>38</sup> Ćwierciakiewiczowa, *op. cit.*, s. 134.

widoku kolorami. Zintensyfikowanie powyższego efektu osiągnano dodatkowo ustawiając na środku kosz kwiatów.

Jak wynika z zachowanych źródeł, nie ograniczono się do ustawiania na stole przedmiotów wyłącznie z porcelany, srebra czy platerów. Wprowadzano urozmaicenia i między innymi szklanki, które stały obok porcelanowych filiżanek, np. chińskich lub japońskich. Dopelnienie nakrycia stanowić miały serwetki leżące na talerzyku pod miseczką, kolejną zaś ozdobę stołu sam poczęstunek. Do herbaty – wyłącznie do herbaty – podawano suche ciastka, rozgrzane (na 10 min przed podaniem) brosze, a także biszkopty, ciastka wiedeńskie, baby. Częstowano także kanapkami z szynką lub paszтетem.

Rozpowszechnienie w XIX w. *herbatek*, zwłaszcza w ich najczęstszej, najprostszej formie, stanowiło niemalże przełom w obyczajowości społeczeństwa warszawskiego.

W przeciwieństwie do bardziej uroczystych obiadów czy kolacji nie wymagały one ani dużego mieszkania, ani kosztów czy specjalnych przygotowań. Umożliwiały więc, tak bardzo potrzebne w okresie zaborów, częstsze kontakty towarzyskie w bezpiecznym, własnym domu, w gronie bliskich sobie ludzi. Możliwość dyskusji na tematy polityczne, zawodowe, czasem osobiste była w istocie najważniejsza, a herbata i poczęstunek stanowiły miły akcent gościnności.

Herbata podawana po angielsku miała inny obrządek. Przy herbacie stawiano śmietankę, a także jaja na miękko, chleb, bułki, masło, ser śmietankowy i inne różnego rodzaju sery. Wśród wędlin znajdowała się szynka, polędwica, ozory wędzone. Ponadto podawano marynaty i rolady oraz kawior, śledzie. Serwowano także kurczęta pieczone. Na stole musiały się także znaleźć owoce, konfitury syropowe, ciasta i torty<sup>39</sup>.

## Parzenie

Warto zwrócić uwagę na zalecenia, których prawdopodobnie starannie przestrzegano. Przygotowując herbatę na jedną osobę, należało odmierzyć całą łyżeczkę liści herbaty. Liczba filiżanek wody powinna być uprzednio wyliczona

---

<sup>39</sup> M. z K. Marciszewska, *Podarek dla młodych gospodyń. Kucharka szlachecka zawierająca około 3,000 przepisów kuchennych, spiżarnianych, domowo – gospodarskich i toaletowych. Łatwym sposobem opisanych i na długoletnim opartych doświadczeniu oraz dyspozycyę obiadów na cały kwartał i na wielki post, wykwinnym, smacznym, prostym sposobem, ustawienie stołów na Wielkanoc, Wigilię Bożego Narodzenia, śniadania gorącego i zimnego, podawania herbaty po angielsku, pieczenie różnego rodzaju ciast, smażenie konfitur sposobem kijowskim i wiele innych przez ...* Kijów–Odessa 1893, s. 21.

w zależności od liczby osób<sup>40</sup>. Woda miała być rzeczna albo źródłana<sup>41</sup>. Oczywiście musiała być wrząca. Za najlepszą wodę do herbaty uznawano przygotowaną w samowarze<sup>42</sup>. Czasem do jej gotowania zamiast samowaru stosowano *buljotki*. Były to maszynki, zazwyczaj spirytusowe. Powszechnie było także dolewanie wrzątku z większego czajnika. Do gotowania wody można też było użyć garnuszka kamiennego, rondelka blaszanego lub miedzianego, pobielanego<sup>43</sup>. Podkreślano, by nie gotować wody w tłustym garnku lub saganie po kapuście<sup>44</sup>. Przestrzegano przed czajnikami „rodzaju brytańskiego, w których herbata ma wydawać więcej essencji”, jednakże – jak pisano – „mniemanie to jednak okazało się niezupełnie prawdziwym, a doświadczenie pokazało, że taki czajnik przede wszystkim udziela herbatce swój zapach metalowy. Prawdą jest, że herbata w nim rozpuszcza się prędzej niżeli w porcelanowym, lecz traci przez to na mocy i smaku, gdy przeciwnie w porcelanowym, który ogrzewa się stopniowo, liście herbaty nie mogą się od razu rozpuścić, a po każdym nalaniu wody herbata rozpuszcza się stopniowo i aromat takowej utrzymuje się do ostatniej szklanki”<sup>45</sup>.

Dyskusyjne były gusta związane ze smakiem herbaty nadanym przez moc esencji. Prowadzone ówczesne zestawienia herbat niefalszowanych zawierały informacje o naparach nie tylko silnych czy słabych, ale także zróżnicowanych aromatycznie oraz ciemnych i jasnych<sup>46</sup>. Droższa herbata lepiej naciągała i była bardziej wydajna<sup>47</sup>.

W literaturze zachowały się najróżniejsze zalecenia dotyczące parzenia, przykładowo hrabina Respektowa z *Fantazego* zwraca się do córki, by podała hrabiemu herbatę „jak najlżejszą”, „cień herbaty”<sup>48</sup>, podczas gdy Henryk Rzewuski twierdzi, że najwłaściwsza powinna być herbata „tak tęga, że ją można było zrazu wziąć za wino królewskie”<sup>49</sup>.

<sup>40</sup> Ćwierciakiewiczowa, *op. cit.*, s. 124.

<sup>41</sup> Popow, *op. cit.*, s. 10.

<sup>42</sup> L. Ćwierciakiewiczowa, *Jedynie praktyczne przepisy konfitur, konserw, soków, marynat, wędlin, wódek, likierów, win deserowych, ciast itp. przez autorkę 365 obiadów*, Warszawa 1893, s. 80.

<sup>43</sup> *Ibid.*

<sup>44</sup> *Ibid.*

<sup>45</sup> Popow, *op. cit.*, s. 10.

<sup>46</sup> A. Bukowski, M. Aleksandrow, *op. cit.*, s. 12, 13.

<sup>47</sup> Ćwierciakiewiczowa, *Jedynie praktyczne...*, s. 80, 81.

<sup>48</sup> S. Wasylewski, *Życie polskie w XIX wieku*, Kraków 1962, s. 494.

<sup>49</sup> Henryk Rzewuski w *Listopadzie* (1848) pisał o zażywaniu herbaty „tak tęgiej, że ją można było zrazu wziąć za wino królewskie [...] tylko po wielkim przepiciu i to dwie szczypty z szafranem zmieszanej, rozgotowane w trzech kwartach [ok. 3 l] wody”, [on-line] <http://herbatkowo.blox.pl/html/1310721,262146,169.html?4> [odczyt 10.03.2015].

Wskazówki oczywiście dotyczyły też naczyń. Szklanki należało wypłukać w gorącej wodzie<sup>50</sup>, zaś samowar musiał być „należycie wybielony”, a czajnik najlepiej porcelanowy lub fajansowy<sup>51</sup>. Parzenie herbaty na sposób rosyjski, u nas przyjęty, odbiegał od parzenia na wzór chiński, japoński, czy też angielski. Istotą było zaparzenie esencji w oddzielnym naczyniu, a następnie rozcieńczenie jej wrzątkiem w filiżance. Ten sposób picia wprowadził naczynia zwane – *zawarkiczaja*, czyli czajniczki do zaparzenia esencji, z dopasowaną pokrywką oraz z wewnętrznym sitkiem, które precedzało herbatę<sup>52</sup>. Przygotowywano herbatę także w inny sposób: do szklanki wlewano wrzątek i dolewano z czajniczka naparu; odmienny zwyczaj polegał na *żenieniu* herbaty, czyli kilkakrotnym przelewaniu tzw. zawarki do szklanki i z powrotem do czajniczka. Zapanowała u nas moda – również pochodząca z Rosji – picia w szklankach, które wstawiano w podstakanki, rzadziej jednak trzymano łyżeczkę w szklance. Częstowanie na spodeczku u nas się nie przyjęło. Picie herbaty miało swój określony rytuał. Nie tylko istotne było parzenie, sposób podawania, nakrywania, ale także cała atmosfera towarzysząca spotkaniu<sup>53</sup>.

Na podstawie zachowanych pamiętników, listów, różnego rodzaju relacji można odtworzyć wprowadzony przez Rosjan ceremoniał, jaki obowiązywał przy picu herbaty. Nie było w zwyczaju głośne mówienie, wykluczone były kłótnie, dyskusje. Należało czerpać radość z tego napoju. Między innymi w cyklicznych opowiadaniach drukowanych w „Tygodniku Ilustrowanym”, w *Mężu Upatrzonym* Jana Zacharysiewicza opisane są spotkania przy herbacie. Rozmowie towarzyszyć miały jedynie trzaski dochodzące z samowara, „Ciszę tę przerywał tylko jakiś dziwny szmer samowaru. Coś w nim pischczało i jęczało żałośnie, aż smutno było słuchać”, również „ulatniająca się z niego para”<sup>54</sup> była nieodzownym elementem stwarzanej atmosfery.

### Dodatki do herbaty

Bez względu na sposób podawania, herbacie zawsze towarzyszył cukier. Słodzono herbatę cukrem kandyzowanym, który sprzedawano w dużych stożkach, a następnie rozbijano. Stożki gabarytowo mniejsze, były mniej cenione, jako mniej solidne. Stąd też powstały nazwy, które utrzymały się jeszcze po XX wiek,

<sup>50</sup> Popow, *op. cit.*, s. 10.

<sup>51</sup> *Ibid.*

<sup>52</sup> Ćwierciakiewiczowa, *Jedynie praktyczne...*, s. 80.

<sup>53</sup> Zacharysiewicz, *Mąż upatrzony...*, s. 232.

<sup>54</sup> *Ibid.*

jak np.: *głowa cukru* lub *chleb cukru*. Cukier kruszono specjalnymi toporkami lub pincetami. Kawałki, które miały kształt orzeszków, brano do ust i trzymano w ustach, popijając, gdyż „zużywa się go mniej i nie psuje on dobrego smaku naparu”<sup>55</sup>. Słodzono herbatę także dżemami owocowymi, zazwyczaj malinowymi, miodem. Podawano do niej „rozmaite, suche lub płynne konfitury, które u Chińczyków są o wiele delikatniejsze i smaczniejsze”<sup>56</sup>. Powodzeniem się cieszyły szczególnie konfitury z truskawek, czarnej porzeczki, żurawiny, brzoskwini, czy też wiśni. Nadawały one herbacie smak bardziej gorzki, wyrazisty lub słodszy i delikatniejszy. Największe uznanie miały konfitury z malin, które ustawiano na „honorowym miejscu, ponieważ herbata z malinami jest naprawdę dobra na wszystko, w tym na ukojenie duszy”<sup>57</sup>. Mleko nadawało herbacie łagodniejszy smak. Dodawano do niej również arak, śmietankę. Za rosyjski zwyczaj picia herbaty uważa się serwowanie plasterków cytryny. Ten obyczaj zadomowił się tak dalece, że do dnia dzisiejszego jest przyjęty na polskich stołach. Czasem, podobnie jak w Rosji, podawano dodatkowo *pirogi* – czyli drożdżowe bułeczki – na słońce, z nadzieniem między innymi z grochu, grzybów, kapusty lub – słodko, z nadzieniem z sera, rodzynek, czekolady, jagód, jabłek lub innych owoców. Za rarytas uchodziły podawane na ciepło *bliny* (w formie cienkiego placka), z dodatkiem miodu, śmietany, a nawet kawioru<sup>58</sup>.

### Akcesoria. Komplet do herbaty

Różne gatunki herbat przyczyniły się do powstania specjalnych zestawów do ich przechowywania, stosowano znane już od XVIII wieku tzw. *herbatnice*. Były to drewniane pudełka, w których zamykano po kilka pojemników. Każdy z nich przeznaczony był do innego rodzaju liści herbaty, np.: czarnej i zielonej<sup>59</sup>. Trzeci był na cukier<sup>60</sup>. Gdy ograniczano się do jednego pojemnika, wówczas wewnątrz niego montowano przegródki na różne gatunki herbaty. Od XVIII wieku wprowadzano tzw. muszle, którymi nabierano herbatę<sup>61</sup>. Stosowano także łyżeczki do

<sup>55</sup> F. Braudel, *Kultura materialna, gospodarka i kapitalizm XV – XVIII wiek. Struktury codzienności*, t. 1, Paryż 1979, s. 214.

<sup>56</sup> *Ibid.*, s. 214.

<sup>57</sup> Braudel, *op. cit.*, s. 214.

<sup>58</sup> *Ibid.*

<sup>59</sup> Zielona herbata coraz bardziej zaczęła się w XIX wieku rozpowszechniać. Zob. Atterbury, Tharp, *op. cit.*, s. 150.

<sup>60</sup> *Ibid.*

<sup>61</sup> *Ibid.*

herbaty (czasem zawieszano je na obręczy wokół cukiernicy). Przyjęte były także szczytce do cukru oraz czerpaczki do pobierania herbaty z pojemników. Zestawy stopniowo wychodziły z mody i zastępowano je pojedynczymi pudełkami. Pierwsze z nich były owalne<sup>62</sup>. Z czasem zaczęto wytwarzać cały szereg wzorów, od urn po pudełka zdobione dekoracją typową dla aktualnych lat. W XIX wieku różnego rodzaju pojemniki przeznaczone były na użytek domowy, czasem na podróż. Puszki podróżne przechowywano najczęściej w drewnianych puzdrach, których wnętrza specjalnie dopasowywano do form pudełek<sup>63</sup>. Forma poczęstunku herbatą w podróży narzucała pewien rytuał, który pociągał za sobą kształtowanie nowych przedmiotów. Jak pisano „służą temu bardzo wygodne akcesoria – ozdobny stół [tradycyjny, niski] z niewielkim paleniskiem obok, pudełka z szufladkami, misy, filiżanki, spodki, łyżeczki do konfitur i kandyzowany cukier”<sup>64</sup>.

Jeżeli podawano herbatę na wzór angielski, wówczas zalecany był zestaw składający się z: imbryka, filiżanek i łyżeczek, cukiernicy, dzbanuszka na mleko oraz tzw. slop-basin, czyli naczynia do grzania wody oraz naczynia na fusy. Czasem dołączano pudełko na herbatę, dzbanek na gorącą wodę, łyżeczkę do porcjowania herbaty, a także tacę<sup>65</sup>.

W warszawskich domach w XIX wieku starano się zaopatrzyć w serwisy do herbaty. Zazwyczaj dzbanki na gorącą wodę, czajniki, cukiernice i mleczniki tworzyły komplety<sup>66</sup>. Ale też zaopatrywano się w zestawy takie, jak: dzbanek do kawy, imbryk do herbaty, mlecznik, cukiernicę<sup>67</sup>. Początkowo stosowane porcelanowe komplety do herbaty stanowiły pierwowzór dla srebrnych i platerowanych zestawów. W XVIII wieku serwisy zawierały najczęściej 6 lub 12 filiżanek. Niektóre zestawy były znacznie rozbudowane. Zachowała się np. wzmianka o gdańskim sklepie, w którym wdowa Sittart posiadała po 6 filiżanek do kawy i herbaty, a nawet 6 filiżanek lub czarek do czekolady na gorąco<sup>68</sup>. Sporadycznie w skład kompletu wchodziła misa do płukania filiżanek<sup>69</sup>.

Na początku XIX wieku nie były powszechne srebrne zestawy. Herbata, sprowadzona ze Wschodu narzuciła pierwotnie modę picia z porcelany, również podyktowaną wschodnim obyczajem. Hamulcem spopularyzowania srebrnych serwisów była ich cena. Były one tak drogie, że nie każdy na nie mógł sobie

<sup>62</sup> *Ibid.*

<sup>63</sup> T. Forrest, *Wielka księga srebra i porcelany w zastawie stołowej*, Warszawa 1998, s. 34.

<sup>64</sup> Braudel, *op. cit.*, s. 214.

<sup>65</sup> *Srebra XV–XX wieku*, opr. zb., Warszawa 1998, s. 130.

<sup>66</sup> Forrest, *op. cit.*, s. 68.

<sup>67</sup> *Łyżek srebrnych dwa tuziny...*, s. 59.

<sup>68</sup> *Ibid.*

<sup>69</sup> *Ibid.*

pozwolić<sup>70</sup>. Na wystawie w 1841 roku zaprezentowany został wykonany przez Karola Malcza „Serwis srebrny kompletny do herbaty w guście odrodzenia (renaissance) z wyłączeniami złp. 8200”<sup>71</sup>. Przypuszczać można, że wspomniana cena świadczyła nie tylko o materiale, z jakiego komplet ów wykonano, ale również wynikała z artyzmu. Niewątpliwie plater przyczynił się do rozpowszechnienia kompletów metalowych. Z formami serwisów do herbaty, czy też kawy można zapoznać się w katalogach, niestety już późniejszych, jak np.: w katalogu z 1897 roku *Norblin, BR. Buch & T. Werner*<sup>72</sup>.

W skład zestawów wchodziły tace, dzbanki, mleczniki, cukiernice, płukalnice, niektóre zaś posiadały filiżanki o szerokim, rozchylnym płaszczu – typowym dla filiżanek przeznaczonych do herbaty, ze spodeczkami. Były też komplety z samowarem. Każdy z przedmiotów można było kupić oddzielnie. Każdy ulegał też metamorfozie, podlegał wpływom stylowym danej epoki, a tym samym miał oddziaływać pod względem estetycznym na potencjalnego odbiorcę. Niektóre z tych wyrobów w szczególny sposób zapanowały na stole, a ich historia trwa po dzień dzisiejszy.

### Imbryki

Srebrne imbryki pojawiły się na rynku angielskim w XVII wieku. Ponoć do pierwszych należał imbryk ofiarowany przez Kompanię Wschodnioindyjską w trzeciej ćwierci XVII wieku lordowi Berkeley z Berkeley Castl<sup>73</sup>. Początkowo były one niewielkich rozmiarów, przypominały wyglądem chińskie dzbanki do wina. Z czasem nadano im kształt gruszkowaty, potem zaś ulegały kolejnym przeobrażeniom. Do ciekawszych należały ośmioboczne, a także elipsy, które pojawiły się w latach 20. XVIII wieku<sup>74</sup>. W XIX wieku powstawało coraz więcej zróżnicowanych form. O liczbie pojawiających się nowych wzorów świadczy dorobek jednej z wytwórni – Hall China Company, która „w całej swej historii... wyprodukowała ponad 200 różnych rodzajów imbryków, mniej więcej w czter-

<sup>70</sup> T. M. Carter, *Czajniczki, duże, małe i najmniejsze poradnik dla kolekcjonerów*, Warszawa 1997, s. 57.

<sup>71</sup> A. M. Drexlerowa, *Wystawy wytwórczości Królestwa Polskiego*, Warszawa 1999, s. 338; *Spis płodów krajowego i rosyjskiego przemysłu na wystawie publicznej w Warszawie Roku 1841 w salach palacu Głównego Ratusza i Gieldowej w Gmach Banku Polskiego Umieszczonych w Warszawie*.

<sup>72</sup> *Spółka Akcyjna Fabryk Metalowych, Norblin, Br. Buch i T. Werner*, Warszawa 1897.

<sup>73</sup> Carter, *op. cit.*, s. 54.

<sup>74</sup> Forrester, *op. cit.*, s. 34.

dziestu kolorach”<sup>75</sup>. Wśród imbryczków ceramicznych najbardziej rozpowszechnione zostały wzory kuliste i owalne, najpowszechniej stosowano tzw.: *New Oval, London i Rococo*<sup>76</sup>. Wszystkie te egzemplarze nie należały do dużych<sup>77</sup>.

### Dzbanki na gorącą wodę

Dzbanek na gorącą wodę różnił się od imbryka uchwytem pokrywki, a także grubą stopą z usytuowanym na niej palnikiem<sup>78</sup>. Powszechnie stosowano palniki spirytusowe. Egzemplarze wykonane z rozgrzanego żelaza<sup>79</sup> zostały zapewne przyjęte z Wielkiej Brytanii. Na początku XIX wieku wprowadzono do użycia dzbanki w formie półkuli z wysokimi uchwytami łukowo wygiętymi<sup>80</sup>.

### Czajniczki do herbaty

Od lat 90. XVII wieku wprowadzano czajniczki, które stały na spirytusowym palniku<sup>81</sup>. Początkowo powielaly one motywy sprowadzanych chińskich egzemplarzy. Z czasem zaczęto poszukiwać nowych rozwiązań i odstąpiono od pierwotnych wzorów. Do ciekawszych należały ceramiczne czajniczki z kompozycjami pejzażowymi i scenami rodzajowymi. Do ich popularności przyczynił się nadruk i kalkomania ceramiczna, która ułatwiała szybkie powielanie wzorów. Oryginalną grupę stanowiły ceramiczne imbryki figuralne, przedstawiające zwierzęta, jak też domy<sup>82</sup>. Cieszyły się one szczególnym powodzeniem w XVIII wieku. Powróciły zaś do mody w drugiej połowie XIX wieku w Europie Zachodniej, z tą różnicą, że tworzono karykatury znanych osobistości, głównie polityków<sup>83</sup>.

<sup>75</sup> Carter, *op. cit.*, s. 43.

<sup>76</sup> *Ibid.*, s. 12, 43.

<sup>77</sup> Forrest, *op. cit.*, s. 68.

<sup>78</sup> *Srebro XV–XX wieku, op. cit.*, s. 130.

<sup>79</sup> Atterbury, Tharp, *op. cit.*, s. 146.

<sup>80</sup> Forrest, *op. cit.*, s. 74.

<sup>81</sup> *Ibid.*, s. 35.

<sup>82</sup> Carter, *op. cit.*, s. 11.

<sup>83</sup> *Ibid.*, s. 12.

## Buliera a dzbanek

Bulieri ustawiane na stole służyły do podgrzewania wody. Przymocowane były do podstaw i miały kraniki. Palniki utrzymywały wysoką temperaturę<sup>84</sup>. Całość umieszczano na tacy<sup>85</sup>. Pod koniec XVIII wieku buliera przypominała wysmukłą wazę, później stała się krągła i niższa<sup>86</sup>. W połowie XIX wieku zastąpiono je imbrykami (czajniczkami) z dziobkiem, które można było zdjąć z podstawy<sup>87</sup>. W zbiorach Muzeum Warszawy znajduje się piękny przykład empirowej buliery pochodzącej z warsztatu Karola Filipa Malcza. Gładkie płaszczyzny, znakomicie wyważone proporcje, podstawka w kształcie trójnogu, brzusiec w formie urny, uszy uniesione po bokach oraz przykrywka silnie wysklepiona nadają całości wrażenie lekkości. Dopelnienie stanowią delikatne elementy zdobnicze, takie jak: motywy lauru, głowa Meduzy, liście akantu wolutowo zwinięte, postać Syreny ujmującej kranik.

Ta sama warszawska firma w latach 40. XIX wieku wytwarzała odmienne wzory. W zbiorach Muzeum Narodowego w Warszawie prezentowany jest egzemplarz, który posiada spłaszczony korpus pokryty bogato motywami florystycznymi<sup>88</sup>.

## Samowar

Za poprzednika samowaru uważa się *sbitennik*, czyli czajnik, który specjalnie był przystosowany do napoju robionego z miodu oraz z takich ziół, jak: szałwia, liść lauru, korzeń kozłka. Miał tę przewagę nad czajnikiem, że oszczędzał zarówno ciepło, jak i wodę. Samowary ulegały przeobrażeniom ze względu na potrzeby modyfikacji urządzeń grzewczych, przeznaczenie i zróżnicowanie zdobnictwa. Szczególna odmiana (bez kranu) była przeznaczona do zup i płatków owsianych<sup>89</sup>. Ze względu na gęstość potrawy, kran był zbędny. Istniały także już w pierwszej połowie XIX wieku samowary do kawy, nieznacznie różniące się od

<sup>84</sup> Forrest, *op. cit.*, s. 74.

<sup>85</sup> *Ibid.*, il. na s. 74.

<sup>86</sup> *Ibid.*

<sup>87</sup> *Ibid.*

<sup>88</sup> R. Bobrow, *Srebra warszawskie XVIII i I połowy XIX wieku ze zbiorów Muzeum Narodowego w Warszawie*, Warszawa 1991, poz. 95.

<sup>89</sup> *Samowar*, [on-line], [http://samovar.holm.ru/istr01\\_r.htm](http://samovar.holm.ru/istr01_r.htm) [odczyt 13.03.2015] oraz [on-line], <http://www.mirsamovarov.ru/content/view/21/141/lang,russian/> ze strony *МирСамоваров в Санкт-Петербурге* [odczyt 13.03.2015].

tych przeznaczonych do herbaty. Posiadały one w części środkowej sitko do odsączania fusów kawy. Należały do rzadkości, ze względu bowiem na cenę kawy stać na nie było jedynie zamożniejszą klientelę<sup>90</sup>. Przeznaczone do herbaty na jedną szklanę nazywano: *эгоуцм*, na dwie: *mem-a-mem*, największe samowary używano w tawernach.

Pod względem materiałowym także stopniowo zachodziły zmiany, między innymi wprowadzano żelazo, które w mniejszym stopniu od miedzi przyczyniało się do utraty ciepła. Na początku XX wieku popularne były samowary z mosiądzu. Na przełomie XIX i XX wieku działały one na naftę. Aby zapobiec wylewaniu się wody, zwłaszcza w czasie transportu, lutowano fragmenty metalowe.

Nie jest pewne, skąd pochodzi pierwszy samowar. W Archiwum Państwowym w regionie Świerdłowska przechowywany jest dokument z 1740 roku służb celnych, w którym wymienione są skonfiskowane przedmioty, w tym samowar wykonany z miedzi. Kolejną istotną informację stanowi wzmianka z 1745 roku o produkcji samowarów w fabryce Demidova (Ural ?). W drugiej połowie XVIII wieku do jednej z największych wytwórni (zapewne obok fabryki Peter Silina) należała już fabryka w Tule, której założycielem był rusznikarz Fedor Lisytsyn. Powstawały kolejne fabryki, w których wytwarzano samowary, np. w 1785 roku powstała fabryka A.M. Morozowa, w 1787 roku F. Popova, a w 1796 roku Michaiła Miedwiediewa. Fabrykanci prezentowali swoje najciekawsze wzory na wystawach, najczęściej rolniczych. Najwyżej cenione były przedmioty, które otrzymały specjalne oznakowanie (stemple) na pokazach krajowych. Do prestiżowych nagród należały przyznawane przez Ministerstwo Finansów. Niejednokrotnie dochodziło do fałszerstw i prób podrobienia znaków. Uważa się, że produkcja rosyjskich samowarów osiągnęła szczyt na przełomie XIX/XX wieku. Klasyczny samowar – rozpowszechniony w Rosji od pierwszej ćwierci XIX wieku – służył zarówno do podgrzewania wody i utrzymywania jej w stanie wrzenia, jak też do parzenia herbaty. Wewnątrz zbiornika na wodę umieszczona została pionowa rura na węgiel drzewny, gałązki, a także na szyszki sosny. Znajdujący się na dole ruszt z otworami doprowadzał powietrze. Nad rurą zakończoną na górze podstawką ustawiano czajniczek na *zawarkę*, czyli esencję<sup>91</sup> zwaną naparem. Para wydobywała się przez otwór w pokrywie zbiornika, a kranik umieszczony w dolnej jego części umożliwiał spuszczenie gorącej wody.

Często wygląd decydował o nazwie, jaką otrzymywał samowar. Jeden z pierwszych tzw. żuraw posiadał dźwig do nalewania wody. Dla początku XIX

<sup>90</sup> *Ruskije samowary*, [on-line], Производство: ФГУП «Штамп»:300004, г. Тула, Веневское шоссе, 4, Магазин: ООО «Тула-Самовар» Россия, 123464, Москва, Пятницкое ш., д. 6, корп. <http://www.tula-samovar.com.ru/museum03.html> [odczyt 3.03. 2015].

<sup>91</sup> G. Janneau, *Encyklopedia sztuki dekoracyjnej*, Warszawa 1978, s. 248.

wieku typowe są samowary zwane „Imperium” i „Krater”<sup>92</sup>. Pojawiły się wzory zwane „jajco”, „waza”, „bańka”<sup>93</sup>.

Samowary podróżne miały najczęściej korpus w formie sześcianu lub wielościanu, wsparty na bardziej masywnych nogach. Ich odmienna budowa była dostosowana do warunków podróżowania.

Moda charakterystyczna dla lat czterdziestych XIX wieku na szerokie pukle znalazła zastosowanie w zdobnictwie samowarów. Szerokie pukle zamknięte od góry łukowo zdobiły często powierzchnie tzw. „wazonów”, które miały korpusy już niższe, ale o większej średnicy.

W drugiej połowie XIX wieku „wazon Florentine”<sup>94</sup> należał do bardziej ozdobnych wzorów. Również ciekawe rozwiązanie prezentowały samowary w kształcie beczki. W drugiej połowie XIX wieku produkowano wspomniane „wazony”, miały one jednak już lżejsze formy. Również powszechne były wzory historyzujące, które stały się szczególnie popularne pod koniec XIX wieku<sup>95</sup>.

Niektóre ośrodki produkcyjne nadawały nowe trendy, a ich wyroby powszechnie naśladowano. Zwłaszcza znane były samowary z Tuły. Słynęły one przede wszystkim z jakości, ale także i z różnych kształtów. Posiadały formy beczek, wazonów, baniek, jaj. Wzory grawerowano, tłoczono, wprowadzano najróżniejsze tematy dekoracyjne, np. do szczególnie popularnych należały motywy delfinów. Samowary rozpowszechnione głównie na ziemiach zaboru rosyjskiego cieszyły się dużym powodzeniem zwłaszcza w Warszawie. Wytwarzano je nie tylko na terenie zaboru rosyjskiego, choć poza nim należały do rzadkości. Zachował się szczególnie piękny eksponat z XVIII wieku wykonany przez mistrza gdańskiego, działającego w latach 1763 do 1789 – Friedricha Sponholtza<sup>96</sup>. Funkcjonowały też firmy w Krakowie produkujące samowary, które jednakże nawet w Warszawie w pierwszym trzydziestoleciu XIX wieku nie były jeszcze popularne. Nawet na wystawach pojawiały się stosunkowo rzadko, chociaż prezentowane egzemplarze należały do okazałych. Między innymi *W Spisie płodów Krajowego przemysłu wystawionych na widok publiczny w salach Głównego Ratusza w Warszawie w Miesiącu Maja 1828 roku*, czytamy: „Samowar srebrny z potrzebnymi naczyniami, na dwóch olbrzymach wsparty, urządzony do węgla i do spirytusu; roboty Klimaszewskiego złotnika w Warszawie przy ulicy

<sup>92</sup> *Samowar*, [on-line], <http://www.tula-samovar.com.ru/museum02.html> [odczyt 15.03.2015].

<sup>93</sup> *Ibid.*

<sup>94</sup> *Ibid.*

<sup>95</sup> *Ibid.*

<sup>96</sup> *Klejnot w koronie Rzeczypospolitej – Sztuka zdobnicza Prus Królewskich*, Wystawa w Muzeum Narodowym w Gdańsku – Oddział Zielona Brama, grudzień 2006 – luty 2007, Gdańsk, 2006, s. 236.

Senatorskiej pod Nrem 476, lit. D, cena zł.5719<sup>97</sup>. Także firma Braci Fraget wystawiła na tej samej wystawie „Samowar do herbaty z trójnogiem, duk. 11” – dwa egzemplarze<sup>98</sup>. Sama cena wskazuje na wysoki poziom wykonania. Muzea polskie posiadają w zbiorach przede wszystkim wyroby z drugiej połowy XIX wieku; między innymi w Muzeum Warszawy przechowywany jest samowar wykonany przez Fabrykę Wolską. Jest to duży (wys. 46 cm, gł. 29 cm), mosiężny samowar z zachowanymi śladami srebrzenia. Brzusiec pokryty jest ornamentem roślinnym, giloszowanym, ozdobiony pasami meandra z pięknie zestawionymi płaszczyznami matowymi i polerowanymi. Funkcję izolatorów, które umożliwiają dotykanie gorącego naczynia, pełnią wstawki z drewna, w uchwytach brzuśca oraz w sterczynie na pokrywie. Również kranik posiada drewnianą gałkę. Do materiałów uzupełniających informacje nt. używanych samowarów należą rysunki zamieszczone w prasie, a zwłaszcza reklamy.

Zachowane katalogi szczególnie z końca XIX wieku<sup>99</sup> prezentują wzory samowarów od najbogatszych, po najprostsze, a wraz z nimi różne wzory tac pod samowary oraz płukalnic. Moda przyjęta z Rosji przyczyniła się do powstania nowego rodzaju wytwórczości, która osiągnęła wysoki poziom wykonawstwa. Polskie samowary znane były ze szczególnej delikatności.

### **Czarki, filiżanki, podstakanki**

Początkowo pito herbatę w małych czarkach bez ucha<sup>100</sup>. Jednak ten zwyczaj nie rozpowszechnił się w Warszawie. Podobnie filiżanki srebrne należą do rzadkości. Natomiast metalowe uchwyty do szklanek zdobyły w Warszawie popularność. Podobnie jak samowary, pierwotnie sprowadzane były z Rosji. Jednym z bardziej znanych ośrodków produkcji był region Kolchugino<sup>101</sup>. Zwane były czasem w Warszawie z rosyjska podstakankami, a ich nazwa wskazywała na funkcję, jaką pełniły. Przeznaczono je pod szklanki zwane po rosyjsku – стакан (stakan). Pod koniec XIX wieku warszawskie firmy złotnicze w swoich katalogach prezentowały najróżniejsze wzory. Podstawowa konstrukcja oparta na formie walca z uchem nie ulegała zmianie. Dno, na którym wspierała się szklanka, było ażurowe lub pełne. Jednakże dekoracje ścianek zróżnicowano przez wycinane, odlewane, grawerowane. Płaszczyzny polerowane kontrastowały z matowymi.

<sup>97</sup> Drexlerowa, *op. cit.*, s. 246.

<sup>98</sup> *Ibid*

<sup>99</sup> Zob. np. katalog *Norblin, Br. Buch i T. Werner, op. cit.*

<sup>100</sup> Forrest, *op. cit.*, s. 34.

<sup>101</sup> *Podstakannik*, [on-line], <http://www.podstakannik.ru/podstakanniki/history> [odczyt 3.03.2015].

Do szczególnie ciekawych należą egzemplarze, które od 1870 roku wykazują silny wpływ rosyjskich wyrobów – zwłaszcza te w kształcie beczek, kadzi, baryłek, z motywami konwalii, fiołków, rzadziej u nas chłopskich chat, płotów, elementów zaczerpniętych z wiejskich lub miejskich pejzaży<sup>102</sup>. Pod koniec XIX wieku modne stały się rosyjskie przedstawienia scen z polowań, czy też rozpędzonej trojki<sup>103</sup>. W rosyjskich materiałach źródłowych można znaleźć informacje o zafascynowaniu muzyką Wagnera i wpływem jej na wyroby rzemieślnicze, między innymi przez wprowadzenie motywów łabędzi (nawiązanie do opery *Lohengrin*)<sup>104</sup>. Podobnie wykorzystywano wywodzące się z rosyjskiej kultury sceny z baśni i legend, a w konsekwencji przewijające się postacie księżniczek, zaczarowanych bohaterów oraz dzielnych śmiałków<sup>105</sup>.

### Dzbanki do śmietanki i mleka

Moda na podawanie śmietanki zarówno do herbaty, jak i kawy sięgała XVII wieku. Wprowadziła ją madame de Sevigne. W XIX wieku mleko zastąpiono śmietanką<sup>106</sup>. Cechami wszystkich dzbanków z początku XIX wieku są charakterystyczne, lekkie klasycystyczne formy, znakomite proporcje, gładkie powierzchnie – a nawet rezygnacja z delikatnego grawerunku, tak typowego dla przełomu XVIII/XIX wieku<sup>107</sup>.

Dzbanki w latach 20. zmieniają formę. Stają się bardziej przysadziste, wyeksponowane mają wyrzuszenia i szerokość średnicy. Brzusiec zachowuje jeszcze czasem budowę półowoidalną. Charakterystyczne jest odcięcie jego na  $\frac{3}{4}$  jego wysokości. Typowym rozwiązaniem jest wyraźny, głęboki uskok lub rzadziej stosowane wyokrąglenie. Następuje skrócenie szyi, obrzeże zachowuje dużą średnicę, a także wylew pozostaje szeroki. Ucho wysokie, wąskie i łukowato wygięte ustępuje coraz częściej łamanym, masywniejszym i nierzadko wykonanym z drewna i osadzonym w metalowych uchwytach. Zdobnictwo jest ograniczone do gładkich płaszczyzn, wzbogaconych jedynie taśmami aplikowanymi, tłoczonymi rozpowszechnionymi głównie dzięki wzornikom<sup>108</sup>. Wspólne dla wszelkich wyrobów z powyższego okresu czasu jest precyzja wykonania, rygorystyczne

<sup>102</sup> Szaman, *op. cit.*

<sup>103</sup> *Ibid.*

<sup>104</sup> *Ibid.*

<sup>105</sup> *Ibid.*

<sup>106</sup> Srebra XV- XX wieku, *op. cit.*, s. 123,124.

<sup>107</sup> Forrest, *op. cit.*, s. 80.

<sup>108</sup> Atterbury, Tharp, *op. cit.*, s. 369, 370.

przestrzeganie harmonii i symetrii, w miarę możliwości zachowane przy tego typu obiektach.

Poszukiwania nowych rozwiązań w latach 30. były bardziej zróżnicowane. Między innymi wyróżnić można dzbanki zdobione puklowaniem. Te zaś z lat 40. XIX wieku o profilu okrągłym lub falistym, brzuścu spłaszczonym lub gruszkowatym, często zdobione są puklowaniem rozszerzającym się ku górze, zamknięte łukiem odcinkowym. Stopniowo wprowadzano między puklowania delikatne akcenty roślinne, które ustępować zaczęły bogatemu zdobnictwu, w konsekwencji osiągając efekt koronkowy. W połowie XIX wieku nadal powtarzano znane już wzory, ale też można zaobserwować kolejne modyfikacje, w tym sfalowane płaszczyzny. Wprowadzano też wyroby o cechach klasycyzujących. Elementy dekoracyjne także ulegały zmianom. Na gładką płaszczyznę nakładano plastycznie formowane, realistyczne liście. Do ciekawszych motywów zdobniczych należą: sznury z węzłami okalające obrzeża<sup>109</sup>, łoża i naturalistyczne ujęcia gałązek<sup>110</sup>, elementy roccaille'owe<sup>111</sup>.

W latach 70. XIX wieku wyróżniają się wyroby nawiązujące do wschodnich form. Istotny jest fakt, że w tym samym czasie wyroby wytwarzane we Francji znamionują wpływy sztuki Dalekiego Wschodu, głównie Japonii, a także następuje nawrót do renesansu, rokoka oraz klasycyzmu<sup>112</sup>. Coraz bardziej popularne stawały się realistyczne motywy roślinne okalające powierzchnię dzbanuszków. Szczególnie znamieny jest mlecznik Teodora Wenera ze zbiorów Muzeum Warszawy<sup>113</sup>.

Plastyczne, duże liście nałożone na gładką powierzchnię przypominają niektóre wzory z lat 60. XIX wieku; dzbanki z lat 80. posiadają najczęściej klasycyzującą formę. Niektóre z tych obiektów niemal dokładnie powtarzały wzory z początku tego wieku. Dzbanki pochodzące z ostatniego dziesięciolecia XIX wieku także często powielają rozwiązania z uprzednich lat. Proponowano też wzory historyzujące. Obiekty o nowatorskich rozwiązaniach, wyróżniały się pionierskimi trendami zarówno w formie, jak i w dekoracji, przejętymi przez XX wiek.

<sup>109</sup> Bobrow, *op. cit.*, s. 136.

<sup>110</sup> *Ibid.*, s. 131.

<sup>111</sup> *Ibid.*, s. 187.

<sup>112</sup> Atterbury, Tharp, *op. cit.*, s. 370.

<sup>113</sup> H. Lileyko, *Srebro warszawskie*, Warszawa 1979, poz. 90.

## Cukiernice

Cukiernice podlegały ewolucji stylowej podobnie jak pozostałe przedmioty z zastawy stołowej<sup>114</sup>. Wyrabiane na początku XIX wieku miały formę sześcienną szkatułki wspartej na kulistych nóżkach. Naroża charakteryzowały się wyprofilowaniem, czasem wyokrągleniem<sup>115</sup>, a od około 1815 roku, jak zaznacza Michał Gradowski, ścięciem, które stało się popularne zwłaszcza od lat 20. Miały nadal formę skrzynkową z pokrywą lekko wysklepioną, ale już ustawiane były na zwierzęcych łapach. Ich powierzchnia pozostawała zasadniczo gładka, a elementy dekoracyjne najczęściej w formie okalającego fryzu pełniły rolę akcentu, nie dominując nad obudową cukiernicy. Pokrywę zdobiły nałożone, sztancowane plakietki, zdobione elementami kwiatowymi, rogami obfitości, wieńcami, a także główkami aniołków lub amorkami, trytonami i delfinami. Sięgano także po postaci mitologiczne. Proste rozwiązania prezentowały cukiernice w formie walca eliptycznego.

W latach 40. XIX wieku stosowano nowe rozwiązania cechach barokizujących. W połowie XIX wieku chętnie wprowadzano wzory o rozbudowanej formie, które pokrywano obfitą dekoracją roślinną także i roccaille'ową. W latach 60. XIX wieku cukiernice o prostej, skromnej, niemal klasycznej budowie cieszyły się nadal powodzeniem. Wciąż stosowano rozwiązania skrzynkowe na kulistych nóżkach, o profilowanych, zaokrąglonych narożnikach, Grawerunek – na płaskim wieczku, a także wokół otworu na kluczyk – pozostawał skromny, zaś cukiernice o cechach barokizujących uległy dalszej ewolucji. Sfalowanie płaszczyzn przebiegało nie tylko pionowo, ale też poziomo. W latach 70. XIX wieku następuje przerysowanie formy, niejednokrotnie wyolbrzymienie poszczególnych motywów i zniekształcenie proporcji. W latach 80. natomiast wprowadzano na rynek zupełnie nowe wzory, w tym kuliste bryły<sup>116</sup>. Odmianą bryłę gruszkową prezentuje cukiernica Teodora Wenera ze zbiorów Muzeum w Płocku<sup>117</sup>. Kolejne dziesięciolecie charakteryzuje zróżnicowanie wzorów. Warto zwrócić uwagę na wzory kuliste o podzielonych płaszczyznach pionowymi żeberkami. Bogactwo dekoracji często sprawia wrażenie *horror vacui*. W katalogach z końca XIX wieku zachowane są także wzory szczególnie ciekawe. Na przykład katalog z 1897 roku *Norblin. Br. Buch & T. Werner* prezentuje pod numerem „1358” cukierni-

<sup>114</sup> O jej przeobrażeniach pisał m.in. M. Gradowski, *Srebrna cukiernica polska w XIX wieku*, „Art. & Business” 1991, nr 12, s. 31–35.

<sup>115</sup> *Ibid.*

<sup>116</sup> *Ibid.*, s. 32.

<sup>117</sup> Z. Lamusik Zaremba, *Warszawskie srebra i platery w zbiorach Muzeum Mazowieckiego w Płocku*, Płock 1996, s. 87.

cę skrzynkową zdobioną motywem „groszkowanym” zwaną także krokodylową skórą. Taki egzemplarz znajduje się w Muzeum Warszawy z wybitym numerem katalogowym. Podobne analogie świadczą o wiernym odtwarzaniu katalogowych wzorów.

Do cukru stosowano czasem małe miseczki wsparte na wysmukłych nóżkach. W zbiorach muzealnych nie należą one jednak do tak często spotykanych jak cukiernice.

### **Łyżeczki do pojemników herbaty. Łyżeczki do zgarniania fusów. Sitka do parzenia herbaty**

Łyżeczki do odmierzania suchych listków herbaty wykształcały się stopniowo. Początkowo stosowano nakrętki, następnie łyżeczki o krótkim trzonku. W Anglii określano je jako *cody spoon*. W latach 60. XVIII wieku przyjęły się już powszechnie łyżeczki do odmierzania herbaty<sup>118</sup>. Pierwowzorem ich były łyżeczki do dozowania lekarstw<sup>119</sup>. Nadawano im z czasem kształt łopatki, formę muszli, potem żółdzi, głowy orła<sup>120</sup>.

Łyżeczki do zgarniania fusów miały ażurowy czerpaczek i długi, stosunkowo cienki trzonek, który prawdopodobnie służył do odblokowywania dzióbka z zatykających go liści (podobne do nich były łyżeczki do oliwek). Łyżeczki cedzaki zostały wyparte przez siteczka, które wpierw zawieszano na dzióbkach dzbanków. Jak czytamy w *Zastawach stołowych XVI – XX wieku* : „W XIX wieku w Holandii i w Niemczech zaczęto wytwarzać koliste, płaskie sitka z rączką, które można było oprzeć o krawędź czarki w trakcie nalewania herbaty z dzbanka. Sitka takie odkładano na specjalnym trójnogu z miseczką, by herbata nie skapywała na stół. Czasami w kompletach z akcesoriami do herbaty znajdowały się łyżeczki, których czerpak był tylko w połowie pokryty ażurem. Takich łyżeczek używano do zbierania pestek z ponczu, ale były również bardzo przydatne do zbierania szumowin z gotującej się wody tworzących się po wrzuceniu cukru”<sup>121</sup>.

<sup>118</sup> R. Bobrow, *Srebrny serwis marszałka Gurowskiego*, [w:] *Zastawy stołowe XV–XX wieku. Materiały z sesji towarzyszącej wystawie „Splendor stołu” w Muzeum Sztuki Złotniczej*, Kazimierz Dolny 26-27 października 2006, s. 37-44 [on-line] *Zastawy stołowe XVI-XX w.* [odczyt 15.03.2015].

<sup>119</sup> *Ibid.*

<sup>120</sup> Atterbury, Tharp, *op. cit.*, s. 150.

<sup>121</sup> Bobrow, *op. cit.*

W XIX wieku popularne były nie tylko sitka do odcedzania, ale i sitka na łańcuszku do parzenia herbaty<sup>122</sup> – kuliste, owalne, dziurkowane z łańcuszkami z zaczepem. Podobne były łyżeczki o dwóch zamykanych czerpakach<sup>123</sup>.

### Szczypce i łyżeczki do cukru

Szczypce do kostek cukru wchodziły również w skład zastawy do herbaty<sup>124</sup>. Powstałe około 1700 roku nawiązywały do szczypców do kominka. Od pierwszej ćwierci XVIII wieku zaczęły się pojawiać wzory nożycowe, „których uchwyt przypominał rączki stosowane w nożyczkach, a od 4 ćw. XVIII wieku w kształcie litery U, które przetrwały do dziś”<sup>125</sup>.

Łyżeczki podawano oddzielnie, jak powyżej zostało zaznaczone, na oddzielnych tacach, lub też wraz z cukiernicą, zawieszając je na obręczy<sup>126</sup>. Łyżeczki w XIX wieku prezentują całą gamę rozwiązań. Te służące do herbaty różniły się od tych podawanych np. do absyntu, konfitur, kompotu. Sztuńce w XIX wieku można było w Warszawie kupić zarówno w kompletach, jak i pojedyncze egzemplarze. Na początku XIX wieku powszechne były trzonki zwane w Anglii *Plan Fieddle*, czyli w formie skrzypiec. Około 1810 roku modne stało się rozwiązanie o linearnym obrysie zwane *Fieddle Threal*. Kolejny wzór *FieddleHusk* – nawiązywał do formy łąpiny.

W literaturze wyróżnia się podstawowe trzy wzory: *Król*, *Królowa* i *Klepsydra*. Zainicjowały one powstanie kolejnych. *Królowa* była najbardziej dekoracyjna, *klepsydra* najprostsza. Pojawiają się one w pierwszej dekadzie XIX wieku. W drugiej ćwierci XIX wieku popularne były na polskim rynku gładkie trzonki lancetowate. W tym samym czasie powszechne były łyżeczki do herbaty o trzonkach łopatkowych. Według Joanny Gajek-Paprockiej trzonek ten także nazywany był wiosłem, występował na terenach ziem polskich od drugiej połowy XIX wieku<sup>127</sup>. Od tego też czasu pojawiają się nowe wzory. W literaturze zwracana jest uwaga, że nie zachodzi już proces ewolucji, jaki miał miejsce w XVIII wieku, ale że w sposób chaotyczny pojawiają się nowe dekoracje. Przyczyn tego zjawiska doszukiwano się w eklektyzmie.

<sup>122</sup> Atterbury, Tharp, *op. cit.*, s. 150.

<sup>123</sup> *Ibid.*

<sup>124</sup> Forrest, *op. cit.*, s. 34.

<sup>125</sup> Bobrow, *op. cit.*

<sup>126</sup> *Ibid.*

<sup>127</sup> J. Gajek-Paprocka, *Dekoracje sztućców*, [on-line] <http://www.wilanow-palac.art.pl/index.php?enc=912> [odczyt 24. 03.2015].

Wzorniki polskich fabryk z końca XIX wieku<sup>128</sup>, jak np. w katalogu Frageta<sup>129</sup>, noszą nazwę stylu „słowiańskiego” lub „mazowieckiego”. Do skromnych należy również wzór „krakowski” zbliżony do hanowerskiego, obydwu z charakterystycznym „załamaniami” wzdłuż osi gładkiego trzonka, z tą różnicą, że hanowerskie mają wcięcie sercowate. Nadal wyrabiano także poprzednio już wprowadzone wzory o bogatszych rozwiązaniach.

## Tace

Tace bywały najróżniejsze w zależności od przeznaczenia – na listy, filiżanki, całe serwisy, samowary. Te przeznaczone do podawania herbaty były stosunkowo masywne i posiadały uchwyty na krótszych bokach. Wprowadzono zwyczaj ustawiania na jednej tacy herbaty, na drugiej układania łyżeczek<sup>130</sup>; głównie w drugiej połowie XIX wieku tace do herbaty były podbite filcem i chroniły meble przed nagrzeniem od gorących płynów. Także podbijano je drewnianą płytą i stosowano nóżki izolujące. Dekoracja była różnorodna, nawiązywała do obowiązującego stylu. Tzw. lustro pozostawało gładkie lub zdobione delikatnym grauerunkiem, nieraz bardzo bogatym, czasem też dno tacy pozostawało drewniane. Niejednokrotnie w drugiej połowie XIX wieku wprowadzano dedykację z okazji różnych wydarzeń okolicznościowych<sup>131</sup>. Taca pod samowar – prostokątna miała najczęściej charakterystyczne wyokrąglenie na krótszym boku.

Na zakończenie warto zaznaczyć, że chociaż niektóre ze wspomnianych przedmiotów przestały być stosowane w XX wieku, to jednak obecnie następuje powrót do niektórych wzorów i dawnych form. Moda na przedmioty takie, jak samowary ogranicza się jednak do prezentacji ich we wnętrzach, gdzie pełnią funkcję ozdobną, ewentualnie czasem też pamiątkową.

<sup>128</sup> Katalog Norblin Br Buch & t. Werner..

<sup>129</sup> 115 lat istnieje Józef Fraget Łódź, Warszawa (1909 ?) Fabryka Wyrobów Srebrnych i platerowanych Józefa Frageta poleca „fragetowskie” łyżki, noże, widelce i zastawy stylowe i gładkie w najwyższym gatunku dla domów prywatnych, hoteli restauracji oraz przybory kościelne, magazyny fabryczne Warszawa.

<sup>130</sup> Srebra XV–XX wieku..., s. 130.

<sup>131</sup> Ibid., s. 126, 127.

## SUMMARY

The spread of tea was accompanied by research on the properties of its different species. In the 19th century the interrelationships between the proportions of individual components, the time of gathering tea leaves, and the ways of tea making, which determined the taste effects were clearly discerned. The best teas were considered those prepared in a samovar.

Initially, tea was drunk in small bowls without handles, silver cups being rare. Milk was served for tea. The fashion of serving it in small jugs dates back to the 17th century. It was introduced by Madame de Sevigne. In the 19th century milk was replaced by cream. An obligatory component of the tea set was the sugar bowl. In the 1760s, tea measuring spoons came in widespread use. Their prototypes were medication dispensing spoons. They had the shapes of little shovels, shells, acorns, or eagle heads. Sugar tongs were introduced in ca. 1700.

Silver teapots appeared on the English market in the 17th century. Depending on the needs, jugs for hot water or teapots with burners were used. From the 1690s, small teapots were introduced which stood on an alcohol burner. Water was also heated in bulieras (kinds of kettles/samovars) put on the table.

The development of modern design after WW2 somewhat stopped the development of traditional tea sets. However, we are now witnessing the return to former designs and forms. The fashion for unused objects like samovars is confined, however, to presenting them in the interiors, where they perform decorative or sometimes memorial functions.