

ANTON TURK: Spretna kuharica: Nova velika kuharska knjiga: 109 let staro navodilo, kako se kuhajo dobra in okusna jedila (sestavljeno po raznih virih); A. Turk, Ljubljana 1910, 248 str., Il. pomnoženi natis



Leta 1856 rojeni Ljubljčan Josip Turk je bil razgledan in podjeten mož. Izučil se je za knjigoveza in pri komaj petindvajsetih letih odprl delavnico na tedanji Dunajski 5 v Ljubljani – v stavbi na mestu današnje »Slavije«. Kmalu se je podal še v založniške in knjigotrske vode. Svojo dejavnost je še okrepil po tem, ko je glavni konkurent Janez Giontini mlajši že pred prvo svetovno vojno ustanovil antikvariato in opustil založništvo. Kot je ugotovil antikvar Rok Glavan, je tudi Turk izdajal predvsem »lažje« knjige, ki so mu zagotavljale dobro prodajo. Zvestemu občinstvu je med drugim predstavil ali približal Karla Maya, Augusta Šenoo in Conana Doylea pa tudi Marka Twaina in Turgenjeva. Izdajal je tudi slovarje: poleg ročnega slovensko-nemškega in slovensko-italijanskega tudi Ročni slovensko-angleški slovar, kar pred sto leti ni bilo tako samoumevno, kot je dandanašnji. Največ pozornosti pa je Anton Turk namenjal poljudnim zdravstvenim knjigam, kot sta bili *Zablode ljubavnega življenja* ali *Higijena poročne noči*, ter različnim priročnikom, v katerih so predvsem manj izobraženi uporabniki našli pomoč pri odločanju in ravnanju v situacijah, ki jim niso bili najbolj kos. Takšna sta bila zlasti *Voščilna knjižica za slovensko mladino* – zbirka voščilnih listov in pesmic k godovom, novemu letu in drugim prilikam – ter *Največji slovenski spisovnik ljubavnih in ženitovanjskih pisem*, ki je leta 1932 doživel že deseto, s slikami pomnoženo izdajo. Med moški populaciji manj zanimivimi družinskimi priročniki je bila vsekakor ena večjih uspešnic, *Spretna kuharica*, ki je po prvi objavi leta 1904 doživela tri »pomnožene« natisne in leta 1994 še reprint.

Skratka, založniško-knjigotrski recept, ki so mu, tudi po smrti Antona Turka leta 1934, bolj ali manj uspešno sledile mnoge poznejše založbe!

Spretna kuharica je torej več kot le omemba vreden mozaični kamenček iz pionirskih časov založništva na Slovenskem. To med drugim potrjuje dejstvo, da je založnik na naslovnici sicer naveden – Založil in prodaja Anton Turk, knjigar v Ljubljani – namesto omembe avtorja ali avtorice oziroma vsaj prirejevalca pa najdemo zapis: »sestavljeno po raznih virih«. Kar z drugimi besedami pomeni »malo od tu in malo od tam« – in ne kaže, da bi si Anton Turk kaj prida belil glavo z avtorskimi pravicami. To sta si brez slabe vesti še lahko privoščila Valentin Vodnik in Andrej Zamejic, ko sta sestavljala svoji kuharici, leta 1886 sprejeta Bernska konvencija o zaščiti avtorskih pravic pa je v času Turkovih tiskov tudi na ozemlju tedanje Avstro-Ogrske že veljala. Praksa seveda kaže, da te konvencije niti danes marsikje ne upoštevajo, kar velja tudi za odkupe pravic »za vse primere in vse čase«, za kar založniki praviloma odrinejo le nekaj drobiža.

Založnik in knjigar Anton Turk je bil spretten tudi v tržnem komuniciranju, kot bi danes imenovali njegovo oglaševanje. Uvod v četrti pomnoženi natis iz leta 1923 se je na primer začel z besedami:

Res imamo že nekaj slovenskih kuharskih knjig, katere po svojih večkratnih izdajah kažejo, kako dobro so došle slovenskim gospodinjam in dekletom, toda iz tega ni treba izvajati, da bi ta kuharska knjiga bila prezpotrebna. Uverjem sem, da tudi ona kaj dobro ugaja slovenskemu ženskemu občinstvu in si je kmalu pridobila obilo odjemalk, katere jo po nekaterekratni rabi vedo prav ceniti.

Turkova *Spretna kuharica* ima sicer 30 razdelkov s 632 jedrnatimi zapisanimi recepti. Izboru, ki sega od juh in jušnih prilog do pijač, sočivja in okraskov za razne jedi, se seveda vidi, da je tako rekoč »iz vseh vetrov«. Tako se sicer prevladujoči okusi in postopki večini Slovencev domače meščanske »dunajske« kuhinje od strani do

strani družijo in prepletajo z napotki za francoske in italijanske specialitete, primerne za bolj svečane priložnosti. Vmes se najde tudi lepo število receptov za krepke domače jedi – in za varčevanje v težkih časih, ki seveda niso ne od včeraj ne od predvčerajšnjim. Turk je v ta namen knjigi dodal svojevrsten, žal vedno znova in tudi dandanašnji aktualen razdelek z navodili za uporabo ostankov. Na primer za opoldansko jed.

Opoldanska jed

Vzemi vina, masti, nekaj jabolčnih odrezkov (boljše so jabolčne ploščice), soli in sladkorja, daj na ogenj in skuhaj v tej mešanici dobrega kislega zelja; kuhaj pa tako dolgo, da izgubi ves sok, zaradi česar lahko daš zelje tudi na sito, da se celo odcedi. Vzemi ostanke svinjskega mesa, krače (šunke), nareži iz njih debelejške kocke, vzemi model, kakršnega rabiš za narastek (Auflauf), namaži ga, naloži eno plast kislega zelja, pokrij zelje nagosto z mesnimi odrezki, nadaj na meso tu in tam majhne capice surovega masla, potem zopet zelja in tako uporabi z zamenjavo mesa in zelja vse. To jed polij potem s čašo goste smetane ter jo v peči (štedilnikovi cevi) tako dolgo peči, dokler površje ne postane lepo rumeno.

