

KUHARSKE BUKVE IN KUHINJA OD 16. DO KONCA 19. STOLETJA





KNJIŽNICA
IVANA POTRČA PTUJ

povej mi, kaj ješ in
povedal ti bom, kdo si

Anthelme Brillat-Savarin



Cehovska pojedina, olje, platno, 62 x 92,7 cm, 1769.

Der
aus dem Parnasso ehemals entlauffenen
vortrefflichen



Welche bey denen Göttinnen Ceres,
Diana und Pomona viel Jahre gedienet/
Hinterlassene und bißhero/
Bey unterschiedlichen der Löbl. Koch-Kunst beflisse-
nen Frauen zu Nürnberg / zerstreuet und in grosser Ge-
heim gehalten gewesene

Bemerck-Sett;

Woraus zu erlernen/
Wie man über anderthalb Tausend / so wol gemein-
liche Speisen; in Suppen / M
den Koch-Kunst; Sal

CIP - Kataložni zapis o publikaciji
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana
641"15/18"(064)

JERENEC, Mira
Kuharske bukve in kuhinja od 16. do konca 19. stoletja :
katalog razstave / besedilo Mira Jerenec, Marija Hernja Masten ;
[fotografije Boris Farič ; prevod povzetkov Ontario]. - Ptuj :
Knjižnica Ivana Potrča, 2006

ISBN 961-91871-0-5
ISBN 978-961-91871-0-4
I. Hernja-Masten, Marija
228513792

KUHARSKE BUKVE IN KUHINJA OD 16. DO KONCA 19. STOLETJA

Razstava v Knjižnici Ivana Potrča Ptuj,
14. september - 14. december 2006

III m m m m

KUHARSKE BUKVE IN KUHINJA OD 16. KO KONCA 19. STOLETJA
(katalog razstave)

Založila: Knjižnica Ivana Potrča Ptuj, zanjo mag. Matjaž Neudauer
Besedilo: Mira Jerenec, Marija Hernja Masten
Fotografije: Boris Farič
Lektoriranje: Vladimir Kajzovar, Darja Plajnšek
Prevod povzetkov: Ontario
Oblikovanje: s.kolibri
Naklada: 700 izvodov
Ptuj, september 2006

Pri pripravi projekta so sodelovali:
Zgodovinski arhiv Ptuj
Pokrajinski muzej Ptuj
Kmetijska šola Ptuj
kmetija Krabonja Podgorci

VSEBINA

- 7 Matjaž Neudauer **PREDGOVOR**
- 9 Mira Jerenec **KUHARSKE BUKVE – UMETNOST ZAPISANA V KNJIGAH**
- 24 Marija Hernja Masten **PREHRANA IN KUHINJA NA PTUJSKEM V ČASU OD 16. DO 19. STOLETJA**
- 40 **KATALOG K RAZSTAVI**



Stinckend
Nehem.

Türkisch Korn.



Sürn stin
der Kranckh
isse Kockent
wirdt der M
speiset mehr
so warm al
Leut stärck
Weykenbr
ein vrsprung
Zu

Die
men
mag
gezelet/ist
Kamacha

PREDGOVOR

»Jesti je treba, da živiš, ne živet, da ješ«, se glasi latinski pregovor. Ne glede na to, da mu moramo danes še kako pritrditi, ostaja jasno, da se današnja družba izobilja le mukoma trudi upoštevati to načelo. Privlačnost nezmernosti pri hrani, ki se ji ne moremo upreti, je morda posledica tisočletne lakote, ki je bila še do pred kratkim prevladujoči način življenja evropskega prebivalstva. Poleg biološke nujnosti prehranjevanja pa nastopa že od začetkov človeške kulture dejavnik zavestnega ustvarjanja in oblikovanja jedilnih navad. V tem sistemu pravil, prepovedi in običajev pri prehranjevanju in pripravi jedi na posreden ali neposreden način, odseva kompleksnost vsakokratne družbe

Da bi lažje razumeli prehranski sistem in ideologijo hrane, ki nam, Evropejcem, danes narekuje kaj in kako naj jemo, se moramo zazreti v preteklost in spoznati ter razumeti korenine, na katerih sta se izoblikovala. Pri tem so nam lahko v pomoč vedno številnejša dela na temo zgodovine prehrane, ki se je v zadnjih desetletjih pridružila že uveljavljenim zgodovinskim temam.

Seveda so se tudi na Ptuju skozi stoletja ohranili številni viri za jedilno kulturo, tako na evropskem kot na lokalnem nivoju; prav te vam želimo predstaviti na tokratni razstavi. Povod zanjo so bile avstrijske in nemške kuharske knjige iz obdobja med 17. in 19. stoletjem, ki jih danes hranimo v Knjižnici Ivana Potrča. Da bi pripravili čim bolj popoln prikaz prehrabnih in jedilnih navad v preteklosti, smo k sodelovanju povabili Zgodovinski arhiv in Pokrajinski muzej, ki hranita bogato arhivsko in materialno gradivo Ptuja in okolice.

Razstava nam v sliki in besedi predstavlja kuhinjo plemiča, meščana in kmeta med 16. in 19. stoletjem. Modernizacija prehrane v 19. in v prvi polovici 20. stoletja je tema, ki se je nismo podrobneje lotevali, prav tako smo ob strani namerno pustili samostansko in gostinsko kuhinjo. Vse to so teme, ki se jih bo morda lotila katera od prihodnjih razstav.

Mag. Matjaž Neudauer
direktor

KUHARSKE BUKVE - UMETNOST, ZAPISANA V KNJIGAH

UVOD

»Povej mi, kaj ješ in povedal ti bom, kdo si«, je zapisal *Anthelme Brillat-Savarin* v začetku 19. stoletja. Misel iz ust francoskega gurmana lepo ponazarja pomembnost prehranjevanja v človeški družbi in potrjuje moderna spoznanja raziskovalcev kulturne zgodovine, ki razkrivajo globoke povezave med konkretnimi prehranjevalnimi praksami in temeljnimi strukturami vsakokratne družbe. V tej luči se evropska zgodovina prehranjevanja, za katero se na prvi pogled zdi, da obravnava povsem banalne teme, naenkrat znajde v središču zgodovine ter postane najmanj enakovredna drugim velikim temam zgodovinopisja. Tako tudi prebiranje in raziskovanje starih in novih kuharskih knjig, priročnikov o lepem vedenju pri mizi ali nasvetov o primerni prehrani, ni več zgolj nepomembna strast ljubiteljskih kuharjev, ampak zanimivo branje, ki nam ponuja globok vpogled v posebnosti neke družbe, obdobja ter tudi posameznika.

Pričujoči sestavek želi bralcu ponuditi vsaj delen vpogled v gastronomijo preteklih stoletij, ki je odsev realnih življenjskih pogojev posameznika in družbe, pa tudi njenih kulturnih idej, historičnih dogodkov in zgodovine tehničnih inovacij. Nastal je tudi s pomočjo študija starih kuharskih knjig iz 17. do 19. stoletja, ki jih hrani Knjižnica Ivana Potrča na Ptuju.

NASTANEK IN RAZVOJ KUHARSKIH KNJIG

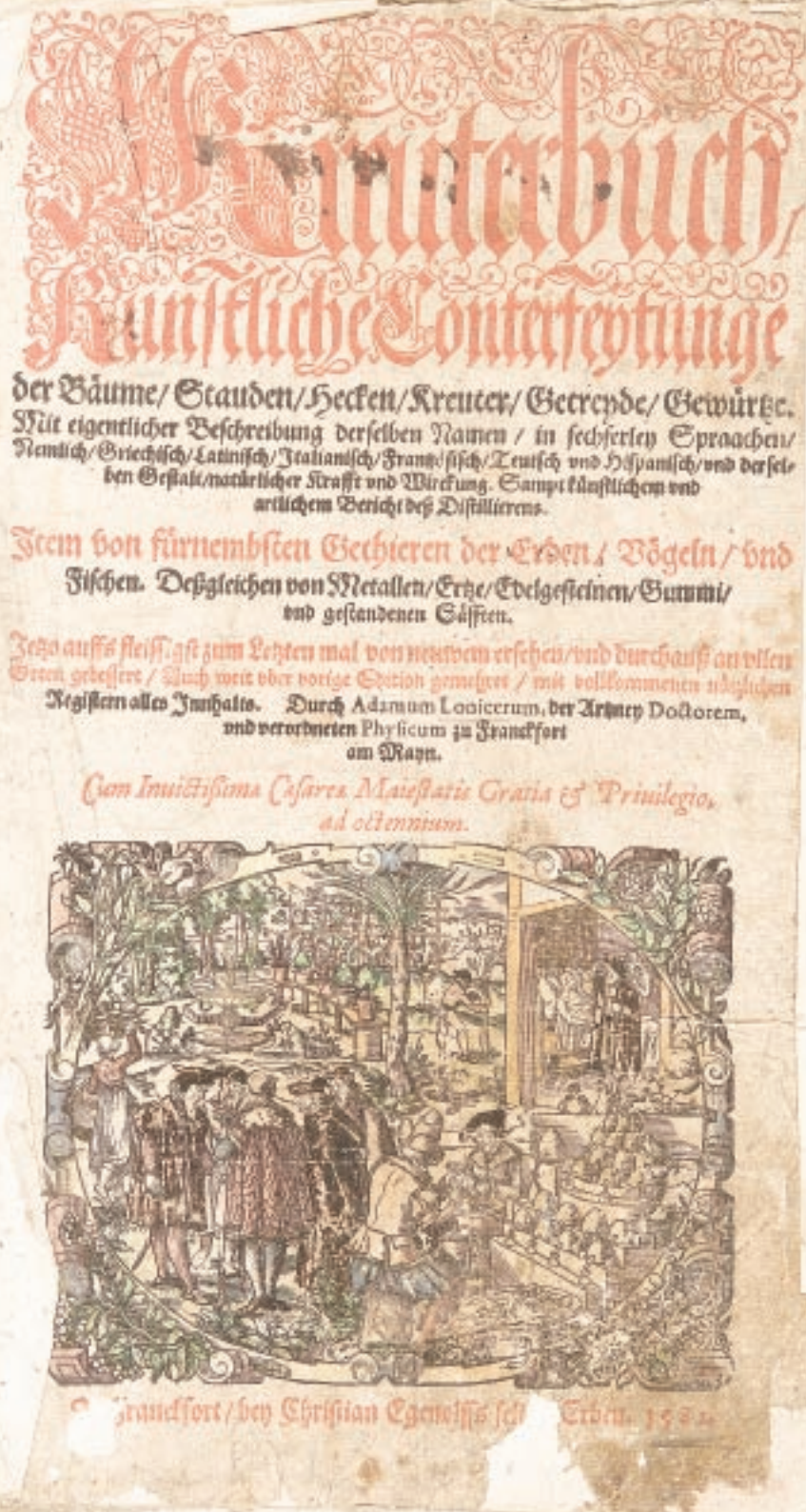
Prve kuharske knjige, ki jih v evropski literaturi ne zasledimo vse od poznorimskega Apicijevega priročnika, so se ponovno pojavile v 13. stoletju. Za najstarejšimi italijanskimi in francoskimi so nastale še katalonske, angleške in nemške. Sprva so bile to rokopisne knjige kuharskih mojstrov, v katerih so natančno beležili jedi, ki so jih kuhali za svojo gospodo. Namenjene so bile meščanom ali plemičem, ali bolje rečeno, kuharjem v službi gospodov in bogatašev. Njih ogovarjajo avtorji knjig z različnimi nasveti in priporočili glede tega, kako naj čim bolje ustrezajo svojim gospodarjem.

Pojav kuharskih priročnikov je bil odsev obnovljenega zanimanja za uživanje v hrani v 13. stoletju. Medtem ko je bila še v 12. stoletju glavna značilnost plemiške prehrane predvsem ta, da so jedli veliko, je stoletje kasneje postalo v dvorskem ozračju lepo vedenje znamenje družbene drugačnosti, ki ni temeljila le na količini, temveč tudi na kakovosti in načinu uživanja hrane. Od plemiča so pričakovali, da bo znal razlikovati dobre jedi od slabih in bo izbral jedi s prefinjenimi okusi, vonji in barvami.¹

Eden najbolj znamenitih kuharjev je bil kuhar oglejskega patriarha Martin iz Come, ki je v 15. stoletju napisal knjigo o kuharskih umetnostih *Liber de arte coquinaria* (Knjiga o kuharski umetnosti). V njej je zbral recepte, opisal svojo kuharsko tehniko in zapisal tedanjo kuharsko terminologijo. Knjiga je ostala v rokopisu, danes pa jo hrani knjižnica ameriškega kongresa v Washingtonu. Zelo znan kuhar je bil tudi Bartholomeo Scappi, osebni kuhar več papežev, ki je

¹ Montanari, Massimo: Lakota in izobilje. Zgodovina prehranjevanj v Evropi. Ljubljana, 1998, str. 82-85 (dalje Montanari).

Loniceri, Adam: Knjiga zelišč, umetno izgotavljanje dreves, grmov, živih mej, zelenjave, žit, začimb; 1582.

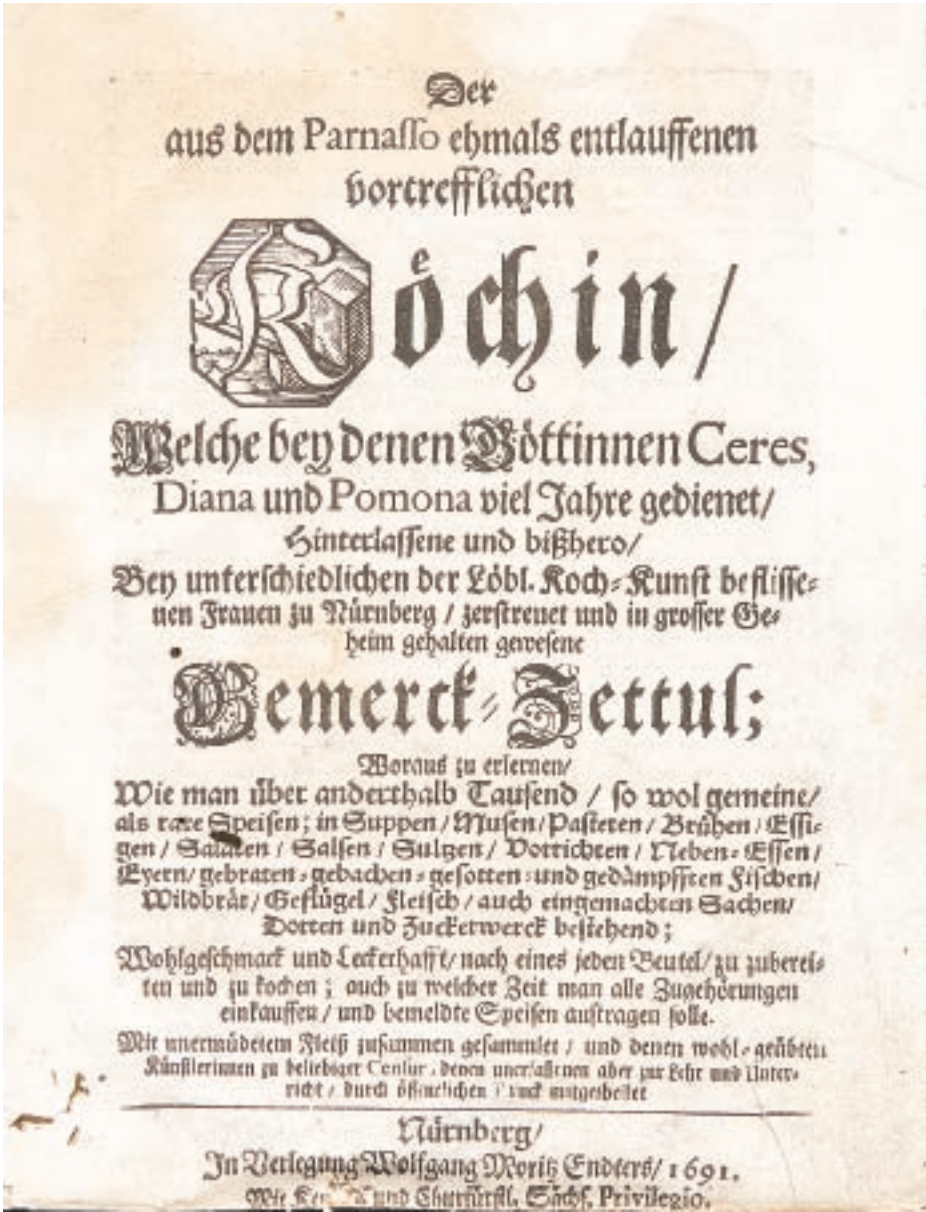


leta 1570 izdal knjigo *Opera di Bartholomeo Scappi* in velja za najpomembnejše delo v zgodovini kuharske umetnosti in prehrambnih navad 16. stoletja. V njej v šestih zvezkih natančno popisuje jedi, pa tudi kuharsko opremo, kuharske pripomočke in posodje, ki je bilo takrat v rabi.²

Eno prvih nemških knjig z naslovom *Ein new Kochbuch* je izdal znameniti dvorni kuhar Marx Rumpolt iz Mainza leta 1581. Kot je avtor zapisal že na naslovni strani, jo je namenil najširšemu krogu bralcev, visokega ali nizkega stanu, moškim in ženskam. V njej je zbral navodila za pripravo gostij ter potrežbo jedi. Kuharski mojster je očitno poznal in bil dovzeten za mednarodne vplive, saj je v knjigo vključil tudi recepte za jedi po angleški, španski, italijanski in francoski modi.

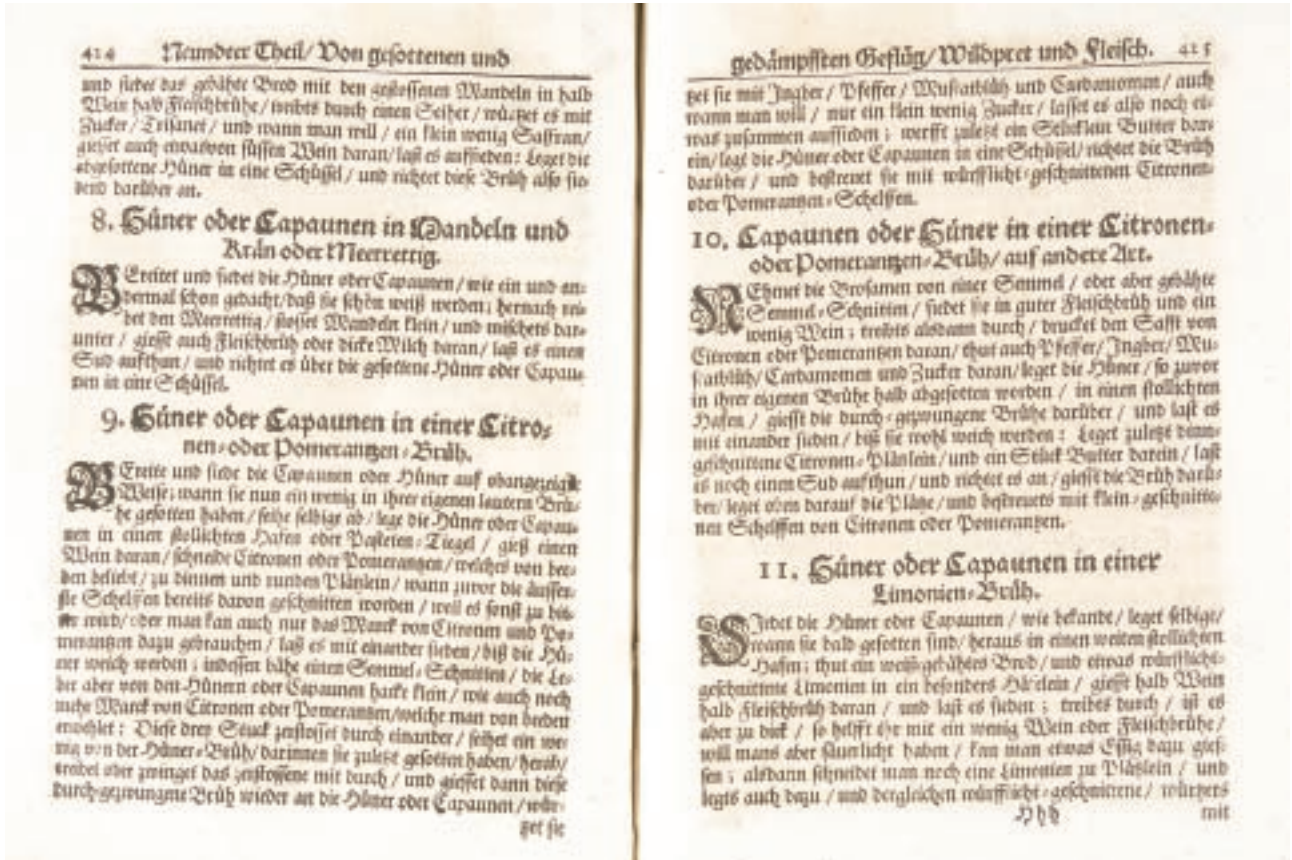
Hkrati z močjo Habsburžanov se je razvijala tudi kuhinja v Avstriji, še posebej na Štajerskem. Gradec je postal v 17. stoletju pomembno središče za tiskanje kuharskih knjig; tukaj je bila leta 1686 tiskana prva avstrijska kuharska knjiga z naslovom *Koch und Arzney-Buch*.³

V slovenske dežele so v tem času prihajale predvsem knjige iz Avstrije, Nemčije in Italije. Ker so bile razmeroma drage, so jih kuharji in kuharice po mestih in na gradovih dostikrat prepisovali. V ta čas sega tudi najstarejši ohranjeni zapis za pripravo jedi na Ptuj, rokopisna knjižica iz leta 1683 z naslovom *Navodila za pripravo zdravil in jedil*, ki jo hrani Zgodovinski arhiv na Ptuj. Na straneh 1 do 22 vsebuje knjižica v nemščini, v gotici napisana navodila za pripravo raznih zdravil, kot so vode, praški, kadila, sokovi, mazila, obliži itd., od strani 22 do 31 pa navodila za pripravo raznih jedil, kot npr. juh, omak, mesa različnih živali, zelenjave in sladici.⁴



Izvrstna kuharica, ki je mnogo let služila boginjam Ceres, Diani in Pomoni; 1691.

Najstarejša tiskana kuharska knjiga, ohranjena na Ptuj, je zajetna nemška kuharica, ki je bila natisnjena v Nürnbergu leta 1691 z naslovom *Köchin* (Kuharica) in jo danes hrani Knjižnica Ivana Potrča. Vsebuje preko 1500 receptov med katerimi jih je 117 za pripravo juh, 209 za pripravo rib, rakov, školjk, 54 za pastete, 101 za predjedi, 73 za pripravo pečenk, 140 za pripravo divjačine, perutnine in mesa, 203 za priloge, 47 za pripravo jajc, 195 vrst peciva, 63 tort in še 147 vrst drugih sladici.



Izvrstna kuharica, ki je mnogo let služila boginjam Ceres, Diani in Pomoni; 1691.

Ostale tukaj ohranjene kuharske knjige so avstrijske in nemške kuharice in segajo v konec 18. in v 19. stoletje. Med njimi po kvaliteti izstopa *Die Kochkunst für herrschaftliche und bürgerliche Tafeln oder allerneuestes Österreichisches Kochbuch*, ki jo je leta 1828 na Dunaju izdal Franz Zelena, nekdanji dvorni mojster nadvojvode Janeza in je bila nedvomno koristen priročnik v kuhinjah najbolj premožnih slojev. Odlikujejo jo priročni slovar z razlago številnih kuharskih izrazov in postopkov, nazorna pojasnila o opremi kuhinje in ognjišča, pojasnila o lastnostih in uporabi živil, priporočila za razrez in serviranje mesa ter okusno aranžiranje mize, končno tudi izbrani recepti. Najzanimivejši pa so morda jedilni listi za velike in majhne gosposke obede, ki so bili - če smemo verjeti avtorju knjige - preizkušeni in z odobravanjem sprejeti na mizah najvišje gospode.

² Kuhar, Boris, Mlinarič, Jože: Samostanska kuhinja. Prehrana kartuzijanov in jedilniki žičkih menihov v prvi polovici 18. stoletja. Ljubljana, 2002, str. 15.

³ Kuhar, Boris: Kuhinja v baroku. Ptuj, 1988, str. 10.

⁴ Hernja Masten, Marija: »Vino, kruh in redkvica, revežu večerjica«. V: Od recepta do kuharske knjige (razstavna zloženska). Ptuj, 1993.

Za starejše kuharske knjige je značilno, da vsebujejo bolj navodila, kako jed pripravimo in so namenjene že bolj izkušenim kuharjem. Navodila o količinah posameznih sestavin za pripravo jedi skoraj v celoti manjkajo, postopoma se začno uveljavljati šele ob koncu 18. in v začetku 19. stoletja. Za vse, ki vas zanima prebiranje starih receptov, bodo zanimivi naslednji podatki o starih merah:

	1 lot	17,5 g
	1 funt = 1 libra (lb)	560 g
	1 kvart (Maß)	pribl. 1 l
	1 maseljc (Seidel)	3,5 dl
	polič (Schoppen)	pribl. 3/4 l
	frakelj (Achtelliter)	1/8 l
	bokal	pribl. 1,5 l
	unča	14 dag (ameriška in britanska unča ok. 28 g)
	čvelj	pribl. 30,5 cm
	palec	pribl. 2,5 cm
	pedenj	ok. 20 cm

Kot viri za raziskovanje prehrabnih navad nam danes služijo tudi zapisi z drugih strokovnih področij, kot so medicinski zapisi, knjige o zdravilnih zeliščih ali gospodarski priročniki. Prvotno so zapise kuharskih receptov prištevali k področju medicine, saj so bila navodila za kuhanje v tesni povezavi s prehrambeno dietetiko. Od 15. stoletja pa so jih razumeli v prvi vrsti kot del vsakega pisanja, ki je imelo za predmet obravnave nauk o domu, tj. odnos med možem in ženo, otroci in starši, gospodarji in služinčadjo in upravljanje gospodinjstva in gospodarstva. To je tudi razlog, da so kuharska navodila zgodaj postala del t.i. Hausvater literature,⁵ ki se je od srede 17. stoletja pa do izteka 18. stoletja izoblikovala predvsem v Nemčiji. Knjižnica Ivana Potrča hrani danes zanimiv priročnik iz začetka 17. stoletja, ki na 1500 straneh obravnava teme: dom, poljedelstvo, zdravila, kuharstvo, obrt in čudeži. Vrh tovrstne literature pa predstavlja knjiga W. H. Hohberga (1612-1688), *Georgica curiosa aucta* iz leta 1687. Gre za enciklopedično delo, ki je bilo namenjeno plemiškemu gospodarju v pomoč pri vodenju zemljiškega gospostva in obravnava vse aspekte gospodarstva. ⁶ V prvem delu (Hiša in vrt) obravnava splošna vprašanja, obrt, deželoznanstvo, opravila hišnega gospodarja in gospodinje, vinogradništvo in sadjarstvo, kuhinjski, zdravilni in cvetlični vrt. V drugem delu (Polje, živina, gozd in lov) opisuje poljedelstvo, konjerejo, vzgojo čebel in sviloprejk, ribolov, lesarstvo in pašništvo. Knjiga je bila med sodobniki dobro sprejeta in je izšla v ponovnih izdajah še v letih 1695 (izdajo hrani tudi KIP⁷), 1701 ter 1715. Podjetni založnik Martin Endter je zadnjo izdajo razširil še na 3. zvezek, ki na 600 straneh med drugim vsebuje tudi kuharsko knjigo.⁸



Loniceri, Adam: Knjiga zelišč, umetno izgotavljanje dreves, grmov, živih mej, zelenjave, žit, začimb; 1582.



Knjiga o hiši, poljedelstvu, zdravilih, kuharstvu, obrti ter čudežih; 17. stol.

SLOVENCİ DOBIMO PRVE KUHARICE

Prva kuharska knjiga v slovenščini so *Kuharske bukve*, ki jih je leta 1799 v Ljubljani izdal Valentin Vodnik. Pisanja se ni lotil kot poznavalec kuharske umetnosti, temveč je iz nemščine prevedel eno izmed takratnih kuharskih knjig in recepte nekoliko priredil za slovenske razmere. K temu ga je gnala potreba, da bi slovenskim kuharicam pripravil kuharsko knjigo, ki bi jo lahko brez težav razumele. Sam je v predgovoru zapisal, da se »Kranjice kuhanja težko uče, ker ne zastopijo pomena francoskih, angleških, laških in nemških besed; posebna nadloga je po deželi zunaj mesta, tam ga ni človeka, ki bi skrivno zastopne besede razložil nevajenim Slovenkam«. Ker je bilo to prvo slovensko napisano navodilo za prehranjevanje in kuhanje, je naletel avtor nemalokrat na zadrego pri iskanju primernega slovenskega izraza za raznovrstne kuharske pripomočke, postopke in jedi, saj se ni mogel opreti na starejše slovenske zgledе. Kot Kranjec je zato po lastnih besedah izbiral besede »krajnsko slovenskega izvora«, poleg njih pa našteval in razlagal tudi izraze, ki so se uporabljali v drugih slovenskih deželah.

Bukve so bile namenjene predvsem mestnim gospodinjam, saj vsebujejo recepte za boljše, dražje in zapletenejše jedi. V njih najdemo recepte za juhe, priloge, za pripravo mesnih jedi, omak in polivk, jajčnih in mlečnih jedi, pudingov in paštet, obar, postnih in močnatih jedi, solat, tort in drugih sladic ter pijač. Kot je bilo takrat za kuharske knjige v navadi, so poleg receptov v njej še razlage posameznih kuharskih izrazov in postopkov, opisi lastnosti in navodila za uporabo živil ter razna druga navodila za delo v kuhinji (higiena v kuhinji, skrb za zdravje, kuhinjska posoda, konzerviranje in razrez mesa, ipd.).

Pol stoletja za Vodnikovimi kuharskimi bukvami (leta 1850) je v prevodu Andreja Zamejica izšla nova, izvirno spet nemška kuharska knjiga z naslovom *Nove kuharske bukve z 200 jedilnimi listki*, ki je bila do leta 1900 še petkrat ponatisnjena. Ko je leta 1868 izšla še *Slovenska kuharica*

^[1] Essen wie gedrückt. V: Küchenkunst und Tafelkultur. Kulinarische Zeugnisse der Österreichische Nationalbibliothek. Dunaj, 2006, str. 14-30.

^[2] Hohnberg je bil protestantski podeželski plemič, ki se je rodil na gradu Lengenfeld v spodnjeavstrijskem Kremsu leta 1612. Zgodaj je izgubil očeta in se kot dvajsetletni mladenič pridružil cesarskemu regimentu. Potek tridesetletne vojne ga je vodil na Češko, Saško, Pomeranijo in v Mecklenburg. Leta 1641 je zapustil vojaško službo in prevzel podedovano posestvo Süßenbach. Pod pritiskom preganjanja protestantstva v Avstriji se je leta 1664 preselil v Regensburg, kjer je med drugim napisal tudi svoje najbolj znano delo Georgica curiosa.

^[3] KIP - Knjižnica Ivana Potrča

^[4] Povzeto po objavi na spletni strani z dne 18.8. 2006: http://www.deutsches-museum.de/bib/entdeckt/alt_buch/text1199.htm.

Magdalene Pleiweis, smo Slovenci dobili prvo izvirno kuharsko knjigo. Avtorica je bila preprosta ženska iz Podgorij v Rožu, ki si je kuharske veščine pridobila z delom pri visoki gospodi, leta 1856 pa se je poročila z ljubljanskim trgovcem Valentinom Pleiweisom, očetom znanega slovenskega kulturnega delavca in politika dr. Janeza Bleiweisa. Družinsko premoženje je verjetno vsaj nekoliko pripomoglo k izidu knjige, ki jo je avtorica sama založila in izdala. Prvi izdaji so sledili še štirje ponatisi oz. dopolnjeni natisi v letih 1878, 1889 (z letnico izdaje 1890), 1897 in 1902. Zajetna knjiga prinaša skoraj tisoč receptov za pripravo jedi in 14 jedilnih listov za različne priložnosti. Sprva preprostejšim domačim jedem je avtorica v naslednjih izdajah dodajala vse več zahtevnejših receptov iz tipične meščanske »dunajske kuhinje«.⁹ Knjiga, ki jo je kasneje dopolnila Felicita Kalinšek, šolska sestra in učiteljica na Gospodinjski šoli v Mariboru, velja še danes pri nas za eno temeljnih kuharskih knjig.

Za koga so bile napisane kuharice?

Kmečko prebivalstvo je od nekdam poznalo svojo kuhinjo, ki jo danes imenujemo narodna, in je temeljila na domačem lokalnem pridelku. Recepti so se širili z ustnim izročilom in se ob tem tudi spreminjali, zato lahko danes vidimo, da v različnih krajih imenujejo isto ali zelo podobno jed z različnimi imeni. O tej kuhinji nam pričajo narodopisni viri. Danes sicer obstaja cela vrsta kuharskih knjig in zbirk receptov, ki v duhu sodobnega iskanja narodnih korenin, potreb turizma in reševanja sodobnih prehrambenih težav nosijo naslov »tipične« jedi oz. celo«tipična» kuhinja za določeno pokrajino ali narodno skupnost, vendar ostaja dejstvo, da ne obstajajo izvirne kuharske knjige in zbirke receptov, ki bi se oblikovale skozi tradicijo in zapisale način prehrane neke skupnosti.¹⁰

Ko torej listamo po starih kuharskih knjigah, puščamo kmečko kuhinjo ob strani in sledimo tipu gosposke kuhinje, ki je bila evropska in je odigrala vlogo nosilke razvoja kuharske stroke.

Da pa bi lažje razumeli ta proces, moramo najprej spoznati jedilne navade družbe, ki so narekovale izbor in pripravo jedi. Zato na kratko preglejmo in spoznajmo nekatera živila, ki so jih izbirali ter družbeni pomen, ki so jim ga pripisovali.

Sestava prehrane in izbor živil skozi stoletja

Nekako ob koncu srednjega veka se je spremenil družbeni kontekst, v katerem glavna lastnost voditelja ni bila več njegova fizična moč in spretnost v boju, temveč predvsem upravne in diplomatske sposobnosti. Posledično se je spremenil tudi način izražanja te moči s hrano: plemiča niso več cenili po tem, koliko poje, temveč po tem, kako umetelno oblikovane jedi bodo postavili na mizo njegovi ceremoniarji in kuharji. Glavna značilnost gosposke mize je torej postala razkazovanje. Tako je za gastronomijo 15. in 16. stoletja postalo značilno, da je vizualni vidik hrane igral vedno bolj pomembno vlogo. Zelo pomembni so postali: priprava jedi, njihova oblika in videz ter barva, obrednost postrežbe, način predstavitve jedi in scenografija gostij, pa tudi »lepo vedenje« gostov pri mizi in upoštevanje pravil, kot so pravilna raba jedilnega pribora, pravila žvečenja in podobno.

V 15. in 16. stoletju so za najbolj prefinjeno hrano veljali fazani in jerebice, namesto divjačine, ki so jo najbolj cenili še v časih Karla Velikega. Enako je veljalo za sadje, za katerega so verjeli, da je plemenitejše od čebulnic in korenov, ker je bližje nebu in popolnih oblik, ter kot tako tudi najprimernejše za hrano najvišjih slojev. Tako je plemstvo na svojih mizah izbiralo sadje in druge sadeže z dreves, medtem ko so zelenjava, čebulice in koreni (por, čebula, repa) veljali za manjvredno živilo. Ta izbor je temeljil na »znanstveni« razlagi, da ima vsaka rastlina ali žival določen položaj v verigi

^[1] Illich, Iztok: Pomen in dediščina Slovenske kuharice Magdalene Pleiweis. V: Slovenska kuharica ali navod okusno kuhati navadna in imenitna jedila. Ponatis izdaje iz leta 1902. Ljubljana, 2004, str. 402-411.

^[2] Dr. Boris Kuhar ločuje pojma ljudska ali domača jed in slovenska narodna jed. Domača jed je pojem za starejšo jed, ki se je v svoji izvornosti najdlje ohranila pri podeželskem prebivalstvu. To so na eni strani preproste vsakdanje jedi podeželskega prebivalstva, predvsem kmeta iz 19. stoletja, na drugi pa sodijo k domači hrani tudi svečane in praznične jedi, ki so jih pripravljali ob cerkvenih, ljudskih, družinskih praznikih in posebnih priložnostih, npr. večjih kmečkih delih. Na splošno pa za domačo jed uporabljamo opredelitev, da je to tista jed, ki se je še spominja današnja starejša generacija iz svoje mladosti. Pod pojmom slovenska narodna jed razumemo bolj izbrana kmečka jedila, delno izboljšana, prirejena in pripravljena največkrat po okusu meščanov, ki so v 19. stol. pod vplivom narodnostnega rodoljubja nekatere kmečke jedi začeli vključevati v svojo meščansko kulturo. Glej Kuhar, Boris: Sto značilnih jedi slovenskih pokrajin. Ljubljana, 1998, str. 9-10.


V kuhinji, olje, platno, 91,5 x 112 cm.



Knjiga o hiši, poljedelstvu, zdravilih, kuharstvu, obrti ter čudežih; 17. stol.

ali na lestvici, pri čemer je veljalo, da imajo med rastlinami najnižje mesto čebulnice in koreni, ki so v neposrednem stiku z zemljo in da vrednost rastlin raste, kolikor bolj se vzpenjajo proti nebu. Na podoben način so razvrstili živali na živalski lestvici. Najvišje mesto na njej so zasedli ptiči, ki so zato veljali kot primerni za prehrano najvišjih slojev človeške družbe.¹¹

Za zgodnje kuharske priročnike je značilno, da svetujejo veliko porabo začimb, kar je posledica potrebe po razkošju in bahaštvu. Začimbe, kot so poper, cimet, nageljnovc žbice, muškatni orešček in muškatni cvet, žafran, piment, kardamom ali ingver, so bile namreč v tem času še izredno drage in si jih marsikdo ni mogel privoščiti, prav ta razlog pa je povzročil, da so za številne postale objekt želja.¹² Za primerjavo navedimo, da je ena pušica žafrana stala toliko kot krava. Na podlagi teh podatkov poznavalci danes kot nesmiselne zavračajo trditve, da so začimbe v preteklosti na veliko uporabljali zato, da so z njimi prekrili okus jedi, zlasti mesa, ki je bilo slabo hranjeno ali celo pokvarjeno. V prid temu stališču govori tudi dejstvo, da so bogataši - ki so bili izključni potrošniki dragih eksotičnih začimb - uživali povsem sveže in najkakovostnejše meso, saj so si to tudi lahko privoščili. Med draga in potratna so sodila tudi živila, kot so morske ribe, riž, fige, rozine, limone in pomaranče ter sladkor,¹³ ki so ga Evropejci sprva uporabljali v strogo medicinske namene, že v 16. stoletju pa je bil nepogrešljivo živilo, ki ga priporočajo vsi kuharski priročniki.

^[1] Montanari, str. 118-122.

^[2] Po pričevanjih naj bi bile začimbe v zahodni Italiji in Franciji poznane že v 9. in 10. stoletju, v večjih količinah pa so jih začeli dovažati v Evropo ob koncu 11. stoletja, ko so s križarskimi pohodi zahodnjaki prišli v tesnejši stik z vzhodom. V trgovini z začimbami v Evropi so imeli velik pomen Arabci, ki so že 1000 pr. n.š. trgovali z začimbami in še daleč v srednji vek zalagali Evropo z različnimi esencami za izboljšanje in oplemenitenje jedi. Po velikih odkritjih konec 15. stoletja so se odprle nove poti do začimb in njihova cena je postopno upadla. Česen, čebula in kuhinjska zelišča pa so ostala glavna začimba preprostih ljudi.

^[3] Tudi po letu 1500, ko so po svetu nastale velike plantaže sladkornega trsa in so začeli sladkor uvažati za premožne sloje, so za sladilo uporabljali pogosto še med. Ko so sredi 18. stoletja odkrili sladkor iz sladkorne pese, so začeli proizvajati sladkor tudi v Evropi. Konkurenca med obema vrstama sladkorja je končno privedla do drastičnega padca cen in sladkor je sčasoma postal vsakdanja potrošna dobrina.



Od tedaj, ko so Evropejci spoznali nova živila, pa do takrat, ko so postala pomembna za evropski prehranjevalni sistem, je preteklo precej časa. Preteči sta morali dve ali tri stoletja, da so sprejeli in začeli uporabljati novosti, kot so paradižnik, koruza, buča, fižol, paprika, kakav, puran in krompir. Krompir se je uveljavil sprva kot okrasna rastlina v knežjih vrtovih ali zdravilna rastlina v botaničnih vrtovih. Šele v 18. stol. se je pojavil na jedilnikih revnega prebivalstva, ki je z njim obogatilo enolično prehrano. Od hrane za revne do cenjene priloge se je povzpел šele v 19. stoletju, k čemur so pripomogle nove možnosti priprave v obliki cmokov in pireja ter podobnih delikates v meščanski kuhinji. Tako v kuharskih knjigah iz 19. stoletja že najdemo precej receptov za pripravo jedi iz krompirja.

Paradižnik, ki je izvorno prišel iz novega sveta kot čisto okrasna rastlina za knežje vrtove in rastlinjake, je bil deležen še večje skepe kot krompir; dolgo so ga imeli za strupenega.

Velik preobrat je prineslo srečanje s koruzo, ki jo je Kolumb prinesel v Evropo že po svojem prvem potovanju leta 1493 in se je v 16. stoletju razširila po Evropi ter tudi po naših deželah. Po začetnem uspehu pa je njen vzpon zastal vse do 18. stoletja, ko se je uveljavila v prehrani revnih slojev predvsem zaradi donosnosti. Nikjer pa se koruza ni uveljavila med premožnimi sloji, zato je razumljivo, da v kuharskih knjigah »visoke« kuhinje o njej ni niti sledu še v naslednjih stoletjih. Morda zato, ker je veljala v prvi vrsti za živalsko prehrano in se v očeh takratne družbe nikakor ni mogla kosati s pšenico, najbolj cenjenim žitom, niti z ječmenom, ovsom, ržjo, ajdo ali prosom.

Poleg piva in vina, ki sta bili tradicionalni pijači, so se v Evropi od začetka 17. stol. začele širiti tudi nove pijače, kot so kava, čaj in čokolada ter različne žgane pijače.

Kavo, ki izvira iz Etiopije in drugih območij vzhodne Afrike, so začeli uvažati v Evropo v drugi polovici 16. stoletja, zlasti na pobudo beneških trgovcev. Uveljavila se je najprej v Franciji, od tam pa se je moda pitja kave razširila v Nemčijo, Španijo, Italijo, na Portugalsko in v Anglijo (ki pa so jo Angleži kmalu nadomestili s čajem) in kmalu po-

stala simbol porajajočih se kulturnih teženj po razsvetljenosti, prodornosti in svobodi mišljenja; bleščeči pogovori v kavarnah ali v salonih visoke buržuazije so postali privilegiran kraj razsvetljenske kulture.

Zlasti v Španiji in Italiji se je utrdilo še eno novo živilo: čokolada oziroma kakav.¹⁴ Vendar pa čokolade niso uživali množično, njen vpliv je ostal omejen na družbene in cerkvene elite. Na nemško govorečem področju se je kakav uveljavil šele v 17. stoletju, sprva kot zdravilo za okrepitev želodca, redčenje krvi, lajšanje bolečin in dviganje spolne moči, zato so ga prodajali v lekarnah. Kot modna pijača se je čokolada uveljavila samo v plemiških krogih. Med meščanstvom je veljalo njeno uživanje za izraz aristokratske mehkužnosti in brezdelnosti, zato se ni uveljavila in je ostala predvsem pijača za otroke. V začetku 19. stoletja so začeli po novi metodi razoljevanja proizvajati kakavov prah za pripravo pijač in čokolado v tablicah, namenjeno za direktno konzumacijo. Zaradi teh sprememb in posledičnega pomanjkanja izvirnih sestavin danes tudi ne moremo več pripraviti tradicionalne čokolade, kot so jo poznali v baroku.

HRANA ZA GOSPODA IN MEŠČANA

Srednjeveška in novoveška kuhinja bogatih je imela splošne evropske značilnosti. Kakovost sestavin in zapletene priprave pričajo o izbrani gastronomiji, ki so ji sledili elitni krogi.

Plemstvo, ki je bilo večinoma tuje, je imelo izučene kuharje, ki so znali pripravljati najbolj prefinjene jedi iz italijanske, francoske, angleške, nemške ali madžarske kuhinje.

V 17. stoletju je bila vodilna francoska kuhinja, ki je prinesla spremembo okusa najvišjih slojev in v evropski kuhinji uvedla mastne maslene omake,¹⁵ bolj izrazito sladke okuse, omejila pa je tudi uporabo »prefinjenih« začimb, ki zaradi povečane dostopnosti niso bile več znamenje odličnosti. Čeprav so vzhodno-, severno- in srednjeevropske dežele (Nemčija, Poljska, Rusija) obdržale konzervativnejšo naravo svojih kuhinj, so se vendarle vsaj deloma zgledovale po francoski kuhinji, ki je postala kuharska šola Evrope in povsod po malem modna.

Ob slovesnejših prilikah, ki jih v gosposki hiši ni manjkalo, so pripravi jedilnika posvetili posebno pozornost in številne izbrane jedi postregli v več hodih.¹⁶ V primeru velikega števila gostov so jedi postregli tudi v hladnem bifeju.¹⁷ Kako razkošne so lahko bile tople malice,¹⁸ s katerimi so gostje premostili čas do poznega kosila, nam pokaže jedilni list za toplo malico za 50 pogrinjkov, povzet po kuharski knjigi iz začetka 19. stoletja. K obroku so sodile vse vrste toplih in hladnih jedi iz kuhinje, mrzle in tople pijače, kava, čaj, čokolada, punč, limonada, mandljevo mleko, iz kleti pa več vrst tujih in avstrijskih vin, pivo in liker. Od jedi so postregli:

- 6 posod: govedino a la mode z aspikom, vestfalsko šunko, prekajen goveji jezik, lososa v žolici, v modro kuhane postrvi, maslo v omačnici, velik kos pečene beluge
- 4 posode pečenk: telečje stegno, fazane, jerebice, pitane kokoši
- posode s toplim ragujem, toplim frikasejem¹⁹ iz teletine,
- 14 krožnikov: po 2 posodi pečenih govejih zrezkov, pečenih telečjih kotletov, pečenih kokoši, malih maslenih paštet, polnjenega peciva, po 1 posoda vroče kuhane ovčetine s hrenom in kuhanega odojka s hrenom, po 2 posodi pečenic in krvavic

¹⁴ Kakav so poznali in uporabljali njegove plodove že Maji in Azteki. Azteki so ga v 14. stoletju obravnavali kot sveto rastlino in ga darovali bogu Quetzalcoatlu, ga uporabljali kot plačilno sredstvo in tudi kot osnovo za napitek imenovan xocolatl (xoco-grenko, atl-voda), ki so ga pripravili iz koruze, vode, vanilije, popra in kakava.

¹⁵ Omake, ki so jih pripravljali v 14. in v 15. stoletju kot dodatek k mesu in ribam, so bile nemastne in kisle in jih danes ne uporabljamo več. V njih so bile zlasti vino, kis, sok iz nezrelega grozdja (agresto), limonin sok ali sok iz divjih sadežev, ki so mu dodajali različna zelišča in začimbe. Če so hoteli omako zgostiti, so uporabili krušno sredico, mandlje, lešnike, rumenjaki, drobovino in kri. Včasih so jih osladili s sladkorjem ali jim dodali mesno juho.

¹⁶ Hod - jedilno zaporedje.

¹⁷ O njegovi pripravi in sestavi ter količini jedi za bife s 600 gosti piše Franc Zelena v kuharski knjigi iz leta 1828.

¹⁸ Mišljen je obrok med zajtrkom in kosilom, v primeru, da se kosilo začne šele ob 18. uri zvečer.

¹⁹ Jed iz koščkov mesa, dušenega v svetli, kisli omaki.

- krožnike z rdečo peso, kumarami, redkvico, sirom in brizganim maslom
- pecivo: 2 torti iz listnatega testa, 2 biskvitni torti, 2 torti iz črnega kruha, 2 linški torti, 2 šarklja, 2 brioša, 2 posodi različnega malega peciva. Poleg tega še skleda z žolico, Blanc-Manger,²⁰ s spenjenim mlekom, krema-mi, kompoti in solatami.

Ob običajnih dneh, ko so za mizo obedovali samo družinski člani, morda še nekaj bližnjih prijateljev, so se zadovoljili s skromnejšim izborom jedi v 2 hodih. V skladu s predpisi cerkvenih oblasti, ki so zapovedovali post, tj. vzdržnost od mesa 140 do 160 dni na leto, so na mizo pogosto prihajale tudi ribe in druga »nadomestna« živila kot so jajca, stročnice in sir. Kljub temu bi težko rekli, da je bila gospoda ob teh dneh lačna ali vsaj, da ni dobro in obilno jedla. Iz jedilnikov je razvidno, da so k postni hrani poleg rib prištevali tudi vse, kar se je rodilo in živelo v vodi, torej tudi žabe, vidre, rake, školjke in podobno. Za ilustracijo si pogledjmo postni obed za osem oseb:

1. hod

Juha iz krapa z jajčnim consommé, polnjena jajca z ribjim ragujem, vidra v črni omaki z rdečim vinom, riževa pašteta s frikasejem iz žab, rumena koleraba s prekajeno belugo.
Ko so odnesli juho, je prišla na mizo še velika riba s krompirjem, zraven pa maslo in gorčična omaka, sveže ostrige, prekajeni losos ter polnjeno pecivo s krapovim mesom.

2. hod

Rogljichi iz maslenega testa, pečena beluga, postrvi v aspiku, pomarančna krema s pečenim sladkornim pokrovom, maslene kroglice, brizgani krapki, jabolčni kompot, Blanc-manger s čokolado, majoneza s ščukinim mesom, sardelami in jajčnimi rumenjaki, solata.

Mnoge značilnosti plemiške kuhinje veljajo tudi za meščansko. Pri kuhi so uporabljali enake recepte, razlika pa je bila v količini in raznolikosti pripravljene hrane. Seveda tudi meščanski model prehrane ni bil enoten, saj se je meščanstvo prehranjevalo v skladu s svojimi finančnimi zmožnostmi, ki so bile zelo različne. Bogati trgovec je jedel bolje od uradnika, obrtnika, malega obrtnika ali služinčadi in se je trudil v hrani čimbolj približati grajskemu gospodu. Obilna kosila po vzoru plemiških pa so si lahko privoščili le najbogatejši meščani, vsi drugi so ostajali pri hrani zmernejši in so se prehranjevali večinoma z živili, ki so bila sezonsko dostopna in jih je ponujalo mestno zaledje.



Vrč ptujskega zidarskega ceha, kositer.



Vilice z dvema rogljema in jedilni nož, železo, biserna matica, gravirana medeninasta pločevina.



Steklenica, steklo, razbarvano, brušeno in matirano.



Kozarec za vino, steklo, razbarvano, brušeno in matirano.

Pri nas se je kuharstvo v meščanskih krogih razvijalo na splošno pod vplivom t.i. dunajske kuhinje. Vpogled v to, kaj in kako so jedli meščani, nam ponujajo kuharske knjige, izdane na Dunaju ali v Gradcu v drugi polovici 18. in v 19. stoletju, ki so bile že večinoma namenjene za uporabo v meščanski kuhinji, od leta 1868 nam je s Slovensko kuharico na razpolago tudi izvirna slovenska kuharska knjiga.

Za kosilo med tednom priporočajo meščanske kuharice pet jedi, ki so jih na mizo postavili vsako posebej, npr. juho z mesnimi cmočki, govedino s hrenom, kislo zelje s pečenico, dušeno divjačino in raco s solato. Ob koncu obeda so v 19. stoletju postregli še s sladico in kavo, ki je bila takrat že pomemben sestavni del meščanske prehrane.

Ob slovesnejših priložnostih, kot so osebni in družinski prazniki, so tudi za meščanovo mizo postregli številne izbrane jedi. Pogledjmo si enega izmed jedilnih listov iz Slovenske kuharice (1868), ki za pripravo dobre gostije v bogati meščanski hiši priporoča sledeč jedilnik:

- rujava juha s solnograškimi klobasicami
- pečene ostrige z limonami
- kljunači z mrzlo salmi-polivko
- rombo (riba) z jesihom in oljem

- faširano in belo meso, obloženo z različnimi prikuhami, z gorko limonino in mrzlo sardelno polivko
- plavi ohrovt s faširanimi zrezki (šniceljni)
- stresena francoska obara (ajmoht) s hečapečno²¹ polivko
- morski raki
- francoska ragu-obara (ajmoht) s kukmaki, prusnicami (šampinjoni)
- čokoladen konsume s španjskimi vetrovi
- jelenov hrbet s cesarsko skorjo
- fazani s kompotom
- ananasova pena (Schaum)
- ribezljeva in ananasova zmerzlina
- pinolna venčasta torta
- sladkarije
- sadje
- kava

Za pripravo vse teh zahtevnih jedil so tudi v meščanskih gospodinjstvih 19. stoletja potrebovali vse več izučenih kuharic. Tehnološki razvoj je pripravo hrane v marsičem olajšal in ji dal nove dimenzije, hkrati pa zahteval tudi zmeraj več kuharskega znanja. Praznino na tem področju so počasi zapolnjevali gospodinjsko šolstvo, kuharski tečaji, vedno bolj dostopne kuharske knjige in strokovne revije.

²⁰ Mandljevo mleko, pomešano z beluginim mehurjem, ki so ga uporabljali namesto današnje želatine.

²¹ hečapeč-šipek.

GOSPODINJSKO IZOBRAŽEVANJE

Vzgoja in izobraževanje za gospodinjenje na Slovenskem je tesno povezana s strokovno izobrazbo, ki so jo kmetijske in živilske šole dajale kmečkim gospodinjstvom. Zamisel o prvi triletni gospodinjški šoli s slovenskim učnim programom je nastala leta 1889/90 v uršulinskem samostanu v Ljubljani. Prva kmetijska gospodinjška šola je bila ustanovljena leta 1898 v Marijanišču v Ljubljani, v kasnejših letih pa je na slovenskem etničnem ozemlju nastalo še več deželnih gospodinjških šol.²² Za potrebe pouka na teh šolah je sestra Ludvina Purgaj, voditeljica gospodinjске šole v Ljubljani izdala prvo knjigo s to tematiko v slovenščini, učbenik Gospodinjstvo (1911, ponatisi 1919 in 1929).

Na Ptuju je bil pred prvo svetovno vojno organiziran tečajni pouk gospodinjstva v nemškem dekliskem domu (današnja Mladika). Gojenkam so poleg obiskovanja meščanske dekliske šole v šolskem letu 1906/7 ponudili tudi enoletni gospodinjški tečaj.²³

ZAKLJUČEK

Z industrijsko revolucijo sta se začela spreminjati prehranjevalni sistem in ideologija hrane. Razlogi, povezani z dobičkom, so zahtevali opustitev starega družbenega razločevanja in navade, da je to ali ono živilo namenjeno samo strogo določeni kategoriji uporabnikov. Razločevanje je po novem potekalo na ravni kvalitete živil, ki so lahko bila prvo-, drugo- ali tretjerazredna.

Do srede 19. stoletja so v evropskem prehranjevalnem sistemu prevladovala žita. Medtem ko so najvišji družbeni sloji jedli beli pšenični kruh in izbrane vrste mesa, je bil kruh večine črn - ržen, ajdov, prosen, ovsen ali ječmenov, meso pa redek gost na mizi. Sredi 19. stoletja pa je prišlo do spremembe. Prehranjevalne razmere so se izboljšale in beli kruh je osvojil širše kroge uporabnikov. Zaradi tehnoloških novosti pri konzerviranju in prevozu hrane, posebej pa razvoja železnice, je tudi meso postalo širše dostopno. Kljub temu je marsikatero gospodinjo na podeželju zaradi gospodarskih in socialnih razmer ta razvoj zaobšel in so se spremembe začele dogajati šele v drugi polovici 20. stoletja.

LITERATURA:

Brillat-Savarin, Jean Anthelme: Filozofija okusa ali meditacije o transcendentalni gastronomiji. Ljubljana, 2005.

Kuhar, Boris, Mlinarič, Jože: Samostanska kuhinja. Prehrana kartuzijanov in jedilniki žičkih menihov v prvi polovici 19. stoletja. Ljubljana, 2002.

Montanari, Massimo: Lakota in izobilje, Ljubljana 1997.

Makarovič, Gorazd: Prehrana v 19. stoletju na Slovenskem. V: Slovenski etnograf, letn. 33-34 (1988-1990), Ljubljana, 1991.

Kuhar, Boris: Kuhinja v baroku (katalog razstave). Ptuj, 1988.

Šlibar, Vladimir: Kuharca ali kako so kuhale gospodinjje na Celjskem v drugi polovici 19. in v prvi polovici 20. stoletja (katalog razstave). Celje, 2003.

Šlibar, Vladimir: »Človek je, kar jé. Prispevek k zgodovini meščanske prehrane v 19. stoletju.« V: To in ono o meščanstvu v provinci. Celje, 1995.

Etzlstorfer, Hannes (ur.): Küchekunst und Tafelkultur. Kulinarische Zeugnisse aus der Österreichischen Nationalbibliothek (katalog razstave). Dunaj, 2006.

Kuhar, Boris, Mlinarič, Jože: Samostanska kuhinja. Prehrana kartuzijanov in jedilniki žičkih menihov v prvi polovici 18. stoletja. Ljubljana, 2002.

ABSTRACT

Mira Jerenec

CULINARY BOOKS - ART, WRITTEN IN THE BOOKS

The author of this article uses cookbooks dating back to 17th till the end of 19th century to present the gastronomy of the past centuries as a reflection of social living conditions, cultural ideas, historical events and history of technical innovations.

In the first part she introduces early cookbooks, such that could not be found in the European literature since the Apicius cookbook and which reappeared in the 13th century. At first these were manuscripts of culinary masters who were making detailed notes of the dishes they were cooking for their landlords. Among the oldest and the most famous chefs were Martin from Coma, who wrote a book about culinary arts *Liber de arte coquinaria* in the 15th century and Bartholomeo Scappi, who published a book *Opera di Bartholomeo Scappi* in 1570. His book is known as the most important work in the history of culinary arts and eating habits of the 16th century.

One of the first German books entitled *Ein new Kochbuch* was published by a remarkable court cook Marx Rumpolt from Mainz in 1581. The first Austrian cookbook entitled *Koch und Arzney-Buch* was printed in 1686 in Graz.

The oldest preserved manuscript for preparing dishes in Ptuj also dates back to the 17th century. The booklet entitled *Navodila za pripravo zdravil in jedil* (*Instructions for preparing medicines and dishes*) was written in 1683 and is kept in Ptuj Historical Archives. The oldest known printed book in Ptuj is a comprehensive German cookbook called Köchin. It was printed in Nürnberg in 1691 and is kept in Ivan Potrč Library, as well as are some other Austrian and German cookbooks. *Kuharske bukve* was the first cookbook written in Slovene language. It was written by Valentin Vodnik and published in 1799 in Ljubljana. Fifty years later (in 1850) another book of German origin was published, translated by Andrej Zamejic and entitled *Nove kuharske bukve z 200 jedilnimi listki* (*New Culinary Books with 200 Menues*). Slovene people got our first original cookbook in 1868, when Magdalena Pleiweis published a cookbook called *Slovenska kuharica* (*Slovene Cookbook*).

For researching food habits we can also use other sources, such as medical notes, books about medicinal herbs or economical handbooks. Among these a handbook *Georgica curiosa aucta* by W. H. Hohberg (1612-1688) from the year 1687 is presented separately, since it also offers an overview and insight into the 17th century culinary history.

In continuation the article briefly introduces eating system of the past society and the ideology of food that influenced a choice and preparation of dishes, inclusion of new provisions (those that came to Europe after the great discoveries at the end of the 15th century) and the influence of technological achievements, which, beside the development of railways in the 19th century, led to improvement of eating conditions. To illustrate aristocratic and bourgeois kitchen, the text includes menus from old cookbooks.

²² Gospodinjenje. V: Enciklopedija Slovenije, zv. 3 (Eg-Hab), str. 312-313.

²³ Golob, Franc, Šumandl, Marija: 95 let lepote ob Dravi. Osnovna šola Mladika, Ptuj, 1997.

ZUSAMMENFASSUNG

Mira Jerenec

KOCHBÜCHER – IN BÜCHERN NIEDERGESCHRIEBENE KUNST

Die Autorin stellt in ihrem Aufsatz, mit Hilfe von Kochbüchern aus dem 17. bis zum Ende des 19. Jahrhunderts, die Gastronomie der vergangenen Jahrhunderte vor, welche ein Spiegelbild der realen Lebensbedingungen von Einzelpersonen und der gesamten Gesellschaft sowie auch ihrer kulturellen Ideen ist. Ebenso stellt sie die historischen Ereignisse sowie die Geschichte der technischen Innovationen auf dem Gebiet der Gastronomie dar.

Im ersten Teil werden die frühen Kochbücher vorgestellt, die man in der europäischen Literatur seit dem spätrömischen Kochbuch des Apicius nirgendwo finden kann, da sie zum ersten Mal wieder im 13. Jahrhundert auftauchen. Zunächst waren das Manuskripte von Meisterköchen, in denen diese detailliert die Gerichte niederschrieben, die sie für ihre Herrschaften zubereiteten. Zu den ältesten und berühmtesten Köchen zählten Maestro Martino aus Como, der im 15. Jahrhundert das Buch „*Liber de arte coquinaria*“ über die Kunst des Kochens schrieb, und Bartolomeo Scappi, der 1570 das Buch „*Opera di Bartholomeo Scappi*“ veröffentlichte. Sein Buch gilt als wichtigstes Werk in der Geschichte der Kochkunst und der Ernährungsgewohnheiten des 16. Jahrhunderts.

Der berühmte Hofkoch Marx Rumpolt aus Mainz veröffentlichte im Jahre 1581 eines der ersten deutschen Bücher mit dem Titel „*Ein new Kochbuch*“. Das erste österreichische Kochbuch mit dem Titel „*Koch und Arzney-Buch*“ wurde im Jahre 1686 in Graz gedruckt.

In diese Zeit reicht auch die älteste erhaltene Niederschrift zur Zubereitung von Gerichten aus Pettau (slowenisch Ptuj) zurück; ein Handbüchlein aus dem Jahr 1683 mit dem Titel „*Navodila za pripravo zdravil in jedil*“ („*Anleitungen zur Vorbereitung von Arznei- und Nahrungsmitteln*“), welches im Geschichtsarchiv in Pettau aufbewahrt wird. Das älteste gedruckte und in Pettau vorhandene Kochbuch ist ein umfangreiches deutsches Kochbuch, das den Titel „*Köchin*“ trägt und 1691 in Nürnberg gedruckt wurde. Heutzutage wird es neben zahlreichen jüngeren österreichischen und deutschen Kochbüchern in der „Ivan Potrč Bibliothek“ aufbewahrt. Das erste Kochbuch in slowenischer Sprache ist das Buch „*Kuharske bukve*“ („*Kochbücher*“), welches Valentin Vodnik 1799 in Leibach (slowenisch Ljubljana) veröffentlichte. Ein halbes Jahrhundert später (im Jahr 1850) erschien das ursprünglich deutsche Kochbuch unter dem Titel „*Nove kuharske bukve z 200 jedilnimi listki*“ („*Neue Kochbücher mit 200 Speisekärtchen*“) in der Übersetzung von Andrej Zamejic. Bis 1900 wurde es 5 Mal nachgedruckt. Das erste ursprünglich slowenische Kochbuch bekamen wir Slowenen, als 1868 das Buch „*Slovenska kuharica*“ („*Slowenische Köchin*“) von Magdalena Pleiweis veröffentlicht wurde.

Als Forschungsquellen dienen uns heute auch Niederschriften anderer Fachgebiete, wie zum Beispiel medizinische Aufzeichnungen, Bücher über Heilkräuter oder Hauswirtschaftshandbücher. Das Handbuch „*Georgica curiosa aucta*“ von W. H. Hohberg (1612-1688) aus dem Jahr 1687, welches eine vorzügliche Quelle für die Einsicht in die Ernährungsgeschichte im 17. Jahrhundert ist, wird gesondert vorgestellt.

In der Fortsetzung des Beitrags werden kurz das Ernährungssystem der damaligen Gesellschaft und die damalige Nahrungsideologie vorgestellt, welche Einfluss auf die Wahl und Zubereitung der Gerichte hatten.

Weiterhin beschreibt die Autorin auch die Einbeziehung neuer Lebensmittel (die nach den großen Entdeckungen Ende des 15. Jahrhunderts nach Europa kamen) und die, die damalige Ernährung bestimmten sowie auch den Einfluss technologischer Erkenntnisse; da ja bekanntlich auch die Entwicklung der Eisenbahn im 19. Jahrhundert zur Verbesserung der Ernährungsverhältnisse führte. Zur Veranschaulichung der Adels- und der bürgerlichen Küche werden in dem Text auch Speisekarten aus alten Kochbüchern beschrieben.



PREHRANA IN KUHINJA NA PTUJSKEM V ČASU OD 16. DO 19. STOLETJA

UVOD

Priprava in uživanje hrane sta se skozi stoletja razlikovali glede na družbeni sloj, ki so mu ljudje pripadali. Zato v kulinariki ni mogoče govoriti o enotnosti, pač pa le o kmečki, meščanski, samostanski in gosposki ali grajski kuhinji. Posamezne jedi se ločijo najprej regionalno in Haloze jedo isto jed pripravljeno drugače kakor v Slovenskih goricah, Dravskem ali Ptujskem polju. Nato se lahko isti recept razlikuje od hiše do hiše, torej od kuharice do kuharice, danes celo bolj kot kdaj koli prej.

Pri obravnavi področja družbeno socialne zgodovine, kamor sodijo prehrambene navade, načini, spravilo in priprava hrane, vedenjske navade pri mizi, naleti raziskovalec na težavo, saj ga pesti pomanjkanje direktnih virov. Vsakodnevno življenje je skozi stoletja potekalo v okviru določene socialne sredine po usklajenih navadah s samoumevnostjo, ki se zgodovinarjem ni zdela pomembna, da bi o njej pisali. Svetla izjema je bil tajnik oglejskega patriarha, Paolo Santonino, ki je ob vizitaciji po naših krajih v letih 1485 in 1487 v svoj popotni dnevnik zapisoval tudi zanimivosti o prehrani in drugih dogodkih, ki so se skupini pripetile.¹ Samostanska kuhinja je nekaj povsem specifičnega in je odvisna od posameznega reda in bi jo bilo potrebno obravnavati povsem ločeno, zato jo v tem sestavku puščamo ob strani.

Sestavek glede na omejenost prostora le okvirno nakazuje prehrambene navade, kulinariko in kuhinjo ptujskega območja za čas od 16. do 19. stoletja, za kar so nam služili pretežno viri, ki jih hrani Zgodovinski arhiv na Ptuju.

O PRESKRBI MESTA Z ŽIVILI

Statut mesta Ptuja iz leta 1376 je postavil določila, da je bilo mesto dobro preskrbljeno z živili in drugimi prehrabnimi potrebščinami. Mestni sodnik je moral paziti, da so v torek ob navadnem tržnem dnevu za svoje potrebe najprej kupovale meščanke in za njimi branjevke. Branjevke so bile lahko le štiri.² Kar pa so kramarke po vaseh kupile ali kar so same doma vzredile in pridelale, to so smele v mestu prodajati ob pravem času zjutraj, ko se je pela jutranja maša do (velike) maše, in večer, ko se je zvonilo in pelo večernice, in ne dlje.³ 38. člen je določal, da sme biti na trgu 24 merčunk soli.

Mestno pravo je zaščitilo tudi peke in mesarje. Tako ni smelo biti v predmestjih in izven mestnega obzidja nobene krušne peči, v kateri bi se pekel kruh za prodajo, in ne mesarja, ki bi prodajal meso vse do Pesnice in Drave.⁴

Na pestrost in ločeno prodajo živil kažejo v listinah izpričana imena ulic in trgov. Žitni trg, kakor je nosila ime Prešernova ulica, je znan s tem imenom vse do 18. stoletja, dalje so v listinah izpričani Svinjski trg 1428, Živinski trg 1440, Mlečni trg 1453, Ribji trg 1447, Pekovska ulica 1443.⁵

Statut iz leta 1513 je za mesarje objavil mesarski red. Ptujski mesarji so imeli čez leto svoj tržni dan ob sobotah. Glede na potrebe mesta so morali biti vselej primerno založeni z dobrim in svežim govejim mesom mladih živali ter imeti na trgu najmanj pet stojnic. V pogodbi so mestu obljubili, da se bodo zgornjega zvesto držali in da bodo meso prodajali od zgodnjega jutra do večera, in to z mestno utežno mero, in da bodo mestne prebivalce v skladu z njihovimi potrebami oskrbovali z mesom, da le-ti ne bodo trpeli pomanjkanja.

Vsak mesar je moral imeti na stojnici narisano ustrezno žival in označeno ceno za funt mesa. Kar nekaj členov pa je bilo namenjenih prodaji svinjskega mesa.⁶

Oba ptujska samostana, minoritski in dominikanski, sta se oskrbovala z živili iz lastnih pridelkov. Gospoščina Ptujski grad je bila dobrotnik za kapucinski samostan. Miloščino so jim dajali v obliki tedenske dobave mesa.⁷

KUHINJA

Kuhinja je pojem, ki ne pomeni le prostora, v katerem pripravljamo hrano, temveč ima mnogo širši pomen. Z besedo »kuhinja« lahko opredelimo dobro ali slabo kuhinjo, kuharsko umetnost in z njo povezane razne kuharske veščine. Tako nam izrazi: kmečka kuhinja, meščanska, grajska kuhinja ali celo slovenska kuhinja opredelijo njen značaj glede na način priprave jedi, uporabe začimb in njenega specifičnega okusa, po katerem je prepoznavna. Kuhinja je imela skozi stoletja v okviru gospodarstva in družbe velik pomen. Tako so nanjo poleg gmotnih razlogov vplivali še zdravstveni in verski predpisi, ki so prišli do izraza v obliki posta, abstinenčnih zapovedi, obrednih določil ob zapovedanih in domače ustaljenih praznikih.

Dobra gospodinja je znala z malo denarja ob skromni in skrbni izbiri živil družini »pričarati« odličen in hranljiv obrok, obenem pa je varčevala z družinskimi sredstvi. Z dobro pripravo jedi je skrbela za zdravje družinskih članov. Nenazadnje je prehrambena kultura dvigovala estetski čut, družabno občevanje in gostoljubnost hiše.

In prav tukaj so zametki kuharske umetnosti, pa naj gre za kuhinjo bogatega, plemiškega, meščanskega ali kmečkega stanu, pri čemer vsakdanje jedi in pijače pripravimo najbolj okusno in jih serviramo kar se da domiselno in estetsko.

Že povsem bežen pregled starejših kuharskih zapisov kaže, da so poudarjali zdravo prehrano in da je bil razlog zapisa medicinski. Zato so najstarejša pisna dokazila o načinu prehrane povečini zapisovali zdravniki, ranocelniki in lekarnarji.

Iz poteka vsakodnevnega življenja podložnika, meščana, meniha ter plemiča lahko razberemo kakšno hrano, ob katerem času in ob kakšni priložnost jo je imel na mizi.

V domačem okolju so se dobri in uspeli recepti prenašali iz roda v rod, od babice na vnukinjo, kar je razumljivo, saj je bila kuhinja v okviru družine v domeni žene – gospodinje, v plemiško - gosposki kuhinji pa so jo zapisali njeni ustvarjalci – kuharji. Ptuj je bil bogato trgovsko središče, kar je pomenilo, da je kuhinja pridobila uvožene začimbe (poper, cimet), južno sadje (pomaranče, limone), morske ribe, uvožena vina, na kar kažejo ohranjene mitninske tarife.

Prehrambene navade in možnosti prehranjevanja kmečkega prebivalstva so bile odvisne od pridelave, predvsem pa od dobre ali slabe letine. Tako je podeželje pogosto prizadela lakota, ki je zahtevala mnoga življenja. Kako preživeti družino preko dolge zime, je bilo odvisno od skrbnosti gospodarja in gospodinje, saj je hramba živil temeljila na pravilnem hranjenju zalog. Zato je bilo delo skozi vse leto namenjeno spravilu in pripravi ozimnice, pri čemer so v

¹ Paolo Santonino, Popotni dnevniki 1485-1487, Prevedel Primož Simoniti, Celovec, Dunaj, Ljubljana 1991 (dalje Santonino).

² ZAP, Statut 1376, čl. 56 in 42.

³ ZAP, Statut 1376, čl. 57.

⁴ ZAP, Statut 1376, čl. 7.

⁵ Hernja Masten, M.: Vpisna knjiga meščanov mesta Ptuja 1684-1917, ZAP, Viri 1, Ptuj 1995, str. 14-15.

⁶ ZAP, Statut 1513, čl. 165–172.

⁷ ZAP, Zemljiško gospodstvo Ptujski grad, šk. 21, sign. PG S-55, miloščina za Kapucinski samostan v Ptuju v tedenski dobavi mesa, 1758-1759.

kašče spravili kar se da dobro suho zrnje, izdelali trde in mehke sire, zelje in repo so kisali, solili in prekajevali ter sušili meso, nekatera živila so hranili v ledenicah.

UVOZ ZAČIMB, DIŠAVNIC IN NOVE RASTLINE

Ptuj leži na prometnem stičišču in tako so v naše kraje kmalu našle pot različne dišavnice in začimbe, južno sadje, zelenjava, kot so beluši, cvetača, koromač in artičoke, sveže in posušene morske ribe, raki, školjke, čaj in kava ter vse tisto, kar je popestrilo kuhinjo bogatejšega sloja. Vse to je pomenilo bogat in hiter razvoj kulinarike. Čas velikih sprememb 17. in 18. stoletja je prinesel tudi spremembe v poljedelstvu. Vedno bolj so se uveljavljale nove rastline, ki so jih svetovni popotniki prinesli v Evropo. Ajda je bila udomačena, koruza pa se na našem območju uveljavi od 17. stol, ko so jo kmetje največ porabili s prosom kar za domačo prehrano, saj so morali pšenico in žito oddati kot urba- rialno dajatev gosposki, ki je viške prodajala. V 17. stoletju se tem rastlinam pridruži še fižol, ki je s Kolumbom prišel v Španijo, od tam pa tudi v naše kraje. Repa in zelje sta stari rastlini in znanki naših jedilnikov. Že vse od leta 1744, ko je ptujski trgovec Tadej Stiegeler v ptujski okolici pričel uvajati sajenje krompirja, je postalo Dravsko polje center pridelave. Zanj je najprej navdušil oskrbnika gospoščine Turnišče, Karla Neumanna, ki ga je le-ta nato razširil med svojimi podložniki na Dravskem polju.⁸ Slekovec je o pridelavi krompirja zapisal, da je debeli bob za Poljance zelo imeniten pridelek, da je kot najizdatnejši vinograd. Sadili so ga več vrst, in sicer na gnoj ali pa v repišče. Zelo rani je bil zrel že za Petrovo, rani pa nekaj pozneje. Pozni, imenovan »pemšak«,⁹ je prekosil glede okusnosti in rodovitnosti vse druge vrste, tudi tako hvaljenega »amerikanca«. Vsak kmet je dobil zanj precej denarja, vrh tega pa mu je služil kot hrana za ljudi in živino.¹⁰

Konec 16. stoletja je bila v Evropi vodilna italijanska kuhinja, nič manj pa niso na Ptuju poznali francoske in nemške. Taka kuhinja pa je zahtevala spremembo in izboljšanje kuharske in pekovske tehnike ter dodajanje raznih začimb. Odprta ognjišča so v mestu zamenjali štedilniki, v kuhinji poleg cinaste posode najdemo še keramično. Glineno, včasih srebrno, ali kovinsko pivsko posodje je povsem nadomestila steklenina. Pribor je v uporabi od 16. stol. in skupaj z nožem predstavlja znamenje civiliziranega in omikanega vedenja pri mizi.

Ohranjena mitninska tarifa iz leta 1597 navaja trgovce iz ogrskih in nemških dežel in kaže na uvoz določenih pre-hrambenih artiklov, ki jih je poznala meščanska in gosposka kuhinja 16. stoletja.

Od pripeljanega blaga v mesto je trgovec plačal za vsak tovor 4 pfeninge, in sicer za tovor olja, fig, mandljev, rozin, mila, morskih rib in vinskega kamna.

Za živino so bile tarife različne: za konja 4 pf, vola 1 pf, svinjo 1 pf, za 100 koštrunov 24 pf.

Ko je na binkoštni petek in ob torkih na Ptuju bil tedenski sejem, so trgovci plačali: od centa za mast, od soda solje-nih rib 24 pf, od soda vina 4 pf, od vrča malvazije 24 pf, od soda vina 8 pf, od štartina vina 4 pf, od tovara renskega ali sladkega ali kislega laškega vina so plačali 4 pf, za izvoz soda vina pa 3 pf. Od pripeljanega tovara žita 12 pf, od štartina medu 24 pf, za žafran 8 pf, od 1 tovara pivskih kozarcev 8 pf, od velike skrinje 12 pf, od tovara limon 24 pf in od tovara sira, ki so ga izvozili, 12 pf. Začimbe in beneško-kolonialno blago, od katerega se je pobirala mitnina, so ponavadi na Ptuj vozili in prodajali poklicni meščanski trgovci.¹¹

O velikih količinah, s katerimi so trgovci trgovali, nam daje sliko primer ljubljanskega trgovca Matije Krznarja, kate-remu so januarja 1478 pri Ptuju zasegli za 1200 goldinarjev žafrana. Cena libre žafrana pa je bila 2 dukata.¹²

V 18. stoletju je znan tudi pražar kave, Jožef Kiperz, ki je bil sprejet za meščana 1770. Med sprejetimi meščani najdemo pražarje kave: Heinricha Straussa (1803), Sigmunda Neissa (1811), Johanna Katzianitscha (1831).¹³

KMEČKA KUHINJA

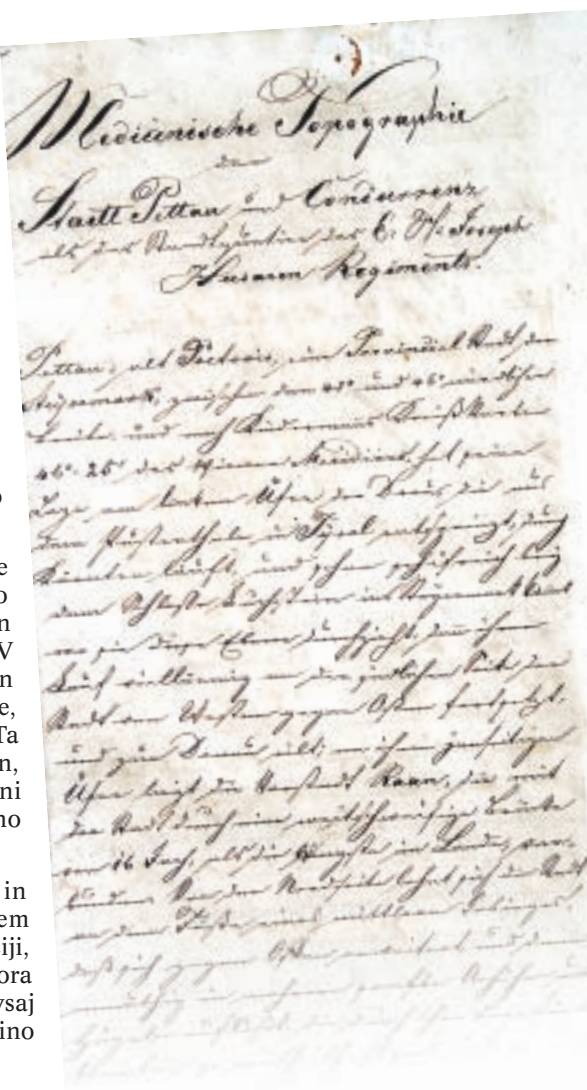
Za Ptuj in okolico je ptujski vojaški zdravnik dr. Neiss leta 1807 sestavil krajšo, vendar zanimivo medicinsko topografijo. V njej je opisal tudi prehrambene navade ljudi v mestu in okolici. Po splošnem opisu kmetijstva, za katerega ugotavlja, da je še slabo razvito, navaja, da se krompir tukaj uporablja šele krajši čas in da kmetje šele sedaj spoznavajo njegovo vrednost.

Prebivalstvo se hrani večinoma s pridelki, ki jih pridelajo, to pa so ajda, proso in koruza. V Slovenskih goricah ima kmečko prebivalstvo slabo kvaliteto prehrane. Celo pri zelo premožnih kmetih je sveže ali prekajeno meso redko na jedilniku in je na mizi le ob največjih praznikih. Vsakodnevna hrana kmečkih ljudi je proso ali ajda, skuhana v polovici mleka in vode, kar jedo trikrat dnevno. Če jo skuhajo le v vodi, ji dodajo sprazeno zaseko. Glede na letni čas so na jedilniku kuhana fižola, kumare, pesa, buče ali krompir, ki jih prelijejo s kislim mlekom, k temu pa jedo kruh, slabega okusa iz koruze in ajdove moke.

Življenje v Halozah je še slabše, saj imajo ljudje tam malo rodovitne in obdelovalne zemlje. V sobi imajo kar žrmlje, na katere meljejo koruzo in ajdo. Tako juho skuhajo na vodi ali mleku, jo solijo in zraven jedo kruh. Glavna pijača je voda, ki je dobre kvalitete. V dobrih sadnih letinah domačini pripravljajo odličen jabolčnik in mošt iz hrušk. Ponekod delajo pijačo iz prešanih lesnik in vode, v katero dodajo brinove vejice, ki bi naj pijači izboljšale okus. Ta pijača je zelo kisle in ima poseben okus, ki ga moraš biti navajen, da lahko brez odpora narediš požirek. Ob vsej tej slabi hrani ni čudno, da so Slovenci požrešni. Človek kar strmi nad količino hrane, ki jo dajo na mizo.¹⁴

Neiss je zapisal način nastanitve in prehranjevanja oficirjev in huzarjev po vaseh pri domačinih. Ugotavlja, da mora v tesnem kmečkem domu, kjer ponavadi živita skupaj vsaj dve generaciji, kmet odstopiti oficirju boljšo sobo - kamrico, družina pa se pač mora stisniti. Tudi prehrana oficirjev je slaba, vendar imajo oficirji vsaj to možnost, da pri kmetih »rekvirirajo« - zaplenijo jajca, perutnino in druga živila, s čimer izboljšajo svojo kuhinjo.

S tem je zapisovalec kar sam pojasnil, zakaj je bila kmetova hrana tako slaba. Kmet je moral zemljiškemu gospodu dati najprej redne urbarialne dajatve, k temu so mu predpisali nato še tlako in male kuhinjske dajatve. In prav sem so spadali kruh, sir, pogače, jajca, med,



Medicinska topografija mesta in okolice 1807, dr. Neiss.

^[1] Hernja Masten, M.: Iz zgodovine Lovrenca na Dravskem polju; v: Prostovoljno gasilsko društvo Lovrenc na Dravskem polju 1886-2006; 120 let požrtvovalnosti in humanosti, Kidričevo 2006, str. 45.

^[2] ZAP, R- 40, Povoden, Meščanska čitanka II., str. 265.

^[3] Župnija sv. Lovrenca na Dravskem polju. Krajepisno-zgodovinske črtice. Spisal Matej Slekovec, kaplan pri sv. Lovrencu na Dravskem polju. V Mariboru 1885, tisk J. Leonove tiskarne, str. 36; v KIP, domoznanski oddelek.

^[4] ZAP, FKS, Mitninski zapisnik 1597.

^[5] Gestrin F., Viri za zgodovino Slovencev, peta knjiga, Mitninske knjige 16. in 17. stoletja na Slovenskem, SAZU, Ljubljana 1972, str. 12-14.

^[6] Hernja Masten, M.: Vpisna knjiga meščanov mesta Ptuja 1684-1917, ZAP, Viri 1, Ptuj 1995, str. 181.

^[7] ZAP, R- 48, Dr. Neiss, Medicinska topografija mesta in okolice 1807, opis prehrambenih navad str. 13-15.



Register oddaje medu iz leta 1714.



ŽIVILA

Hrano so na deželi pridelali doma. Jedli so enostavne in enolične jedi. Bolj pestro se je kmet prehranjeval poleti in v jeseni. Pozimi so jedli več jedi iz žit, močnike in žgance, konzervirano in posušeno meso, kislo zelje, repo, suho sadje in fižol.

Ob navadnih dneh med tednom je gospodinja skozi vse leto za zajtrk, kosilo in večerjo pripravljala žitni močnik, proseno, ječmenovo ali ajdovo kašo, zelje in repo (pozimi kislo), kasneje tudi koruzne žgance.

Za zabelo je uporabljala zaseko ali svinjsko mast, žgance so zabelili z ocvirki ali smetano.

Ob velikih delih, kot so bile košnja, žetev in trgatev, so na mizo dali tudi mesene jedi. Ljudje so se vedno veselili pogač in gibanic, potic in štrukljev. Rajsp navaja, da so velike pojedine prirejali pri poročnih praznovanjih, ob različnih praznikih, godovanjih, premicijah in ob trgatvah. Podeželski prebivalci, da so bili v nazorih konservativni, nezaupljivi do meščanov in so se branili vsega novega, so tem bolj ljubili vino, s katerim so nadomeščali pomanjkljivo hrano.

Ob pustnem času so imeli na deželi skoraj pri vsaki hiši koline, zvečer pa so pripravili pojedino. Ob pogrebih so pripravili pogrebno pojedino, h kateri so bili povabljeni sorodniki in sosedje.²⁰ Baš navaja, da so ob kolinah na polju zvečer ob pojedini najprej dali na mizo jetra v omaki, nato je prišla na vrsto hrbtiščeva juha, pečena rebrca, za konec so spekli še krvavice, da so jih poskusili. Haloze so dale za večerjo juho z rezanci, kislo zelje s svinjskimi rebrcami, zeljno solato s pečenko, mesene klobase in krvavice, suhe slive v slivovki, potice in beli kruh.²¹

S kolinami si je kmet pripravil mesne priboljške za vse leto. Glede na krajevne posebnosti in klimo so ljudje meso konzervirali na različne načine, da se jim je ohranilo kar se da dolgo v jesen. Meso so dali v kvašo oziroma razsol, nato so ga obesili na zrak, ga prekadili in popekli in ga spravili z zaseko v lesene tünke. V okolici Nadol, Ptuijske Gore in Žetal, kjer so zime ostrejšje, so meso posušili. Način konzerviranja se je do današnjih dni le malo spremenil.

Kmečka kuhinja je kot glavni obrok poznala juho. Najenostavnejša je bila prežganka, ki so ji za izboljšanje okusa dodajali kumino. Gospodinjje so pripravljale najrazličnejše kisle juhe iz svinjskih nog, repa in glavine in so jo izboljšale z jabolčnim ali vinskim kisom ali vinom. Dobro kokošjo juho so kuhali porodnici, da se je okrepila, hkrati pa so dejali, da bo hitro pozabila na prestane bolečine, saj kura nima kaj dosti možganov. Za običajne dni pa so kuhali fižolovo juho, juho s sirovimi štrukeljci, juho iz repe s podmetom, mlečno juho s koruzne moke zatepeno s forfliči (moka in jajce). V Halozah so poznali vinsko juho, jabolčno juho in mlečno juho s slivami. Ko gospodinja ni imela v roke kaj vzeti, je stopila v gozd, nabrala nekaj gob in hitro skuhala okusno gobovo juho, v katero je dala za zabelo smetano.²²

Med urbarialnimi zapisi najdemo v 17. stoletju že tudi »indijanarja« – purana. Tega so k nam ok. 1550 prinesli iz Amerike jezuiti. Od velike perjadi pa so bili znani posebej hranjeni kopuni. Ti so bili obvezna urbarialna dajatev v mnogih krajih.²³

Prazniki, kot so božično-novoletni dnevi, so bili čas za peko slavnostnih kruhov; na primer v Halozah, kjer so pekli poprtnik, kruh za vse tri praznike, božič, novo leto in sv. tri kralje.

fižol in druga živila.¹⁵ Ker čebelarstvo ni bilo razvito, je med veljal za sladilo, zdravilo in dragocen dodatek jedem. Ptuijska gosposčina je leta 1714 od 55 podložnikov namesto redne denarne dajatve v 17 vaseh, in sicer: Spuhlja, Nova vas, Bukovci, Sobetinci, Zagojiči, Prvenci, Mezgovci, Bratislavci, Bodkovci, Gabrnik, Sp. Velovlek, Pacinje, Podvinci, Janežovci, Gernci, Drstelja, Vičava, pobrala 3862 funtov meda.¹⁶

Kmečka kuhinja je ohranila črno kuhinjo z odprtim ognjiščem ali krušno pečjo v Halozah in Slovenskih goricah vse do druge svetovne vojne. Na Dravskem in Ptuijskem polju je krušna peč sicer ostala za peko, v kuhinji pa so bogate kmečke družine imele tudi zidan štedilnik, kjer se je pripravljala vsakodnevna hrana.

Oprema v kmečki kuhinji je bila enostavna. Preprostejše leseno posodje so izdelali sami, glineno posodo so kupili na ptujskih letnih sejmih od domačih lončarjev. Kmečka hiša se je med seboj ločevala, tista bogatejšega kmeta je imela kuhinjo z *lojpo*, ločeno od ostalih prostorov. Revna viničarska haloška hiška je imela le dva prostora. Orodje,¹⁷ ki ga navajajo zapuščinski popisi iz obdobja 18. stoletja,¹⁸ so: lesene burkle, kuhalnice, ničke, krničke, možerje, metilnik (za metenje smetane v maslo), solnjak, posoda za kis, kuhavjek, repnik za kuhanje repe, pese in korenja, običajno za svinje, *štinglrajngla* (posoda na treh ali štirih nožicah, z ročajem) za kuhanje mleka in pečenje mesa, vse vrste cimpletov (velika okrogla, nizka posoda) za pečenje pogač in sušenje sadja, *duklov* (trebušast lonec, znan tudi kot dükl, durjak, zvarjak) za kisanje mleka, cedilo za odcejanje mlečne zware in izdelave sirov, vrči za vodo, škaf ali puta, manjše ročke za vino in jabolčnik, sklednik za sklede in krožnike ter žličnik. Meso so shranjevali v *mesijaku*, spletenem iz šibja, na podstrešju, kjer sta bila pozimi mraz in prepih. Hiša je imela tudi žrmlje za mletje žitaric.¹⁹

¹⁵ Hernja Masten, M.: Urbarji gosposčine Hrastovec 1555-1948, Zv. I in II, Publikacije Zgodovinskega arhiva Ptuj, Inventarji 5, zv. 5, Ptuj1993.

¹⁶ ZAP, Zemljiško gospostvo Ptuijski grad, šk. 1, sign. PG S- 4, register oddaje medu 1714.

¹⁷ Nazive za orodja in posodje navajamo po izrazoslovju na območju Haloz in Slovenskih goric, kakor so ga poznali lončarji. Prim. Hernja Masten, M.: Lončarski ceh v Ormožu iz leta 1746, v Ormoški zbornik, Ormož 1983.

¹⁸ ZAP, FKS, Stara zemljiška knjiga, kopije iz StLA v Gradcu, gosposčina Borl, urad Bela, knjigi št.2462, 2463.

¹⁹ Baš, A.: Hrana, v: Slovensko ljudsko izročilo, Ljubljana 1980, str. 111

²⁰ ZAP, R- 73, Kronika Ptuja 1873 – 1886, str. 18, 18u.

²¹ Baš, A.: Hrana, v: Slovensko ljudsko izročilo, Ljubljana 1980, str. 111

²² Baš, A.: Hrana, v: Slovensko ljudsko izročilo, Ljubljana 1980, str. 111

²³ ZAP, R- 23, Urbar gosposčine Ptuijski grad 1597. V vseh vaseh Slovenskih goric in Ptuijskega polja je bila zahtevana perjad kopun.

MEŠČANSKA KUHINJA

V 18. stoletju je Ptuj s pridobitvijo invalidske uprave doživel ugodno spremembo. Marija Terezija je želela mesto go-spodarsko dvigniti in je nastanila na Ptuju invalidsko upravo z invalidskim domom. V času, ko je leta 1752 invalidska uprava prišla na Ptuj, so se v mesto preselili invalidi iz Italije, Koroške, Češke, Ogrske in Avstrije. Mesto je dobilo nov, kozmopolitanski, značaj in gospodarski zagon, hkrati pa je doživelo močno razslojenost na uradnike vseh vrst, vojaške častnike vseh rangov, trgovce, bogatejše obrtnike, duhovščino, samostanske predstojnike (dokler nista bila domini-kanski in kapucinski samostan ukinjena) ter ostale meščane. Sem so spadali služabniki vseh vrst: *knehti*, *kelnarce*, *pedenarce*, *kseli*, *perice*, *kindre* in drugi. Iz tega časa se nam je ohranilo v zapuščinskih zapisnikih in oporokah nekaj zanimivosti, ki posegajo na področje meščanovega življenja in njegovih prehrambenih navad. Invalidi so imeli lastno pekarno, tako imenovani »Pfisternhaus« na današnjem Vrazovem trgu (prvi sedež 1869 ustanovljene gimnazije).

Oprema meščanske hiše se je od kmečke razlikovala, bila je drugačna in bogatejša. Kuhinja je v mestih v 18. stoletju zamenjala odprto ognjišče in vanjo so postavili najprej zidane štedilnike, nato litoželezne.

Gospodinja je imela kuharsko knjigo spravljeno kot dragocenost v sobi in je kuharici dala le napotek, nato pa je pre-verila, če so jedi pripravljene in servirane pravilno. Običajno je v meščanski hiši sedlo za mizo od 10 do 15 ljudi (pet do sedem članov družine, vajenec, trije pomočniki, delavec, hlevski hlapec, dekla, kuharica, hišna in pestunja). Posoda za kuhanje je bila litoželezna, lonci, kozice, ponvice in sklede so izboljšali kuharsko in pekovsko tehniko.

Jedilno posodje za peko je bilo še vedno lončeno, na mizah najdemo kositrno posodo, v zapuščinskih zapisnikih se redko najde tudi srebrno posodje, saj je bilo za meščane po večini predrago. Kositrno posodje je počasi izpodrivala beloprstena keramika. Kositrni kelihi in cehovski vrči se nadomeščajo s pivskimi vrčki, kelihi in kozarci.

Če je kmet svojo hrano pridelal doma, jo je meščan moral kupiti na trgu pri branjevkah, v trgovinah, pri pekih in mesarjih. Nekaj pa je je pridelal tudi sam, v mestu ali na svoji posesti izven mesta. Meščanov vsakdan se je poleti začel zgodaj zjutraj ob štirih, pozimi ob petih. Trgovine in obrtne delavnice so odpirali ob šestih, pozimi ob sedmih. Kosilo so imeli okrog poldne, večerjali so po sedmi uri. Večina meščanov se je poleg obrti ukvarjala še s kmetijstvom. Navedimo primer bogatega meščana Sebastijana Harba, ki je bil leta 1766 član notranjega mestnega sveta in je imel hišo v mestu, kmetijo na Bregu, vinograda pa v Halozah in na Mestnem Vrhu. Sorodnici svoje žene, neki Perdessin, pa je zapustil hišo v Ljubljani.²⁴ Zato so pri mnogih mestnih hišah na dvoriščni strani stali hlevi za konje, svinjak in kokošnjaki.

Pomočniki so pri mojstru stanovali in se pri njem prehranjevali. Pomočnik je pri mojstru delal od ponedeljka do nedelje. Naj navedemo cehovska pravila ptujskih lončarjev iz leta 1555, ki določajo, da mora pomočnik vstati zjutraj ob 5. uri in delati do poldneva. Nato naj mu mojster da obed in vina, kakor je to bilo v navadi od nekdej.²⁵ Kasnejša cehovska določila pravijo, da je delavnik od pete do sedme zvečer. Tedenski zaslužek pomočnika je znašal 24 krajcarjev. Pomočniku, ki je bil plačan za delo od kosa, je pripadlo na teden za vino 18 pfeningov. Mojster ali pomočnik, ki se je napil in se je nespodobno obnašal, je bil kaznovan, če so ga zalotili.²⁶

Ker je kuhinja v okviru družine spadala v domeno ženske, je le-ta skrbela za prehrano domačih in zaposlenih po-močnikov. Gospodinja je nadzirala dekle, katerih opravilo je bilo pranje, likanje, molža, oskrbovanje hleva, ribanje poda, vlivanje sveč - lojenk, peka kruha, pitanje živali, prinašanje vode iz studenca itd. Še posebej je pazila, da je bila shramba s kruhom zaklenjena in da v kuhinji niso po nemarnem tratili živil in hrane.

Znana ptujska oljenka iz 3. stoletja ima napis – Vino kruh in redkvica revežu večerjica. Tudi ptujski revež v srednjem veku je bil v meščanskem špitalu vesel kruha in vina. Sicer je bila bogataševa kuhinja znana po obilici jedi in velikih količinah popitega vina. Vino je bilo hrana in so ga predvsem samostanski redovniki s kruhom dobivali kot reden obrok, enako je pripadal tudi pomočnikom nekaterih cehov.

Ob izvolitvi za mestnega sodnika je ta moral člane mestnega sveta povabiti na slavnostno pojedino, enako je veljalo ob izvolitvi cehovskega mojstra. Ljudje so se na zunaj ločevali po oblačilih, še bolj so se ločili pri mizi.

V drugo poročena in že nekoliko postarana pekarica Gertruda Kirchberger je v testament leta 1780 zapisala: »*Sam Bog ve, da s tem svojim drugim možem nisem nič pridobila, kvečjemu je zapravlil še moje premoženje. Moj mož Tomaž je zapravljal, prirejal pojedine, da je to presegalo vsako mero. Pogosto me pretepa, name se spravlja s toliko grobosti, da ni za zdržati. Prenekatero noč prespim drugje in mi dajo hrano dobri ljudje.*«²⁷

Iz zapuščinskih inventarjev Ptujčanov izvemo, da so bogatejši meščani imeli kuharico, perico, hlapca v hlevu, ku-hinjsko deklo, bogatejši celo livriranega slugo, ki so jim tu in tam zapustili kaj denarja. Posli in dekle so bili po večini pri isti hiši dolga leta in so pri gospodarju imeli stanovanje in hrano. Na starost jih je lahko doletela različna usoda. Nekateri so uživali dobroto gospodarja in so smeli ostati pri hiši, drugi so se vrnili nazaj na deželo, nekateri so postali berači. Če so imeli srečo, so jih sprejeli kot oskrbovance v mestni špital. Mestni berač je bil znatno na slabšem kot oni na deželi, saj je tisti hodil od hiše do hiše in je dobil vsak dan jesti pri drugi hiši.

Bogati meščani so zato v svojih oporokah namenili kak krajcar posameznemu revežu ali pa so ga namenili kar špitalu. Naj navedemo volilo Terezije Wenzelin, meščanske lasuljarke iz leta 1791. Ta je v oporoki zapustila žebjarju pri špitalu, slepi zlatarki, plesalki, neumni deklici pri Špeharskih vratih, tašči Karla Nachberga, svakinji knjigoveza Reitterja, vsakemu po 5 goldinarjev.²⁸ Ana Marija Neubauer je darovala za mestne reveže 2 goldinarja, za šolo goldinar, dekli Mariji, ki je delala pri njej, pa je darovala najlepšo in najdražjo avbo.²⁹

Za reveže so gospodje Ptujski leta 1315 ustanovili meščanski špital (današnja glasbena šola). Prvi špitalski mojster se navaja leta 1391. Ta ustanova je imela v stalni in popolni oskrbi 12 siromašnih meščanov, z darili je povečevala svoje imetje, od katerega se je vzdrževala. Imela je tudi svojo pristavo in mlin blizu Skorbe. Zemljiško posest za vzdrževanje so špitalu podelili gospodje Ptujski, imenovala se je » Spitalgült«. Mogočna zgradba je imela nekoč cerkvico Sv. Duha, zato jo v listinah najdemo tudi z imenom »Das Spital ad Sanctum Spiritum« .³⁰ Mesto je zelo malomarno gospodarilo s špitalskim premoženjem. V letu 1756 so nepremičnine razprodali, cesar Jožef II. pa ga je razpusil. Po velikih priza-devanjih so ga ponovno vzpostavili. Za to je imel največ zaslug ptujski meščan Tadej Stiegeler, ki je v ptujski okolici leta 1744 razširil krompir.³¹ Kasneje sta za špital skrbeli mestna občina Ptuj, ki je nastavljala špitalskega mojstra ali upravitelja, in mestna župnija Sv. Jurija.

V času, ko je bil mestni sodnik Žiga Volf Astius in ptujski dekan dr. Maksimilijan Heipl, so za oskrbovance v špitalu, 10. februarja 1724, sprejeli navodilo, »Instruktion«, kakšno oskrbo in prehrano naj dobi 12 revežev v mestnem špitalu. Sprejet je bil tudi okvirni jedilnik s predpisanimi količinami živil. ³²

Nedelja: za kosilo naj vsak naj dobi poleg običajnega tedenskega odmerka kruha še pol funta govejega mesa, porcijo zelja in pol mere vina. Za večerjo pol funta mesa, juho in porcija kaše.

Ponedeljek: za kosilo porcija juhe iz drobovine, porcija zelja. Za večerjo mlečna juha z zakuho (rezanci, nudlci, forfliči), porcija repe ali kake druge zelenjave.

Torek: za kosilo pol funta mesa in porcija zelja. Za večerjo prosena kaša, merica vina.

Sreda: za kosilo porcija fižola v juhi in porcija repe. Za večerjo porcija žgancev.

Četrtek: za kosilo pol funta mesa, porcija zelja, porcija kaše. Za večerjo zakuhana mlečna juha, in merica vina.

Petek: za kosilo porcija juhe iz drobovine, porcija zelja. Za večerjo žganci z mlekom.

^[1] ZAP, Arhiv mesta Ptuja, Zapuščinski zapisniki, knjiga 6, str. 150-157.

^[2] ZAP, Arhiv mesta Ptuja, Zapuščinski zapisniki, knjiga 6, str. 288.

^[3] ZAP, Arhiv mesta Ptuja, Zapuščinski zapisniki, knjiga 6, str. 157-162.

^[4] Hernja Masten, M.: Vpisna knjiga meščanov mesta Ptuja 1684–1917, Ptuj 1995, str.18.

^[5] ZAP, R-33 Kronika mestne župnije na Ptuju 1732, str.

^[6] ZAP, Mestna župnija Ptuj, šk. 1, sign. 79-89.

Sobota: za kosilo porcija cesarskega praženca z mlekom ali druga močnata jed, porcija repe ali zelja. Za večerjo porcija kaše in nekaj suhega sadja.

Ob postu je bil jedilnik spremenjen.

Nedelja: za kosilo porcija zelja in pol mere vina. Za večerjo žganci z mlekon.

Ponedeljek: za kosilo porcija juhe iz drobovine, porcija repe. Za večerjo mlečna juha z zakuho.

Torek: za kosilo porcija juhe iz drobovine in porcija zelja. Za večerjo kaša in merica vina.

Sreda: za kosilo žganci z mlekom in porcija repe. Za večerjo porcija juhe in porcija sirove jedi.

Četrtek: za kosilo porcija juhe iz drobovine in porcija zelja. Za večerjo zakuhana mlečna juha, merica vina.

Petek: za kosilo žganci z mlekom, porcija repe. Za večerjo porcija juhe in jed s sirom ter merica vina.

Sobota: za kosilo porcija juhe iz drobovine in porcija carskega praženca ali neka podobna močnata jed. Za večerjo porcija fižola in porcija sirove jedi ter merica vina.

Dodatek

Ob velikih praznikih, kot so novo leto, velika noč, binkošti, božič in vsi sveti, naj dobijo poleg običajnega tedenskega od-merka, 10 funtov kruha, še beli kruh za 6 pfeningov, pol funta pečenke in merico vina. Tudi za vse velike Marijine praznike naj dobijo kot dodatek pol funta pečenke in merico vina.

Za praznik Janeza Krstnika in praznik apostolov naj dobijo poleg navadne hrane še vsak pol funta mesa in pol merice vina ter za 6 pfenigov belega kruha. Na martinovo naj dobijo dodatek v vinu in za 6 pfeningov belega kruha, vsi skupaj tri gosi ali pa vsak pol funta pečenke.

Ob navadnih tednih naj se odtehta za vsakega oskrbovanca 10 funtov kruha. Jedila naj bodo ob mesnih dnevih tudi dobro zabeljena ali izboljšana z mlekom. Na postne dni pa naj bodo pripravljena s kisom ali mastjo ter mlekom.

Oskrbovanci morajo imeti kosila in večerje skupaj pri veliki mizi. Obroke naj pojedo spoštljivo, kakor v samostanih in ne v kakem zakotju, kakor je bila to navada nekoč.

V zimskem času naj za skupne obroke dobijo za razsvet-ljavo na teden 3 sveče. Za tiste težko bolne oskrbovance, ki ne morejo več na skupno večerjo in ne morejo použiti celotnega obroka, naj špitalski mojster po očetovsko določi, da bodo oskrbljeni. Dvanajst revežev je dobilo tudi nekaj oblačil in obutve. Za dobljeno hrano in oskrbo

so se morali udeleževati maš, molitev litanij, ob 15. uri pa so morali biti v njihovi špitalski cerkvi prisotni pri molitvi rožnega venca.³³

Meščanska kuhinja je poznala mnoge jedi iz rib. Te niso bile na jedilniku le ob postnih dneh, temveč so jih pripravljali na različne načine. Kot že omenjeno, je imel Ptuj poseben Ribji trg. 1729 je po cesarski odredbi Karla IV. mestni sodnik Johan Pfanzelter moral v mestnem obrambnem jarku ob obzidju minoritskega samostana dati urediti ribnike.³⁴

Iz mitninske tarife 1660 pa se vidi raznolikost uvoza rib, prodajali so soljene ribe, zanje je bilo potrebno plačati 2 pf mitnine. Mitnina za nemško žganje je znašala 24 pf, za poper 24 pf, za lovorjev list 24 pf, za tovor pomaranč 24 pf in granatna jabolka 24 pf.³⁵

Ptujski meščani so imeli v Halozah in Slovenskih goricah lastne vinograde, kjer so pridelovali odlična vina, variti pa so znali tudi pivo. Med pivovarji, ki jim je bila podeljena meščanska pravica, najdemo: Johanna Wincklerja (1786), Antona Taberniga (1821), Jožef Lukofnaka (1831), Franca Grünna Morica (1832) in Lamberta Seidla (1857).

PLEMIŠKA KUHINJA

Po gradovih na Ptuju, Turnišču, Majšperku, Štatenbergu, Ormožu, Dornavi, Vurberku, obmejnem Borlu, Zavrču in Ravnem polju, na plemiških dvorcih v mestu ter na podeželju so imeli grajsko oziroma plemiško kuhinjo. Zaradi slabo ohranjenih virov je težko pisati o tovrstni kuhinji. Naslonimo se lahko na bogato ohranjeno posodje, ki izpričuje kulturo tega sloja pri mizi in vsaj delno nakazuje na kulinarične navade na gradovih in plemiških dvorcih.

Za starejše obdobje je najbolj slikovit opis Paola Santonina. Maja, leta 1485, je na vizitaciji z nadškofom obiskal cerkve in samostane na desni strani Drave, ki so sodili k oglejski patriarhiji. V Makolah so po opravljenem obredu zavili v neko hišo v bližini vasi, kjer so se okrepčali s petimi jedmi, mesom in dobrimi ribami, ki jih je ukazal pripraviti za malico mogočni gospod Viljem Tattenbach, kastelan na bližnjem Štatenbergu. Tattenbach je po malici nadškofa pospremil do bližnjega gradu Majšperk, kjer je spremstvo sprejel Hartman Orneški. Hartmana so spremljali služabniki, ki so nosili vrče in kupe, polne imenitnega vina. Majšperški gospod je naslednji dan škofa pogostil s sveže ujeto ščuko.

16. maja so na Ptujski Gori gostom postregli z več jedmi; ena od njih so bile odlične ščuke, ki so v teh krajih - če upoštevamo ribe, ki jih love ljudje v Italiji - tako zelo okusne, da zdrže primerjavo z vsemi ribami od morskih lipanov do variolov. Za predjed so jedli jagode, ki so jih najprej v skledi ohladili v sveži vodi, potlej pa na mizo deli v vino. Kot novo sadje so bile vseč vsem, razen škofu, ki je v duhu čakal na bolj zdravo hrano.

Naslednjega dne so obiskali cerkev Sv. Janeza Krstnika v Napostiricu, podružnico cerkve Sv. Lovrenca na Dravskem polju. Tam so jim ob cerkvi na provizoričnem lesenem podestu pripravili kosilo in lepa mlada gospa Omelija in Hartman sta goste dobrotno povabila k obedu. Postregli so s pečenimi piščanci in odličnimi ribami, ki jih je v okusni žafranovi rumeni juhi skuhala sama gospa Omelija. Santonino pravi, da so gostje z veseljem ustregli njeni prošnji in si postregli, da ne bi tako imenitne in nenadejane poslastice ostale za lačne kmete, ki so postavali okrog njih. Imeli so tudi dobro vino in bel kruh, ki so ga z gradu Majšperk prinesli posli majšperškega gospoda Hartmana.

Velik vtis je na zapisovalca naredil tudi obisk gradu Majšperk, kamor jih je povabil majšperški gospod z ženo Omelijo. Pili so iz srebrnih kup, kozarcev in vrčev, ki so bili pozlačeni, lepo tolčeni in okrašeni s figurami, do vrha napolnjeni z imenitnimi vrstami vina. Večerja je bila sestavljena iz osmih jedi, ki jih je pripravila sama gospa Omelija.

Tudi na Dravskem polju so nadškofa gostili z dobro hrano. V Hočah so mu postregli z ribami in velikimi raki. Na gradu v Konjicah so spremstvu postregli nadvse imenitno. Pripravljenih je bilo več miz, ki so bile okrašene z vrtni-cami, cvetjem in dišečim zelenjem. Gostom so najprej prinesli sveže sladke smetane, polite čez kup rezancev in čez potresene s sladkorjem; ta jed je bila res sladka in slastna. Drugič, pitan kopun in več kokoši, dušenih in serviranih

^[1] ZAP, Mestna župnija Ptuj, šk. 1, fol. 79-89.

^[2] ZAP, R-33, Collectanea, str. 215.

^[3] ZAP, R-1, Urabar gosposčine Ptujski grad 1677, str.

Navodilo za prehrano in jedilnik za 12 revnih meščanov, oskrbovancev v meščanskem špitalu,10. februarja 1724.

v lastnem soku; tretjič so prišle na vrsto že dolgo pričakovane in v času posta v Rogaški dolini močno pogrešane postrvi; že pogledati jih je bilo veselje, jesti pa še bolje. Četrtrič, drobno narezano zelje s kosom slanine ali špeha; te jedi so se zdržali skoraj vsi, da bi kaj ostalo za kuharja. Petič, pečen kozliček v spremstvu treh ali še več piščancev; šestič so se pripeljale druge večje ribe v omaki, ki jim pravijo krapi; okusni so bili, vendar ne tako kot krapi v Italiji. Sedmič, kozje meso, ki je plavalo v žafranasto rumeni juhi; osmič bobki iz zgnetenega mesa rakov, ocvrti na maslu v ponvi in na koncu zabeljeni s praženo čebulo in dišavami. Ker je bila ta jed nekaj novega, je je ostalo prav malo, zakaj držali so se pregovora, ki pravi: novost človeku godi. Na devetem mestu so postregli z novo jedjo iz mesa, po zapisovalčevem mnenju kuhanega v krvi, ki ji sicer pravijo «meso v temi». Desetič, cvrtnjak z žajbljem in več jurčkov, ki bi jih človek na prvi pogled imel za gozdne gobe, toda njih imenitni okus je povedal, da so domače. Enajstič so prinesli oluščen ječmen, kuhan v mastni juhi, pa rahel bel kruh. K vsemu so postregli več različnih vrst odličnega vina.³⁶

Najbrž je podobne pojedine v času grofov Leslie ali knezov Dietrichstein doživel tudi ptujski grad, pa tudi obiski visokih gostov na ptujskem gradu v letih 1796, 1829 in 1833 so bili povod za pripravo slovesnih kosil in poedin³⁷. Velika osrednja dvorana na gradu - jedilnica - ima v sredini masivno veliko mizo s stoli z visokimi naslonjali. Pogrnjena je bila z rdečim seržem, čezenj je bil položen damastni prt. Na mizi je bilo v 17. stol še posodje iz kositra in železen pribor. Na servirni omari so bile majolike iz srebra, bele sklede, jušniki, servirni pladnji, ovalna skleda z nogami v obliki živalskih šap, kelihi za vino iz prozornega graviranega stekla, pivski vrči s kositrnim pokrovom iz brušenega in jedkanega stekla. Na točilni mizi je stal vrč za vino. V kotu jedilnice je bil umivalnik za umivanje rok. Jedilnico so osvetljevali z voščenimi svečami, ki so bile v srebrnih svečnikih. Po stenah so visele lepe slike, tihožitja z motivi hrane.

V 18. stoletju pa se podoba spremeni, miza postane pogrnjena v novem slogu. Grajski kupijo velike garniture, razkošno oblikovanih servisov. Raznoliki in prefinjeno uglašeni izbor jedi in pijač je zahteval tudi razkošnost namiznega posodja. Tudi pivsko posodje se spremeni. Kelihe zamenjajo steklene čaše, namenjene različnim pijačam, rdečemu in belemu vinu, mineralni vodi, pivu in žganim pijačam.

Plemič je imel za kuhinjo na razpolago vse pridelke svoje posesti, svežo zelenjavo, dišavnice, perutnino, divjačino, sveže ribe z ribnikov in vino iz lastnih vinogradov. Vsaj enkrat na teden si je lahko privoščil jedi iz morskih rib, ki so jih pripeljali iz Trsta, južno sadje iz Italije in najdražje začimbe. K temu gre seveda tudi posebna služba grajskega kuharja, ki je znal pripravljati dobre, okusne, preproste in najbolj komplicirane jedi. Poznati je moral prefinjene italijanske, francoske, angleške, nemške in madžarske jedi, tudi tiste, ki so bile v modi na dunajskem dvoru.

Grofovska rodbina Leslie je imela lepo urejeno oranžerijo z ustreznim rastlinjakom (Glashaus) s kurjavo in stalnim virom vode. Tam so gojili eksotična drevesa oranže in limone. Leta 1811 je bilo posajenih 26 pomarančnih dreves, od tega 22 sladkih in 4 grenke, ter 196 limoninih dreves. Nad sto dreves je bilo starih do 80 let, 31 jih je bilo starih dvajset let. Drevesa so bila vsajena v bakrene, lesene in lončene posode. Kasnejši lastniki so zaradi dragega vzdrževanja oranžerijo opustili, drevesa prodali na dražbi, ostala pa so brez kurjave v hudi zimi propadla. Vrt in sadovnjak z drevesnico je bil ob severnem grajskem pobočju in je gosposčini služil za zelenjavni vrt, kjer so gojili zelenjavo in dišavnice za potrebe grajske kuhinje. Vrt je bil obdan z zidom, ki bi ga bilo potrebno popraviti, zato so tudi vrt 1831 opustili.³⁸

Kuhinja je imela določen jedilnik, ki je bil odvisen od letnega časa. V plemiški družini se je vedno našlo dovolj praznikov in drugih priložnosti, da je imel graščak oziroma plemič goste. Ptujski grofje Dietrichsteini so imeli lasten dvor v Gradcu. Iz Ptuja so zato morali dobivati živila, žito in vino. Porabo nam kaže evidenca potrošnje v letih 1758–1759. Ta se je seveda razlikovala za uslužbence gosposčine na ptujskem gradu, za občasne in navadne dninarje in za grofov dvor v Gradcu in Strassu. Tedensko je leta 1759 grof Karl Kajetan Leslie, ki je oskrbniku tudi lastnoročno podpisal porabo vina, potrošil v graščinskem gospodinjstvu zase dva četrta in dve merici, za gosposko mizo se je popilo 12 četrto in trije maseljci, oficirji so porabili 14 do 15 četrto, posli dva maseljca, kislega vina so porabili od dva do štiri maseljce, rdečega vina en četrto. Osebe na graščini je del plačila dobivalo v naturalnih dajatvah. Količinsko enako so

dobili višji lovec, grajski lovec, sodar, upravitelj konjar, hišni hlapec in grajska kuharica. Kuharica je dobivala 10 funtov masti, 1/3 funta špeha, 3/8 funta soli, 1/2 funta sveč, 1/2 kosa gosi, 2 funta svinjskega mesa, razne žitarice: pšenico, žito, koruzo, ajdo, nato še fižol, drugo mešano zrnje in vino. Sire so hranili v posebni kleti in med zalogami so bili tudi švicarski siri. Gosposka kuhinja je porabila v maju 1759 190 1/2 funta masti, 512 funta špeha, 221 funta zaseke, 195 prekajene svinjine, 101 svečo, in 3 palice soli ali 87 funta. Za drage začimbe je podpisala prevzem Katarina Wallner, komorna dama. Na seznamu so bili fini in navadni sladkor, žafran, riž, mandlji, muškat, klinčki, ingver, poper, cimet, lovor, in drugo.³⁹

Med pogoste jedi so sodile vse vrste ptic. O tem nam pričajo ohranjeni zapisniki na lov na ptice v Šturmovcu na območju gosposčine Markovci v letih 1685–1716, ali pa lov v grmičevju med vasjo Stojnci in Dravo 1666 –1676.⁴⁰

Kuharske knjige 17. in 18. stol. priporočajo za navadne dneve kar se da »preprost« jedilnik: govejo juho z mozgovimi cmoki, veliki zrezek, preboden s slanino, kokoš po načinu grofice, postrv v jabolčni omaki, telečja jetrca v gosji masti in mandljevo pecivo, priljubljeno sladico mladega grofiča. Na mizi ni manjkal tudi visok šarkelj. Za priboljšek je v nedeljo bila morda še želvja juha. Jedilnik je popestrilo nekaj vrst pastet v aspiku in kandirano sadje z bogato okrašeno torto.

Manj premožno plemstvo je kuhinjo prilagodilo svojim finančnim zmožnostim. Obubožano podeželsko plemstvo je bilo včasih le navzven nadvse razsipno, da bi ohranilo videz bogatašev, v resnici pa so bili varčni prav pri hrani.

Ob slovesnostih so pripravi jedilnika posvetili veliko pozornost. Če bi ga primerjali s Santoninovim opisom in priporočili v kuharskih knjigah, je imelo navadno knežje kosilo najmanj 8 hodov – gangov;

- hod: čista in vezana juha, zakuhana krompirjeva juha, vezana kokošja in gosja juha, juha iz artičok, ribja juha, itd.;
- hod: šunka, ragu jeziki, klobase, divjačinske pastete, obara;
- hod: velika pečenka: fazan, puran, jerebica, zajci, pečenje vse garnirano z limono, pomarančo in olivami:
- hod: mala pečenka: kljunači, škrjanci, strnadi, drozgi in drugi mali ptiči;
- hod: ribe, predvsem lososi, postrvi, pa tudi ščuke, ribje pastete, jedi iz rakov in želvina obara;
- hod: jajčne jedi, pecivo z jajci, žolca, flambirane jedi;
- hod: sadje, pecivo, sir;
- hod: sladice, suho sadje, kandirano sadje, marcipan, malo pecivo, različno barvano in oblikovano za sladokusce.

K temu so pili uvožena nemška in italijanska vina, ptujski graščaki in plemiči so žejo gasili z lastnimi pridelki iz haloškega in slovenjegoriškega vinorodnega okoliša z izbornimi vini kot ranfol, štajersko belino, šiponom, sladkim tramincem, rumenim muškatom in ljutomerčanom.

^[36] Santonino, Popotni dnevniki, str. 69, 70, 73, 75, 77, 81, 83-84.

^[37] Zemljiško gospostvo Ptujski grad, šk. 12, sign. PG S-34.

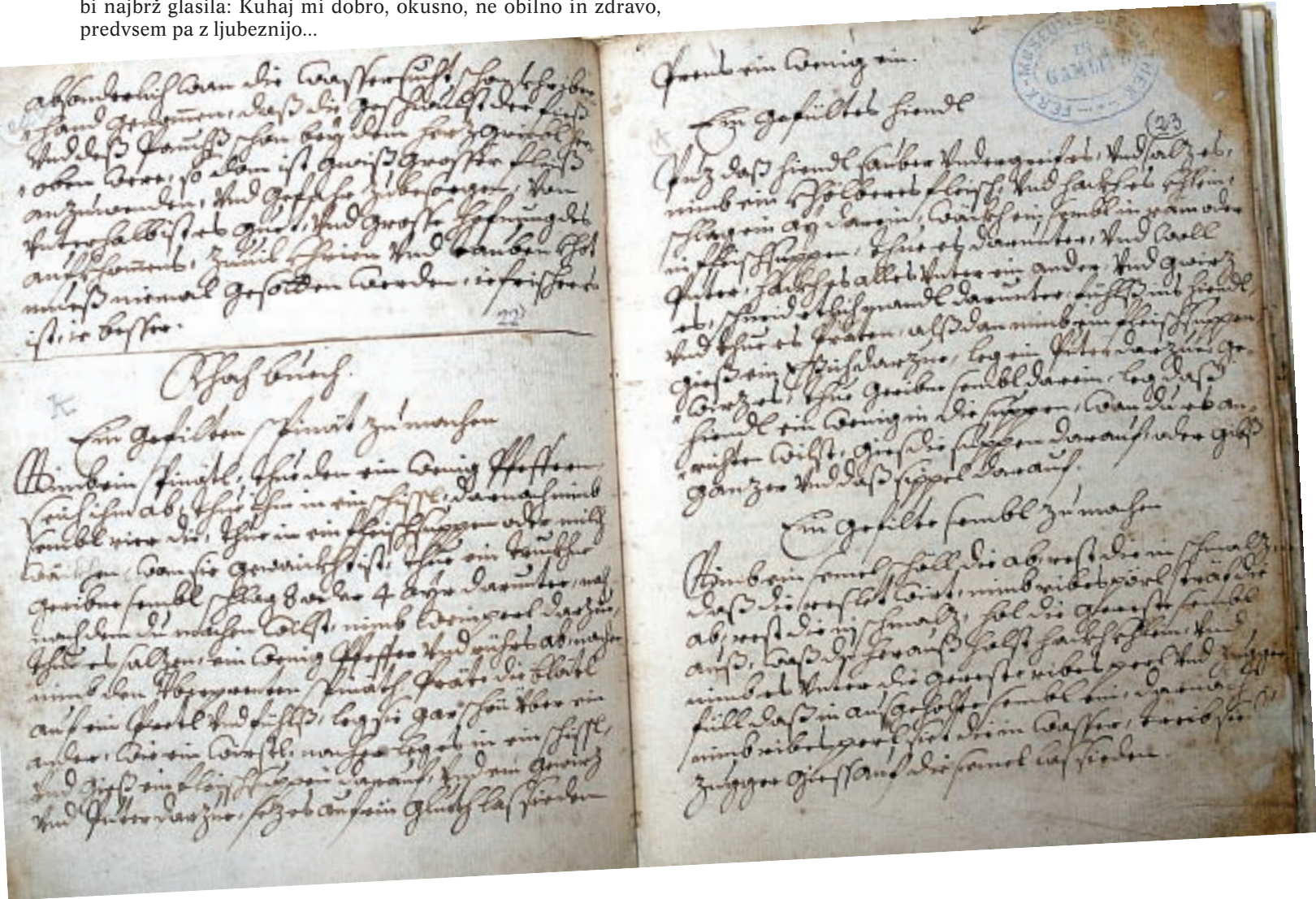
^[38] ZAP, Zemljiško gospostvo Ptujski grad, šk. 11, sign. PG S-30, Oranžerijo 1810-1831.

^[39] ZAP, Zemljiško gospostvo Ptujski grad, šk. 22, sign. PG S-57b, potrošnja živil 1795.

^[40] ZAP, Zemljiško gospostvo Ptujski grad, šk. 22, sign. PG S-60/1 lov in ribolov; S- 60/2 lov v Stojncih.

ZA ZAKLJUČEK

Danes je o kuhinji in kulinariki možno pisati glede na posamezne segmente, kot so oprema kuhinje in posodje, živila, začimbe, diabetna hrana, vegetarijanska hrana in nenazadnje recepti za jedi v različnih časovnih obdobjih, priložnostih itd. Zato je tak kratek zgodovinski pregled vseh prej omenjenih področij težko strniti v celoto. Ponazori ga lahko en sam rek, ki pravi: Ljubezen gre skozi želodec! Skozi stoletja je imel v vsakem družbenem sloju svoj pomen. V prvi vrsti je za žensko pomenil, naj kuha dobro, pa bo mož srečen in zadovoljen. Za moža in gospodarja je pomenil, da mora družini preskrbeti dovolj hrane, pa bo ljubezen v hiši stalni gost. Pregovor je aktualen še dandanes, le interpretacija bi najbrž glasila: Kuhaj mi dobro, okusno, ne obilno in zdravo, predvsem pa z ljubeznijo...



Navodila za pripravo zdravil in jedil 1683. Drugi del rokopisa »Koch buch« - Kuharska knjiga.

ABSTRACT

Marija Hernja Masten

FOOD AND CUISINE IN THE PTUJ REGION FROM 16TH TO 19TH CENTURY

Preparation and intake of food have varied through the centuries according to people's social status, which is why there is no unified culinary tradition. The article deals with eating habits, culinary tradition and cuisine in the Ptuj region from the 16th to 19th century, using resources mainly from Ptuj Historical Archives.

Provisions on town's food supply were already recorded in the town statute from the year 1376 and 1513. The old mediaeval names of markets and streets show in what kind of activity townspeople were involved: Grain Market (Prešernova Street), 1428 Pig Market, 1440 Cattle Market, 1453 Milk Market, 1447 Fish Market and 1443 Baker's Market.

Cuisine is the term which does not only signify space where the food is prepared, but also has much wider meaning. The terms like: peasant cuisine, bourgeois, castle cuisine or even Slovenian cuisine define its character according to the manner of food preparation, the spices used and its specific taste for which it is recognised.

Spices, herbs and new plants were brought to Ptuj relatively early, as the town was always in the centre of trade due to its advantageous geographical position. In the year 1744, Tadej Stiegeler, a salesman in Ptuj, began growing potatoes in Ptuj's surroundings. The toll road preserved from the year 1597 indicates the import of individual food products used in bourgeois and upper-class cuisine. Some of the imported goods were oil, figs, almonds, raisins, sea fish and wine stone, malvasia, rhine wine, sweet or dry welsh wine, honey, saffron, drinking cups, lemons, spices and Venetian colonial goods. **Jože Kiperz** owned a coffeehouse as well as coffee roasting company in the 18th century in Ptuj.

In 1807, dr. Neiss, Ptuj's military doctor, prepared medical topography for *Peasant Cuisine* in **Slovenske Gorice and Haloze**. In it he also described eating habits of the people in town and its surroundings. On regular days during the week, housekeepers would prepare hasty pudding, millet, barley or buckwheat porridge, cabbage and beetroot (sour in winter), also hard-boiled corn mush for breakfast, lunch and dinner throughout the year. Even very wealthy farmers seldom had fresh or smoked meat on the menu, mostly on important festival days. Water was the most common drink, but when the fruit crop was good also cider and perry were made. What a farmer would not deliver to the landlord in the form of regular urbarial tax, he was ordered to give away other small contributions of food items, such as bread, cheese, flat cake, eggs, honey, beans and other foodstuffs. The rest was confiscated by the army, which was accommodated in farm homes. During the Carnival, each house in the country would have pig or cow slaughter, and in the evenings people prepared great feasts. The slaughter of farm animals would supply the peasants with food for the entire year.

Bourgeois cuisine flourished in Ptuj in the 18th century, when the disabled soldiers and veterans came to town from all over the monarchy, which also affected the culinary tradition. Most of the townspeople were engaged in the trade as well as farming, which is why some of the food products were home-grown. Spices and goodies, however, were bought at the market. Apart from the family, the servants whose food was defined in Guild Regulations would also be fed in a bourgeois house. The Inventory of estate of the people of Ptuj reveals information about the kitchen equipment, the workers, cooks and maids who would occasionally inherit something from their landlords. The town took care of

dozen of poor people in the town hospital (špital). The instructions for the diet of the poor have been preserved from the year 1724 and they also contain daily menu for ordinary, fast-days and special festival days.

In the end, the article describes **aristocratic or castle cuisine**. Paolo Santonini gave the most picturesque description of the older era; he accompanied the Patriarch of Aquileia who was visiting Slovene places from 1485 to 1487. Santonini also made notes on feasts and food they were eating in Ptujška Gora and in Majšperk, Konjice and Štatenberg castles. The abundance of dishes served, sometimes even eight times, indicates how diverse and luxurious the castle cuisine used to be. All the crops produced in an aristocrat's land were used in the kitchen, such as fresh vegetables, herbs, poultry, venison, fresh fish from ponds, and wine from their own vineyards. At least once a week they could afford to eat sea fish transported from Trieste, fruits from Italy and the most valuable spices. Count's family Leslie of Ptuj owned a very neat orangery, where the lemon and orange trees would grow. According to the notes and records on the consumption of individual food items one can assume that aristocratic cuisine used to be very rich. The inventories on the consumption of meat, wine, cheese, spices etc. have also been preserved.

ZUSAMMENFASSUNG

Marija Hernja Masten

ERNÄHRUNG UND KÜCHE IM GEBIET VON PETTAU (PTUJ) IN DER ZEIT VOM 16. BIS ZUM 19. JAHRHUNDERT

Die Zubereitung und das Verzehren von Nahrung unterschied sich in den Jahrhunderten je nach Gesellschaftsschicht, welcher die Leute angehörten; deshalb kann in der Kulinarik nicht von einer Einheitlichkeit gesprochen werden. Der Beitrag beschreibt Ernährungsgewohnheiten, Kulinarik und Küche des Gebietes Pettau in der Zeit vom 16. bis zum 19. Jahrhundert, wobei überwiegend Quellen aus dem Geschichtsarchiv in Pettau berücksichtigt worden sind.

Schon in den Stadtordnungen aus den Jahren 1376 und 1513 kann man Bestimmungen über die **Versorgung der Stadt mit Nahrungsmitteln** finden. Davon zeugen auch die alten, mittelalterlichen Namen von Marktplätzen und Straßen: Žitni trg (Getreidemarkt), heute Prešernova ulica, Svinjski trg (Schweinemarkt) 1428, Živinski trg (Viehmarkt) 1440, Mlečni trg (Milchmarkt) 1453, Ribji trg (Fischmarkt) 1447 und Pekovska ulica (Bäckerstraße) 1443.

Die Küche ist nicht nur ein Begriff für den Raum, in dem Nahrung zubereitet wird, sondern hat eine viel breitere Bedeutung. So definieren Ausdrücke wie: Bauernküche, bürgerliche Küche, Schlossküche oder sogar slowenische Küche ihren Charakter, was die Zubereitungsart, die verwendeten Gewürze und ihren spezifischen Geschmack, wodurch sie erkennbar ist, betrifft.

Der **Import von Gewürzen, Duftstoffpflanzen und neuer Gewächse** kam schon relativ früh nach Pettau, da die Stadt, wegen ihrer guten Lage, immer im Mittelpunkt des Handelsgeschehens war. 1744 begann der Pettauer Händler Tadej Stiegeler in der Umgebung von Pettau die Kartoffelsaat einzuführen. Ein erhaltener Zollltarif aus dem Jahr 1597 deutet auf den Import von Ernährungsartikeln hin, welche damals die bürgerliche und herrschaftliche Küche kannten. Unter den importierten Waren findet man Öl, Feigen, Mandeln, Rosinen, Meeresfische, Weinstein, Malvasierwein, Rheinwein,

süße oder trockene Welschweine, Honig, Safran, Trunkgläser, Zitronen, Gewürze und venezianisch-kolonialen Stoff. **Jože Kiperz** hatte im 18. Jahrhundert neben dem Kaffeehaus in Ptuj noch eine Kaffeerösterei.

1807 erstellte der pettauer Militärarzt Dr. Neiss eine medizinische Topographie über **die Bauernküche in den Windischen Bühlen und in Haloze**. Darin beschrieb er auch die Ernährungsgewohnheiten der Menschen, die in der Stadt und in ihrer Umgebung lebten. An gewöhnlichen Tagen unter der Woche bereiteten die Hausfrauen zum Frühstück, Mittag- und Abendessen Getreidemehlbrei, Hirse-, Gersten- oder Buchweizenbrei, Kohl und Rüben (im Winter Sauerkraut und saure Rüben), später auch Maissterz zu. Selbst bei sehr wohlhabenden Bauern standen Frisch- oder Pökelfleisch nur selten auf der Speisekarte und wurden nur an den höchsten Feiertagen aufgetischt. Getrunken wurde hauptsächlich Wasser; wenn es eine gute Obsternte gab, wurden vorzügliche Apfelweine und Most aus Birnen zubereitet. Wenn der Bauer nicht die ordnungsmäßige Urbarialabgabe an den Grundherrschaft abgab, wurden ihm noch kleine Küchenabgaben, wozu die Abgabe von Brot, Käse, Kuchen, Eiern, Honig, Bohnen und anderen Lebensmitteln gehörte, aufgetragen. Was danach noch übrig blieb, beschlagnahmte das Militär, das in den Bauernhäusern untergebracht war. Zur Karnevalszeit gab es auf dem Land fast in jedem Haus ein Schlachtfest und abends wurde ein Festessen aufgetischt. Mit dem Schlachtfest bereitete sich der Bauer Fleischleckerbissen für das ganze Jahr zu.

Die bürgerliche Küche in Pettau erlebte ihre Blütezeit im 18. Jahrhundert, als die Stadt Kriegsinvaliden und –veteranen aus der gesamten Monarchie bekam, was sich auch in der Küche bemerkbar machte. Die meisten Stadtbürger beschäftigten sich neben dem Gewerbe noch mit der Landwirtschaft; so bauten sie einen Teil der Nahrungsmittel zu Hause an, während sie Gewürze und gelegentliche Leckerbissen auf dem Markt kauften. In den Häusern der Bürger ernährten sich neben den Hausbewohnern auch die Gehilfen; es gibt sogar Aufzeichnungen in den Zunftordnungen, wie deren Ernährung aussehen sollte. Aus hinterlassenem Inventar der Pettauer erfährt man vieles darüber, wie die Kücheneinrichtung aussah, über die Geschäfte sowie Köchinnen und Mägde, denen sie manchmal in ihren Testamenten etwas hinterließen. Die Stadt hat im Bürgerkrankenhaus zwölf arme Bürger versorgt. Die „Instruktion für die Versorgung von Notleidenden“ aus dem Jahr 1724 ist noch heute erhalten und beschreibt einen Tagesessensplan für normale Tage, Fasten- und spezielle Feiertage.

Der Beitrag wird mit einer Darstellung der **Adels- bzw. Schlossküche abgeschlossen**. Die bildreichste Beschreibung eines älteren Zeitraumes stammt von Paolo Santonino, der in den Jahren 1485–1487 einen meranischen Patriarchen auf seiner Visitation durch slowenische Orte und Städte begleitete. Santonino schrieb auch auf, welcher Bewirtung und Nahrung sie in Ptujška Gora (Maria Neustift) und auf den Schlössern Majšperk (Manusberg), Konjice (Sodraica) und Štatenberg (Stattenberg) zuteil wurden. Die reiche Auswahl an Speisen, manchmal sogar Acht-Gänge-Menüs, weist auf die Vielfältigkeit und Pracht der Schlossküche hin. Der Adelige hatte für seine Küche alle Erzeugnisse seiner Besitztümer zur Verfügung: frisches Gemüse, aromatische Gewürzpflanzen, Geflügel, Wild, frische Fische aus den Teichen und Wein aus eigenem Weinanbau. Er konnte sich mindestens einmal pro Woche Speisen mit Meeresfischen gönnen, die aus Triest eingeliefert wurden, Südfrüchte aus Italien essen und sich die teuersten Gewürze leisten. Auch die pettauer Grafenfamilie Leslie hatte eine gepflegte Orangerie mit entsprechendem Gewächshaus, wo Zitronen- und Orangenbäume wuchsen. Aus Aufzeichnungen und Evidenzen des Verbrauchs der einzelnen Nahrungsmittel kann man ersehen, wie reich die Adelsküche war. Erhaltene Inventarverzeichnisse zeigen den Verbrauch von Fleisch, Wein, Käse, Gewürzen usw.



KATALOG K RAZSTAVI

Popis kataloških enot so pripravili:

- Marija Hernja Masten (HERNJA MASTEN)
- Mira Jerenec (JERENEC)
- dr. Polona Vidmar (VIDMAR)
- Andrej Brence (BRENCE)

ROKOPISNI VIRI

1. Navodila za sestavljanje zdravil in za zatiranje bolezni ok. 1650

Original, rokopis
Format: 20 x 32 cm
Pisni material: papir
Pisava: nemška gotica 17. stol., enotna, zapis ene roke.
Jezik: nemški
Pridobitev: rokopis izhaja iz zbirke Muzejskega društva v Ptuj in je od leta 1954 v lasti takrat Mestnega arhiva, dalje Zgodovinskega arhiva Ptuj.
Zunanja oprema: Rokopis je bil močno poškodovan in so ga v Restavratorski delavnici Arhiva Slovenije restavrirali in prevezali. Trde platnice so prevlečene z rjavim knjigoveškim platnom, vogali so ojačani z usnjem.

Zgodovinski arhiv na Ptuj, Rokopisna zbirka, sign. R-55

Kazalo
Fol. 1–21^v: abecedno kazalo
Fol. 1–19^v: Recepti za sestavljanje raznovrstnih zdravil I.
iz zdravilnih rastlin in drugih naravnih proizvodov, delno urejeno po skupinah.
Fol. 1–11: mazila
Fol. 12^r: olja
Fol. 12^v–19^v: obliži, obkladki, napitki, vode
Fol. 20^r–41^v: Bolezni in zdravila proti njim (v prsih, v udih, v križu, tvori- čiri, bolezni v ustih in ušesih ter v vratu, otekli mandlji, spuščaji na licu,

odstranjevanje dlak, oči, priprava zdravilnih sredstev (Latwery) proti raznim boleznim).
Fol. 42–69^v: Recepti za sestavljanje zdravil II.
Fol: 42^v–47^v: mazila
Fol. 47^v–52^r: olja
53^r–55^r: kadila
55^r–57^r: obliži
57^r–64^v: praški (tudi iz žlahtnih kamnov)
65^r–65^v: puščanje krvi
66: Napitek za želodec, razna mazila
66^v je omenjena letnica 1636. To je edina časovna omemba v rokopisu.
67–69: obliži, oči, razni recepti.

(HERNJA MASTEN)

2. Navodila za pripravo zdravil in jedil 1683

Original, rokopis
Leto nastanka: 1683, 6. maj
Format: 16 x 20 cm
Pisni material: papir
Pisava: nemška gotica 17. stol., zapis ene roke.
Jezik: nemški
Zunanost: rokopis je bil restavriran v Restavratorski delavnici ARS leta 1978.
Ima trde platnice prevlečene s pergamentom olivno rumene barve.
Preko hrbta je nalepljena bela nalepka s signaturo R - 57.
Knjižni blok: je bil zelo poškodovan, nekateri listi so ohranjeni le delno.

Pridobitev: rokopis izhaja iz zbirke Muzejskega društva v Ptuj in je od leta 1954 v lasti Zgodovinskega arhiva Ptuj. Na nekaj mestih je pečat Ferk Museumsbibliothek im Gamlitz, kar priča, da je rokopis prešel v last Muzejskega društva v Ptuj že okrog leta 1900 obenem s knjižnico in z muzejskimi zbirkami prof. Ferka.
Zgodovinski arhiv na Ptuj, Rokopisna zbirka, sign. R-57

Kazalo
Fol. 1–22^v: Navodila za pripravo raznih zdravil
Vod, praškov, kadil, mazil, klistirjev, čistil in napojev, obližev, itd. iz zdravilnih rastlin in naravnih proizvodov. Priprava zdravil za otroške bolezni.
Fol. 22^v–31^v: Recepti za pripravo raznih jedil
Juhe, omake, meso raznih živali, itd. Ta del je zelo nepopolno ohranjen.

(HERNJA MASTEN)

3. Medicinska topografija mesta in okolice 1807, dr. Neiss

Medizinische Topographie der Statt Pettau und Con- currenz verfasst von Dr. Neiß
Original, rokopis
Zgodovinski arhiv na Ptuj, Rokopisna zbirka, sign. R-48

Leto nastanka: 1807
Format: 23 x 37, 5 cm
Pisni material: papir
Pisava: nemška gotica 19. stol., zapis ene roke.
Jezik: nemški
Zunanost: Rokopis je sešitek velikih pol papirja zvezanih v mehke sive platnice. Na prvi strani platnic je nalepka z originalnim naslovom.
Rokopis izhaja iz zbirke Muzejskega društva v Ptuj in je od leta 1954 v lasti Zgodovinskega arhiva Ptuj.
Avtor je rajhovski Nemec in je bil vojaški zdravnik v Ptuj. Služil je pri huzarskem polku, ki je bil večidel nastanjen po vaseh med Muro in Dravo. Zato je dobro poznal razmere na deželi in tamkajšnje gospodarstvo, ki ga obširno popiše.

Vsebinski pregled
Pag. 1–5: Uvod, Ptuj, lega, zemljepisni oris okolice, podnebje
Pag. 5–13: Oris kmetijstva v ptujski okolici; poljedelstvo, vinogradništvo, sadjereja, gozdovi, živinoreja, starejše veleposestvo Turnišče

Pag. 13–15: Prebivalstvo: prehrana na deželi v Sloven- skih goricah, v Halozah, v mestu
Pag. 15–18: Prehrana oddelkov na terenu, v vojašnici
Pag. 18–20: Huzarji nastanitev po vaseh, opis kmeč- kih hiš; v Ptuj
Pag. 20–24: Huzarji v Ptuj: nekdanji dominikanski samostan- bolnica, opis stavbe, popravila, neustrezni prostori
Pag. 24–29. Težavna vojaška služba huzarjev; velike fizične zahteve, potrebna močna hrana (meso); slabo podnebje, vlaga, slaba prenočišča
Pag. 29–39: bolezni: tifus, mrzlica, zdravljenje, umrljivost, vzroki; preprečitev bolezni: boljša oskrba (meso), izsušitev močvirja.
Pag.: 39–44: Mineralni vrelci: Rogaška slatina, Krapinske toplice.
Pag. 44: zaključek. Avtor je zapisal, da je podal nekaj tistih osnovnih zadev z medicinskega vidika, ki spremljajo dnevno vojake ob nastanitvah in pri njihovi službi. Dodal je nekaj svojih misli, kako bi bilo možno nekatere stvari izboljšati.
Ptuj, 10. decembra 1807, Dr. Neiß, višji štabni zdravnik huzarskega polka (Oberarzt vom E. H. Jos. Husaren Regiment.).

(HERNJA MASTEN)

4. Navodilo za prehrano 12 revežev v meščanskem špitalu, 10. februar 1724

Zgodovinski arhiv na Ptuj, MŽ, šk. 1

(HERNJA MASTEN)

KUHARSKE KNJIGE, GOSPODINJSKI IN GOSPODARSKI PRIROČNIKI

5. Loniceri, Adam: Knjiga zelišč, umetno izgotavljanje dreves, grmov, živih mej, zelenjave, žit, začimb.
Kreuterbuch, kunstliche Conterfeytunge der Bäume, Stauden, Hecken, Kreuter, Getreyde, Gewürze. Frankfurt am Main, 1582.

22 x 33 cm
Knjižnica Ivana Potrča Ptuj, inv. št. N-16199-D
(JERENEC)

6. Izvrstna kuharica, ki je mnogo let služila boginjam Ceres, Diani in Pomoni. Der aus dem Parnasso ehmal's entlauffenen vortrefflichen Köchin, welche bey denen Göttinen Ceres, Diana und Pomona viel Jahre gedienet. Nürnberg, 1691. Najstarejša znana tiskana kuharica na Ptuju vsebuje preko 1500 receptov za pripravo različnih jedil. 20,5 x16,5 cm
Knjižnica Ivana Potrča Ptuj, inv. št. N-16049-D
(JERENEC)

7. Von Hohnberg, Wolf Helmhard: Skrbno poljedelstvo, to je natančno poročilo in jasen poduk o plemiškem življenju na podeželju. Georgica curiosa aucta, das ist umständlicher Bericht und klarer Unterricht von dem vermehrten und verbesserten adelichen Land- und Feldleben. Prva knjiga. Nürnberg, 1695.

Priročnik izpod peresa protestantskega podeželskega plemiča predstavlja vrh t.i. Hausvater literature, zvrsti, ki se je od 16. do 18. stoletja izoblikovala pretežno v Nemčiji. Enciklopedično delo v dveh knjigah s kar 1800 stranmi je bilo namenjeno podeželskim plemičem v pomoč pri vodenju zemljiškega gospostva in obravnava vse vidike gospodarstva. 33,5 x 21 cm
Knjižnica Ivana Potrča Ptuj, inv. št. N-16134-D
(JERENEC)

8. Knjiga o hiši, poljedelstvu, zdravilih, kuharstvu, obrti ter čudežih. Haus-, Feld-, Arzney-, Koch-, Kunst- und Wunderbuch. Prva polovica 17. stoletja.

Priročnik, ki je opremljen z lepimi celostranskimi ilustracijami, v enem izmed poglavij obravnava kuharsko umetnost. 19,5 x 15,5 cm
Knjižnica Ivana Potrča Ptuj, inv. št. N-16071-D
(JERENEC)

9. Mellin, Christoph Jakob: Domača zdravila. Zbirka najboljših, občekoristnih in varnih sredstev za ohranjanje človekovega zdravja in preprečevanje bolezni. Die Hausmittel. Eine Sammlung der besten, gemeinützigsten und sichersten Mitteln, die Gesundheit des Menschens zu erhalten und den Krankheiten gehörig vorzubeugen. Gratz, 1794.

V knjižici so opisane lastnosti, uporaba, zdravilne učinkovine zelenjave, kovin, zelišč in raznih drugih živil, kot so kava, čokolada, kruh, itd. 16,5 x 10,5 cm
Knjižnica Ivana Potrča Ptuj, inv. št. N-14292-D
(JERENEC)

10. Skrbni upravnik hiše in gospodarstva. Der sorgfältige Haus- und Wirtschaftsverwalter. Breslau in Leipzig, 1746.

Priročnik vsebuje nasvete za poljedelstvo, živinorejo, vrtnarstvo, pripravo domačih zdravil, vina in kisa, varjenje piva, peko kruha, itd. V 17. poglavju so kuharski recepti z jedilnimi listi in navodila za razrez mesa, serviranje hrane ter izbor kuhinjske posode. 22 x 17,5 cm
Knjižnica Ivana Potrča Ptuj, inv. št. N-16018-D
(JERENEC)

11. Germershausen, Christian Friedrich: Hišna gospodinja in vsa njena opravila. Die Hausmutter in allen ihren Geschafften. Leipzig 1780-1781.

Avtor knjige, pridigar v nemškem mestu Schlalach in član ekonomskega društva v Leipzigu, je priročnik namenil predvsem poduku meščanskih gospodinj. 20,5 x 12,5 cm
Knjižnica Ivana Potrča Ptuj, inv. št. N-4140-D
(JERENEC)

12. Navodilo za izvrsten in slasten način kuhanja, peke in vlaganja. Anweisung auf eine feine und schmackhafte Art zu kochen, zu backen und einzumachen. Stettin, 1786. 18 x 10,5 cm
Knjižnica Ivana Potrča Ptuj, inv. št. N-13870-D
(JERENEC)

13. Hikmann, Barbara: Zanesljiva dunajska kuharska knjiga v šestih poglavjih. Wienerisches bewährtes Kochbuch in sechs Absätzen. 21. izdaja. Dunaj, 1798. 18 x 11 cm
Knjižnica Ivana Potrča Ptuj, inv. št. N-13869-D
(JERENEC)

14. J. M.: Preizkušena graška kuharska knjiga. Grätzerisches durch Erfahrung geprüftes Kochbuch. 10., dopolnjena in izboljšana izdaja. Dunaj, 1811. 18 x 11 cm
Knjižnica Ivana Potrča Ptuj, inv. št. N-13865-D
(JERENEC)

15. Zelena, Franz: Kuharstvo za gosposke in meščanske obele ali najnovejša avstrijska kuharska knjiga. Die Kochkunst für herrschaftliche und bürgerliche Tafeln oder allerneustes Österreichisches Kochbuch. Dunaj, 1828. 20 x 12,5 cm
Knjižnica Ivana Potrča Ptuj, inv. št. N-13857-D
(JERENEC)

16. Prato, Katharina: Južnonemška kuhinja. Süddeutsche Küche. Graz, konec 19. stoletja. Zelo priljubljena kuharica, ki je do konca 19. stoletja izšla v več kot 60-ih izdajah. 22 x 15 cm
Knjižnica Ivana Potrča Ptuj, inv. št. N-13847-D
(JERENEC)

17. Vodnik, Valentin: Kuharske bukve. Faksimile originalne izdaje iz leta 1799. Koprivnik, 1996. Prva kuharska knjiga v slovenskem jeziku, ki jo je iz nemščine prevedel in priredil Valentin Vodnik. 16,5 x10,5 cm
Knjižnica Ivana Potrča Ptuj, inv. št. 5047944
(JERENEC)

18. Pleiweiss, Magdalena: Slovenska kuharica ali navod okusno kuhati navadna in imenitna jedila. Ponatis izvoda iz leta 1890. Ljubljana, 1994. Prva izvirna kuharska knjiga je izšla leta 1868 in bila do začetka 20. stoletja še štirikrat ponatisnjena. 18,5 x 12,5 cm
Knjižnica Ivana Potrča Ptuj, inv. št. 5017742
(JERENEC)

19. Fürst Johann Evangelist: Razumni kmet Simon Strüf, družinska pripoved. Der verständige Bauer Simon Strüf, eine Familiengeschichte. 3 izdaja. Passau in Dunaj, konec 18. stoletja. S pomočjo poučne zgodbe o kmetu Simonu avtor svetuje kmetu, kako naj modro gospodari. V enem izmed poglavij prinaša knjiga tudi kuharske recepte za kmečko gospodinj. 18,5 x 11,5 cm
Knjižnica Ivana Potrča Ptuj, inv. št. N-13388-D
(JERENEC)

20. Löchnig, Josef: Vkuhavanje sadja v meščanskem gospodinjstvu. Das Einkochen des Obstes im bürgerlichen Haushalte. Dunaj in Leipzig, konec 19. stoletja. 19 x 14 cm
Knjižnica Ivana Potrča Ptuj, inv. št. N-13859-D
(JERENEC)

21. Vesel, Ivan: Olikani Slovenec. Ljubljana, 1868. Prvi slovenski bonton prinaša nekaj nasvetov tudi za lepo vedenje pri pojedinah in gostijah. 22 x 15 cm
Knjižnica Ivana Potrča Ptuj, inv. št. S-6839-D
(JERENEC)

22. Gospodinjstvo za šole. Kurzgefasste Haushaltungskunde für Schulen. Dunaj, 1870. Gospodinjski pouk so začeli v šole uvajati v drugi polovici 19. stoletja. Združeval je znanja iz zoologije, botanike, mineralogije, fizike in kemije, s podarkom na temah, ki so bile uporabne za praktično življenje bodoče gospodinje. 19,5 x 12,5 cm
Knjižnica Ivana Potrča Ptuj, inv. št. N- 18053-D
(JERENEC)

23. Purgaj, Ludvina: Gospodinjstvo. Navodila za vsa v domačem gospodinjstvu važna opravila. 2. pomnoženi natis s 156 slikami. Ljubljana, 1919. Za potrebe pouka na deželnih gospodinjskih šolah je leta 1911 Ludvina Purgaj izdala prvo knjigo z gospodinjsko tematiko, ki je bila kasneje še dvakrat ponatisnjena. 22 x 15 cm
Knjižnica Ivana Potrča Ptuj, brez inv. št.
(JERENEC)

KUHINJSKA IN NAMIZNA POSODA

24. Skleda, lončena, na notranji strani ornamentirana in glazirana. 20. stoletje.
v: 6,5 cm, premer: 23,5 cm
Pokrajinski muzej Ptuj, inv. št. ED 512

(BRENCE)

25. Koza za kuhanje, kovinska.
v:14 cm, premer: 23,5 cm, premer dna: 20 cm
Pokrajinski muzej Ptuj, inv. št. E 1226

(BRENCE)

26. Vrček, lončen. Zunaj in znotraj rjava glazura. 20. stoletje.
v: 9,5 cm, premer: 9 cm
Pokrajinski muzej Ptuj, inv. št. E 2387

(BRENCE)

27. Lonec za kuhanje, lončen. Neglaziran, opleten z žico.
v: 27 cm, š: 35 cm
Pokrajinski muzej Ptuj, inv. št. E 2381

(BRENCE)

28. Lonec za kisanje mleka, “dukl”, lončen. Znotraj glaziran, zunaj neglaziran. Sakušak, prva polovica 20. stoletja.
v: 24,5 cm, premer: 11,5 cm
Pokrajinski muzej Ptuj, inv. št. E 2749

(BRENCE)

29. Franz Schatner: Vrč ptujskega zidarskega ceha
kositer
v: 65 cm, premer: 26 cm
Na ročaju je žig Franca Schatnerja z letnico 1697; na hrbtni strani ščita na pokrovu je napis Frantz Schatner; na vrču je napis: DEN GESANWTEN MAVER GESELEN IN PETAV GEHERIG 1723.
Pokrajinski muzej Ptuj, inv. št. UO 611 m

(VIDMAR)

30. Pivski vrček
kositer
v: 15,5 cm cm, premer: 10,2 cm
Na vrču je žig z dvoglavim orlom in žig s številko 776.
Pokrajinski muzej Ptuj, inv. št. UO 644 m

(VIDMAR)

31. Pivski vrček
kositer
v: 14,9 cm, premer: 9,9 cm
Na vrču je žig z dvoglavim orlom in žig s številko C 86.
Pokrajinski muzej Ptuj, inv. št. UO 1847 m

(VIDMAR)

32. Pivski vrček
kositer
v: 14,5 cm, premer: 9 cm
Pokrajinski muzej Ptuj, inv. št. UO 1861 m

(VIDMAR)

33. Pivski vrč
glazirana beloprstena keramika, kositer
v: 15,8 cm, premer: 9,5 cm
Na pokrovu sta napisa: TAW. N. 27 in letnica 1836.
Pokrajinski muzej Ptuj, inv. št. UO 175 k

(VIDMAR)

34. Pivski vrč
glazirana beloprstena keramika, kositer
v: 15,5 cm, premer: 10 cm
Na notranji strani pokrova je napis darovalca: 21. April 886. Herbst.
Pokrajinski muzej Ptuj, inv. št. UO 187 k

(VIDMAR)

35. Krožnik
fajansa
premer: 22 cm
izdelek majolikarne v Holiču iz dvorca Dornava
Pokrajinski muzej Ptuj, inv. št. UO 1862 k

(VIDMAR)

36. Kozarec za vino
steklo, razbarvano, brušeno in matirano
v: 13 cm, premer: 6 cm
V klasicističnem medaljonu sta iniciali SG.
Pokrajinski muzej Ptuj, inv. št. UO 240/2s

(VIDMAR)

37. Steklenica
steklo, razbarvano, brušeno in matirano
v: 18,5 cm, š: 7,5 cm
V ovalnem medaljonu na dvoglavem orlu sta iniciali SG.
Pokrajinski muzej Ptuj, inv. št. UO 241/a-s

(VIDMAR)

38. Kozarec z ročajem in pokrovom
steklo, razbarvano, brušeno in matirano
v: 14,5 cm, premer: 6,5 cm
V cvetličnem medaljonu je poročna upodobitev Napoleona in Marije Luise, pod katero je okronan monogram NL. Ob spodnjem robu sta napisa NA-POLEON I.er Empeur des Francais et Roi d’Italie. Né le 15. Août 1769 in MARIE LOUISE. Imperatrice des Francais et Reine d’Italie. Née le 12 Décembre 1791. Na dnu kozarca so inicialke AJC.
Pokrajinski muzej Ptuj, inv. št. UO 247 s

(VIDMAR)

39. Žlica
medenina
d: 16 cm
Pokrajinski muzej Ptuj, inv. št. UO 1628 dp

(VIDMAR)

40. Vilice z dvema rogljema
železo, kost, bakrena in medeninasta pločevina
d: 15,7 cm
Pokrajinski muzej Ptuj, inv. št. UO 1629 dp

(VIDMAR)

41. Vilice z dvema rogljema
železo, gravirana železna pločevina, kost
d: 19 cm
Pokrajinski muzej Ptuj, inv. št. UO 1630 dp

(VIDMAR)

42. Vilice
železo, les, gravirana posrebrena pločevina
d: 16 cm
Pokrajinski muzej Ptuj, inv. št. UO 1632/a dp

(VIDMAR)

43. Nož
železo, les, gravirana posrebrena pločevina
d: 18,5 cm
Pokrajinski muzej Ptuj, inv. št. UO 1632/b dp

(VIDMAR)

44. Vilice z dvema rogljema
železo, biserna matica, gravirana medeninasta pločevina
d: 17, 7 cm
Pokrajinski muzej Ptuj, inv. št. UO 1603 dp

(VIDMAR)

45. Jedilni nož
železo, biserna matica, gravirana medeninasta pločevina
d: 20,5 cm
Na rezilu je vtisnjen znak delavnice v obliči črke Y.
Pokrajinski muzej Ptuj, inv. št. UO 1604 dp

(VIDMAR)

46. Nož za rezanje torte
železo, gravirana bakrena in medeninasta zlitina, porcelan
d: 29,5 cm
Na rezilu je monogram MR.
Pokrajinski muzej Ptuj, inv. št. UO 1633 dp

(VIDMAR)

SLIKE

47. V kuhinji (reprodukcija)
olje, platno
91,5 x 112 cm
Napis levo ob strani na pletenki: GF.
Pokrajinski muzej Ptuj, inv. št. G 958 s

(VIDMAR)

48. Cehovska pojedina (reprodukcija)

olje, platno
62 x 92,7 cm
1769

Pokrajinski muzej Ptuj, inv. št. G 335 s

(VIDMAR)

49. Tihožitje s perjadjo in sadjem

olje, platno,
63 x 91 cm

Pokrajinski muzej Ptuj, inv. št. G 421 s

(VIDMAR)

50. A. Graff: Tihožitje z zelenjavo in sadjem

olje, platno
57 x 116 cm

Pokrajinski muzej Ptuj, inv. št. G 855 s

(VIDMAR)

51. Mlinar

olje, platno
143 x 84,5 cm

napisa desno spodaj na vrečah s pšenico in moko:
J.O.

Pokrajinski muzej Ptuj, inv. št. G 290 s

(VIDMAR)

52. Črna kuhinja s krušno pečjo, kuhinjskimi pripomočki ter lončenim posodjem.

Dominkova domačija v Gorišnici.

Foto: Boris Farič

(JERENEC)

*Vilice, železo,
les, gravirana
posrebrena
pločevina.*



Kuharske Bukve.



Is
Nemškiga preflovenjene
od V. V.



Lublana.

Natisnene per Kleinmajerji skusi saklado
Andrea Gaffler na torgi Nro, 190.

1799

*Vodnik,
Valentin:
Kuharske
bukve; 1799.*



KUHARSKE BUKVE IN KUHINJA OD 16. DO KONCA 19. STOLETJA

Razstava v Knjižnici Ivana Potrča Ptuj, 14. september - 14. december 2006

RECEPTI

Predstavljeni recepti so izbrani iz rokopisnih virov in starih kuharskih knjig, ki jih hranita Zgodovinski arhiv na Ptuj in Knjižnica Ivana Potrča Ptuj in so natančneje popisani v katalogu k razstavi. Izjema je nekaj receptov iz kmečke kuhinje, ki so z dovoljenjem založnika povzeti iz knjige Marije Fras, Prleška Kuhinja (založba Kmečki glas, 1999).

Zaradi lažjega razumevanja so recepti objavljeni v prostem prevodu.

JUHE

Lepo dišeča juha iz zelišč

Vzemi špargeljne, krebujlico, kislico, peteršilj s koren timer, endivijo, špinačo in zeleno. Vse čedno operi in na drobno zreži. Daj v lonec, prilij goveje juhe. Pokrij in pristavi od daleč k ognju, da ne bo preveč vrelo. Čez eno uro pokusi, če je juha prevzela vonj iz zelišč. Če lepo diši, jo precedi skozi sito. Na njej skuhaj nudeljne, riž, opečen kruh ali raztepena jajca.

Valentin Vodnik, Kuharske bukve, 1799

Limonina juha

Vzemi 1 ali 2 limoni in ju razreži na prav tanke rezine in te spet na 4 dele. Pusti jih stati nekaj ur, močno potresene s sladkorjem v porcelanasti skledi. Vzemi naribane žemlje in jih popeci na maslu, da bodo trde in ne suhe, daj jih v jušno skledo, potresi s cimetom, dodaj sladkane limone. Na ogenj pristavi vino in ga kuhaj, dodaj zdrobljen kardamom in sladkor, vtepi jajčne rumenjake in prelij preko limon in kruha.

Anweisung zu kochen, 1786

Zabeljena gobja juha

Vzemi očiščene jurčke in jih nareži za nož tenke rezine in jih daj v lonec, dodaj sesekljani peteršilj, pehtran, poper, sol ter zalij s tremi ali štirimi žlicami vode in pokuhaj. Nato daj v skledo namočeno žemljo ali kruh, na vrh dodaj podušene gobe. Taka juha ne sme biti presuha in ne preveč mokra. Jed zabeli s praženo mastjo, po potrebi popraj.

Navodila za pripravo zdravil in jedil, 1683

Juha iz ptičkov

Vzemi trd kruh, ga nareži in prelij z dobro govejo juho. Pusti, da se bo kruh zmehčal. Nato male ptičke dobro in sočno popeci in jih daj na namočen kruh, dodaj na masti oprazen čebul, soli, popraj in vse skupaj dobro zabeli s praženo mastjo.

Navodila za pripravo zdravil in jedil, 1683

MESNE JEDI

Kraljevo goveje meso

Vzemi kos govejega mesa ter ga našpikaj s slanino, ki si jo podolgasto razrezal in povaljal v drobno zrezanem peteršilju, česnu, popru in soli. Položi v kozico s pokrovom, na dno katere si zložil rezine slanine, eno čebulo, pretaknjeno z nageljnovimi žbicami, lovorov list, šopek peteršilja, krebuljico in korenje. Meso obloži s slanino tudi od strani in po vrhu ter potresi z dišavami, ki so ostale od slanine. Zraven daj tri lepo očiščene telečje noge. Položi na slabo žerjavico in tako peci 24 ur. Potlej prilij en maseljc (3,5 dl) črnega vina in kozarec kisa ter pusti eno uro vreti. Meso vzemi ven, raztepi jajčni beljak, da se speni, ga primešaj v juho v kozici, da se sčisti, nato pa precedi skozi ruto. Kozico očisti ter položi meso spet notri, dolij precejeno juho in pusti, da se nekaj časa duši.

Kraljevo meso je lepo in dobro. Samo na to je treba paziti, da je žerjavica zmeraj slaba, da se počasi duši.

Valentin Vodnik, Kuharske bukve, 1799

Marinirana jegulja

Jegulji sleci kožo, otrebi drobovino in jo odpri, tako da bo ostala na hrbtu cela, izreži hrbtenico, jo potresi z majaronom, timijanom, zdrobljenim poprom, muškatnim cvetom in soljo, jo tesno ovij in zašij v majhno krpo. Potem jo dobro skuhaj v vodi in soli, naj se ohladi, nato jo položi v vinski kis in nareži na rezine.

Anweisung zu kochen, 1786

Modro kuhane postrvi ali morske postrvi

Ribi otrebi drobovje, jo operi, da ne bo več krvava ter jo z obeh strani polij z dobrim vinskim kisom, ki si ga zavrel s soljo. Ribo daj v posodo, dolij vodo s soljo in malo kisa, na rezine narezano belo čebulo, začimbe, lovorove liste in šalotke, zraven dolij kis, ki si ga prej polil prek ribe in pusti naj se počasi kuha. Pred serviranjem ribo lepo okraši s peteršiljem. Zraven postrezi maslo z limoninim sokom, holandsko pikantno omako, omako iz ostrig, školjk ali sardel, legirano z jajčnimi rumenjaki. Na enak način pripravi ribe tudi mrzle. V tem primeru naj stojijo v prevretku do postrežbe, nato jih osuši, daj v skledo in okraši s peteršiljem. Obloži jih z ostrigami, gomoljikami, olivami ter sesekljanim aspikom. Zraven postrezi omake, kot so mrzla drobnjakova, gorčična omaka ali mrzli pomarančni hren.

Franz Zelena, Kochkunst, 1828

Pišeta ali golobi v črni polivki

Ko jih zakolješ, kri v skledi zmešaj s kisom. Piščance ali golobe daj v kozico s surovim maslom, zraven malo peteršilja in dišave. Posebej naredi prežganje z malo sladkorja, to daj čez piščance, dodaj rumeno juho, črno vino ter kuhaj. Na koncu dodaj kri v kisu, posoli ter dodaj sok od limone. Naj še enkrat zavre, nato daj na mizo.

Valentin Vodnik, Kuharske bukve, 1799

Polnjena kokoš

Očisti kokoš ali kopuna, popari ga tako, da koža odstopi, naj povre. Sesekljaj zeleni peteršilj, dodaj maslo, drobtine in jajca ter poper, ingver, kardamom, muškatov cvet in žafran, malo posoli in vse dobro premešaj. S to zmesjo napolni piščanca, in sicer pod vso površino kože. Posoli piščanca tudi po vrhu in dodaj začimbe. Nato ga položi v mesno juho in ga peci dobre pol ure, da ne poči. Vzemi piščanca iz posode in v ostanek juhe zmešaj jajca in s to omako polij piščanca.

Navodila za pripravo zdravil in jedil, 1683

Polnjen kopun s polži

Vzemi kopuna in ga napolni z očiščenimi nogami polžev, ki si jim dodal začimbe in maslo. Nato kopuna dobro speci. V maso za nadev lahko dodaš tudi sardele.

Recept za nadev je gospodinja najbrž poznala in ga ni posebej opisovala. Nadev iz drugih knjig te dobe za isto jed je bil naslednji: Izvleci 23. kuhanim polžem noge in jih nareži skupaj s 4 loti (70 g) ali 13 sardel, eno čebulo, malo zelenega peteršilja in limonine lupine. Vse dobro premešaj s sokom limone in 1/4 funta (14 dkg) raztopljenega masla in vse dobro premešaj.

Navodila za pripravo zdravil in jedil, 1683

PRILOGE IN PRIKUHE

Cvetača s smetano

Očisti cvetačo, jo skuhaj v vodi, daj v kozico, dolij sladko smetano, poleg maslo, sladkor, zdrobljeni muškatni cvet, poper in sol ter pusti, naj se kuha. Na koncu dodaj malo naribane žemlje, kdor želi, tudi kuhane in izluščene rake.

Anweisung zu kochen, 1786

Kako pripravimo polnjeno špinačo

Vzemi špinačo, liste poduši, in jih nato daj v skledo. Vzemi zemljo in jo namoči v mesno juho ali mleko. Ko je razmehčana, dodaj suho naribano zemljo, rozine, 4 do 8 jajc, soli, popraj in vse dobro premešaj. Vzemi špinačo, razprostri jo na deski in liste napolni z nadevom. Nato zloži špinačo drugo na drugo kakor klobase v ponev, zalij z mesno juho, če je potrebno začini, dodaj maslo in vse skupaj postavi na ogenj, da se pokuha. Dodaj malo prežganja.

Navodila za pripravo zdravil in jedil, 1683

OMAKE

Mandljeva omaka za pečene kokoši ali kopune

Poparjene mandeljne drobno stri v možnarju, jih stresi v kozico, dolij vroče vino in nekaj juhe, dodaj nariban medenjak, rozine, naribano limonino lupino, zdrobljen kardamom in muškatni cvet. Dolij dišavni kis, če ga nimaš pa limonin ali vinski kis in kuhaj. Serviraj s pečenimi kokošmi ali kopuni.

Anweisung zu kochen, 1786

Omaka, ki se poda k vsaki jedi

Maslo raztopi nad ognjem, da bo vroče, vmešaj nekaj pesti naribanih žemelj, kostanjevo rjavo praži, dolij mesno juho in vino ter začini z nageljnovimi žbicami, sladkorjem, limonino lupino, rezinami limone, vse naj se še malo kuha.

Gratzerisches Kochbuch, 1811

BREZMESNE JEDI

Krhlenka

1/2 kg krompirja, 1/2 kg sveže repe, 1 l vode, 2 stroka česna, drobnejša čebula, kumina, žajbelj, sol, 1 žlica zaseke ali masti, 1 žlica moke, 1 žlička sladke rdeče paprike. Olupljeno repo narežemo na kocke. Zalijemo z vročo juho, solimo, dodamo sesekljano čebulo, česen in kumino. Ko repa vre pol ure, dodamo na kocke narezan krompir in pustimo, da jed počasi vre. Primešamo prežganje iz zaseke in moke, ki smo mu na koncu dodali papriko ter pustimo, da ponovno prevre. Ponudimo s kruhom.

Marija Fras, Prleška kuhinja, 1999

Suhi sireki

Domača skuta, sol, kumina, rdeča sladka in pekoča paprika. Z izdelavo sirekov skuti podaljšamo trajnost. Uporabimo domačo dobro odcejeno skuto. Damo jo v skledo in po okusu začinimo. Premesimo jo in z rokami oblikujemo sireke stožčaste oblike. Sušimo jih na zraku ali na robu krušne peči. Jed je obstojna, primerna za malico z domačim kruhom ali kot dodatek k domačemu narezku.

Marija Fras, Prleška kuhinja, 1999

SOLATE

Solata iz motovilca

Lepo oprano solato naloži v skledo, v sredo postavi kuhano cvetačo. Trdo kuhana jajca olupi, beljak in rumenjak posebej dobro nasekljaj, drobno nareži tudi kuhano peso. S tem naredi lepe kupčke po solati. Posoli, olje in kis pa dodaj še preden naložiš kupčke jajc in pese.

Valentin Vodnik, Kuharske bukve, 1799

Zelena v solati

Zeleno umij, olupi in skuhaj do mehkega v vodi. Ko se ohladi, jo nareži na rezine, posoli, popopraj ter zmešaj z dobrim oljem in pol toliko kisa. Lahko jo tudi surovo olupiš ter narežeš ali naribaš na zelo tanke rezine in pripraviš kot solato s sesekljanimi šalotkami ali zeleno čebulo in drobnjakom, s krljji trdo kuhanih jajc in očiščenimi sardelami.

Franz Zelena, Kochkunst, 1828

SLADICE

Mandeljnova torta

V pocinkan lonec ubij 6 jajc in 6 rumenjakov ter postavi lonec na trinog nad majhno žerjavico. Raztepi jajca nad njo in pusti, da postanejo malo mlačna. Potlej vzemi z ognja, raztepi jajca, da postanejo prav gosta; dodaj pol libre (28 dag) presejanega sladkorja in drobno zrezano lupino od ene limone. Mešaj, da se zgosti. Dodaj eno libro (56 dag) drobno stolčenih mandeljnov in mešaj tako dolgo, da ne bo nobenih grudic. Nato v plitvi cinasti skledi z lesenim nožem raztepi beljak iz 6-ih ostalih jajc, da se speni. Vmešaj v lonec in tako je torta pripravljena. Obod in pleh dobro pomasti s surovim maslom ter potresi z ribanim kruhom, notri vlij pripravljeno

maso. Pokrij ter daj gori in doli majhno žerjavico. Ko je torta pečena, obreži z nožem okoli oboda, da se obod od torte loči, nato torto iztresi iz pleha. Plitvo skledo pokrij s krožnikom ter prevrni torto s plehom vred nanj.

Valentin Vodnik, Kuharske bukve, 1799

Jabolčna čežana

Olupi sladka jabolka in jih nareži na tanke rezine, dolij malo vina in počasi kuhaj, da se jabolka zmeščajo. Nato jih gladko razmešaj, na masti popeci naribani beli kruh in ga vmešaj v jabolka. Nato sladkaj in začini ter pusti še malo vreti.

Köchin, 1691

Začinjeni krofki

Pol funta (28 dag) fino zmletega sladkorja mešaj s 6 rumenjaki pol ure, dodaj fino zdrobljene začimbe, kot so muškatni orešček, pol paličice cimeta, pol vanilijeve paličice, več nageljnovih žbic in paličico ingverja, drobno narezano limonino lupino in drobno narezano kandirano pomarančno lupino. To vse rahlo zmešaj s 1/2 funta moke in končno s snegom iz 6 beljakov dokončaj testo. Na z maslom pomazan papir stiskaj okrogle krofke in jih speči v peči.

Franz Zelena, Kochkunst, 1828

Jagodna žolica

Pred ta dan namoči 3 1/2 dekagrama (2 lota) vizjega mehurja v poldrugo litrovo osmino (pol masleca) vode; če pa gelatino vzameš in je žolica v skledi, je dva dekagrama 6 1/4 grama (1 1/2 lota) zadosti. Šprudljaj malo beljaka in vlij ga v kotliček k 28 dekagramov cukra in kuhaj, da se očisti in potegne; potem deni notri namočen vizji mehur in poldrugo litrovo četertino vina; ko zavre, skozi snažno ruto jo precedi, potem prilij še poldrugo litrovo četertino jagodnega ocedka, če še kaj manjka do dobrega enega litra (bokal), pa še malo vina prilij. Če hočeš, jo tudi pobarvaj in tako vlivaj v model ali v stekleno skledo, samo nekoliko si jo prihrani, če hočeš po-barvaj in vlij v majhne modelčke; ko se sterdi, v krop pomoči in na snažen okrožnik povezni vsacega posebej, ter z nožem pokladaj v skledo na žolico.

Čez noč v merzlo vodo namoči nekaj pinol, rahlo jih zlušči, da serčic ne pokvariš, potem jih še v vodo deni, da se razcvetejo; preden na mizo daš, notri natakni razcvetele pinole, če imaš žolico v skledi.

Magdalena Pleiweiss, Slovenska kuharica, 1868

Bosman

1 kg pšenične moke, 1/2 l mleka, 1 jajce, 1 žlica masti, sol, kvas, 1 žlička sladkorja, nekaj žlic toplega mleka za kvas. V lonček damo kvas, sladkor, mleko in premešamo. Ko vzhaja, ga damo k moki, prav tako preostale sestavine. Testo dobro pregnetemo in pustimo, da vzhaja. Naj ne bo pretrdo! Vzhajanega oblikujemo v bosman. Naredimo štiri enake tra-kove testa; tri spletemo v kito, četrtega damo po sredini kite in ga podvihamo pod bosman. Pustimo na prtu, da vzhaja. Premažemo s stepenim jajcem in spečemo v krušni peči (ali električni pečici pri 200° C).

Marija Fras, Prleška kuhinja, 1999

PIJAČE

Limonino mleko

1 bokal (1,5 l) surovega mleka, 12 rumenjakov, olupek od limone, ki si ga nastrgal na sladkorju in nekaj sladkorja zmešaj in hladno razžvrkljaj. Potem pristavi na žerjavico ter stepaj. Ko začne vreti, zlij v skledo, potresi z drobno zrezanimi pistacijami ter pusti, da se shladi. Postrezi hladno.

Valentin Vodnik, Kuharske bukve, 1799

Punč

Na 2 funtih (112 dag) sladkorja zdrgni rumeno lupino 4 limon. Sladkor daj v jušni lonec. Lonec pokrij s finim cedilom, stisni vanj sok 12 limon, dolij 3 kvarte (4,245 l) vrele vode in pol lota (8,75 g) ruskega ali holandskega čaja, steklenico dobrega ruma ali žganja . Nato pokrij posodo in pristavi na blag ogenj. Ko se začne dvigati bela pena, lonec odstavi. Za izboljšanje okusa lahko na sladkorju zdrgneš tudi nekaj pomaranč in jih primešaš skupaj s sokom.

Franz Zelena, Kochkunst, 1828



Žlica, medenina.

