

v Tržiču, od katerih mora dobivati polovico obresti ad dies vital sorodnik Andrej Dobrin. Potem vse ubožnici.

500 gl. v obligacijah za ustanovne maše zame, za starše ter brate in sestre v župniji Tržič.

500 gl. detto detto detto v župniji Ribnica.

Služkinji Miliki do vseh svetnikov plačo 18 gl. in še eno letno plačo 36 gl. s posteljo in dvema paroma platnenih rjuh, služkinji Poloni plačo do 21. 8. po 12 gl. in eno celoletno plačo.

Moje truplo pokopati stanu primerno brez razkošja. Dolgov ni.

Holzapflöva oporoška nas po načinu izražanja kakor tudi po oblikovni strani potrjuje v originalnosti zapisa, saj so v tistem času bile v tej obliki pisaie oporoške zelo pogoste. Avtor

namreč ni izpustil nobenih bistvenih volil, ki so bila tedaj v navadi niti ni opaziti pri tej oporoški dolgovnosti, ki so bile v oporokan znane v prejšnjem obdobju.

VIRI IN LITERATURA

1. Ignacij Holzapfel, Štirideset let gluhonemnice v Ljubljani (1900—1940), Lj. 1940 str. 6—8.
2. A. Gspan: Cvetnik slovenske vezane besede II. SM, Ljubljana 1979. str. 84. — 3. Prav tam, str. 13, podobno SIS 1957/58, str. 3; Ivan Kolar: Literarni sprehod po Ljubljani, na str. 111. — 4. Arhiv CRSG — Ljubljana, Vojkova 74, Ljubljana.

IZ ARHIVSKE ZAKLADNICE

KRISTINA SAMPERL-PURG

Zgodovinski arhiv v Ptujju hrani v zbirki rokopisov pod signaturo R-57 zanimiv rokopis iz leta 1683 z naslovom: Navodila za pripravo zdravil in jedil. Regest je napisal prof. A. Klasing, ki je leta 1976 tudi ugotovil, da manjka list 28^{rv}. Rokopis je malega formata 16 × 20 cm, papir je v polah po štiri ali več listov, ki so bili poprej sešiti po vsebini neurejeno, sedaj razvezani in vebinsko urejeni, vendar nepopolni, ker manjka več listov ali delov listov. Listi so na novo oštevilčeni od 1 do 31. Rokopis je v originalnih trdih platnicah, prevlečenih s pergamentom. Na prvi notranji strani platnic je datum 6. maj 1683. Rokopis je bil leta 1978 restavriran in je danes v zadovoljivem stanju. Jezik je nemščina, pisava gotica, enotna v vsem rokopisu. Ta izhaja iz rokopisne zbirke Muzejskega društva v Ptujju, na nekaj mestih ima pečat »Ferk Museumsbibliothek in Gamlitz«, kar priča, da je prešel v last Muzejskega društva v Ptujju že okoli leta 1900 obenem s knjižnico in muzejskimi zbirkami prof. Ferka.

Vsebinski pregled nam pove, da gre od strani 1 do 22 za navodila o pripravi raznih zdravil (vod, praškov, kadi, sokov, maziv, klistirjev, čistil, napojev, obližev, itd. . .) iz zdravilnih rastlin in naravnih proizvodov, tudi za otroške bolezni. Od strani 22 do 31 so kuharska navodila za pripravo raznih jedil kot npr. juh, omak, mesa raznih živali, itd. Ta del je zelo nepopolno ohranjen.

Nekaj kuharskih receptov je bilo izpisanih za diplomantko gostinske šole. Ob transkripciji in prevodu se je porodila misel, da bi kakšnega od kuharskih receptov predstavila širši javnosti. Pred 300 leti, ko je rokopis nastal, in seveda že prej, so kuhali zanimive in dobre jedi. Pripravljali so lahko prebavljivo hrano, meso — piščanci, teletina, ribe, divjačina, drobovina — in zelenjavo so v glavnem kuhali, uporabljali so dosti masla, malo zatepov in prežganj in, kar je še najbolj zanimivo, dosti začimb — sol, poper, paprika, cimet, nageljnovc žbice, žafran, muškadni orešček, ingver, gobe, parmezan, majaron, mandlje, rožmarin, vino, kis, sladkor, . . . čebula, peteršilj. Mnoge od naštetih začimb so prišle iz Orienta, se pravi, da so jih kuharji imeli na voljo, torej je trgovina z njimi cvetela. Prav zanimivo bi bilo ugotoviti, kje (teritorialno) so tako jedli in kateri sloj ljudi. Glede na razne tudi sadne juhe, sladkane juhe in podobno domnevam, da gre verjetno za germanski prostor. Ena od juh nosi ime nizozemska in je taka tudi po sestavinah, saj so jo pripravljali iz mleka, masla, grobo naribanega parmezana, žemelj in popra. Natančen in podroben pregled vseh receptov in navodil za pripravo zdravil bi odkril še kako posebnost ali krajevno časovno opredelitev, vendar to naj ostane za dobrega poznavalca kulinarike, domače in tuje, za farmacevta in seveda jezikoslovca.

Med recepti so zanimivi tisti za juhe; naj jih nekaj navedem: dobra pivovska juha (pivò,

jajca), ribja juha, rožmarinova juha, lovska juha, vinska juha (vino, jajca, žafran, muškati limonina (tudi pomarančna) juha, piščanec v črni juhi (piščanec, vino, kri.) —

Samostojne jedi: polnjen piščanec, polnjena špinača, polnjene žemlje (kot polnilo ribez) ... ocvrti žličniki, ... pečenka. Sladica: krofi, zdrobov kolač (cinasta posoda je potrebna), žemljine rezine.

Navodilo za izdelavo telečjih klobas (verjetno hrenovk).

Za ponazorilo so predstavljeni recepti za tri juhe, in sicer fotokopija¹ iz rokopisa, transkripcije in prost prevod.

PIŠČANEC V ČRNI JUHI (str. 23, prost prevod)

Kri enega ali več piščancev daj v vino ali kis, piščanca razreži in ga oprži v vroči masti, nato ga zloži v skledo, nareži čebulo, jo oprži na masti, dodaj malo drobtin, dolij vode, vino, kis s krvjo in pusti vreti, dodaj poper, sladkor, cimret in nageljnovc žbice.

EIN HIENLEIN IN EINER SCHWARZEN SUPPEN

(transkripcija)

Man soll den schweiß von einen hienlein, oder mehr, in wein oder essich aufgangen, dß hienlein zerglidern, und in heissen schmalz abbrennen, darnach in ein höferl thuen, und ein zwifelhachken, in schmalz resten, und ein wenig geribne semel darzue, daran giessen wasser, wein, essich, auch den schweiß, und sieden lassen,

darnach darzue thuen pfeffer, zugger, zimet, und näglstup.

DOBRA PIVOVSKA JUHA (str. 24, prost prevod)

(transkripcija)

Vzemi dobro pivo in če je močno, ga zmešaj z vodo in v mešanico stepi 4 rumenjake in dobro smetano, vse skupaj dobro premešaj in pusti vreti in ko je gotovo, dodaj kos masla, da se raztopi, dodaj narezan kruh.

EIN GUETE PIER SUPPEN

Man soll guetes pier nemmen, und wan es gar händig und starckh ist, mit wasser mischen, und darunter abspritlen vier ayr dotter, und ein gueten räm, und wol miteinnander abkhlopfes, und sieden, und wan man will anrichten ein guetes stüchl puter darein zergehen lassen, und daß prod darauf manß anrichten, gewirflet schneiden.

JUHA IZ ROŽMARINA (str. 26, prost prevod)

Daj moko na mast, da zarumeni, nato dolij govejo juho, dodaj drobno narezan rožmarin, priloži muškati in pusti vreti.

ROSMARIN SUPPEL

(transkripcija)

Man soll ein mehl in einen schmalz einprenen, ziblich braun, daran giessen rindsuppen, und den rosmarin khlein darein schneiden, und mues muscatblie darzue legen, und sieden lassen.