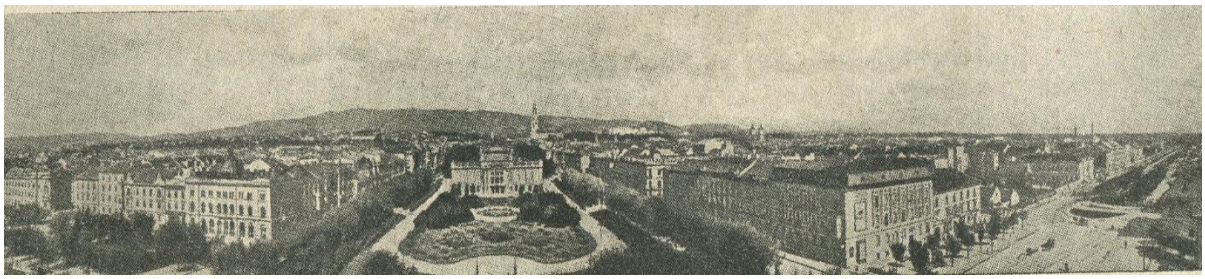
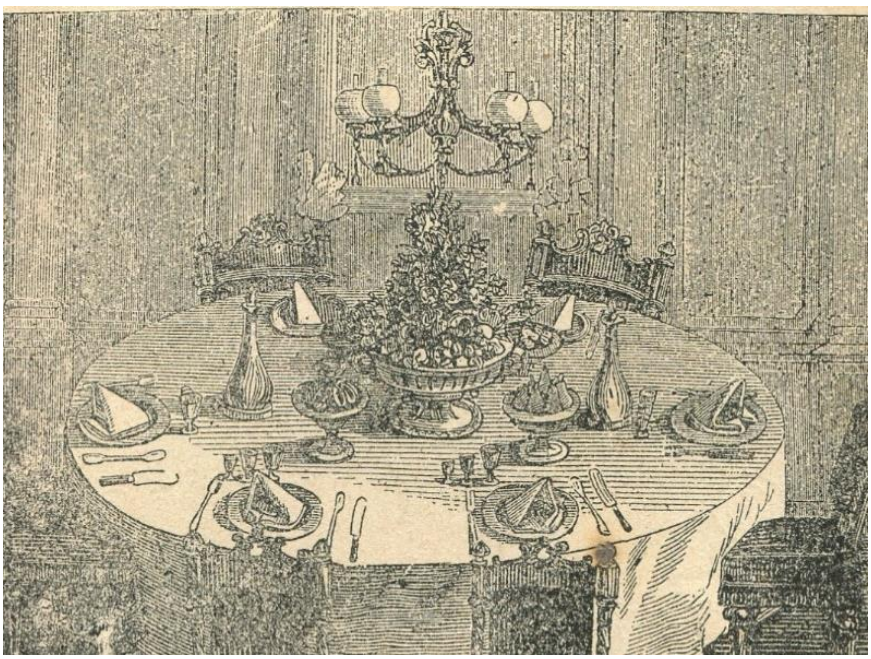
ZAGREBAČKI STOL









ZLATAN NADVORNIK

Zlatan Nadvornik: ZAGREBAČKI STOL

Prvo izdanje: ISBN 953-99271-0-2 (2003)

Drugo dopunjeno i prošireno izdanje
Djelo deponirano u HAA, pod brojevima: 09-1033; 09-1123: 09-1197

© Copyright, Zlatan Nadvornik, Zagreb 2019.

Sva prava pridržana. Ni jedan dio ove knjige ne smije se reproducirati ili prenositi u bilo kojem obliku, ni na koji način, elektronički ili mehanički, uključujući fotokopiranje, snimanje ili pohranjivanje u bazu podataka ijedne namjene bez prethodnog pismenog dopuštenja nositelja autorskih prava.

Ilustrovani tjednik OBITELJ za hrvatsku porodicu, nekompletna godišta 1932 – 1942, obradio Zlatan Nadvornik

Naslovnica:

Fotografije:

Ivan Zasche, Panorama grada s juga, od zgrade Sveučilišta do početka Vlaške ulice, oko 1861. god., MGZ 3210

Pogled na Zagreb god. 1888 s onog mjesta gdje je 1892 sagrađen glavni kolodvor

Pogled na Zagreb god. 1933 s glavnog kolodvora

Stol prostrt na njemački način, NOVA ZAGREBAČKA KUHARICA oko 1900 god.

NAZDRAVIČAR
I GOVORNIK
ZA SVE PRILIKE ŽIVOTA

SBIRKA
ozbiljnih i šaljivih nazdravica i prigodnih
govora

sastavio

I. JOSIP ŠARIČ

drugo popunjeno i pregledano izdanje

TISAK I NAKLADA KNJIŽARE L. HARTMANA (KUGLI I DEUTSCH).
Zagreb, Ilica 30.

(siječanj 1901.)

Zagrebu

Bieli grade, bieli nam se za se i za svoje kitne Hrvačane. Bio uzor sloge i napretka ! Bio uzor narodnih vrlina ! Uzor knjige, uzor običaja; uzor svoga i svoje starine ! Tudje majka srdce ne veseli, tudj običaj tudje gradi dvore. Nikome se nikad ne klanjao, več svoje vazda grlio i unapredjivao. Ti nam budi maticom, oko koje če se dragovoljno kupiti sav narod. -- Zdravicu ovu posvečujemo za liep procvat i napredak glavnoga hrvatskoga grada Zagreba !

Zagrebu

Povrh starog Griča brda
Kao junak lijep i mlad,
Smjele glave, čela tvrda,
Slavni stoji Zagreb-grad;
Živ, ponosit,
Jak, prkosit,
Kad slobode plane boj.
Tko tu kliko ne bi:
Slava, slava Tebi,
Zagreb-grade divni moj !

Mnoge bure povrh njega
Prosu svijeta udes ljut,
Al pod krilom našeg stijega
On stajaše tvrd i krut.
Ljutit stresa
Juriš bijesa
I razmrvi vraga roj.
Tko tu kliko ne bi:
Slava, slava Tebi,
Zagreb-grade divni moj !

Nad njim bljesnu zlatna zvijezda,
Da ugleda druga drug.
Kao soko iz svog gnijezda,
U daleki prhnu jug
Glas hrvatstva
Doziv bratstva:
Preni mi se, rode moj !
Tko tu kliko ne bi:
Slava, slava Tebi,
Zagreb-grade divni moj !

Ti uzkrisi naše pleme,
Ti rastjera duha noć,
Ti nam siješ znanja sjeme
Ti nam dižeš roda moć.
Svjetlobornih,
Umotvornih
Glava rađaš silan broj.
Tko tu kliko ne bi:
Slava, slava Tebi,
Zagreb-grade divni moj !

Kad zarudi mlada zora
A iz zore dvor i hram.
Zlatno polje, zelen-gora,
Sjajna Sava, loze plam,
Od miline
Duša gine,
Po krasoti bludeć toj.
Tko tu kliko ne bi:
Slava, slava Tebi,
Zagreb-grade divni moj !

Zagreb-grade, naša glavo,
Zagreb-grade, štite naš,
Zagreb-grade, naša slavo,
Kao sunce ti nam sjaš.
Budi velik,
Jak ko čelik,
Tisuć ljeta slavan stoj !
Tko tu kliko ne bi:
Slava, slava Tebi,
Zagreb-grade divni moj !

(August Šenoa, 14.11.1834.,Zagreb-13.12.1881., Zagreb)

(August se Šenoa katkada potpisivao, pišući vesele sastave, »Onufriuš Kopriva, poeta laškouličanski«.)

ONUFRIUS KOPRIVA.

(August Šenoa)

= ČUDNOVITA =

DVEH KAPUTOV

= ZMEŠARIJA. =

ZAGREB.

NAKLADA I TISAK DIONIČKE TISKARE.

1903.

Serbus, dragi Zagreb moj

Serbus, dragi Zagreb moj,
Kaj se skrivaš v megli toj,
Kak da bi se nekaj sramil!
Ti se nemaš sramit kaj!

I sad sem tu i pak sem Tvoj,
Serbus dragi Zagreb moj.

Ti si lep još kak navek,
I horvacki prek na prek,
Znam da Ti si mene mamil,
Ja sem Tebi štel nazaj.

I sad sem tu i pak sem Tvoj,
Serbus dragi Zagreb moj.

Mili Zagreb ima te rad,
I u megli bel je sad,
Pariz nema kaj Ti imaš,
Jer si lepi, jer si naš.

Zdaleka si ti mene mamil,
Ja sem k Tebi štel nazaj.
Sad sem tu i pak sem tvoj,
Serbus, dragi Zagreb moj!

(Dragutin Domjanić napisao je 1921. ovu pjesmicu /pod pseudonimom Vujec Grba/ za igrokaz potepuh Petrica, koji se vraća kući – Zagrebu. Gotovo pola stoljeća, nakon nastanka, pjesmu je uglazbio Nikica Kalogjera koju i danas čujemo u izvođenju Tonija Leskovara na valovima Radio Sljemena, najzagrebačkijeg radija. Govor D. Domjanića je jezik „zagrebačkog asfalta“. Na pročelju kuće Gundulićeva 31. stoji spomen ploča i kazuje da je u njoj živio, stvarao i umro Domjanić).

Pogiboh za gradom gdje najljepše na svijetu zvuči slatki kaj. Zagreb kaki je da je, pravi je raj.

Sada istom vidim kako je naš Zagreb divan sa svojim divnim Zrinjevcem historiskim Gričem i aristokratskim Kaptolom, sa divnim svojim izletima i promenadama, kojima ni u Beču para nema.

(Tako je o glavnom gradu Hrvatske još u početku 20. stoljeća pisao Antun Gustav Matoš. Veliki hrvatski književnik nije rođen u njemu, nego u Tovarniku, u Slavoniji, Srijemu, 13.VI.1873. godine, ali Zagreb ga je, kao i mnoge druge umjetnike, nadahnjivao i privlačio snagom kojoj se nije moglo oduprijeti, gdje je i preminuo 17.III. 1914.)

Jutros je varoš bila / čista kao svečana slika, / u smeđem osvjetljenju / što padaš s neba / na ulice i trgove, / te smo šećući pored kestenova / tugovali / žalovali, / blago, / bez žalosti, / bez tuge: / dolazi, / dolazi ona divna zagrebačka jesen. / I mučilo nas / što naši mrtvi nisu s nama / da vide novi Zagreb, / ljupku Hrvatsku.

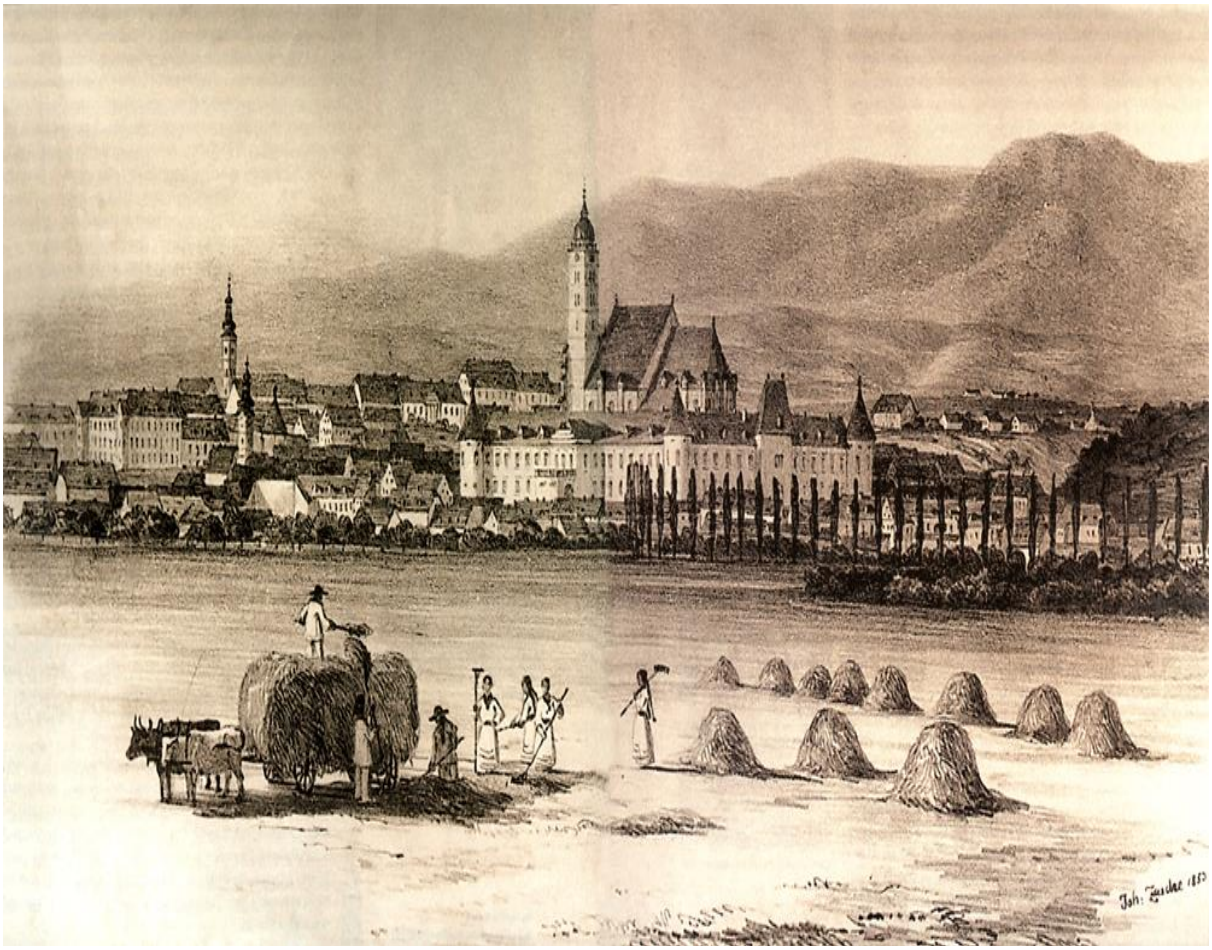
„Ljupku Hrvatsku – najdražu koju nosimo u srcu; i Zagreb koji nam živi u srcu, živeći u Gospodinu“

(Tinova pjesma „Jesen u Zagrebu“)

UVOD



Zagreb s jugoistočne strane oko godine 1639. (Nacionalna knjižnica u Beču)



Veduta Zagreba s naslovne stranice albuma Jurja Ves
Litografija Johannesa Zaschea iz 1853.



Središnji trg dobiva ime Trg Bana Josipa Jelačića 1848 godine a spomenik je podignut 1866.

Zagreb, Hrvatska metropola, prepoznatljive, skromne i fine fizionomije, grad koji je već stoljećima raskrižje važnih putova na razmeđi sjeverne i srednje Europe sa Sredozemljem, ugošćavao je mnoge putnike namjernike. Kad su hodočašća vezana i križarskim ratovima pokrenula skoro cijelu Europu na duga putovanja u Jeruzalem, na Kristov grob, ili u Rim na grobove apostolskih prvaka sv. Petra i Pavla, Zagreb je opet bio putno razmeđe.

Mnogi europski gradovi nemaju tako lijepu okolicu kao Zagreb, a mnogi posjetitelji ne znaju za Andautoniju, baštinu Rimskog carstva u Ščitarjevu (važna rimska prometnica koja je prolazila kroz današnje zagrebačko područje u smjeru Poetovio (Ptuj) – Andautonia (Ščitarjevo, desna obala Save) – Siscia govore vrijedni kameni spomenici. Tako je na miljokazu nađenom u Jelkovcu zapisano da je stajao na cesti 30 rimskih milja daleko od Siscije. To je do danas najizravniji dokaz da je stara Andautonia bila na mjestu današnjeg Ščitarjeva. Iskrivljeno ime Andautonije je bilo Dautonia. Oblik tog naselja bio je nepravilan šesterokut kome je veća dijagonala od sjevera prema jugu iznosila 300 rimskih koraka. Gradski je zid bio udaljen od Save oko 600 rimskih koraka. Prilikom iskopavanja nađeni su temelji rimskih zgrada, ostaci zidnih slika s biljnim ornamentima, oruđe, posuđe, nakit i natpisi. Iz njih vidimo da su se štovala rimska božanstva Jupiter, Nemeza, Silvan i riječni bog Savus. Tradicionalni Dani Andautonije su zadnje subote i nedjelje u travnju.

Nedaleko Stenjevca pronađeno je također rimsko naselje koje je bilo isti na desnoj obali Save uz staru cestu Emona (Ljubljana – Siscia. Srednjovjekovni izvori spominju u Stenjevcu savsku luku, pa možemo pretpostaviti da je ona

postojala i u rimsko vrijeme; - rimski municipij, tj. grad sa samostalnom upravom i sjedište rimske vlasti na ovom teritoriju), nedaleko Zagreba.

Zagrebačka okolica poznata je po Samoboru (*Sanoboru*, kako kažu pravi Samoborci), jednom od vodećih tradicionalnih izletničkih destinacija, kao i po „fašniku“ koji se održava neprekidno od 1828. godine (najveći i najstariji fašnik u Hrvatskoj održava se od 1828. godine kad je Juraj Herdiborski zamolio samoborski Magistrat da mu ustupi dvoranu općinske vijećnice za fašničke balove. Fašnik traje 11 dana) i „salamijadi“ koja se održava od 1987. godine s autohtonim kobasicama (češnjovki, salami i drugim suhomesnatim proizvodima; „Samoborska salama“ kao autohtona salama postala je robna marka Zagrebačke županije), samoborskim kremšnitama i najpoznatijim gostionicama: izletištem u Anindolu – šumarku Samobora sa crkvicom sv. Ane i Gabreku koja je na istom mjestu od 1929. godine. Prvobitno je tu bila mesnica i trgovina Gabrijela i Alojzije Medved. Kroz par godina, promućurni bračni par koji je dotadašnje kupce ponudio je za svaku naručenu litru vina besplatnom vodom i metrom sijena za konje, svojom „bakinom kuhinjom“ postala je kultna gostionica jelima kao: *špek-fileki, paprikaš, dinstano zelje, kisela repa s dinstanim zeljem, svježim sirom i čvarcima*, a kasnije su dodani: *češnjovke s muštardom, pohani teleći mozak, mozak s jacima* (osobiti specijalitet tijekom kolinja) , *teleća jetra i koljenica*. Od tadašnjih uglednih gostiju vrijedno je spomenuti Miroslava Krležu koji je uživao pohani mozak ili mozak s jajima, August, Tin, Ujević tražio je tu svoju muzu i gasio žeđ, Vladimir Nazor i Antun Augustinčić uživali su i poznatim Gabrekovim palačinkama (priređivao je 12 vrsti), Alojzije Stepinac uvijek se okrepljivao nakon redovne šetnje Samoborskim gorjem.



Anindol, Samobor



Češnjovke sa samoborskom muštardom

Češnjovke kuhajte 20-25 minuta. Oguljeni krumpir skuhajte, zgnječite i pirjajte na poprženom kosanom luku. Umiješajte crvenu mljevenu papriku (pola slatke, pola ljute) i posolite. Poslužite sa samoborskom muštardom.

Godine 1810. otvorena je poštanska diližansa i hotel *K gradu Trstu* sa pet soba, restauracijom i spremištem za konje.


Gostiona
k gradu Trstu
u Samoboru.

Najveća gostiona u Samoboru, spojena sa svratištem, u kom je mnogo soba za strance, velika dvorana za plesove i druge zabave, zatim prostrana kavana, ledenica, staja za 50 konja i sve što k svratištu, gostioni i kavani spada, iznajmljuje se počam od 15. listopada t. g. uz povoljne uvjete — Pobliže ubaviesti daje vlastnik

Marko Bahovac
u Samoboru.

652 5—1

Gostiona "K gradu Trstu". Pozor, 11. VIII. 1885., god. V, br. 183, str. 4.
Počeci turističke povijesti Samobora Danijel Vojak



Gostiona k gradu Trstu. Zavičajna zbirka Gradske knjižnice Samobor, 1901., bez sign.
Počeci turističke povijesti Samobora Danijel Vojak



Prepoznatljivi simbol Samobora bilo je i kupalište Šmidhen a kasnije i lječilište, otvoreno u drugoj polovici 19. stoljeća. Izvor vrela Sv. Helene kojeg su koristili još cisterciti u 13. stoljeću.





Krajem 19. st. samoborski ljekarnik Mirko Kleščić i dr. Juratović uređuju Hidropatsko kupalište s lječilištem, gđa Vera Saurer otvara hotel i restoran ("Pension") za smještaj ljetovališnih gostiju.

Hotel je imao 17 soba, blagovaonicu, čitaonicu, sobu za pušenje, sobu za zabavu i kuhinju u kojoj su se već tada spremala vegetarijanska jela, slastičarnicu, gdje su se mogli kupiti sladoled, torte, kolači, mlijeko, kefir i tkz. "šnenokle".


SAMOBOR – SUNČANO KUPALIŠTE


RACIJA LOVAČKI ROG
Samobor. „Lovački rog" i dvor Sauer. — Nordendorf.


HOTEL LAVICA
1920


HOTEL LAVICA



Lavica Samobor





Priča o Gabreku počinje davne 1929. godine, kada su Alojzija i Gabrijel (Gabrek) Medved otvorili malu gostionicu i mesnicu. Obiteljski ugostiteljski objekt *K Gabreku* postoji i danas i svaka generacija dala je svoj pečat.

Ponuda hrane se kroz povijest vrlo malo mijenjala, na jelovniku se nalazi 12 jela čije recepture datiraju još od osnutka, riječ je o tradicionalnim jelima: *špek fileki, čvarci, dinstana jetrica, punjena teleća prsa, teleće pečenje, češnjovke, krvavice, pečenice, pohani mozak*, *vepar u umaku od brusnica* i *biftek u kupinovom vinu*... Geslo „Domaće ponuđeno, po domaći spravleno“ najbolje opisuje ponudu na jelovniku.

Jože Prudeus napisao je pjesmu o Gabreku, koju je uglazbio Julije Njikoš:

Veliš Gabrek! Sima jasno, vu Horvatskoj, šire čak!!
Mam Sanobor, potok Gradna, Sveti Mihajl, Vugrinščak…
To je tak gdo ima ime. Da je Gabrek predi bil.
Pri njemu bi se kladil, ban Jelačić jel i pil!!
Tin po tiho sim dohajal, Krklec z društvom hekte spil,
Krleža se došpanciral, i Nazor se dobreg vžil…
Palačinke! Deca krasno! Velke, nemreš pojest pol.
Z vrhnjem, sirom, orehima, kak da je božićni stol!
Gabrek je Gabrek i bu na vek ime pravično, saka mu čast!
I vu to ime, čaše vu zdravle! Kaj je na stolu, naj bu vu slast!
Veliš Gabrek! Sima jasno, vu Horvatskoj, šire čak!! !
Mam Sanobor, potok Gradna, Sveti Mihajl, Vugrinščak…
To je tak gdo ima ime. Da je Gabrek predi bil,
Pri njemu bi se kladil, ban Jelačić jel i pil!!!
Tin po tiho sim dohajal, Krklec z društvom hekte spil,
Krleža se došpanciral, i Nazor se dobreg vžil…
Palačinke! Deca krasno! Velke, nemreš pojest pol.
Z vrhnjem, sirom, orehima, kak da je božićni stol!
Gabrek je Gabrek i bu na vek ime pravično, saka mu čast!
I vu to ime, čaše vu zdravle! Kaj je na stolu, naj bu vu slast!

Riblji restoran

Izvorno iz prospekta 1965.:

Udaljen je tri kilometra od Samobora, smješten u šumovitoj uvali uz rječicu Gradnu iz koje dolazi voda u vlastito ribogojilište. Restauracija ima svoje parkiralište, a uz madžarsku glazbu ide i takva kuhinja. Od pikantnih mađarskih specijaliteta istaknimo – fiš-paprikaš i madžarske popečke …









Fiš-paprikaš

Priprema se od dvije do tri vrste riječne ribe – šaran, soma, amura ili smuđa. Očišćena riba, oko 25 dkg po osobi, izreže se na komade, kuha se s dosta ljute horgoške mljevene paprike (oko 0,005 kg), papra (0,05), feferona (0,03) u bakrenim kotlićima, u kojima se i poslužuje uz domaće rezance.

Mađarski popečki



Sastojci za popečke*: tanko narezani svinjski odresci (šnicli), 1 jaje, brašno, malo jamničke, malo senfa; za umak; 1 luk, žlica koncentrata rajčice, razno povrće: crvena paprika, tikvice, grašak, mahune, gljive, kukuruz ... začini: slatka i ljuta paprika, sol, papar, 1 feferon, žličica šećera.*

Od brašna, malo soli, jaja i malo mineralne vode izradite gušće tekuće tijesto. Odreske istucite i premažite sa soli i senfom. Uvaljajte odreske u smjesu tijesta i pržite u vrućem ulju do zlatno žute boje.

Umak*; na zagrijanom ulju popržite kosani luk i odmah dodajte usitnjeni feferon. Promiješajte i dodajte sitno usitnjene gljive, tikvice, mahune, grašak, svježu papriku (slatku i ljutu), sol, žličicu šećera i koncentrat rajčice koju ste razmutili s malo vode (koristite raznovrsno povrće ali ne u prevelikim količinama). Umak ne smije biti previše bogat povrćem. Zgusnite umak sa žličicom gustina razmućenog u vodi. Čim povrće omekša – gotovo je. Umak mora biti pikantan. Poslužite popečke prelivene umakom uz domaće široke rezance.*

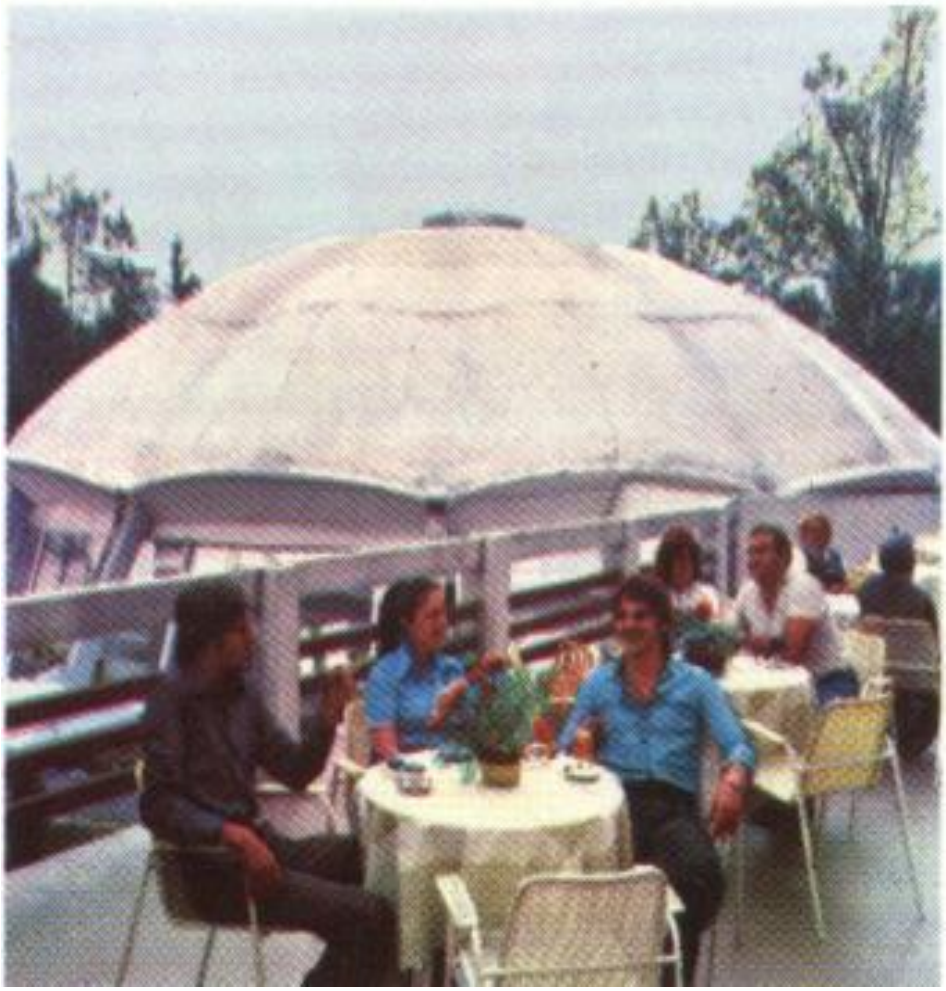
Hotel Šmidhen; više ne postoji.

Izvorno iz prospekta

Udaljen samo 23 kilometra od Zagreba, hotel „Šmidhen“ je privukao brojne ljubitelje dobre kuhinje i ugodnog smještaja. Jednim dijelom svoju privlačnost hotel duguje i ljepoti Samoborskog gorja, podno kojeg se smjestio. U restauraciji hotela „Šmidhen“ (250 sjedećih mjesta) svakodnevno, osim ponedjeljka i utorka – dobra glazba.

Hladna plata

Priprema za 10 osoba – pršut (0,25 kg), šunku (0,25, kulen (0,20) i kuhanu govedinu (0,20) izrežemo na tanke listove. Svježi sir (0,30), posolimo (0,02), popaprimo (0,03) i dobro izmiješamo. Na pliticu stavimo pripremljeni sir, a tanke listove narezaka složimo okolo. Ukrasimo maslinama (0,10), lučicama (0,10) i rezanim rajčicama (0,90).







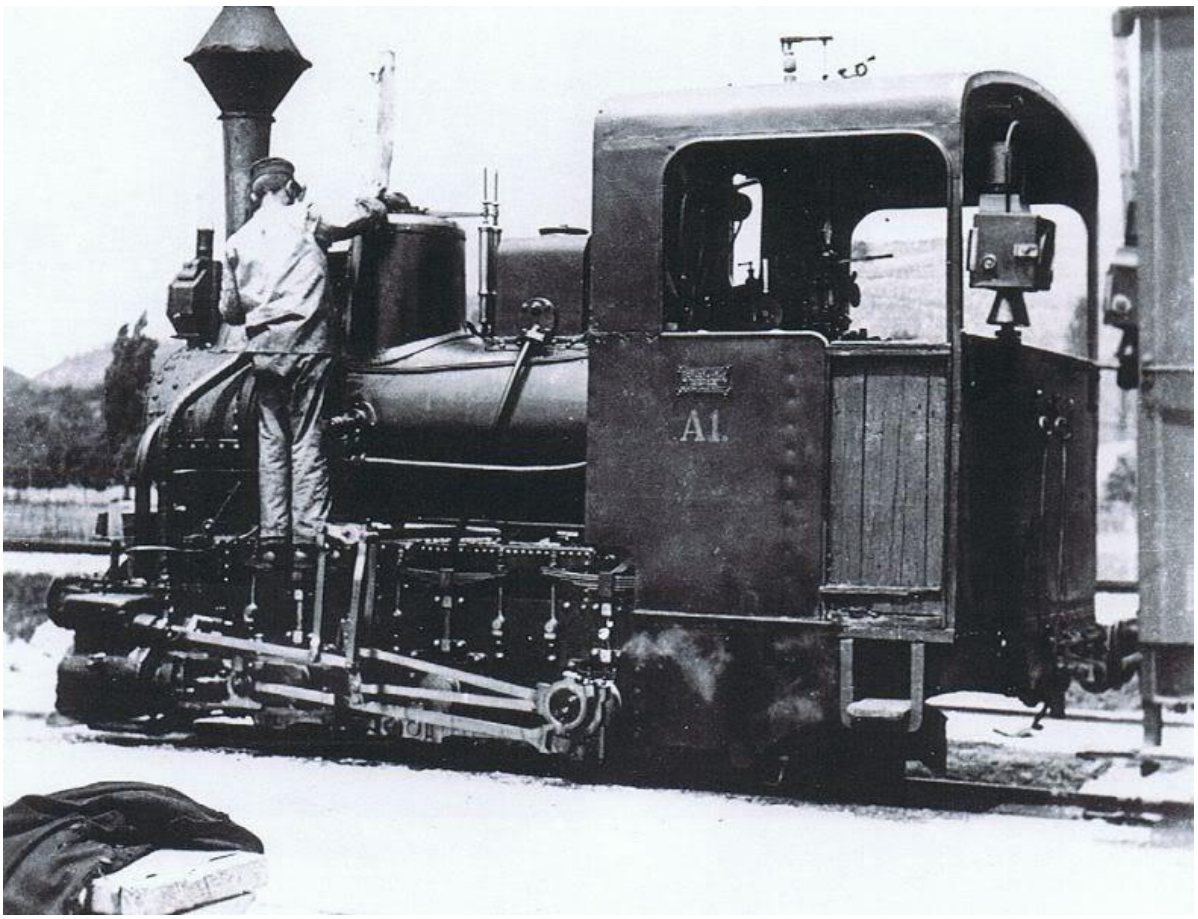
Izletište - kupalište Šmidhen

Nekad poznato kupalište, ne samo za Samoborce nego i za Zagrepčane i za svakog putnika dobronamjernika, otvoreno je 1974. godine. Ime je dobilo po nekadašnjem načelnik Samobora Ljudevitu Šmidhen.

Zahvaljujući caru Franji Josipu, koji je potpisao odluku o izgradnji *uzkotračne, paravozne vicinalne željeznice Zagreb-Podsused-Samobor* izgrađen je most 1884. preko Save, u Podsusedu, a 16. siječnja 1901. s četiri vlaka iz Zagreba i tri iz Samobora krenuo je promet. Njezina namjena je bila pretežno za prijevoz tereta (zbog toga su i zagrebački i samoborski kolodvor bili dosta udaljeni od središta mjesta), zagrebački Samoborski kolodvor bio je povezan, zbog mogućnosti pretovara tereta, spojnim teretnim kolosijekom sa Zapadnim kolodvorom (tragovi su vidljivi i danas). Brzina vožnje je bila 15-20 km/h, a ljeti su se putnici prevozili u otvorenim vagonima. Širina kolosijeka je bila 760 mm (za razliku od normalnog željezničkog kolosijeka širine 1435 mm).

Posljednji vlak (iz Samobora u 17,50 sati) bio je prozvan „kazališnim vlakom“ jer je bio namijenjen putnicima koji su željeli stići na večernje predstave u zagrebačkim kazalištima (povratak je bio u 22,45 sati).

Najljepše doba za vlak – „Samoborček“ bio je između dva rata. Mnogi su Zagrepčani u Samoboru provodili vikende, a ljeti su se vozili u otvorenim vagonima, onakvim kakvi se mogu vidjeti u Golikovu filmu „Tko pjeva zlo ne misli“.



1904 godina, lokomotiva Samoborčeka



Samoborček prolazi preko Podsusedskog mosta u pravcu Samobora



U **Samoboru** polaze od svakog vlaka na Glavni trg i svakom vlaku sa glavnog trga **autobusi** željeznice Zagreb-Samobor.
Cijena po osobi: radnim danom Din 1.—, nedjeljom i blagdanom Din 2.—
Za vrijeme **ljetne sezone** voze **autobusi u Šmidhenovo kupalište** kako slijedi:

sa kolodvora:			sa Glavnog trga:			sa kupališta:		
9^{25}	14^{10}	17^{10}	9^{30}	14^{15}	17^{45}	9^{45}	14^{30}	18^{00}

CIJENE: od kolodvora radnim danom Din 3.—, nedjeljom i blagdanom Din 4.—; sa Glavnog trga Din 2.—
Preuzimaju se izvanredne i izletničke vožnje.
Informacije daje šef stanice Samobor.

Svratište „LAVICA"
Ugodna baščа — Dvorana za ples
Soba za strance - Izvrsna kuhinja
Prvoklasna vina
Restaurater A. HLAVAČ
Telefon broj 2

Planinari! Izletnici!
Namirite svoje potrebe u mesnici i prodaji svih vrsti
SUHOMESNE ROBE I KOBASICA
PETAR ŠOŠTARIĆ
TRG KRALJA TOMISLAVA 18

Izvrsna domaća vina
toče se u gostioni
Franje Bastijančića
Mesnička ulica

Tražite svuda
PRESEČKI JEVU
SAMOBORSKU MUŠTARDU!
Pazite na zaštitni znak!

„VILA TONŠETIĆ"
Sobe za strance - Izvrsna kuhinja
Prekrasan položaj na Stražniku
5 minuta od Trga Kr. Tomislava
Cijene umjerene!

Sve informacije daje
DRUŠTVO ZA
PROMET STRANACA
Telefon broj 10

Vicinalna željeznica ZAGREB-SAMOBOR D. D.

RED VOŽNJE

važi od 15 aprila 1933 do opoziva

Putnička tarifa

od stanice	do stanice ili obratno	II razr. din	III razr. din
ZAGREB	Kustošija-Černomerec	3.	2.—
	Vrapče	3.—	2.—
	Stenjevec donji	3.—	2.—
	Stenjevec	3.—	2.—
	Stenjevec gornji	4.—	2.50
	Goljak-Bizek	5,—	3.—
	Susedgrad	5.—	3.50
	Rakitje	6.—	4.—
	Sv. Nedjelja	7.—	5.—
	Domaslovec	8.—	6.—
	Samobor	10.—	7.—
	Samobor natrag ili obratno	20.—	14.—
	Susedgrad „	10.—	7.—
	Mjesečne predbrojnice		
	Stenjevec srednji	80.—	50.—
	Susedgrad	100.—	80.—
	Sv. Nedjelja	150.—	100.—
	Samobor	200.—	130.—

31.12.1979. u 20:40 sa zagrebačkog Samoborskog kolodvora krenuo je posljednji vlak prema Samoboru.



Zagreb prije 1930. – Samoborski kolodvor (danas je u zgradi – pivnica Medvedgrad)



Zagreb 1930



Samobor – kolodvor



„Kumice“ se vračaju u Samobor nakon obavljenog posla,
prodaje svojih proizvoda, na zagrebačkim tržnicama





Pivnica Medvedgrad



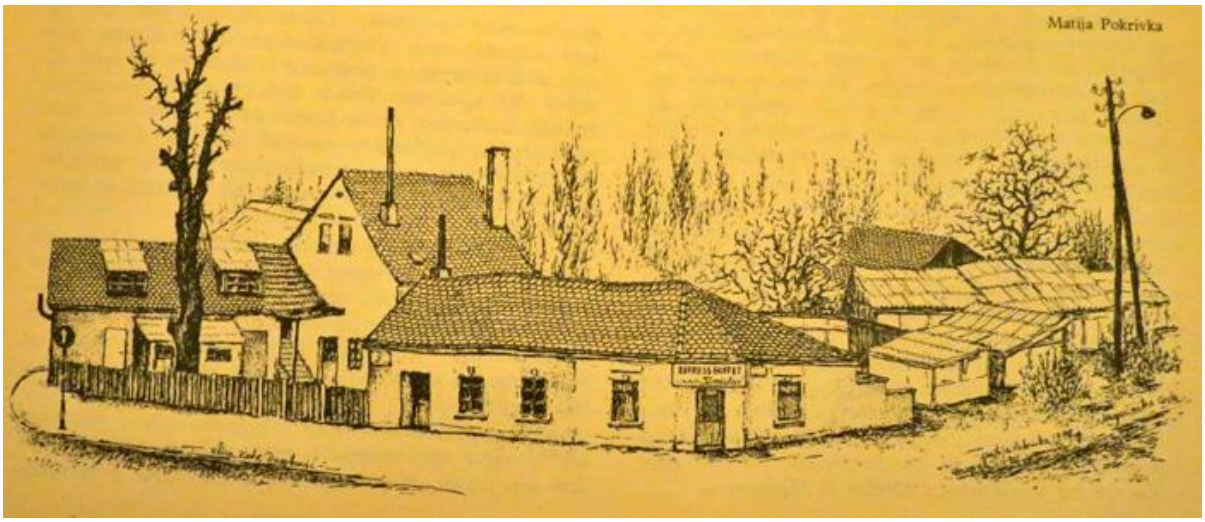
Ljetni vagon



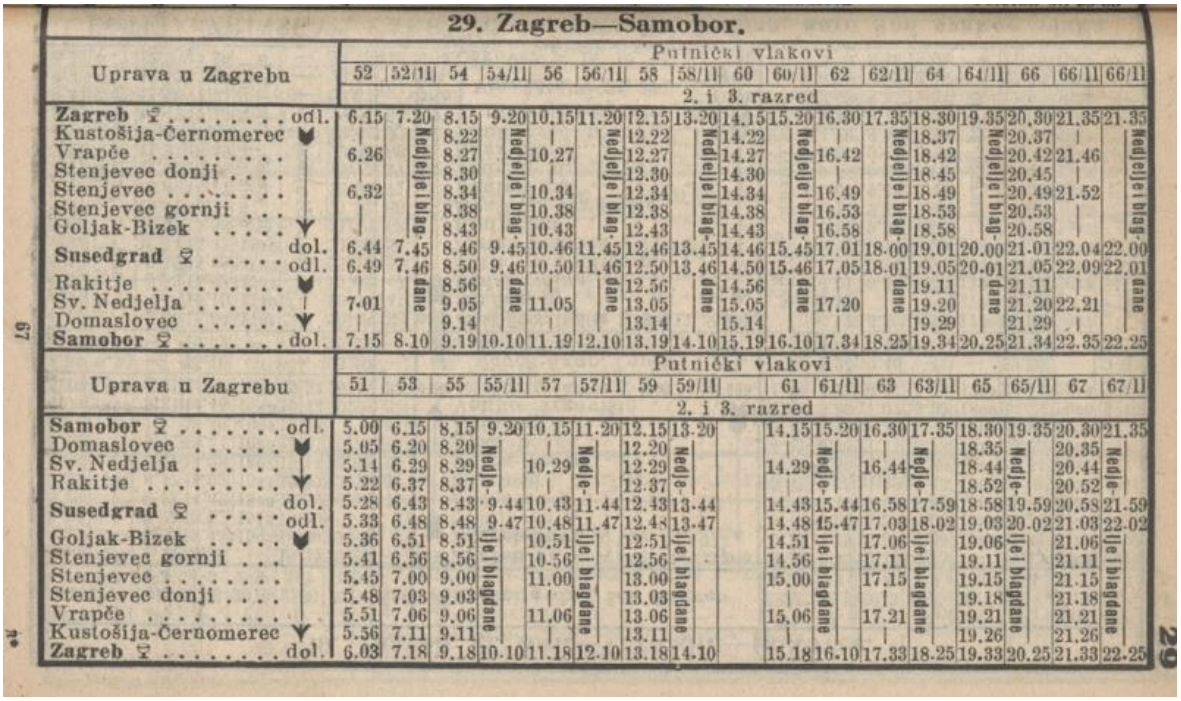
Pivnica *Mrzla piva*

Na uglu Adžijine ulice i Magazinske ceste, stiješnjen između njih dvije i obližnje Žajine ulice, nalazi se kultni lokal Mrzla piva koji je već dugi niz godina popularno okupljalište lokalnog stanovništva, studenata i srednjoškolaca. Na tome mjestu je još odavno postojala gostionica kojoj su glavni klijenti bili putnici koji su se vozili Samoborčekom. Nazivala se *Grom Gromova* i to je bilo okupljalište fijakerista, nakupaca i svih drugih koji su se okupljali

oko tada frekventnog kolodvora, a zaštitni znak gostionice je bio stari kesten kojeg sada više nema.



Grafika Matije Pokrivke iz 1978. (preneseno iz knjige “Crvena Trešnjevka”)
(Express buffet “Tomislav”, u 70-im i 80-im godinama prošlog stoljeća, a sada opet poznato staro ime - “Mrzla piva”.

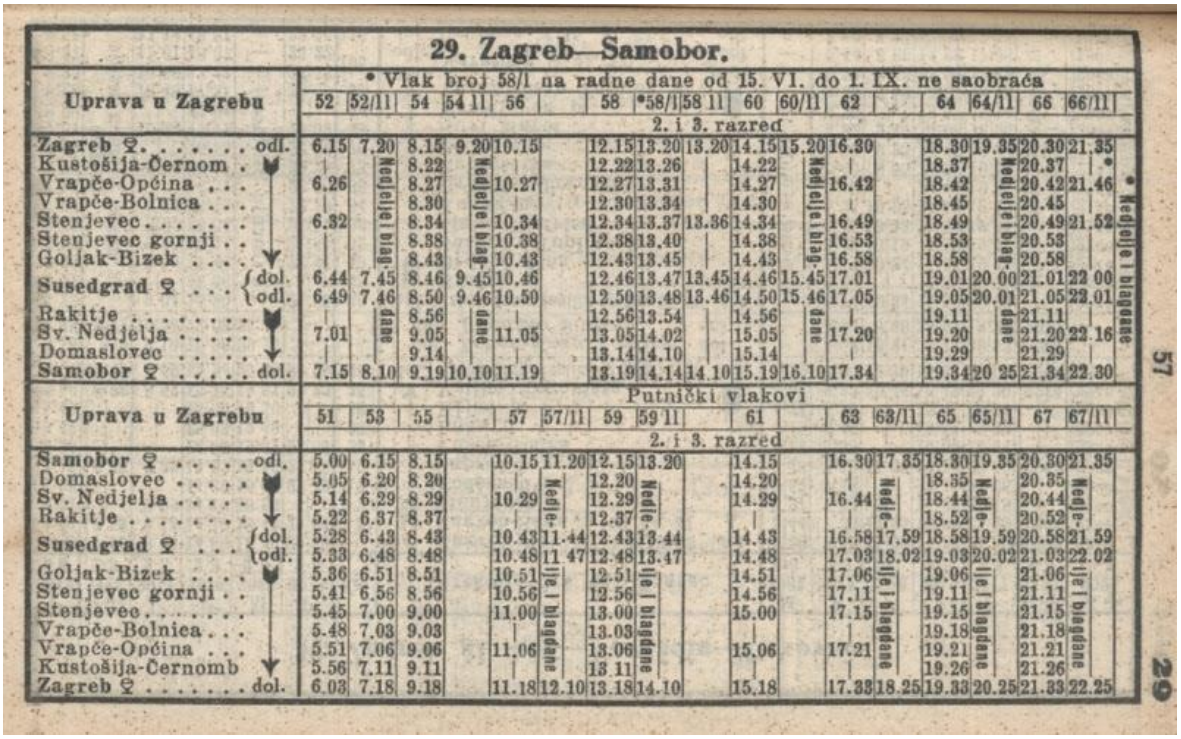


29. Zagreb—Samobor.

Uprava u Zagrebu	Putnički vlakovi																		
	52	52/11	54	54/11	56	56/11	58	58/11	60	60/11	62	62/11	64	64/11	66	66/11	66/11
	2. i 3. razred																
Zagreb ☿ ..... odl.	6.15	7.20	8.15	9.20	10.15	11.20	12.15	13.20	14.15	15.20	16.30	17.35	18.30	19.35	20.30	21.35	21.35
Kustošija-Černomerec	|	Nedjelje i blag-	8.22	Nedjelje i blag-	|	Nedjelje i blag-	12.22	Nedjelje i blag-	14.22	Nedjelje i blag-	|	Nedjelje i blag-	18.37	Nedjelje i blag-	20.37	|	Nedjelje i blag-
Vrapče	6.26		8.27		10.27		12.27		14.27		16.42		18.42		20.42	21.46	
Stenjevec donji	|		8.30		|		12.30		14.30			18.45		20.45	|	
Stenjevec	6.32		8.34		10.34		12.34		14.34		16.49		18.49		20.49	21.52	
Stenjevec gornji ...	|		8.38		10.38		12.38		14.38		16.53		18.53		20.53	|	
Goljak-Bizek	|		8.43		10.43		12.43		14.43		16.58		18.58		20.58	|	
Susedgrad ☿ ..... dol.	6.44	7.45	8.46	9.45	10.46	11.45	12.46	13.45	14.46	15.45	17.01	18.00	19.01	20.00	21.01	22.04	22.00
..... odl.	6.49	7.46	8.50	9.46	10.50	11.46	12.50	13.46	14.50	15.46	17.05	18.01	19.05	20.01	21.05	22.09	22.01
Rakitje	|	dane	8.56	dane	|	dane	12.56	dane	14.56	dane	|	dane	19.11	dane	21.11	|	dane
Sv. Nedjelja	7.01		9.05		11.05		13.05		15.05		17.20		19.20		21.20	22.21	
Domaslovec	|		9.14		|		13.14		15.14			19.29		21.29	|	
Samobor ☿ ..... dol.	7.15	8.10	9.19	10.10	11.19	12.10	13.19	14.10	15.19	16.10	17.34	18.25	19.34	20.25	21.34	22.35	22.25

Uprava u Zagrebu	Putnički vlakovi																
	51	53	55	55/11	57	57/11	59	59/11		61	61/11	63	63/11	65	65/11	67	67/11
	2. i 3. razred																
Samobor ☿ ..... odl.	5.00	6.15	8.15	9.20	10.15	11.20	12.15	13.20		14.15	15.20	16.30	17.35	18.30	19.35	20.30	21.35
Domaslovec	5.05	6.20	8.20	|	|	|	12.20	|		|	|	|	|	18.35	|	20.35	|
Sv. Nedjelja	5.14	6.29	8.29	Nedje-	10.29	Nedje-	12.29	Nedje-		14.29	Nedje-	16.44	Nedje-	18.44	Nedje-	20.44	Nedje-
Rakitje	5.22	6.37	8.37	|	|	|	12.37	|		|	|	|	|	18.52	|	20.52	|
Susedgrad ☿ ..... dol.	5.28	6.43	8.43	9.44	10.43	11.44	12.43	13.44		14.43	15.44	16.58	17.59	18.58	19.59	20.58	21.59
..... odl.	5.33	6.48	8.48	9.47	10.48	11.47	12.48	13.47		14.48	15.47	17.03	18.02	19.03	20.02	21.03	22.02
Goljak-Bizek	5.36	6,51	8.51	ije i blagdane	10.51	ije i blagdane	12.51	ije i blagdane		14.51	ije i blagdane	17.06	ije i blagdane	19.06	ije i blagdane	21.06	ije i blagdane
Stenjevec gornji ...	5.41	6.56	8.56	|	10.56	|	12.56	|		14.56	|	17.11	|	19.11	|	21.11	|
Stenjevec	5.45	7.00	9.00	|	11.00	|	13.00	|		15.00	|	17.15	|	19.15	|	21.15	|
Stenjevec donji	5.48	7.03	9.03	|	|	|	13.03	|		|	|	|	|	19.18	|	21.18	|
Vrapče	5.51	7.06	9.06	|	11.06	|	13.06	|		15.06	|	17.21	|	19.21	|	21.21	|
Kustošija-Černomerec	5.56	7.11	9.11	|	|	|	13.11	|		|	|	|	|	19.26	|	21.26	|
Zagreb ☿ ..... dol.	6.03	7.18	9.18	10.10	11.18	12.10	13.18	14.10		15.18	16.10	17.33	18.25	19.33	20.25	21.33	22.25

Vozni red "Samoborčeka" iz 1932.



29. Zagreb—Samobor.

• Vlak broj 58/I na radne dane od 15. VI. do 1. IX. ne saobraća

Uprava u Zagrebu	52	52/II	54	54 II	56		58	•58/I	58 II	60	60/II	62		64	64/II	66	66/II
	2. i 3. razred																
Zagreb ♀ . . . . . odl.	6.15	7.20	8.15	9.20	10.15		12.15	13.20	13.20	14.15	15.20	16.30		18.30	19.35	20.30	21.35
Kustošija-Černom .			8.22				12.22	13.26		14.22				18.37		20.37	
Vrapče-Općina . . .	6.26		8.27		10.27		12.27	13.31		14.27		16.42		18.42		20.42	21.46
Vrapče-Bolnica . . .			8.30				12.30	13.34		14.30				18.45		20.45	
Stenjevec	6.32		8.34		10.34		12.34	13.37	13.36	14.34		16.49		18.49		20.49	21.52
Stenjevec gornji . .			8.38		10.38		12.38	13.40		14.38		16.53		18.53		20.53	
Goljak-Bizek			8.43		10.43		12.43	13.45		14.43		16.58		18.58		20.58	
Susedgrad ♀ . . . dol.	6.44	7.45	8.46	9.45	10.46		12.46	13.47	13.45	14.46	15.45	17.01		19.01	20.00	21.01	22 00
odl.	6.49	7.46	8.50	9.46	10.50		12.50	13.48	13.46	14.50	15.46	17.05		19.05	20.01	21.05	22.01
Rakitje			8.56				12.56	13.54		14.56				19.11		21.11	
Sv. Nedjelja	7.01		9.05		11.05		13.05	14.02		15.05		17.20		19.20		21.20	22.16
Domaslovec			9.14				13.14	14.10		15.14				19.29		21.29	
Samobor ♀ . . . . . dol.	7.15	8.10	9.19	10.10	11.19		13.19	14.14	14.10	15.19	16.10	17.34		19.34	20 25	21.34	22.30

Uprava u Zagrebu	51	53	55		57	57/II	59	59 II		61		63	63/II	65	65/II	67	67/II
	Putnički vlakovi																
	2. i 3. razred																
Samobor ♀ . . . . . odl.	5.00	6.15	8.15		10.15	11.20	12.15	13.20		14.15		16.30	17.35	18.30	19.35	20.30	21.35
Domaslovec	5.05	6.20	8.20				12.20			14.20				18.35		20.35	
Sv. Nedjelja	5.14	6.29	8.29		10.29		12.29			14.29		16.44		18.44		20.44	
Rakitje	5.22	6.37	8.37				12.37							18.52		20.52	
Susedgrad ♀ . . . dol.	5.28	6.43	8.43		10.43	11.44	12.43	13.44		14.43		16.58	17.59	18.58	19.59	20.58	21.59
odl.	5.33	6.48	8.48		10.48	11 47	12.48	13.47		14.48		17.03	18.02	19.03	20.02	21.03	22.02
Goljak-Bizek	5.36	6.51	8.51		10.51		12.51			14.51		17.06		19.06		21.06	
Stenjevec gornji . .	5.41	6.56	8.56		10.56		12.56			14.56		17.11		19.11		21.11	
Stenjevec	5.45	7.00	9.00		11.00		13.00			15.00		17.15		19.15		21.15	
Vrapče-Bolnica . . .	5.48	7.03	9.03				13.03							19.18		21.18	
Vrapče-Općina . . .	5.51	7.06	9.06		11.06		13.06			15.06		17.21		19.21		21.21	
Kustošija-Černomb	5.56	7.11	9.11				13.11							19.26		21.26	
Zagreb ♀ . . . . . dol.	6.03	7.18	9.18		11.18	12.10	13.18	14.10		15.18		17.33	18.25	19.33	20.25	21.33	22.25

Nedjelje i blagdane

Nedjelje i blag-dane

Nedje-lje i blagdane

57

29

1936. godina, vozni red "Samoborčeka".

„*Cug i cucek*“, šaljiva pjesma D. Domjanića nastala na osnovi istinite zgode, vezane uz popularni lokalni vlak Samoborček.

Samoborec hudo ruži,
Fućka si i kuri,
Malo ide, malo stane
-Em mu se ne žuri!
Sikak bu v Samobor došel,
Če se ne prehiti,
Put je dug, a jaki veter,
Pak je teško iti.

Vagoni su puni putnika, Samoborec „žmehko vleče“, umorivši se već prije prve od dvije stanice u Stenjevcu, a onda su najednom putnici nagrnuli na prozore. Što se dogodilo?

Cucek jen kraj cuga klipsa,
Baš kosmač je prosti,
Južinat se negdo sparvil,
Pak mu hiče kosti.
Pes je lakom, glođe kosti,
Furt beži kraj cuga,
I beži se dale, kajti
Južina je duga.
A obloki si su puni,
Smejeju se ludi,
Kak taj cucek fletno grabi
I kak cug se trudi.
Kad su prešli dva Stenjevca,
Pes se već ne gosti,
Neg gledi i jezik plazi,
Ali ni već kosti!
Kad je pes zabadav gledal,
Prosit se je sparvil …
To je ipak bilo preveč,
Cug se je zastavil.
Šteli su naterat cucka,
Da ne dela norca,
Da se ne vređa tak fakinski
Našeg Samoborca.
Kondukter je vtrgnul šibu,
Al dok ni još žvignul,
Cucek je već pri mašini –
Zadnju nogu zdignul.
I na tri odskakal noge
Na proščejne v selo,
Držal se je kak da mu se
Strašno smejat štelo!

Samoborske (*Sanoborske*) kremšnite



Sastojci: (za 12 kremšnita) 1 l mlijeka, 7 dag brašna, 25 dag šećera, 7 jaja, vanilin šećer, paket gotovog lisnatog tijesta, šećer u prahu po želji.

Promiješajte žumance, brašno, vanilin šećer, 2 dl mlijeka i pola količine šećera te zakuhajte u ostatku mlijeka oko desetak minuta. Pripravite snijeg od bjelanca i ostatka šećera. U snijeg od bjelanca dodajte kremu od žumanaca i lagano miješajte. U međuvremenu, na 250 oC, ispecite dvije kore lisnatog tijesta. Na koru lisnatog tijesta stavite kremu i prekrijte je drugom korom. Pospite šećerom u prahu.

Dani samoborskih kremšnita održavaju se svake godine na kraju listopada, na Tomislavovom trgu, gdje se poslužuju i gostima i domaćima - najbolji kolači, samoborski brend - *tak` fini i tak` topli*.

Njihova povijest počela je 1921. godine kad je Marko Lukačić otvorio svoju prvu slastičarnicu u Samoboru, a „kolone“ Zagrepčana počele stizati, osobito planinara, koji su naručivali cijele „protvane“. Nekadašnji redovi su bila poznata gradska slika. Brat Đuro nastavio je posao 1950. godine, kad je Marko otišao u zasluženu „slatku“ mirovinu. Kombinirajući nekoliko različitih naputaka (recepta) – samoborske kremšnite postale su jedan od samoborskih brendova (uz bermet i muštardu). Braća Marko i Đuro izučavali su svoj zanat u poznatim zagrebačkim slastičarnama Kostinčer i Hajoš te u časničkim restoranima austrougarske vojske. Tehnika izrade nekadašnjih kremšnita bila je sporija, jer nije bilo miksera i sličnih suvremenih slastičarskih alatki. Smjese za kolače kuhale

su se na zidanoj peći, što je imalo svoje čari, ali je slastičarima danas ipak lakše uz mnoge moderne sprave.



Nadaleko poznata slastičarnica nalazi se na glavnom gradskom trgu, odmah preko puta kavane *Livadić*.

Izvorni naputak/recept:

***1.Smjesa**: 10 žutanjaka, 30 dag brašna, 30 dag šećera, 3 vanilin šećera, 2dl mlijeka.*
***2. Smjesa:** 12 dl mlijeka, 12 dl vode. 3 vanilin šećera*
***3. Smjesa:** 10 bjelanjaka, 20 dag šećera u prahu, omot lisnatog tijesta.*

1. smjesu dobro izmutite mikserom. 2. smjesu zakuhajte, pa kad zavrije, maknite sa vatre, ulijte 1. smjesu, stalno miješajući kuhajte dok se ne zgusne kao puding, oko 15 minuta. Pazite da ne zagori. Na kraju istucite snijeg od bjelanjaka i šećera u prahu, pa ga lagano umiješajte u vrelu smjesu.
Lisnato tijesto rastanjite i pecite na obrnutom plehu, u koji ste ulili kremšnite. Na dno pleha stavite jednu koru, ulijte vruću smjesu, zatim stavite drugu koru, tek kad se ohladi možete posuti šećerom u prahu.

Pazite, ova količina je mjera za veliki duboki pleh od štednjaka, ili veliku duboku lazanjeru.

Domaće kremšnite

Lisnato tijesto- Sastojci: 25dag brašna, 25 dag. maslaca, 1 dl vode, malo soli.

Krema - Sastojci: 10 žutanjaka, 1.5 l mlijeka, 5 dag želatine, 2 dl vode,7 dl šlaga, 45 dag šećera.

Izrada lisnatoga tijesta

Maslac izradite rukama zajedno s jednom šakom brašna koju ste oduzeli od 25 dag. Od ostatka brašna, vode i soli izraditi glatko tijesto i odložite u hladnjak da odstoji pola sata. Odležano tijesto u hladnjaku razvaljajte u kocku i premažite maslacem (u ne debeli sloj) u koji ste umiješali šaku brašna. Preklopite kocku na pola, tu polovicu opet cijelu premažite, i opet preklopiti na pola. Odložite tijesto u hladnjak na pola sata. Postupak ponavljajte dok ne potrošite svu količinu mješavine maslaca i brašna (pazite da bude dovoljno da svaki put tijesto možete dva puta namazati maslacem).

Tijesto možete odmah koristiti ili prerezati na pola i staviti u zamrzivač. Za kremšnite (krempite) dovoljno je polovica tijesta, koju kad još jednom prepolovite imate dovoljno za dvije kore.
Kore pecite, jednu po jednu, u zagrijanoj pećnici na 180 ºC

Izrada kreme (fila)

Žutanjke izmiješajte sa šećerom i ukuhajte u vruće mlijeko samo do prvog ključa (kad prvi put zavri). Uklonite s vatre i umutiti želatinu koju ste prethodno otopili u 2 dl. vode. Brzo miješajte pjenjačom dok se želatina ne otopi. Posudu možete staviti na podložak i u zamrzivač i miješati svakih 20 minuta ili ostaviti da se samo hladi i povremeno promiješati. Kada se ohladi i stisne izradite mikserom i dodajte izrađeni šlag i sve dobro izmiksajte. Kremu (filu) stavite na pečenu koru, gornju koru kako bi lakše rezali kolač možete prethodno izrezati na kocke željene veličine.

Izvornu kremšnitu samo pospite sitnim šećerom (šećer u prahu), po želji možete od preostalih bjelanjke i šećera izraditi, na pari, šlag i staviti na kremšnitu.

Spraviti je kak se šika,
kraljevskom gradu dika
Zmislili je meštri stari,
pak recepta pucam dali.

Drugi sikak mudrovali
i navek se zanitali:
zmešali su čudaj jajcov
za krem-kitu žutih zajcov.

SANOBORSKAS KREMŠNITA
KRALICA SVIH SLASTICA!
SANOBORSKA KREMŠNITA
SANOBOR PROSLAVILA!

Gdo pravični miris sledi
Vu prolazu zmir on gledi:
dečec drobni z pucicami
topiju se v kremšnitami

Jože Prudeus (rođen 21. ožujka 1944. Samobor)


SLASTIČARNA KOSTINČAR, ZAGREB, NIKOLIĆEVA ULICA
god. 1927.


SLASTIČARNA KOSTINČER, ZAGREB, NIKOLIĆEVA ULICA
god. 1927.



KR. DVORSKI SLASTIČAR

STJEPAN KOSTINČER

ZAGREB, NIKOLIĆEVA UL. 3 - TEL. 21-66

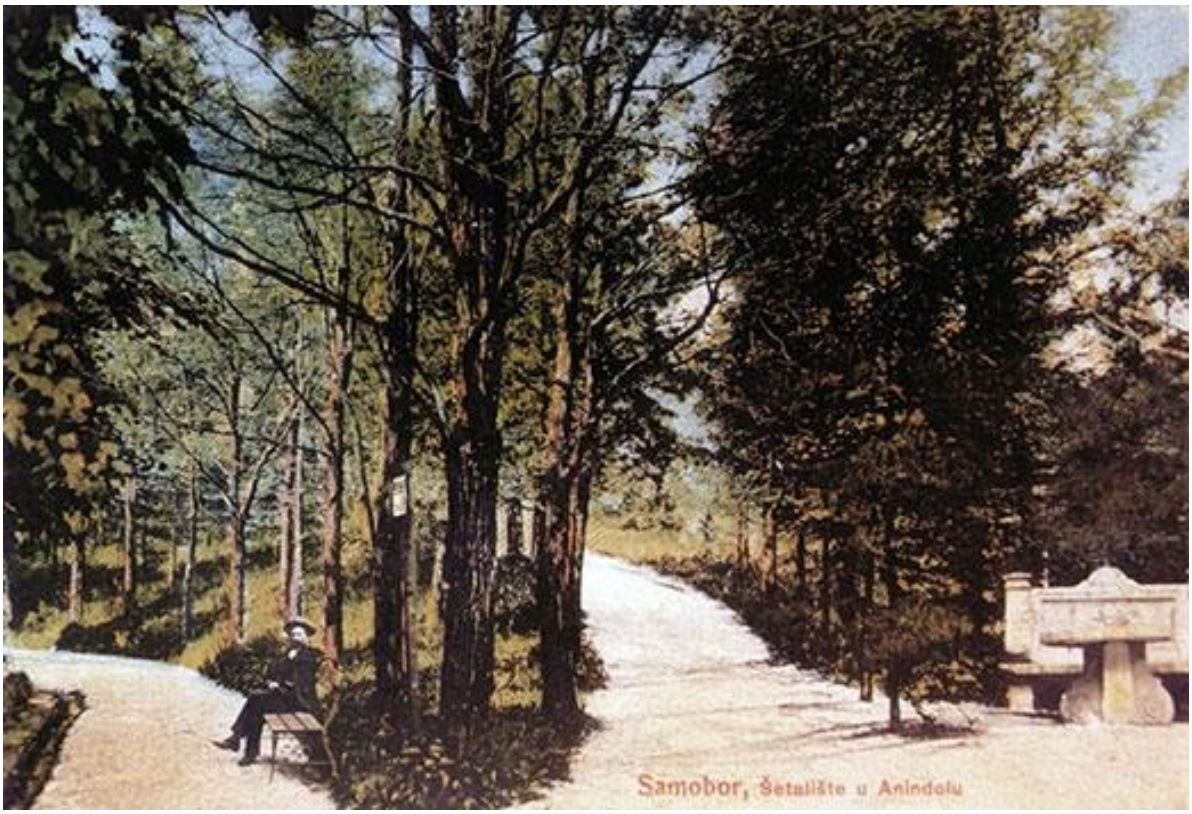
Kad su u Anindolu posjekli brojna stabla, koja su ljetnim šetačima pružala lijep hlad, Grga (pseudonim D. Domjanić-a) je reagirao pjesmicom „Ošišani Janindol“, u kojoj je izletnicima sugerirao da ponesu suncobrane.

Kaj idete na Janindol?
Ne zabite svoj parazol!
(*parazol*, *franc*. *parasol* - suncobran)

Ta je pjesmicu posvećena i onima koje u Samobor mami dobra kapljica.

Čudan je Samobor taj
Vu nedelu saku:
Čisto ravno ideš tam,
A nazaj v cik. caku!

Anindol je oduvijek važan za sve Samoborce. Tu je i pjesnik Marko Vukasović, napisao omiljenu pjesmu Samoboraca *Kod kapele svete Ane* i dio filma kreše Golika *Tko pjeva zlo ne misli*, snimljen je u Anin perivoju.



Običaj karnevala u Samoboru





U samoborskom kraju pripremaju se tradicionalna zimska jela poput bunceka s kiselim zeljem i restanim krumpirom, hladetina, krvavice, češnjovke i čvarci. To su jela bez kojih je fašnik nezamisliv, jer prethodi korizma kad se posti. Naše bake i djedovi u korizmi nisu jeli meso i za njih je to vrijeme bili važno. Uživali su u jačim jelima kako bi im post poslije lakše „pao“. Posljednjeg su se dana fašnika na jestveniku obavezno morali naći kokoš, hladetina i krafne, koje u Samoboru zovu *krafli*. Kokoš se morala zaklati baš toga dana, a kosti iz hladetine služile su i za proricanje budućnosti. Gazdarice su u ruku stavile nekoliko kosti od kojih je svaka predstavljala po jednu neudatu djevojku. S njom su morale otrčati nekoliko krugova oko kuće. Nakon toga bacile su kosti pred pse, a prva kost koju je pas počeo grickati značila je da će se djevojka koja ju je bacila prva udati.

Krafla pak nikada nije smjelo manjkati u kući, jer se njima obavezno nudilo maškare i goste.

Samoborske fašničke krpice



Sastojci: 20 dag masti, 75 dag kiselog rezanog kupusa, sol, ljuta mljevena crvena paprika.

Na rastopljenoj masti dobro propirjajte kupus. U međuvremenu skuhajte krpice (tjestenina) u vreloj slanoj vodi. Tijesto procijedite, i pomiješajte s pirjanim kiselim kupusom. Začinite solu i mljevenom paprikom. Poslužite s pečenim ili kuhanim domaćim kobasicama i suhim mesom.

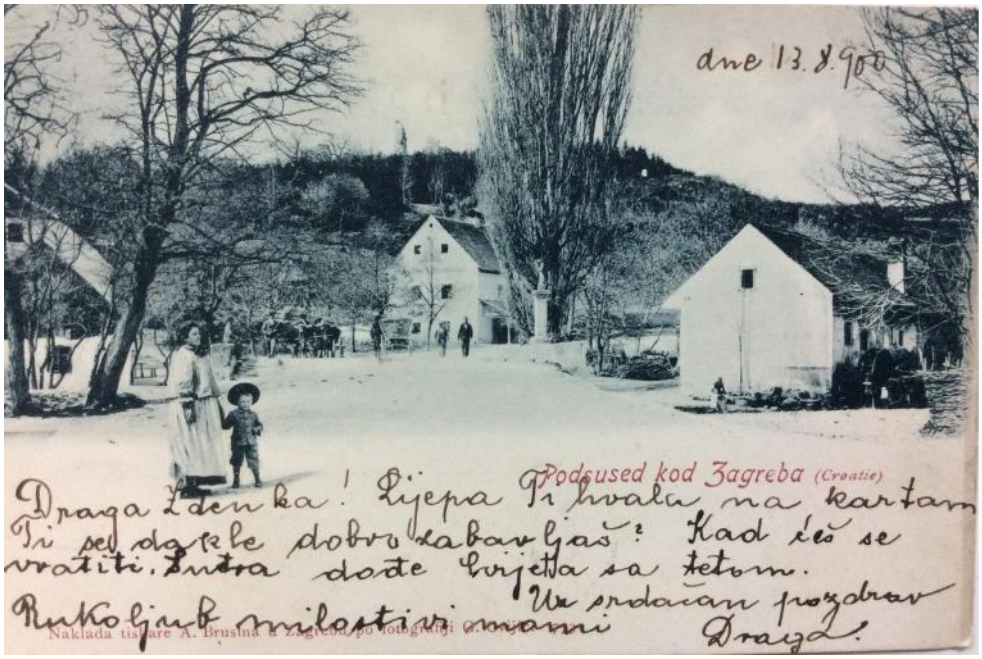
Fašnička hladetina

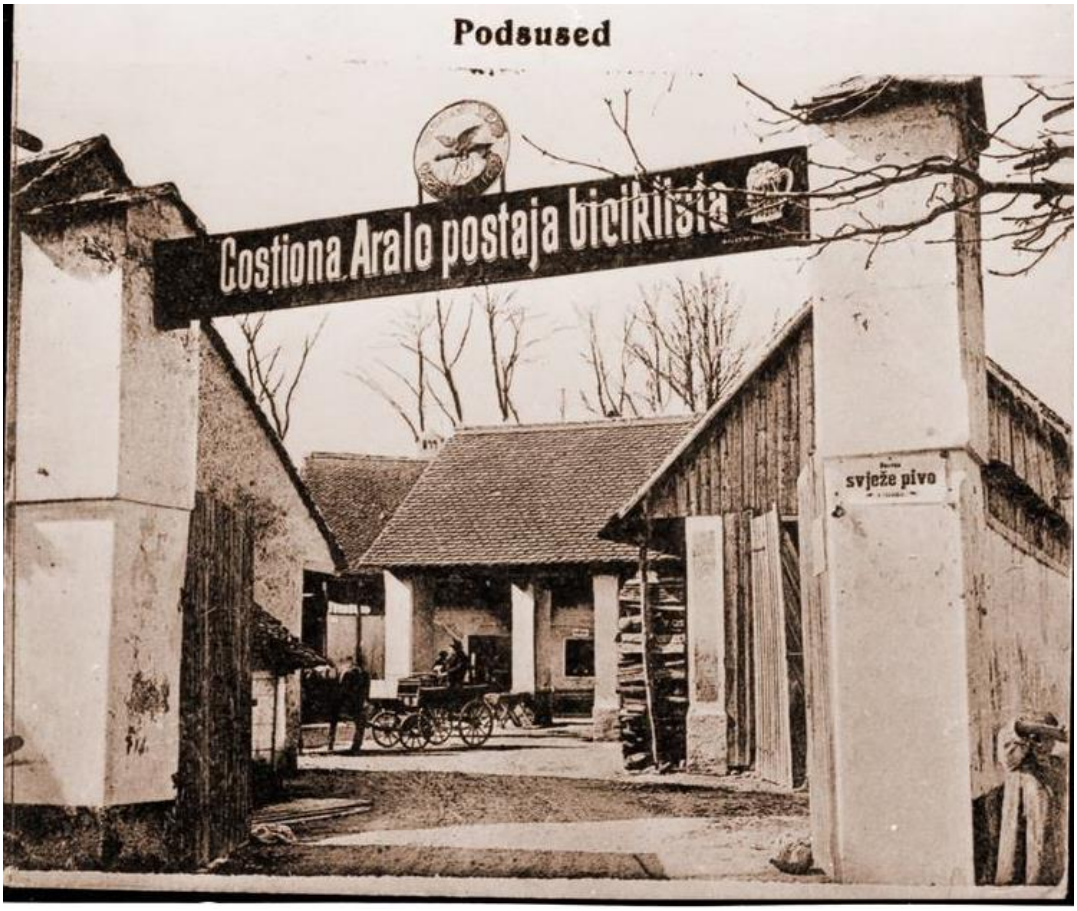
Sastojci: 50 dag svinjskih nogica, 50 dag kožica, 50 dag suhog bunceka, 2 mrkve, 2 peršinova korijena, 1 glavica luka, 2 češnja češnjaka, 2 lista lovora, papar u zrnu, sol.

Narezano meso najprije prokuhajte, vodu odlijte i ponovno nalijte hladnu vodu i operite svo meso. Ponovno prelijte čistom hladnom vodom i dodajte glavicu luka, češnjak, lovorov list, nekoliko zrna papra, korijen peršina i sol. Kuhajte na laganoj vatri 4 – 5 sati. Vodu ne smijete dolijevati. Sve možete kuhati u loncu pod parom (ekspres lonac) prema uputama za korištenje lonca. Kad je meso mekano očistite ga od kosti i rasporedite u posudu, zajedno s kuhanom mrkvom izrezanom na prutiće ili kolute, i posebno kuhanim jajem ili jajima koje ste raspolovili. Jaje

okrenite tako da je žutanjak okrenut prema dnu posude kako bi hladetinu, kad se ohladila, okrenuli sa dnom prema gore prije posluživanja. Žutanjak i bjelanjak zajedno s mrkvom malo će ukrasiti Vaše kulinarsko umijeće. Ostavite hladetinu na hladnom mjestu da se slegne i stegne. Po želji pospite crvenom paprikom, poškropite s malo octa i ili bučinim uljem, i poslužite uz luk ili hren.

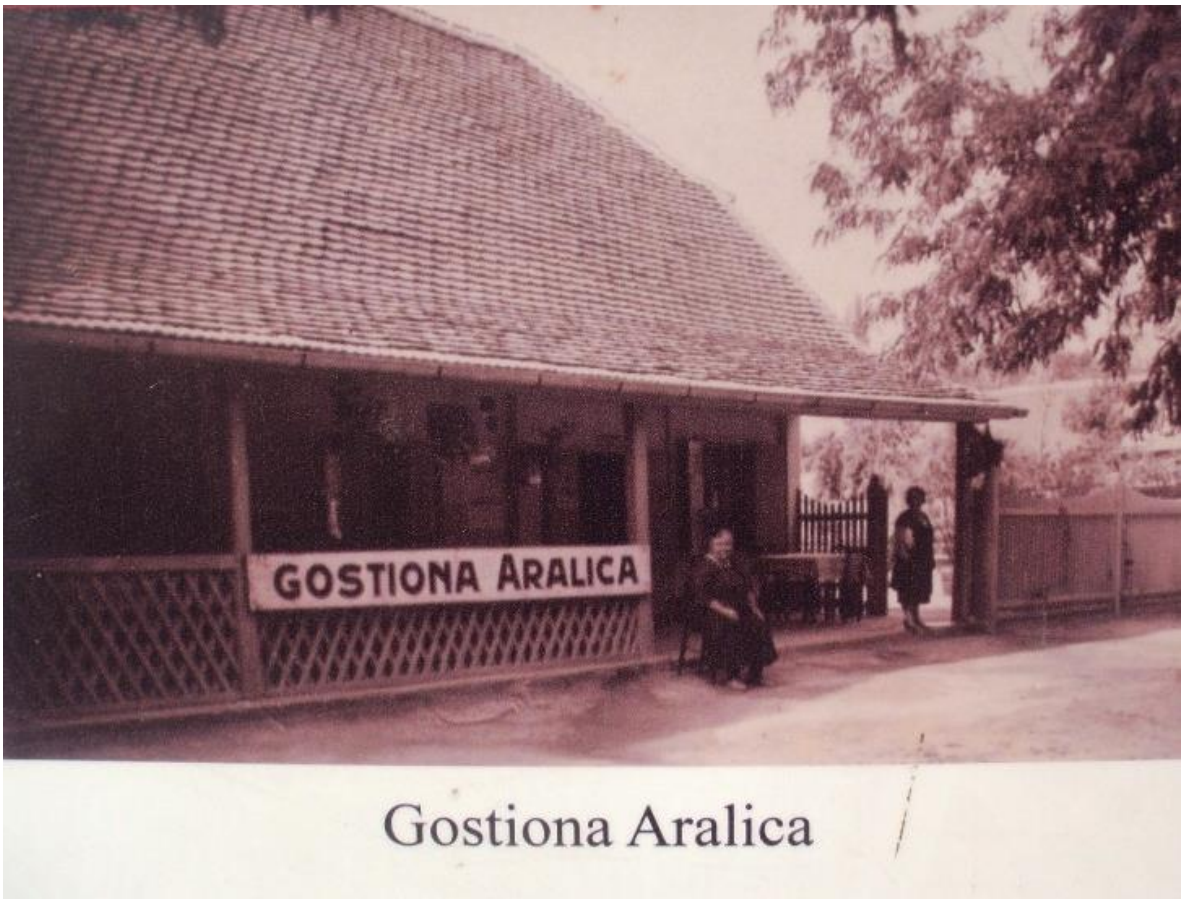
Susedgrad ili Podsused poznati su bili po „Suhinki“, iza mosta prema Samoboru, i gostionici „Kod Aralice“, u samom centru, gdje se poslije drugog svjetskog rata sastajao jedan krug istomišljenika – tj. masona.





Restoran Aralica u centru Podsuseda oko 1915.

Aralica je imala prekrasan vrt u kojem su bili stolovi s kariranim stolnjacima. U vrtu se svaki dan *vrtil janjec ili pajcek* koje je, davnih dana, *vrtil gospon Čepo* (Ćepić).



Gostiona Aralica





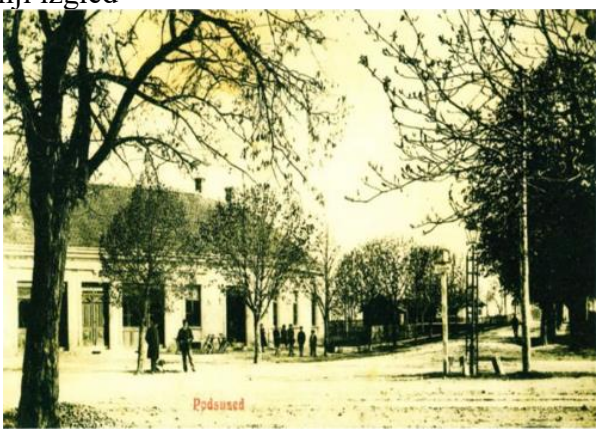
Stenjevec, mjesto na putu između Zagreba i Susedgrada (Podsuseda)
Sedamdesetih godina prošlog stoljeća gostionica se zvala *Banija*', ali su je svi zvali *Sertić*. Početkom devedesetih novi vlasnik preimenovao u *Norin*, nije dugo trajala.



Današnji izgled



Gostiona J. Šantl





Savsko kupalište u Susedgradu – Podsusedu



Benzinska postaja i trgovina Suhina - Podsused

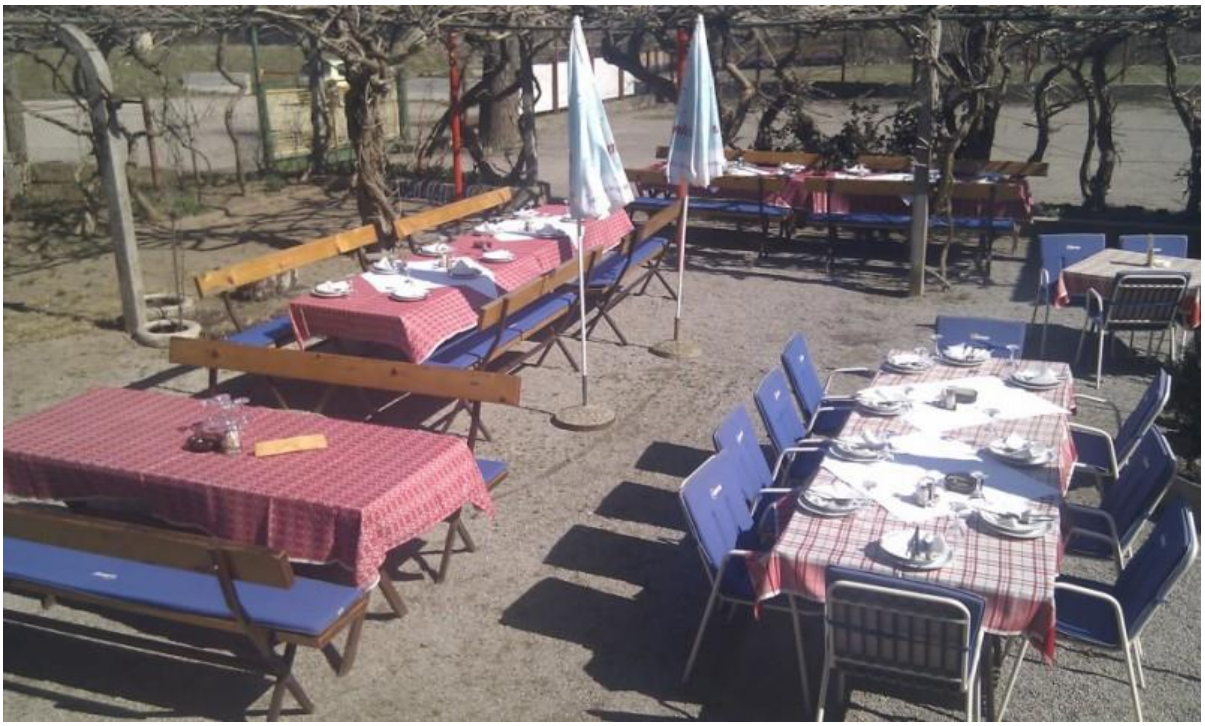

Suhina Dragutin, vl.
»Bedina« autoservis
stanice, Podsused 30





Gostionica Suhina – Podsused







G. Josip Suhina dolazi na obale Save 1919. godine kod Podsusedskog mosta. Otvara stovarište i trgovinu drvnoga materijala te zalogajnicu za *flosare* (splavare; od *njem*. Floss) koji su Savom dopremali drvenu građu iz Slovenije. Zahvaljujući Samoborčeku i popularnom vikend odredištu Podsuseda ubrzo postaje destinacija obiteljskog druženja i mjesto proslava svih vrsta.

Tijekom vremena posao se prenosi sa koljena na koljeno već četvrtu generaciju. Nakon Josipa vođenje preuzima njegova supruga Anđela, po kojoj se i danas koristi izraz *kod Suhinke*. Nakon nje, početkom osamdesetih godina posao preuzima njihov sin Franjo sa suprugom Zoricom. Oni prepuštaju vođenje posla kćeri Maji i zetu Vladi sredinom devedesetih. Danas se o vođenju posla brine sin Nikola sa obitelji, uz još uvijek prisustvo dvije starije generacije.

Turopolje i Velika Gorica obiluje turističkim atrakcijama - drvenim kurijama, kapelama i crkvama – biserom pučke gradnje. Sve je okruženo *bregima* (Vukomeričke gorice) s kojih se rasprostire predivan pogled na vinograde, polja, zaseoke, drvene kućerke i guste hrastove šume koje su za tamošnje stanovništvo bile izvor života. Bez hrasta lužnjaka ne bi bilo ni tih sela, niti jedinstvene sakralne arhitekture. Drvena gradnja pravo je čudo ručnog rada koje treba čuvati kao predivne artefakte pučke povijesti i običaja. Najstarija izvorna kapela je Sv. Jurja u Levim Štefankima iz 1677. godine. (no čini se da je na tom mjestu postojala i starija). U Velikoj Mlaki je najreprezentativnija kapela Svete Barbare čiji je strop oslikan a zvono je lijevano u Grazu 1642. godine, današnji izgled potječe iz 1867. god. Kapela sv. Ivana Krstitelja u Buševcu prvi put se spominje 1668.

Zaokružena cjelina južno od rijeke Save do Vukomeričkih gorica tijekom srednjeg vijeka nazivalo se Zagrebačko polje - *Campus Zagrebiensis* povijesno pripada Turopolju a naziv *Campus Turouo* – Polje turovo datira od 18. stoljeća.

O „oblizekima“ tih sela i šuma – turopoljskim svinjama i guskama – da i ne govorimo koji su prerađeni, npr. u pogačice od čvaraka, čvarke, razna pečenja a na kraju zaslađeno gibanicama i bazlamačama. Ponosni Turopoljci (koji imaju i svog komeša – župana, poglavara plemenite općine Turopolje), vezali su oko vrata - *šarenu vrpcu* – i svijetu dali kravatu zahvaljujući svojoj regimenti koja je bila u Francuskoj, koju su zvali – „á la Croata“.



Vrbovec, središte mesne industrije, nudi gastronomsku manifestaciju „Kaj su jeli naši stari“ na kojoj žene, obližnjih sela, pokazuju majstorstva domaće kuhinje.

Hrvatsko zagorje, jedinstveno mjesto na svijetu, gdje se na tako malom prostoru smjestilo 25o dvoraca, kurija i perivoja nudi nam - gastro stol nekadašnjih zagorskih velikaša i boravak u poznatim toplicama.

Plešivica, Jaska i Zelina destinacija su izvornih vina uz bogatu autentičnu lepezu domaćih jela, a sam Zagreb vrijedna je baština atraktivnih građevina koje čuvaju duh i kulturu srednje Europe uz bogatstvo kulinarskog stola.

Toplice Hrvatskog zagorja krajem 19 i početkom 20 stoljeća







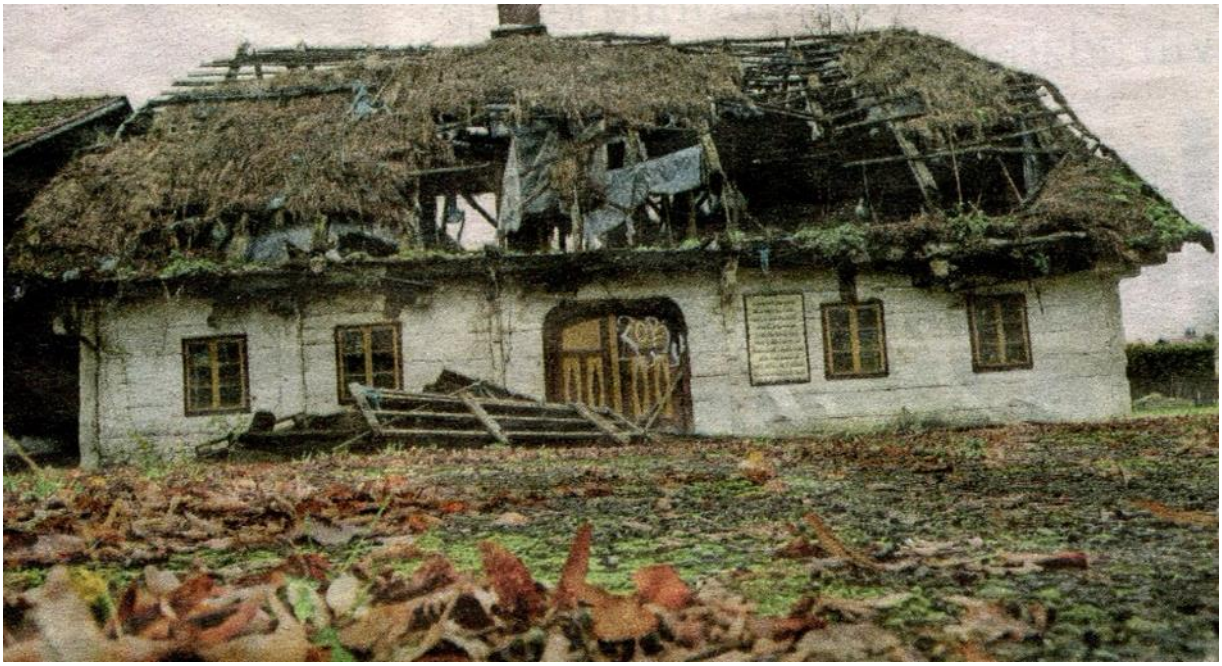


Gostiona Šimunić Stubičke toplice



U 20 stoljeću ista gostionica poznata pod imenom *Slamnati krovovi*, zbog nebrige danas povijesna kuća izgleda ovako:

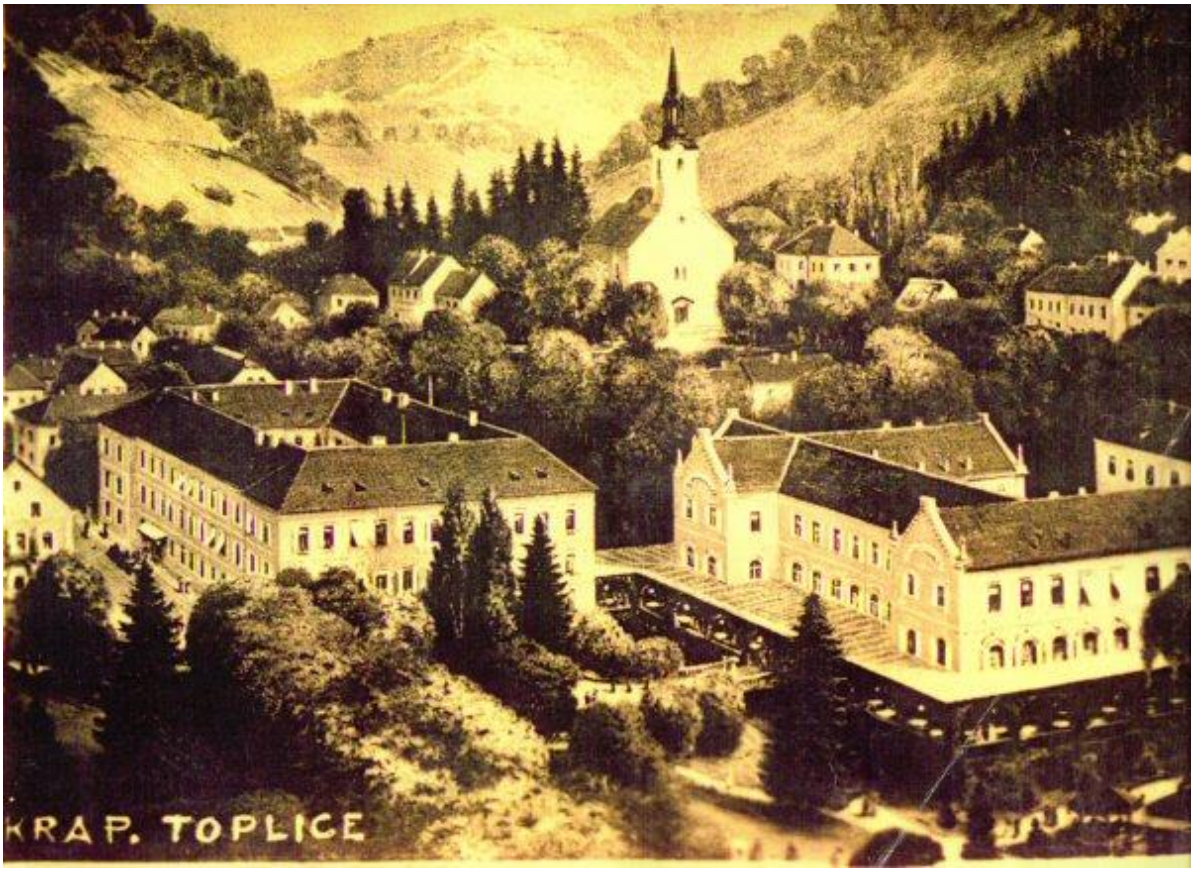






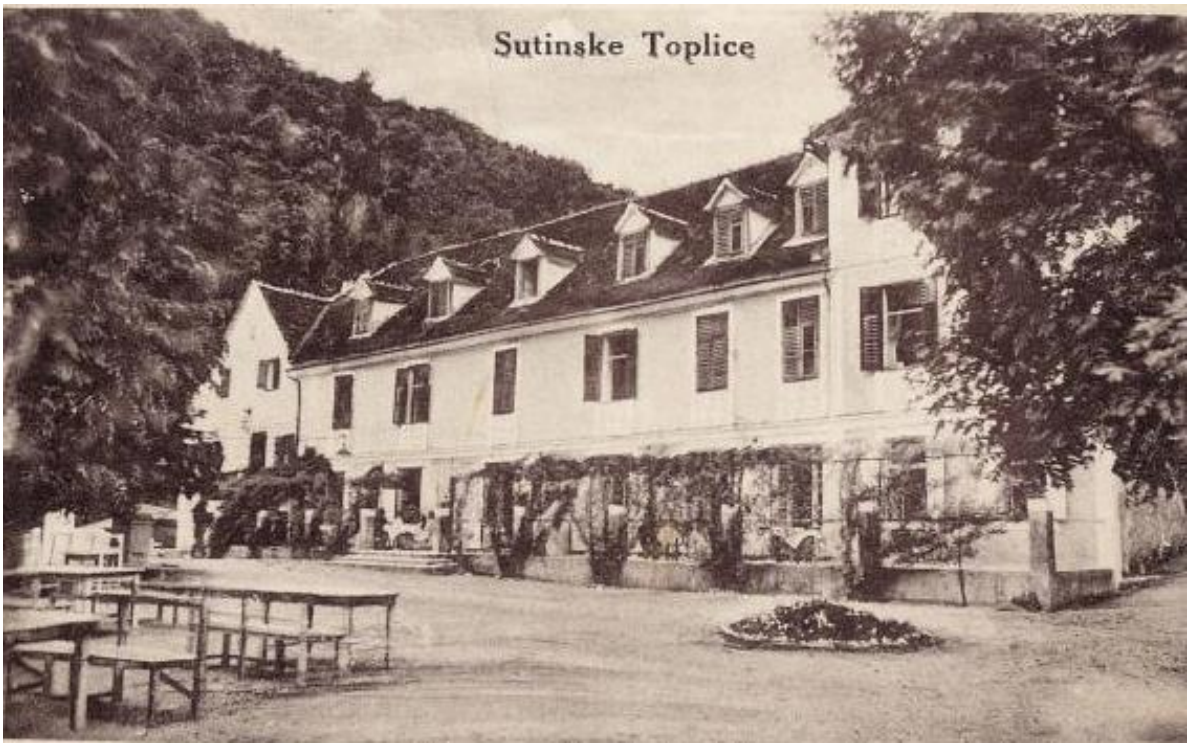

STUBIČKE TOPLICE


„STUBIČKA"
ljekovita rudna voda izvire iz vrlo velikih dubina s temperaturom od 63-64°C
Pomiešana s vinom ili voćnim sokovima daje vrlo dobar osvježujući napitak.
Naručbe:
Uprava kupališta Stubičke Toplice,
Brzoglas:
Donja Stubica br. 3.
Glavno zastupstvo za Zagreb,
JOSIP KRČELIĆ
proizvodnja soda vode
Zagreb, Lagujina ulica broj 29
Brzoglas: 66-14
Stubička
LJEKOVITA RUDNA VODA
VLASTNIK OBĆINA SLOB. I KR. GLAV. GRADA ZAGREBA
KEMIJSKI SASTAV:
Voda izvora Stubičke Toplice posjeduje blagu radioaktivnost i sadrži u 10 lt:
natr. klor. 0,156 gr.
kal. sulf. 0,260 „
natr. sulf. 0,260 „
kalc. sulf. 0,410 „
magnezium sulfata 0,513 „
natr. karb. 0,379 „
kalcium kisela karbonata 0,216 „
magnezium kisela karb. 0,739 „
aluminium oksida 0,366 „
slobodne ugljene kiseline 0,487 „
željezna oksida tragovi
slob. litij iona „
otopljene kremiš. kisel. 0,080 gr.
Radi bolje rezorbcije zasićena je čistom ugljičnom kiselinom.


KRAP. TOPLICE


Pozdrav iz Krapinskih Toplica.
Gruss aus Krapina Töplitz.


Krapinske Toplice


Sutinske Toplice

Jastrebarsko i Plešivica

Jastrebarsko se prvi put spominje 1249. u ispravi bana Stjepana, kao središte trgovine i suda, a 1257. kralj Bela VI. dodijelio mu je status slobodnog kraljevskog trgovišta. Jastrebarsko je kao trgovište 1257. dobilo i grb koji koristi i danas - u plavom, na desno okrenuti jastreb prirodne boje. Od 1519. do 1848. na život grada presudno su utjecali članovi vlastelinske obitelji Erdödy. Mirom u Schönbrunnu 1809. hrvatski krajevi južno od Save uključeni su u Ilirske pokrajine, tako da su Jastrebarsko vlastelinstvo i trgovište došli pod francusku vlast, a Francuzi su se povukli u ljeto 1813. Feudalno razdoblje u povijesti Jastrebarskog trgovišta i vlastelinstva završio je 1848. godine, te su Jastrebarskim građani formirali narodnu stražu i razvili narodne zastave. Jastrebarsko se intenzivnije razvilo u drugoj polovici 19. stoljeća, a razvoju grada i cijelog kraja znatno je pridonijela izgradnja željezničke pruge od Zagreba do Karlovca (1865). Tada dolazi do snažnog procvata kulturnih, društvenih i športskih djelatnosti. Grad Jastrebarsko je dobio ime po jastrebu.

Plešivica, sedam kilometara udaljena od Jaske, je drugi po visini vrh u Samoborskom gorju i odavno popularno planinarsko izletište. Vrh se nekoć zvao Čerga (taj je naziv danas potpuno zaboravljen), vjerojatno po nekadašnjoj planinarskoj kolibi. Vrh je uzletište za letače padobranskim jedrom. Izletište "Vidikovac" poznato je po dobroj domaćoj kuhinji.

Plešivička vinska cesta otvorena je 2001. godine i dio je specifične turističke ponude Grada Jastrebarskog. Vinska cesta je poseban oblik prodaje poljoprivrednih, ugostiteljskih i turističkih proizvoda jednog vinorodnog područja na kojem obiteljska poljoprivredna gospodarstva nude svoje proizvode, posebice vino i rakije iz vlastite proizvodnje te ostale seljačke specijalitete. Plešivička vinska cesta sastoji se od tridesetak vinarskih gospodarstava sa kušaonicama za posjetitelje i goste.

U Plešivičkim vinogradima nalazi se šarolikost sortimenta koji čini osebujnu ponudu kvalitetnih i glasovitih plešivičkih vina. Među paletom domorodnih sorata poput *kraljevine crvene, šipelja bijelog, plaveca žutog, zelenca slatkog* ... posebno mjesto pripada *graševini bijeloj*.



Tradicionalna turističko - gospodarska manifestacija „Jaskanske vinske svečanosti“ već gotovo dva desetljeća svake jeseni promovira vina i vinare ovoga kraja te najavljuje novu berbu. Događanja pod šatorom na jaskanskom Sajmištu počinju tradicionalnom povorkom od Strossmayerovog trga do šatora gdje se vatrometom obilježava otvaranje svečanosti. Događaj obuhvaća bogat kulturno - umjetnički program tijekom dana, degustacijsko - prodajna izložba vina uz kulinarsku ponudu te zabavne večernje sadržaje.

Plešivica je drugi po visini vrh Samoborskog gorja i odavno popularno planinarsko izletište (779 metara). Na vrhu se nalazi 5 metara visoka željezna piramida i kameni geodetski stup. Prva piramida visoka 10 metara bila je podignuta već 1881. godine, a njezin donji dio bio je zatvoren daskama i služio kao zaklon od nevremena. Piramida je izgorjela 1903. godine pa je HPD 1905. na istom mjestu postavio novi željeznu piramidu. Ona je 1924. bila renovirana, ali je i poslije nekoliko puta stradala zbog nesavjesnih pojedinaca. Piramida koja je sada na vrhu podignuta je 1957. godine. Vrh se nekoć zvao Čerga (taj je naziv danas potpuno zaboravljen), vjerojatno po nekadašnjoj planinarskoj kolibi. Vrh je uzletište za letače padobranskim jedrima.




Pozdrav iz Jaske.
Grofa Erdödya muzeum.



1934.









Jastrebarsko početkom šezdesetih godina

Ovo je *postojbina purtugisca, plaveca žutog, slatkog zelenca* i *šipelja*, ali su se tu našli i *chardonnay, rajnski rizling, sauvignon, traminac*, te *crni, bijeli i sivi pinot*. U posljednje vrijeme sve je više sorti *silvanca*.

Dugi niz godina Plešivica je ipak najpoznatija po ***purtugiscu***.

Prema povijesnim vrelima ova sorta nastala je kad su Francuzi osvojili ovo područje za vrijeme napoleonskih prodora i nastanka Ilirskih pokrajina. Dakle, od početka 19. stoljeća purtugizec je lokalno vino, vino plešivičko vinogorja.

Već 150 godina ovo vinogorje proizvodi najviše portugisca u nas, prvoga mladog vina, hrvatskoga beaujolaisa, kojem je posvećen i zagrebački Festival portugisca.





Mlado crno vino karakterističnе rubinske crvene boje s ljubičastim odsjajem.	U mirisu se osjeća crno bobičasto voće i iznimno je pitko

Ovo mlado crno vino zaštitni je znak jeseni i prvo mlado vino kontinentalne Hrvatske. Najbolje se sljubljuje uz	pečene kestene, paprenjake, sir, orahe i domaće jaskanske slastice. Osim uz tradicionalne jaskanske slastice dobro se slaže s jelima od divljači, pečenicama, buncekom s kiselim zeljem.

Sredinom dvadesetog stoljeća na Plešivici se počeo uzgajati ***rizvanac***, dobiven od trsova koje je grof Erdödy donio na Plešivicu. Rizvanac karakterizira ranije dozrijevanje uz visok sadržaj šećera i primjerenu kiselinu, te muškatno cvjetnu aromu koje podsjećaju na akaciju i jasmin.

Obitelj Erdödy je imala posjede po cijelom jaskanskom kraju. Grof Erdödy kupio je još davne 1736. godine vinski podrum u Mladini, a obitelj je bila vlasnikom tog podruma sve do 1922., odnosno kada je umro posljednji grof Stjepan Erdödy.

Poslije je podrum nacionaliziran, te je nekoliko puta mijenjao vlasnike.

Tradicionalno su obitelji plešivičkog vinogorja najviše uzgajale vinovu lozu na najsunčanijim predjelima, a to su Hrvojka, Stošinec i Veselnica.

Vino je natprosječne kvalitete, svjetlozelenkaste do žute boje, nježne plemenite cvjetne arome i bukea gotovo savršenog sklada i laganih voćnih okusa. To je vino posebne otmjenosti i finoće kojeg cijene pravi vinski znalci.	Poslužen na temperaturi od 10 ºC, stopit će ga s hladnim domaćim predjelima od šunke, svježeg sira s vrhnjem, ali pristaje i uz svečaniji stol s jelima od peradi, bijele ribe, štrudlom od sira i jabuka, kolačima od dizanog tijesta, palačinkama.

Chardonnay je vino nešto viših alkohola, lijepe zelenkasto–žute do slamnato žute boje, izraženih voćnih aroma koje podsjećaju na oskorušu, krušku, marelicu, a posebnu uzbudljivost okusa daje mu aroma koja podsjeća na ananas i zrelu dinju.

U okusu puno, kremozno, lijepo zaokruženo nenametljivim kiselinama, u ustima ostavlja slatkast okus. Preporučujemo ga posluživati na temperaturi 10 – 11 ºC.	Potpun doživljaj ovog vina biti će uz dobar izbor jela od ribe morske i slatkovodne (buzara, fiš paprikaš), jela od divljači, razna mesna jela u umaku, pečenke te slane štrudle.

Francuska sorta zaštićenog naziva ***Burgundac crni, Pinot crni*** kao čista sorta počeo se uzgajati tek krajem prošlog stoljeća. Karbonatno tlo i primjerena ekspozicija daju veoma obojano vino, duboke rubinsko-crvene do granitne boje koje u izrazito vrućim godinama dobivaju cigleni ton.

Arome primarno podsjećaju na zrelo grožđe i tamno voće (višnja, suha šljiva). Godina dana dozrijevanja u barrique bačvicama daje mu osebujan bouqet koji podsjeća na smokvu i rogač koji se osjeća uz blagu trpkost. Prepoznatljive su i arome dima, finog	Poslužuje se na temperaturi 16 – 18º C. Ovo bogato vino dostojno je i najsvečanijeg stola uz jela od divljači, pečene guske ili patke, gulaše, biftek, čobanac, pašticadu.

duhana, vanilije, a lagano peckav ton asocira na crveni papar.	

Sauvignon Blanc je cijenjena sorta Plešivice, malo zastupljena zbog svoje niske rodnosti i samo najimućniji vinogradari mogli su ju posjedovati.

Prinosi su izuzetno niski, ali je zato vino tipičan sauvignon Blanc, prepoznatljivog mirisa na suho sijeno i cvijet bazge, u okusu donekle puno, pitko, svježe, starenjem dobiva medne note.	Poslužuje se na temperaturi 10 – 11 ºC. Ovo aromatično vino pije se uz razna jela od teletine (teleća koljenica, punjena teleća prsa), plodove mora (crni rižot), rakovi, bijela riba, janjetina, u pravilu uz jela jače izraženih aroma. Izvanredno prija uz domaće salenjake punjene pekmezom od dunje i kolače.

Crkve i kapelice jaskanskog kraja pokazuju da su stanovnici vjerni marijanskim običajima i vinskim svecima. Tako se uz crkve posvećene svetoj Mariji ovdje pronalaze i crkve i običaji vezani za svetog Vinka, svetog Urbana, svetog Mihaela i svetog Martina.

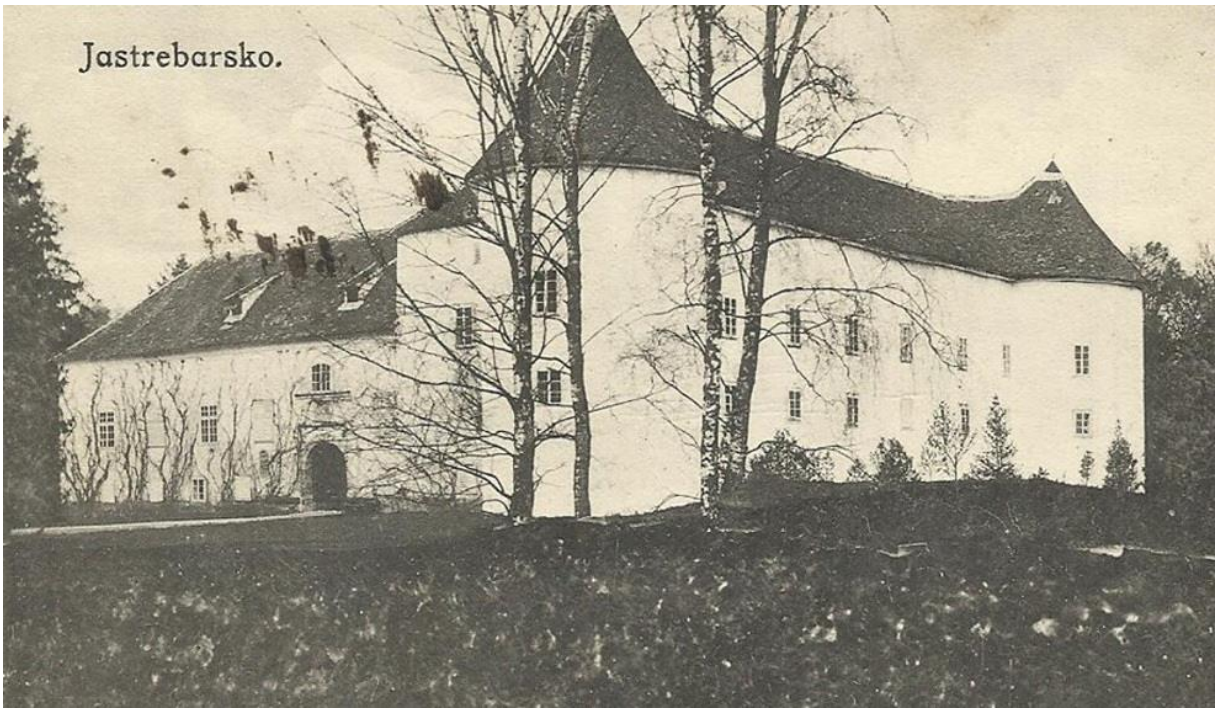
Najveća fešta posvećena vinu ipak su Jaskanske vinske svečanosti koje traju cijeli rujan. Ova manifestacija služi promicanju vina i vinara, te najavljuje skoru berbu grožđa.



Davne 1932. godina poznati američki glumac Charlie Chaplin putovao je iz Beča u Trst, ali ne preko alpskih prijevoja i visokih brdskih cesta, već dolinama sjeverozapadne Hrvatske. Zastao je u vili Horvat, koja se i danas nalazi usred sela Plešivica, koja je tada bila kavana s restoranom i konačištem. Vlasnici ovog svratišta, obitelj Horvat, imala je u ponudi s*ilvanac* i *sauvignon,* a kod svojih susjeda Režeka kupovali su *portugizac.*

Gospođa Dragica Režek ukazuje prema kazivanju Vere Horvat, zadnjeg potomka obitelji, Chaplin nije bio sklon piću, ali mu se Režekov portugizac svidio i tražio ga je i drugi dan za ručak. Znamo da je Chaplin tamo jeo *piletinu u umaku* i pio vino.

Slavna plesačica Isidora Duncun također je posjetila Plešivicu, po kojoj je Damir Režek nazvao desertno vino.



Razglednica dvora Erdődy u Jastrebarskom 1900. g.



Krajem šezdesetih godina prošlog stoljeća u dvorcu Erdödy u Jastrebarskom bio je smješten nadaleko poznat riblji restoran „K Lajošu“, „Lajoš“. Plesao se mađarski čardaš, pripremao fiš, a pila su se ponajbolja vina. Ciganski ansambl je bila atrakcija. Pjevačica Erika znala je mnoge privući svojim glasom.

Lajoš ili pravim imenom Ljudevit Arnjek iz Grubišnog polja. Mađarskog je porijekla. a prije dolaska u Jastrebarsko kao ugostitelj je radio u Zagrebu i Samoboru.

Arnjek je osim lijepo uređenih prostorija i uvijek zanimljivih muzičara gosta privukao i kvalitetnom uslugom i svakako kulturnim osobljem koje se u slobodno vrijeme pripremalo na razne situacije zabave.

Nakon ciganske muzike (1969. i 1970.) goste su zabavljali poznati „Lengeri“ - Podravci, a pamte se svirači Martin, Stjepan, Ivan i Blaž Lenger, te pjevačica Ruža. Lengeri su imali stalne angažmana po tada popularnim gostionicama ili restoranima. S Lengerima je tada pjevala Ruža Šimunović.

Jastrebarsko je u to vrijeme bila destinacija mnogim posjetiteljima iz Zagreba, Karlovca, Samobora, …..


Posjetite Ciganski restoran k LAJOŠU
JASTREBARSKO dvorac


LAJOŠ
S. Sv. Jana


LAJOS
9. Sv. Jana


RESTORAN »LAJOŠ« JASTREBARSKO



Dvorac "Erdody" restoran Lajoš Jastrebarsko 1968

Motel Jaska



Dvorac Erdedy Jastrebarsko

Motel Jaska
Spomenik Kosturnica iz NOB-a



Nalazi se na staroj cesti između Zagreba i Karlovca. U zatvorenom dijelu restauracije raspolaže se sa 120, a u vrtu sa 300 sjedećih mjesta. Ima osam soba.





Fazan s vrhnjem i okruglicama od kruha

Očišćeni fazan se izreže na komadiće do 10 dag, stavi se pirjati na povrću (mrkva, celer, peršin, crveni luk, lovorov list) i podlijeva se goveđom juhom. Kad je meso meko, izvadi se iz povrća, a povrće se protisne kroz sito i umiješa s vrhnjem. Pirjano meso od fazana i okruglica slože se na ovalnu pliticu i prelije vrućim umakom.

Vidikovac



Izletište se nalazi u blizini Jastrebarskog s prekrasnim pogledom na vinograde. Ima 150 sjedećih mjesta u zatvorenom i više od 200 u otvorenom dijelu restauracije – na terasi. Poznato je po domaćim specijalitetima i kvalitetnim plešivičkim vinima.





Domaći narezak

Sir s vrhnjem, suhi kravlji sir, i domaća šunka

Plešivički zelenjaki, štrukli zelenjaki - Plešivički copanjek I. inačica



Sastojci *za tijesto*: 50 dag glatkog brašna, 2 žlice svinjske masti ili maslaca, 4 žlice kiselog vrhnja, 1 dl mlijeka, 1 žličica soli; *sastojci za nadjev*: 50 dag svježeg kravljeg sira, 1 veći poriluk ili vezica mladog luka, 2 žlice svinjske masti ili maslaca; *sastojci za premaz*: 2 jaja, sol, 1 jaje.

U brašno dodajte sol i ostale sastojke te umijesite čvrsto tijesto. Ostavite ga na sobnoj temperaturi oko pola sata. Dok tijesto stoji, poriluk prepolovite i tanko nasjeckajte te kratko prokuhajte u kipućoj vodi. Ocijedite i ohladite. Kravljem siru dodajte ostale sastojke, dobro promiješajte te umiješajte ocijeđeni poriluk. Tijesto podijeliti u dva dijela i tanko razvaljati u veličini velikog pleha za pečenje. Žlicom raspodijelite nadjev te ga prekrijte drugim dijelom tanko razvaljanog tijesta. Krajeve stisnite i zaviti tako da nadjev ne iscuri van. Lagano umutite (trajbajte) jaje te kistom premažite copanjek. Pecite 30-40 minuta u zagrijanoj pećnici na 180°C. Poslužiti toplo, no vrlo je ukusno i hladno uz čašu finog bijelog plešivičkog vina.

Plešivički zelenjaki, štrukli zelenjaki - Plešivički copanjek II. inačica

Sastojci za tijesto: 40 dag bijelog pšeničnog brašna, 1 dl vrhnja, 1 jaje, 15 dag maslaca, soli po potrebi; *sastojci za nadjev*: 50 dag svježeg kravljeg sira, 1 dl vrhnja, 15 dag maslaca, svežanj peršinova lišća, svežanj lišća od mladog luka ili poriluka; *sastojci za premaz*: 2 jaja, soli po potrebi.

Umijesite tijesto od nabrojenih sastojaka, pa ga razvaljajte u dva „lista“ veličine i oblika lima za pečenje. Za nadjev, na maslacu propirjajte nasjeckano lišće peršina i luka ili poriluka, zalijte vrhnjem i malo ohladite. Dodajte to svježem siru, promiješajte umućena jaja i posolite po želji, te sve izmiješajte u jednoličnu smjesu. Jedan „list“ tijesta položite u namašteni lim, po njemu rasporedite nadjev i pokrijte ga drugim «listom» tijesta. Premažite žumanjkom i pecite u pećnici.

Autentični slani prhki kolač koji se tradicionalno priprema na Jaskanskim obroncima Plešivice. Nadjeva se blitvom, metvicom, peršinom, lukom, zelenim dijelom poriluka i luka kozjaka, sirom vrhnjem i jajima. Zelen se pirja i tek tada se miješa sa ostalim sastojcima.

Slične „slane kolače“ pripremaju od okolice Zagreba do Gorskog Kotara, samo ih zovu drugačijim imenima - *greblica, copanjak, tenka gibanica, zelenača*……. Ponekad imaju malo drugačije sastojke, no u osnovi to ostaje isto jelo.

Plešivički copanjek u proljeće se priprema sa zelenim strukovima mladog luka, dok ga u ostatku godine pripremamo s bilo čim zelenim, najčešće porilukom. Ovaj naputak zabilježio je 1898. godine *Vatroslav Rožić* u sklopu poznate tadašnje akcije zapisivanja narodnih običaja. On zelenjake zove „štrukli zelenjaki“ i kaže:

Vu štrukle zelenjake meče se blitva, metica, peršin, luka (perje od poriga luka, a i od kožjaka) i pečedu se na ciglu v peči kak kruv, a moredu se peči i na protfanu i v zdeli, ali se mora v peč vrči; štrukli zelenjaki se deladu prez kvasa ..

Copanjek; 1.drveni klin; 2. copati znači mazati blatom, hodati po blatu; 3. raditi nešto preko volje, na brzinu.

Izletište Prepuštovec



Podno južnih obronaka istočne Medvednice, do Kašine smjestilo se selo *Prepuštovec* mnogima poznato kao omiljeno zagrebačko izletište u kojem se nekad nalazio veliki podrum (po uzoru na podrum Vinarske škole u Kölnu) nekad u vlasništvu prve vinarske zadruge prigorskih vinara osnovane 1939. godine, sa velikim izrezbarenim bačvama pune domaćeg prigorskog vina. Ovdašnji ljudi tvrde da je vino „dobroćudno kao i svi Imbre ili Imbreki“.

Prepuštovec je selo nazvano po zagrebačkom prepoštu (o.a, *tal.* prepost, *lat.* praepositus - pretpostavljen; 1. svećenik na čelu kanoničkog zbora; prepozit 2. starješina samostana nekih katoličkih redova; prior) Cirijaku iz stare obitelji Kuća koji je tamo bio posrednik i čiji se vinogradi spominju još 1217. godine.

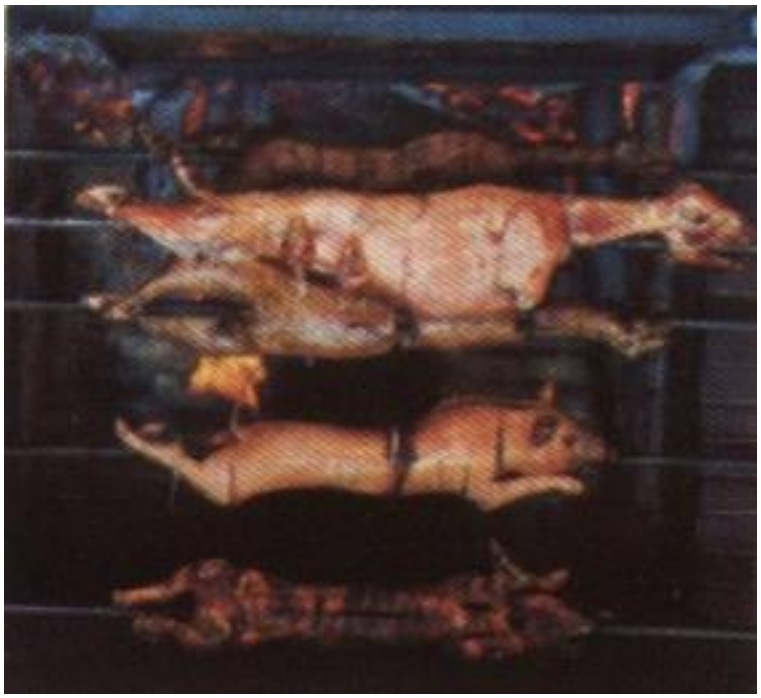
Sredinom sesvetskog Prigorja, preko duboko uleknutog Kašinskog prijevoja uz lijepe šumovite obronke Medvednice prolazila je još Rimljanima poznata cesta koja je povezivala Hrvatsko zagorje preko Prigorja s Posavinom. Kod kamene klisure u Kobiljaku nastaje iz više izvora potok *Kašina*, najdublji vodotok sesvetskog Prigorja koji se od izvora, blizu općine Donje Stubica, pa do ušća u Zelini, na granici općine Dugo Selo, nalazi u općini Sesvete.

Ime Kašina stara je slavenska riječ a znači izvor, česma, čazma (češki *kašna* - izvor). Nazivi Kašina i Čazma imaju istovjetno značenje.

Izvorno iz prospekta 60-tih godina prošlog stoljeća

omiljeno izletište s velikim mogućnostima za sport i rekreaciju: trim-staza. mini-golf, mali nogomet i stolni tenis. Prepuštovec je posebno poznat po domaćim specijalitetima – odojku s ražnja, kotlovini, siru s vrhnjem, domaćem kukuruznom kruhu .... Iz vlastitog podruma toči prirodno vino – prigorsku kraljevinu ili imbrina.







Velika sala nalazila se na katu za razne svečanosti











Kutija parafinskih šibica (Tvornica parafinskih šibica – „Parafinka“,
u sklopu Tvornice papira Rijeka)

Daleke 1978. odvožena je prva popularna biciklijada Zagreb – Prepuštovec u dužini od 22 km, i vožnji od 1,5 sat. Biciklijada nema takmičarski karakter već je rekreacija za sve uzraste pod sloganom:

Bicikl vozi i zdravlju si pomozi

ZELINA


Gospodska ulica.
Glavni trg i šetalište.
Naklada kod Janca Tkalčića.
Pozdrav iz Sv. Ivan Zeline.


Sv. Ivan – Zelina.
Starčevićev trg.



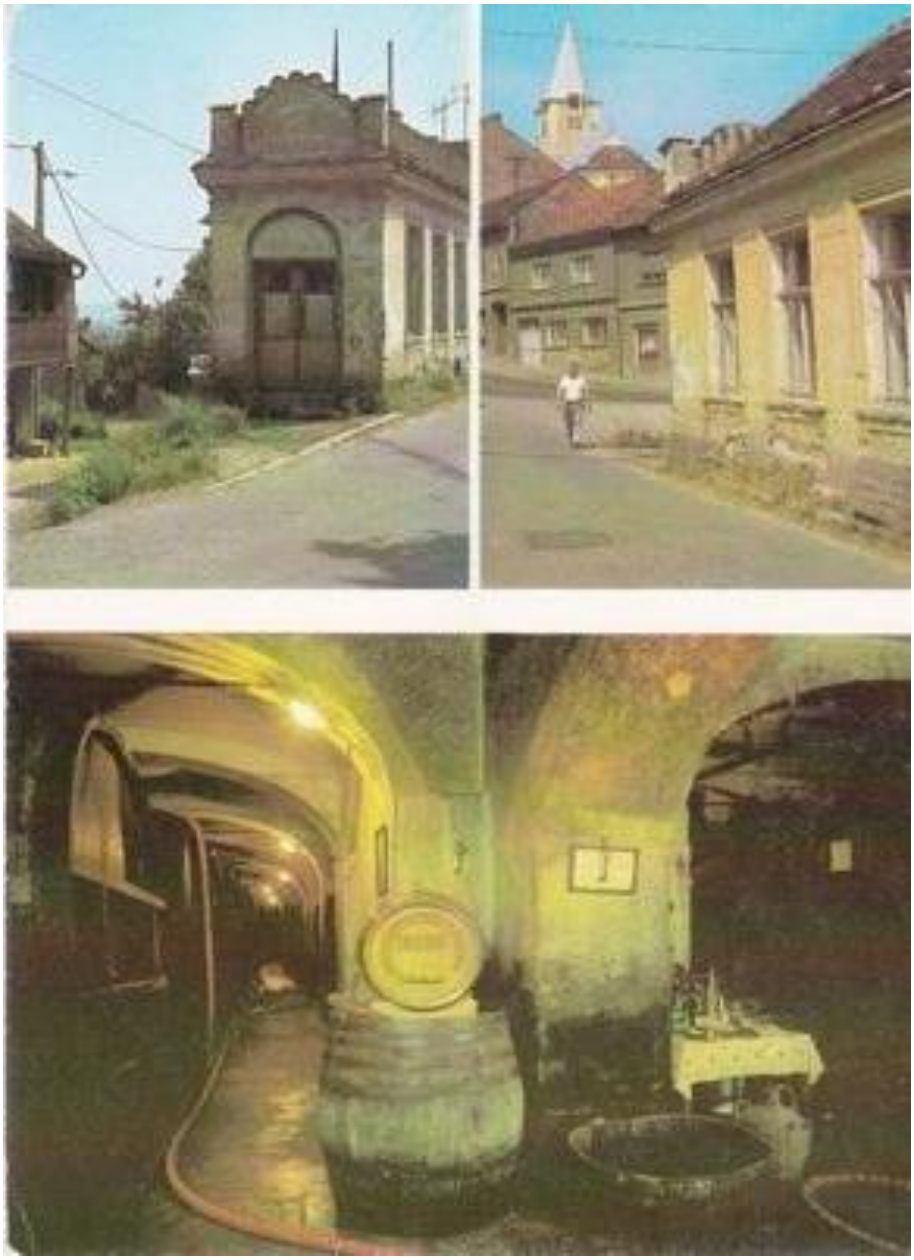
Sveti Ivan Zelina je staro kulturno i gospodarsko središte Hrvatskog prigorja, smješteno na blagim obroncima istočnog djela Medvednice, uz dolinu rijeke Lonje s ponosom nosi naslov ljepotice Prigorja. Arheološki nalazi iznad sela Donjeg Orešja svjedoče o naseljenosti u brončano doba (X-IX st. pr. Krista). Iz rimskog doba nađeni su tragovi ceste (Magna via) u samoj Zelini ta je cesta povezivala Sisak (Siscia) sa Ptujem (Petovia).

Prvi pisani dokument u kojem se spominje ime Zelina je iz XII st. kada je 1185. godine hrvatsko-ugarski kralj Bela III izdao ispravu kojom zagrebačkim kanonicima potvrđuje pravo na posjed Zelinu. Razvoj Zeline kao slobodnog trgovišta počinje u XIV st. kad je 1328. godine ban Mikac Mihaljević izdao ispravu o sloboštinama u kojoj poziva „ljude slobodnog staleža koji žele živjeti u slobodnom selu gospodina našega kralja Zelini u Moravču“.

Bogata je i tamošnja vinska paleta, u čašicu će vam ovdje natočiti *graševinu, chardonnay, traminac, žuti muškat, rajnski rizling, šipon-moslavac, bijeli pinot, sivi pinot, kerner* i, županijsku robnu marku vina - *kraljevinu*. To je autohtono, lagano, pitko, bijelo vino, koje cijene i u kojem uživaju mnogi vinoljupci.

Grad Sveti Ivan Zelina svake je godine domaćin i tradicionalne, ugledne vinske manifestacije, Izložbe vina sjeverozapadne Hrvatske.

Okupe se tada vinogradari, vinari, enolozi i svi koji vole vino, da bi ocijenili uzorke koji su poslani na izložbu, ali i da bi razmijenili iskustva. Kako bi iduće godine, iz iduće berbe, zelinska kapljica bila još bolja.



Turistički je posebno zanimljiva Zelinska cesta koja prolazi vinorodnim naseljima zelinskog kraja. Prilika je to da se uđe u vinarske podrume ili u vinograde i kleti poznatih zelinskih vinogradara, te da se tamo razveseli i zabavi uz izvrsne domaće specijalitete i kvalitetno vino.

Termalna rivijera Prigorja - u nekim prošlim vremenima Zagrepčani ali i drugi gosti rado su se odmarali i opuštali na zelinskim termalnim bazenima u sklopu kojih postojao i veliki auto kamp koji je privlačio mnoge inozemne turiste. Nažalost usprkos svih pokušaja revitalizacija nije uspjela.







Turistička zajednica Svetog Ivana Zeline i udruga Vitezovi Zelingradski organizatori su tradicionalnog međunarodnog viteškog turnir u Hrvatskoj.



Kukuruzna loparka



Sastojci *za tanko tijesto*: 50 dag glatkog brašna, 1 jaje, malo soli, 3 žlice masti; *sastojci za nadjev*: 50 dag svježeg kravljeg sira, 3 jaja, 5 dag šećera, malo soli, 10 dag kukuruznog brašna; *sastojci za premaz*: 2 dl kiselog vrhnja, 2 jaja.

Umijesite sastojke za tanko tijesto u mlakoj vodi i ostavite ga pokrivenog, čistom kuhinjskom krpom, pola sata. Dignuto tijesto razvaljajte malo veće nego što je veličina protvana (lim za pečenje), tako da rubovi budu izvan protvana. Izmiješajte sve sastojke za nadjev i premažite tijesto u protvanu. Rubove zavijte jedan do drugog i spojite. Razmutite premaz i premažite tijesto. Stavite peći u zagrijanu pećnicu na 200 ºC i pecite oko pola sata dok ne požuti.

Loparka od bijelog i kukuruznog brašna



Sastojci *za tijesto*: 35 dag oštrog brašna, 15 dag glatkog brašna, 2 jaja, 15 dag maslaca, žlica kiselog vrhnja, žličica soli; *sastojci za nadjev*: 2 dl kiselog vrhnja, 50 dag svježeg kravljeg sira, 2 jaja, 4 žlice kukuruznog brašna, sol.

Pomiješajte glatko i oštro brašno te u njega umrvite maslac, dodajte razmućena jaja i kiselo vrhnje i posolite. Izradite tijesto i odložite ga u hladnjak na pola sata. Sir, vrhnje, jaja, sol i kukuruzno brašno sjedinite u jednu smjesu. Razvaljajte tijesto veće od protvana, te na njega ulijte napravljenu smjesu i preklopite tijesto, rubove spojite. Pecite u zagrijanoj pećnici na 200 ºC oko 40 min.

Loparka, kolač s nadjevom od sira čija izrada i receptura odgovara kolaču - ***pera***. Specifičnost perima su dodaci koji se dodaju osnovnom nadjevu od sira a mogu biti: orasi, jabuke, šljive ili svježe ribana tikva.

Pera su, uz svakodnevno jelo, i svojevrsno glavno večernje obredno jelo *Kolenog posta – Badnjaka*.

Loparka - drveni podmetač za stavljanje kruha u krušnu peć.

Gda se na Koleni poset navečer jelo peru nije se smelo lakte prisloniti na stol. Ak' si to napravil onda buš sigurno dobil mozle (gnojne prišteve) po telu.

… Najradije se jelo peru. Pekla se tri put tjedno i za Koleni post (Badnjak). Mlinec za peru mora biti tenki i od pšenične melje, a veliki kak krušna lopata – lopar. Onda se zmešalo koruznu melju, kiselo mleko, sir i jajca. To se delo po mlincu. Mlinec se z kraja zavrgne v vugle kaj se to ne bi rezišlo. Zgora se metalo puter i vrhnje. Znalo se deti i slivovog pekmeza. Mesto sira znalo se metati jabuke ili oreje. Najbolše je bilo deti tikve. Vele da je to pera tivenjača. Pera se pekla v krušne peče dok nije bila črlena. V jene krušne peči znalo se odjenput peči četiri pere. Žena je morala biti jako fletna pri metanju pere v peč. Ak bi joj se osmeknula i opala z lopra si bi je se smejali….

Iznad Zagreba nadvilo se *Sljeme* ili **Medvednica* popularno izletište Zagrepčana, čije se ime prvi put spominje 1142. godine. Ime vrha Medvednice – Sljeme (1035 m) prvi put se spominje krajem 18. stoljeća, kao pučki naziv za čitavo gorsko bilo. Nakon „napornog“ uspona do vrha (u šumskoj tišini i miru), ovisno o vremenu, od 50 do 52 minute slijedi kalorijska nagrada u jednom od planinarskih domova. Za razliku od ljetnih mjeseci kad su aktualni *ćevapčići, ražnjići i pljeskavice*, zimski menu čine: *krvavice, pečenice i kiselo zelje* jedina konstanta je *grah s kobasicom* koji „ide“ bez obzira na godišnje doba. Nakon dobrog obroka posjetitelji se mogu počastiti čašicom *kuhanog vina* (obavezno zimi) *orehnjačom, makovnjačom* ili slanim *štrudlom*.



Grah s kobasicom

Sljemenska juha od gljiva.

Na svinjskoj masti popržite nasjeckani luk, kad zažuti popržite na njemu brašno – napravili ste – zafrig (zaprška). Možete dodati i malo kosanog češnjaka. Na zafrig dodajte na ploške izrezane svježe ubrane gljive: vrganje, pečurke, bukovače, puze, …. Začina gotovo da i nema; malo soli i sitno kosani peršin. Kad juha provri, u nju umiješajte dvije/tri žlice domaćeg kiselog vrhnja. Poslužite s kukuruznim kruhom

Sljemenski grah *pripravlja se u kotlu od 40-50 litara, možda je i sva tajna upravo u toj količini. Nakon što se grah probere moči se u hladnoj vodi preko noći. Grah se kuha zajedno s lukom u glavici, mrkvom, češnjakom, papričicama i celerom. Kuha se dok zrna ne postanu mekana, što zna potrajati i nekoliko sati. Kad je grah gotov umiješa se u njega posebno napravljen „zafrig“ (zaprška) s malo paprike. Postoje razlike u sljemenskom grahu od doma do doma, a to je da ga neki ne kuhaju s lukom nego ga pirjaju kosanog u zafrig te zajedno s njim dodaju u grah. Jedina stvar za koju bi mogli kazati da je tajna – je da se umjesto ulja za zafrig stavlja - prava domaća mast. Neki u grahu kuhaju, zbog okusa, samo kosti od suhog mesa, dok drugi meso s kostima – što je priznajmo bolja inačica (kuha li se*

sa suhim mesom treba paziti na količinu soli koja se dodaje zbog već slanog suhog mesa). Prije posluživanja neki stavljaju malo u grah malo vinskog octa.

Meso iz masti.
Riječ je o vrlo starom načinu čuvanja svinjskog mesa koje datira iz vremena u kojima je hladnjak bio nepoznanica. Ovo jelo je vrlo rijetko i potrebno ga je posebno naručiti, unaprijed. *Svinjsko meso se ispeče kao za pečenje te svježe pečeno uroni u vruću tekuću svinjsku mast. Zajedno se hlade u metalnim kanticama te pečenje ostane zarobljeno u gustoj bijeloj masti bez dodira sa zrakom. Tako može stajati i više mjeseci na hladnom. Poslužuje se samo, narezano na ploške, uz pečeni grah ili salatu kao što je zelje (kupus) s domaćim bučinim uljem.*

*Nekada se Zagrebačka gora nazivala Medvednica. To joj je narodno ime. Prvi ju je nazvao Gebirg Sagrab Belsazar de la Hacquet u djelu »Orcytografya carniolica«, tiskanu u Leipzigu, 1789. Po njemu se kasnije ovo ime sve češće piše i u drugim djelima. U doba austrijskog samovlada u Hrvatskoj njemačko Agramer Gebirge, na hrvatski prevedeno Zagrebačka gora, istisne hrvatski narodni naziv Medvednica

Blagovaonice Zagreba nisu odbijale specijalitete koji su dolazili iz drugih krajeva, ali isto tako nisu ni zapostavljale jela svog okružja koja su odisale miomirisima nacionalne kuhinje. Krčme, gostionice, restorani, svratišta, hoteli i kavane, svaka u svoje vrijeme, svojim su uslugama ugošćavale i hranile.

Razlika između gostionice i krčme je vrlo „tanka“, što znači da se u krčmi toči samo piće, dok se u gostionici poslužuju i jela. Prvi ugostiteljski objekti u podnožju Medvednice (Sljemena) bile su otvarane prvenstveno za lokalno stanovništvo a kasnije će vremenom glavni gosti posti, izletnici (radi predaha i okrepe, građani Zagreb, i uskoro posjeta njima postaje status prestiža.

Kroz minula stoljeća burne prošlosti rata, požara, gladi, potresa, prema gostima grada tadašnji ***krčmari****, gostioničari i kavanari, a danas razni restorani, bistroi, kafići i hoteli, uvijek su se odnosili manirom profinjenosti, toplom riječi praćenih osmijehom i srdačnošću, a Zagrepčani - Agrameri poznatom kavalirštinom i dobroćudnošću, tj. po domaći, kako kaže M. Krleža. Za sve njih kao i za Zagreb - Agram, posjetioci su govorili - „gemütlich“ (Gemütlichkeit – blagost, ležernost).

krčma; (riječ *karcsma* mađarskog je podrijetla i prvi se put spominje u rječniku Fausta Vrančića iz 1595. godine. Zapažanja Ivana Perišića, vlasnika popularne krčme na Dolcu s kraja 19. stoljeća, o gostima svoje krčme: preko dana uglavnom su objedovali šljakeri na pauzama i kumice s placa. Kasno poslijepodne dolazili bi tzv. „štovatelji gemišta“. Oni bi ispijali gembače, kartali i šalili se. Navečer „krčma postaje kazalište, koncertna dvorana i sabornica“. Pilo se, pjevalo i raspravljalo o politici. Pojavljuju se i prvi boemi. Oni često nisu imali novca, ali im je opraštao dugove jer su „zbijali pošalice i pjevali kao u operi“. U krčmama su se skupljali svi društveni slojevi – od težaka i radnika, pa sve do političara, što krčmi daje dozu demokratičnosti. Slavna je bila i krčma Sofije Gundrum u Frankopanskoj 10. Na istom mjestu nalazi se danas kazalište i kultni kafić *Gavella.*)

Pijuckajući *kapučino* u tom gradu kojeg su nazivali i „malim Bečom“ ili „gradom po mjeri čovjeka“ možete uživati u privlačnosti srednjoeuropske arhitekture. a posebno u njegovoj staroj jezgri (Njemačko ime za *Beč, Wien,* kao i izvedenice iz tog imena poput talijanskog i engleskog *Vienna* i ruskog *Vena,* dolazi od keltske riječi *vedunia*, što znači šumska rijeka. *Vedunia* je skraćeno u *Viena,* pa u *Wiennu* i napokon *Wien*. Drugi tvrde da ime potječe od rimskog naselja *Vindobona*, u značenju bijela podloga. Ta etimologija objašnjava zašto se na slovačkom glavni austrijski grad zove *Vieden*, a na češkom *Viden*. To ne treba brkati s češkim *Videm,* pod kojim se podrazumijevaju *Udine*. Ime *Beč* u hrvatski je došlo od mađarskog Becs, no ta riječ avarskog podrijetla i znači zemljana utvrda. Takva se utvrda nalazi na području Beča, koji su od 6. do 8. stoljeća držali

Avari. Slovenci za Beč kažu jednostavno Dunaj, po Dunavu, rijeci koja teče kroz njega).

A ta, Zagrebačka, gradska srednjovjekovna kuhinja okupljala je za istim stolom šaroliko društvo: obrtnike, trgovce, glumce, juratoše, novinare, političare ....., a ne kao danas, kad se pije ili jede u ovostoljetnim „brzojedilnim“ objektima“ na „fiju-briju“ način „brzojedaca“. Zadnji gutljaj ili zalogaj sa nevjerojatnom preciznošću usklađen sa zatvaranjem ulazno-izlaznih vrata.

Nekad se u Zagrebu točno znalo tko ruča u „Palaceu“, tko odlazi k „Fijuceku“ na roštilj (izletište Fijucek preko puta Vatrogasnog doma kod Šestinske crkve), tko je redovit gost na gablecu u „“Jägerhornu“ (Lovački rog) a tko u „Vinodolu“. U njihovim omiljenim restauracijama svakog gosta primali kao prijatelja, znali su što voli a što ne. Svi ti gastroizleti najčešće su se odigravali nedjeljom, a tjednom se jelo kod kuće „čušpajze“, „krautflekrle“ s faširancima, razne šnicle i …… ostalu tipičnu agramersku hranu.

Nekad „siromašna hrana“ danas postaje specijalitet i za najprobranije i za najprofinjenije stolove. To jeftino jelo sirotinje dolazi na jestvenik kao „specijalitet“ za kojim žude i oni koji sebi mogu priuštiti razne „oblizeke“- birane jestvine.

Zaboravljeni „fast-food“ Zagreba, na Jelačićevom trgu, na strani prema Dugoj ulici, od prijepodnevnih sati pa sve do u kasnu noć „kurile su domaće lokomotive“* s neodoljivim mirisom kuhanih kranjskih kobasa (kranjske kobase i danas imaju status – ukusnih i kvalitetnih mesnih proizvoda). „Lokomotive“ i fijakeri služili su veselim noćnicima da ih poslije pića nahrane kobasicama, i da ih voze u zabavište („javne kuće“) u Kožarsku ulicu (današnja Tkalča).

*(šaljivo su nazivali Zagrepčani cilindrične posude za kuhanje na četiri kolska kotača na kojima se nalazio kotao s dimnjakom - kao lokomotiva- u kojima se ložila vatra i kuhale kobasice; to je bilo doba kad je cijeli željeznički promet bio u rukama Mađara tako da su to bile jedine domaće lokomotive).



Ribice iz Mimice (Jurišićeva)

Zagreb ima i buffet koji je već pred nešto više od pedeset godina bio preteča današnjim „brzojedilnim“ ugostiteljskim objektima ili tzv. fast-food, na zagrebački „štih“ s dalmatinskim mio mirisima plebejske kuhinje. *Mimica,* buffet u podrumu arterije grada (Jurišićeve ulice), vodi nas s nekoliko stepenica - „štengi“ u prostoriju uređenu na najjednostavniji način, u kojoj se miješaju slasni mirisi ribe i glavonožaca pripremljene na način nona i ribara. Od 1950. godine, kad se samo točilo dalmatinsko vino u rinfuzi na više od jedne litre, došle su domače žene obitelji Mimice iz okolice Orebića i Zagrepčanima ponudile nešto novo. Generacije zagrebačkih školaraca, studenata, građana i zagrebačkih dalmatinaca dolazilo je na ribice - srdelice, papaline, gavune, skuše, osliće, slane srdele, lignje s dva crna kruha i prženim krumpirićima. Cijeli ugođaj upotpunjen je s dva decilitra crnog vina - imote ili bijele zlatice. Osim „čistog“ pije se i bevanda a po posebnoj želji i mješavina decilitar crnog i bijelog.

Kako se radi bevanda, ulijeva li se vino u vodu ili obrnuto?

Ako se ulijeva voda u vino tada se - kvari vino*, ali ako se ulijeva vino u vodu - tada se* poboljšava kvaliteta vode.

Što je *fratarska bevanda: prst vina – prst vode.*

Ali, za jednom je prst *okomito,* a za drugo – *vodoravno.*

„Probirljiviji“ uz lignje mogu dobiti i umak tartar. Koliko je Mimica postala zagrebačka svojina i zagrebački lokal, svjedoči i osoblje koje s ponosom ističu kako se mnogi nekadašnji Zagrepčani, otišli u svijet, danas nakon trideset ili četrdeset godina ponovo sa sjetom vračaju svojoj mladosti uz tu plebejsku kuhinju.



Preradovićev trg – Cvjetni trg



Cvjetni trg, kiosk sa maronima 1953.

Ulični kestenjari – pokretni ugostitelji, sa svojim Sljemenskim kestenima, znak su jesenskog vremena i stari zaštitni znak Zagreba. Autohtona atrakcija i ikona je i g. Ibrahimi Habib – kestenjar, zabilježen u filmovima i na stotinama fotografija. Od već davne 1972. godine na „Cvjetnom placu“ Zagrepčanima, u jesen, nudi pečene kestene (i pečeni kukuruz), u dvostrukim vrećicama: *jedna je za kestenje a druga - za ljuske*. Stalnim mušterijama ubaci još koji kesten, jer

„jedan kesten više-manje meni, ali ljudima je to veliki izraz pažnje“. G. Habib Ibrahimija nasljeđuje sin. Obitelj Adilji prodaje kestenje od 1970 na Splavnici.



Kestenjar na Griču

Zagrebačka tvornica kamenine “Steingut und Geschirrfabrik” na istočnoj obali potoka Medveščak, koja je počela radom 1828., osnovao je dr. Josip Krieger, te godine 1832. preuzeo novi vlasnik Josip Vitez Lellis (ujedno zakupnik takvog pogona u Krapini), a od 1851. novi vlasnik je Vjekoslav Barbot; bila je poznata po proizvodnji raznovrsnog posuđa za jelo, za kavu i vrčeve za vino (posuđe za čaj proizvodilo se puno manje, jer se manje pio od kave), te ostalih predmeta potrebnih svakodnevnom životu. Proizvodnja je bila pod velikim utjecajem oblika engleske kamenine i bečkog porculana. Površine predmeta su bile neobojene ili ukrašene modrim prugama, tzv. bečkim rubom. Na posuđu za jelo (servisima) i kavu najčešće su lisnate bordure izvedene pozlatom ili obojene. Jedna od najpopularnijih bordura je bila, motiv lišća vinove loze. Proizvodi su svojom kvalitetom i cijenom dobro konkurirali skupljem porculanu. Žig tvornice, na proizvodima, je bio natpis – Agram. Godine 1884. Barbotov sin Dragutin proširuje tvornicu. On s B. Kallinom i E. Kornitzerom kao vlasnici „tvornice bielog posudja Chamot i fayence pećih i nepregorivih stvari“ podnose zahtjev za lokacijom nove tvornice na Novoj Vesi br. 49. Godine 1890. napušta se ta tvornica i izgrađuje nova uz potok Medveščak, znatno sjevernije, u blizini crkve sv. Ksavera. Današnja Gliptoteka HAZU, na uglu Medvedgradske i Male ulice, ostatak je nekadašnje tvornice kamenine

Vrčevi za vino (najpoznatiji iz zagrebačke tvornice Kallina od 1885.) sadržavali su sedam decilitara vina, koje se ispijalo nadušak nakon vrućih purica

s masnim mlincima, hladnog pačjeg pečenja sa salatom, narezanih krvavica, devenica, mesnatica, tlačenica i kisele juhe što rastjeruje mamurluk.

Staklana - Glažuta - u Osredeku (pokraj Samobora) osnovana 1839. god. proizvodila je kvalitetne i estetski lijepe predmete od brušenog kristala, pod vodstvom pretežno čeških majstora. Zagrebačka gospoda pila su vino iz tih čaša oslikanih s rodoljubnim natpisima, ukrašene ilirskim grbom i amblemom ili grbom Trojedne kraljevine, grbovima vlasnika i monogramima. Najtipičniji proizvod „glažute“ bili su bilikumi - čaše dobrodošlice, kao i čaše od bezbojnog i zelenog stakla, i stakla bojenog plavom bojom. Bez imalo pretjerivanja za te čaše su može ustvrditi da su bile bezbojne i šarene čarobne „staklene slikovnice“.

Niz proizvoda varoških zlatara, 19. stoljeća, Franje Lesnika, Vinka Lehmanna i Josipa Haasa, te kaptolskih majstora iste struke Antuna Hubineka i Henrika Wohlgemutha (Volgemut) nose inicijale stvaraoca i mjesne oznake da su izrađeni na Kaptolu ili Gradecu. To su srebrni vrčevi, pladnjevi, pokali, zatim šećernice, solenke, svijećnjaci, razne posudice i jedaći pribor.

Cimt štanglice spadaju u legendu zrinjevačkog perivoja, iz doba kad je na tom prostoru zvanom Novi trg (prvotno nazvan Marvinski trg i tek 1866. Zrinjevac (po Nikoli Zrinskom) bilo još staro stočno sajmište - “fihplac” (Viehplatz; u zagrebačkom govoru: sajmište, vašarište uopće). Franjo Imhof imao je pekarnicu na mjestu današnje kuče u Amruševoj 1 (navodno 1888. god.), i na sajmištu prodavao te roščiće posute cimetom. Toliko su bili traženi da se obogatio na njima i postao kavanar. Naputak za te popularne „cimt“ štanglice uvrstila je Marija Kumičić (supruga Eugena) u svoju knjigu „Nova zagrebačka kuharica“ (*Šibke od sladke korice*).

A taj prostor oko kojeg su: „Gostionica k Zrinjskom“, „Varoška pivnica“, „Vinotočje“ uz pekarnicu, „Krčma fijakera Gudla“ te najdugovječnija gostionica Trga „K vuku“, izgledao je nekad: ..... *paslo blago, guske i patke, u zelenim kaljužama kaljužale se iz ulice Med potoki (Petrinjske ulice) i okoline svinje, a južno bila močvara na kojoj su purgeri takodjer strieljali divlje patke, kojih bijaše u svoje doba i oko današnjeg sveučilišta.*

Kada su gradske vlasti 1826. preselile s trga Tridesetnice (kasnije Jelačić plac) stočni sajam i kad su gostionice radile „punom parom“, 1863. u namjeri da ga sada ponovo presele s Novog trga na područje Ciglane (danas Zapadni kolodvor, prvotno zvan Južni kolodvor, te Kolodvor Sava) zagrebački gostioničari su se odlučno oduprli, jer nisu imali povjerenje u novu lokaciju. No ipak gradske vlasti donose odluku 1865. godine o „Osnovu za razširenje i poliepšanje grada“ u kojoj je na području omeđenom Petrinjskom (zametak današnje Petrinjske nastao je sredinom 18. st. od malih kučica na sjevernom dijelu

uz Harmicu, a nosio je ime „Med grabami“) i Savskom ulicom predvidjeli budući centar grada. U prvoj sagrađenoj palači Ljudevita Ožegovića 1875. godine, na uglu Tesarske (Berislavićeve) i trga, otvorena je i prva kavana Zrinjskog trga (danas prostorije Croatia Airlinesa).





Južni kolodvor (danas Zapadni kolodvor)

O tom novom sajmištu - trgu, Hirc kaže:
..... hladnu je vodu raja pila na zdencu u koji je voda pritjecala iz vrela Manduševac. ..... Purgeri su hrlili i na ovo novo sajmište, ali kako su neki trgovci i prodavači ostali na Harmici, više nije bilo tako živahno ni ovdje ni ondje. Nestalo je starih običaja, mnogi se je purger pogospodio, nije više htio sjesti u običnu daščaru. Ako bi ipak sjeo, tražio je od krčmara tanjur, nož, vilicu, čak i salvetu.

Kraljevo je jenjavalo, starine je nestajalo. Na Novom trgu osvanuše bosanski kavanari, među kojima je popularan bio Mehmed zvani Krupni. On je svoju kahvu izvikivao ovako:

Heiss wie die Höhle, schwarz wie die Teufel, süss wie die Liebe!
(Vruća kao jazbina, crna kao vrag, slatka kao ljubav).

A njegov bi susjed klicao:
Crne, bijele, sve četiri fele! Hod ovamo, ne varaj se tamo!

To je bilo doba kad su dva Zagrepčana, školovana gastronoma, odlučili načiniti restoran i kavanu po pariškom uzoru. Povukli su tende s obje strane ugla Strossmayerova trga 10 i Katančićeve ulice, na Akademičkom trgu, tada na rubu grada, i uz pogled još nerazrasle platane Zrinjevca posluživali probrana jela. Bilo je nekoliko soba - svratište Palace hotel, kako se govorilo 1907. godine. Vlasnici su se mijenjali, dokupom susjedne zgrade u Katančićevoj te temeljitim

preuređenjem nastaje 1935. godine hotel Palace (85 soba i 110 kreveta), koji je danas pravi city - hotel.



Stankovićeva kuća Ilica 2 oko 1870

Na sjeverozapadnoj strani trga nalazila se kasnobarokna "drvena hiža na dva stoka" (tj. prizemlje i prvi kat, danas uglovnica Ilica 2 - Trg bana J. Jelačića 1) sve do 1837., kada se za trgovca Kristofora Stankovića nadograđuje drugi kat. U spomenutoj drvenoj jednokatnici uredio je Jacobus Leiber 1829. godine svoju gostionu (Leiberova gostiona) s prvom slastičarnicom na Harmici (danas nema ni jedne!). *...ova najglavnija gostiona stajaše samo jedan kat visoka, na uglu gdje danas stoji Stankovićeva kuća te se je s ulice moralo ići dolje kroz stube kao u pivnicu do restauracije i kavane*. Godine 1834. Leiber oglašuje, u zagrebačkim novinama, da se u njegovoj kavani na Harmici može svako jutro dobiti zdrava i ukusno priređena *juha od kupusa* (vjerojatno prvom oglasu takve vrste u nas kojim se propagira neko jelo), (vjerojatno prvom oglasu takve vrste u nas kojim se propagira neko jelo),



1875. (vide se razlike od 1870. do 1875.)

U Stankovićevoj kući otvorili su dućane Hondl (željeznarija), Zaghaft (draguljarnica), Frohlich (kišobrani i suncobrani), Ebenspanger (obuća), Kežma (slastičarnica, 1864.)... a nedaleko od nje, u Dugoj ulici (danas Radićeva) bila je prva trgovina gotovih odijela koju je godine 1793. otvorio makedonski trgovac Ćiril Milošević.

Na početku Ilice gdje je nekad bila trgovina „Rukotvorine“, tj. na Trgu bana Jelačića na početku Ilice (NaMa), jedina je sačuvana stara kuća i zaštićeni je spomenik kulture. Prvobitna niža kuća bila je u vlasništvu obitelji Jelačića i nalazila se na važnom prometnom pravcu, i tada je bila u njoj gostionica – „Zum Keiserwirth“. Godine 1837. kupio ju je trgovac Kristofor Stanković a njegov sin Milan nadogradio ju je 1880. tako da je postala prva trokatnica, i to prema projektu Hermana Bollea, koja stoji još i danas – *šapćući prolaznicima svoje tajne.*



Gostionica – „Zum Keiserwirth“

Zagrebački paromlin sagrađen 1862. godine, tada najveći u Hrvatskoj koji je “razširio svoje poslovne sveze po Englezkoj, Nizozemskoj ... i dalekom Brazilu” izložio je razne uzorke brašna, na Jubilarnoj izložbi Hrvatsko-slavonskog gospodarskog društva 1891. godine. Prema opisu u *Vijencu* Paromlin je svoje proizvode prikazao smjestivši ih u atraktivan izložbeni portal koji je bio *“sav sastavljen iz crno laštenog zlatom ukrašenog drva”*, a u sredini toga portala nalazilo se poprsje Njegovog Veličanstva Franje Josipa. Od uzoraka brašna izlagači su napravili natpis (bijela velika slova): *“Živio Kralj”* i okružili njime poprsje.



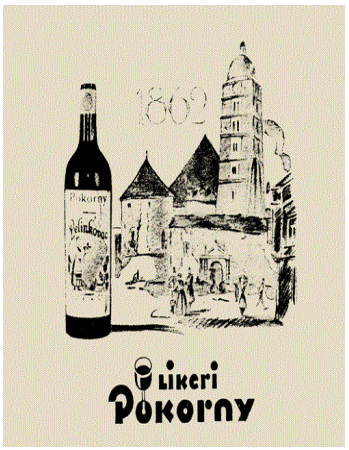
Stari zagrebački paromlin

Tajnik zagrebačke Trgovačko-obrtničke komore Milan Krešić (1844.-1929.) nakon hrvatskog paviljona na Tršćanskom sajmu godine 1882. kazao je:

hrvatsko brašno, hrvatska koža, hrvatsko drvo, hrvatsko staklo i hrvatska žesta odgovaraju već danas po svema zahtjevom svjetskih tržišta, donekle i hrvatsko, napose sriemsko vino.

Tih davnih godina postojala je i prva Zagrebačka tvornica finih likera i konjaka „Patria“, Maksimirska 2., koju je otvorio slastičar Šalca (1878.); industrijsko poduzeće vina i likera u Vlaškoj 67 osnovano od dvojice zagrebačkih poduzetnika Gracijana Mihića i Eugen Sabljića (1882.), koju je proslavio Franjo Pokorny godine 1862.









Pokorny je bio porijeklom Čeh, rođen u Petrinji, a kasnije se stalno naselio u Zagrebu, gdje je godine 1868. dobio i pravo zagrebačkog građanina. Nakon dužeg boravka po stranim zemljama, naročito u Francuskoj gdje je izučavao vinarstvo i pivničarstvo, podigao je tvornicu likera koja je ubrzo postala poznata i kod nas i vani. Proizvodi tvornice postali su vrlo cijenjeni a najveća vrijednost u tome je bila i ta što je u produkciji koristio samo domače sastojke.

Zagreb se može pohvaliti i sa svojim šampanjcem iz tvornice Pokorny, naime, proizvodili su ga pod imenom *šampanjac* što je zapravo i bio, obzirom da se proizvodio prije nego su Francuzi zaštitili ime - šampanjac. Možemo samo poželjeti i nadati se da će netko od zagrebačkih vinara odlučiti ponovo proizvoditi - zagrebački šampanjac.

U likerima i vinima tvornice Pokorny uživali su u Budimpešti, Beču, Njemačkoj, Francuskoj i Holandiji. Koliko su cijenjeni bili njegovi proizvodi dokazuje nam i činjenica da je bio proglašen dvorskim dobavljačem i odlikovan zlatnim križem od cara Franje Josipa. Ubrzo je postao cijenjen ne samo na dvoru cara Napoleona nego i u Parizu, a na svjetskim izložbama u Beču, Parizu, Le Havreu, Bruxellesu itd. proizvodi su odlikovani prvim nagradama. Jedan od cijenjenih likera bio je i Maraschino s dobivenih 11 nagrada za kvalitetu i zlatnim križem od cara Franje Josipa.

Poznati liker bio je i: *ZAGREBAČKA KUMINOVICA iz tvornice Likerah FRANJE POKORNY-A*

Odlikovana s pet medalja.

Tvornica vina i rakije u Vlaškoj 116, dolazi pod vlasništvo Vladimira Arka (1872.), potomka jedine patricijske kaptolske obitelji, i proizvodi poznato piče: „Stari graničar“, „Najbolji Bilinski Altvater Liker“. Današnji Badel 1862. izrastao je iz tri tvrtke: Pokorny, Mijo Arko i Patria.





Pelinkovac



Brandy Medicinal



Casino Granda Liquer Surfine



Royal Krunski dessert liker



Palace Crême Liquer



Patria Salon Liquer



Vladko



Brandy Medicinal



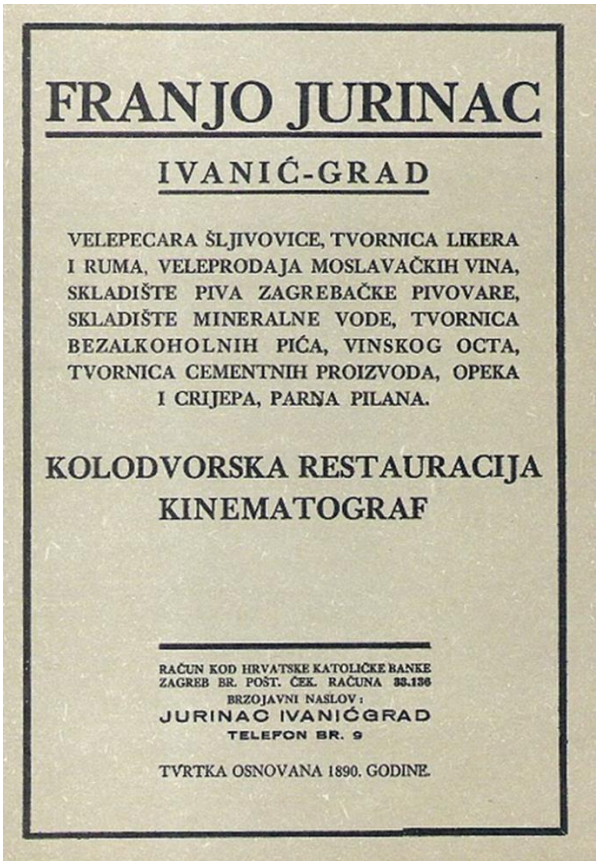
Tvornica Arko (kasnije Badel), snimljeno oko 1920. (arhitekt: Ignjat Fischer)

Povodom 145 godina Badela (2008. godine) proizveden je – *Antique Pelinkovac* - po tajnoj recepturi prirodnim postupkom maceracije odabranog ljekovitog bilja, među kojima dominira pelin. Nakon destilacije u bakrenim kotlovima, Pelinkovac dobiva karakterističan okus, a završna proizvodnja je tradicionalna. Prigodno proizveden Pelinkovac u ograničenoj seriji, prema najstarijoj nađenoj recepturi, onakav je kakav je prema navodima pio i sam Napoleon III (od 25 aromatičnih biljaka koje se dvadesetak dana namaču u alkoholnoj otopini a nakon toga se odvaja i destilira u malom kotlu. Nakon destilacije otopini se dodaje macerat kako bi se stvorila esencija od koje se dobiva pelinkovac. Tajna je u omjeru biljaka koje se pripravljaju za pelinkovac. Kotao u kojem se obavlja destilacija izrađen je još 1921. godine i nezamjenljiv je novim, jer je i on zaslužan za tajnu pelinkovca).


BADEL
BADEL
VERMOUTH


Stari C Vinjak
BADEL
Original CEZAR C Vinjak
BADEL


Šljivovica
VELEPECARA
FRANJO JURINAC nasl. L. Jović
Zagreb · Petrova 32 · Tel. 71-31
RUM · BRANDY · LIKERI · MALINOVAC


FRANJO JURINAC
IVANIĆ-GRAD
VELEPECARA ŠLJIVOVICE, TVORNICA LIKERA I RUMA, VELEPRODAJA MOSLAVAČKIH VINA, SKLADIŠTE PIVA ZAGREBAČKE PIVOVARE, SKLADIŠTE MINERALNE VODE, TVORNICA BEZALKOHOLNIH PIĆA, VINSKOG OCTA, TVORNICA CEMENTNIH PROIZVODA, OPEKA I CRIJEPA, PARNA PILANA.
KOLODVORSKA RESTAURACIJA
KINEMATOGRAF
RAČUN KOD HRVATSKE KATOLIČKE BANKE ZAGREB BR. POŠT. ČEK. RAČUNA 33.136
BRZOJAVNI NASLOV:
JURINAC IVANIĆGRAD
TELEFON BR. 9
TVRTKA OSNOVANA 1890. GODINE.

Franjo Jurinac posjedovao je u Ivanić Gradu uspiješnu proizvodnju alkoholnih i bezalkoholnik pića i octa koje je prodavao i u Zagrebu, Petrova ulica 32.



To je i doba poznate „Pariška pekarna“ Rudolfa Rukavine u Ilici 42, sa ponudom: na dan 3 puta svježe pecivo, bijelo i crno; dvopek za čaj; dijabetički kruh; glüten graham, francuski Cruaux; pariški roščići; englezki kruh...“, kao i mljekarskih proizvoda; u izlogu je posebno naznačeno: *on parle français*.



Carlo Albrecht, *Panorama Zagreba s naljepnice za "Zagrebački dvopek"*, oko 1860. god., MGZ 4303

Zagrebački veletrgovac i manufakturista Jakob Weiss posjedovao je manufakturu likera koja je radila od 1810. do 1814. godine na Štajduharovoj zemlji na Novoj vesi odnosno nekadašnjem Potoku, točna lokacija je do danas ostala nepoznata. Pretpostavlja se da je poduzetni oficir, kapetan Šporer, također u blizini smjestio manufakturu za proizvodnju likera 1819. godine. Nešto poslije, oko 1830. god. iskorištava veleposjednik Franjo Rempfl na svom imanju kod Ksavera vodeni pogon Potoka (Medveščaka) za uljni mlin, u kojem, kako oglašava, proizvodi različite vrste „ulja": od lana, konoplje, oraha, buče, bukve, sunčanice, rotkve, grožđa i kupina.

Godine 1862. južno od planirane, tzv. "žakanjske pruge", gradi se Paromlin na poljani u produžetku Petrinjske ulice na ondašnjoj livadi. Proizvodnja je započela 1. veljače 1863. a upravitelj je bio Ivan Frankl, a prvi predsjednik Vatroslav Egersdorfer javnog trgovačkog društva pod nazivom "Društvo Zagrebačkog paroumietnog mlina". Prema svojem kapacitetu i kvaliteti bi je prvi u Hrvatskoj, a ubrajao se i među najmodernije mlinove Austro-Ugarske Monarhije.

Godine 1911. Zagreb ima prvu tvornicu kruha i peciva (sjedinjene pekare Wieland i Guthard d.d.) kojoj je prethodila prva Obrtnička pekarska zadruga iz 1896. godine.

Prva radnička pekarnica kao zadruga osnovana je 1919. Do sredine 19. stoljeća sav pekarski posao obavljao je vlasnik-majstor sa članovima obitelji i jednim šegrtom. Tako je npr. u Zagrebu broj zaposlenih pekara 1887. iznosio 117; 1897. godine 156; a 1907. godine 243.

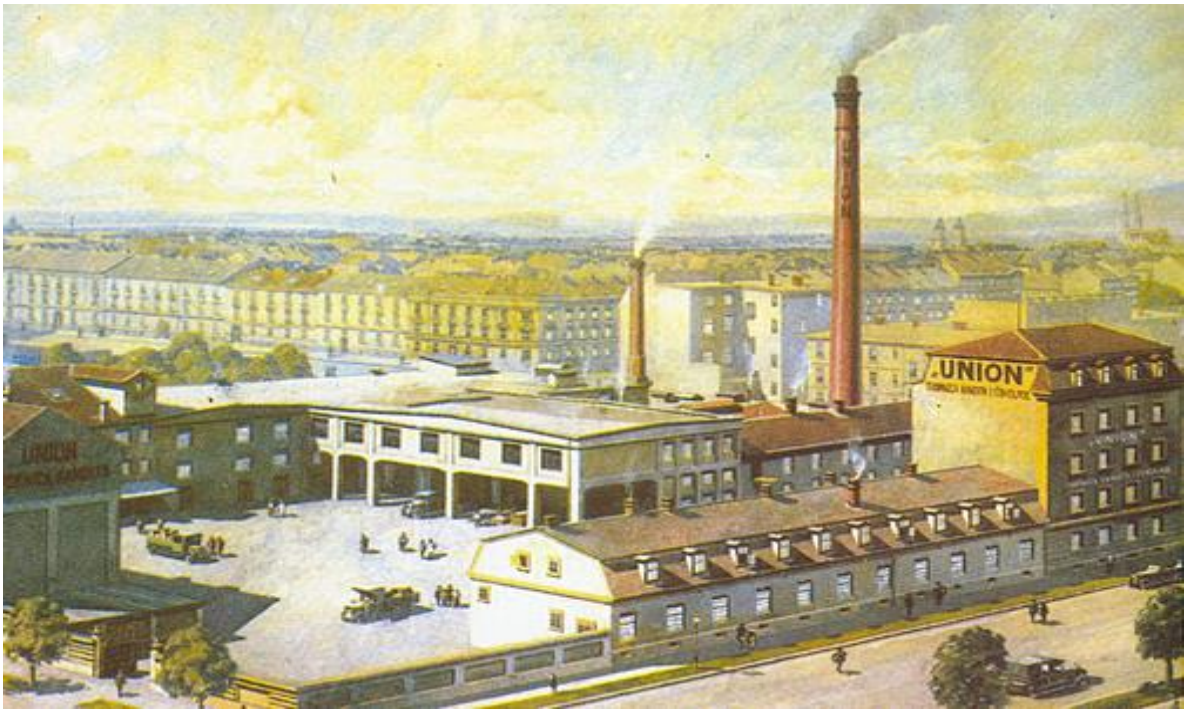
Godine 1928. V. Bizjak i drug, u Savskoj 20, otvaraju Tvornicu keksa i dvopeka, proizvodili su čajno pecivo, dvopek, kekse i sl.…. Nakon imena Bizjaka tvornica dobiva ime Union a danas svima poznata kao Kraš s najpoznatijim proizvodom - bajadera (badem nougat) iz dvadesetih godina prošlog stoljeća). U sljedećih godina Bajadera se proizvodila kao sastavni dio luksuznih bombonijera, no 1954. je odlučeno da će Bajadera postati zaseban proizvod, te je danas i prvi domaći konditorski proizvod kojem je dodijeljena oznaka „Izvorno hrvatsko“. Za Hrvatsku je Bajadera ono što su za Austrijance Sacherica ili Mozart kugle. Ljubiteljima Bajadere skrećem pažnju, ukoliko nisu znali, da je izvorno bajadera portugalska riječ i označuje: indijsku obrednu ili profesionalnu plesačicu i pjevačicu, često glavno lice u različitim baletima. Kraš nas vrača u prošlost i nezaboravnim “Prijateljem iz djetinjstva”, naših baka i djedova, bombonima - *505 sa crtom*, u crvenoj limenoj kutiji.



Kutija za kekse "Bizjak" - oko 1930.g.



Limenka za bombone "Union", - 505 sa crtom oko 1935.g.



Tvornica Union, danas Kraš



Bajadera

Bajadera

Sastojci: 20 dag šećera, 20 dag mljevenih oraha, 10 dag maslaca, 20 dag mljevenih petit keksa, 3 rebra otopljene čokolade; glazura: tri rebra čokolade, tri žlice šećera i tri žlice vode.

Stavite šećer kuhati u 10 žlica vode. Kad sadržaj prokuha dodajte mljevene orahe, izmiješajte i skinite s vatre. U ohlađenu smjesu dodajte pjenasto umućen maslac i mljevene kekse. Smjesu podijelite u dva jednaka dijela. U jedan dio otopljenu čokoladu i dobro izmiješajte. Lim namažite maslacem i smjesu stavljajte u lim žlicom koja mora stajati u hladnoj vodi. Prvo stavite tamnu, a zatim svijetlu smjesu. Na vrh dolazi glazura (pripremite je od tri rebra čokolade prokuhane s tri žlice šećera i tri žlice vode). Nakon što su bajadere odležale 24 sata u hladnjaku možete ih izrezati na željenu veličinu.



Menci Klement Crnčić; Dolac, oko 1910. bakropis u boji, tanki podlijepljeni papir



Jelačić *plac* (*njem*. Platz)


Jelačić *plac*


PODUZEĆE ZA GRADNJU I POPRAVAK
GLINENIH PEĆI I ŠTEDNJAKA
TRGOVINA GLINENE ROBE
PRODAJA KRATKE I SITNE ROBE.
Dolac 1926





Dolac, trgovanje pernatom i dlakavom divljači







Tržnica na Trgu bana Jelačića 1908., prije preseljenja na Dolac.



Godine 1930. otvorena je današnja tržnica Dolac - „trbuh ili špajza grada Zagreba“ kad su morale biti i uklonjene trošne male kučice u uskim uličicama, malog naselja Dolac - cehovskog centra Zagreba, otočića srednjovjekovnog Zagreba. Južni dio naselja Opatovina, podignut planski poslije 1476. godine kao građansko naselje, i Dolac srušeni su 1925. godine. Tada je grad već imao 180.000 stanovnika. Tu su nekad prolazile svetomarijske procesije sa crvenim crkvenim zastavama, meštarskim korporacijama u modrim košuljama i ministranti u crvenim haljama i bijelim čipkastim rubačama.

U sklopu svoje posjete Zagrebu 1972. godine Dolac je obišla i engleska kraljica Elizabeta II., kao i našu prvu samoposlugu (i jedna od prvih u Europi) s radnim vremenom do 21 sat i nedjeljom do 16 sati, otvorenu 1958 godine u Ilici 22, koja je stekla kultni status Zagreba.

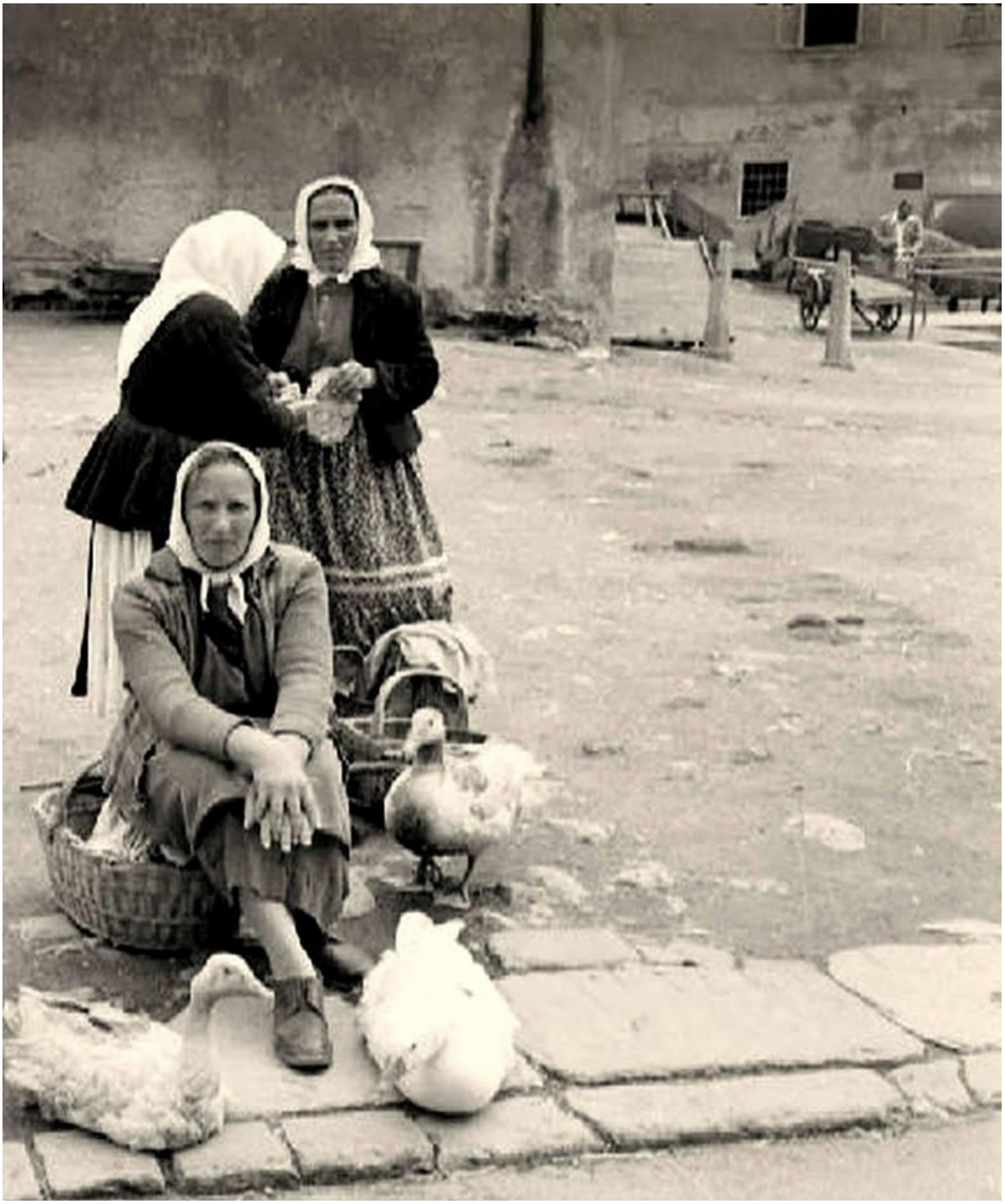


Radovi na izgradnji tržnice i zgrade Tržnoga nadzorništva počeli su sredinom srpnja 1927. i završeni su 1930. godine, MGZ 52838



Reklama na zidu kuće za gostionu k Tinči,
na Novoj Vesi

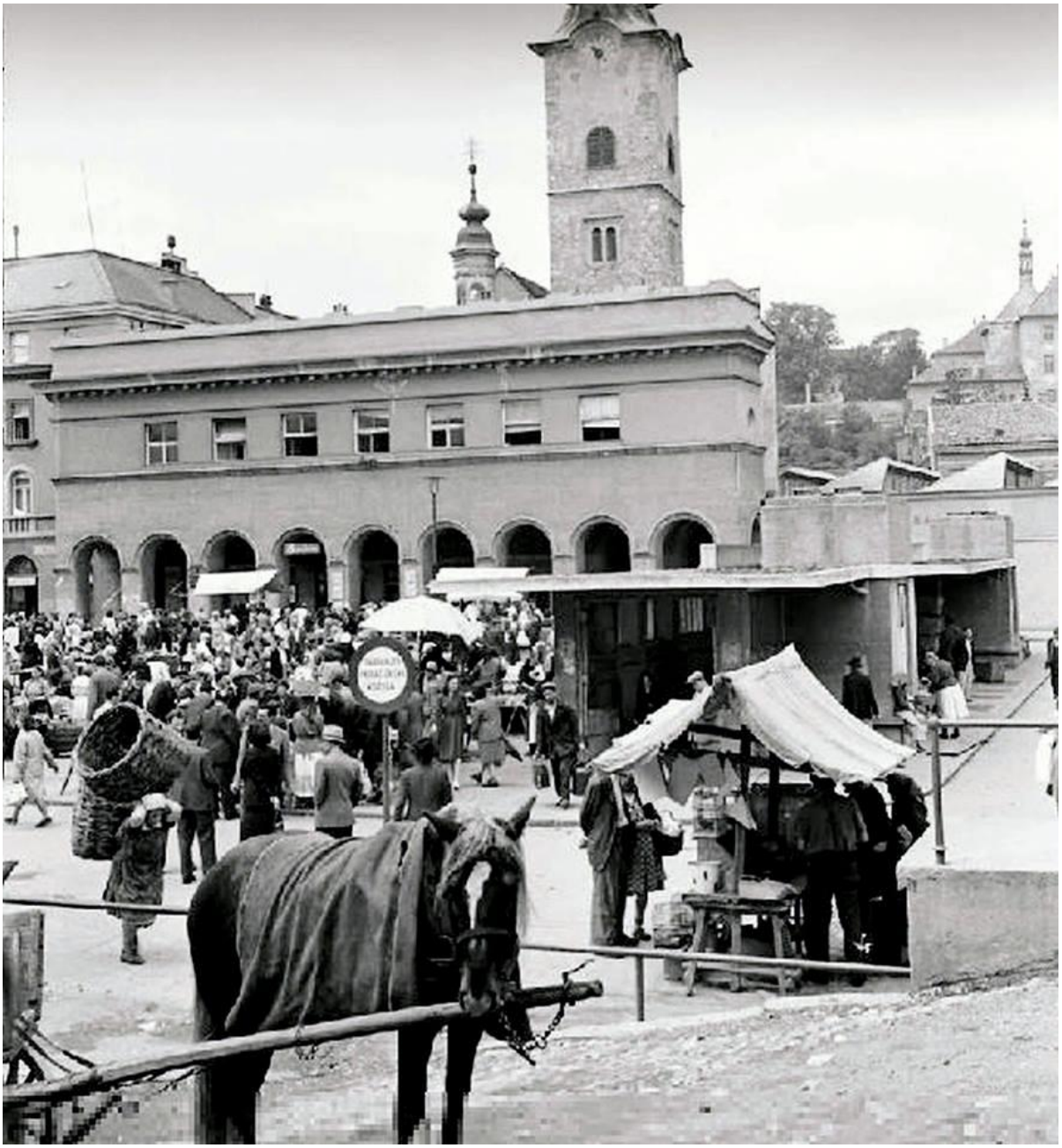

Gradnja Dolca („trbuha grada“)



Prodaja peradi; Opatovina 1948.



Prodaja peradi; Opatovina 1940-tih.



Dolac 1948.




ZAGREB. TRŽNICA



Dolac 1932



Dolac 1932



Dolac; Slavko Tomerlin

Ulaskom u Europsku zajednicu, nažalost, mnogo toga ćemo se morati odreći, odreći ukoliko ništa ne poduzmemo u očuvanju starih običaja kulinarske kulture kao i naputcima pripreme jela, ne baka nego prabaka, koja su još uvijek ili slabo zapisana ili ostala u sjećanju njihovih unuka, što je sastavni dio našeg života, naša autentičnosti.

Npr. „kumice“ - *mljekarice* - *kantarice*, seoske žene šarenih rubaca na glavi i s bijelim keceljama, u svečanim prigodama u nošnjama, dolazile su pješke, na biciklima ili vlakom (cugom) iz Žitnjaka, Bukovca, Šestina, Gračana, Posavine, neke iz Marije Bistrice i Gornje Stubice (Svetog Mateja) i u svojim cekerima (*rogožarima*) ili limenim kantama, dopremale svega pomalo, a ponajviše mlijeka svojim mušterija – *kontima,* i ostavljale pred vratima ili odnosile na gradsku tržnicu.

Prodavale su svoje proizvode – mlijeko (mlijeko s debelim slojem vrhnja), mliječne proizvode (svježi kravlji sir i vrhnje, „putar“ (maslac), i kukuruzni kruh na „bijelim štandovima“ – trbusima grada.

Seoska gospodarstva koja su se bavila proizvodnjom mlijeka nisu znala za aparate za mužnju krava, već su to obavljale žene, a zatim se na brzinu spremale i u rano jutro kretale obično do prvih *konti*.

U dvorištima mljekarica na drvenim ogradama i granama drveća svakog su se dana sušili ćupovi, kante i drugo posuđe.

Kupnja sira i vrhnja pravi je ritual grickanja kriškice sira i lizanja vrhnja škrto nakapanog na nadlanicu, ali i odmjeravanja i propitkivanja o podrijetlu i kravice kumice. No, ako ona i slaže, ne laže sir. Ne smije biti kiselkast niti gorkast, niti imati grudice, koje su znak da se kiselo mlijeko pregrijalo pri sirenju na toplome. Kapljicu vrhnja razmažite dlanovima. Ako je pravo, upit će se u kožu poput kreme, a ako je „pojačano“ brašnom ono će ostati na površini. Neke nesavjesne „mljekarice“ odavno su savladale tehniku patvorenja vrhnja pomoću miksera, mlijeka i brašna do savršenstva, no pravim Zagrepčanima neće moći „prodati rog pod svijeću“ Središnja Hrvatska je posljednje mjesto, a vjerojatno i najpoznatije, kao proizvođač izvornog svježeg kravljeg sira i vrhnja. Sir oblikovan u gazama ili starim cjediljkama, ugodnog blago kiselkastog okusa, uz tanke ploškice „špeka“, čvaraka, mladog luka i domaćim kruhom, gdje se to u sterilnoj Europi može naći?!

Kumice - mljekarice - kantarice (*kanta, hamper* - veća limen a posuda; žene koje su nosile mlijeko u takvim posudama)



Trg kralja Tomislava, 1940-tih, kumice se vračaju sa Dolca (platca) na vlak (želj. stanica) i doma ….



Glavnim kolodvor 1946.



Glavni kolodvor 1949.



Glavni kolodvor1953.



Sad je već lakše

Kumica (seljanka odjevena u *prigorsku nošnju*) izlivena u bronci, visoka 2,15 m u ljevaonici Ujević, rad kipara Stjepana Gračana, povezala je Kaptol, Splavnicu i Dolac, povijesna mjesta trgovanja u Zagrebu. Zagreb se odužio, kumicama, kao zaštitnim znakom bijelog grada, postavivši je na Dolac u subotu 04.03.2006., u znak sjećanja kad je svaka domaćica imala baš „svoju kumicu“ kod koje je kupovala i uvijek najsvježije povrće; *kumica* - seljakinja, susjeda, obično u gradskom govoru. Ime *Barica* spomeniku su izabrali građani Zagreba.



Na prostoru između dijela koji se zove *Pod zidom* i današnjeg produžetka Tkalčićeve ulice - nalazi se Splavnica s jednim od najljepših tradicija grada. Nekada u narodnim nošnjama karakterističnim za Zagrebačka okolna sela, kasnije u čistim „opravama“ žene su prodavale - *zagrebački pušlec* - šumsko i poljsko cvijeće Zagrepčanima. Najljepše je bilo za Cvjetnicu, Cvjetnu nedjelju (nedjelja prije Uskrsa) koja obilježava idilu mira i ljepote.



Cvjećari 1934.





Zagrebački pušlek (buketić poljskog cvijeća)

Zagreb je nekad imao i prodavače pijeskom koji su ga prodavali po kućanstvima, najpoznatiji je bio Kukuružica.

Kuku - peeeeska belega, peeeeska belogo, ku-ku svojim karakterističnim zvonkim glasom nudio je trgovac tadašnje sredstvo za pranje posuđa, fini bijeli kvarcni pijesak, kao zamjenu za *vim,* koji je mnogima bio preskup. To je bio pijesak iz kamenoloma u Dolju, Podsused, koji se onda lako nabavljao, i ono što je važno - bio je čist, potpuno bijeli (bez ikakvih mrlja) jer su i rijeke bile čiste.

Domaćice su ga nabavljale za svoju špajzu (smočnicu), da im se nađe pri ruci za ribanje zagorjelog kuhinjskog posuđa.

Često je prodavač peska usput i krpao rajngle, u tom slučaju slogani prodaje išli su mu *Rajngle krpam, škarice noževe brusim* pa onda mala stanka pa zatim *Peska belega, peska belega...*



Pijesak prodavao na mjerice, a za pranje posuđa koristio se i pepeo čega je bilo na pretek, jer su se ljudi grijali na drva (kuhanjem u vodi od pepela nastaje – lug, sredstvo za pranje).



Oglas za *vim* iz časopisa "Svijet", oglas iz 60-tih prošlog stoljeća Zagreb, 1930.g.

Sliku tadašnjeg grada upotpunjavale su i *mljekarice* koje su po kućama raznosile jaja, sir, vrhnje i svježe mlijeko. Robu bi u pletenim košarama stavile na *svitek,* položen na glavu, svakodnevno ophodeći svoje mušterije. Svitek je smotuljak od tkanine kao pomoć pri nošenju košare - *korpe*.

U sličnim košarama na glavi ili u seljačkim zaprežnim kolima, s mnogo takvih košara, nosile su Šestinjanke oprane rublje zagrebačkim milostivima. Rublje *bijelo ko snijeg* oprane na nekadašnjim brzim i čistim Sljemenskim potocima (u kojima je bilo obilje potočnih pastrva, bistrangi) samo sa domaćim sapunom i lupajući ga o korito.





O svim tim lijepim *navadama* (sklonostima, običajima) zagrebačke gostoljubivosti ukazuju i dva najvažnija zagrebačka obilježja Grb i Zlatna Bula, koji govore o otvorenosti prema svim putnicima dobronamjernicima.



Šestinska narodna nošnja 1909.

Dan grada Zagreba, slavi se 31. svibnja.

U noći s 30. na 31. svibnja 1731. Zagreb je zadesila velika nesreća, vatra što je oko 20 sati izbila na istočnoj strani ubrzo se proširila na veći dio Gradeca. Nošena vjetrom prenijela se i na susjedni Kaptol. Građani su bili nemoćni u borbi s plamenom stihijom, koja je gutala kuće pokrivene slamom ili hrastovim daščicama.

Vatra je zahvatila i Kamenita vrata gdje su na katu izgorjeli drveni podovi, vrata, grede, prozori i sve pokućstvo.

Treći dan poslije požara u pepelu je nađena slika Blažene Djevice Marije. Izgorio je samo njezin drveni okvir, dok je slika ostala neoštećena. Vijest o čudesnom događaju ubrzo se pronio gradom koji se oporavljao od nesreće. Pobožna udovica Molnar dala je pod svodom Kamenitih vrata o svom trošku podići oltar i u njega smjestila tu sliku. Od 1778. godine, kada je zagrebački majstor Ivan Korat napravio i postavio predivnu baroknu ogradu, zavjetna kapelica Majke Božje postalo je važno Marijansko svetište na kojem Zagrepčani svojim molitvama utiču svojoj zaštitnici Majci Božjoj od Kamenitih vrata. Zagrepčani od tada odaju počast i zahvalnost Gospi od Kamenitih vrata, štujući ju i kao zaštitnicu grada. Toga se dana jedini put u godini, Marijina slika na platnu, koja potječe iz 16. stoljeća, vadi iz oltara u Kamenitim vratima i u procesiji pronosi gornjogradskim i kaptolskim ulicama i trgovima.

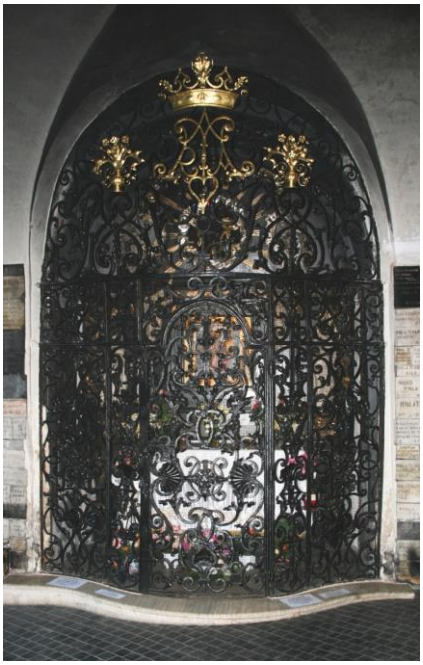
31. svibnja 1991. godine, povodom 260. obljetnice ovog svetišta, zagrebački nadbiskup kardinal Franjo Kuharić proglasio je Majku Božju od Kamenitih vrata zaštitnicom grada, a 31. svibnja postaje Dan grada Zagreba.

O Kamenitim vratima pisali su gotovo svi autori kojima je Zagreb bio nadahnuće, Gjuro Szabo u svojoj knjizi “Stari Zagreb” o Kamenitim vratima piše ovako:

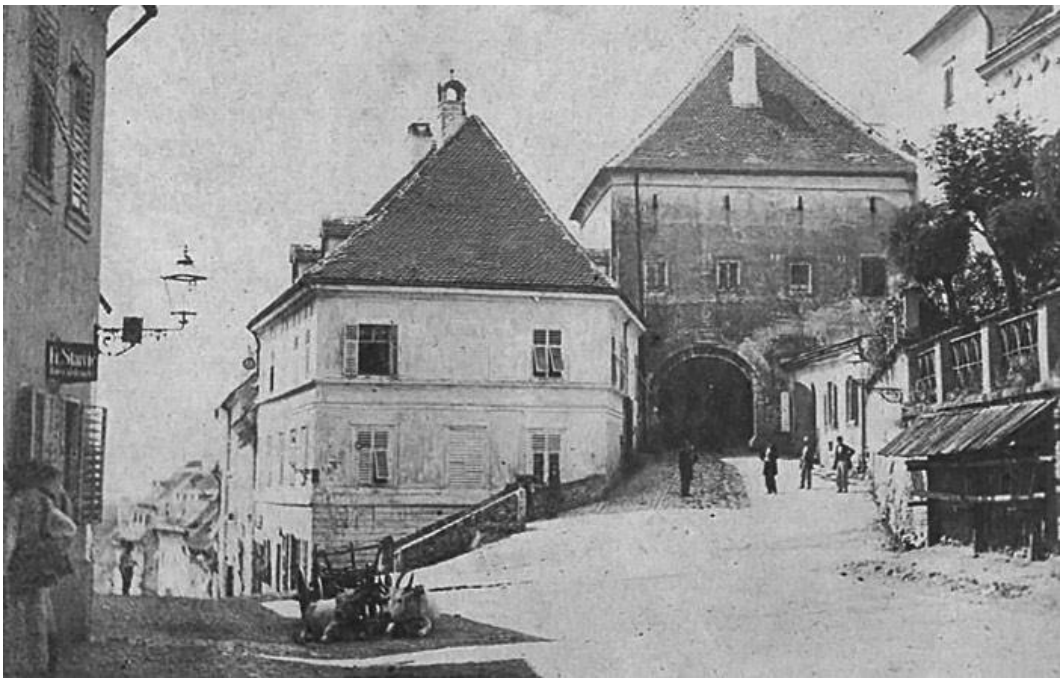
No i bez ikakova spomendana ta su vrata toliko zanimljiva, da je vrijedno koju o njima još kazati: ona su postala, ovjenčana gloriolom pjesnikovom, nekakav simbol onoga, što zovemo Starim Zagrebom. A i zaslužuju: u cijelom Zagrebu nema tako tajanstvenog mjesta. Po danu se jake linije toga utvrđenog tornja ističu i danas, a u sumračju dana i u večernjem i noćnom mraku blista tamo na stotine svijeća, a uz njih se vije jad i čemer, pa i hvala onih stotina i stotina, koji su ih zapalili. Da. Kamenita su vrata postala mjerilom bijede i očaja Zagrepčana.



Slika Majke Božje od Kamenitih vrata



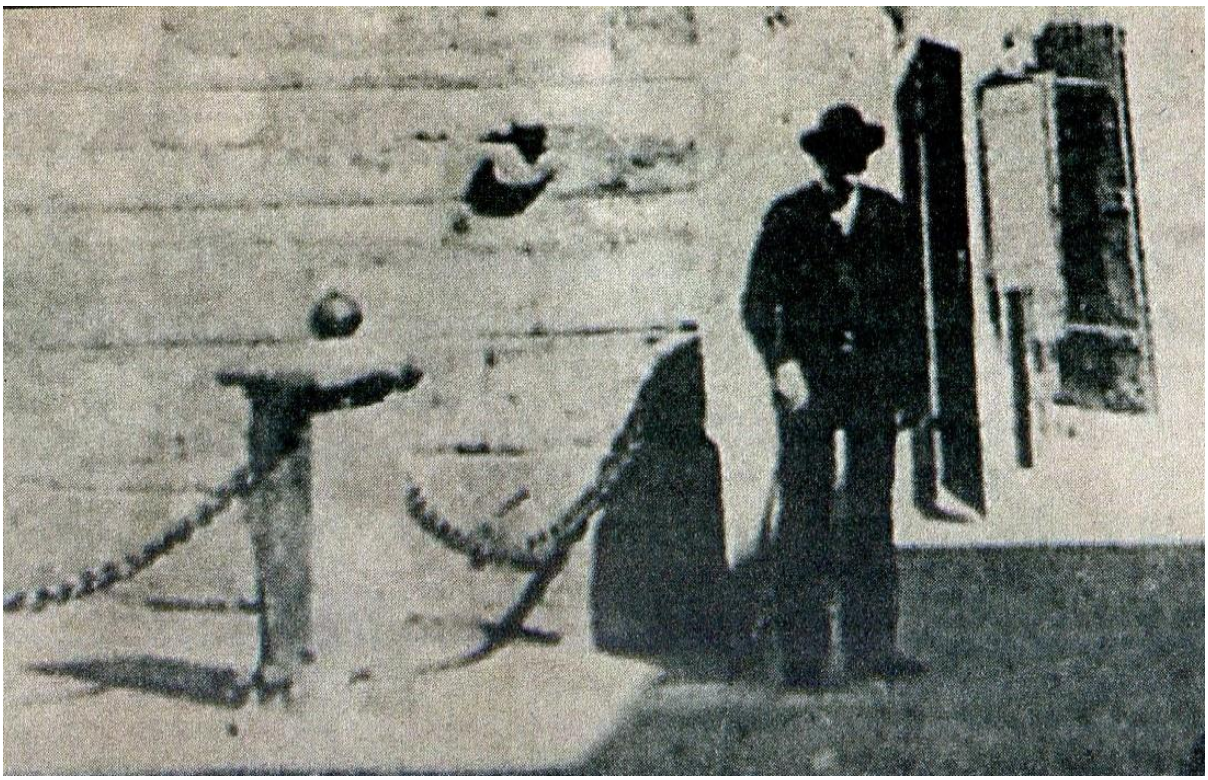
Ograđeni oltar sa čudotvornom slikom Majke Božje od Kamenitih vrata



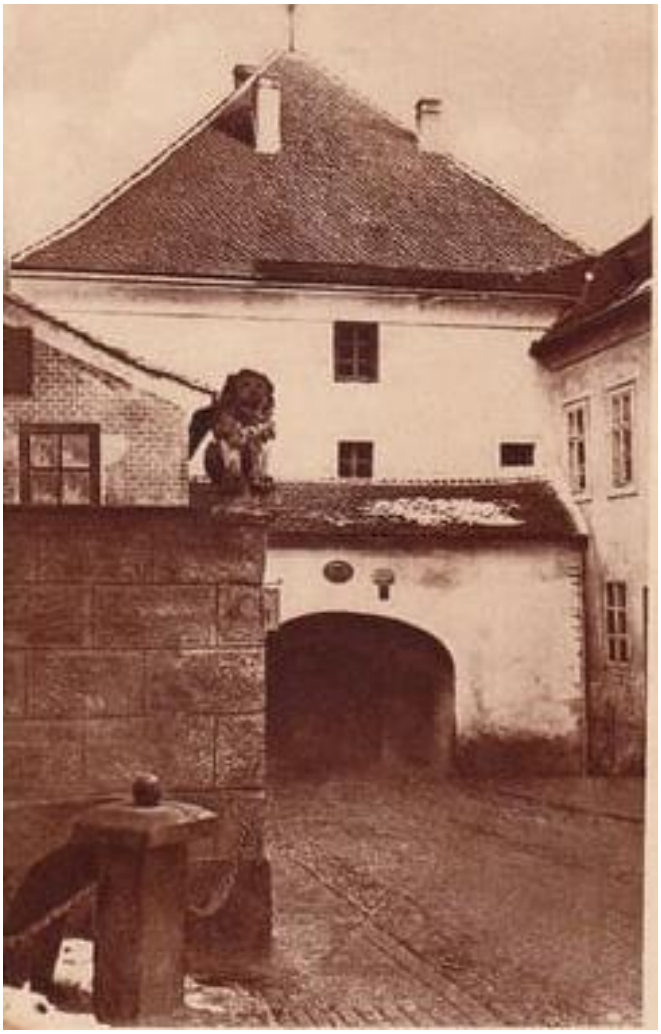
1864.

Kamen(it)a vrata, taj simbol starog Zagreba, ostanak su stare gradske utvrde kroz koju se od 1266. godine ulazilo i izlazilo iz Gradeca. Prilazni put iz savske nizine postupno se oblikovao u brdovitu ulicu čije ime se s vremenom mijenjalo: *Šoštarska* ili *Njemačka ves* (po naselju njemačkih obrtnika-postolara), *Velika ulica, Kamenita ulica, Kipna ulica, Duga ulica* i od 1928. godine *Radićeva ulica*.





Uz zgradu na uglu Opatičke i Kamenite ulice nalazi se lanac koji potječe s broda HMS Victory, zvijezda pobjedničke bitke kod Trafalgara u kojoj je poražen Napoleon od admirala Horatio Nelsona. Na vrhu stupa je topovska kugla s istog broda. Kuća na uglu nekad je pripadala feldmaršalu grofu Lavalu Nugent koji se često sastajao s admiralom Horatio Nelsonom komu možemo zahvaliti za lanac i kuglu.



1925.



Listajući ovu knjigu ili pripremajući jedan od naputaka iz nje, ugodite svojim gostima koje ste pozvali, ukućanima ili sebi, koktelima - alkemijskim pićem alkohola i mašte, i sladoledom, koji odišu i zagrebačkom poviješću:

Zagreb

Sastojci: 5 cl vinjaka Zrinski, 3 cl medovače, 10 cl soka naranče, dekoracija kora naranče, naranča, svježa menta.

Vinjak, medovaču, sok naranče izmiješajte, istočite u čašu i ukrasite listićima mente i oguljenom korom naranče.

Fijaker

Sastojci: 1/3 Gina, 1/3 Triple-sekt ili Cointreau, 1/3 limunovog soka, dolijte s naravnim narančinim sokom.

Ritz cabaret

Sastojci: 1/3 Campari, 1/3 Gin White House, 1/3 Havana Club rum, 1 uštrcak Angosture, 2 barske žlice limunovog soka.



Noćni klub šezdesetih i sedamdesetih godina u Petrinjskoj ulici


Ritz bar 1953, arhitekt V. Richter, apstraktni mural izradio Edo Murtić

Licitarsko srce

Sastojci: 1/3 džina, 1/3 kamparija ili bitera, 1/3 sirupa grenadina (od nara ili malinovca ali manje), nekoliko kapi soka limuna, žličicu-dvije svježe istisnutog soka naranče.

U ručni mješač (shaker) stavite sve sastojke i nekoliko kockica leda, i sve dobro promiješajte. Rastočite u rashlađene cobler kaleže (visoka čaša na nožici, širokog oboda). U čašu stavite koktel žlicu (miješalicu), na nju nabodite plošku naranče, tako da je djelomično uronjena u koktel, a na vrh zavežite malo licitarsko srce da visi izvan čaše.

Tajna Krvavog mosta

Sastojci za jednu osobu: 1/4 količine likera od naranče, 1/4 količine sirupa grenadine (od nara), 1/4 količine kruškovca, 1/4 količine suhog vermuta, nekoliko kapi limunova soka, 1/3 žumanca, 4-5 kocki leda.

Rashladite široke koktel čaše (Cocktailcreamer). U ručni mješač (shaker) stavite sve sastojke i tresite 45 sekundi. Sadržaj rastočite u čaše, po potrebi promiješajte još i žlicom, i na rub čaše stavite krišku limuna koju ste prorezali na kori. Sve ukrasite, koktel kišobranom, utaknutim u limun.

Lijepa Zagorka

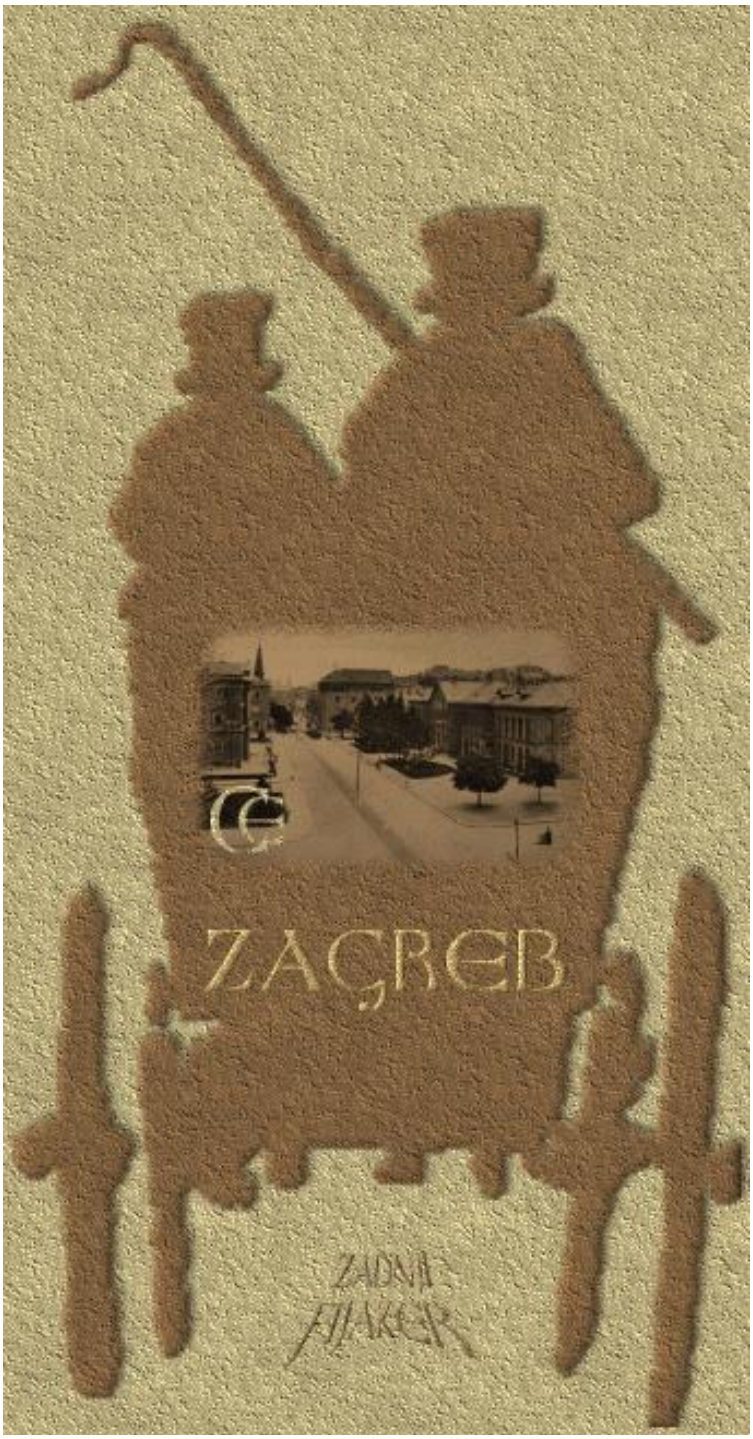
Sastojci: 1 kugla sladoleda od vanilije, 1 kugla sladoleda od čokolade, 1/3 vinjaka, 1/3 breskovače, 1/3 tučenog vrhnja.

Poslužite u čašama za pjenušac

..... Nestalo je "starog Zagreba", nestalo po vječnom zakonu po kojem sve ostarjelo i preživjelo propada i mora propasti da učini mjesto životu, koji ne pozna zadah starine, već samo životnu svježinu. I taj stari Zagreb živi u nama kao slika, kao spomen prošlih dana, spomen grad u kojem smo i mladost i muževno doba, a evo i starost dočekali. To je sve ukrašeno maglom prošlosti, pa mislim da se mnogi ne bi nikako snašao da se iz današnjeg grada mora povratiti u stari grad, kad bi se čudom kojim opet ostvario. Ali u svakom gradu, pa i u Zagrebu, koji je ovako dugi niz stoljeća proživio, ima mnogo toga, što je, doduše, vrijeme stvorilo, ali nije uništilo, već mu odalo pravo na dalji opstanak, ukrasivši ga plemenitom patinom, odlikom pravog umjetničkog djela, dok je tek plijesan za obični, svakidašnji rad ljudski. Ako se ipak u nas javlja nostalgija za izgubljenim, ta se odnosi samo na onakva djela koja su imala pravo da i dalje postoje, koja su bila povezana sa svom našom prošlošću, sa svim našim bivstvom, a bez potrebe su utamnjena, ne našavši nikako zamjene u nečem boljem, nečemu što bi opet odgovaralo našem vremenu. Zato i jesu fragmenti rekapitulacija za one generacije koja mora skoro pod ledinu ...

prof. Gjuro Szabo, 1940. "Stari Zagreb"

Zadnji fijaker



Najljepšu pjesmu o Zagrebu, otpjevao je Viki Glowatzky na Zagrebačkom festivalu 1963. godine. Autori te nezaboravne pjesme su Pero Zlatar i Drago Britvić, a skladatelj Stjepan Mihaljinec. Radio Sljeme proglasio ju je najzagrebačkijom pjesmom, a na građanskom balu Kluba Zagrepčana 2003. je u konkurenciji od šezdesetak pjesama upravo ona proglašena najljepšom zagrebačkom pjesmom 20. stoljeća.

I opet noćas,
kak i sake noći,
polahko se buju gasile kavane,
i zadnji vlak kroz stanicu bu prošel,
a k njemu niko, niko, nebu došel,
iz navike on bu opet čekal da svane.

Viš, ja sem ti eto, došel v goste
kad mi se nekak neda biti v hiži.
Taksiji hitri naj oprostiju mi to,
al meni ti si vsejeno nekak bliži.

Zbudi se, daj, i zemlji vojke,
gleć tam znad Griča istu lunu,
bumo se zibali kak v čunu nas dva,
o Zagrebu buš mi pripovedal.

Nas dva smo zbila vidli vsega,
zato i opet sem tu,
popevali si bumo tiho,
te slatke popevke stare.

Bumo se, znaš, vozili kak negda
ćes vse signale i ćez sve pute
Fućkam ja na te table žute
i vse na vuglu kad smo
sto put prešli.

Sunce nek zbudi dragi Zagreb
i otpre svetlu vsaka vrata,
fabrike, ljudi, ptice i grad,
najemput vse bu
kak od zlata.

Videl buš još je lepi Zagreb,
kak na paradi v plave bluze,
dobri naš veter z Medveščaka za
na popuhnul bu i zbrisal suze.

Nas dva smo zbilja vidli vsega,
zato i opet sem tu,
popevali si bumo tiho
te slatke popevke stare.

Daj pelaj moj prijatelj stari,
pelaj za zadnji put čist polahko,
čez celi naš grad.
Popevali si bumo tiho
za tebe i za naš Zagreb.





1954. godina, fijakeri na Glavnom kolodvoru

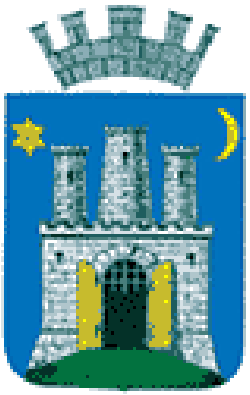
GRB GRADA ZAGREBA



(Na sjeverozapadnom zidu Crkve sv. Marka
izvana nalazi se uklesan grb grada Zagreba iz 1499. godine)



(Najstariji kameni grb slobodnog i kraljevskog grada na brdu Gradec sačuvan je iz 1499. godine, na ploči koja se nalazila povrh ulaznih vratiju kapele Sv. Fabijana i Sebastijana, župne crkve Sv. Marka. Prilikom obnove crkve Sv. Marka 1876. godine, kapelica je srušena, a kameni grb čuva se u Muzeju grada Zagreba.)



(Službeni grb grada Zagreba, nakon ujedinjenja Gradeca, Kaptola, Nove i Vlaške Vesi u jedinstveni Slobodni i kraljevski zemaljski glavni grad Zagreb, potvrđen je na sjednici skupštine gradskog zastupstva 3. kolovoza 1896. godine. Ustanovljena je tada prvi put tamnomodra boja kao znamen Zagreba. Crvena boja podloge štita grba Gradeca zamijenjena je modrom.

U zapisniku gradske skupštine opisan je grb kako slijedi:
Na modrom štitu su tri srebrene kule na obrambenom zidu s otvorenim gradskim vratima, vratnice su zlatne boje. Lijevo je zlatna šestokraka zvijezda, desno je srebreni mladi mjesec. Iznad štita je zlatna kruna.

Autori grba su Ivan pl. Bojničić (idejno rješenje) i Branko Šenoa

Grb grada Zagreba je slika grada i njegovih stanovnika, odnosno Gradeca, političkog središta tadašnje Hrvatske, koji je u svojoj povijesti doživio dvije preinake, pa je današnji gradski grb zapravo ono što je kao pečat (iz 1131. godine) poznato pod nazivom „pečat grada Gradeca“ na kojem je bilo zapisano + S COMUNI: DE MONTE GRACI, a čuva se u Zbirci pečata Hrvatskog državnog arhiva. Prvotni gradski grb predstavlja štit na kojemu je trostruki toranj a ispod njega zatvorena vrata. Vrata u grbu predstavljaju u heraldičkom pojmovniku poreznu općinu. Vidljivo je na primjer u krajevima sjeverno od rijeke Save da u grbovima bivaju ucrtana vrata s pragom što je označavalo granicu vlasti. Naime, niti jedna vlast nije smjela prekoračiti prag jednog plemića bez njegova pristanka. Prema tome toranj s vratima (na prvom pečatu i grbu vrata su zatvorena, a u drugoj inačica grba iz 15. odnosno 19., stoljeća ona su otvorena) možemo tumačiti kao izjednačenje tvrđave na brdu Gradec s plemićkom osobom. Uostalom i sam Gradec u dokumentima toga vremena nazivan je *una nobilis persona* - jedna plemenita osoba.

Različitost prvog, drugog i trećeg grba proizlazi iz povijesnih razloga. Prva verzija gradečkog grba potječe s pečatnjaka iz 14. stoljeća. Na modrom pećinastom brdu sprijeda ograđen zidom sa zatvorenim vratima grad s tri kule. Srednja kula sa crvenim šiljastim krovom, sa strane s kruništima, dolje troja vrata, desno zlatna zvijezda (osmerokraka), lijevo srebrni polumjesec, oko ovih ružice s lišćem.

Brijeg označava položaj grada, tri kule predstavljaju oznaku veličine grada, dok krov srednje kule, „šiljast sa crvenim krovom“, označava milost danu od kralja, s obzirom na to da je grimiz bio privilegij krune odnosno vladara. Troja vrata označavaju slobodu trgovine, dok zatvorena vrata označavaju oslobođenost mjesta od davanja daća, što uostalom u Zlatnoj buli izdanoj u Virovitici 16.11.1242. i izrijekom spominje. Po heraldičkim obilježjima upravo je Zlatna Bula Bele IV. (nekoliko stoljeća temeljni zakon srednjovjekovnog Zagreba) i temeljna odrednica od koje valja računati starost gradečkog grba.

Od 14. stoljeća ustalio se običaj da uz pojedini grb dolaze čuvari, po jedan sa svake strane. Tako je gradečki grb dobio dva lava kojima je bila zadaća čuvati ga, ali u toj inačica grb ima otvorena vrata. Grad koji je očito bio pod novim vladarima ipak morao participirati stanovita sredstva u kraljevsku kasu, te su stoga njegova gradska vrata kao simbol porezne općine morala biti otvorena, odnosno slobodna za davanja. Ovaj grb stoji na zapadnom pročelju kapelice crkve Sv. Marka Evanđelista i datira iz 1499. godine. Na tom su grbu također vidljivi zvijezda (petokraka) i polumjesec. Ta dva heraldička elementa pojavljuju se konstantno u gradečkom grbu, a M. Grakalić u svojoj knjizi o hrvatskom grbu piše: „Stari su Hrvati stavljali na svoje grobove znak polumjesec i zvijezde (Danice) kao simbol vjere u obnavljanje života. Ovaj njihov običaj je bio vrlo blizak kršćanskom vjerovanju“.

Za spomenuti je da su simboli zvijezda i polumjesec bili često korišteni u iranskoj spomeničkoj baštini, prvi takav motiv spominje se na spomeniku kralja Melisipaka II. iz 1200. godine prije Krista.

Posljednja inačica grba datira iz 1895. godine. U to vrijeme, to više nije bio gradečki grb, već grb grada Zagreba jer su se Kaptol, Vlaška ulica i Gradec ujedinili 1850. godine. Taj posljednji grb različit je od prijašnja dva utoliko što grad na brežuljku ne opasuje bedem, vrata su otvorena, nema šiljatog krova na srednjoj kuli i zvijezda je šesterokutna, mjesec nije vodoravno položen već je okomit, u rastu. Otvorena vrata simboliziraju i dalje poreznu općinu, no kako su se heraldička pravila u prošlom stoljeću počela tumačiti vrlo široko, vjerojatno je crtač „novog“ grba odlučio „otvoriti vrata grada svim ljudima dobre volje“. Gradec, a kasnije Zagreb mogu biti ponosni, a time i građani Zagreba, da je potvrda njihova identiteta sačuvana kroz povijest, od pečatnjaka Zlatne bule koji je preteča grba.

Ime Zagreba prema starim zapisima i raznim pričama:

Jedna od njih kaže da je na mjestu današnjeg Zagreba bila nekoć pustinja. Prolazio je tim krajem ban s vojskom u vrijeme velike suše. Iscrpljen od žeđi zario je mač u zemlju, a iz nje je prsnulo vrelo žive vode. Ban na to povikne - *zagrabite*! I tako je prema priči nastalo ime Zagreb. Prema sličnoj priči viknuo je ban djevojci koja je stajala kraj vrela: *Mandušo, zagrabi*! Zato je to vrelo (kod današnjeg Jelačić placa, kako kažu stari Zagrepčani) nazvano Manduševac, a mjesto Zagreb. Ali – to su samo priče. Ime Zagreb slavenskog je porijekla i izvodi se od glagola zagrepsti, to jest ukopati. Najstariji njegovi stanovnici zaštitili su se nekim nasipom od iznenadnog neprijateljskog nasrtaja. A i latinski naziv Zagrabia upućuje na to da je naselje već prije bilo zaštićeno grabom ili opkopom.



1864. Zdenac Manduševac i plinski svjetionik

ZAGREBAČKI MANDUŠEVAC U NARODNIM PJESMAMA

Studenac Manduševac na Harmici (od g. 1850. Jelačićev trg) spominje se kao puteus Manduseuch prvi put g. 1387., i otada nalazimo mu često spomena u zagrebačkim spomenicima srednjeg vijeka. (Tkalčić, Povjestni spomenici gl. grada Zagreba sv. I. i sl.). Vrelo studenca, koje se nalazi u današnjoj Bakačevoj ulici u dvorištu kuće br. 6, bilo je u novije doba zagradeno. Kako su u staro doba rijetke kuće imale vlastite studence, služili su se purgari plemenitoga varaša Zagrebečkoga obilno vodom sa Manduševca i orsaški put od Kamenih Vrata do studenca vrvio je osobito ujutro i navečer od gradanki i njihovih službenica, koje su na glavi nosile vodu na gornji grad. (Vidi na primjer prosvjed Barbare Tunčićke potvorene g. 1639. radi coprije, u Tkalčićevim Izpravama o progonu vještica u Hrvatskoj. Starine XXV. 5.). Po studencu nazivao se u XVIII. stoljeću Manduševcem početak Ilice i sama Harmica (Klaić, Zagreb 1910.—13, 43, 45). Gradska općina brinula se kroz stoljeća za ovaj studenac, i u prošlom stoljeću podigla oko njega željeznu ogradu, posred koje bio je na kamenom stalku podignut kandelabar sa pet lampa na petrolej. Kasnije je bila uklonjena ograda, a poslije nje i kandelabar. Kad se asfaltirao Jelačićev trg, bila je zgoda, da se

Manduševac obnovi u ljepšem obliku kao fontana, no čini se, da to nikome nije došlo na um. Kad su g. 1759. varmedije dobivale grbove, — dotada su se služile grbovima dotičnih župana, — ovjekovječen je glasoviti Manduševac na grbu zagrebačke županije, koji se sastoji od grbova kraljevine Hrvatske, Slavonije i Dalmacije među kojima se u sredini nalazi štitić sa stijenom, iz koje na cijev izvire voda. (Laszowski-Horvat, Grbovi Jugoslavije. Izdala Kava Hag, Zagreb 1933). Prije nekoliko godina jedan Zagrepčanin, u kojemu nije zamro lokalni patriotizam, nadio je svojoj restauraciji u Gundulićevoj ulici simboličko ime Manduševca.

Zanimljivo je, da su i neke narodne pjesme sačuvale uspomenu na zagrebački »zdenac Manduševac«.

U jednoj varijanti legende »Bog nikomu dužan ne ostaje«, govori nevino oklevetana sestra bratu:

».... zakopaj me na bregu velikem,
izrast će ti crikva Magdalena,
polag crikve zdenac Manduševac«. (Mat. Hrv., Nar. pj. I. 554.).

U Erlangenskom rukopisu hrvatskih, srpskih i bugarskih narodnih pjesama, pjesma br. 74, kojoj fali početak, počinje se ovim versovima:

»Pobratime Brdarić Merdžane,
il ne haješ il za me ne znadeš?
Sada bi me lasno otkupio
i bez cene i bez otkupe:
U Senja je vode maleksalo,
više Senja studena vodica,
on (!) se zove zdenac Manduševac.
Mene vode Senjkinje devojke
na vodu kano dobra konja
te na meni u Senj nose vode«.

Prvu od tih pjesama zapisao je u naše vrijeme R. Strohal u Stativama, no druga je zapisana ima dvjesta godina, i to čak u Srijemu (kako ja držim). Otkuda je došao zdenac Manduševac u te pjesme, koje ničim nijesu vezane sa Zagrebom? Da bi negdje izvan Zagreba bio studenac, koji bi se zvao Manduševac, nije vjerojatno. Imenom se Manduševac zove i velika šuma đurđevačke

imovne općine, koja ide od Trojstva do Sandrovca, no u njoj nema izvora, koji bi se zvao tim imenom. U one dvije pjesme došao je zdenac Manduševac kao opće ime za studenac iz neke pjesme, u kojoj se doista spominjao upravo zagrebački Manduševac. Jednu takvu narodnu popijevku, koja se jamačno rodila u junačkom kolu, nalazimo u zbirci narodnih popijevaka iz okolice Zrinske, koju je g. 1886. načinio Ivan Bunjevac, vodnik (zugsführer), i koja se nalazi u arhivu Matice Hrvatske.

Ova historijska poskočica glasi:

Boga moli Vlašče momče
pod Kozarom za kozama:
»Daj mi, Bože, jedno ljeto
jedno ljeto pašom biti,
ja bi znao vojevati
i krajine razmetati:
Kostajnicu i Dubicu,
Jasenovac i Ušticu
do Zagreba bijeloga.
Svoj bi barjak prislonio
uz dvorove biškupove,
svom bi konju zobi dao
sa oltara Svetog Kralja;
svog bi konja napojio
ladne vode Manduševca,
i ja bi se ponapio
rujna vina crljenoga
iz kaleža crkvenoga!«

Ovo ambiciozno Vlašče, koje osjeća u sebi poziv za turskog vojskovođu, poznato je iz narodne poezije: to je Hasan-paša Predojević, koji je jamačno u mladosti bio unovačen u janjičare, postao bosanski paša g. 1591. i nakon dvije godine strašnih osvajanja i pustošenja po Hrvatskoj i Slavoniji, pretrpio strašan poraz kod Siska 22. lipnja 1593., gdje se i utopio u Kupi.

Ovaj Hasan-paša Predojević spominje se u jednoj bugarštici kod Bogišića (str. 133) kao sužanj despota Vuka (koji je umro 1485!), zatim u velikoj pjesmi »Hasan-paša osvaja Bihać« (Mat. Hrv. knj. III. br. 4), i u jednoj također poskočici, koju je Ivan Tkalčić priopćio u »Danici« i po kojoj se Hasan-paši »bilo zahotilo«

Tvrda grada bila Siska,
Turovoga lipa polja
i Zagreba lipa mista,
prelipoga Kaptoloma,
popovskoga lipa blaga,
popovskoga srebra, zlata,
Sveta Kralja zlata križa,
zagrebačkih mladih snaha
i divojak zagrebačkih,
turopoljska bila bliba,
kravarskoga dobra...

(Šenoa, Antologija pjesničtva hrvatskoga i srbskoga. Izd. Mat. Hrv. 1876. 195).

Iz tih pjesama možemo suditi, kako su daleko odjeknule popijevke, u kojima se spominjala pogibija Hasan-paše i njegova želja da osvoji Zagreb i napoji svoga konja »hladne vode Manduševca.«

Antun Šimčík



Zagrebački biskup Augustin Kažotić (1303.-1322.) dominikanac, sagradio je Crkvu svetoga Nikole i samostan na mjestu gdje je danas Crkva svetog Martina u Vlaškoj ulici broj 36. Za vrijeme velike suše on je udario štapom po zemlji u Vlaškoj ulici broj 25. i rekao: *Zagrebite*. Nakon toga izbila je iz zemlje voda. Neki pisci misle da je ime Zagreb tako postalo, no to nije točno, jer je ime Zagreb postalo po naselju Nemaška ili Šoštarska ves, koje je bilo ispod Duge ulice i velikog grebena, koji se lijepo vidi iz dvorišta Duge ulice broj 9. (Za grebenom, Zagreb).

Zagreb je sigurno je jedan od najopjevanijih gradova u svojoj povijesti što dokazuje i objavljena oveća antologija, zbirka pjesama *Pjesnici Zagreba*, koju je pripremio Pavao Cindrić a izašla je u izdanju GZH 1979.

ZLATNA BULA BELE IV.

U ime svetog Trojstva i nedjeljivog jedinstva amen.

Ovo nije neka molitva, nego prva rečenica Zlatne bule Bele IV. Druga je rečenica u istom stilu:

Bela po milosti Boga Ugarske, Dalmacije, Hrvatske, Bosne, Srbije, Galicije, Lodomerije i Kumanije kralj zauvijek.

Treća je također uzvišena i k tome kraljevska:

Uzvišenost kraljeva zahtijeva i pripada dostojanstvu uzvišenih, da toliko više u mnoštvu naroda uživa, koliko oni sami ugledom ostale nadvisuju.

Zatim se njegova kraljevstva visost raspisala i raspričala kao da se ne zna zaustaviti:

Odavde slijedi, a to toliko sadašnjima, koliko budućima da se našoj volji svidjelo, da u Zagreb na brdu Grič osnujemo slobodni grad i onamo dovedemo goste i onaj dio kraljevstva zbog sigurnosti granica i drugih pogodnosti utvrdimo i učvrstimo, nakon što smo se posavjetovali s ljubljenim i vjernim Dionizijem našim banom cijele Slavonije i ostalim poglavicama kraljevstva, koji su ovu našu namjeru i volju jednodušno odobrili, proveli smo našu nakanu, dopuštajući da na prije spomenutom brdu bude slobodan grad, da gosti slobodno dolaze, da imadu zemlje i posjede, položaj sloboštine, po nama doznačene i dolje popisane i da ih čuvaju nepovrijeđene.

Ta rečenica od 106 riječi, od koje svaka riječ zlata vrijedi kao i zlatni pečat, dio su Zlatne bule napisane na latinskom jeziku, **16. studeni 1242**. godine (u Virovitici). Poslije te kilometarske rečenice u povelji se nabrajaju sloboštine gostiju što spomenuto brdo nastavaju, i koji se ondje skupljaju.

Ako bi ti isti gosti na području Ugarske, Dalmacije, Hrvatske, Slavonije bili oplijenjeni od razbojnika ili drugih zločinaca, gospodar zemlje na kojoj su oplijenjenima nakon što se procijeni iznos novca po sudu valjanih muževa i prisegom sugrađana u tu svrhu izabranih, oteto povratiti ili zločinca izdati.

Zatim kojigod građanih drugog građanina psovkama, ogradama ili povredama bude vređao, pa ako mu se to dokaže, neka plati oštećenom deset pensa, a za općinske izdatke deset denara.

Među obvezama grada Griča ili Gradeca (Gornji grad) po Zlatnoj buli, dobivenu od Bele IV. stoji, kad ugošćuje kralja mora osigurati za objed: „12 volova, 1.000 hljebova i četiri suda vina, hercegu Slavonije pak pola od toga, a banu pri nastupu na dužnost jednog vola, 100 hljebova i jedan sud vina“ (pečenje vola na ražnju bilo je i ostalo kao simbol Zagreba kod raznih pučkih svečanosti, na sajmovima i sl.).

Utvrđen je i datum godišnjeg sajma: na Markovo, 21. ožujak. Sajam se održavao na Markovu trgu (gdje će godine 1695. biti otvorena i prva građanska tiskara književnika Pavla - Rittera - Vitezovića), a trajao je tjedan dana prije i poslije Markova. Za to vrijeme grad je domače i strane trgovce morao uzeti pod zaštitu, oprošteno im je plaćanje placarine, ali su ipak morali paziti što rade, da poslije ne bi bilo - nismo znali. Osobito se pazilo na higijenu, izgled i čistoću grada, - ne bi li bijeli Zagreb ostao bjeliji.

Oko Markove crkve odvijao se velik dio života gradečkih građana. Od kraja 15. stoljeća na crkvu su bili naslonjeni drveni dućani koje je gradska općina davala trgovcima u zakup, na trgu se svakog dana trgovalo, i na njemu su održavani tjedni sajmovi.

Osim tog sajma, od 1372. godine (kad Gradec sa svojim donjogradskim predgrađem ima najviše 1.500 stanovnika) održavaju se i ispred crkve sv. Margarete (danas pravoslavna crkva na Preradovićevom trgu - „Cvjetnom trgu“), sagrađene u Podgrađu, tj. ono što je pod gradom, sjeverno od današnje Ilice (crkva je imala drveni toranj a oko nje je bilo groblje). Sajmovi na ovom mjestu održavani su gotovo pet stoljeća, sve do 1862. godine. Sajmovi su se nekada održavali prigodom proslave kojega sveca, najčešće zaštitnika mjesta, a utemeljitelj zagrebačke biskupije kralj Ladislav je 1094. godine koji proglasio je svetog Stjepana zaštitnikom katedrale. Narod je godišnji sajmeni dan 20. kolovoz, koji je trajao 14 dana nazvao - Kraljevo.



Sajam, „plac“ (tržnica ispred zagrebačke katedrale)

Kako je izgledao sajmeni dan na Harmici 1826. godine, opisuje Dragutin Hirc na temelju podataka iz novina koje su u Zagrebu - Agramu izlazile početkom prošlog stoljeća:

..... osam dana prije sajma na zvoniku se izvjesila zastava uz svečanu zvonjavu velikog zvona, a na glavnom se žrtveniku izložilo srebrno poprsje sv. Stjepana. Toga je dana bilo zabranjeno ludovati i plesati, valjalo se pobožno i skrušeno držati, ali idućih su dana veseli Zagrepčani nadoknadili propušteno, zajedno s gostima koji su navrli sa svih strana. Gdjekad bude toliko svijeta da se soba nije mogla dobiti ni za skupe novce, a nerijetko se pribralo do deset tisuća duša.

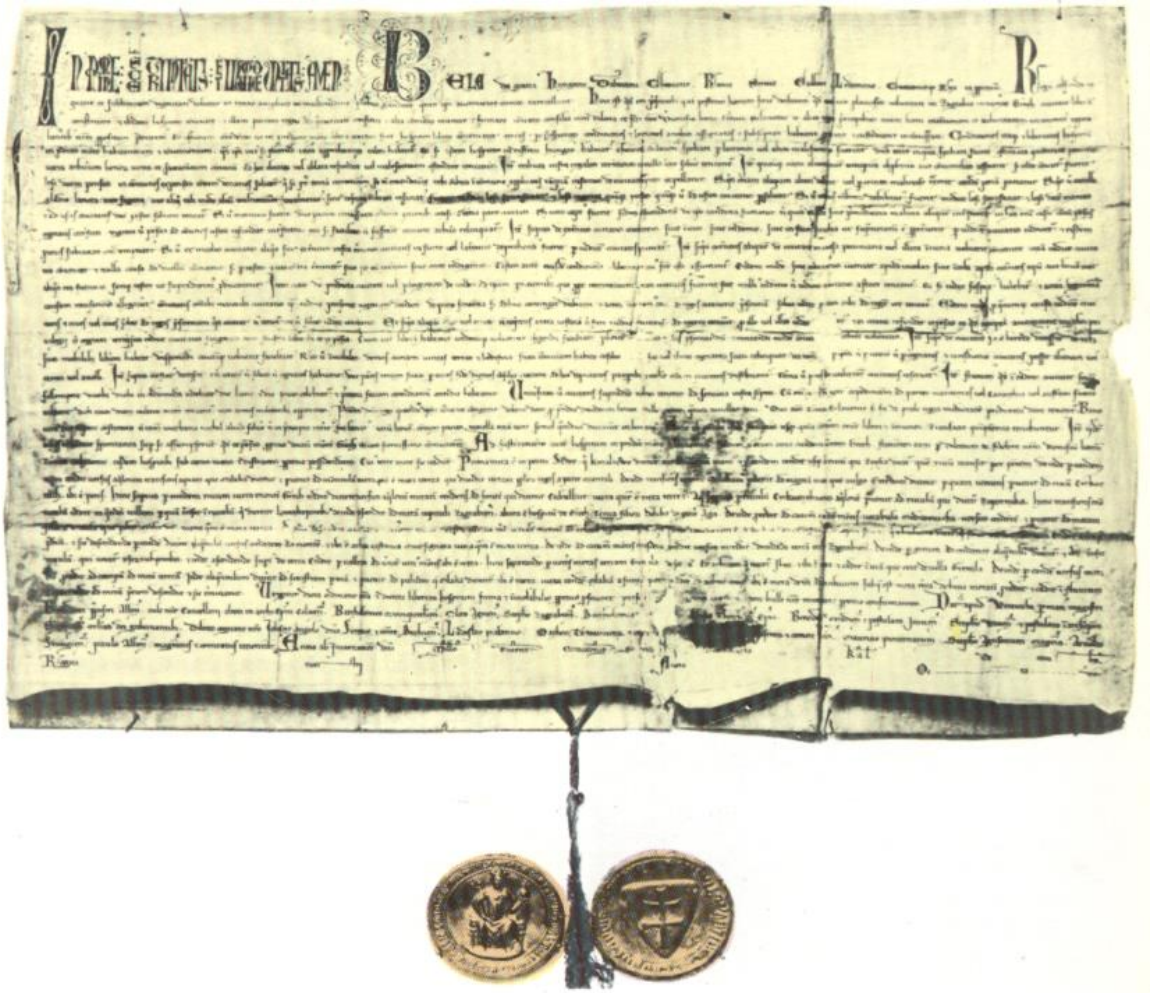
Nadalje Hirc opisuje Kraljevo na Harmici:

Kako je bio krasan dan, sajam bijaše veoma živahan. Ilicom je kolona kola tekla na Harmicu, trg sto hvati dug, 60 hvati širok, tu je bilo do 300 većih i manjih sklepanih daščara. U jednima se prodavala suha riba, soljena riba (u Zagrebu su se već prodavale u 11. stoljeću), mađarski sir, slanina, sapun. Gotovo ispred svake daščare, pečenjara, s pečenicama. Ne jedu ih samo seljaci, nego sve više i građani. U trećem i četvrtom redu seljakinje prodaju platno, vrpce, konac i jeftinu platnenu robu. Čizmara do dvije stotine i domaći su ljudi, dok su rešetari tuđinci koji prodaju i mlince ili žrvnjeve. Trgovci su zapremali cijelu širinu Harmice, a bačvari su se smjestili pod Kaptolskim vratima, tik uz nadbiskupski vrt. Na Harmici se ujedno održavao konjski sajam sa seljačkim ali i plemenitim gospodarskim konjima. Ponuda je fino pristajala uz potražnju, gotovo sve se prodalo, malo što je ostalo neprodano. Pred večer udariše brigu na veselje ali zabavljali su se vrlo čedno. Sa sjeverne strane Harmice bila je krčma Kikiriki, gdje se točilo dobro vino, a krčmarica Sofija pred krčmom je pekla kobasice i vabila goste.“

Kako je izgledala Harmica (*mađ*. Harmincz – trideset; mjesto gdje se plaćala carina od trideset krajcara, uopće carinarnica, mitnica; harmicnjurist – „hohštapler“ koji se predstavlja kao student, a zapravo je badavađija, luftinspektor (Matoš) 1857.) može se pročitati iz izvještaja gradskog magistrata Zemaljske vlade:

Harmica naliči mnogo više pijaci zabačenog sela negoli trgu glavnoga grada kraljevine Hrvatske. Oko nje se nižu male neugledne kuče s mračnim dučanima i smrdljivim mesnicama. Smeče, otpaci i blato iz kuča i dučana baca se pred vrata se gomila u velike hrpe. Stoka, konji i raznovrsna perad onečišćuju trg, po mlakama i kaljužama koprcaju se guske i patke, a preko svega širi se preko trga smrad iz potoka Medveščaka (op.a.,danas Tkalča). *Po zimi je trg pokriven snijegom do koljena, da se ne može ni prolaziti. Kuče se ne nižu u pravilnoj liniji, jedna se nalazi otraga u velikom dvorištu, druga opet strši naprijed. Gradsko poglavarstvo hitno traži osnovu regulacije trga.*

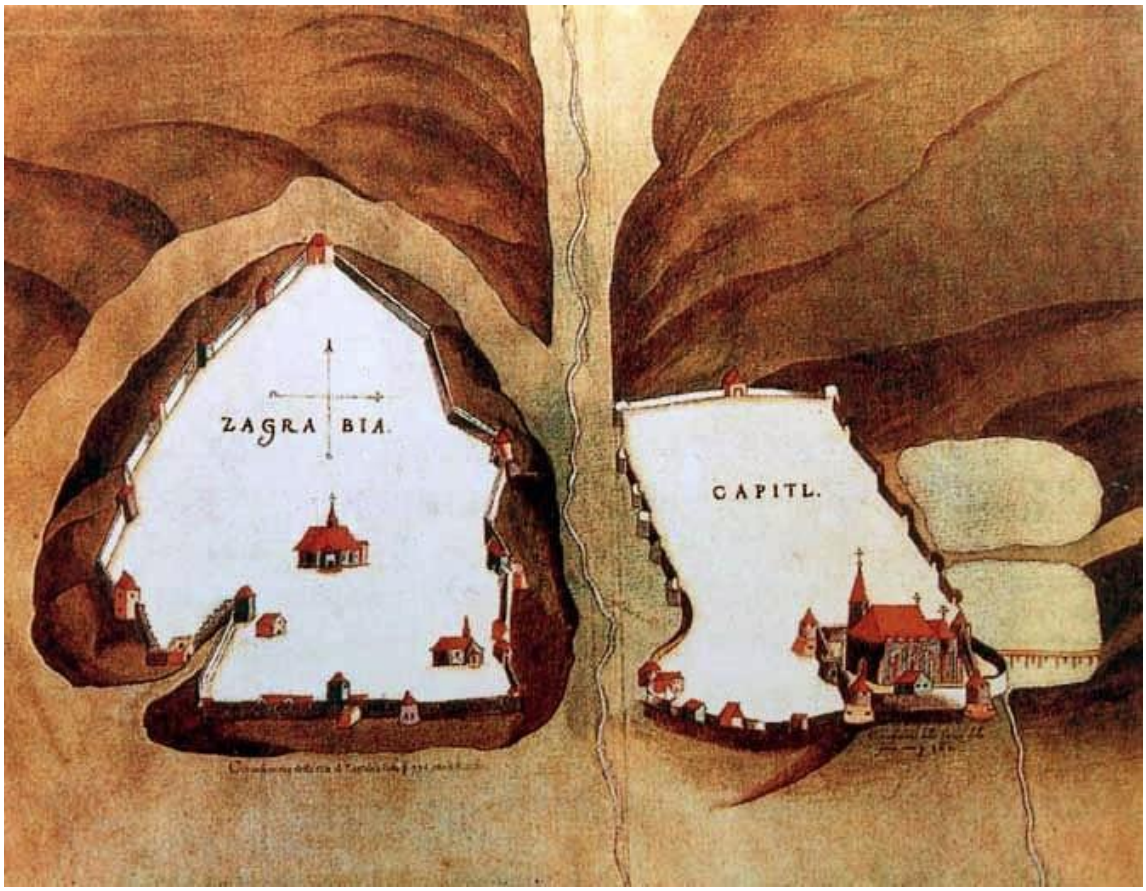
(Zlatna bula/ pečat na povelji; bula: pečat od voska na javnim ispravama/ - kamen temeljac ili rodni list našeg grada, doslovno je u zlatu)



GRIČ (GRADEC) i KAPTOL – ZAGREB

.... ima li Hrvatu ljepšeg mjesta na svijetu od toga brda, od tih starih kuća i domaćih zakutaka, kad noću nema na Griču nikakvog tona, koji bi smetao skladu dojma?

A. G. Matoš



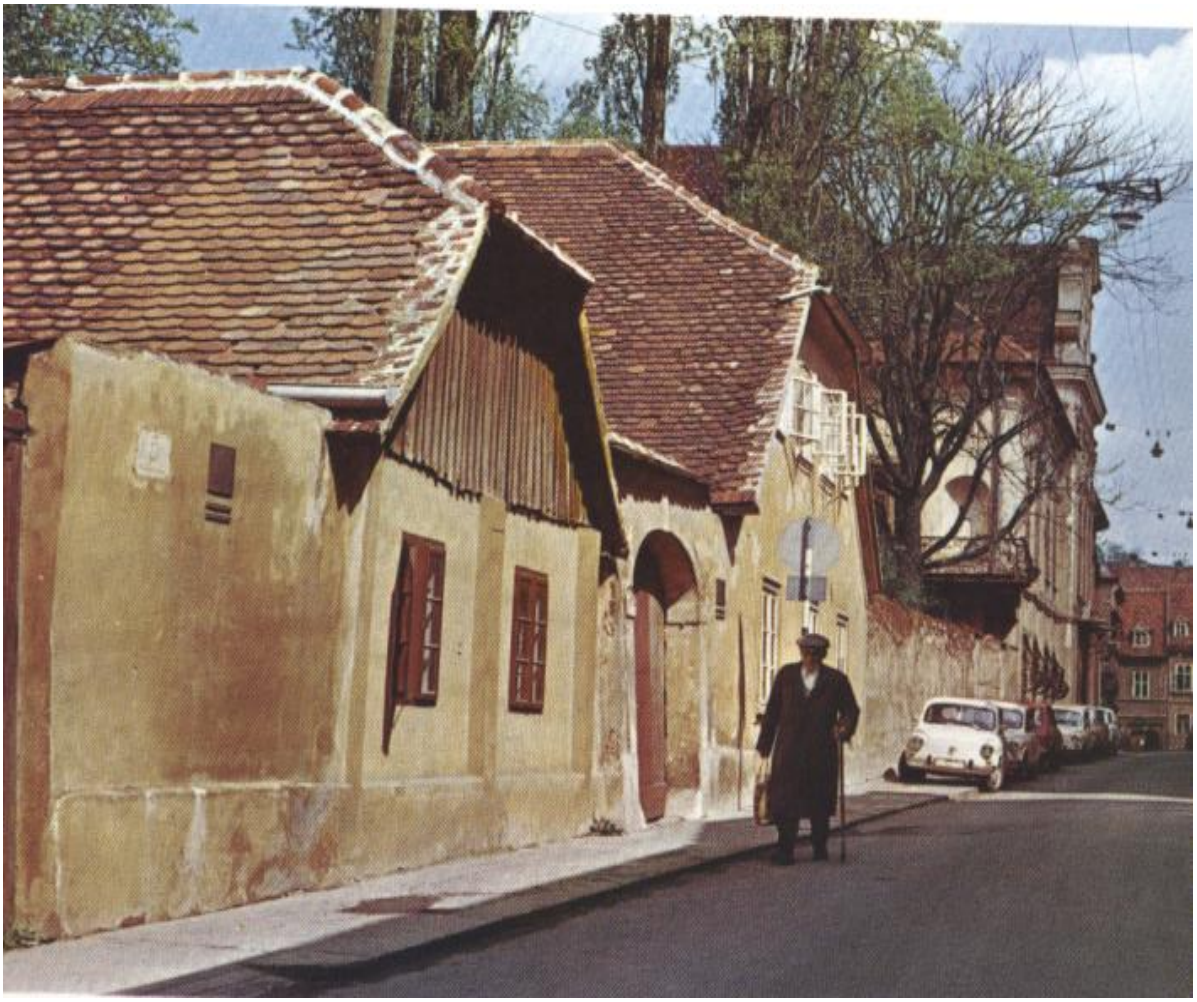
Naselje na kojem je nastala Zagrebačka biskupija 1094. godine postojalo je još u 8. stoljeću. Najstariji prikaz Zagreba *Zagrabia Capitl* iz početka 16. stoljeća (1521 - 1529.), original u Nacionalnoj knjižnici u Beču. Negdašnji kaptolski zid na južnoj strani naselja očuvao se još samo u današnjem imenu ulice *Pod zidom*.



Otto Antonini, Zagreb oko 1530



Pogled s juga na Gornji grad i Kaptol, oko 1845. god., MGZ 1763



Drvena građanska kuća iz 18. stoljeća – *purgerska hiža*



Trg sv. Marka sa obnovljenom crkvom (oko1905)

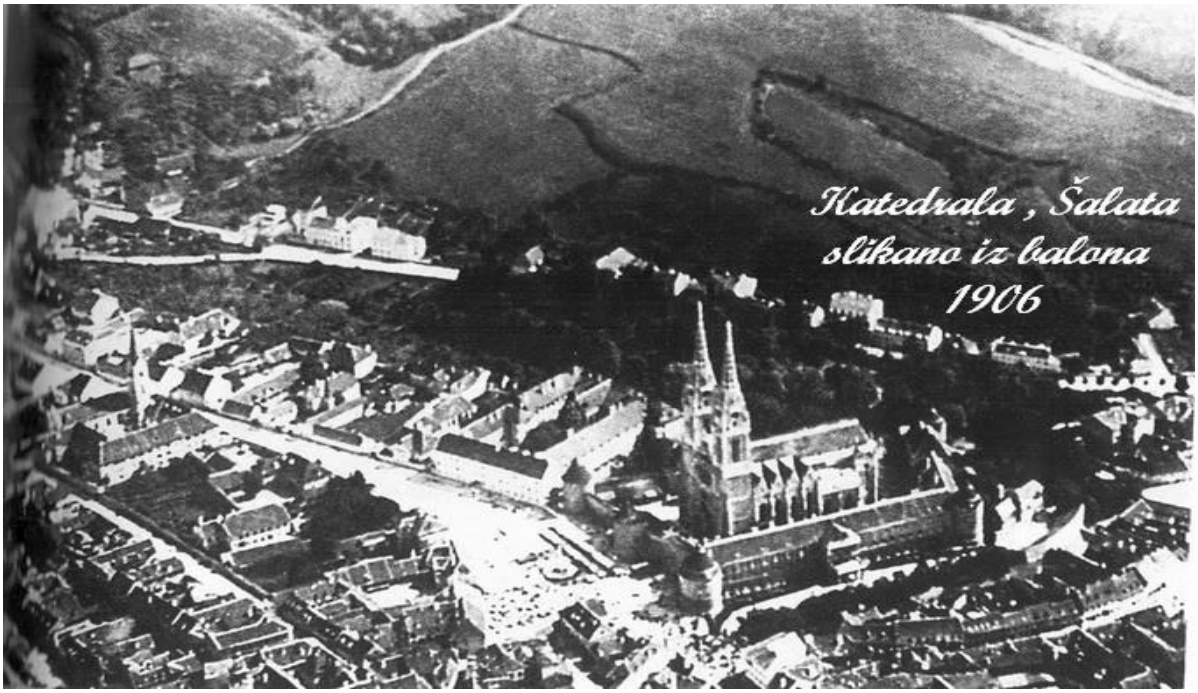


Zagrebačka Prvostolnica prije potresa





Fernkornova fontana s kipom Blažene Djevice Marije postavljena je 1876. godine.





Kaptolski trg 1906.

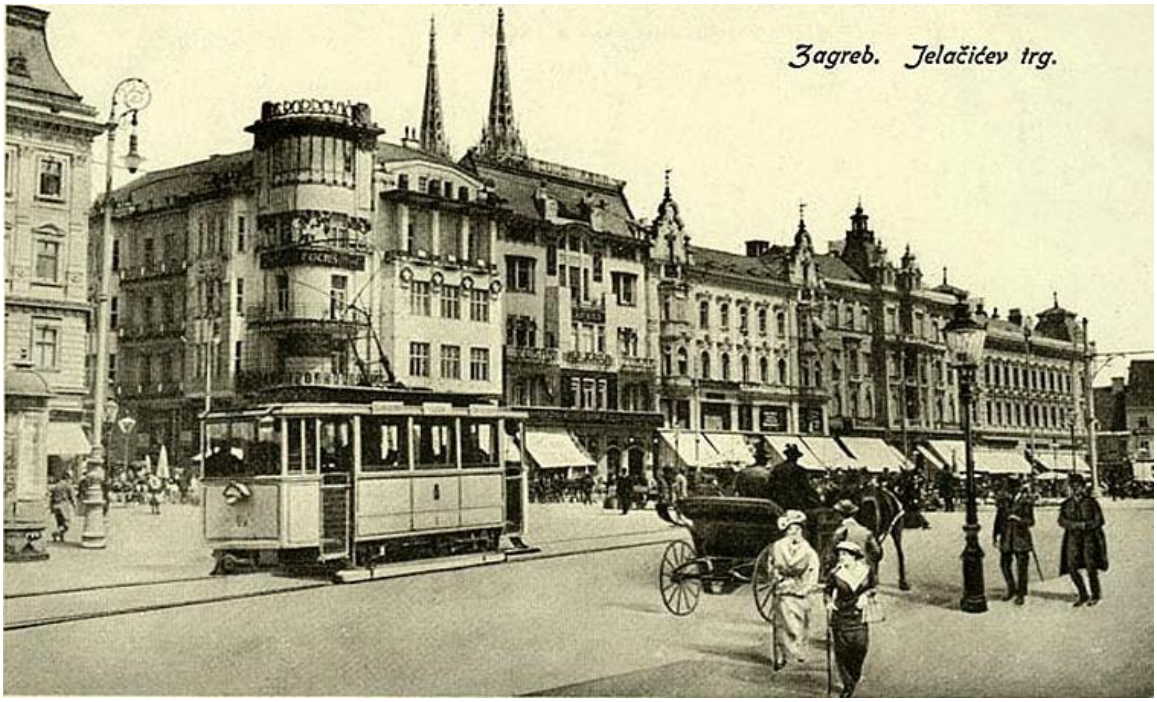


Kaptolski trg s katedralom (oko1910.)





Zagreb 1930. Motiv iz staroga grada. Ein Motiv aus der Altstadt.



Sve je počelo davno u 7. stoljeću kad je na brdu Griču (Grech, Monte Graci) bilo malo naselje, da bi se tek 1093. godine, na drugom brijegu, osnovala biskupija na Kaptolu (Izbor Zagreba tj. Kaptola kao novog crkvenog središta vjerojatno nije bio slučajan, jer je po crkvenim odredbama bilo zabranjeno osnivanje biskupija u selima, što znači da je tu bilo veće naselje).

Brdo na kojem je sagrađena varoš zvalo se u latinskim ispravama „Grecz“, „Gradyz“. Ime Grec nastalo je od stare slavenske riječi *gradec*, koja znači mali grad. Ono možda potječe od nekadašnje utvrde koja je bila na njemu sagrađena i vjerojatno služila prvim slavenskim doseljenicima, a kasnije potpuno nestala. Po imenu toga brda prozvao se grad „od brda Gradeca“ „Gradec“ a u kraljevskim i banskim listinama dolazi uz taj naziv „u Zagrebu“, „pokraj Zagreba“.

Kao zanimljivost spomenimo da je već 1397. bilo na Gradecu *11 mesnica, 8 ribarnica i čak 41 postolar*.

Podgrađe Kaptola bila je Vlaška ulica, dijelom naseljena biskupskim kmetovima, a bilo je i vlasnika manjih posjeda, majura. Po cijeloj Lašćini biskup ima vinograde. Uz biskupa živjeli su kanonici (kaptol znači zbor kanonika) koji su imali rang plemstva, neovisno o porijeklu. Kanonici sredinom 14. stoljeća planski stvaraju novo naselje Novu Ves (ili Lepu Ves), kojom naseljavaju kmetove (koji po dvornom mjestu daje „darove“: za Božić kopuna, 4 pogače i 10 jaja; za Uskrs isto, samo 5 jaja više i na Stjepanje 2 kokoši ili 2 pilića uz 4 pogače i 10 jaja, kako nam kazuje odluka kaptola iz 1344. godine). Od tada postoje dva odvojena naselja Grič ili Gradec (Gornji grad) snažno utvrđeno sjedište bana i Kaptol sjedište svećenstva.

Podgrađe Gradeca bilo je - Ilica, i sjeverna strana Jelačić trga, gdje je protjecao potok Medveščak, a ulica se zvala Kožarska. Početkom 15. stoljeća Gradec ima devet blokova kuća dok u Kaptolu postoji samo jedna veća ulica i stara katedrala. Stanovnike Gradeca zvali su purgeri - građani, dok stanovnici Nove Vesi i Kaptola nikada nisu mogli dobiti taj naziv i zvali su se obično - stanovnici. Bila im je velika želja postati purgarima, ali su mogli dobiti samo status na razini „stanovnika“, što im se ispunilo tek 1850. Pod imenom Zagreba, prijestolnice Hrvatske, podrazumijevaju se oba naselja tek od 1557, a jedinstvena općina postaje 1850. godine.

Postoje datumi u životu svakog grada koji su jednostavno nezaobilazni. Datumi kojih se treba prisjećati bez obzira radi li se o okrugloj godišnjici ili ne. Jedan od takvih nezaobilaznih datuma je u povijesti Zagreba je 7. rujan 1850. godine. Toga je kasnoljetnog dana car i kralj Franjo Josip carskim patentom (*pov.* akt donesen s visokog mjesta, ukaz, dekret, naredba vlasti) spojio u jedinstveni Zagreb slobodnu kraljevsku varoš na brdu Gradecu, Kaptolu, Novu Ves, Vlašku ulicu, podgrađe i pripadajuća im sela („Kraljevski grad Zagreb“). Današnjim rječnikom car i kralj Franjo Josip proveo je upravnu reformu i lokalnu upravu i samoupravu, i u jednom je komadiću svoje prostrane države modernizirao i to okrupnjivanjem. Zagreb je tada imao 16.036 stanovnika. Zagreb je tada dobio i svog prvog gradonačelnika, bi je to Janko Kamauf, posljednji varoški sudac Gradeca. Kamauf je upravljao gradom šest godina, od 1851. do 1857. godine., a spomen na njega čuva se nazivom male ulice nasuprot rodilišta u Petrovoj ulici koja završava na Vlaškoj ulici. U doba Janka Kamaufa izrađena je i prva detaljna karta Zagreba – „Agram sammit Umgebung“, zbilo se to 1853. godine, a ta je karta zapravo prvi plan grada u koji je obuhvaćena i uža okolica.

Početkom prošlog stoljeća naziv purger označavao je srednju klasu koja održavala ravnotežu među tadašnjim stanovnicima grada (siromašnim, bogatim i „dotepencima“ koji su tek trebali poprimiti zagrebački „štih“ navike u ponašanju) i nije bila pomodarska. To je sloj ljudi koji su se srodili sa svojim gradom, ne kritizira radi kritike nego ono što potrebno kritizirati, to je javno mnijenje grada i duša grada. Prihvaća novitete ali to nije revolucionarna klasa nego ona koja drži razinu.

.....*Grad Zagreb leži u Hrvatskoj na brijegu. To je mala varoš, u kojoj ima oko 400 kuća, u kojima stanuje dvije tisuće Kristovih vjernika.....* (opis dao o. Ivan Benković član reda sv. Pavla, godine 1668.).

Ivan Vajkard barun Valvasor, koji je 1689. tiskao svoju povijesnu knjigu „Die Ehre des Herzogthums Krain“, opisuje u 4. svesku grad Zagreb ovako:

.....Zagreb se dijeli na gornji i donji grad. U gornjem gradu, koji stoji na malom brdu, nalazi se lijepi isusovački kolegij sa školom njihovom, a osim toga i opatički samostan. Donji se grad zove „kaptolska varoš“, jer u njemu stanuje biskup sa svojim kanonicima. Ondje je stolna crkva sv. kralja Stjepana. To je divna i velika građevina.

U Zagreb se svake godine - u razno doba - drže velike crkvene slave i godišnji sajmovi, na kojima se prodaje stoka i razna turska roba. Takvom prigodom dolaze u Zagreb mnogi trgovci iz Kranjske i Štajerske. Oni se u Zagreb voze po rijeci Savi, a vračaju se jašući na konjima, koje su na sajmu kupili. Najveći je u Zagrebu sajam na Kraljevo (20. kolovoza), kada se slavi blagdan sv. kralja Stjepana.

Zagreb je samo četvrt sata udaljen od rijeke Save. Zagrepčani gledaju s jedne (sjeverne) strane na visoku goru, a s druge (južne) strane na veliku ravnicu, kojoj se širina ne da pregledati..... „ (Sava je bila jedan od putova trgovine između Kranjske, Štajerske i Zagreba).

Vrijedno ali malo poznato svjedočanstvo o našim krajevima jest putni dnevnik Engleza Simona Clementsa, podanika kralja Georga I. Skelom preko Drave kod Legrada, 16. kolovoza 1715. ušao je u Hrvatsku i zapisao: *„Za prijevoz nisu od nas ništa tražili.“* Opisao je mjesta, kroz koja je prolazio i zadržavao se, u svom dnevniku: „The Journal of Simon Clements“. Putovao je zapregom, ili konjem, odsjedajući po gostionicama i poštanskim stanicama, ali i u seoskim kućama. Prošao je Legrad, Čakovec (tu je našao najbolju udobnost od svih krčmi otkad je napustio Budim, kao i jako dobro vino), Ludbreg, Varaždin, Zagreb, Jastrebarsko, Karlovac i preko Kupe krenuo prema Mariboru. Kad je iz Varaždina krenuo u Zagreb s jednim trgovcem i tog dana jahao deset sati piše:

Naš je put bio prilično težak, uzbrdo i nizbrdo, kroz šume, dok nismo stigli do ravnice, dosta široke, s potokom koji je njome protjecao. I s jedne i s druge strane ima mnogo sela, ali nismo prošli ni kroz jedno koje bi nam moglo dati ono što nam je trebalo. Blagovali smo ono što smo bili ponijeli, u kući nekog siromašnog čovjeka. Dostizali smo mnoge ljude na konjima i kolima koji su išli na sajam u Zagreb i koji su ostajali da prenoće u polju. (to je bio godišnji sajam - Kraljevo, 20 kolovoza) *Zanoćivši u Bjelovaru* (selo između sv. Ivan Zeline i Zagreba) *u poštanskoj kući, u kojoj ne mogosmo dobiti ništa drugo do sijena za konje i vrlo oskudnih potrepština za sebe. Drugi dan već oko osam ujutro prispjeli su do Zagreba. ..“ blizu varoši vidjeli smo ostatke od dva osuđenika na kotačima, a na drugom kraju jednog na vješalima. ..... Zagreb se sastoji od dvije varoši, obje s predgrađima, Gradec (Burgher's Town) na jednom je prilično visokom i strmom brijegu, a okružen je starim zidom koji iznosi jednu milju. U njemu ima*

lijepih kamenih kuća i nešto drvenih. Tu su i dvije lijepe crkve, od kojih veća (crkva Sv. Marka) *leži na lijepom trgu, koji je tržnica. Isusovci imaju i ovdje dobar kolegij. Nekolike siromašne krčme bjehu pune i ja nisam mogao naći što mi treba, dok me jedan čestit vlasnik trgovine nije uzeo u svoju kuću, gdje sam se dobro smjestio. Na južnoj strani je divan vidik na dolinu dobro obrađene zemlje, koja graniči sa Savom..... Ja sam stigao u Zagreb dan prije sajma koji se drži na ravnici u južnom podgrađu .....*

..... Dolina od jednog puškometa s jednom riječicom u sredini dijeli Gradec od Kaptola (Chapter Town), kako ga ovdje zovu, koji je sagrađen na nešto manjem i nižem brijegu, a koji je isto ograđen stari zidom. Kaptol se sastoji poglavito iz lijepih kuća, koje pripadaju kanonicima i drugim svećenicima. Ovdje je i franjevački samostan, a na jugoistočnom uglu je kaštel u kojem stanuje biskup. Tu je i katedrala, stara, podosta široka gotička građevina. Ona ima više kapela koje su ukrašene rezbarijom i skulpturom. Ali, propovjedaonica nadmašuje sve što sam do sada te vrste vidio... Sve u katedrali, čini se, izradili su najbolji majstori....

...Našao sam da vino u Zagrebu vrlo podsjeća na vino u Austriji, a isusovci su mi dali da kušam trogodišnje bijelo vino, koje po mom mišljenu natkriljuje najbolja vina što sam ih našao u Beču, iako su imala po 12 do 14 godina, i koje držim da bi se svidjelo u Engleskoj. Oni su me uvjeravali da se takvo vino može ovuda naći po 4 forinte za austrijsko vjedro (1 vjedro = 56,60 l.).

U ono doba nije bilo na Savi mosta, pa je „rijeku zelenkasto morske boje“ Clements prešao čamcem na putu za Jastrebarsko.

Trgovci s Gradeca putovali su brojnim cestama. U Rijeku preko Stupnika, Jaske, Skrada, Delnica, Lokava i Grobničkog polja.

Od Stupnika se odvajao ogranak prema Samoboru a dalje uz Mokrice i preko Krškog u Novo Mesto.

Od Jaske je također ogranak vodio na zapad, i to preko Ozlja, Metlike, Novog Mesta i Višnje gore u Ljubljanu.

Od Dubovca je cesta išla u Senj preko Lipe, Modruša, Kapele i Velebita.
Iz Gradeca su ceste vodile u Zagorje, Štajersku, Podravinu i Bosnu.

Jedna cesta išla je lijevom obalo Save podno utvrde Susjed (Susedgrad, Podsused, jaka utvrda sagrađena je u 13. stoljeću na osamljenom brdu koje s juga optječe Sava, a na sjeveru ga dijeli od ostalih planinskih lanaca duboka kotlina, u dolini podno tvrđave prolazila je od davnina cesta koja je iz slovenskih zemalja vodila u Posavinu) u Brdovec, pa dolinom Sutle u Klanjec i dalje u Štajersku.

Cesta koja je dolinom Krapine vodila u Stubicu i odanle u Krapinu kretala je prema sjeveru u Ptuj ili istočnije u Varaždin.

Na dijelu Save u širem zagrebačkom području bilo je nekoliko prijelaza sa skelama i brodovima, a neki su od njih služili kao luke. Jedan od njih nalazio se u

blizini Podsuseda (Portus Regis), drugi nešto niže, kod današnje Savske Opatovine (Portus Sancti Jacobi), a najveći i najvažniji bio je Kraljevski brod, najpogodniji prijelaz preko Save za Gradec i susjedni Zagreb, ujedno i značajna luka. Prvi pisani podatak o gradnji mosta preko rijeke potječe tek iz 1764. godine.

Jos. Krickel 1827./28. propješačio je veliki dio carevine, pa je došao i u Zagreb, a svoje djelo „Fussreise durch den grossen Teil des Oesterreichischen Staate in den Jahren 1827.-1828. bis Ende Mai 1829. izdao 1830".

Opisuje položaj Zagreba, spominje da je za 12 krajcara dobio pet dobrih jela za ručak; klima mu nije nipošto blaga, morao si je od trgovca Kanna (na Markovu trgu) uzajmiti zimsku kabanicu. ...

Kaptolske kuće „dvori plemeniti" kako su označeni u 18. stoljeću, uglavnom su se sastojali od dve-tri sobe i kuhinje na katu, dolje je bila družinska soba, kuhinja, komora, zidana vinosprema (ili pivnica), a Gornjo gradske kuće u devet insula (otoka; blokova kuća) već u 14. stoljeću, kako kaže Ivan Krstitelj Tkalčić:

trojim se nazivom označivahu privatne sgrade: palačom (palatium), dvorom (curia) i kučom (domus), a bijahu ili zidane (domus murata), il drvene (domus lignea), ili takove, kojim je prizemlje zidano bilo, a sprat drven (domus partium murata partim lignea) ..... U kučah običajan bijaše triem i predvorje (atrium), jedača soba, u kojoj se ujedno i radilo (stuba), spavača soba (camera) i kuhinja. Krovovi im bijahu ili slamnati ili drveni, a nekojim i od criepa. Pod kučami su obično bili izkopani podrumi ili pivnice, ……
i danas su ukras grada.



Ribarnica na Kaptolskom trgu

Godine 1851. gradski su vijećnici izabrali Kaptolski trg za lokaciju prve zagrebačke tržnice, do sredine 19. stoljeća muževi su kupovali na tržnici, dok su domaćice obavljale kućne poslove.

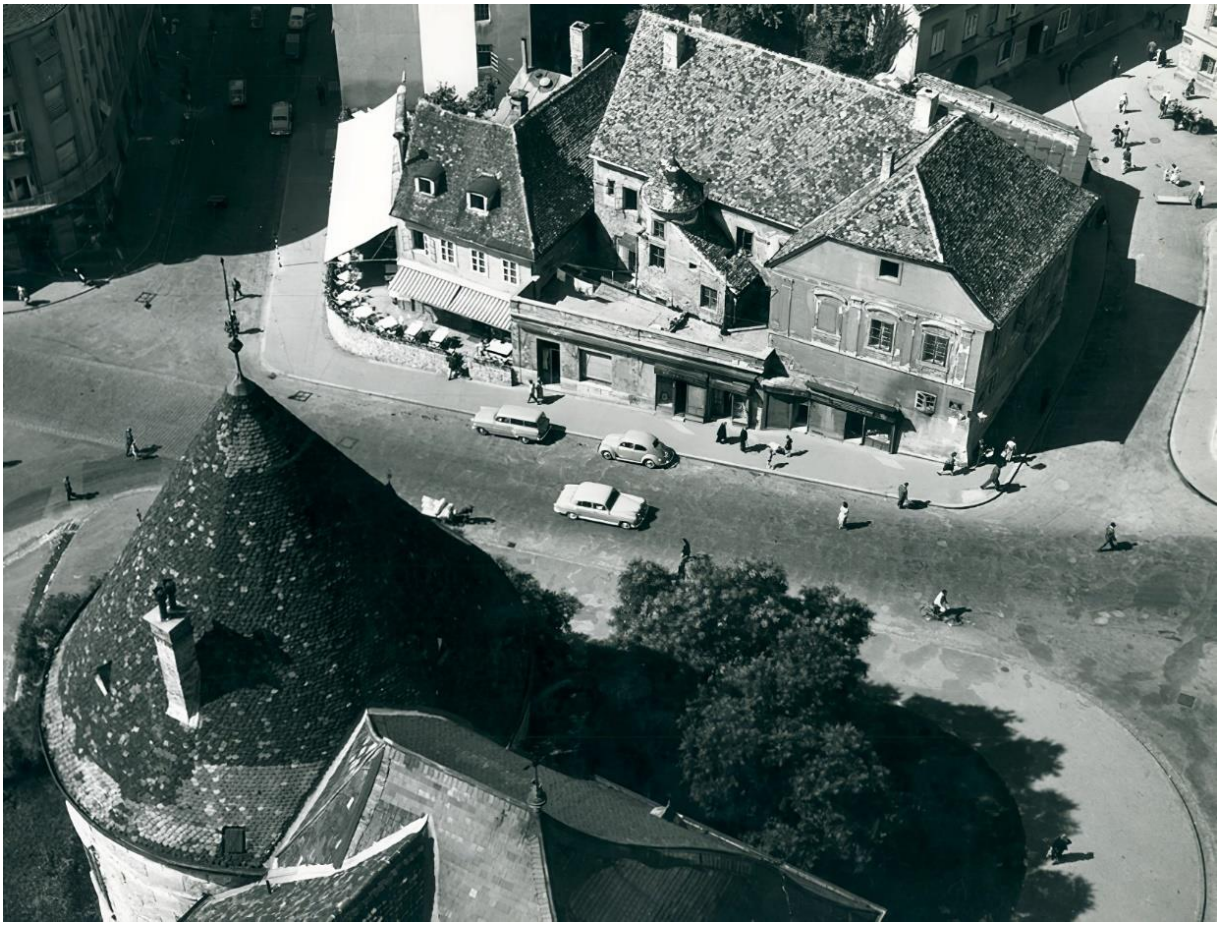
Sjedeći u jednom od ugostiteljskih objekata, koji se nalaze u njima, jedući ili pijuckajući uz razgovor, mislima se vratite u ta minula stoljeća i život tih

radišnih ljudi koji su sve radili rukama bez blagodati današnje civilizacije, i koji nisu mogli uživati kao mi danas. Te stare kuće da mogu pričati, ispričale bi nam mnogo toga, i lijepog i ružnog o tisućljetnoj povijesti Zagreba.

* Bakačeva 9, nekadašnja prva kuća do Donjih kaptolskih vrata, na zapadnoj strani, ne postoji otkako je izgrađena ulica Pod Zidom (oko 1930.). Ostala je samo jednokatnica ispod prve kaptolske kurije (Kaptol 1) u kojoj je bila gostiona „Aleksinački podrum“ (kasnije „Jana“ i sada „Katedralis“) čuven po ljutim kobasicama.



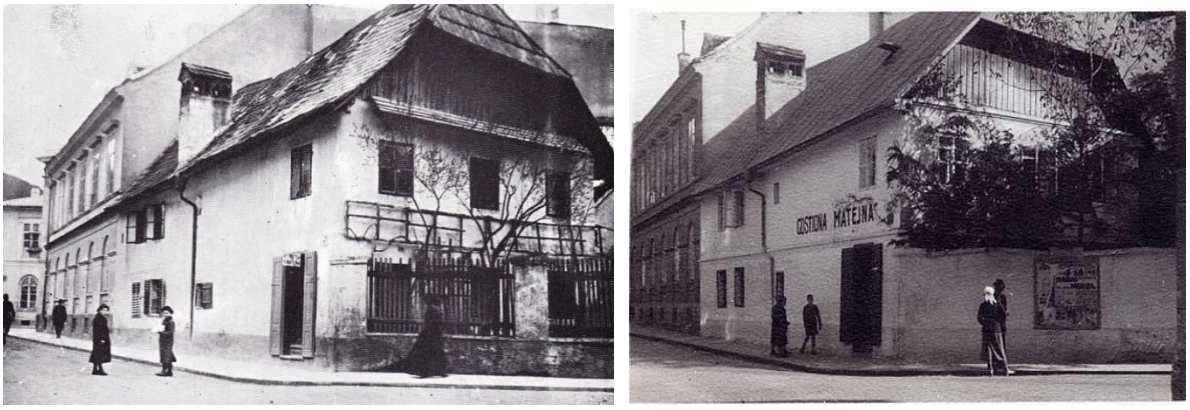
Gostionica Aleksinac 1955.



1958.

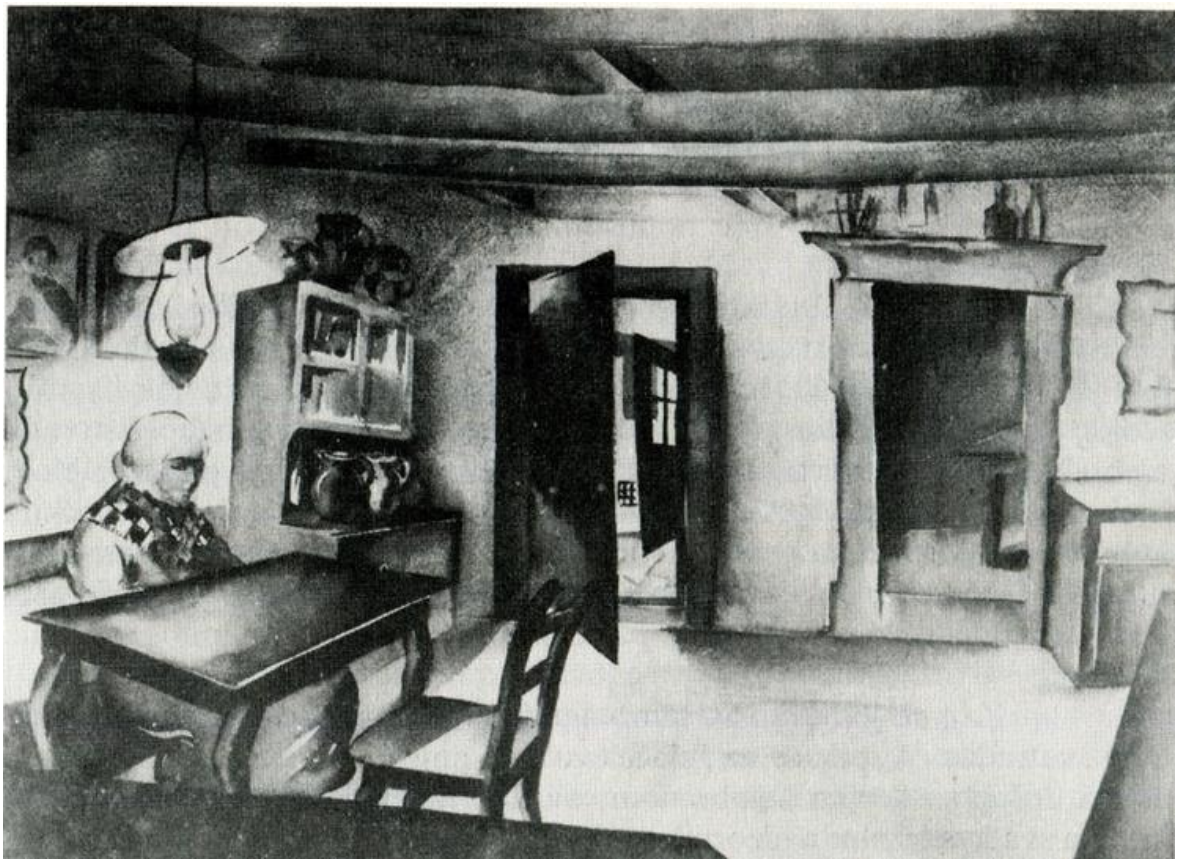


* Kaptol 3 - Opatovina 2, zidana kuća sagrađena 1672. godine kao Mikulićeva kurija, u prizemlju danas ugošćuje - pečenjarnicu/gostionicu „Kerempuh“.
* Kaptol 4, jednokatna kurija sagrađena 1627. godine (na portalu je uklesan taj datum, to je najstariji portal u Zagrebu), u prizemlju danas ugošćuje - gostionicu „Matejna“.



Gostiona Matejna, omiljeno građansko sastajalište ,snimka oko 1900 god. (porušena 1936)





Unutrašnjost gostionice Matejna, akvarel Marijan Trepše, oko 1930.

* Kaptol 5, opisana je 1677. i 1687. godine, danas je u njoj Turistički savez grada Zagreba a u nekadašnjem dvorištu, koje je zapremalo prostor od ulice Kaptol do kuća na Opatovini, nalazi se restauracija „Kaptolska klet“.







Ispred Kaptolske kleti 1920 g. prodavali su kruh

* Kaptol 6, kurija sagrađena između 1491. i 1513. i obnovljena 1706., do pred jedno desetljeće u njoj se nalazio Snack-bar „Kapuciner“.

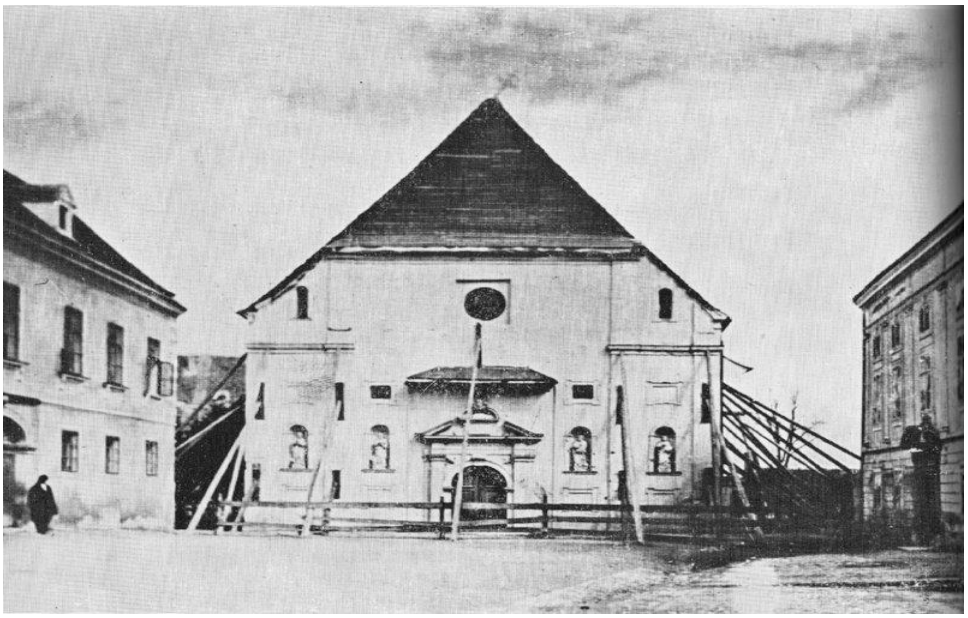
Povijest kurije zabilježila je zanimljivu zgodu - s kuhačem Blažom - koja se mogla završiti još jednom krvavom borbom između Griča i Kaptola.

Svaki zagrebački kanonik imao je zbog mnogobrojne družine u svojoj kuriji (na marofu i u vinogradima) osim kuhača (kuhara), sobara (inoša, *mađ*. inas; sluga lakaj), kočijaša, kravara, vincilira (od *mađ*. vinczeller; i *njem*. Winzer; nadstojnik nad vinogradom, vinogradar) i drugih slugu. Jednom je jedan od Pucovih sluga (veliki prepozit Stjepan Puc koji je na kuriji napravio veliki zahvat 1756. godine o čemu svjedoči i natpis na crnom mramoru na južnom pročelju) došao u oštar sukob s jednim zagrebačkim đakom. Zbog učinjene nepravde đak je zatražio dostojnim i poniznim načinom zadovoljštinu od biskupa Puca. To je bio dovoljan razlog da sva biskupova družina plane, osobito kuhač Blaž. Poput generala Blaž

sakupi sve sluge i na Josipovo (19. ožujka) god. 1765. napadne đake na Josipovcu pored kapelice sv. Josipa. Prije napada Blaž je sluge okrijepio vinom iz pivnice biskupa i podijelio im mačeve. Nažalost Blaža i sluga đaci su bili jači i zarobili sluge i s njihovim mačevima uputili se na Gornji Grad s Isusovcima, svojim profesorima zagrebačke gimnazije i rektoru patru Petru Pertholdu (samostan se nalazio kod crkve sv. Katarine). Znajući koliko biskup Puc ovisi od svog kuhača Blaža (tako da bilo kakva isprika nije dolazila u obzir) rektor je uputio svoje đake da traže zadovoljštinu na sudu i sam je sačinio tužbu. Suci su se ubrzo uvjerili da bi Blaža trebalo osuditi na batinanje (batina je bila kazna za surove zločine i prestupnike) ali znajući koliko Puc voli kulinarske majstorije, svog kuhača, oslobodili su ga kazne, jer su đaci svoju tužbu podnijeli preko rektora kolegija isusovačkog, a to se protivi privilegiji, što ga je školama dao car Leopold (privilegij govori da se đaci ne smiju podložiti Isusovcima). Đaci su još morali platiti 100 rajnskih forinti u ime sudskih troškova, 30 forinti za odvjetnika i još 20 forinti za druge troškove. Nakon ovakvog postupka suda svi đaci se odluče na „jus fortioris“ (pravo jačega). Ogorčeni su bili i profesori radi omalovažavanja i neuspjeha tužbe, te navodno i po njihovom savjet đaci uhvate Pucovog inoša i na „školskom trgu“ (danas „Trg Katarine Zrinske“) odrežu dugu kosu inoša (koja je tada bila u modi) i na kraju mu još obriju glavu. Inoša su poslije „brijanja“ još išibali i bacili u „carcer“ (*tal.* karčer; zatvor). U istrazi koju su sproveli isusovci, inoš je priznao da je kuhač Blaž prisilio sluge da napadnu na đake. Inoš je ponovo išiban i pušten kući. Biskup Puc uplašio se da Blaža ne doživi istu sudbinu inoša (koji je u međuvremenu otpušten iz službe zahvaljujući Blažu) te ga je potajno poslao k Pavlinima u Remete, a kasnije kad su đaci saznali da se tu nalazi i na druga tajna mjesta. Sukob je dobio takve razmjere da se biskup Puc uplašio da će đaci napasti i kuriju te ju je okružio danonoćnom stražom. Straža se sastojala od građana - žitelja Dolca, Opatovine i Nove Vesi, ali i kmetova iz Gore kod Petrinje. Napetost je došla do usijanja jer su žitelji gornjega grada (Griča) i podgrađa (Ilice) bili na strani đaka. Biskup Puc na kraju je morao kapitulirati jer nije mogao biti bez svog kuhača Blaža i u pregovorima koje je vodio kanonik Matija Petrović i plemić Antun Bedeković (predsjednik banskog stola) s đacima došlo je do nagodbe. Biskup Puc vratio je đacima 150 rajnskih forinti (troškovi parnice), umjesto kazne za Blaža od 3 porcije po 50 šiba i dvije takve porcije za svakog slugu učesnike u napadu na đake, izbrojio je biskup Puc 50 zlatnih dukata. Kad su đaci potpisali pomiridbenu ispravu Blaž je pušten i zajamčena mu je osobna sigurnost, a biskup Puc opet je uživao u majstorijama kuhača Blaža u svojoj kuriji.

Obzirom da se ovdje spominje i crkva sv. Katarine, zanimljiv je dokument od 16. lipnja 1647. godine - ugovor s majstorom Tomašićem o obnovi crkve. Dokumentom se točno utvrđuje plaća za majstora Tomašića i njegove zidare i posebno određuje hrana i piće za zidare: ujutro će svaki zidar dobiti kruh, sir i jednu šestinu pinte vina (oko pola litre). Za objed dobivat će zidari istu količinu vina i dva jela, od kojih će jedno biti meso, a drugo varivo ili kaša. Isto tako dobit

će i za večeru 2 jela i šestinu pinte vina. U nedjelju i na blagdane dobivat će zidari samo objed i večeru bez doručka.



Obnova crkve sv. Katarine

Sačuvan račun od objeda kod proštenja kod crkvice sv. Duha, koji je priredio za prisutne svećenike i redovnike crkveni starješina (šekutor; egzekutor) godine 1778. ne govori samo o cijeni nego i o tome što se jelo: „za kruh 16 groši, za jezik 2 groša, za 15 funtov teletine 1 forint, za 2 kopuna i drugu (perad) 10 groši, za prasce (odojke) Jurju Kuku 9 groši, za 8 polićev starog vina 16 groši, novoga vina popito je za 1 forint, 1 groš i 2 i pol krajcara. Kuharici, koja je kuhala jesti, (dano je) 10 groši.

* Kaptol 10, na tom mjestu stajala je u 17. stoljeću drvena kurija da bi potkraj 17. stoljeća bila izgrađena današnja od kanonika Pavla Tuškana. Prije nekoliko godina u njoj je bio Caffe Bar „Mrkva“, a poslije restoran „Lopud“.
* Kaptol 26, kurija na tom mjestu spominje se 1587., dok je današnja sagrađena sredinom 18. stoljeća. u njoj se nalazila buregđijska radnja.
*Kaptol 27, dvorišna zgrada kurija lektora - lektorija, važna zgrada najviše službe i časti u zboru kanonika. Građena je od kraja 15. stoljeća da bi zadnja velika obnova bila 1861. godine od kad ima i današnji oblik. Zapis iz 1677. godine kaže: ...“lektorsku kuriju sagrađenu od zida; u njenom gornjem dijelu nalaze se velika soba ili palača, zatim komora i druga soba isto tako sa svojom komorom; u donjem pak dijelu družinska soba, kuhinja, vinosprema i još jedna soba. Ova kurija ima zidani podrum u zemlji bez svoda. Zatim, ova kurija ima bilježnikovu kuću (domus notarialis) nedavno podignutu od zida u kojoj su dvije nadsvođene sobe..... Pod zasebnim krovom ima drvenu družinsku sobu s ljetnom kuhinjom, a u kuhinji je dobra zidana peć.

Stručnjaci povijesti umjetnosti, smatraju za neoprostivu grešku što se dozvolilo 1984. godine potkopavanje tako stare kaptolske povijesti da bi se u podzemlju smjestio - riblji restoran „Kordič“, kasnije „Murter“.
* Opatovina 39, dugo desetljeća od prije 1788. godine do sredine 19. stoljeća u ovoj kući su radili pekarski majstori (Blaž Ortel i Ivan Baumgartner), u njoj je bio Caffe bar „Kvazar“.
* Dolac, središnja zagrebačka tržnica još prije 70 godina bio je živi dio Kaptola, na prostoru krova tržnice i oko njega ležalo je naselje Dolac. Poslije 1930. godine dizane su višekatnice na zapadnoj i istočnoj strani njena krova. Rušenjem tih starih kuća Zagreb je izgubio jedan od svojih starih ambijenata koji se počinjao formirati u srednjem vijeku oko cistercitskog samostana i crkve sv. Marije. Ovdje je poslovalo nekoliko bistro-a: „Bagatela“, Gulliver“, „Lama“, „Zagreb 91“, „Zlatna ribica“, „Luplja“, „Dolac“ i slastičarnica „MiniBar“;

Pjesnik Dragutin Domjanić ispjevao je Dolcu nekrolog:

V senci od Svetog Kralja i kulh
dremal je Kaptol, a dale
cirkva Marijina čuvala hiže
koje na Dolcu su spale.

Morti vu senjah su gledale znova
meštre marljive pri delu,
ili u vanjkuših v čekanju slatkom
njih polovicu tak belu.

Svadbe su videle, sprovod, krstitke,
vse med zidinami timi,
vse tak starinski i naše - a gore
zmirom Marija nad vsimi.

Došli su ljudi, kaj nisu već
imali
srca za Zagreb naš stari,
vse su razrušili, vse su razmetali,
kak da su došli Tatari.

Ceste i grunte i kosti su skopali,
pak su gliboko iz mlake
čudnoga nekaj z betona napravili,
ne znaš: pivnica ili rake?

* Opatička 5, današnja kuća na tom mjestu postojala je još 1803. godine koju je kupio krznar Tomo Vuksan, a temeljito je obnovljena krajem 19. stoljeća. Sada se u njoj nalazi Kavana Žabica.
* Opatička 15, današnja mala kuća služi kao primjer skromne zagrebačke građanske zidane kuće iz 1740-tih godina. No, to je i znamenita kuća u kojoj je tiskan vrijedan latinsko-hrvatski rječnik Ivana Belostenca „Gazophylacium“ i „Callendrium Zagrabiense“ - zagrebački kalendar 1745. U prizemlju kuće bio je buffet „Arka“.
* Basaričekova 9 (Pivarska 9), drvena jednokatnica sa osobinama zgrada iz 18. stoljeća zanimljiva je i po svojim vlasnicima. Prvo je pripadala barunu Bernardu Oršiću Slavetičkome, nakon toga grofu Stjepanu Patačiću, pa gradskom senatoru Ivan Krstitelj Škrlecu, uglednoj obitelji Luketić i na koncu opet grofu Juraj Oršiću. U opisu iz 1830. godine opisuje se da ima šest soba i jednu zidanu sobu u dvorištu, staju za četiri konja, kuhinju, podrum i lokal. U prizemlju sa danas nalazi kultna zagrebačka gostionica „Pod starim krovovima“. Kuća u kojoj se nalazi restauracija bila je poznata u 19. stoljeću kao Znidaršićeva gostionica u koju su staru purgeri običavali ići na gemišt ili rakiju, što je ovjekovječeno u filmu Kreše Golika „Tko pjeva, zlo ne misli“. S tradicijom neprekidnog rada od 1830. godine, skraćenim imenom „Krovovi“ kao i novim kulturnim sadržajima (promocijama, glumom svirkom retro glazbe, večerima poezije, izložbi …), ovaj ugostiteljski objekt, postaje i novi kulturni prostor grada.



U Pivarskoj ulici (Basaričekova) bila je poznata pekara, u vlasništvu g Hinterhobera, ne samo po kruhu nego i po dobro i lijepo pečenim puranima koje su mu donosili gornjogradski žitelji na pečenje, kao što to čine i danas neki pekari.
* Mletačka 11, Demetrova 12, kuća iz kraja 18. stoljeća koja ima od 1865. godine svoj današnji oblik. Danas se u njoj nalazi gostionica „Lanterna“.

* Kamenita 2, Kamenita vrata i Kamenita ulica kao nekad (1375. godine označena su kao velika kamenita vrata) tako i danas istočni su izlaz iz Gradeca. To je i jedna od glavnih trgovačkih ulica starog Zagreba u kojima su bili mali dućančići još u

19. stoljeću zvani i „štacuni“ s izlogom u kojima se nalazilo: pecivo, sir, luk i papreni „špek“, što je kupovala sirotinja. Na sjevernoj strani Kamenite bili su dućani i gostionice. Tu se nalazi i najstarija zagrebačka ljekarna koja neprekidno radi od 1355. godine (Veliki talijanski pisac Dante Alighieri u svojoj grandioznoj „Božanskoj komediji“ izrijekom spominje Hrvatsku, posebno u svom alegorijskom posjetu Raju. Kad je ugledao Kristov lik na Veronikinu rupcu, vlastiti je ushit usporedio s ganućem hrvatskih hodočasnika, a zatim je još na nekoliko mjesta stavio Hrvate na počasno mjesto. Dante je umro 14. rujna 1321. u Raveni kao izbjeglica iz rodne Firenze. Za mnoge je bio „latinocentrik“ koji nije napuštao Italiju. Novija otkrića pokazuju da je taj div svjetske književnosti proputovao Hrvatsku u pratnji prijatelja, zagrebačkog biskupa Augusta Kažotića, umnog crkvenog prelata i znanstvenika. Na temelju naznaka u Danteovoj trilogiji mogao bi se napraviti posve pouzdan zemljovid njegovih posjeta hrvatskim krajevima., od Zagreba do Dubrovnika, Splita i Zadra, pa i otokom Krkom gdje je vidio čak i našu znamenitu Baščansku ploču. Zanimljivo da je Danteov izravni potomak, izvjesni Niccolo, u Zagrebu držao ljekarnu, jednu od najstarijih u gradu. Da se Dante u nas čitao, pokazuje i oporuka zadarskog suknara Mihovila iz 1385. u kojoj spominje primjerak slavnog djela, očito kao veliku vrijednost svoje ostavštine).

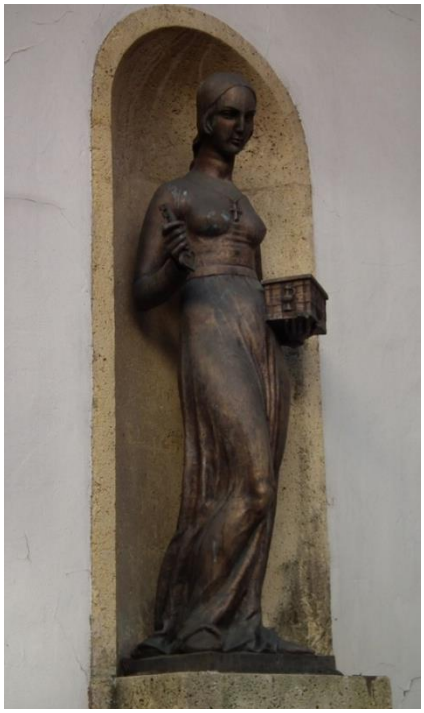


Prva ljekarna u Zagrebu



Zimska idila

Na samom ulazu u Kamenita vrata nalazi se kip „Zlatarevo zlato“ (od kipara Ive Kerdića iz 1929.) koji prikazuje lik djevojke Dore Krupićeve iz Šenoina romana „Zlatarevo zlato“. Dana se ovdje nalazi pizzeria „Kamenita vrata“.



* Čirilometodska 2, nekad zvana Gospodska ulica, palača Kulmer koja svoj konačni oblik dobiva u 19. stoljeću. U njoj se, na uglu, nalazila restauracija „Taverna“ i „Gornji grad“.

* Mesnička 34, (dobila je ime po mesnicama kojih je bilo čak 11 i kasnije se proširile po cijelom gradu) od 1709. godine na tom mjestu je bila drvena kuća da bi je 1811. vlasnikove zidane (od 1811.) prodao 1835. kao „naročito podesnu za pekare“ kao što je i oglašena. Kao pekarska kuća ona se spominje na tom mjestu već 1772. Novi vlasnik postaje, zaista, pekar Godefrid Kraus a nakon njega je bio pekar Andrija Bezjak. Pekara je u toj kući bila neprekidno stoljeće i pol dok je nije zamijenila pizzeria.

Kuća je značajna u povijesti kulture po tome što je u njoj živio i umro najveći zagrebački pripovjedač i romanopisac 19. stoljeća August Šenoa.

Pekari su, kao i danas, Zagrepčanima pekli purane, a najpoznatiji je bio pekar Kraus.

* Popov toranj je povijesno, arhitektonski i urbanistički zanimljiv kompleks, kako ga je puk prozvao. Prvi put se spominje 1392. godine. Današnji zapadni dio školske zgrade dograđen je 1839. godine „marljivošću i naročitom revnošću gospode poštanskog kontrolora Matie Pallaina i graditelja Bartola Felbingera“. Materijal od srušenih gradskih vrata iskoristio je Matija Pallin za izgradnju kavanice-slastičarne s terasom. Spomenuta dvojica brinula su se i za Sjevernu promenadu (Vrazovo šetalište - na kojem je bila kavana i slastičarna „Palajnovka“ („Palainovka“; otvorena 2. svibnja 1847. godine) u kojoj se odvijao bujan društveni život iliraca. Šetalište čuva spomen na Stanka Vraza /1810.-1851./, pjesnika i rodoljuba, prvog tajnika Matice ilirske (Hrvatske) i autora lirskih

pjesama). Stanko Vraz, svestrano obrazovan i profinjena pjesnička duša, nije zazirao od - kuhače. U svom užem krugu prijatelja proslavio se kuhajući okrepljujuće kisele vinske juhe. Do svoje smrti živio je u Samostanskoj ulici.



Sjeverno šetalište Popova tornja s kavanom Palajnovkom oko 1845. MGZ 2112



Pallainovka 1864.

Uoči otvaranja kavane i slastičarne „Palajnovka“ zagrebačke novine Agramer Zeitung pisale su:

Sutra će se otvoriti ova dvorana za okrepu, koju je g. Matija Pallain iz vlastitih sredstava sagradio na Sjevernoj promenadi. G. Pallain je već stekao znatnih zasluga za poljepšavanje Zagreba. Njegovu radu imamo zahvaliti, što je nastala Sjeverna promenada na jednom mjestu, koje je takoreći usred grada, a prije je najviše služilo za pašu blaga. Jednako je g. Pallain stekao kao zaslugu kod gradnje zagrade za narodnu školu, zatim je stekao zasluga učinjenim tarasanjem Jurjevske ulice i napokon uz znatne žrtve izvedenom gradnjom ove prostorije za okrepu..... Cijela je zgrada izgrađena iz solidnog materijala u modernom slogu. Naprijed leži na stupovima i imade predvorje. U pročelju je sedam hvati i tri stope dugačka, a četiri hvata duboka. U toj se zgradi nalazi prostrana gostinjska soba, blagovaonica, podrum, kuhinja, smočnica („špajza“) i drvarnica. Sve su prostorije boltane. Mjesto krovišta nad predvorjem i nad gostinjskom sobom nalazi se terasa, koja je asfaltom pokrivena i kamenitom ogradom ograđena. Pokrajnje su prostorije pokrivene plosnatim krovom i limom. I budući da je zgrada sagrađena uz obronak, to imade lijevo i desno škarpe, s četiri hvata u daljini, a jedan hvat i tri stope visine. Troškovi su iznosili 3127 for. i 30 novč. kov. monete.



Na terasi, te kavane i slastičarne, ljeti je svirala gradska glazba. Zagrepčani su rado šetali Vrazovim šetalištem i sjedili pred kavanom, rashlađujući se strujom svježeg zraka, koja je pirila sa Zagrebačke gore (zbog čega su je zvala i *Erfrischungslokal*). Kavana je bila općenito poznata pod imenom Palajnovka (Palainovka) i bila je omiljeno sastajalište Iliraca, zbog čega je prijašnji Kipni trg i dobio ime Ilirskog trga. Kada je godine 1861. bio podignut glazbeni paviljon na

Južnoj promenadi (današnje *Strosmajerovo šetalište*), prenesla se šetnja na ovo šetalište, gdje je bila otvorena i kavana. Godine 1920. ovaj je zapušten glazbeni paviljon bio maknut, jer se već sviranje glazbe ustalilo na Zrinjevcu, gdje je još 1891. zagrebački građanin Eduard Prister dao izgraditi o svom trošku novi glazbeni paviljon kao poklon Zagrebu. *Strosmajerovo šetalište* dražesna je točka grada. Uređeno je na južnom rubu starovječnoga Zagreba ispred nekadašnjega gradskoga zida. Guste krošnje ovdje posađenih kostanja štite od sunčeve žege. Drvoredi su zasađeni 1859.

U sklopu obrambenih zidina južne strane gornjega grada, današnjeg Strossmayerovog šetališta, bile su u 13. stoljeću podignute i četiri kule. Prva četverouglasta, na jugoistočnom kraju šetališta, srušena je početkom 18. stoljeća. Druga okrugla, između gimnazije i takozvanog kraljevskog dvorca srušena je oko g. 1830. Treća, visoka branič-kula uz Dverce postoji još i danas a četvrta četverouglasta na jugozapadnom kraju Griča srušena je prije 150 godina. O toj posljednjoj kuli nalazimo u starim spisima na neke dosta zanimljive podatke. Ponajprije treba spomenuti, da je u staro vrijeme gradska uprava nemajući dosta novčanih sredstava za uzdržavanje kula - neke od njih davala u najam ili zakup pojedinim građanima uz uvjet, da u slučaju neprijateljske opsade Gričke varošice, te kule natrag gradu ustupe, da se u njih smjeste vojnici. Tako je ova jugozapadna kula bila već 1462. dana u zakup nekom liječniku, zatim literati Martinu Brstecu da bi se u kulu, g. 1473., smjestili Remetski pavlini i koristili je za svoje trgovačke poslove. Duboki podrum kule napunili su dobrim i jeftinim vinom, u prizemlju su uredili gostionicu s kuhinjom a u I. katu spavaonicu za braću-laike, koji su vodili „birtiju“. Zbog dobrog vina došla je pavlinska gostionica brzo na glas i bila je dobro posjećivana. Tu su se skupljali zanatlije, kramari (prodavač na proštenju), gradski kmetovi, vojnici, panduri, okolišni seljaci a i razni pustolovi. Pod večer dolazili bi i svirači-frulaši, pa bi se ljudi uz remetsko vino, svinjsko pečenje, svirku i pjesmu izvrsno zabavljali.

Neki gosti i nisu pjevali, jer su bili zauzeti kockanjem i kartanjem, a i tada se kod tih igara mnogo varalo pa su često izbile i žešće tučnjave. Jednoga je dana u mjesecu lipnju g. 1484. izdana od vlasti stroga naredba, da se zabranjuju hazarderske igre „na dasku“ i ako netko bude zatečen kod takve igre, biti će kažnjen zatvorom od tri dana s postom, a zatim, javnom sramotom, kaznom: izlaganjem na prangeru (stup sramote) s oko vrata obješenim vijencem spletenim od kamenih kocaka. Tako je takav osuđenik bio uz pranger privezan od ranog jutra do kasne večeri na ruglo i sramotu prolazećih građana. Kada bi se zamračilo, bio je odvezan i pušten na slobodu. Te zabranjene hazarderske igre „na dasku“ bile su dvovrsne. Prva se nazivala „Puf“ ili po naški: udri, bubni, lupi!. Za tu igru bila su potrebna dva vješta i lukava igrača, dvije kocke, kvadratična daska razdijeljena u dva polja te 15 bijelih i 15 crnih kamenčića. Igra je bila vrlo komplicirana, a sretni dobitnik morao je s dobivenim novcem brže-bolje uteći da ne dobije jakih „bubanaca“- udaraca. Druga zabranjena igra „na dasku“ zvala se

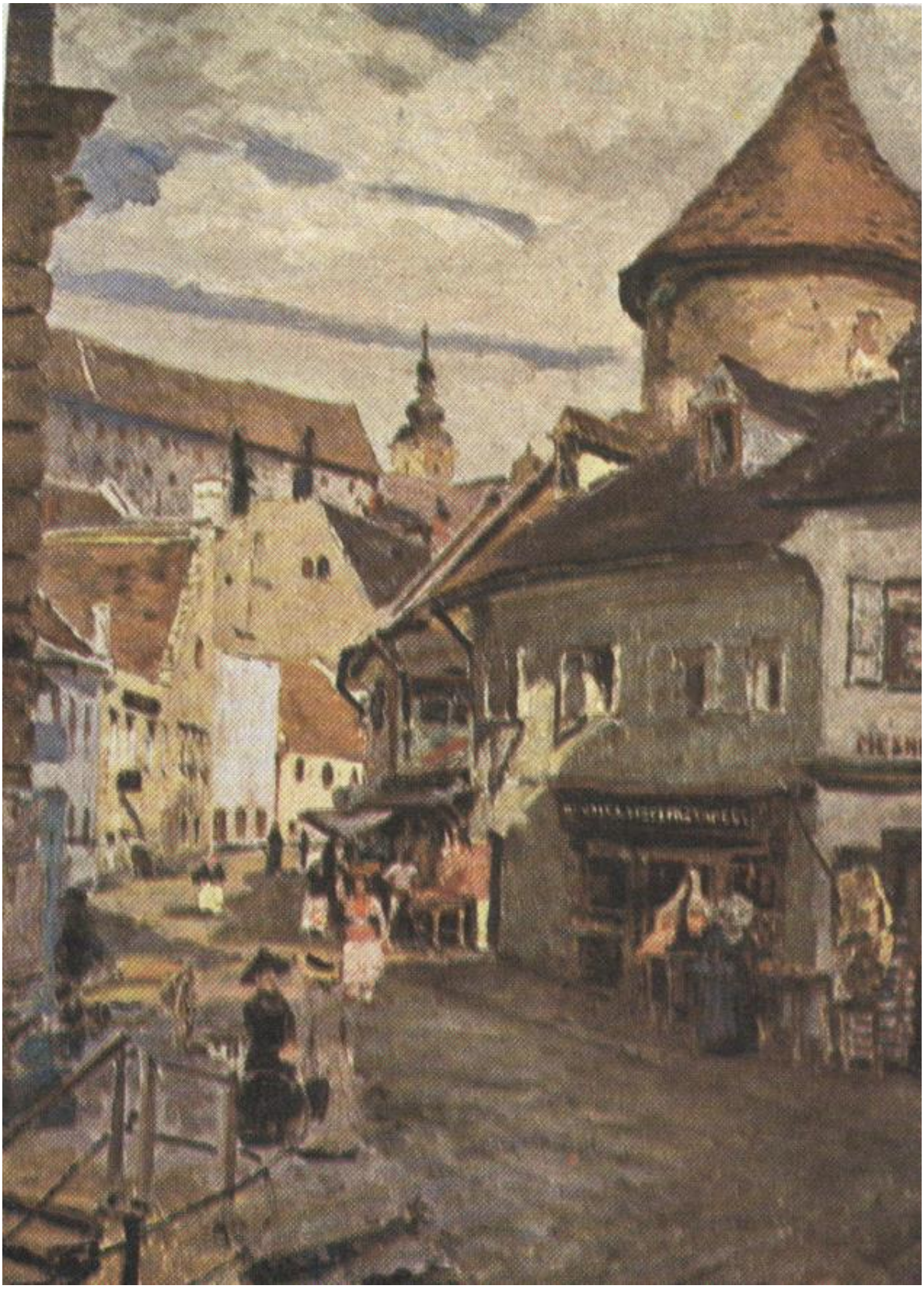
„Alea“ - kocka, a igrala se tako, da su se u vrč spustile četiri kocke, dobro se izmiješale i zatim istresle na stol, klupu ili dasku, da se ustanovi pobjednik. Poslije zabrane ovih dviju igara „na dasku“ razmilješe se notorni kockari po raznim špelunkama (lošim birtijama - loše i neugledno mjesto) izvan grada, gdje nije bilo kontrole. Kartaši su ostali i dalje u gostionicama, jer kartanje nije bilo zabranjeno. Pod konac srednjeg vijeka rabile su se u Zagrebu većinom karte, izrađene u Altenburgu a označene su bile saskim državnim grbom: ukrštenim mačevima. Prema oznaci glavna igra s takvim kartama zvala se - mačevanje! Smatra se, da još i danas u kartaškim krugovima postojeći uzvik: *Z mača sam!* vuče svoje podrijetlo iz tog starog doba. Vrijedno je spomenuti, da su već i u vrijeme prastarih igara „na dasku i mačevanja“ postojali kibici. Kartaši su bili uvjereni, da ti neomiljeni i nezvani gosti kod kartanja imaju moć čaranja ili copranja. Više puta je po koji kibic izvukao masnih batina. Kibic je dobio svoj nadimak po poznatoj i vrlo radoznaloj ptici - vivak (njem. Kiebitz), koja svoj smiješni i znatiželjni kljun svakamo rado zabada.



Pranger stup srama

Pavlinska gostionica ostala je u gričkoj kuli po prilici do početka 17. stoljeća, kad su pavlini sebi nešto dalje sagradili novu kuriju s gostionicom tik uz Dverce, koja je kasnije mijenjala svoje gospodare, bila je nadograđivana i konačno srušena u ožujku g. 1942. Remetski su samostani imali izvan gradskih zidina i svoj vinograd, koji se protezao strmim gričkim obronkom sve do Ilice. Jedan dio toga nekadašnjeg vinograda postao je kasnije dio poznatog restorana „K trim lovcima“. Sama sredovječna kula, gdje se nekad hazardiralo „na dasku“ srušena je u mjesecu svibnju 1852. godine zbog dotrajalosti.

POTOK S POVIJEŠĆU ZAGREBA (Tkalčićeva* ulica Kožarska ulica)



Menci Klement Crnčić, Zagreb, Potok (Tkalčićeva) 1911.



Tkalčićeva 1886.





1892. Nekadašnji potok u današnjoj Tkalčićevoj ulica

Potok Medveščak prekriven je godine 1898., u vrijeme zagrebačkog gradonačelnika Adolfa Mošinskog (podrijetlom iz poljske plemenitaške obitelji), a Kožarska ulica (u staro vrijeme „ulica“ *Potok*) razdijeljena je gradnjom na Medvedgradsku i Tkalčićevu ulicu.

Ćudljivi bujični potok poznat po raznim imenima Cirkvenik - *Fluvius Cirkvenika* (po crkvenom naselju koje se tu nalazilo), Medveščak (izvorni naziv Medvednica dobio u 13. stoljeću), *Krvavi potok, Potok ….* do 1896 godine prolazio je kroz čitav strogi centar grada. Tekao je kroz današnju Medvedgradsku ulicu, potom niz Tkalčićevu pa ulicom „Pod zidom“ i preko sjeverne strane Jelačićeva trga, prolazeći između kuća u Vlaškoj ulici dolazio je do današnje Jurišićeve (nekadašnje Puževe ulice). Išao je i preko trga Žrtava fašizma, kao i preko Krešimirova trga, a tek se na Žitnjaku ulijevao u Savu.

Isto tako potok je bio i višestoljetna granica između Kaptola i Gradeca, i svjedok krvavih poglavlja zagrebačke povijesti.

Tijekom vremena potok je hranio ljude na više načina. Bio je bogat ribom – kvalitetnom potočnom pastrvom (kao i svi Sljemenski potoci, sjeverni i južni), istovremeno je bio i značajno sredstvo pogona. Na njemu je bilo od srednjeg vijeka čak i dvadeset i pet mlinova (jedan mlin bio je u vlasništvu Kaptola od 1771 god. i proizvodio papir) i središte mlinarskog ceha, a kasnije i manufakturne radionice. Arheološki nalazi potvrđuju žive ljudske naseobine uz potok, od više tisuća stoljeća.

Od 18. stoljeća uz potok se koncentriraju prve manufakture: suknare, bojadisaonice, manufakture papira u kojem su se stare krpe prerađivale u papir. Uz potok su bile i radionice igraćih karata, turpija, kamenine (Barbot, kasnije poznati Kalin čija ukrašena kuća keramičkim pločicama stoji na uglu Gundulićeve i Masarykove ulice).

Nekadašnji sirotinjski ambijent malih kućeraca, manufaktura i „smrdeša“ koji je izvirao iz njih a danas je, možemo reći - gastronomski izlog Zagreba. Među starim porušenim kućama bile su i dvije čuvene najstarije zagrebačke gostione-kavane, „Hrvatska kavana“ na uglovnici Skalinske i „Hrvatska sloga“ koja je bila poznata po gazdarici zvanoj „banica od Potok-grada“.

Bila je to ulica noćnih terevenki i ljubavi koje se javno prodaju, špelunaka i opskurnih salona. Pijane su pjesme i disakordni klaviri prigušeno dopirali iz onih kuća s drvenim balkonima koje i danas postoje, a ispod tih lođa, načičkanih djevicama ljubavi, žuborile su vode potoka Cirkvena, pisao je o Tkalčićevoj ulici Rudolf Habeduš Katedralis.

Niz mondenih kupališta, popularnih lječilišta hladnom vodom „liječile“ su razne bolesti. Legalizacijom prostitucije, u 19. stoljeću, gradsko redarstvo odlučilo je smjestiti tu nepopularnu aktivnost upravo u središte grada pa se kupališta pretvaraju u unosna bludilišta, danas bi rekli „saloni za masažu“.

……. kod "zelene lampe" u Kožarskoj ulici bio najpoznatiji zagrebački bordel. U toj "kući užitaka kosmatog ženskoga srama" okuplja se cijeli muški Zagreb krajem 19. i početkom 20. stoljeća. "Od večera do bielog dana svira u bludilištu glasovir", a cijena je bila po slobodnoj nagodbi. Za četvrtinu učiteljske plače mogla se dobiti usluga najbolje "krasotice". Bludilišni štatut iz 1899. propisuje

da u "noćnom zabavištu" ne smiju usluge pružati djevojke mlađe od 17 godina……..

Zagrebački krčmari bili su na ratnoj su nozi zbog konkurencije i s „bludilištima“ u Kožarskoj i Tkalčićevoj ulici. Tužili su se da im odvlače goste i pogubno djeluju na moral građana. Da se u „kurverajima“ smije svirati i pjevati cijelu noć, a u krčmi ne. Međutim, prostitucija je bila legalna, a u bludilišta se nije išlo samo „bluditi“. U bordele se dolazilo i na „*after-partyje*“. Jedini su oni smjeli točiti alkohol i svirati glazbu. Bordeli su kao mjesto za izlazak bili popularni među mladim buntovnicima i dekadentima. Janko Polić Kamov (1886-1910) u svojim je pjesmama od bordela napravio hramove, a opisuje ih i Krleža u *Latinoviczu*, tako da su bludilišta zapravo preteča *underground* noćnih klubova za najsmjelije, najpijanije i najupornije.

Gospođa Roža Aranjoš i njezin suprug Vilim *skužili su (nanjušili su)* dobar posao i otkupili dotrajalu Petrovu kupelj iznad Kožarske ulice (današnja Medvedgradska) i otvorili prvo zagrebačko bludilište. Ubrzo je osnovano desetak otmjenih bludilišta te je zagrebački gradonačelnik uredio *Bludilišni pravilnik* 1899 koji je imao 31 članak po kojem se točno znalo tko u bludilištu smije raditi. 1907. bilo je registrirano 46 bludilica, svaka je imala iskaznicu s fotografijom a o zdravlju se brinula desetak liječnika uz redovitu mjesečnu kontrolu.


OBRTNICA

za Gospodu

Rožu Aranjoš

OBRT

KUPLERAJ

uslužna djelatnost osobnog zadovoljstva

BLUDILIŠTE: Petrova kupelj

Kožarska ulica 17

ZAGREB

U Zagrebu 26. veljače 1898.

Najraskošniji zagrebački bordel nalazio se na uglu Tkalčićeve i Krvavog mosta, u zgradi u kojoj je danas Državni ured za reviziju, a zvao se „Zlatna kuna“ u koji se ulazilo s Tkalčićeve ulice a izlazilo na stražnja vrata u Radićevu ulicu.

Opis tadašnjeg vremena ostavio nam je nepoznati Zagrepčanin:

Blok kuća u Tkalčićevoj, bordel do bordela, četiri na okupu. Svaki ima svoju boju svjetla. Najelitniji i najskuplji je onaj „Kod zelene lampe“. U predvorju svira pijanist. Tu uglavnom dolaze oficiri i imućniji građani, đaci i studenti iz boljestojećih kuća. Vojnici nemaju pristupa. Mi, đaci iz Realne gimnazije, također smo znali navratiti. Jedanput nas je tu zatekao profesor njemačkog i hrvatskog. Stariji gospon, malko je šepao. Kad nas je ugledao, profesor je odustao. Poslije u školi je rekao kako među nama ima đaka koji se pojavljuju na nedostojnim mjestima. Mi smo se samo smijuljili.

„Prijateljice noći”, skupljale su se i po barovima od kojih je najpopularniji bio „Pick“, koji je najprije bi u *Novoj pivani* u Draškovićevoj ulici kasnije se preselio na Jelačićev trg br. 6 polukat. „Pick“ je imao najbolji ali i najskuplji program. Popularan je bio i „Klub“ u Ilici, preko puta *Bregovite* ulice (kasnije Tomićeve) u kojem su se održavale kabaretske predstave do deset sati, a poslije muzika za ples do pet ujutro. Svaki od barova imao je svoje dame, a većina njih je radila cijelu noć.



Tkalčićeva ulica oko 1927.



Kožarska ulica 34



Šećući ne baš dugom ulicom preuređenih razizemlja, obnovljenih fasada šećemo i po zagrebačkom jestveniku prolazeći od jednog do drugog ugostiteljskog objekta. Od aperitiva, predjela, glavnog jela, deserta i kave, sve nam je od početka do kraja ni nepunih dvjesto metara hoda.

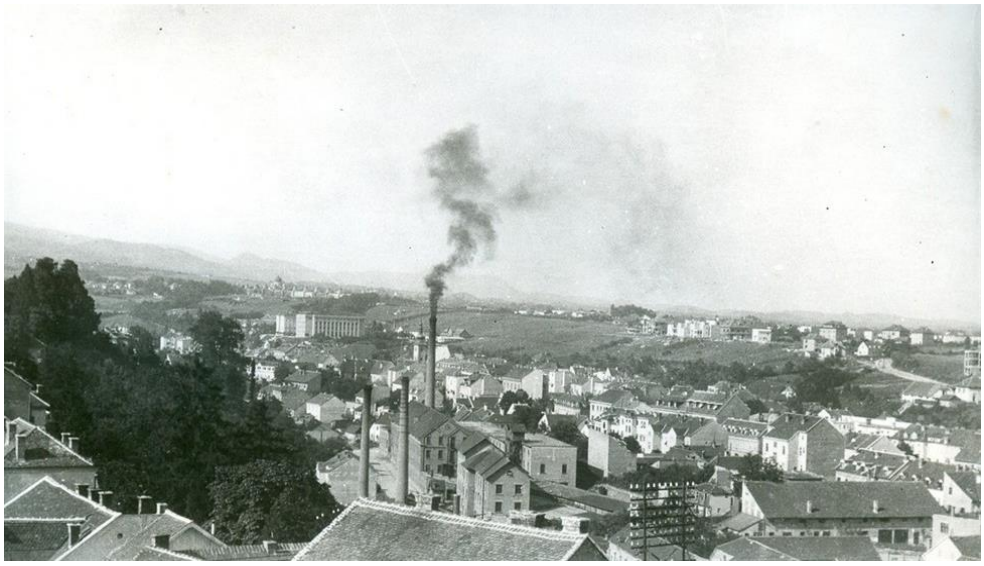
Taj privlačni gastronomski šarm zahvaljuje se upravo izrazito spomeničkoj vrijednosti ove drevne zagrebačke ulice skromne građanske arhitekture u kojoj, moramo to ipak priznati, pojedini njezini dijelovi nestaju zbog nestručne promjene prostora u ugostiteljsku djelatnost. Baština koju bi mnogi poželjeli, može se revitalizirati na način da se ne vrši nasilje nad prošlošću a da se ipak napravi i dopustivi razvitak.

Danas kad prolazite kratkom uličicom između Tkalčićeve i Radićeve ulice, začudit će vas njeno ime - Krvavi most. Narod priča da je za vrijeme borbe Andrija III. sa Anžuvinskom kućom za hrvatsko i ugarsko prijestolje Medvedgradom upravljao stanoviti Gardun. On je od Kaptola i građana zahtijevao opskrbu za svoju posadu. Kad su to odbili, zaleti se on sa svojom posadom, kojoj su se pridružili i pobunjeni seljaci, na Zagreb. No kad je s Kaptola, koji je opljačkao, htio prijeći potok Medveščak i doći u grad, dočekaše ga naoružani građani. Na mostu je bila najžešća bitka. Gardun i njegovi bijahu tu potučeni. Možda je upravo taj događaj nekad „Pisani most“ (crveno obojen), kako se dotad zvao, prozvao „Krvavim mostom“.

* Tkalčićeva ulica dobila je ime po svećeniku, piscu, pjesniku i povjesničaru Ivan pl. Tkalčić rođenom u Zagrebu 4. svibnja 1840. gdje je i umro 11. svibnja 1905. Napisao je *Povjesnicu hrvatsku*, roman *Severila ili progonstvo kršćana u Sisku*, te mnogobrojne članke u Katoličkom listu, te rasprave u časopisima „Rad“ i „Starine“. Za tisućitu godišnjicu sv. Ćirila i Metoda napisao je knjigu *„Povijesni spomenici zagrebačke biskupije“*, a monumentalno mu je djelo *„Povijesni spomenici grada Zagreba“*. Od njegovih pjesničkih djela treba spomenuti *„Sveti Ivan Gostmilov“* i *„Lipino cvijeće“*.



Ugao Jurišićeve i Ružične (danas Kurelčeve) ulice - most na potoku Medveščaku



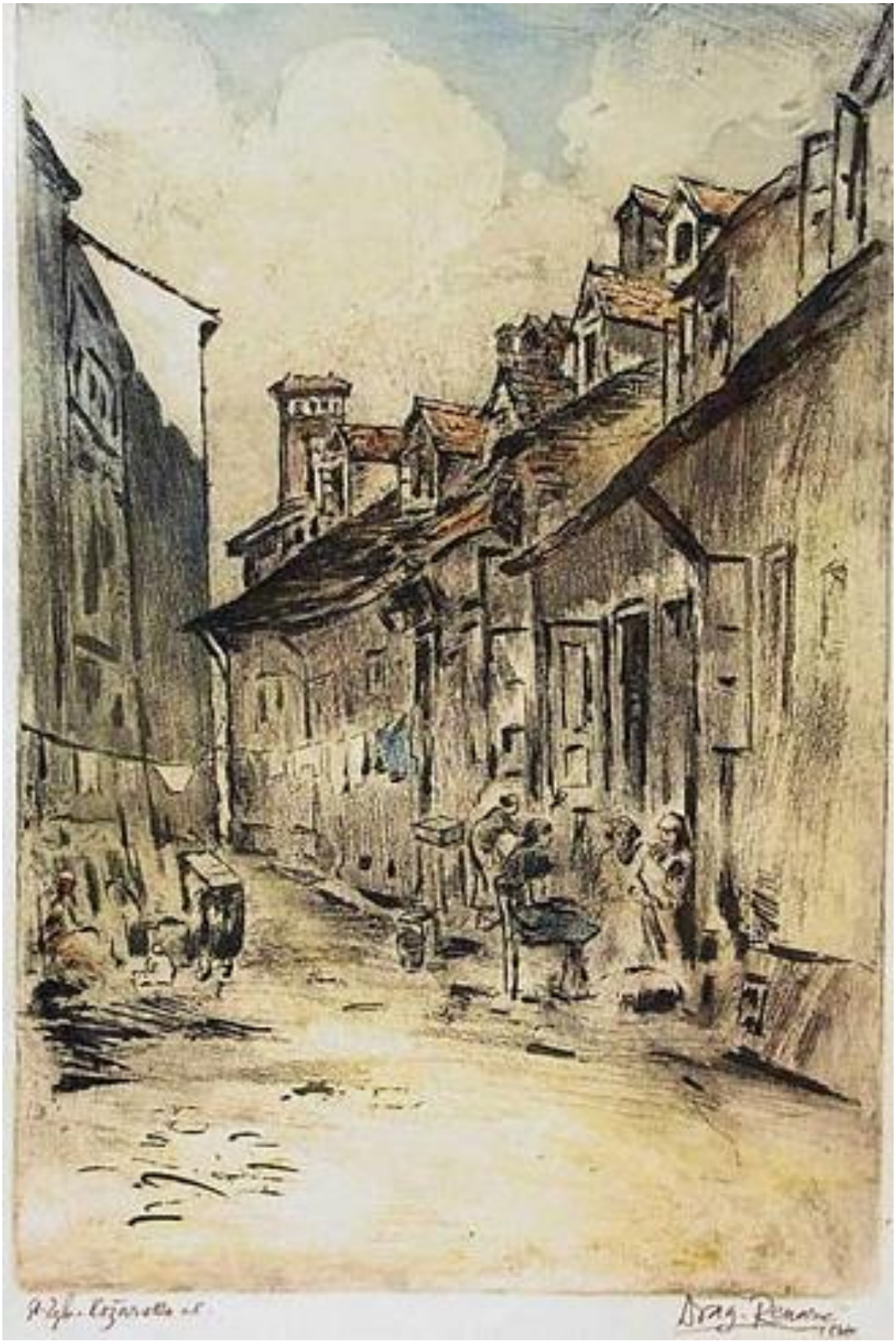
Kožara u Medvedgradskoj ulici, pogled iz Gornjeg grada



Stara „tvornica“ kože na uglu *Male vulice* i *Medvedgradske*

Tvornica za preradu kože, tada najveću u ovom djelu Europe, izgradio je V. Šimonića 1864., zatim preuzeo V. Stern: Proširena je 1871 i dobila ime *Povlastjena kožarska tvornica* i postala najveći industrijski pogon Zagreba ali i najveći zagađivač. U njezinom kompleksu 1900. prof. J. Holjac gradi tzv. Novi tvornicu. Kompleks je zatvoren 1938. Danas je tu Zagrebačka Gliptoteka, odljevci raznih umjetničkih djela, kipova.

Nešto niže 1865. bila je izgrađena još jedna tvornica za preradu kože, ali samo za cipele. Po tvornicama kože ulica je i dobila ime *Kožarska ulica*.



Dragutin Renarić, Kožarska ulica, 1936., kolorirani bakropis

STATUT ZAGREBAČKOG KAPTOLA

Statut zagrebačkog Kaptola što ga je sastavio arhiđakon Ivan Gorički, između 1334. i 1356. godine, vjerno nam govori o tom vremenu ali i o odnosu prema kmetovima (koji žive „daleko“ od grada u Trnju, Horvatima, na Ljubljanici, Črnomercu, Jelenovcu, Prekrižju, Gračanima .....). Evo što nam govori:

Kmetovi tih i drugih sela na našim posjedima nazivaju se kunovnjaci po tome, što su nekoć takvi pojedinci bili dužni davati svojim gospodarima jednu kožu kune svake godine. Stari naime u ovim krajevima smatrahu te kože finijima za podstavljanje odijela. Mjesto tih koža počelo se tokom vremena plaćati 17 dobrih banskih denara po komadu. A kad se kaže dobrih banskih denara, time se u običnom govoru razumijevaju takvi, koji uvijek vrijede 12 sitnih bagatina svaki ..... Pojedini ti kunovnjaci naše zajednice dužni su također raditi kod obrađivanja naših vinograda, i to dva dana u svakom vinogradarskom poslu, i osim toga dopremiti tamo u određeno vrijeme sto kolaca na godinu, kako je od davnine bilo uobičajeno. Dužni su nadalje prikupiti vino dobiveno od vinograda (npr. servi, vinogradari s posjeda pod Medvednicom moraju dati kaptolu 50 kablova vina), koje su obradili, i dopremiti ga u naš podrum u Zagrebu prema odredbi našeg dekana ili druge osobe, koja time bude upravljala, i to vlastitim trudom i troškom..... Isto tako, svaki jaram volova iz spomenutih sela naše zajednice, obavezan je pojedinima od nas orati dva dana u proljeće, a tako i ujesen, prema odredbi, koju naš dekan ima pravedno izdati. To će oranje, branje i sijanje izvršiti vlasnici volova vlastitim trudom i troškom..... Također i izvanredni porez ili daću namećemo takvim kunovnjacima katkada jedanput, a katkada opet dvaput na godinu, kako nas nužda natjera, i to u novcu. Naprotiv u žitu i vinu samo jedanput za potrebe naše zajednice i radi podnošenja tereta. Ako toga bude više, to će biti slučajno i rijetko te zbog razloga, koji se nemože predvidjeti, pa tako ni opisati. Pojedini ti kmetovi i kunovnjaci dužni su nositi našem dekanu darove, koje će on, kako je pravo i opravdano, podijeliti između nas. Najprije za Božić svaki jednog kopuna (poznata su bila zimska uživanja vlastele uz kartašku partiju taroka i pečenog kopuna), pet jaja i dvije dobre pogače. Isto tako za Uskrs jedan sir, dvije pogače i deset jaja, a svako selo zajednički jedno janje. Isto tako na blagdan sv. Stjepana kralja, našeg glavnog zaštitnika, dvije pogače, kao gore, dva dobra pileta, pet jaja i jedno janje, dakako pošto se uzme u obzir, kakvo je selo ili njegovi stanovnici. Ako se prigovori, da su spomenuti darovi u nečem povećani, u ovom se propisu ovako odgovara: Kada su već isti kmetovi - kako se to razabire - u prvo vrijeme donosili darove i o Martinu, mjesto toga podavanja neka se primi to povećanje, iako je neznatno. Međutim, ako bilo tko bude natjeran da o prvom korizmenom postu donese kokoš, to se ipak neće moći smatrati neopravdanim.... Nadalje, među ostalim, smatrali smo da treba odrediti, jer se od starine nalazi, očuvano, i ovo: Ako netko od spomenutih umre bez djece, a ne ostavi oporuke,

njegov pokretni imetak i sve živo pripada nama, da time raspolažemo tako, da se najprije nešto od toga, prema našoj odluci i uvijek s prethodnim obrazloženjem, potroši za spas njegove duše, ako je to moguće, jedan dio da se na sličan način dade njegovoj ženi, a drugi njegovoj rodbini, prema većem i manjem srodstvu. Ako pak netko takav umre napravivši oporuku pred župnikom i drugima, njegova se oporuka ima izvršiti, samo ako nam je od svog imetka ostavio kakav primjeran dar, uzevši u obzir koliki mu je imetak. Ne smije biti omogućeno, da u tom budemo prevareni, već neka se u tom slučaju od njegovih zapisa oduzme po jednak dio, kako se bude činilo probitačnim..... Isto tako osim darova, o kojima je prije bilo govora, svaki je od njih dužan o Božiću dovesti svom gospodaru kola drva, a o blagdanu sv. Stjepana kralja zajednički svi s bilo kojeg kanoničkog imanja kabao zobi i sagraditi sjenicu u kuriji svoga gospodara, kako je i inače uobičajeno.... Isto tako dužni su kmetovi kanoničkog imanja u proljeće svom gospodaru dva dana orati i sijati zob, nju ili drugo žito dva dana pljeviti, dva dana žeti, spremati u ambar i, pošto je drugi na gospodarev trošak ovrše, dopremiti na svoj trošak u Zagreb, kamo gospodar naredi. Jednako su dužni u jesen sijati žito i obavljati druge poslove, kako je rečeno o zobi, uz tu izričitu napomenu, da je jedan jaram volova, što se tiče oranja, dužan raditi dva dana, a svaki se gospodar mora time zadovoljiti.

Isto tako dužni su jednako obavljati poslove u vinogradu naime dva dana obrezivati, dva dana kopati, dva dana namještati kolce, dva dana po drugi put kopati i dva dana čistiti loze i vezivati ih te taj posao jednako obaviti još dva dana puta. Za kanonički vinograd mora svaki kmet dati dvjesta kolaca i namjestiti ih u vinograd na svoj trošak. Isto tako dužni su kositi travu dva dana, sabrati je i dopremiti u Zagreb, kamo gospodar zapovjedi. Dužni su također svom gospodaru ograditi kuriju ili vrt, kad god to bude potrebno, ali, razumije se, ne pretjerujući, naime da ne budu opterećeni više nego što su obavezni.

Isto tako dužni su voziti gospodaru iz šume drvo za podizanje zgrade, kad mu bude potrebno, ali tako, da ne budu preopterećeni. Čini se da je dosta, da onaj, koji ima jednog vola, doveze jedna kola, koji ima dva, dvoja kola itd. Ne ispuštamo ni to, da u vrijeme kad se vrši berba u gospodarevim vinogradima, sami kmetovi tu obično podvore gospodareva službenika, tako da ga svaki kmet jedan dan dvori primjerenim životnim potrebama, kako takvome odgovara. Osim toga treba znati, da je u doba berbe svaki stranac, koji ima vinograd na zemljištu nekoga od nas, dužan s obzirom na posjedovanje zemlje donijeti vlasniku dva kopuna i četiri dobra primjerena kruha, a kmetovi po ustaljenom običaju kabao vina osim onih čabara, koje treba tražiti za zajednicu, kad se to pokaže probitačnim. To, što je navedeno, neka se razumijeva kao uzeto bez poslova za kaznu, koji se katkad mogu tražiti od opakih.....



Slavko Tomerlin; Ubiranje lukna, ulje, 1931.

(lukno; obavezni godišnji doprinos župljana, od srednjeg vijeka, pretežito u poljoprivrednim proizvodima, žitu i vinu, a rjeđe novčanim davanjima, za uzdržavanje svećenika. Katkad znači župnićka ili crkvena desetina.Lukno se plaća po bračnom paru (obitelji). Svi imaju pravo primati sakramente i blagoslove, sudjelovati na bogoslužju i župnom pastoralnom programu. Isto tako imaju dužnost plaćati lukno, obično se plaća krajem godine)

Iz starih arhivskih spisa (iz 1343. godine) saznaje se, da su svetošimunski (Markuševac) kmetovi za uzdržavanje Medvedgrada godišnje davali pet kablova žita (pola pšenice, pola zobi) i petnaest kabela vina. Isto tako zapisi su zabilježili i postojanje vinograda u Črnomercu 1370. godine.

Gradečki seljaci su morali davati i izvanrednu daću u vinu, a od deset kupova pšenice, raži, ječma (kup 60 snopića) seljaci su morali davati jedno vedro pšenice u zrnu, dok su od 10 kupova zobi ili prosa morali davati po 2 vedra.

Međutim, biskup za svoje privilegirane građane ne smatra da moraju biti oslobođeni tipičnih kmetskih dužnosti, tako da ga i oni tri puta godišnje „daruju“ uskrsnom ovcom, kokoši i pogačom, tri marke zagrebačkih denara (zagrebačka marka ima obično 200 denara). Biskupskom kaštelanu će davati također „darove“ ovcu, 20 kokoši i 50 pogača.

Uobičajeni izraz za daću zagrebačkih kmetova u godinama 1559, 1565, 1580 naziva se *kora*.



Mlin u Gračanima



Mlinarstvo na području Zagreba i bliže okolice bilo je rzvijeno još u srednjem vijeku, da bi krajem 18. stoljeća u Zagrebu vlasnici mlinova osnovali mlinarski ceh. Mlinovi su uglavnom bili izgrađeni od drva kao i ostale gospodarske zgrade. U mlinu bi mljeli kukuruz, raž, ječam i pšenicu. Najčešće su odlazile u mlin djevojke koje bi nosile vreću od oko 20 kg. Ljeti bi nosile vreću od 10-15 kg koju bi mijenjali za gotovo brašno. Za kruh se mljelo sitno, za žgance nešto krupnije, a za svinje i piliće najkrupnije i najlošije žito. Gračanski mlinovi počinju propadati oko 1920 da bi konačno oko pedesetih godina prošlog stoljeća mlinovi potpuno prestali sa radom jer je prevladalo kupovno brašno.

Mlinovi su staro zagrebačko naselje uz kolski put koji je vodio od Zagreba prema Šestinama, ime je dobilo prema mlinovima (vodenicamma) koje su bile izgrađene na potoku Kraljevcu. Naziv Mlinovi danas se odnosi na cesti i naselje Mlinovi koje se smjestilo na južnim obroncima Medvednice, od Ksavera (Mihaljevca) do Šestina.

Teleći odrezak „Mlinovi“, jelo restauracije Okrugljak, mali je spomen na stare zagrebačke mlinove.

Pored potoka koji su se spuštali niz obronke Medvednice smjestilo se više mlinova u vlasništvu feudalaca a kasnije i seljaka slobodnjaka, i kmetova. U jednom od njih mljevenje je obavljao mlinar koji je zakidao na vazi: mjerio je

črnom merom. Tako je, prema priči – legendi, i taj mlinar prozvan *Črnomerec*, a po njemu je naziv dobio i potok pa i naselje koje neki dokumenti spominju kao gradski posjed „selo Črnomerec kod svetog Duha“ (1801. g)., „selo Fraterščica, selo Čuković iznad svetog Duha, selo Vrhovec i posjed Jelenovec“.



Vrapče - Vrapčanke peru rublje 1902

Vrapče bilo je najveći kaptolski posjed, koje je zagrebačkom Kaptolu darovao Bela III. u drugoj polovici 12. stoljeća, dok se selo Vrapče spominje od 14. stoljeća kao jedno od šest kaptolskih sela.

Vrapčanski kraj bio je nekoć mnogo poznatiji Zagrebačkim izletnicima. Gdje su se odvajali različiti izletnički putovi od Podsuseda do Zagrebačke gore kamo su izletnici odlazili uz zvuke pjesama, harmonika i gitara koje su veselo odzvanjale od seoskih kuća.

KRČMARENJE, KRČME I GOSTIONICE

Pravo točenja na malo feudalni je gospodar zadržao za sebe za cijelu godinu, odnosno seoska općina za pola godine poslije berbe, jer je ono važan izvor prihoda. Pravo krčmarenja i mesarenja imali su samo vlastela, u gradovima, na svojim dobrima, tj. imali su pravo držati otvorenu krčmu kroz cijelu godinu i dapače davati svoje pravo u zakup, tako da u Zagrebu već 1425. i 1494. ima dosta krčmarenja tj. gostionica. Vlastele su često prisiljavali i kmetove da meso kupuju samo u njegovoj (tj. gospodarevoj) mesnici ili da u toj mesnici kolje svoje blago. Postojala je obaveza vlastelina, svoje kmetove, opskrbljivati dovoljnim količinama mesa po limitiranim cijenama, a ako bi to propustio učiniti, kmetu je bilo dopušteno da kolje stoku za svoje potrebe. Istodobno, u gradovima su važile županijske limitirane cijene mesa, a pojedini su gradovi propisivali svoje cijene i mimo tih limitacija (o tome govore sačuvani dokumenti iz 1640. godine u Zagrebu). Različite su vrste mesa, inače, imale važnu ulogu i u različitim kmetskim davanjima, pogotovu u obvezi koja se zvala *census culinarius*. Bila je to obaveza naturalnog davanja za kuhinju feudalnog gospodara, a kako je to zapravo bilo, kazuje nam urbar iz 1642. godine na temelju kojeg su kmetovi morali „na kuhinju gospodina pomoći s puranima, guskami, prasci, zajci i sadom vsakojačkim, kuliku je premoguče“. Spominjanje te obaveze ujedno nam i svjedoči o zanimljivoj činjenici da je već 1642. godine kod nas uzgoj purana bio toliko proširen da se mogla propisati i obaveza davanja purana za gospoštijsku kuhinju. A ta ptica, došla je na europske stolove samo nekoliko desetljeća prije toga. Prvi puran (dindek, onaj koji se glasa - dindri; *franc*. dinde, dindon - puran, tuka, čurka), prema pisanim podacima, spominje se kao pečenka na stolu aristokracije u Hrvatskom zagorju na Malu Gospu 1561. godine, kao dar talijanskog biskupa Geraldinija. Zagorski puran sa svojim tamnim mesom, „črnim k'o vrag“, sličnog onom divljači, i prirodno slankasto postaje obavezna poslastica ne samo aristokrata nego i običnog puka, naročito kao božićna i uskrsna blagdanska pečenka. Posebno je bio cijenjen batak sa svojim čvrstim mišićem. Koliko je bio cijenjen, govori nam i podatak da je Engleska već 1891. godine zagorskog purana imala kao Božićnu pečenku, a samo u periodu od 1930. do 1935. bili je izvezeno iz okruga Zlatara 250.000 komada. Za englesko tržište gušili su ga, kako ne bi iscurila krv a transportirali su ga s utrobom, a da se manje kvari u posebnim vagonima s ledom. Putovanje do odredišta trajalo je i po pet dana. Puran je u naše krajeve je isprva useljavan u lovišta kao divljač.

Ta slasna pečenka, prema starim napucima, treba se peči od 3 do 4 sata i poslužiti s mlincima prelivene mašću od pečenke. Isto tako, nadijevali su ga smjesom od samljevenog želudca, nasjeckanim jetricama, razmućenim jajima, iskosanim peršinom i namočenim žemljama.

Krčmarenje je značilo prodavanje vina i žestokih pića u malim količinama. Prodaja na veliko je bila slobodna. Kasnije su zakoni utvrdili kazne protiv

patvorenja vina. U 17. stoljeću Katarina Zrinski, žena Petra Zrinskog, u Gornjem Gradu otvorila je vinotočje vinima iz Ozaljskog kraja koje je postalo velika konkurencija vinima zagrebačke okolice.



Palača Zrinski 1923. Markovićev trg 3

Krčma - gostionica, jedno od najstarijih odmarališta nije samo mjesto gdje se može naći jelo, piče i žene, nego i mjesto sastanaka, dogovora, susreta, jednom riječju - život. Zahvaljujući starim zapisima ili slikama, točno možemo vidjeti kako je izgledala i tko se sve u njoj nalazio i kako se gostio.

Pod je uglavnom bio od nabijene zemlje, a strop od greda složenih u rog. Na zidu, na vješalicama umjesto današnjih kaputa, visjeli su zemljani vrčevi i zdjele, bakreni kotlići i pladnjevi. Stolovi - krčmarsko prijestolje, su od debele hrastovine, široki, teški, grubo otesani. Tek mnogo godina kasnije doći će stolnjak na njega. Jelo se posluživalo na zemljanom pladnju, u zdjelama i lončićima. Vino se točilo i pilo iz pehara ili štučkica. Žlica se dobivala kad i jelo - drvena, ali nož je svaki nosio sa sobom, vilica je vrlo polako osvajala svoje mjesto za stolom. Vremenom se sve to mijenjalo tako da su postojale one gradske bolje i one seoske „prostije“ u kojima nije rijetkost naći i kokoš koja kljuca hranu s poda ili mačku koja se mota oko nogu gostiju.

Kuhinja je bilo veliko ognjište - komin na kojem se pripremala hrana (menaža), sa zidovima crnim od dima u kojima se zadržao miris mnogih, ranije, pripremljenih jela (potkraj XVII. stoljeća u Zagrebu su se počele graditi peći s dimnjacima, tako da nam je poznato i ime prvog dimnjačara - Bartola Manchara, koji je taj posao obavljao i na Griču i Kaptolu. Tako postoji i ugovor od 12. svibnja 1683. godine između dimnjačara i rektora isusovačkog samostana Mihovil Skerlecza). Kuhalo se u zemljanim plićim posudama na tri noge s dugačkom

drškom - *kozice, pomne, srake* (a kasnije u željeznim). Kolači su se pekli u velikim okruglim posudama, često kaneliranih bokova, zvale su se *medenice* i najčešće su u njima pekli visoke gibanice.

Gdje tko sjedi u gostionicama, Viktor Kučimić*, kaže:

Mallinova gostionica (nalazila se na Ksaveru, sredinom 19. stoljeća) imala je samo dvije sobe. Jedna soba u prizemlju, a druga na katu. U prizemnoj sobi samo su dva stola: u sredini okrugli, a u desnom kutu mali četverouglasti. Okrugli je stol prekriven crvenim stolnjakom, jer to je bio štamtiš (stalni stol u nekom lokalu, uvijek rezerviran za iste goste - štamgast) *građana, dočim je četverouglasti bez stolnjaka. To je bio stol za seljake.. Kako je u ovoj sobi bila i kuhinja i točionica, sasma naravno da se tu nalazio i veliki zidani kamin i dugačka tezga ili šank na lievoj strani. Na ognjištu kamina u nekoliko zdjela i tava kuhala se razna jela i peklo meso, a miris koji se širio prostorom, tako je podražavao želuce da se ne bi našao nijedan gost a da ne naruči kakvo jelo..*

*(Zagrepčanin, rođen u Senju 17. prosinca 1892.godine – umro 6. listopada 1958. u Zagrebu, špengler kako su Zagrepčani nazivali limara i uvoditelja vodovoda. Preuzimanjem najuglednije zagrebačke limarske radionice, svoga tasta Josipa Heinelta, seli u Ilicu 42 (kino Jadran) nastavlja njen rad i postaje ne samo najbolji špengler nego i povjesničar iz čije radionice su izašli mnogi spisateljski radovi o Zagrebu (o politici, kulturi, muzici /bio je odličan svirač na trombonu/ i kazalištu.)

ili se po gostima vrlo točno moglo odrediti koje je doba dana, u gostionicama oko Harmice (davne 1641. godine gradska uprava donijela je odluku da eksproprira vrtove gornjogradskih građana u nizini ispod Gradeca i Kaptola, i da ih uredi za sajmište. To je zametak današnjeg trga Josipa bana Jelačića, koji je bio zanimljiv radi obilatog izvora vode Manduševac, a prvotno se zvao Harmica, mitnica - carinarnica):

- ranim jutrom na doručak (froštuk; doručkovati - froštukljati) su dolazili seljaci sa harmičke tržnice te mesari, trgovci i ostali kramari s Dolca. Poslije njih su prije podne dolazili na svoj „gablec i „vince“ okolni zanatlije, posebno iz Tkalčićeve i stare Opatovine. U podne se gostionica punila stalnim gostima, od kojih je većina bila i „abonirana“ na ručak. Nakon poslijepodnevnog zatišja okupljali su se za istim stolovima stalni večernji gosti - „stammgaste“. Ne samo što je svaki od njih imao određeni stol nego čak i stolicu. Uz „aristokratski stol“ sjedali su zagrebački plemenitaši i njima ravni aristokrati. U opuštenom ugođaju čavrljalo se o poslovima, sklapali poneki novi posao sve uz uživanje dobrih jela i birane kapljice. Poznato je bilo, vino kanonika Šuškovića (u to vrijeme kanonici su bili poznati ne samo kao ljubitelji dobre kapljice već i kao izvrsni vinogradari i podrumari) i gospodina Al. Štrige, vrlog vinogradara koji je, prema zapisu

Dragutina Stražimira (D. Stražimir rođen je 27. rujna 1821. u Velikom Bukovcu kraj Ludbrega; umro 7. svinja 1891. u Pragu (pokopan na Olšanskom groblju), nakon povratka s liječenja u Karlovim Vayma. Na svom imanju Svetom Ivanu Zelini uredio je vinograd tako što je, prema češkom uzoru, stavio žicu.), župnika Dolnjo-Zelinskog, u knjizi Vinogradar (iz 1870) proizveo plemenito mirisno vino - imbrinu - ljetos (1869) za 300 flašah od pol oke (mecla) svaku po 3 fr. i gospodi prodao. - Evo što pamet i znanje valja.

Advokati (odvjetnici) i suci (juratoši) i njihovi pripravnici (koncipijenti) imali su zaseban stol. Za tim stolom, stolovali su i priznati i nepriznati literati.

Stalni gosti („štamgasti“) imali su privilegiju da utrošak ne plaćaju odmah. Gostioničari su ceh zapisivali običnom školskom kredom na isto tako običnu crnu školsku tablu. Nakon podmirenja dug je izbrisan također običnom školskom spužvom. Otuda i danas upotrebljavamo pojam „kreda“ za dugovanje. Ovu povlasticu koristili su najviše društva uz juratoški stol, koji je bio poznat i po žestokim političkim raspravama.

Za razliku od mnogih današnji žestokih rasprava, bez obzira na temu, do težih fizičkih incidenata nije dolazilo, iz poštovanja prema lokalu koji im predstavljao i drugi „dnevni boravak“ a i iz bojazni da ne dobiju stalni izgon iz lokala. To je za kažnjenog mogla biti prava katastrofa, ekonomska sankcija, gubitak prava na - *kredu*.

Prema nepisanom pravilu, izgon iz lokala - znak nepoželjnosti - nikada, nije bio izrijekom kazan, ali je bio vidljiv iz ponašanja gazde, posluge i ostalih gostiju.

Poneke gostionice imale su u kutu mali neupadljivi stol namijenjen zagrebačkim gimnazijalcima siromašnih roditelja iz provincije. Dobivali su besplatan, skroman ali dobar obrok. Za tim stolom nikada se nije mogla vidjeti čaša s alkoholnim pićem. Cijena obroka je bila; mirno i tiho ponašanje s ljubim ruke i hvala na odlasku. Taj nekadašnji neizostavni pozdrav djeca su izgovarala, na svoj ljupki nestašni način, - *lj'ruke*.

U gostionici, uz jelo, pilo se uglavnom čisto vino (u čašama sadržine 1 dl), zatim pivo, a žestoka pića (rakija -“žgano vino“ i rum) - vrlo rijetko.

Pored šanka, uz priču, iz obične dvodecilitarske čaše klizi u grlu rashlađeni „špricer“ (vino uz dodatak sode) ili „gemišt“ (bijelo vino s gaziranom mineralnom vodom) opet od - kraljevine (imbrine).



Restauracija

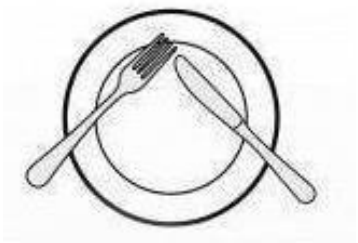
Sljubljivanje vina i svetojanske vode* na različite načine.

blago kiselkasto piče pije se uz dužno poštovanje sadržaja	dva dijela vina i jedan dio vode.
svakodnevna čaša „pola i pola“ (pola vina - pola vode)	nije za vinopije, to je za pijance i „birtijaše“,
u izvanrednim prilikama (veselja) naručuju ih na „metre“ (stane 14-18 kupica)	pa dva pajtaša krenu svaki sa svoje strane
tanki gemištec	malo vina
- dva u osam	dva decilitra vode u vino (0.8 l vina)
tri u sedam	decilitar vode u vino
škropec	samo nekoliko kapi vode u decilitra vina

*svetojanska voda; mineralna voda Jana iz sela Lanišća kod Jaske (Jastrebarsko).

Komunikacija gostiju i poslužitelja

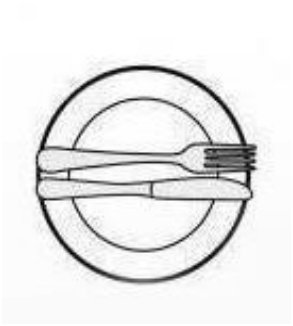
Komunikacija gostiju i poslužitelja (konobara) nekadašnjih gostionica i restorana odvijala se i bez riječi, tj. određenim znakovima postavljenog pribora za jelo, kao što je to bilo i u drugim dijelovima Monarhije. Nažalost, danas se zaboravilo i na taj dio restoranskog bon-ton, kojim se puno toga može reći.



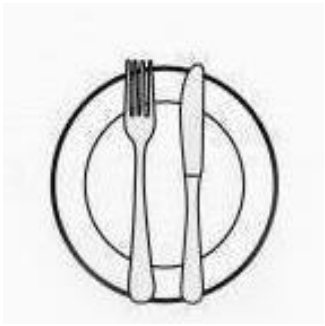
pauza; odmor od par časaka,



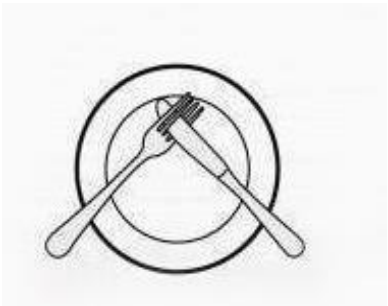
možete dalje posluživati slijedeće (jelo)



jelo je bilo izvrsno



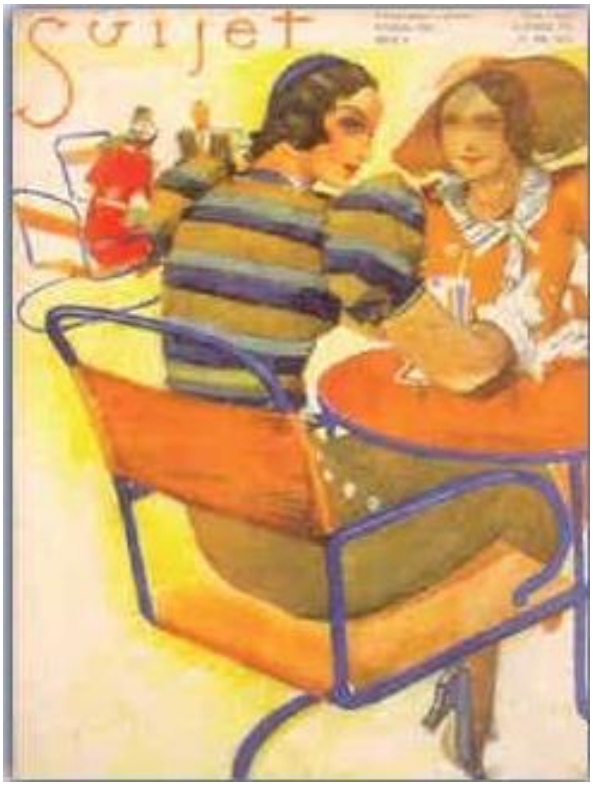
gotovo, hvala



nisam zadovoljan, ne sviđa mi se



Elegantna Gradska kavana izgrađena 1931/2., bacila je u zaborav glasoviti košer restoran, *Trakterie Kohn*, Edmunda Kohna (Nagykanizsa, 27.II.1841 – Zagreb 19.III. 1933; prvotno prezime Kohn promijenio je u Kolamar 1883), koji je godinama bio u kući, na mjestu gdje je sagrađena Štedionica – Gradska kavana, tada na broju 19. Jelačić trga („placa“). Edmund Kohn ima je gostionicu u Petrinsjkoj ulici br. 4, dok je Dragutin Kohn posjedovao „tvornicu“ soda vode u Palmotićevoj 19.



Otto Antonini, Na terasi Gradske kavane, naslovnica časopisa Svijet 4. 1932.

Pjesnik Gustav Krklec, „štamgast“ zagrebačkog restorana *Zagorec*, sastajališta pjesnika i boema u Frankopanskoj ulici, imao je „svoje izvore“ nabave vina. Zbog mješavina vina i soda vode često su vinske mušice u muze pretvarale i da ne odlete na stolu su bili, kao obvezatni rekvizit, i komadići duhanskog papira – ako se javi kakva muza.

U hladne zimske dane pilo se **kuhano vino**, ugodan napitak pripravljen od stolnog vina. Prema starom naputku pripremali su ga na slijedeći način: u porculanskoj posudi odmjeri se litra što kvalitetnijeg vina i u hladnom vinu rastopi se dvije žlice šećera (cukora). Polagano se grije do ključanja. Kada proklju̇ča, ostavi se oko 10 minuta da ključa na istoj temperaturi. Tek po isteku tog vremena u vrelo vino dodaje se od dobro opranog limuna i naranče u prstenovima oguljena kora. Uz to se dodaje u komadiće istrgani cimet. Dobro je uz cimet dodati i usitnjeni plod muškatnog oraščića i 6-8 klinčića. Pusti se sve proklju̇čati još dvije minute i na sve se dodaje 1-2 dl muškatnog vina i još samo jednu minutu pusti ključati.

U njemu je život, u njemu ljubav prava,
U njemu nebo, u njemu pjesma glasna,
U njem ponos, u njem stara slava,

U njem smjelost, u njem misao jasna;
Lijek starosti, veselje mladosti,
Svjedok naše gostoljubivosti.

(A. Šenoa)

Te stare gostionice, auskoheraji (gostionice nižeg reda, javne kuhinje, menze, najčešće su se nalazile u stanovima) krčme, pivnice i kavane nudile su pravu zagrebačku kuhinju, čija je osnova u domaćoj kuhinju tj. gosti jedu isto ono što i ukućani (vlasnici), a odnos, gazde i konobara, prema gostima uz svô poštovanje koje se ukazuje gostu imao je, i fini i odmjereni gotovo obiteljski odnos.

Na jestveniku ili „Speiszetlinu“ moglo se naći svakojakih jela, od onih običnih svakodnevnih do jela koje se uslužuju samo za uvaženu gospodu u hotelima:

- *Militarski gulysh s noklycsimi*
- *Szarma z kizelim zelyem*
- *Devnicze kervavicze z tefentim kartofelom*
- *Domache vu Rafungu szushene klobaszicze*

Za gospodu, selyake aliti Paure dober i jeftin
- *Raizlecz szaften i feszt papricziren.*
(kao što je pisalo u jestveniku Mallinove gostionice)
ili u drugima:

popularne „gablece“:

poriluk s domaćim češnjovkama, plučica na kiselo, rajžlec, špek-fileki, vinski gulaš, grah, ričet, eingemachtes (iliti ajngemahtes; ujušak, umokac, vrsta krepke juhe s mesom), prežgana juva, juha od vrhnja i cvjetače, juha od vrhnja i cvjetače ili slatkog vrhnja i badema, grah juha, juha od leće, juha od hajdinih žganaca, goveđa juha s rezancima, kuhana govedina s hrenom, krpice sa zeljem, pohani piceki s restanim krumpirom, šindelbraten, pisana pečenka u moštu, svinjsku mrzletinu, krvavice, pečenice, i češnjovke s kiselim kupusom, sarma, prezvuršt, kosane puževe s jajima, pečene race, pohane kečige, strasburška pašteta, marinirane jegulje, sleđ iz istočnih mora s povrtnicom i maslacem, ruska jaja, francuska salata, orašavački kavijar (o.a. Orašje mjesto na rijeci Savi), *gavrilovička, praška butina s hrenom, dalmatinski pršut, rotkvice s maslacem, sir s vrhnjem* (svježi kravlji sir i svježe vrhnje je specijalitet sjeverozapadne Hrvatske), *svježe kamenice, bosanski lonac, đuveč, janjeći paprikaš, burek, zeljanica, sutlijaš; štrudl od jabuka i sira (apfelštrudel), kuglof; palačinke sa sirom i zapečene u zemljanoj posudi u pečnici;*

za piče osim vina, kao i kod proštenja:
medovina (medica), *gvirc* - „piče s okusom mladosti“ (jača od medice i pije se rashlađeno ledom), malinovac, kruškovac, pelinkovac, kraheri, musolini

(mješavina vina i malinovca) a u zimskim danima za piče: kuhano vino s klinčićima.

Malinovac

Sastojci: 2 kg malina, 1 kg šećera.

Probrane, očišćene, oprane i ocijeđene maline protisnite i ostavite da stoje preko noći. Ocijedite sok kroz cjedilo pokriveno trostrukim slojem čiste gaze. Izvažite sok, pomiješajte ga s istom količinom šećera i dobro izmiješajte. Razlite u boce, začepite i pasterizirajte u pećnici oko 35 minuta na temperaturi od 80 ºC. Dobro je u lim staviti oko 2 cm vode, na to papir, pa tek tada boce koje se ne smiju doticati. Malinovac se može uliti i u plastične boce i staviti u zamrzivač bez pasteriziranja.

Zagrebačka uzrečica za *himb(p)er saft* - malinovac*:*

Ako na maler neleje se vino .. za lepu duhu deni cvet bezgov ali rože, za farbu i tek dober himpera.

Gvirc (Gverc)

Medičari nerado odaju naputak za gvirc, no neki naputci o njegovu pripremanju ipak se mogu naći. To tradicionalno piće karakteristično za sjeverozapadnu Hrvatsku priprema se od meda i to samo – kestenova. U ljetno doba kad su proštenja gvirc je nezaobilazno piće.

Postupak kako su radili „stari“ medičari: u bakreni kotao (ne „cinjast“ od cinka) od 250 litara do tri četvrtine kotla natočite vode. Dodajte dva i pol „vagana“ (prvotno posuda, zdjela na vagi, a kasnije mjera za žito (bečki vagan – 61 litra) meda sa sačama (koje je bolje ako ima puno peluda). Med mora biti u sačama jer vrcani med ne vrijedi. Voda se zagrije do temperature na kojoj se med topi, ali ne i vosak iz saća. Kad je med rastopljen, cjedilom oberite saće i stavite u drveni kablić od 30 litara, a u „zdenu vodu“ da se saća isperu, a jedan se dio saća ostavi u kotlu. Isprana saća izvadite iz kablića, a vodu u kojoj su se ispirala stavite u kotao. Masa kotla mora vreti jedan sat, a potkraj kuhanja u kotao stavite šaku do dvije hmelja (može i bez hmelja). Kuhani gvirc prelijte u „lagve“ u kojima se treba hladiti. Ako mu nedostaje šećera (mora ga biti barem 16 posto) dodajte još do 35 kilograma vrcanog meda. U „lagvima“ se gvirc svaki dan promiješa. Nakon dva do tri dana počinje vrenje. Najprije ostavite da izađe para, a onda pokrijte drvenim poklopcem i stolnjakom (pazite da ne dođe nečistoća ili npr., brašno u gvirc jer bi se ukiselio).Vrenje gvirca traje do tri tjedna, a cijedi se kroz čiste pamučne vreće, kad ima 6 do 7 posto alkohola.

Karamelizirani gvirc; u kotlu kuhajte med u saću i vodu, a kad se med otopi, saće oberite. Dok tekućina kipi (oko jedan sat) izmjerite jakost koja može biti do 15 gradi. Nakon kuhanja pretočite u bačve koje pokrivene moraju stajati na miru osam dana. Na pogodnoj temperaturi počinje fermentacija, a kipi dva do tri mjeseca, dok ne postigne pet gradi. Povremeno promiješajte. Nakon fermentacije, gvirc procijedite kroz lanenu vrećicu. Gvirc može stajati godinama, a prije upotrebe boji ga se karameliziranim šećerom.

Domaći naputak za kućnu upotrebu: u bakrenom kotlu dva sata kuhaju 3 litre vode s 1 kg-om meda u sačama, Vosak se pobere prije nego se ohladi. Hladna se smjesa ocijedi i mora tri dana odležati. Talog sjedne na dno, a gvirc se odlije i ostavi na toplom da „zavri“. Ako ne vri, doda mu se „Vrelko“. Prije vrenja mora u gvircu biti 18 do 20 posto sladora. Što se mjeri posebnim mjerilom. Vrenje završi nakon dvadesetak dana, a u gvircu mora biti do 12 posto alkohola. U bačvi može stajati i godinu dana, a pije se s ledom.

Medovina

Medovinu proizvodimo kad i vino, to jest u jesen, dok je temperatura zraka još visoka kako bi se fermentacija obavila u što kraćem vremenu. Za 10 l medovine potrebno je prvo spremiti kvasac, i to na ovaj način:

- u čistu posudu stavite 100 gr meda i 2 kg grožđa (dobro očišćena od suhih, trulih ili natrulih boba, dobro oprana od plijesni i eventualnih zaštitnih sredstava). Oprano i ocijeđeno grožđe izgnječite i u tu masu dodajte 1 litru dobro prokuhane i ohlađene vode, te med. Sve to dobro izmiješajte da se med rastopi. Tako pripremljenu masu ulijte u staklenku od 3-4 l, pokrijte čistom krpom i držite na umjerenoj temperaturi radi vrenja. Staklenku je potrebno protresti nekoliko puta na dan. Vrenje počinje za dva do tri dana, a završava za sedam dana. To je prva faza – proizvodnja kvasca.

Druga faza je proizvodnja medovine. U duboku posudu (lonac) zapremine oko 7 litara nalijte 4 l vode i 2 kg meda, dobro promiješajte i kuhajte. Tijekom kuhanja na površini se pojavljuje pjena koju treba skidati žlicom, sličnoj kao što je za kuhanje džema. Pjenu uklanjajte jer se njome odstranjuju i različite nečistoće koje bi mogle ugroziti konzerviranje medovine. Kad je kuhanje gotovo, skinite posudu i ostavite ohladiti. Ohlađenu otopinu meda i vode prelijte i čisti demižon od 10 l, dodajte kvasac pripremljen u prvoj fazi, dobro „promućkajte“ (protresite), i grlo boce prekrijte čistim platnom kako nečistoća ne bi ulazila unutra. Demižon držite na temperaturi od oko 20 ºC i povremeno (ujutro i navečer) dobro protresite. Vrenje počinje četvrtog ili petog dana, što se čuje šumljenjem, koje se čuje iz demižona. Demižon dopunite prokuhanom i ohlađenom vodom ali tako da ipak ostane određena zapremina demižona prazna kako bi se omogućilo nesmetano pjenušanje. Ovako napunjen demižon u kome se odvija vrenje zatvori se plutanim čepom kroz koji se provuče savinuta staklena cjevčica. Dio cijevi stavi se u demižon, iznad površine tekućine a drugi kraj uronimo u posudu s vodom. Cjevčica omogućuje prolaz stvorenom ugljičnom dioksidu a sprečava ulaz zraka koji bi mogao smetati procesu alkoholnog vrenja Vrenje možete ubrzati na taj način da demižon bude na umjereno toplom mjestu u prostoriji. Preporučljivo ga je omotati dekom, krpama itd.) jer se na taj način u njemu održava stalna temperatura.

Medovina sazrijeva gotovo 3 mjeseca. Za to vrijeme odvaja se bistra tekućina od taloga, koji pada na dno posude. Nakon 3 mjeseca bistra se medovina pažljivo odlije i to tako da se talog ne pomiješa s tekućinom i ne zamuti ga. Tada talog iz demižona izlijte, demižon dobro operite i ostavite da se suši. Nakon toga ponovo ulijte u njega sada već bistru medovinu. Ako demižon nije pun, potrebno ga je (kao kod ranijeg pretakanja) dopuniti svježe prokuhanom i ohlađenom vodom. Važno je da demižon bude do vrha pun i da u njemu nema zraka (jer bi pretvarao alkohol u kiselinu pa bi medovina dobila kiseli okus). Demižon nakon toga zatvorimo zatvaračem, koji je preporučljivo preliti rastopljenim voskom da se zatvore sve pore (cjevčica više nije potrebna). Tako pripremljena i spremljena

medovina čuva se dalje u demižonu, na umjereno toplom mjestu da bi se do proljeća potpuno završilo vrenje i čišćenje. U proljeće medovinu još jednom pretočimo, talog (ako ga ima) bacimo, demižon operemo i u njega ponovo ulijemo medovinu. Ako je potrebno demižon opet nadopunimo vodom i ostavimo da miruje. Napokon, na početku ljeta medovinu prelijte u litarske boce o dobro zatvorite čepovima (koje smo također prelili rastopljenim voskom.

Medovina dobivena na ovaj način može se ljeti koristiti kao osvježujući napitak a može se i ostaviti da „stari“, čime dobiva na kvaliteti, ne samo kad je riječ o jačini, sadržaju alkohola nego i u poboljšanoj aromi.

To je i vrijeme poznatih obroka - gabelfruštuka tj. doručka ili malih objeda u 10 sati.

- u pivnicama su nudili gablece, popularne *„cušpajze“* (poznata je bila uzrečica: „tri frtala na cušpajz“ - što je drugim riječima značilo doba objeda) ali su obvezatno na stolu stajali: pereci (visili su na stalku u obliku božićnog drvca), pogačice od čvaraka (čvarnjaci, kramlpogačice) pod staklenim zvonom, koji su se grickali uz pivo. Riječ *cušpajz* (*bav.-austr*. Zuspeise) „navodno“ je izmislio austrijski komičar i dramatičar J. Nestroj (1801.-1862.) koja je decenijima djelovala smiješno;

- neke gostionice nudili su i menu, uz upozorenje da gost ne ostavlja napojnicu jer je ona uračunata u cijenu,

- vrtne restauracije ili gostionice, u ljetnim mjesecima, goste su privlačili svojom ponudom - pečenjara, jelima sa žara ili ražnja.

Šindelbraten

Staro jelo pučkih veselica - *šindelbraten* (*njem*. Schindel - daščica, otesano drvce + Braten - pečenka) svinjetina pečena na ražnjiću, danas poznatije kao *Šestinska pečenka* (nekadašnje selo Šestine kraj Zagreba). Nekada su seljaci i pečenjari za izletnike pripremali ovo jelo.

Za 10 osoba uzima se 2 kg svinjskog hrpta, koji se nareže na kotlete. Meso se posoli, namaže uljem i natakne po 2-3 komada na štapić dužine oko 40 cm. Štapići su od oguljene ljeskove grančice (dužine 40-45 cm) koji se usade sa strane žara u zemlju ili u hrastovo deblo - *ražanj bušak*. U deblu se ranije izbuše kose rupe, potom se zagladi blatom i na kraju se u rupe usade *šindelbratni*. Oko ognjišta - žara postavlja se sa svake strane po jedna deblo - greda s rupicama. Meso se peče nad žarom, pokraj debla, i pomalo ulji, oko 6-10 minuta. Tijekom pečenja nekoliko se puta okrenu. Poslužuju se na štapiću, a kao prilog daje se mladi ili kosani luk. Na pliticu se stavi malo soli, a može i papra i češnjaka, već prema želji gosta.



Proštenje u Remetama (na slici jasno je uočljiv i mali ražanj *bušak*)

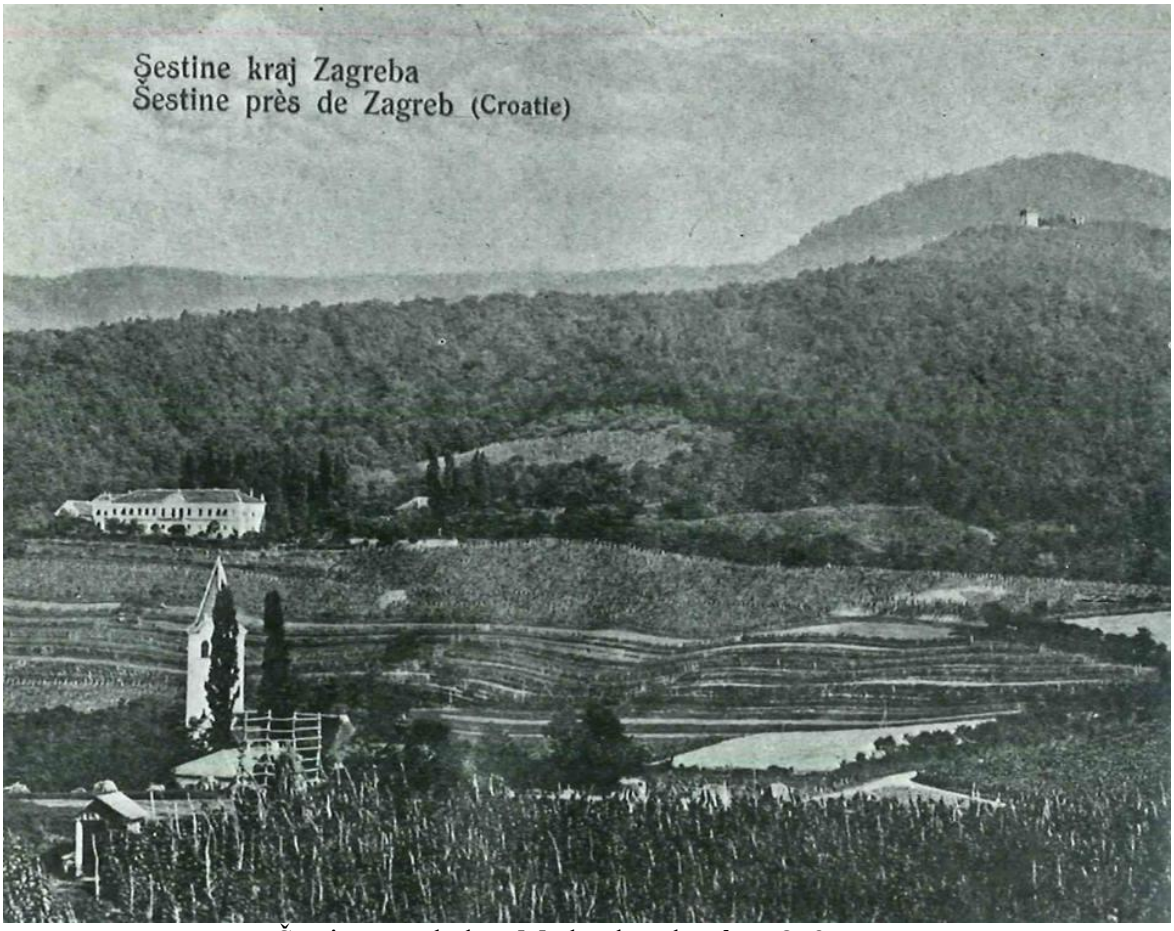




Menci Klement Crnčić, Pečenjari, oko 1910, bakropis, papir



Ražanj - *Bušak*



Šestine, pogled na Medvedgrad - oko 1920.



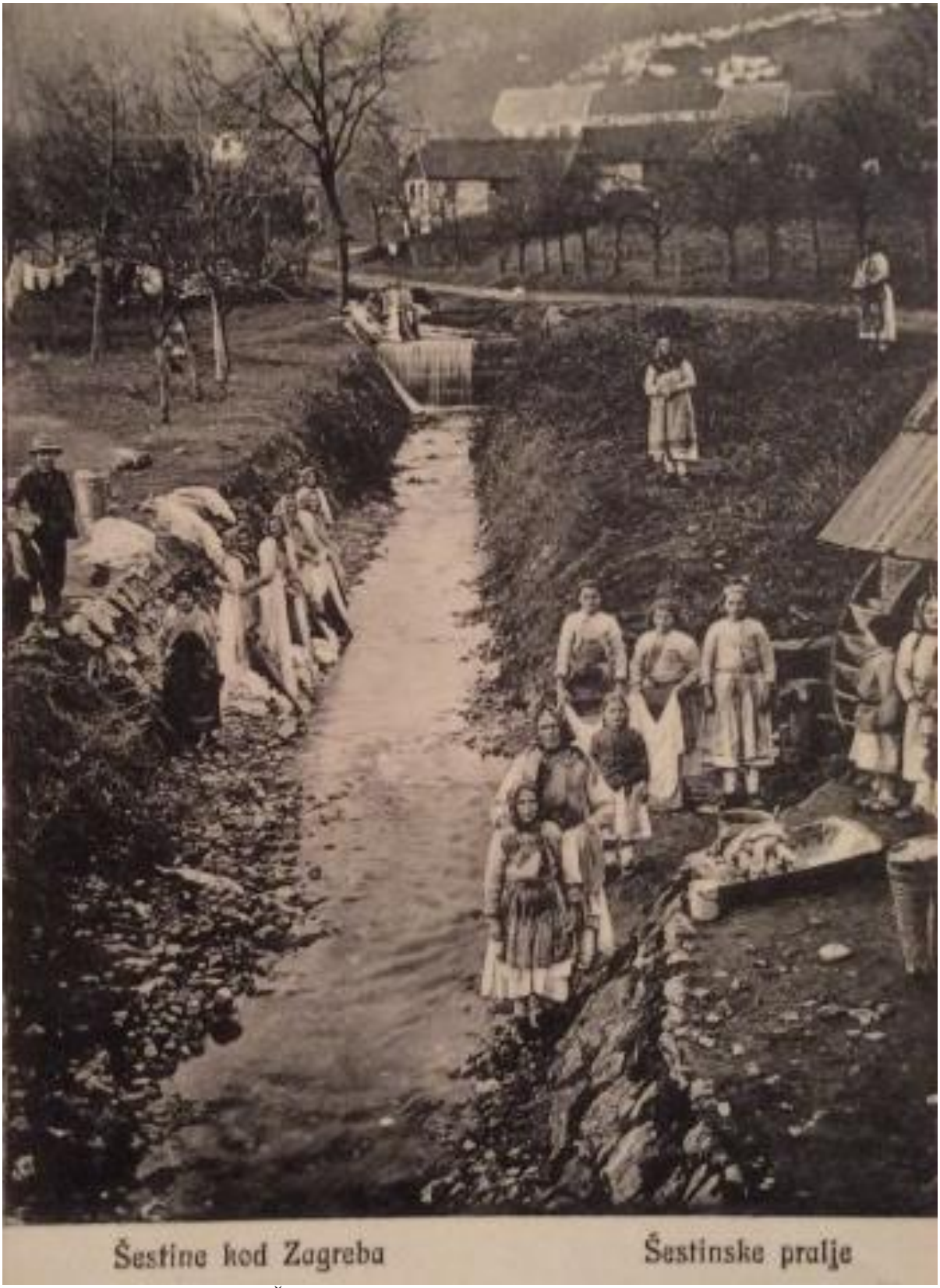
Narodna nošnja - Šestine



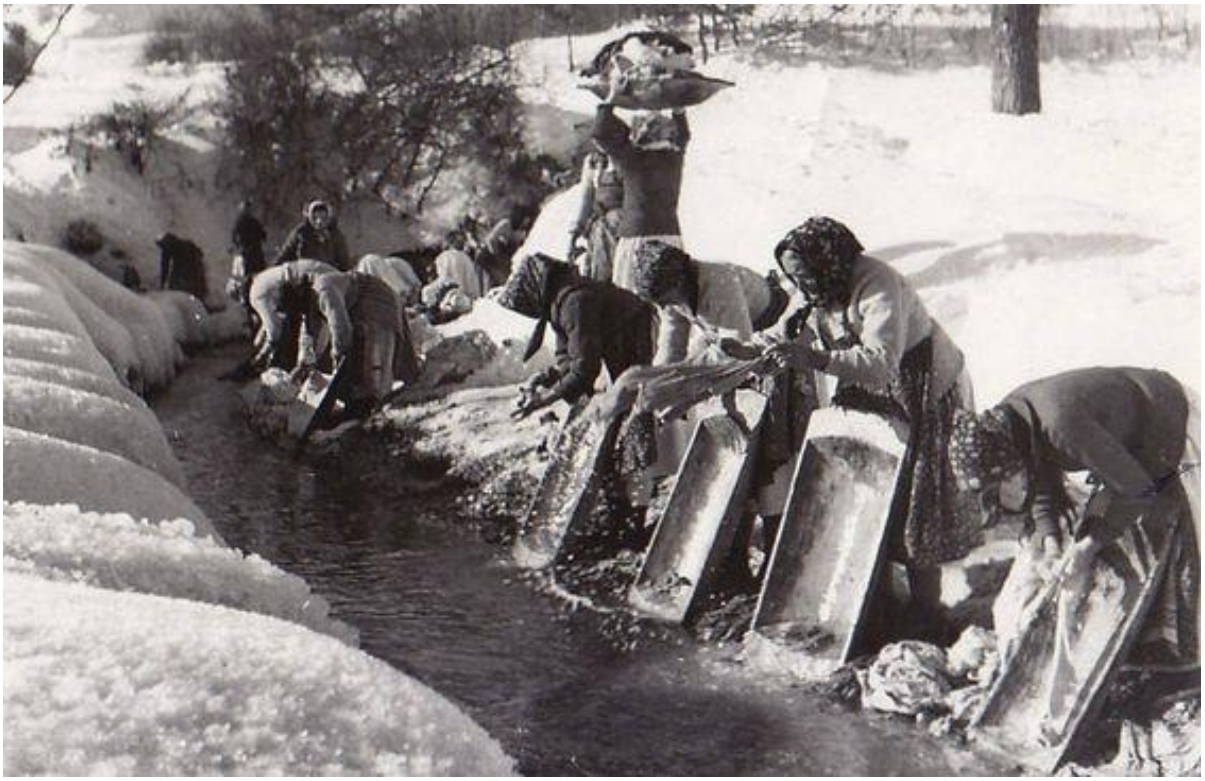
Seoski muzikaši – Šestine



Spomenik Ante Starčevića u Šestinama



Šestinske pralje – vešarice - 1918.



.....

.....

Stanovnici Zagreba uz ime Šestine i Šestinski Kraljevec vezuju poznate šestinske pralje koje su im na potoku prale rublje. Predodžba o šestinskim praljama koje u narodnim nošnjama donose u kuću manje ili veće svežnjeve čistog rublja zamotanog u plahtu, postala je, čini se neizbježno, idealizirana. Rublje je mirisalo, kažu, na čisti zrak i vodu s potoka, na travu, jednom riječju na selo idealizirano iz prespektive onih koji ne žive na selu. Rublje ionako nije moglo mirisati na muku i napore onih žena koje su ga prale ljeti i zimi na potoku, gdje bi im muževi, oni koji nisu bili zaposleni u kamenolomu, donosili i ručak. Rublje nije moglo mirisati na reumatične ruke i noge žena koje su zimi pored potoka grijale na otvorenoj vatri vodu i kada bi im se ruke ukočile od hladnoće umakale bi ih i grijale u toploj vodi i nastavljale s pranjem. Kada se jedna žena vratila smrznutih ruku i mokrih nogu nakon uobičajenog pranja rublja: »I došla doma, tu su joj sviječe visile z rukavov smržnjene, znate, i malo se prigrijala . . .«[1], nakon toga žena je rodila!

Na potoku i uz potok, koji danas izgleda sve neugledniji u usporedbi sa značenjem koje je imao, odvijao se veliki dio života. Potok je postao i mjera vrednovanja čovjeka. One djevojke i žene, naime, koje nisu prale rublje na potoku bile su »manje vrijedne«, nisu valjale po mišljenju svojih susjeda.

.....

.....

Izvor: Divna Zečević-Zdunić: Svakodnevno pripovijedanje i usmena književna tradicija u prigradskom selu Šestinski Kraljevec.



Fotografija, vešarice koja na glavi nosi pomno zamotano rublje iz 1948 godine u Branjugovoj ulici uz rublje koje je zamotano i čeka na „isporuku“, objavio je g. Milan Vasić.



Skulptura *Šestinska pralja*, rad akademskog kipara Vida Vučaka, visoka 220 cm i teška 350 kg, postavljena je uz potok Kraljevec nekoliko metara od mjesta gdje su Šestinčanke - *vešarice* nekada prale veš. Ispred vešarice je njezin glavni pribor *plijest* (drveno korito izrađeno od jablana). Kraljevec je srednjovjekovni naziv za podmedvedgradsko selo uz istoimeni potok. Ime se prvi put spominje 1328. godine kad se u jednoj ispravi zagrebačkom biskupu Timoteju potvrđuje posjed sela *Fayz* koje se tada zove *Kralveuc*.

Portugizac

Između dva svjetska rata tradicija zagrebačkog ugostiteljstva bilo je točenje mladog vina - portugisca. Pilo se stojeći iz dvodecilitarskih čaša, prva čaša obično je pobuđivala želju za drugom, a druga je opet pobudila apetit za malo slanih ribica, ili sušenu šunku i sir, ukiseljene masline ili pokoju ljutu papričicu. Portugizac - stolno vino sezonskog užitka sjevernih dijelova Hrvatske (najpoznatiji iz Sv. Jelene na Plješivici) spravom može postati zaštitni znak Zagreb i njegova svjetska metropola. K nama je stigao iz Austrije, po svojoj prilici, u 18. stoljeću, a postojbina mu je kao što i samo ime govori – Portugal. Iako je osjetljiv na smrzavice i gljivične bolesti, vinogradari ga cijene zbog visokog prinosa, rano dozrijeva i neizbirljiv je na tlo i položaj. Mošt portugisca, rubin boje, smatra se specijalitetom a vino lijepe svježe arome na netom ubrano grožđe, suhog pomalo trpkog okusa i jačine deset volumnih posto najbolje prija uz: paštete, jaja, pečurke, špagete s umakom od rajčica, omlet sa šunkom, šunku, špek, kobasice, junetinu, svinjetinu i meso s žara, sušeni kuhani jezik, polutvrdi kravlji sir, ovčji ili kozji, na temperaturi od 13 do 15 stupnjeva. Vino najkraćeg životnog vijeka, od svih poznatih vina, održiv je do kraja prosinca. Poslije tri mjeseca svog života gubi aromu, padaju kiseline, boja se gubi - postaje mrtav. Kad su ostala vina tek na putu između mošta i vina portugizac je zreo i svetkovina Martinja može započeti.

Povijest zagrebačkog portugisca započinje osnivanjem „pokušališta“ (rasadnika) u Lepoj vesi u Zagrebu, no prvi put se službeno spominje 1853. godine. Na svom studijskom putovanju, 1853. godine poznati europski vinogradarski stručnjak, Franz Xaver Trummer, pronašao je portugizac u vinogradu Skendera Zdenčaja u Velikom Ravenu kod Križevaca. U „Gospodarskom listu“ iz 1856. godine preporučuje g. Ljudevit Vukotinović uz sadnju pinot crnog i portugizac, kao što je to već i svojim radom dokazao pri pomoći osnivanja „pokušališta“ u Lepoj vesi. Iz svega ovog možemo bez pretjerivanja reći da je portugizac naše autohtono grožđe i vino.

O portugiscu ili po domaćem *imbrina* ili *kraljevina*, pisao je Dragutin Stražimir župnik Doljno-Zelinski u svom djelu Vinogradar 1870. god.: ...

daje vrlo sladko, voljko vino, jako se je mnogo sadi u našoj okolici čak preko Zagreba; radi svoga ugodnoga teka računa se grožđje i medju zobatice. Vino od same imbrine, kažu, da se rado nedrži, nu g. Al. Štriga u Zagrebu, vrli vinogradar, tako plemenito mirisno vino iz nje izvadja, da je ljetos 300 flašah od pola oke (mecla) (op.a. oka mjera za zapreminu oko litre i pol; boca (flaša) od litre i pol, isto što i mosflaša) *svaku po 3 fr. gospodi prodao. - Evo što pamet i znanje valja. Kad bi imao tko toga gospodina podupirati, liepo bi mogao on i nas poučiti, da takova vina proizvadjamo. - Grožđje od toga trsa u nizi i hladovini ostaje bliedo i rado gnjije, u visu liepim, zdravim plodom rodi. Mošt (šira) od*

imbrine primješan moštu od moslavca daje jedno od prve dobrote vino, i glede jakosti i mirisa i glede stalnosti. Takove smiesi vino proizvadja jedan moj susjed, pa mu je ono daleko na glasu, i u dobru cienu se traži. .....

Osobito se preporuča za crna vina, obiljno rodi, i rano zori; nu ne sadi je blizu šumah, jer če ptice sve pozobati. .....





Razne zgode „starih“ gostiona, kavana, svratišta zabilježene u novinama

Listajući tadašnje novine „Obzor“, „Narodne novine“ i „Večer“ nalazimo raznih zgoda što su se događale u tim starim kavanama, svratištima, restauracijama i gostionicama, kao i reklamne oglase.

Iz godine 1845., sačuvala se rugalica u „Kalendaru zagrebečkom“ tiskara i knjižara Franje Župana. Tu su se svake godine u novogodišnjoj čestitki jednostavnim i naivnim stihovima kritizirali običaji, modne ludosti, odnosi slugu i gospodara, sve što godinu dana moglo zapeti za oko anonimnom kritičaru. Usput saznajemo nešto i o „poročnom“ životu kakav se vodio u kavanama:

...Id'mo nazad u kavane, da vidimo preštimane, i ostale gospodine, domovine lepe sine, pri karticah kak sediju, lepo vreme kak trošiju, pitaju sad naši ljudi gde mladići vreme gube, književnost je čisto mala, bogme tak s ne povekšava kak se hoće povekšati, nigdo neće pomoć dati, on koj dati kaj god more, drugde troši preko žnore. Kak velim vu toj kavani, svaki ima, gdo kaj kani, jeden meso drugi torte, tretji vino svake sorte tu sve biva jak obilnoneg'i novci se tu silno trošiju prez vsake mere.....

„Obzor“, 1885.

U kavani „Bristol“ zabavljali se noćas neki mesarski pomoćnici. Od objesti razbio je jedan od njih mramorni stol. Kavanar je zahtjevao naknadu štete, no mesar mu nije htio odmah ovu platiti. Tek kad je redar intervenirao, izvadi mesar pun budjelar i baci kavanaru četristo kruna. na licu kavanara razlio se anđeoski smiješak.

„Obzor“, 1885.

Sinoć u 9 sati zatekla je žena krčmara „Kod biele lipe“ na Jelačićevom trgu broj 16 svoga muža sa sluškinjom Terezijom, te ju je to tako razpalilo da je svoju takmicu udarila stolcem iz obližnje Krčme - o glavu. Tereziji su glavu kako tako svezali, nu što će biti sa krčmarom - ne zna se!

„Narodne novine“,1887.

Naše kavane, osobito one na Jelačićevom trgu i na Zrinjevcu, uređene su elegantno, te nam grad izgleda moderno i odiše velegradski. Pred kavanama su oleandri (op.a. još pred desetljeće bila je poznata Oleander terasa hotela Esplanade), koji ne samo da daju blagu hladovinu gostima, nego im i Jelačićev trg izgleda kao perivoj.

„Narodne novine“, 17. veljače 1891.

Vozač kod svratišta „Garni“ bio je jučer tako naliven, da je vozeći goste sa kolodvora velikom brzinom pretjecao ostale fijakere cijelim putem. Tako je stavljao i sebe i one u kolih, pa i prolaznike, u pogibelj. Gdje bi se stiglo da svi počnu uz ovako jaki promet još i preticati.

„Narodne novine“, 6 travanj 1891.

Na Josipovcu se dogotavlja Ehrichova restoracija (op.a., u njoj je stanovao Vladimir Nazor)*, te će se već 1. svibanj otvoriti. Vlasnik je sve ukusno i elegantno uredio, te našao uglednog zastupnika. Vrt je ukusno uredio, s mnogo drveća i grmova, pa će ljetos biti lijepoga hlada.*


RESTAURACIJA „JOSIPOVAC"
Pozdrav iz Zagreba. 15. VII. 898. Zdrava Mupo!
Villa Ehrlich na Josipovcu
Gruss aus Agram


RESTAURACIJA „JOSIPOVAC"
JVAN STANDL
U ZAGREBU

Ilustrovani list 1914.

Od svih najglasovitije su takozvane jazbine gostiona Matejna u Pivarskoj ulici i Tkalčić u Novoj Vesi. Prostori te kuće, čiji pocrnjeli drveni se svodovi svijaju pod bremenom starosti, primaju pod svoj gostoljubivi krov zagrepčane svih slojeva, i nigdje možda nije demokratičnost provedena tako idealno, kao ovdje, kod čašice, što i nije čudo kad smo - Horvati, kako bi rekao pokojni Matoš, koji je sa osobitom nježnošću volio ove stare kurije i bio im vjeran gost.

„Novosti“, veljača 1929.

Poznata gostionica „Gjumbalabaj“ u Mesničkoj ulici broj 6, koja je negda bila stjecište zagrebačkih građana, opet je otvorena i nanovo preuređena. Sastanak „gjumbalabajaca“ i prijatelja bit će u nedelju u 11 sati.

„Večer“ 1935.

1/2 JAREBICE
sa dva priloga Din 8.-
Prepelice, savske ribe, riblja čorba, puževi, odojci, mlade race na ražnju, čevapčiči, ražnjići, šindelbraten i razni specijaliteti dobre kuhinje ne sumporena domaća vina
REPUŠ - Tel. 50-20

„Večer“, 2. svibanj 1936.

OTVORENJE RESTAURACIJA „KOLO“ OTVORENJE
DANAS U SUBOTU 2. SVIBANJ U 5 SATI OTVARA SE NAJLJEPŠA VRTNA RESTAURACIJA „KOLO“ U SREDIŠTU GRADA

Dnevno prvorazredna salonska glazba: Jazz - ples. Najugodnije stjecište zagrebačke i strane publike.

Natkrita terasa za slučaj nepogode.

Izvrsna domaća i inozemna kuhinja. - Slatkovodne i morske ribe. - Janjci i odojci na ražnju, ćevapčići, ražnjići i šindelbratni.

Preuzimamo narudžbe za svečane bankete, dinere kao i ekskurzije uz pogodovne cijene. Primaju se abonenti. ZAGREBAČKO GRAND PIVO. Izabrana vina vlastelinstva „Grof Jelačić“ i t. d. kao i inostrana. Turska kava. –

VINA PREKO ULICE ILI U TOČIONI 10.-do 12. DIN. DOSTAVLJAJU SE I U KUČU.

CIJENE UMJERENE. JANJETINA NA RAŽNJU KG DIN 26.-

Za osobito solidnu podvorbu i za mnogobrojni posjet preporuča se
ANTUN GREGORIČ, restaurater

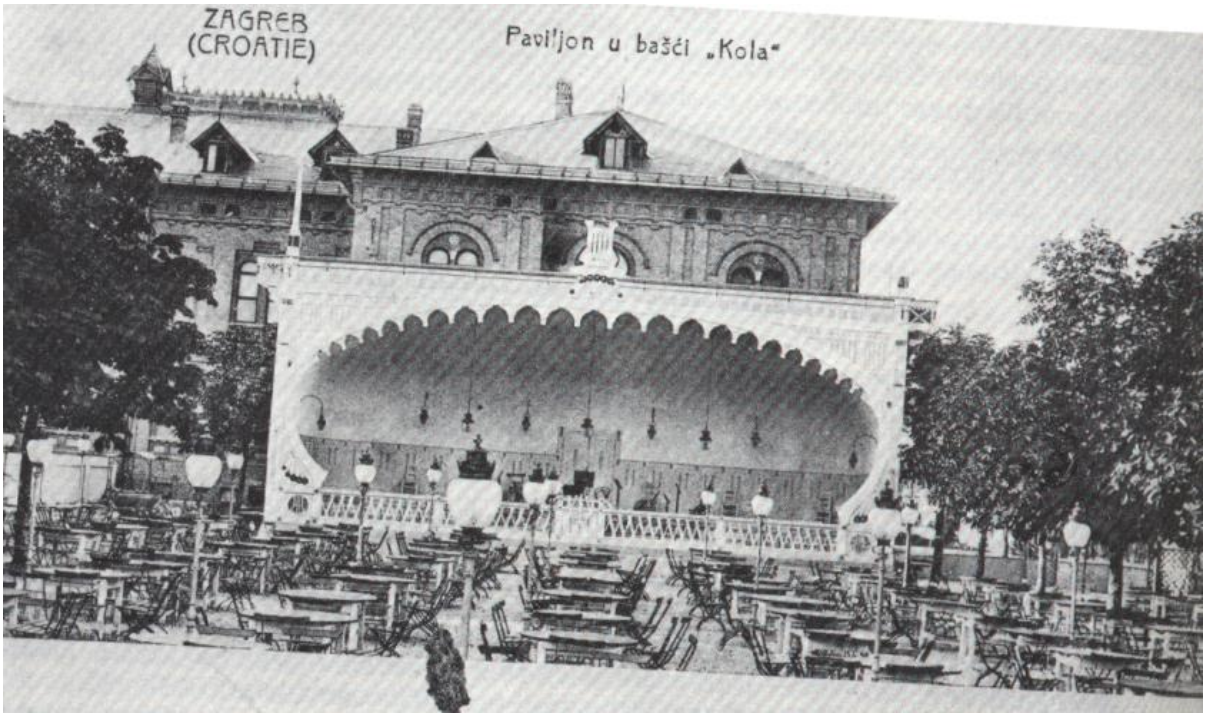


Šest godina prije, tj. 1931. godine, zagrebačke novine donose obavijest:

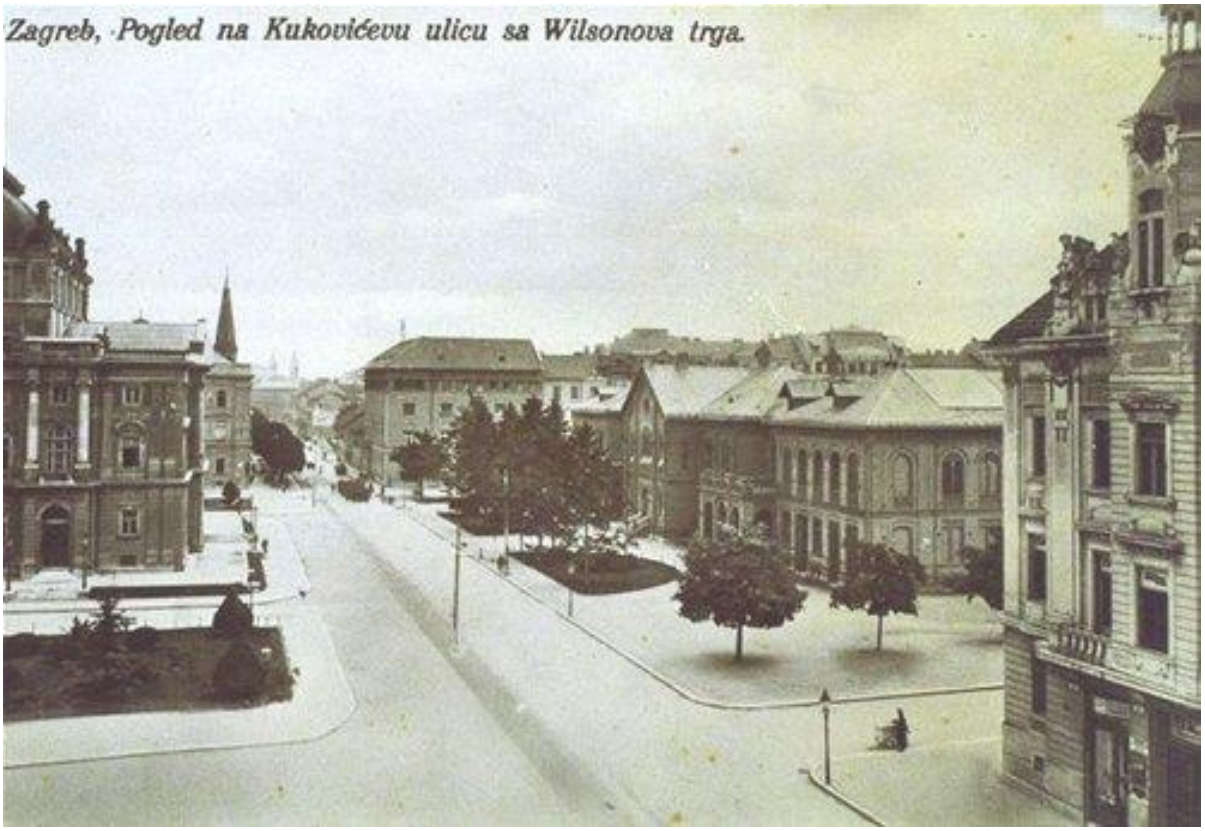
NOVO OTVORENA RESTAURACIJA „KOLO“
već dugo nije bila u rukama jednog Hrvata

Renovirana podpuno i na novo uredjena pivnica. Kuhinja talijanska, bečka i francuska. Kuhar koji je kuhao na talijanskim prekooceanskim parobrodima (op.a. brodski kuhari i danas su najcjenjeniji) i u bečkim najotmjenijim restauracijama. Vino vlastelinsko grofa Kulmera, baruna „Nikolića“, Dalmatinski Dingač i opolo. Cijene najumjerenije, čistoća zapanjuje, a onda diskretna glazba tek od 10 sati. Vidite na čelu dvorane sliku vodje Hrvatskog naroda Dr. V. Mačeka, a na drugoj strani Dr. A. Starčevića. Vidite kelnere sve u čistoj bjelini, sve samo prokušane sile za poslužiti.

Ne vidite nigdje nikakove hohštapleraje, već ono kao starinski, fino i otmjeno, a u tome skromno. Kao nekada što je bilo u predratno vrijeme u Beču. Jede se probran obrok najfinijih jela za Din 10-12. Pije se najukusnije vino za Din 10. - do 14.- A da ne govorimo o raznim zakuscima, sve fino, sve čisto, uredjeno i umjerene cijene. Vlasnici novo otvorenog lokala „KOLO“ su trojica braće Gjirlića, koji su svoje zvanje počeli u Esplanadi kao pikolo i po drugim svjetskim restauracijama. Voditi će restauraciju najsolidnije, umjerenim cijenama i ne usiljenom otmjenošću. Svaki neka dodje, da se gospodski i purgerski najede i naije uz umjerene cijene.



Paviljon i bašča Kola


Zagreb, Pogled na Kukovićevu ulicu sa Wilsonova trga.


Zgrada „Kola"
Dvorana „Kola"
Uspomena na proslavu 40-godišnjice „Kola" u Zagrebu.

00. g. F. Kuchajek, restaurator.

RESTAURACIJA „KOLO".

Jela uviek svježa. = Speisen immer frisch. = Pića najbolje vrsti. = Getränke bester Qualität.



Jestvenik — Speisen-Tarif.

Juhe — Suppen.

		Stira
Buillon s jajem	Bouillon mit Ei	
Od kruha s jajetom	Brodsuppe mit Ei	
Biela s jajetom	Weisse mit Ei	

Zakuske — Assietten.

Butine	Geräucherter Schinken
Suhog jezika	Geräucherte Zungen
Salame	Salami
Kavijara s limunom	Caviar mit Citrone
Maslac sa povrtnicom	Butter mit Rettig

Govedina — Rindfleisch.

sa umokom	mit Sauce
„ mrzlim umokom	„ kalter Sauce
„ gorušicom ili varivom	„ Senf oder Gemüse
„ hrenom ili ciklom	„ Essigkren oder rothen Rüben
„ šalatom od krastavaca	„ Gurkensalat
„ kiselimi krastavci	„ kleinen Gurken

Sočivo — Gemüse.

Krumpir	Gerstete Erdäpfel
Kiselo zelje	Sauerkraut
Pasulja	Fisolen
Graha	Erbsen

U istim novinama („Večer“, 2. svibanj 1936.) bili su i slijedeći oglasi:

JANJETINA kg DIN 20.-
ODOJAK 24.-
danas žabe, puževi, pohani pilići, šindelbrateni, savske ribe i riblja čorba.
Moca crema sa šlagom.
REPUŠ
Savska obala, tel. 50-20

Lička janjetina, ražnjić, ćevapčići, izborna kuhinja primaju se abonenti uz snižene cijene. Izborna vina Zagrebačko Grand i Jelačić pivo.
Samo u gostioni
„Kutnjak“, Pečnik. Ilica 49.

OBJAVA OTVORENJA VRTA
Čast mi je saopčiti cij. gradjanstvu, da sam danas u subotu
otvorio svoj prvorazredno
uređeni vrt,
gdje će se cij. gradjanstvo vrlo udobno osjećati uz dnevno mladu ličku janjetinu kg 20 Din kao i dobru kuhinju, te poznata prvorazredna dalmatinska i domaća vina.
Preporuča se cij. gradjanstvo za što veći posjet s poštovanjem

TOMISLAV ZELIČ, gostioničar
Petrinjska ul. 9 (bivši Bakalar)

„Večer“, 23. svibnja 1936.

Najpopularniji gostioničar Zagreba
g. Slavko Cizl
otvorio je ponovo gostionicu i to onu „Staroj kolibi“ u Preradovićevoj ulici broj 11. U istoj, staroj zgradi, gdje je nekada bila stara Mačefatka, najpoznatije sastajalište naše purgarije. Sadašnja gostionica je posve preuredjena, pravo po domaći, a sam g. Cizl, poznat sa svoje dobrodušnosti i poznavanja najbolje, izabrane kapljice, uredio je kraj svega tri prekrasne sobe, a zasebne su klupske prostorije za sastajališta i održavanje sastanaka. Popularni naš sugradjanin, poznat sa svojeg solidnog poslovanja s „Malog placa“ spremio je sve najbolje, a osobito domaću kuhinju koju osobno vodi i nadzire njegova supruga, pa je već to garancija, da će svatko biti najzadovoljniji. G. Cizl, utemeljitelj i član nebrojnih društava, dobričina i jedan rijetko simpatičan gostioničar, originalni, pravi, nepatvoreni purger i domorodac ispeče i pocjepa dnevno 12 janjaca na ražnju, koje prodaje servirano u lokalu po 16 dinara kilogram, prvorazredno domaće, najbolje vino po 10 i 12 dinara. Uzorna čistoća lokala, uzorno podrumarstvo i prvorazredna kuhinja, sve to privlači naše gradjane, koji u neprekidnim kolonama kreču u Preradovićevu ul broj 11, da se sjete starih uspomena, stare Mačefalke i da u tom starom, danas prekrasno preuredjenom lokalu provedu koji taj ugodni sat u ova teška vremena krize uz najbolje i najjeftinije cijene i podvorbu kod našeg Slavka, koji znade da udovolji i najizbirljivije srce svakog našeg gradjanina. Naš bijeli Zagreb ima u sredini grada pravi purgarski lokal kojega je zaista trebalo i koji se nalazi u pravim purgarskim rukama. *U.*

POZOR! POZOR!
KOD NAŠEG PURGERA
VLAŠKOVULIČANCA
IVE ZEBIČA
Vlaška ulica 50 Vlaška ulica 50
Dnevno lička janjetina i odojci na ražnju od 6 sati dalje.
Prvorazredna vina i to samo domaća Sv. Barbara brijeg Vinica i Sv. Ivanjska ružica. - Prvorazredno hladno pivo na čaše.
Preporuča se za posjet IVO ZEBIČ

Godina 1926. značajna je za zagrebačke ugostitelje, osim što su bili poznati po svojoj uglađenosti, susretljivosti i finih manira kod posluživanja prema gostima, njihov ljepši spol bio je pravi predstavnik ženske ljepote. *Naime kaj* (kao što kažu Zagrepčani), te godine izabrana je najljepša Zagrepčanka, *puca* - Štefica Vidačič blagajnica ugostiteljskog objekta u Jurišićevoj ulici ili po nekima vlasnica (nekad zvanoj Puževa, budući su stari Zagrepčani tamo skupljali puževe kao delikatesnu hranu), da bi 1927. bila proglašena i za Miss Europe u hotelu Esplanadi (osobno ju je izabrao glasoviti redatelj Friedrich Murnau; 1888.-1931.). Nakon toga otisnula se u svijet filma pod umjetničkim imenom Stefi Vida. Odigrala je nekoliko glavnih uloga u njemačkim filmovima i uz Itu Rinu bila naša prva celuloidna zvijezda. Ubrzo se posvetila obiteljskom životu kao bogata nasljednica.







Puževa (Jurišićeva)ulica

Priča nam kaže da su u nju zaljubio jedan Zagrepčanin samozvani „kinoglumac“ Miškec i posve propio (nakon pada s visine na glavu, kao cirkuski artist, nije bio više normalan). Poslije su ga susretali s halbcilindrom i kanticom, u koju je skupljao ostatak hrane s tuđih stolova. To je poznati Miško (Mihael Erdec Miškes, sin nekog bogatog mlinara iz Zagorja 9, koji je živio u podrumu u današnjem prolazu kina „Europa“ (nekadašnje Balkan kino), te su mu se Zagrepčani odužili, prozvavši taj prolaz po njegovom imenu. Osim što je bio „Katica za sve“ trgovinama i susjedima Balkan kina, znao je prije prve predstave zauzeti „radno mjesto“ pred kinom, ali je znao svirati i na Cvjetnom trgu ili pred Oktogonom. Malo tko ga je vidio bez halbcelindra, kantice s varivom i štruce kruha pod mišicom. U restoranima oko Cvjetnog trga (Preradovićev trg), u Masarykovoj, Gajevoj, Ilici i Gundulićevoj bio je poznat kao gost sa „stražnje strane“.


Najpoznatiji zagrebački bogec pozirao je 1932. godine fotoreporteru dnevnika *Večer*



Pored Lovačkog roga, drugi najstariji ugostiteljski objekt Zagreba je gostionica - Izletište Puntijar koja radi od 1838. godine.

U svom ugošćavanju generacije Zagrepčana - fajnšmekera, poznato je (Puntijar) po ukusnim vinima i domaćoj kuhinji: *domaći čvarki, mamina prežgana juha, domaća juha (ajngemahtec) sušene kobasice, krvavice, češnjovke, kuhana šunka, čvarki, domače kobasice od divljači, jelenski i medvjeđi pršuti, pršut od vepra (kojem u pripremi nije skidana dlaka), gračanski lonček, podsljemenski odrezak, šestinska pečenka, buncek s kiselim zeljem, srnetina na žaru, odrezak od divlje svinje, orehnjača, makovnjača, tienka gibanica i više vrsti zlievki.*

Ponuda pića u svim gostionicama i krčmama bila je više, manje ista. Prema podacima gosti su naiviše konzumirali vino, a znatno manje pivo i žestoka pića.

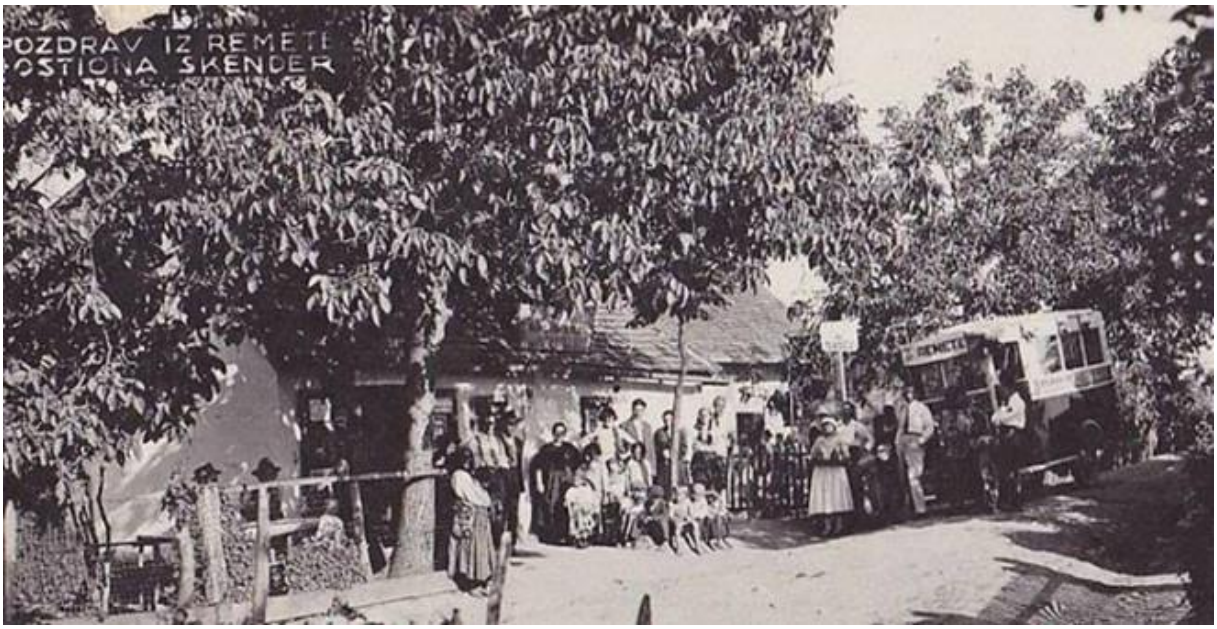
Od bezalkoholnih pića točio se *malinovac* i popularni *šabeso*, bijelo osvježavajuće gazirano piće, kiselkasto slatkog okusa.

Gračani su vikendom postali zagrebačka turistička meka. Zapis iz 1921 godine (učitelja Stanislava Horvatina) kazuje nam:

Ova mala općina Gračani ima 27 birtija, koja su svakim blagdanom i nedjeljom dupkom pune zagrebačkih izletnika. Janjci na ražnju peku se sve u šesnaest, premda 1 kg. pečene janjetine stoji po 120 kruna.

Vidjevši isplativost gračanskih gostionica barun Stjepan Maldini iz Srijemskih Karlovaca izgradio je 1939. godine izletište *Maldinovac* modernog izgleda koje je odskakalo od ostalih soskih gostionica. Godine 1945. zgrada postaje Dobrovoljno vatrogasno društvo.

Poseban specijalitet starih gostionica – izletišta bili su *šindelbratni* zvani i *pečenka* ili *meso z kopanjki*. Uz domaće specijalitete nudilo se i *agramerski* objed, *pohana piletina, rizi-bizi* i *salata od cikle*, kao npr. u gostionici Uršule Skender u Remetama još 1912.



Gostionica „Skenderica“ nekad

Stjepan Kos, uvidjevši značaj reklamiranja i promidžbe u glasilu Gospodarske sloge, 1941. objavljuje teks:

Gostiona Kod Gračani (kraj Zagreba) je najposjećenije izletište zagrepčana i sviju prijatelja prirode i izvrsne hrvatske kapljice. I stranci, koji dolaze u Zagreb mogu šetnjom za četvrt sata doći do mene i uvjeriti se o mojoj izvrsnoj kapljici. Svoj k svome.

Goste se osim jelom i pićem pokušalo privući glazbom koja je svirala u gotovo svakoj krčmi i gostionici. Glazba je bila šarolika, od domaćih tamburaša do glazbernih sastava, sklepanih na brzinu, i pjevačice.

Radno vrijeme gostionica i krčmi bilo je, krajem dvadesetih godina prošlog stoljeća, propisano Naredbom Velikog župana zagrebačke oblasti u Zagrebu, te određeno do 22 sata.



Izletište Puntijar, Gračani



Gračanska obitelj Puntijar čije se ime po prvi puta spominje u starim listinama još u šesnaestom stoljeću (Lovro Punthiar, 1581. god.) jedna je od rijetkih koje se mogu pohvaliti tako dugom obiteljskom tradicijom. Ivan Puntijar 1838. u Gračanima otvara prvu gostionicu i dućan, u središtu Gračana na vrhu tzv. *Puntijarovog briega*. Kroz sve te godine pa do današnjih dana Puntijari su dočekivali i ugošćavali svoje goste. Obitelj Puntijar smatra se začetnikom gračanskog ugostiteljstva. Izletište Puntijar bilo je poznato po *priređivanju ples za domaće* u narodnim nošnjama za domaće stanovništvo.





Slika na zidu - dobrodošlica



Gostiona Puntijar u Zagrebu



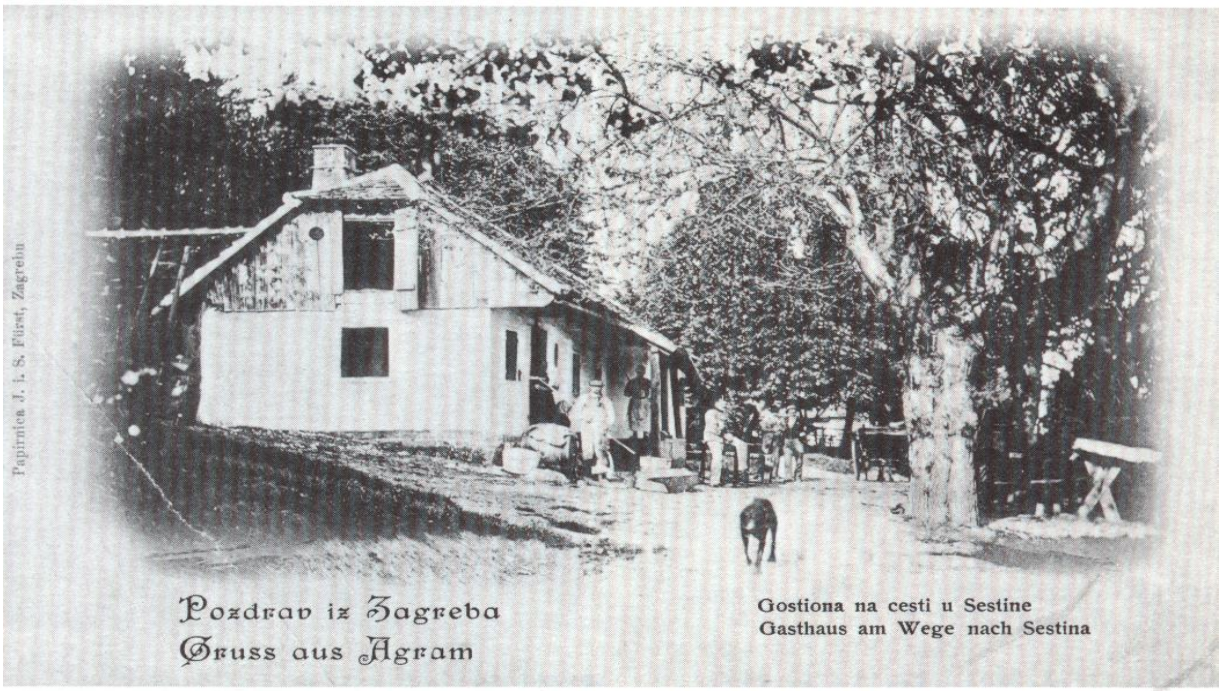
Gostiona Puntijar u Gračanima

Izgled restorana Puntijar koju vodi praunuk Zlatko Puntijar, na Gračanskoj cesti 65









Gostiona na cesti 1899.

Na Jelačić placu, između dva svjetska rata, bio je poznati restoran pučkog karaktera - popularni „Ivo“, nazvan u zagrebačkom žargonu. Poslije rata promijenio je ime u „Mosor“, da bi danas na tom mjestu niknuo „arhitektonski biser“ banke.



Na desnoj strani vide se tri stola nekadašnje gostione,
a kasnije restorana *Ivo*, pa restorana za samoposluživanje *Mosor* i
na kraju danas - banka.





IVO; Jurišićeva 1939.

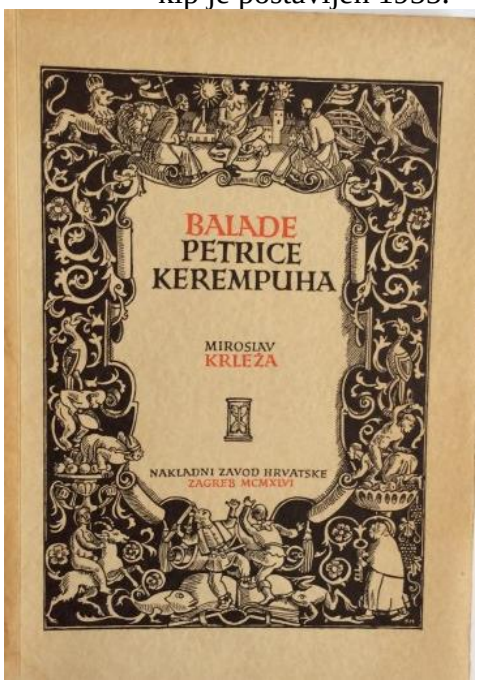
O jelima davnih prošlih vremena i izgledu grofovski stolova, kazuje nam Miroslav Krleža (Zagreb 7.7.1893. - Zagreb 29.12.1981.), u banketu prilikom ulaska u nebo grofa Baltazara Keglovicha u pjesmi „Keglovichiana“ iz „Balada Petrice Kerempuha“:

Gledi Imbro kak se na ražnju obrača vol,
a pitvinah i žranja prepun je grofovski stol:
rigle, rajngle, plehnati rol,
pekve i zdele, pekmez, karfiol.
Tremfus se kadi i komin dimi,
kak frulica na vrbi popevle ognišče.
Gverc i paper, lavorično lišče
Skunkača kao oblizača išče.
Za pet ran božjih, za tridesetri sveca,
v rolu sfilana fazanova prseca,
z reš pečeni mlinci od pereca.

Imbro Skunkač, stari sladobizec,
kak kača se zagledaval v portugizec,
na fedrihu zriban celerov je koren,
na kolači kandlincukor zgoren.
Tu mendul i rogačov sakojačkih fel je
(božul i zelje bogečko veselje).
Kmet kave nema ni za smartnog leka,
a tu: šnefovog je dreka, na piškotah špeka.
Na maslenom kropu hmelnate pistrange,
cukorpohorajov kak od špicfirange,
jarebice, fine ftice, prepelice, krilatice.
Pak kečife i auštrige,
afrikanjske slatke fige.
Orehnjače, makovanjače,
oskoruše i kolače,
mendule i pomoranče,
marcipane i rogače,
se dimi, se natače,
se puši kak vulkan
na Gosponov pogrebni dan!
Zelenače iz hajdine,
fedrih, špicflam, govedine,
kuretine, teletine,
cimet skuhan vu pitvine,
od kačje juhe hladnetine,
bravetin janječine,
vubrane na mesečine
svetojanske šparge mlade,
cušpajz z rezanci z čokolade,
pak muštarde v safalade.
Oškoruše i mušmule, štrudljin z mesom
i mendule,
orehnjače, makovanjače, pune gače, pune hlače,
sira, smerdljivoga spuznjaka,
vepra, škopca godišnjaka,
morun: meter i pol saka
Tri koša na olju spečenih pužov,
kak tenta čarnih spohanih gužov,
na majoličneh zdelah, na cinkovem tanjuru
grofovske karmine na nebeškom piru.
i ajngeli su sami te sladobize jeli,
ak i nesu zube ni požirak imeli.



Vanja Radauš, Petrica Kerempuh na Dolcu ispred gostionice Kerempuh kip je postavljen 1955.



……. šnefovog je dreka……



Šljuka je ptica selica nalik na kokoš i fazana, a odlikuje se dugačkim, vretenastim kljunom. Od sve pernate divljači ima najukusnije meso.

Od davnina vrlo zanimljiv ali i cijenjen lovački specijalitet, su šljukina crijeva *Schnepfendreck – šnefov drek*. Neki ga uspoređuju sa kavijarom ne samo

po cijeni, jer je bio najčešće na stolovima nekadašnjeg visokog društva lovačke gospode.

Doajen hrvatskog lovstva Josip Ettinger (1897) za šljuku kazuje da: *njezina crieva drže mnogi za poslasticu i najbolje se plaća.*

U pravilu se očekuju u kratkom dijelu proljeća i jeseni tijekom seobe na sjever i obrnuto. Prve se pojavljuju početkom ožujka te se zadržavaju do polovice travnja: Najviše se love oko 19. ožujka, na Josipovo.

Ukoliko se šljuke poslužuju cijele tradicionalni pristup nalaže da se kao i druga pernata divljač čerupaju/operušaju na suho neposredno prije pripremanja jela, ali da se s trupom ostavljaju glava i kljun. Skidanje perja i paperja (meko i nježno perje) zahtijeva veliku strpljivost jer je čvrsto usađena u kožu. Kod vađenja ne smije se oštetiti koža. Jedino se paperje ne mora skidati na krilima. Možemo je i osmudimo kako bismo uklonili tragove perja.

S nogu se obavezno skidaju nokti („mamuze“), te masna četkica s trtice, a glava se ne odstranjuje nego se vadi dugačak jezik. Kroz napravljeni otvor vadi se iznutrica. Volju (gušu) bacite, želudac prepolovite, isplahnite i odvojite mu unutrašnju ovojnicu. Srce, jetra, crijeva i želudac sačuvajte. Očišćenu najprije operite u vodi zakiseljenoj octom, a onda u vodi zakiseljenoj sokom limuna, te je obrišite krpom. Šljuka se razlikuje od ostale pernate divljači po tome, što se prilikom pripremanja jela njena utroba ne baca. Crijeva šljuke, s iznutricom koja se ne pere, smatra se rijetkom poslasticom.

Šljuke imaju relativno malo masnog tkiva i naročito dobro razvijeno prsno mišićje, o čemu treba voditi računa prigodom pripreme. U suprotnom meso može biti presuho. Kao priprema za kulinarsku obradu često se navodi da neočišćene šljuke trebaju odstajati na +4°C i do nekoliko dana (4) kako bi ostvarili uvjete za potpuno i poželjno zrenje mesa (odležavanje i omekšavanje mesa – fazaniranje; tako se pripremaju fazani kojih ima najviše i najčešće se pripremaju).

Prethodno treba izvaditi utrobu. Takve šljuke mogu se pripremiti na razne načine, pržene pa naknadno pirjane u crnom vinu, kao nadjevene/punjene šljuke pod pekom, šljuke na ražnju i sl.

Najčešće se tijelo šljuke oblaže tankim prošaranim ploškama slanine i peče u pećnici. Često se u receptima spominju izrazi koji nisu poznati svima kao npr. *Bardirati, Bridirati, Dresirati*.

Bardirati: (*franc*. barder): Obaviti, prekriti, ribu (meso, perad) tankim ploškama slanine da je zaštitimo od prevelike vrućine.

Bridirati: vezati neku namirnicu (meso, ribu) kako bi sačuvala željeni oblik prilikom termičke obrade.

Dresirati: (*franc*. dresser): Oblikovati jelo, pažljivo složiti na pladanj prije posluživanja; vezivati krila i batake živine prije pečenja, ili dati namirnici željeni oblik prije pečenja

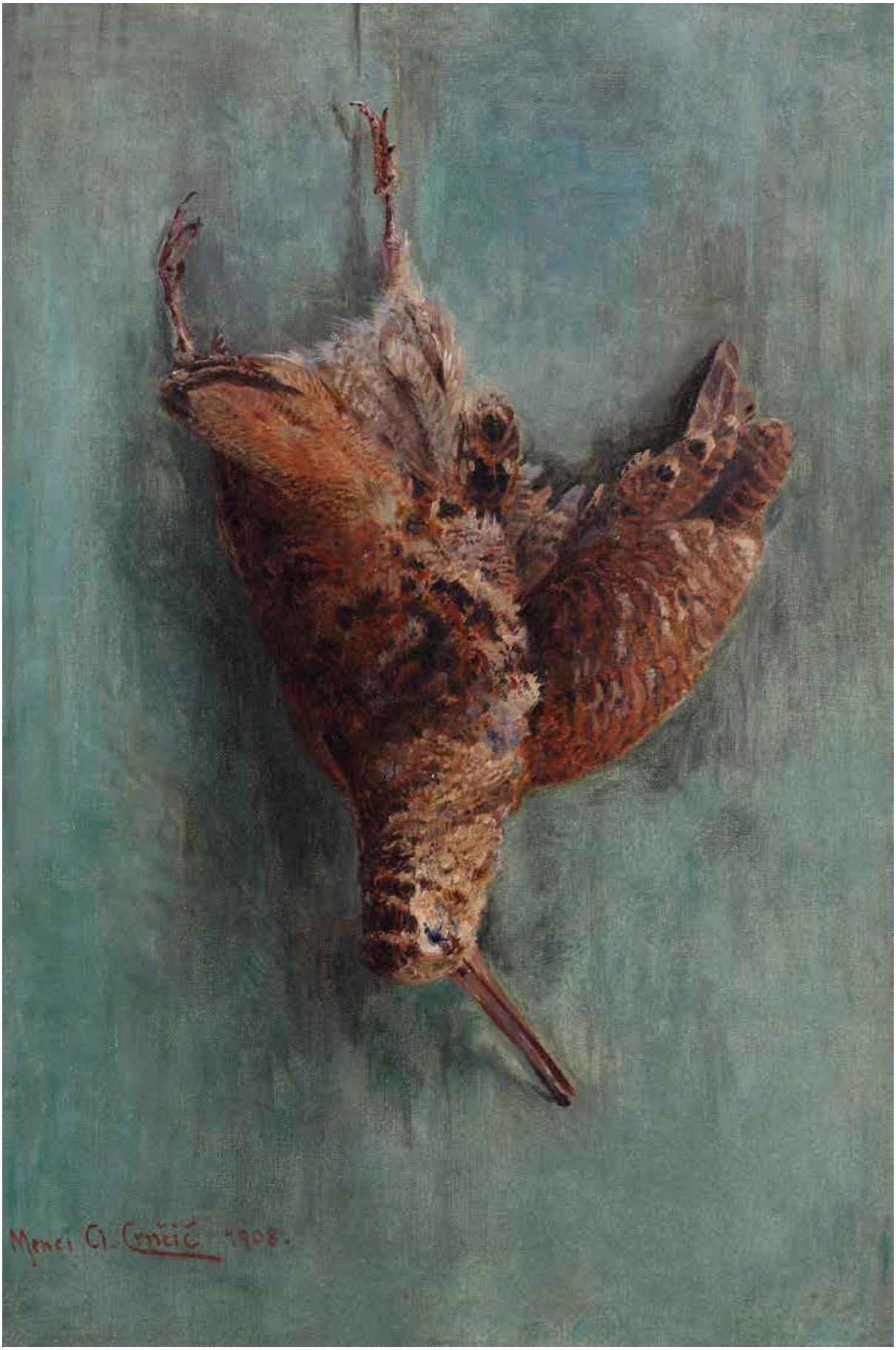
U pravilu se pripravljaju tako da se neispražnjena crijeva fino isjeckaju i pirjaju s lukom, peršinom, krušnim mrvicama i malo slanine. Naknadno se tijekom pirjanja dodaje crno vino, kiselo vrhnje, sol i papar. Takva smjesa - pašteta uglavnom se konzumira namazana na kruh. U većini recepata za pripremu šljuka navodi se paralelno i priprema paštete od crijeva koja se poslužuje kao prilog (namazana na kruh).

Korištenje crijeva u finoj kuhinji za poslastice poznato je još od rimske kuhinje, kao što je, na primjer, *garum* umak od iznutrica riba.

Iz lovačke sanjarice:

- *Ako ste u snu bili lovac i lovili šljuke, pred vama je neko putovanje.*
- *Ukoliko ste šljuke jeli, možete se nadati dobitku ili nasljedstvu, koji će vam promijeniti i obogatiti život.*
- *Ukoliko ste sanjali šljukin izmet, želje koje imate su velike i gotovo ih je nemoguće sve ostvariti.*

Schnepfendreck – Šnefov drek
Uzmi utrobu šljuke bez želuca (s neočišćenim crijevima), *sitno izreži. Stavi u posudu putra, ribane žemlje, peršina, začina i vrhnja, prepрži da zarumeni pa dodaj izrezanu utrobu i dinstaj. Potom namaži na prepečene šnite kruha.*



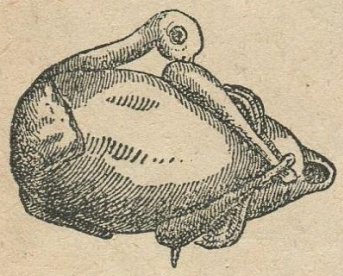
Menci Klement Crnčić, šljuka 1908.

Schnepfen
Schnepfen mit Brodschnitten

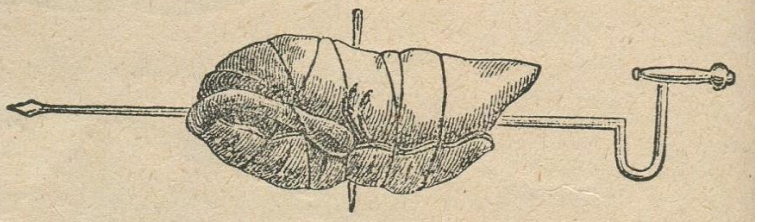
64. Šljuke.
(Schnepfen).

Nekoliko dana pusti šljuke da stoje, onda ih očupaj, osmudi utrobu izvadi a oči izbodi. Pasirani krumpir i malo priesna žutanjka

Sl. 106.

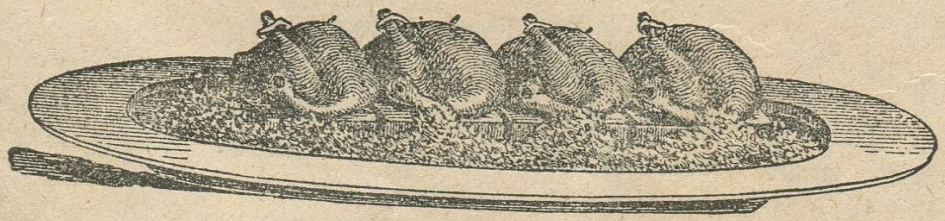


Sl. 107.



pomiešaj pa tim i crnim paprom napuni očne šupljine, zavrni u nutar kreljuti, provuci dugi kljun izpod desnog krila i priveži prsa sa sla-

Sl. 108.



ninom. Kad pečeš polievaj maščom i juhom i pri kraju takodjer kiselim skorupom. Uz dobru vatru spečeš ih za 1/4 sata. Za tim uzmi jetra i utrobu — osim želudca i luk, sitno izsjeci i osoli metni u šerpinju malo maslaca i mrvica, dodaj izsječenu utrobu i luk da se pirjani. Žemlju na kolutiće poreži, na maslacu prži, poredaj na tanjur od šljuke i na svaki komadić metni malo upirjane utrobe.



Pečenke. 65—67. 169

65. **Sljuke s ploškami kruha.**

(Schnepfen mit Brodschnitten).

2—3 šljuke oskubi (očupaj), i glava mora biti očupana, oči izbodi, a utrobu izvadi, nu samo želudac baci. Pahuljice osmudi, ploškami slanine poveži, pa sa 12 dekagrama maslaca i nekoliko kolutića luka peci u šerpinji. Medjuto utrobu pirjani sa 2 luka kozjaka, malo izsječene slanine i peršina, ribana orašska, papra i žlicom brašna;

Sl. 109.

Pečena šljuka sa drobom I inačica

Sastojci: 2 očišćene šljuke sa drobom, 10 dag maslaca, 10 dag domaće suhe mesnate slanine, 2 žumanjka, 2 dl domaćeg kiselog vrhnja, 5 jušnih žlica ulja, 4 kriške kruha, sol, papar.

Očišćena crijeva šljuke dobro operite, iskošite i na malo maslaca popržite. Izvadite iz masnoće i odložite na topli tanjur. Umutite žumanjak s vrhnjem i popaprite, sve ulijte na masnoću od poprženih crijeva. Kriške kruha popržite na zagrijanom maslacu. Šljuke posolite, obložite tankim ploškama slanine i ispecite sa svih strana da porumeni. Povremeno prelijte sokom koji se stvara pečenjem. Pečene šljuke izvadite i uzdužno prerežite na polovine. Popržene kriške premažite smjesom poprženih crijeva, staviti ih na sredinu zagrijane posude za posluživanje (porculanski tanjur). Po jednu polovinu pečene šljuke staviti na premazanu krišku kruha. Sa strane ukrasite (obložite/garnirajte) ostatkom prženog droba i ukrasite listovima zelene salate.

Pečena šljuka sa drobom II. inačica

Sastojci: 2 šljuke (oko 50 dag), 8 dag slanine, 0,5 dl ulja, 10 dag pilećih jetara, soli i papra po želji, 5 dag luka, 1 jaje, 1 jušna žlica peršina.

Šljukama odstranite perje, spalite dlačice, operite, osušite i posolite. Izvadite iznutrice, operite i odložite. Odstranite šljukama oči i umjesto očiju utisnite kuglice od krumpira, a u krumpir utisnemo zrno papra. Prsa i batake obložite listovima slanine*. Šljuke složite u prikladnu posudu, nauljite i poklopite. Pecite 60 minuta na temperaturi od 150 ºC. Iznutricama odstranite žuč i želudac, a pluća, jetra i srce isjeckajte. Na vrućem ulju zapržite luk izrezan na kockice. Kad dobije boju starog zlata, dodajte isjeckane šljukine iznutrice i isjeckana pileća jetra, sve dobro izmiješajte. Stalno miješajući, pržite 10 minuta. Skinite s vatre, posolite, popaprite po želji i dodajte kosani peršina i razmućeno. Miješajte da dobijete ujednačenu smjesu, namažite 8 (osam) kriški prepečenoga kruha. Stavite ga u pećnicu gdje se peku šljuke i pecite još 10 minuta.

Najbolje je ptice ostaviti dva dana u perju da meso potpuno omekša (to se naziva *fazaniranje*, jer se najčešće tako pripremaju fazani jer ih se najviše i lovi). Skidanje perja i paperja (meko i nježno perje) zahtijeva veliku strpljivost jer je čvrsto usađena u kožu. Kod vađenja ne smije se oštetiti koža. Jedino se paperje ne mora skidati na krilima.
Obavezno se uklanja donja čeljust (donji dio kljuna) i jednjak, glava i noge ostaju (oči i nokti/mamuze; nokte na prstima odstranite; na ovaj način onemogućuje se prepoznavanje svježine ulovljenih šljuka). Zadnja trećina crijeva i želudac se ne jedu i odstranjuju se. pripremi ali isto tako onemogućuje prepoznavanje dali su ptice svježe ili „
Najčešće se tijelo šljuke oblaže tankim prošaranim ploškama slanine i peče u pećnici.

Schnepfendreck – Šnefov drek - stari recept




Uzmite utrobu šljuke (ali ne i pijeskom punjeni želudac) i toliko guščje jetre, sirove iskošene slanine, sol, mljeveni crni papar i sirovi žumanjak. Dobro sve izmiješajte. Manje ploške kruha namažite maslacem s obje strane i kratko popržite do zlatno žute. Premažite kruh ranije pripremljenom smjesom i sada sve popržite u pećnici.

Imitirani „šnefovdrek“ **(**stari recept za namaz od jetre)




Sastojci: 40 dag goveđe jetre, 2 glavice luka, 2 dag maslaca, 1 vezica peršina, 1 žličica mažurana, 06. dl crnog vina, 6 dag maslaca, sol, papar, ½ žličice slatke mljevene crvene paprike, prstohvat (priza) kumina u prahu.

Jetra izrežite na male kockice, luk iskošite. Na 2 dag maslaca popržite luk do svjetlo žute boje. Dodajte jetra i pržite sve s lukom na laganoj vatri dok jetra nisu gotova. Podlijte crnim vinom dokuhajte sve u jednoličnu smjesu. Začinite solju, paprom, paprikom i kuminim. U smjesu dodajte preostali maslac i dobro sve izmiješajte. Na kraju pospite kosanim peršinom.
Poslužite s kruhom. Mješavina lažnog „šnepfendreka“ ima jaki okus po jetrima tako da se najbolje sljubljuje s pivom ili jabukovačom.

Imitirani „šnefovdrek“ od patliđana



Sastojci: 2 patliđana, 2 dl maslinova ulja, malo sjeckanog ružmarina, timijana, estragona; 2 zgnječena češnja češnjaka, 1 žlica ribane narančine korice, 2 žlice pirea od rajčice, 1 dl vrhnja, Balsamico ocat, crvena mljevena paprika, papar, 1 list želatine, 10 kriški kruha.

Patliđane ogulite i izrežite na kocke 0,5 cm. Na zagrijanom ulju popržite začinsko bilje, češnjak, narančinu koricu, pire od rajčice i patliđane. Sve posolite. U poprženu smjesu ulijte Balsamico ocat i ostavite da se ohladi. Umiješajte vrhnje, ocat, sol, papar i želatinu. Kruh izrežite na manje komad veličine zalogaja (kanapei), premažite maslinovim ulje i popržite, premažite smjesom od vrhnja, prekrijte smjesom patliđana i ukrasite timijanom i narančinom koricom.

Za pravnu struku interesantno je i založno pravo, temeljem kojeg je krčmar mogao i imao pravo, na zalog prtljage svoga gosta, koji je ostao dužan za stan i hranu, „dok ne plati što je dužan“. Zalog se morao iskupiti u određeno vrijeme i to plaćanjem duga, za čije se osiguranje zalog daje.

Pijanstvo se nije smatralo deliktom, ali ako se netko opio da „ne zna za sebe“, pa je u takvu stanju počinio kakvo nedopušteno ili kažnjivo djelo, ne oprašta mu se kazna. Pijanac je za to nedjelo odgovoran kao i svaki drugi počinilac. On treba biti kažnjen za to njegovo nedjelo, pa makar se i ustanovilo da ga je počinio u pijanom i nesvjesnom stanju.

Prevara krivotvorenim vinom je bila teška prevara. Uostalom svaka prevara, krivom vagom (posebno izraženo kod trgovaca i mesara), krivotvorenjem robe i sl. bila je teška prevara, grijeh i nedjelo, za koje nema opraštanja čak ni na drugom svijetu. Stara uzrečica kaže: *mera - vera*.

Tko gubi na vagi ili mjerom, taj gubi dušu i treba biti oštro kažnjen.

Kad su jednom „tri dušice“ došle pred Isusa na sud, jedna od njih kaže mu:

Ja sam ti grešnica - kriva krčmarica.

Na to joj Isus presudi:

Tebi je, dušica, vu pekel stezica!

Općenito za prevaru se smatralo da grešnik za svoju nedjelo mora teško ispaštati i u paklu, te narodna poezija kaže:

nije dosta što s' na sv'jetu bila,
Trgovala, nepravo činila,
I u brašno pepeo mečala,
I u vino vodu ulijevala,
A za istu c'jenu prodavala,
I za to si u dno pakla došla,
Neg si i sad huda i ohola,
.....

Često je na zidovima krčmi ili gostionica stajao i ovaj aforizam:

Deset zapovijedi krčmara

1. Ja sam krčmar tvoj, ne pij u drugoj krčmi;
2. Ne zovi krčmara uzalud;
3. Spomeni se, da svaku nedjelju dodješ k meni piti;
4. Poštuj krčmara i krčmaricu, ako hoćeš biti dobro podvoren;
5. Ne bljuj u mojoj krčmi, nego na ulici;
6. Ne pristupaj preblizu k mojim ženskim osobama;
7. Ne kradi moje čaše i flaše;
8. Ne reci manje, nego što pojedeš i popiješ;
9. Ne poželi ono, što ti ne mogu dati;
10. Ne traži na vjeru, jer vjera je nevjera.

„Stare“ zagrebačke gostionice važne su nam i kao prve profesionalne pozornice Zagreba. Dvije gostionice u nekadašnjoj Pivarskoj ulici, danas Basaričekovoj ulici u Gornjem Gradu, na sjeveroistočnom uglu Pivarske i Demetrove (Pivarska 24 - Demetrova 20) nalazila se poznata purgerska gostionica iz 17. stoljeća, zvana „Matejna“ (donji dio zidan, kat od balvana, blatom omazan), kasnije sastajalište zagrebačke boheme. U njoj su se, među inim, sastajali tadašnji mladi književnici čija su imena bila Gustav i August. Kuća je imala donji dio zidan, gornji od balvana i blatom omazana, a dugo je godina bila pokrivena slamom i šindrom. Gostionica je bila najprije vlasništvo Martina Kovača, a kasnije njegova zeta Mije Matejne po komu je dobila ime. Kuća je srušena god. 1939. U vrijeme dolaska prvih njemačkih glumaca, Matejna se sastojala od dvije donje sobe i kuhinje i tri sobe na katu. Ulazilo se iz Demetrove ulice.

Nešto niže, u Basaričekovoj 4, nalazila se gradska pivara. U toj kući početkom 18. st. zagrebački građanin Franjo Tobija Hos (ili Has) uradio je prvu pivovaru u Zagrebu koju je kasnije prekupila od njega gradska općina. Prema popisu inventara prilikom primopredaje pivare novom upravitelju god. 1753. saznajemo da se pivovara sastojala od jedne sobe sa dva prozora, hodnika, kuhinje, komornice, podruma (bolta), tavana (gornja bolta) i pivnice. Od godine 1754. do 1757. zakupnik pivare bio je djed Tituša Brezovačkog (svećenika, kajkavskog komediografa, stvorio dva djela koja su mu osigurala trajnu prisutnost u hrvatskoj književnosti i na hrvatskoj pozornici, Matijaš Grabancijaš dijak i Diogeneš), Franjo Fabijanec. Glavna gostinjska soba koristila se za plesove i kao pozornica.

Vrijedno je spomenuti i ulogu zagrebačkih gostioničara kao pripadnika „građanske čete“ osnovane 1799. godine po uzoru na njemačke i austrijske gradove. Kada je u proljeće 1848. nastao prelom s Ugarskom, ujedinile su se obje građanske čete (Griča i Kaptola) u „Hrvatsku narodnu stražu“ koja se stavila na raspolaganje slavnom hrvatskom banu Josipu Jelačiću.

Građanska četa Griča 24. svibnja 1799. stvorila je 524. zaključaka, koji je ubilježen u latinski pisani gradski zapisnik i odredila:

Prigodom tijelovske procesije, zatim na kraljev rođendan, te prigodom svih inštalacija (bana i biskupa npr.) imaju sudjelovati svi članovi. Isto tako moraju svi članovi dolaziti na redovite vježbe hodanja i čuvanja, da uzmognu dolično nastupati kod spomenutih svečanosti. Od sudjelovanja i vježbanja izuzimaju se samo kirurzi i ljekarnici, koji neka ostanu kod kuće radi toga, da mogu pomoć pružiti bolesnicima. Nadalje se izuzimaju „cehmeštri" t. j. predstojnici pojedinih cehova, te bolesni i stariji članovi građanske čete. Trgovci, koji su najčešće izostajali, moraju poput ostalih građana dolaziti na vježbe i svečanosti. Tkogod ne dođe, bit će kažnjen globom.

Građanska četa imala je kod osnivanja zapovjednika, potporučnika, narednika, dva kaplara i četiri potkaplara. Jedan od kaplara bio je gostioničar Josip Reiter, potkaplar licitar Mijo Müller. Među običnim vojnicima bili su: gostioničari Franjo Rigold, Josip Schülz, Strabl, Szenk.

Danas jesmo,
Sutra nismo,
Tako veli
Sveto pismo.
A Bog će pitat:
Gdje ste bili,
Kad kod Miška
Niste pili?

Zapisao 1905. godine A.G. Matoš nakon posjete kavani, u Umjetničkom paviljonu, koju je držala gazdarica Micika.





Maksimir
1852. Litografija Ivana Zaschea: Haupteingang des Parkes Jurjavés nächst Agram in Croatien



1864.



Maksimir, prvo javno šetalište u jugoistočnoj Europi u francuskom stilu, otvoreno je za javnost potkraj travnja 1794. godine uz staru državnu cestu Zagreb-Beč, koje je uredio zagrebački nadbiskup Maksimilijan pl. Vrhovac. Zagreb je tada imao 695 kuća i oko 7000 stanovnika. Zagreb je tada dobio novine, doduše na njemačkom jeziku, osnovana je tiskara na Kaptolu, gradi se nova bolnica na uglu Harmice i Ilice.

Biskup je osjetio što još je treba jednom gradu da se počne razvijati u skladu s duhom koji je u nj dopirao skupa s vjetrovima iz zapadne Europe i gradova idola, poput Londona, Pariza ili Beča.

Staru hrastovu šumu pretvorio je u krasan i velik perivoj. Za šetalište koje je dobilo ime po Vrhovčevu imenu (od „Maksimilijanov mir“ u „Maksimir“) brinuo je i zagrebački nadbiskup dr. Juraj Haulik, koji je tamo sagradio crkvicu sv. Jurja u gotskom stilu.

Nasuprot glavnom ulazu, ispred okretišta tramvaja, sagrađena je jednokatna zgrada gostionice u vlasništvu Franje Kuntića, srušena 1954. godine prilikom proširenja stadiona “Dinamo”. Park i spomenuta gostionica prozvani su imenom Maksimir.

Pored gostionice bila je i pivovara. koja je srušena mnogo prije. Okolica parka bila je tada periferija Vlaške ulice, s ponekom kućom, među vrtovima, oranicama, vinogradima i šumama.



Okretište tramvaja Maksimir tridesetih godina. Zgrade lijevo gostiona, više ne postoji (bila je u vlasništvu bračnog para Šarić), danas je na tom mjestu stadion Dinama.



Stare sačuvane razglednice Maksimira, s početka prošlog stoljeća, dočaravaju nam romantičan izgled jezera s čamcima („maksimirska flota“ – bilo je dvadesetak čamaca, a neko vrijeme i minijaturni parobrod), čipkasto izvedenog mosta, bijele labudove, dame sa suncobranima, vrtnu restauraciju na ulazu s brojnim stolovima, koja dokazuje veliku brojnost posjetilaca tog danas zaštićenog perivoja. Već tada su Zagrepčani dolazili u Maksimir da kušaju “milhbrot” (miliprut - mliječni kolač), kavu i svježi (frižak) sir s vrhnjem. Švicarska kuća u Maksimiru, obnovljena krajem 2006. god. sagrađena je još 1841. prema nacrtima arhitekta Franz Schücht-a po uzoru na tadašnje rustiklane ljetnikovce. U Haulikovu salonu na prvom katu bogato je izrazbareni drveni strop star 400 godina. U proljeće 2007. god. kuća će poslovati i kao bistro i nuditi zagrebačku kuhinju: grah, štrukle, štrudle i ostalu domaću hranu.



Švicarska kuća



Danas su nam ostali mnogi radovi poznatih stranih i domaćih pisaca i novinara o Maksimiru, među njima i Slovačkog pisca *Martina Kukučina* (Bencur Matej; slovački književnik, Jasenova 17.V.1860., Lipik, 21. V. 1928., duže vrijeme boravio u Hrvatskoj) u njegovoj knjizi "Rijeka-Rogaška Slatina-Zagreb" 1929. godine opisuje dojmove o *mlijeku u Maksimiru*:

Mlijeko je u Maksimiru izvrsno. Bilo je to gusto domače kiselo mlijeko. Poslužuje se neprerađeno, onakvo kakvo je došlo na svijet. Nadbiskup ga ne iskorištava na deset načina kao Juhan Reeb u Rogaškoj Slatini, koji izvuče iz njega najprije maslo te ga istom onda prodaje. Vidi se da nadbiskupa ne vodi duh špekulacije, želja za dobitkom u tom poduzeću. Njegov je cilj da se svaki izletnik može okrijepiti dobrim mlijekom za jeftine pare. Ne poslužuju nas konobari u frakovima niti nekakve Micike razbarušenih kečaka. Tacne raznose posve obični Jankiči u širokim gačama i crnim keceljama. Njihov šef, koji drži blagajnu, glavni Jankič, prava je ljudina, nakostriješenih brkova. Svaki čas ih suče prstima, jer je stalno na muci. Taj preplašeni pastir s nerazumijevanjem gleda na ovaj kompliciran život. Tacnu nosi pažljivo, poklecajući u koljenima. Znoj mu curkom curi s čela, od straha da mu ne ispadne tacna zajedno s čašicama. Još se više muči s praznim čašama i tanjurima. Naniže ih punu tacnu te polako krene prema Ljetnikovcu, moleći krunicu da mu se sve to ne bi rasulo o zemlji. Uz mlijeko daju crni pšenični kruh. Bio je ukusan („šmekati" – biti ukusan)*, domaći, i mi smo ga se prihvatili kao radnici kod vršidbe. Šutljiv, othranjen na bijelom pšeničnom kruhu, ne zna kako bi ovakav crn kruh dovoljno pohvalio. Konačno je trebalo*

platiti. Glavni Jankič se naslonio pesnicama na stol i sluša pažljivo koliko je tko potrošio. Mi zatražimo račun, a on odgovara s blagim osmijehom:
- Ja ne znam gospodine!
Upotrijebili smo drugu metodu. Svaki je od nas počeo računati vlastiti utrošak. Kod zbrajanja se pokazalo:
- Ja ne znam gospodine. Koliko dadete.
- Ali ne tako, Jankič, ne! - upozorava ga naš vođa. - Zbrojite brzo i mi ćemo platiti. Dakle: dvanaest i petnaest je dvadeset i sedam.
- Tako je gospodine!
- I osam, Koliko je?
- Ja ne znam gospodine!
- Trideset i pet, Jankič, trideset i pet. I dvanaest - četrdeset i sedam.
- Tako je gospodine!
Kad je konačno izašla cijela svota, Jankič je trebao vratiti ostatak, jer je plaćeno zlatnikom. Zbunio se, lijevu je ruku pritisnuo na brkove a desnom je duboko zagrabio u vreću. Izvukao je punu pregršt šestaka i kruna. Pogledao u nas u muci ne znajući što će s tolikim novcima. Na kraju pruži šaku s novcima pred našeg vođu, koji je izbrojio koliko ga je išlo.
- Tako je gospodine - usklikne Jankič s neizmjernim olakšanjem.
- Oh! - uskliknuo sam ja. - Kruh smo zaboravili pribrojiti.
- Kruh se ne zaračunava gospodine - odgovori Jankič praveći od praznog posuđa babilonsku kulu.
- Ja se bojim - rekao je šutljivo kad smo izlazili iz dvorišta - da će ovo poduzeće uz ovakovog blagajnika biti pasivno. A onda, ne zaračunavaju niti kruh!
- Takav gospodin kao što je zagrebački nadbiskup - primijetio sam ja - može sebi slobodno priuštiti i ovakvo poduzeće i ovakvog blagajnika.
- To svakako ne! - doda Šutljivi.





Maksimir 1940.

U Jutarnjem listu" iz 1937. godine *Milan Šenoa* piše o jednoj pučkoj zabavi:

Sva je sila ljudi išla u Maksimir cestom, posred onih bezbroj jablana, a i slabo uređenom Petrovom ulicom. Zagrebački načelnik Hofman dao je štrcati Maksimirsku cestu, kak god još u ono vrijeme nije spadala pod grad Zagreb kome je međa sizala samo do današnjeg Kvaternikovog trga. Nad ulazom u park stajalo je veliko upisano, a posred hrvatskih trobojnica: zrno do zrna pogača, kamen do kamena palača. Gostionica na zapadnom ulazu bila je već dosta rano puna. Dva su velika bijela čadora, urešena zelenilom i trobojkama, bila smještena s obje strane ceste: u jednom se prodavalo vino, šampanjac, likeri svake vrste, sa dobrotvornim darovima zagrebačkih ljudi, a u drugome kobasice, kolači, torte, duhan i cviječe. Jednim je čadorom zapovijedala grofica Burath-Vraniczany, a u drugom barunica Vraniczany-Jakopič. Oko ovih predstojnica sve lijepo i otmjeno, što je u Zagrebu: i oficirske gospođe i visoki činovnici, i krasni purgeri zagrebački sa svojim podebelim ženicama i lijepim kćerima, i vojnici, i đaci, i seljaci, sve se to vilo, vikalo i pjevalo, smijalo se, svi su gledali sretno i veselo u čitav niz čadora koji se nastavljahu prema Kiosku.

.....

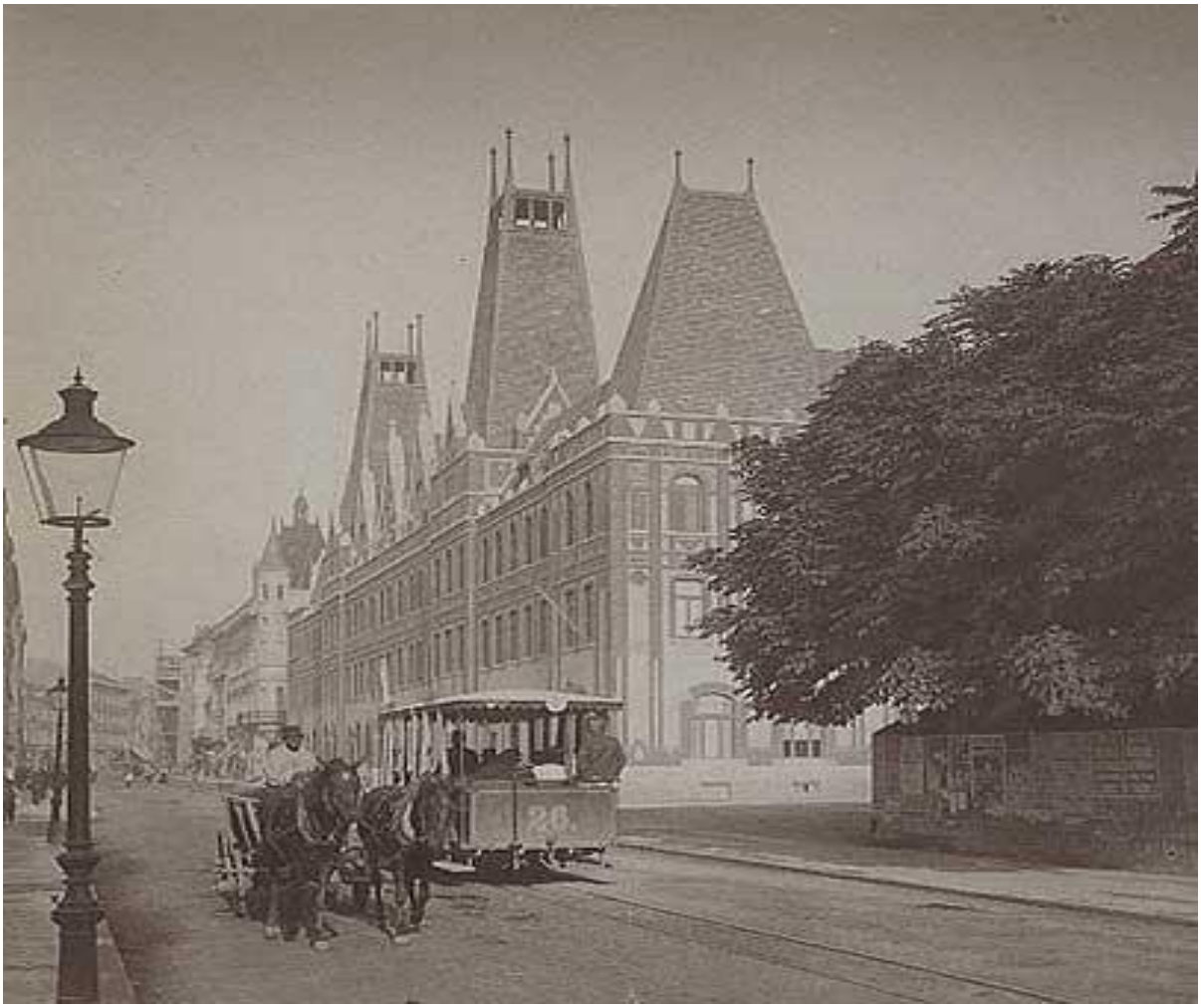
Vicomte de Llaroche (d Laroš) Maksimiru je dao ime „mali Versailles Hrvatske". U toku svog postojanja park je doživio mnoge promjene, ali i pustošenja, pa je od njegove izvorne skladnosti mnogo toga izgubljeno.

Između dva svjetska rata netko je najavio da će se u Maksimiru obaviti smotra ratne mornarice, što je privuklo podosta naivaca. Bila je to prvotravanjska šala, ali i podsjetnik na jedan zaboravljeni događaj. Na jezeru lijepog parka, gdje su ugledna gospoda u čamcima vozila svoje dame, potkraj 19. stoljeća zbila se prava senzacija: 14 rujna 1892. mirne je maksimirske vode uzburkao pravi pravcati brod na motorni pogon, dugačak osam metara. Priča o tom čudu vezana je uz prvi konjski tramvaj koji je u blaženu hladovinu Maksimira dovozio tisuće Zagrepčana (prvi konjski tramvaj proradio je 5. rujna 1891. godine u 13 sati, prosječnom brzinom 7,5 kn na sat,; ukupno je bilo 38 tramvaja koji su svoju „remizu" imali na mjestu današnjeg Tehničkog muzeja). Sve veći broj posjetitelja potaknuo je sesvetskog načelnika Marka Maleusnića na pothvat gradnje malog parobroda pod imenom Grad Zagreb. Uoči prve plovidbe zbijale su se šale: „Ako Mađari imaju brodove na Balatonu, zašto i mi Hrvati ne bismo imali parobrod u Maksimiru". Prva vožnja privukla je mnoštvo ljudi. Neumorno su se svirale budnice, a *pečenjari* su trljali ruke zbog velikog prometa. Uz veliko je slavlje Maleusnićeva lađa, od milja nazvana „petrolej-brod", ponosno klizila maksimirskim vodama, tjerajući patke i male čamce da joj se maknu s puta. No. Maleusnić je brzo uvidio da mu se plovidba ne isplati. „Petrolej-brod" je bio stalno na gubitku. Kako je njegova lađa iznenada bučno zaplovila, tako je jednoga

dana i potiho nestala s maksimirskog jezera. Danas se može vidjeti samo na starim razglednicama.







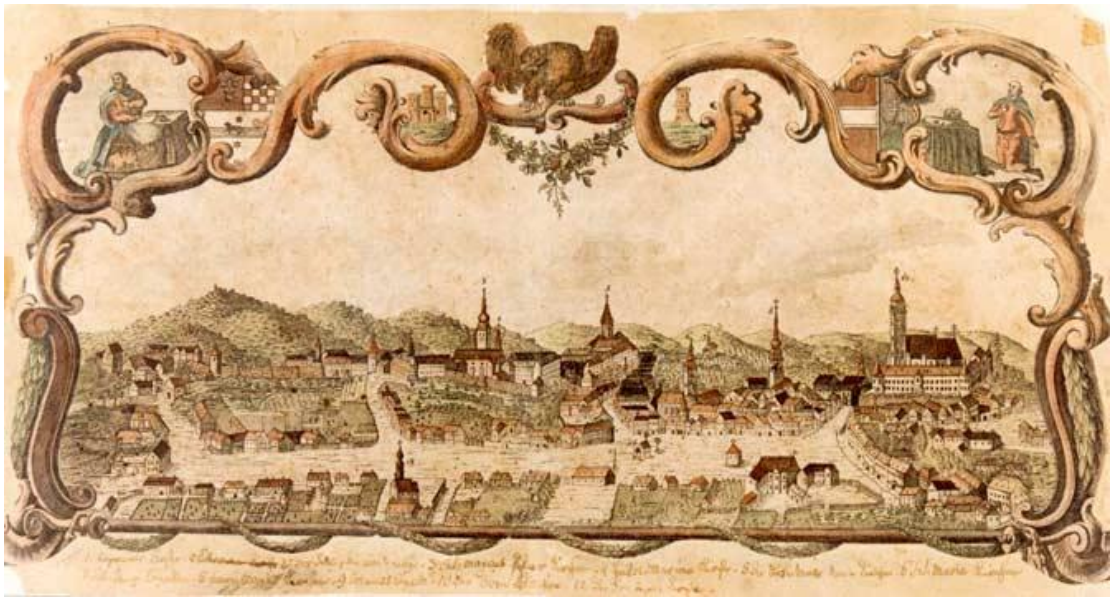
Prvi zagrebački tramvaj (Jurišićeva)


IZLAZ
9 ZVONIMIROVA ULICA



Tramvaj-cisterna pere ulice

CEHOVI-BRATSTVA



Veduta Zagreba na *cehovskoj majstorskoj svjedodžbi* iz 1796., MGZ 702

Posjetom Zagrebu, kralj Matija Korvin godine 1466. izdao je pisanu ispravu na latinskom jeziku, tj. potvrdu pravila postolarskog ceha, koji je prvi osnovani zagrebački ceh (obrtna bratovština). Da bi netko mogao postati članom ceha, a mora biti već izučeni majstor, među inim (pravila su bila vrlo stroga a kazna u ne pridržavanju mogla je biti i isključenje, tj. „zaprta tablica“ što je značili da dotični više ne smije raditi u Zagrebu) morao je počastiti sve majstore ceha jednim zajutarkom, prozvanim „užinom“, te još jednim objedom. Cehovi su postojali sve do 1872., kad je donesen zakon o slobodi obrta. Cehovske druženja bila su poznata po obilju ića i pića.

Na glasu su bile gozbe mesarskih cehova, a kako su one imale službeni karakter, u blagajničke knjige pedantno su se upisivali svi izdaci za namirnice od kojih su se pripremala jela. Iz blagajničke knjige iz 1693. godine saznajemo da su za cehovsku gozbu nabavljena četiri odojka, dva pileta, jedan zec, dva purana, dva goluba, šest pitomih pataka, tri pitome guske, jedno tele, 22 kokoši, neutvrđeni broj divljih gusaka i pataka, veći broj jarebica, kosova i drugih ptica, veoma mnogo kobasica i slanine, puževi i jedan volovski jezik, te još posebno neutvrđena količina teletine, govedine i jaja. Da bi se sve to pripravilo i poslužilo na pravi način, potrošeno je različitih začina, maslaca, sira, luka, cikle, korabe, octa, limuna, krušaka, jabuka, oskoruša, hrena, karfiola, lješnjaka, višanja i na kraju - mnogo vina. Što se posluživalo: kokošja juha s ukuhanim rezancima (zar to nije i danas uobičajeno kod gozbi), kuhana govedina i kokoši s kiselim hrenom; pečene patke, guske, kokoši, pilići i golubovi s ciklom; kuhani i pečeni štruklji; poslije stanke slijedila je lakša mesna hrana ptice i puževi, devenice, kobasice i volovski jezik; nakon još jedne, ali ovaj put poduže stanke, slijedila je puretina, teletina,

prasetina sa salatom, sirna gibanica, divljač: zec, patke i guske, priređeno sa sokom na kiselo s valjuščima; na kraju voće: jabuke, kruške, oskoruše i lješnjaci, i kolači - licitarska srca, medenjaci i paprenjaci. Uz sve to, točio se opojni nektar sa zagrebačke Medvednice.

Zagrebački brijači (bili su i „kirurzi“, „ranarnici“) tijekom ispita (morali su pokazati vještinu u izradi lijekova) od 14 dana, morali su svaki tjedan dati jedan „pošten“ (obilan) objed za sve članove ceha. Ako ceh nije bio zadovoljan objedom, kandidat je morao platiti 12 forinti u ime globe. Nakon uspješnog ispita slijedio je opet „pošten“ objed, koji se sastojao od sočnih kuhanih i pečenih jela; objed je dakako bio obilno zaliven dobrim vinom.

Kod zajedničkih cehovskih sastanaka uz objed, najmlađi član ceha mora je kod stola dvoriti starije majstore. On se nipošto nije smio opiti, jer bi sutradan odgovarao starješini ceha.

Čizmar koji je htio pristupiti cehu morao je položiti ispit „majsterštik“, u cehovsku blagajnu položiti 20 forinti i prirediti velik objed za sve članove ceha. Pravila su točno propisala jestvenik tog objeda (iz 1816.): osim juhe mora biti govedina s varivom, zatim dvije kokoši u riži, onda dvije guske, dva pečena odojka i dvije „suho“ pečene kokoši, nadalje goveđa, svinjska i teleća pečenka, te četiri vrste kolača. Dakako da su čižmari takav obilan objed temeljito zalijali dobrim (starim) vinom, za koje se morao pobrinuti novi član ceha. Cehovska pravila propisivala su i opća pravila ponašanja za svakog člana u svim prilikama. Jedno od pravila propisivalo je da se novi član mora oženiti najkasnije za godinu dana. Ako on to propusti učiniti, mora za naredni cehovski sastanak pribaviti jedno vedro vina ili jednu bačvu piva.

Mesari su izgleda bili osobito na glasu zbog krivog vaganja, pa su za njih bile ustanovljene posebne globe; kod trgovaca se krivo mjerenje kažnjava gubitkom svekolike robe. Nadziranje kakvoće živežnih namirnica i mirodija koje su u ono vrijeme skupa roba, bilo je na zavidnoj visini. Stare kronike bilježe da su mesarima, koji bi prodavali loše, ili čak pokvareno meso, objesili oko vrata staro ili loše meso, pa ga ovako vodili kroz grad i onda ga izagnali. Poseban izgon doživio je neki mesar s kojim su građani imali mnogo problema, jer je uvijek varao na vagi. Njemu su metnuli na glavu kožu od volovske glave s rogovima i ovako ga sramotno vodili po ulicama do gradskih vrata. Ako bi pak mesar samo jedan dan zatvorio mesnicu, morao je to opravdati. U suprotnom oduzeli bi mu pravo mesarenja i dali to drugome, „koji bi po pravu i pravici pošteno tražili dobro i zdravo meso“.

Zagrebački licitari imali su zajednički ceh s pekarskim obrtnicima. Na cehovskom sastanku, koji se održao 16. prosinca 1863., „predstavio se licitarski kalfa“. On se iskazao s „poglavarstvenom obrtnicom od 21. siječnja 1863. broj

76952., te je zamolio, „da se u ovaj sjedinjeni pekarsko-licitarski ceh primi i kano majstor upiše; podjedno je dodao, da on ogledno djelo (majsterštuk), koje bi mu se naznačiti imalo, sačiniti i sam tako majstorom postati želi. Uslijed toga mu je opredijeljeno ogledno djelo, i to 4 komada svijeća „Windlichte“ (svijeća zaštićena staklom) i nekoje kolače od licitarskog tijesta. Za nadglednika opredjeljuje se g. Gerstner Josip, ovdašnji licitarski majstor. Ogledno djelo ima se do Sveta tri kralja god. 1864. sačiniti i cehu za pregledanje podnijeti. U ime takse, na koju dobrovoljno pristaje, polaže isti 25 forinti, koji se u prijetak staviti imaju“. - Na cehovskom pak sastanku od 16. siječnja 1864. „predlaže gore spomenuti Petar Smoljanič svoje ogledno djelo, koje po prisutnih majstorih i po nadgledatelju g. Josipu Gestneru za dobro pronađeno je. Uslijed toga je napomenuti Petar Smoljanović za pravoga licitarskog majstora ovog štovanog ceha primljen i kao takovi priznan. Polaže pristojbu za današnju tablicu (tj. za saziv toga izvanrednoga sastanka cehovskog) sa 8 forinti 15 krajcara.“ Zapisnik ovih cehovskih sastanaka svršava s potpisom: *Pred menom: Kindersberg, senator i ceha povjerenik.*

Gornji grad Zagreba imao je 12 cehova koji su uz ostala zaduženja imao i vjerske dužnosti u župnoj crkvi sv. Marka. Osim svoje zastave pohranjene kod oltara, brinuli su se za isti oltar, kod sv. mise stajali su članovi u čistom ruhu, a dotični oltar uvijek je bio snabdjeven dovoljnim brojem svijeća i čistim ruhom. Bravarski ceh brinuo se za oltar bl. djevice Marije, postolarski ceh za oltar sv. Stjepana mučenika, stolarski ceh za oltar sv. Ane, remenarski ceh za oltar sv. Dore, krojački ceh za oltar sv. Ivana Krstitelja, gumbarski ceh za oltar sv. Luke, a mesarski ceh za oltar sv. Elizabete.

Kada je crkva svetkovala svoga sveca, onda je to bio blagdan za čitav ceh. Tom prigodom dao je ceh kod svog oltara pjevati svečanu misu, kojoj su prisustvovali svi majstori, njihove obitelji, djetići (kalfa, pomoćnik) i šegrti. Članovi ceha držali su kod svete mise posebne cehovske svijeće, voštanice tzv. koleduše (obredna svijeća). Na taj blagdan nije ni jedan član ceha radio, a poslije podne držala se cehovska zabava.

Ceh ugostitelja, neslužbeno je spojen s cehom mesara, a kuhari su kao svoj dan izabrali dan sv. Lovre 10. kolovoz.

Sv. Lovri posvećena je krasna bazilika u Rimu *San Lorenzo fuori le mura,* a osim nje još i šest drugih crkava. U Rimu blagdan Sv. Lovre po važnosti je odmah poslije blagdana apostolskih prvaka Petra i Pavla. Kao učenik pape Siksta II. bio je cijenjen zbog svojih mladenačkih vrlina i nevinosti, te je i uvršten u sedmoricu uglednih rimskih đakona. Podijelivši crkveno blago siromasima, Valerijanovo progonstvo izvelo ga je na sud i zbog širenja kršćanstva, i osudilo, na bičevanje i spaljivanje na roštilju. Mučeništvo sv. Lovre prema pouzdanim pisanim izvorima zbilo se 10. kolovoza 258. godine.

Jedno od poznatih renesansnih jela je i – *jelo od poriluka* – zvano *juha sv. Lovre,* koju u Firenci blaguju kanonici s bijelim kruhom i ribanim parmezanom. Navedeni naputak malo je „jači“ tj. slobodniji oblik istoimene juhe.

Sastojci: poriluk, 2 krumpira, malo kobasica ili svinjetine, mast, šećer, brašno, ocat ili rajčica.

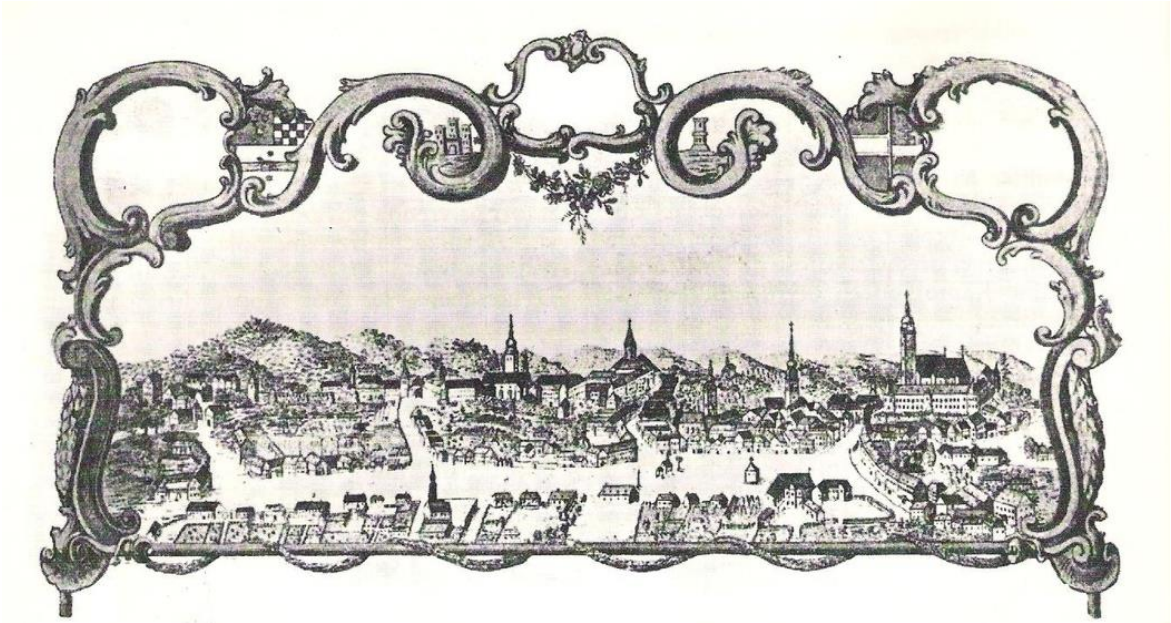
Na masti požutite kocku šećera, a kad se zapjeni dodajte izrezani poriluk, malo ga popržite i popirjajte dok se ne smekša. Pospite žlicom brašna, ostavite da požuti i podlijte juhom od kostiju ili zelenja. U juhu možete ukuhati na kocke izrezan krumpir. Dodajte mali na kocke izrezane svinjetine ili kobasice, a prema ukusu i malo rajčice ili octa.

(Krumpir i rajčica su noviji sastojci, tj. tek u 17. stoljeća)



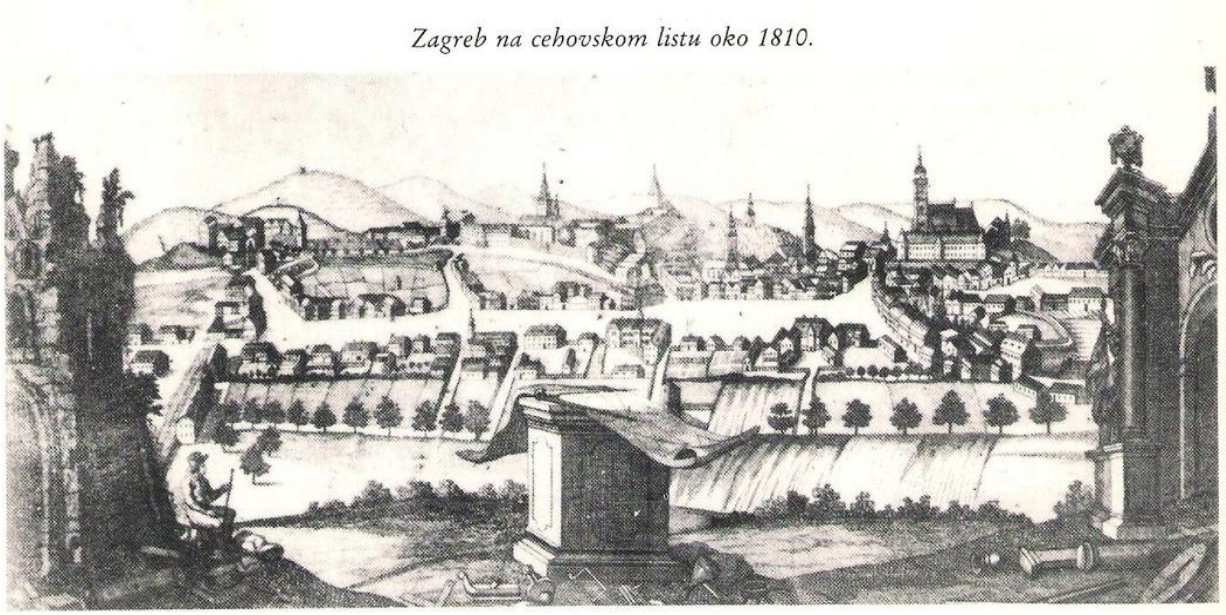
Župna crkva Sv. Marka u Zagrebu imala je u XVII. stoljeću jedanaest manjih oltara. Iz iscrpnog izvješća vizitatora kanonika Pepelka iz 1742. godine, bilo je u crkvi trinaest oltara sa zidanim menzama i trokatnom nadgradnjom. Većinu oltara podigli su gradečki cehovi, ponekad mijenjajući njihove titulare, ali uvijek postavljajući uz njih i svoje zastave. Mnoštvo oltara, slika i cehovskih

zastava dalo je doista specifičan izgled i šarenilo baroknoj unutrašnjosti te relativno male crkve.



Zagreb na cehovskom listu oko 1780.

Zagreb na cehovskom listu oko 1810.



Starinski je pozdrav na hrvatskim cehovskim sastancima glasio:

»Ljubav i poštenje svakomu bratu!«

TRGOVCI

Trgovačke odredbe (Zagreba) iz godine 1425.:

Trgovac, koji prodaje, smije kod jedne funte ulja zaslužiti samo 2 denara. Uzme li više dobitaka, tada mora gubiti cijelu količinu svog ulja. Tkogod prodaje ulje, papar ili drugu robu na vagu, mora se služiti samo njemačkom funtom. Upotrijebi li kakve druge utege, tada će izgubiti robu, koju prodaje; a povrh toga mora još platiti globu od 6 maraka. Hljebari, koji na trgu sv. Marka prodavaju kruh, smiju zaslužiti samo 40 denara na jednom kablu (vaganu) brašna, od kojega prave kruh. Ribari smiju tražiti samo 1 denar za 12 velikih ili za 24 mala raka; tko bi prodavao skuplje, neka mu se oduzmu raci. Lončari moraju za 1 denar dati 4 peharca, kakve trebaju krčmari. Gradski ribari, koji stanuju na lijevoj obali Save, ne smiju kupovati ribe od prekosavskih ribara; učine li to ipak, tada će im se kupljena riba zaplijeniti. Svaki ribar mora uopće sam prodavati ribe, koje je uhvatio. Ribari, koji dovezu na trg svoju ribu, smiju prodavati samo do podneva; koje ribe ostanu dotle neprodane, njima će gradski dekan dati poodsjecati repove, da ih ribari ne bi mogli sutradan prodavati kao svježe ribe. U korizmeno doba, kada se u Zagrebu nije smjelo jesti drugog mesa, smiju ribari na trgu sv. Marka prodavati svoje ribe i poslije podne sve dotle, dok ne zazvoni zvono, koje građane zove na propovijed.

Do početka drugog svjetskog rata postojalo je nekoliko „ketuša“ (ketuš - isto što i „pajdaš“) - udruženja ribara, koji su zajedno posjedovali čamac i ribolovnu opremu i zakupljivali pravo ribolova na Savi. Rijeka Sava u prošlosti je izgledala drugačije nego danas, imala je razvedeni tok a riječna matica bila je sjevernije od današnjeg toka. Prisavski pojas bio je zapleten rukavcima, starim koritima i otočnim i poluotočnim zemljištima između kojih je pretežno bila šuma.

Rijeka Sava bila je važan plovni put i često sigurnija veza od kopnenih prometnica. Promet robom na Savi obavljao se splavima ili čamcima izdubenim iz jednog trupca, s plitkim ali širokim dnom.

Još u srednjem vijeku spominje se savska luka u Stenjevcu. Pored današnje Savske Opatovine bio je poznat Otok Sv. Jakova na koji dolaze 1218. redovnici cisterciti (cisterciti su zaslužni za širenje „novog“ poljodjelstva Evropom u 13. stoljeću što je omogućilo preživljavanje tadašnje populacije) . Tadašnji stanovnici sela oko Save živjeli su od ribolova, prodavajući je ili mijenjajući za živežne namirnice. Danas se samo sa tugom možemo podsjetiti tih davnih vremena kad je u Savi bilo obilje riba: smuđ, štuka, šaran, som, platnica, tintoš (podust, „štupser“) ..... Tijekom gradnje crkvenog zvonika na crkvi, na današnjem Preradovićevom trgu, pronađen je u zemlji prastari savski čamac).

Nijedna piljarica ne smije na trgu sv. Marka do podneva prekupljavati robu, koju na trg donesu vrtlari i poljodjelci. Ako to ipak učini, tada će joj gradski prisežnici zaplijeniti kupljenu robu. Stojeći ili sjedeći kod svoje trgovine na trgu, ne smije piljarica presti ili tkati, jer se stupama ili pozderjem može natepsti hrana, uslijed čega bi stradalo zdravlje kupaca. Isto se zabranjuje i onim ženama, koje na trgu prodavaju sol i kruh. Prekrši li koja piljarica, solarica ili hljebarica tu zabranu, platiti će prvi put u ime globe 60 denara, drugi put 3 penza (120 denara), a treći put gubi robu, koju je na trg donijela.

Do podne smiju samo građani za domaću svoju potrebu kupovati na trgu sv. Marka dovezeno žito, zob i sijeno. Tko bi to prije podneva kupio u tu svrhu, da žito, zob ili sijeno dalje preprodaje, tomu imaju gradski prisežnici zaplijeniti kupljenu robu. Isto tako smiju prije podne na trgu samo građani za kućnu porabu kupovati platno, što ga na trg sv. Marka dovezu okolišne seljakinje. Kramari i krojači mogu takvo platno kupovati tek onda, kad podzvoni podne. Svaki trgovac mora imati mjere, koje su obilježene gradskim pečatom i pečatom onogodišnjeg suca, a prije toga izmjerene gradskom kamenom mjerom, ...

… te su odredbe kasnije bile nadopunjavane prema novim prilikama i potrebama. Tako se na pr. kod trgovine stokom odredilo, da prodavač ne smije govedo ili koje drugo živinče, što ga je prodao, uzeti natrag od kupca, ako mu tko makar koliko više ponudi. Učini li to ipak, tada mora platiti globu od 10 maraka (2.000 denara). Ako je tko zakapario vino, onda je prodavač, kada je to vino kupcu doveo, morao priseći, da ga nije vodom razvodnio ili s drugim vinom zamijenio.

Iz tih davnih dana zanimljiva je i odredba gradskog suda u Zagrebu o vrijeđanju; što se najčešće primjenjivao zbog filarki tj. piljarica na Markovu trgu koju su prodavale kruh, mlijeko, sir, maslac, jaja, voće i povrće. Stojeći ili sjedeći jadne do druge često su se ove žene radi utakmice u svojoj trgovini zavadile. U svakom slučaju obično bi padale uvrede s jedne i s druge strane. Zato je gradski sud god. 1384. dao istesati kamen i na njega pričvrstiti lanac. Kamen je redovito stajao na „prangeru“ (u srednjem vijeku stup sramote, sramotište, koji stoji na javnom mjestu). Kada su se piljarice zavadile, onda ih je gradski sudac radi međusobna psovanja osudio ovako: jednu „filarku“ odvedoše na „Dverce“, a drugu k „prangeru“. Ovdje bi onda na vrat objesili sramotni kamen, koji je morala nositi od Markove crkve do „Dverca“. Ovdje bi joj kamen skinuli, te ga objesili o vrat drugoj „filarki“, koja ga je morala nositi do župne crkve.

Grad zapravo živi po diktatu kraljevske vlasti (daje im se i statut slobodnih gradova, po zasluzi, što ujedno znači neka povlastica) i uglavnom se sastoji od obrtnika, manjim dijelom trgovaca. Gradske vlasti brinu o vrsti i vrijednosti novca koji kola gradom, trgovačkim mjerama, pazi da ne dolazi do varanja u kvaliteti robe ili njenom vaganju.

Gradsko poglavarstvo još je g. 1425. izdalo i ponovilo 1494., zabranu stranim trgovcima, koji svoju robu dovoze na tržište, istovarivati po krčmama ili u privatnim stanovima. Učine li to ipak uslijed neznanja, tada mora globu platiti onaj krčmar, u čijoj krčmi je trgovac svoju robu prodavao, jer njemu mora biti poznata ova zabrana. Za svu robu koja je ulazila u grad morala se plaćati mitničarina (gradska trošarina-carina). Prema cjeniku iz 1481. mitničarina se različito plaćala, od pojedinih kola, sapetih, suknom natovarenih, plaćalo se 1 forinta, od ne sapetih pola forinte. Od limuna i naranči trebalo je platiti po funti težine dva denara. Za kolica natovarena ribama, plaćalo se dvije forinte. Ako pilići i ptice ne vrijede više od deset dinara, onda se ništa ne plača. Od jedne bačve ulja moralo se platiti jedan denar, a od svatovskih kola i svatova ništa se ne plača. Ne plača se ništa od žita plemića i ne plemića koje se vozi u mlin.

Senatori grada Zagreba stvoriše 7. veljače 1640.:

Od sada moraju tržni nadzornici (navode se imena) marljivi nadgledati meso, koje se prodaje u mesnicama. Isto tako imaju nadgledati i svu ostalu robu, koja se prodaje kako na trgu tako u dućanima. Naročito neka pripaze na utege, na rif (stara ugarska mjera za dužinu; 70 cm), na papar..... Funta govedine ili teletine ima se prodavati po 2 krajcara, ako je meso tusto i prvorazredno; ako je pak mršavo ili slabije kakvoće, onda mesari ne smiju tražiti više od 2 denara za jednu funtu. (Tri krajcara vrijedila su tada četiri denara). Poslije Uskrsa smije se funta loja za izradbu svijeća prodavati po 4 denara. Lojene svijeće moraju biti tako velike, da 10 svijeća važe 1 funtu. Teletinu i govedinu smiju u Zagreb na prodaju dovažati također ljudi iz okolnih mjesta. Ako bi koji od domaćih mesara, iz želje za dobitkom, pokupovao tako doveženo meso, onda mu tržni nadzornici mogu to meso zaplijeniti i odnijeti.

O témpora, o mores!. Inspektori 21 stoljeća - gdje ste!?

Prevaranata je bilo i među pekarima, tako je Gradski magistrat 1676. donio odluku da pekare koji peku hljebove lakše od propisane težine više neće kažnjavati novčano, kao dotad, nego potapanjem. Prekršitelja bi zavezali i tako ga bacili u Savu, a izvukli bi ga tek kad bi se dobrano napio vode i onesvijestio.

Danas se stariji stanovnici Zagreba, ali i šire okolice, prisjećaju mesarskih legendi od prije više desetljeća:

Rabusa, Mlineka, Šlegla, Mokroviča, Gavrilovića i nekadašnjeg *Sljemena* (s poznatim sloganom: *Domaće je – domaće*) kod kojih su se kupovali mesarski proizvodi:

Zagrebački nazivi mesarskih proizvoda

Ausštosfedrih	grebena pržolica
Brustšpic	prsa
Fedrih	vratina
Federšpic	meka vratina
Friški tušt	špek - slanina
Frišling	mlado prase, odojak
Hiftelšpic	vrh kuka
Kavaliršpic	ribica
Lungenbraten	pisana pečenica
Mitelštukflam	slabina
Prezvuršt	tlačenica
Rirdekel	dopržolica
Rostbif	križna pečenica
Rostbraten	pržolica
Rozn	ruža
Srčanica, cof	bubrežni ovojak
Šinjek	svinjsko meso s vrata
Šmirvuršt	pašteta
Špicflam	mekana srednja rebra
Švajnskare	svinjski karmenadl
Šultermajzel	dolopatica, doplećka
Šultersplaten	podlopatica, potplećka
Švargl	debela koža na slanini, vrsta debele kobasice; svinjski želudac nadjeven kožicama, finim mesom, krvlju i začinima
Tafelšpic	butina (rez govedine s vrha buta)
Tašenflam	masna potrbušina
Vajsbraten	svinjsko meso uzduž kralježnice
Viršli	hrenovke



Na uglu Ilice i Frankopanske ulice, u nekada posljednjoj zidanoj prizemnici na južnoj strani Gornje Ilice, otvorena je mesnica. Prvi vlasnik bio je kobasičar Zellner, poslije njega Angerer, kojega je naslijedio Neidhart, a ovoga Rabus o kojem se govorilo:
da su kod Rabusa bile najbolje hrenovke i jegervuršt u Zagrebu.

Jezik starog Zagreba, jezik purgera kojim je pisala Marija Jurić Zagorka i Krleža, danas se sve manje čuje. Rijetke „frajle“ - danas bake, i njihovi nekadašnji kavaliri – danas „grosfateri“ koji povremeno dolaze u „Gradsku“ ili „Dubrovnik“ još su jedini koji se služe tim jezikom. Zagrebački germanizam – autohtoni jezik – agramerskog duha, nažalost odlazi u povijest zajedno sa svojim tvorcima. Odlazi i možemo mu reći – „pa-pa“, pozdravom za koji mnogi ne znaju da je podrijetlom iz Beča.

Ti naši *melšpajzi* kao naprimjer *kitnikes, ili klecenbrot* ugodnog *gešmaka,* mogli su se dobiti i u nekadašnjim *pajzlima.*

Trgovački ceh osnovan je 1698. godine kako bi zaštitio interese svog staleža, što je i potvrdio kralj Leopold I. 19. veljače iste godine u Beču. Pravila od 15 članova zapisana su u latinskom jeziku. Za patrone (zaštitnike) biraju se: blažena djevica Marija (Srpnica), sv. Franjo Serafinski i sv. Antun Padovanski. U tim pravilima se dozvoljava vanjskim trgovcima kućarenjem (pokućarci - sitni trgovčići, koji idu od kuče do kuče; inače pravila trgovačkog ceha zabranjuju kućarenje u Zagrebu) prodavati, bez zapreke, samo: oštrige, parmasanski sir, limune, naranče i sličnu „primorsku“ robu.

Da je u Zagrebu bilo uzgojenog južnog voća, a ne samo uvoznog, govori nam i slijedeći zapis*: „na prostoru kućnih brojeva 70 i 72 u Vlaškoj ulici nalazio se voćnjak južnog voća (naranči, limuna i dr.) biskupa Maksimilijana od deset jutara, uništen u velikom požaru 15. lipnja 1803. godine“.*

Što su trgovci prodavali u to vrijeme, saznajemo iz starih zapisa: govedinu, teletinu, *čoklovinu* (lošu teletinu) *prepovedano* (zabranjeno) je seči, teleća glava, teleće noge, *friška tušća* (slanina, špek), friško salo, suho slaninsko meso, suho salo, janjetina, bravetina, kozlovina, raspušćana slaninska mašća, cvrti loj, *melja* (brašno), bela melja, rosta melja, žemlja, pekovski kruh, černi kruh, filarski kruh, *muški* (seljački), zelje, repa, zelenina, mlijeko, sir, jaja, maslo, živad, divljač, riba, rakovi, voće ..... , a iz Primorja sol, morske soljene i sušene ribe, mirodije, voće i slatko vino.



Tržnica s mesom pernate i dlakave divljači

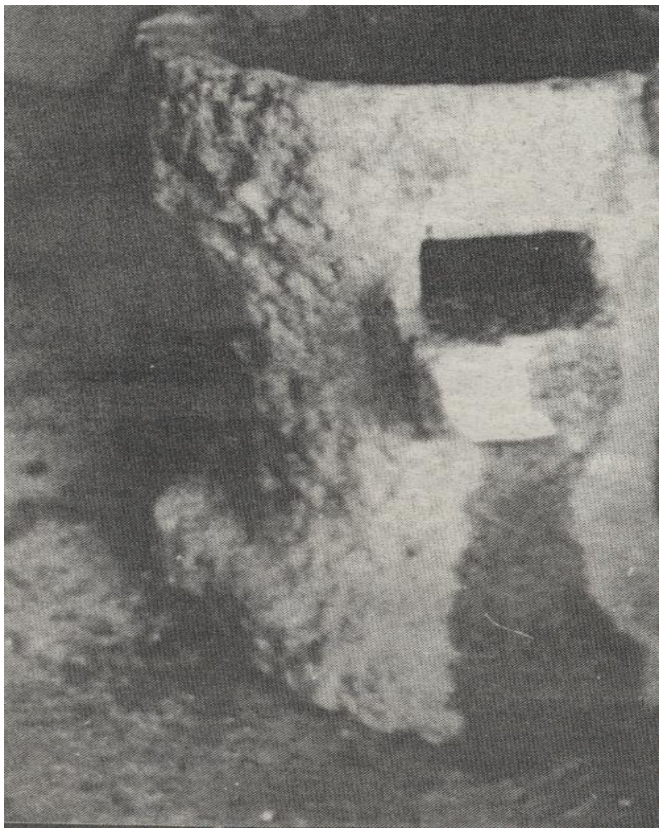
Slaninske i janjeće pečenke slobodno je prodavati tak vendar, da celog brava, janjca ali kozla speći i pečenoga pri pečenki na vsakomu funtu ober (povrh) *gore rečene cene 1 krajcar potrebuvati more (ovaj dodatak je za uslugu i trošak pečenja); iste tako pečenke ne na prostom nego vu kuhinah ali drugom segurnom krovom peči slobodno bude.*

Zločestoga mesa sečenje i krav brejih mesarenje oštro propoveda se.

Trgovci su uvozili različitu robu: šafran, papar, šećer (žuti i bijeli), smokve, limune, naranče, bademe, rižu, ulje, malvaziju, grožđice, sol, jegulje, haringe, oštrige, suhe ribe i hobotnice, pa razne vrste svile, sukna i platna, također gotova odijela i obuću, a i razno oružje.

Neki trgovci, građani i stanovnici Gradeca trgovali su samo jednom vrsti robe, npr. suknom, platnom, solju, žitom, južnim voćem, pa su ih zvali „žitari“ ili „solari“. Oni pak koji su trgovali različitom robom zvali su se „štacunari“ ili „kramari“.

Gradska tržnica bila je opskrbljena raznolikim proizvodima, naročito za sajmenih dana, i to pšenicom, raži, ječmom, zobi, bobom, lećom, hmeljom, različitim voćem, medom, voskom, vinom i raznovrsnim povrćem. Osim domače peradi, na trg su dopremali i konje, volove, krave, telad, janjce, koze i svinje, ali i mnogo mesa divljači, naročito srnetine, veprovine, zečevine i kunovine. Sava i njene pritoke bijahu bogate ribom, pa se na trgu moglo uvijek naći svježih, osoljenih i na dimu sušenih riba.



Medvedgradska medenica (mjera za žito)

Posuda zvana *kamenica*, ta zagrebačka mjera, uz varaždinsku, već u srednjem vijeku bila je proglašena kraljevinskom, što je uz mnoštvo lokalnih mjera, značilo službenu mjeru na cijelom području tadašnje sjeverne Hrvatske. Na Markovom trgu još su 1848. stajale dvije takve mjere za mjerenje žita i vina. Još od 13. stoljeća, unatoč utjecajima Venecije ili kasnije Austrije, imali smo svoju, hrvatsku mjeru kao dio srednjoeuropskog sustava mjera, koja je iznosila 20,42 današnje litre.

Početkom 15. stoljeća zabilježen je u Zagrebu veliki proces zbog patvorenja šafrana.

Godine 1500 dolazi u Zagrebu do neke vrste štrajka gradskih *filjarki-hlebopečica*; ogorčene mjerama vlasti, odluče obustaviti proizvodnju. Štrajk su gradske vlasti odlučno prekinuli, jer je bio „ na sramotu gradu „ i kruh se ubrzo i dalje mijesio.

Današnji prodavači ribe su u povlaštenom položaju prema srednjovjekovnim prodavačima ribe. U Zagrebu se smjelo svoju ribu prodavati na trgu do podneva. Ribi koja je do tada ostala neprodana, gradski je dekan dao odsjeći repove, kako ta ista riba sutradan ne bi bila prodavana kao svježa. Slični su propisi vladali i u primorskim gradovima što govori da su naši stari i te kako vodili računa o zaštiti potrošača. A na tim svakodnevnim trgovima prodavalo se: konji, goveda, sitna stoka, divljač (zečevi, srne i veprovi), slatkovodna i morska riba u svježem i konzerviranom stanju, med se prodavao u saću i ocijeđen (dugo vremena jedino sladilo, a od meda se radila medovina koja se miješala s vinom i kao *molca* ili *mellatum* bila na visokoj cijeni), vosak u sircima (vosak je bio jedino sredstvo za svijetljenje), a posebno su bili cijenjeni mljekarski proizvodi. Seljaci su donosili na trg kože pitomih i divljih životinja.

Zahvaljujući velikoj i plodnoj ravnici kraj Zagreba i brežuljkastima padinama Medvednice, gdje su postepeno nicala brojna sela, Gradec je bio obilno snabdjeven poljoprivrednim i stočarskim proizvodima.

„Jelačićev trg. Na ovom mjestu do g. 1858. zapuštenom i u kišovito vrieme vrlo blatnom trgu obdržavali su se sajmovi ne samo za živež, povrće i voće, kako to danas biva, nego i za marvu i drugu robu dopremljenu na kolih.

Zagrebački gradonačelnik Vjekoslav Frigan objavio je 15. listopada 1861. da će Zagreb, počevši od 7. studenog 1861. svakog četvrtka održavati tjedni sajam. Za obdržavanje tjednih sajmova određuje se slijedeći trgovi (pijace), naime: trg bana Jelačića, trg na Kaptolu i Novi trg (godine 1866 dobio je ime „Zrinski trg“.

Na Novom trgu smiju se prodavati jedino: drva, marva svake vrsti, žito i ostali žitak, ugljevlje svake vrsti u vrećama, sijeno, slama, vino u vožama (bačvama), zelje, repa, krumpir i t.d., ako se dovezu na kolima, te sve ono, što se

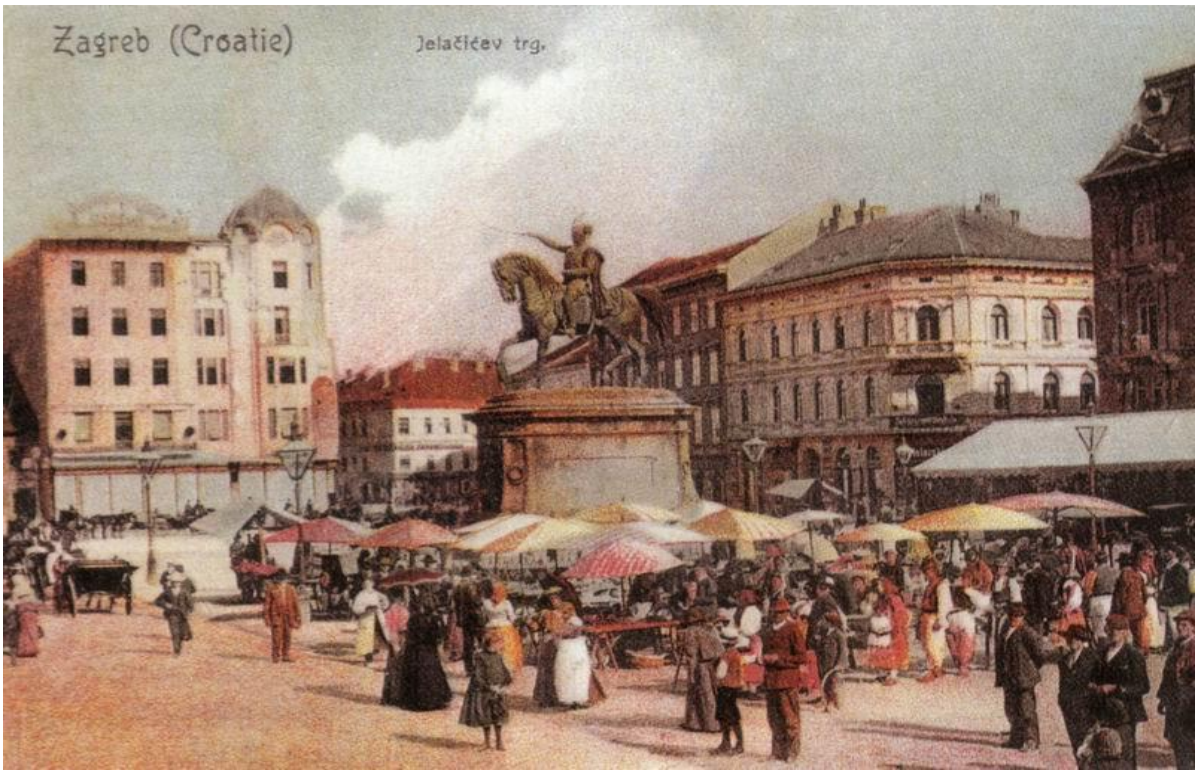
u velikom prodaje i na kolima doveža; zatim imaju na ovom trgu mjesto rakijaši i oni, koji prodavaju pecivo.

Trg bana Jelačića i trg na Kaptolu određuje se za prodaju slijedećih stvari, naime: zelenine, mesa svake vrsti, mlijeka, sira, jaja, masla, živadi, divljači, riba, rakova, voća i ostalog za dnevnu kućnu potrebu nužnog žitka; zatim peciva svake vrsti, brašna, cvijeća i t.d.

Na obim ovim trgovima prodavat će svoje proizvode: lončari, kotlari, košarači, češljari, opančari, čižmari, krojači i oni, koji trguju starim stvarima; zatim rakijaši, pekari i filarke.

Danas je Jelačićev trg srdce gradskog života, a okružavaju ga veleliepe moderne kuće dvo- i tro-katnice, pa će doskora nestati i ono malo starijih sgrada, što ih još ima na sjevernoj i iztočnoj mu strani.

(A. Hudovski, *Kažiput za uroñenike i strance*, 1892.)







O ženama-prodavačicama tog trbuha grada, koji opskrbljuje svojim proizvodima sve stanovnike, krčme, gostionice, kasnije i hotele, kako bi ih kasnije domaćinski oblikovali u bezbroj ukusnih jela, Henri Beguon 1913. kaže:

Ovdje se svakog jutra održava trg (misli na Jelačićev trg). Ništa nije tako zanimljivo i slikovito kao nošnje seljakinja. Ove stoje pred malim stolom, na kojem je smještena njihova roba. Svaka prodaje ono što je ubrala u svom vrtu: nešto kupusa, repe, luka u velikoj količini i malo ružičastog grožđa, vrlo slatkog, koje nazivaju kraljem grožđa. Nisam nikada propustio da ujutro ne protrčim kroz redove na trgu, da se divim crvenim vezovima, kojima se prekriti bijeli vuneni haljeci seljakinja.

„Večer“ iz 1932. godine donosi:

TO SU BILE SAMO PREDRASUDE ! ....
NEKADA SU ZAGREPČANI SMATRALI
žabe, školjke i puževe ODURNIM JELOM
A DANAS SE TO SMATRA PRAVOM POSLASTICOM

ZAGREB, 8. III.

Zanimljivo je promatrati neke Zagrepčane, kad prolaze kraj „štandova“, na kojima se prodavaju recimo - žabe. Zaustavljaju se, pregledavaju i okreću glave, da opet nekoliko časaka iza toga stanu, pa da sažalno gledaju one, koji kupuju.

Ne bi ih ja jela, da netko dade milijun dinara! - obično će kazati koja konzervativnija domaćica. Na to se počne razvijati debata, koja od prilike glasi ovako:

- A zakaj ne ? To je tak fino ... - Jujna ! ... Fujtajfl ! ... Tak hladno, sluzavo ! ... Gdo bi to jel ? ... - Čujte, da jednom probate ! - Znate, da vam je to tak dobro ... kak pohani piceki ! ... Još bolše ! .... Tak, na sredini: izmedju piceka i riba. Nekakovi posebni tek, ali jako dobro. - Da ja to svom starom denem na stol, bi mi v glavu hitili ! ... - Probajte ! Ja sam svom starom dela, pa je mislil, da jede pečene golubove ... ali mu je šmekalo.

Riječ po riječ i ona, koja se klela, da ne bi jela ni kupila za milijun dinara žablje krakove, ipak se na koncu odlučuje i - počne kupovati. Okreče se nekako stidljivo, da je ne bi netko vidio, ali - napokon kupuje, valjda odnosi kući, „poha“ i - stavlja „svom starom“ na tanjur. - Onda se valjda oboje smiju, jedu i uživaju, kako je to dobro, „kak pohani piceki ...

Tako je to s žabljim kracima, koji se sve više uvode na tržištu i danas gotovo i nema obitelji u Zagrebu koja barem jednom nije imala na stolu „pohane“ žablje krakove.

Slično sada postaje sa školjkama. Mnogo ih ima, kojima se „gadi“, a drugi ih s najvećom jagmom kupuju i - kod kuče uživaju u školjkama.

Puževa na našem tržištu još nema ali - doći će i njihovo vrijeme.

Da se od prilike vidi, koliko je prodano žabljih krakova. U godini 1938. ukupno 150.592 komada, a prošle god. radi slabije sezone samo 73.438 komada.

Prošle je godine na tržištu prodano 2.324 kilograma školjaka za jelo od čega odpada pretežni dio na kunjke, prstace i na oštrige.

GRADSKE ZABAVE

Srednjovjekovne zabave u gradovima ponajviše su vezane na uži krug rođaka i prijatelja. Slavili bi krštenje, vjenčanje, imendane i druge obiteljske svečanosti. Kod takvih zabava mnogo se jelo i pilo, pjevalo i plesalo (izraz – *krumpir bal* – odnosio se na javnu zabavu za najširu publiku). Među javne proslave spadale su poklade i cehovski blagdani. Svaki je ceh imao posebnog sveca, kojega je sebi odabrao za zaštitnika ili patrona, te na taj dan ni jedan član ceha nije radio, dopodne je bila svečana misa, a poslije podne držala se cehovska zabava.

Danas potpuno zaboravljeno, a nekada tradicionalno i vrlo popularno je i Zagrebačko salonsko kolo, vrsta plesa za koju se morala odjenuti propisana odjeća. Salonsko kolo je izvorni hrvatski plemički ples. U to doba, doba baroknih dvoraca, nazdravljalo se na latinskom, a dnevno uz hrvatski govorio njemački čisti schönbrunnski dvorski stil.

Uz sve negativnosti koje se pojavljuju u društvenim klasama, mora se jasno izreći da su upravo plemićki i građanski krugovi bili oslonac hrvatske kulture.

Poklade, Mesopust ili Fašenk spomenute su, uz ostale blagdane, u najstarijoj knjizi gradskih prihoda i rashoda 1614.-1615., 1639., 1650. i 1656. g., kao i troškovi pokladnih priredbi. Za 1639. g. zapisano je:

Marty, 5. Kupili smo dve guske k fašenku d. 30. Item za odkupljavanje guske koja je bila na stupu d. 48. Item dali smo za remenje k fašenku, f. 2. d. 10. Ite, dali smo na čavljeke, na paperus, na sopun, na olje s čim se je drevo i guska mazala d. 14.

Knjige za 1650. g. na dva mjesta donose pokladne rashode:

..1. marti na fašenk iz toga suda trošeno je vino na večnice. ..... 1. marti potrošili smo na fašenk vu večnice na zapoved g. sudca za confect, za fighe (smokve) za dare, za ke su igrali i derkali perstenca, fh. 3, d. 41.

Rashodi za 1656. g. i prema Bonifačić Rožin interpretaciji:

Godine 1656. bile su zagrebačke poklade vrlo žive i posječene. To se razabire iz bilježaka u gradskim računima. U Zagreb su došli mnogi velikaši, pa im grad u počast šalje varoškoga vina. Zagrebačke poklade su već toliko na glasu, da privlače u grad gospodu iz njihovih dvoraca (feudalni zimski turizam!). *Valjda ih najviše viteška igra Prstenec* (prstenec; pokladna viteška igra kopljem u Zagrebu (slična sinjskoj alki) *je prvi put zabilježena u troškovima za 1650. g). Perceptori* (poreznik; franc. percepteur, čit. persepter) *su doslovce zabilježili*

1656.: „Die 10. februarii na zapoved gospode magistratuša iz suda drugoga od vrat dano je one gospode na dar, ki su došli v Zagreb „na recreatiu“, kako Teršačkomu (Frankopanu)*, Zrinskomu etc. vsakomu po 4 koršole*.“ *Opet 23. II.: „Zrini Petru dani su 4 koršoli“. O pokladama se po običaju puno vina pije. Zagrijani vinom zagrebački „detići“* (naučnici) *su se potukli s nekim slugom Petra Zrinskog. Da bi izgladio neugodni događaj, grad je Zrinskome poslao varoškog vina:*

24. II. naspet Zrini Petru k obedu i k večere 6 koršolov (koršola (mađ. korsó) vrč; naziv za oveću trbušastu zemljanu bocu s drškom za nošenje; na toj je dršci rupica kroz koju se pije)*, a to je zato davano za radi detićev, ki su bili na fašenk Zrinskoga slugu posekli.*

Za pokladnu gozbu u gradskoj vijećnici naročito se je spremalo jelo. Sabol Gregurica nagrađena je „za trud što je pomagala k fašenku kolačiće peči“. Perceptori su posebno zabilježili, da je na Fašenk u vijećnicu trošeno „varoško vino“. U stavci „Exitus ili potrošak varoški“ zabilježili su 29. veljače: *„potrošeno je na fašenk na dari igranja (prstenca) i goščenje na večnice poleg staroga običaja, vsega zevsema 13 forinti i 15 dinara“. Mnogo više nego 1639.*

Sudeći po troškovima za pokladne zabave dade se zaključiti, da je u drugoj polovici 17. stoljeća zabavni život u Zagrebu bio vrlo razvijen. Gradu je išlo u račun da priređuje stare pokladne običaje, jer blagajni donose korist. Bogata gospoda se tu odmaraju i zabavljaju, a ti običaji i puk smiruju, koji se od vremena do vremena buni.

Iz spisa gradske uprave vidi se da je ta igra priređena i 1656., 1696 na Pokladni ponedjeljak, ponovo 1697. i 1709. g. na Pokladni utorak, što je i posljednji podatak o toj igri u Zagrebu:

Tekuće godine 1709. po milosti svemogućega Boga i osobitoj slozi gospode suca, magistrata i općine s građanima opet bi uveden hvalevrijedni nekadašnji običaj, da sudac na dan uoči Bogojavljanja priredi objed za one, koje to patri. Jednako bi posljednjeg dana poklada, naime u utorak (obnovljena) vrlo časna igra kopljem, zvana Prstenec (ita etiam ultimo die, id est Martis, Bacchanaliorum honestissimum hastiludium, Perstenecz dictum) što sve služi na slavu Božju, a za utjehu i probitak grada i građana).

Danas nam nisu znana pravila te viteške igre (koje su se održavale još u 14. i 15 stoljeću, a igrači su gađali kolut kopljima obješen na stup), da li se trčala na konju ili pješke. Ako su Prstenec trčali konjanici, moglo je to biti na Trgu bana Jelačića nekadašnjem sajmu kod zdenca Manduševac (Vrelo Manduševac spominje se prvi put u 14. stoljeću. Izviralo je na mjestu današnje Bakačeve broj 3. Oko zdenca razvilo se u 17. stoljeću sajmište. Sudski spisi o progonima vještica spominju ga kao glavno sastajalište vještica. Staro vrelo zatrpano je 1852., a voda

je dovedena do novog zdenca na današnjem mjestu, koji je tada uređen kao fontana osvijetljena ukrasnim peterokrakim kandelabrom – tada još na petrolej).

Za neženje, sve imućnije mladiče, 3. sjednica u kolovozu 1635. Gradskog zastupstva (tj. senatori i asesori slobodnog i kraljevskog grada Zagreba) nije bila „po volji“, jer je donijela jednoglasnu odluku:

Svi imućniji mladići, koji nemaju zakonite supruge, moraju se oženiti najkasnije do „mesopusta“ (pokladnog utorka) g. 1636. pod prijetnjom globe od 100 zlatnika (dukata). Tko bi se usprotivio plaćanju određene globe, tomu će gradsko poglavarstvo zatvoriti radionicu ili trgovinu. Njemu ne će biti dozvoljeno, da u „našoj sredini“, tj. na području grada Zagreba obavlja bilo kakve poslove, dok se posvema ne pokori toj odredbi.

Penjanje na stup s guskom na vrhu bila je druga zagrebačka karnevalska atrakcija. Stup je bio premazan sapunom i uljem, a tako i guska. Penjač koji bi stigao do vrha dobio bi gusku.

U Danici Ilirskoj 1840. god. objavljena je pozivnica za ples - red za maskenbal:

Balovi bez broja, muzika u svakom kutu, maškare čitave noći na ulicah, svagde vesela lica, svagde smeh i pesma.

Pokladni plesovi pod maskama, početkom 18. st. bili su osvježenje u društvenom životu Zagreba, a za njihovo priređivanje najzaslužnija je grofica Maria, supruga banskog namjesnika Ludviga Erdödyja. Plesovi su priređivani u kućama plemića, gradskog suca, u Banskim dvorima i kod nadbiskupa na Kaptolu.

Do tada „dostojanstvene plesove“ zamjenjuju „novi“ polka (češko-poljski živahan ples, u parovima, u 2/4 taktu, nastao oko 1830. god; jedni mu izvode ime od Polka - poljakinja, a drugi od *češ*. pulka - polunota, pola takta, polukorak; polka se brzo proširila u London, Pariz i postala popularna kao rock i twist), galop (jednostavan plesni okret u 2/4 taktu, popularan u Mađarskoj zbog sličnosti s čardašem; isp. galopad) i mazurka (vrsta poljskog živahnog plesa u 3/4 taktu, dominantan ples plesnih dvorana nakon valcera naročito na oficirskim balovima (toptanje nogama, zveket ostruga). Valcer je kod nas dugo smatran nedostojnim zbog - grljenja (ples udvoje u 3/4 taktu. Kod nas je često zvan i „valjka“.

Palača Gvozdanović, smještena u gornjogradskoj Visokoj ulici, svjedoči o visoko kulturi stanovanja u Zagrebu krajem 19. I početkom 20. stoljeća. Palaču je s cjelovitim inventarom darovana gradu Zagrebu vlasnica Anka Gvozdanović 1966., a godinu dana kasnije je predana na upravljanje Muzeju za umjetnost i obrt, pod čijim okriljem djeluje i danas. Palača je u prošlim vremenima održavala različite društvene sadržaje, od poslovnih sastanaka i klupskih svečanosti do

vrtnih i salonskih zabava, koncerata i plesova, koji su obogatili društveni život Zagreba.

Skulpture, fotografije, namještaj i predmeti umjetničkog obrta od srebra, stakla i porculana iz razdoblja od 18. do 20. stoljeća, smješteni u salone sa stilovima iz 19. Stoljeća. Pored vrijednih umjetničkih djela, sačuvani su svi detalji unutrašnjeg uređenja – paravani, sagovi, stolnjaci, veziva, podlošci, lepeze, jastuci, suveniri s putovanja, obiteljski dokumenti i fotografije, složeni kao što je to bilo za života vlasnice. Ovdje su se družili članovi popularnog društva *Kvak* i ostali ugledni zagrebački bankari, profesori, odvjetnici, liječnici i činovnici često ugošćeni i bogatim maštovitim večerama, čiji su naputci sačuvani.

Sa svojim salonima, Crveni, Crni Plavi, Zeleni, raskošnom blagovaonicom i plesnom dvoranom, predstavljalo je pravo kultnom mjesto druženja.

U svibnju 1879. sastala se skupina ljudi kod "Krampusa" (I. Gerersdorfer, F. Strozzi, A. Fijan, N. Milan, A. Schlesinger i J. Šenoa) koja je osjetila potrebu da osnuje društvo u kojem bi se moglo zabavljati, razgovarati o svakodnevici, umjetnosti i literaturi. Nakon raznih prijedloga, slušajući kreketanje žaba iz obližnje bare, prihvaćaju pozdrav "kvak" i ime društva "Kvakački klub". Godine 1880, 1. studenoga, uselili su se u vlastite prostorije u Demetrovoj 3. Svake subote održavaju se "Kvakancije". Pravila zabranjuju razgovor o politici i vjeri. U razvoju društvenog života u Zagrebu ovo je možda jedinstveni primjer kako se jedno društvo, koje je okupljalo pripadnike različitih profesija (bankare, industrijalce, činovnike, profesore, liječnike, umjetnike i dr.) moglo održati u slozi.







salon za primanje



plesna dvorana



Salon je namješten u duhu historicističkih stilova druge polovine 19. stoljeća, Pored vrijednih umjetničkih djela, u zbirci su sačuvani svi detalji unutarnjeg uređenja - paravani, sagovi, stolnjaci, veziva, podlošci, lepeze, jastuci, suveniri s putovanja, obiteljski dokumenti i fotografije te raznovrsni sitni predmeti u istom rasporedu kao što je to bilo za života vlasnice gđe Gvozdanović, kako bi se posjetiteljima omogućio cjelovit doživljaj povijesnog ambijenta.

Adam Baltazar Krčelić piše u Iz ANNUEA ILI HISTORIJA 1748.-1767.:

Ove zime više nego ikad ispoljila se u Zagrebu raskalašenost u zabavama i, da tako kažem, trijumf razblude. Doduše, već je 1749. pokojna grofica de Erdody uvela javne plesove, koji se prije toga nisu u Zagrebu nikada ni vidjeli ni čuli, tako da se nije ni znalo što je to ples. Ona nije smatrala nedostojnim da sama sebe, s nekoliko pripadnika prvih obitelji, predstavlja u nekoj njemačkoj komediji, prema čemu je ipak građanstvo i plemstvo osjećalo neku odvratnost. Njima se to nije ni moglo svidjeti, jer su prije smatrali obrazinu i krabulju (predmet koji pokriva oči i nos, krinka; dio kostima, simbolički prikriva identitet osobe) *nečim đavolskim*

Kada je nakon smrti te grofice, koja je voljela zabave, došla u Zagreb žena grofa namjesnika Terezija Illeshazy, mlada žena divna tijela (poput Dijane) koja je voljela društvo (i zato bila odana nasladama i taštini), promicala je u najvećem stupnju takve priredbe. Prijašnjih godina, kao 1750.-1751., priječili su joj to biskup i Erdödy, ali su se ipak priređivali javni plesovi, krabulje i druge takve zabave po privatnim kućama, a 1752. čak i u kraljevskoj kući, jer je Klobušicki tada već bio premješten, a sadašnji se biskup ulagivao toj ženi. Na takve svečanosti bili su pozivani oficiri banske Krajine, koji su (iz obzira) morali uz veliki trošak provoditi u tim ludorijama čitavo vrijeme poklada od Bogojavljanja do korizme. Ove pak godine, kada je spomenuta grofica preuzela vodstvo toga, vladala je silna raskalašenost te su pozivane sve grofice, mlade plemkinje, kojima je ugađala raskalašenost, a tako isto i oficiri. Svaki je posjetitelj morao svake večeri platiti 34 krajcera (sitan mjedeni novac u Austro-Ugarskoj, stoti dio forinte; naši izrazi: novčić, križak, križar)*, a to je išlo u grofičin džep. Pristup je bio slobodan svakome tko bi naišao, bio seljak, bila služavka, samo ako bi uplatio taj iznos. Oficiri su morali dolaziti iz obzira, a isto tako pojedini mlađi građanski službenici i plemići, jer se onaj koji ne bi došao trebao opravdati. Na taj način ono što su građani i drugi prema predaji svojih predaka prije od sebe odbijali, sada su počeli njegovati i obožavati te raskošno živjeti, tako da se sram i stidljivost smatrala manom. I druge su stvari među ostalim tome pridolazile, ali ove su bile najznatnije.*

Kao znak jače prisutnosti plemićkih i velikaških obitelji u gradu se sredinom 18. stoljeća u karnevalsko doba počinju priređivati brojni plesovi u njihovim palačama. Uveden je tada običaj da se za „maskirane balove“ obavezno plača ulaznica, a pristup imaju i pučani. No, građani su ipak radije posjećivali vlastite purgerske plesove“, koji se održavaju u mnogim gostionicama i kavanama. Iz podataka o plaćanju općinskih pristojbi za ove priredbe doznajemo da je u jednoj pokladnoj sezoni oko 1780. god. u više gostionica održano nekoliko desetaka „balova“ sa stotinama posjetilaca.

Napose se spominje da su takve priredbe održavane u gostionici koju je na središnjem donjogradskom trgu Harmici držao u vlasništvu barun Magdalenić. U organiziranju karnevalskih svečanosti isticao se zagrebački kavanar Pley. On je

npr. god. 1786. zakupio veliku dvoranu palače Vojković (Matoševa ul. Br. 9.) za „ otmjene plesove“, a dvoranu općinske Vijećnice za zabavu pučana. Ukupno je te sezone Pley održao trideset priredbi, koje je posjetilo u svemu oko dvije i pol tisuće gostiju.

Društveni život zagrebačkih građana izvan prigodnih blagdana odvijao se uglavnom u domaćoj, kućnoj sredini. No, već od sredine 18. stoljeća imamo također podatke o poslovanju nekih kavanskih radnji na Gradecu. Kao prvi varoški „caffecoquus“ (kuhar kave) spominje se 1749-1751. god. Leopold Dun.

Jednu kavanu držao je kasnije na samom središnjem varoškom trgu, Markovu trgu, (na uglu Gospodske, danas Ćirilometodske ulice, preko puta gradske Vijećnice) trgovac August Pirling. Treba naglasiti da se tradicija ugostiteljskog ili trgovačkog poslovanja u tim prostorijama održala sve do danas. Oko 1830 god. tu je bio veliki dućan, na kojem je prema opisu suvremenika otvorio „dva ugledna i elegantna izloga“.

Za zabavu, kao i danas, tražio se uvijek razlog „tituluš“. Nikada se nije smjela prodati krava ili koji drugi komad „blaga“, a da se ne bi pio „aldomaš“ („likov“). Kad se dovršila gradnja kuče ili koje gospodarske zgrade, opet se moralo gostiti, pjevati i veseliti. Zabave nije manjkalo ni kod sprovoda („karmine“) da se potroši pokojnikov dio.

Na uskrsni ponedjeljak obavljalo se „tucanje s jajima“ (concussio ovorum). Ta se igra izvodila s pisanicama (obojenim jajima). Jedan dječak uzeo bi u ruku pisanicu, stisnuo je tako da joj se vidi samo bok. K njemu bi pristupio drugi dječak s isto tako stisnutom pisanicom. Sada bi dječaci udarili pisanicom o pisanicu. Kome bi se pisanica pri tome natukla, morao bi ju dati svom protivniku. Još u 14. stoljeću ova igra bila je omiljena i u Zagrebu kad su je igrali i odrasli, da bi u 15. stoljeću igrala samo djeca i već u 16. stoljeću se u Zagrebu ta igra skoro izgubila.

Na Ivanje (24. lipanj) palili su se krjesovi a gradska zagrebačka općina gostila je, u vijećnici, odličnu gospodu i gospođe. Na gradskom trgu pred Markovom crkvom palio se na Ivanje 24. lipnja veliki krijes. Bio je to prastari običaj još iz poganskih vremena. Stari Slaveni svetkovali su blagdan boga žetve čak i nekoliko dana. Da bi što svečanije proslavili taj dan, na Gradecu su prije toga očistili trg i sve ulice. Veliku lomaču pripremili bi kmetovi iz Gračana uz pomoć i nadzor gradskih prisežnika. Osim domaćih jela i pića spominju se na takvim gozbama i slatka južna vina (malvazija), južno voće (naranče - naranča je u 14 i 15 stoljeću bila vrlo skupo voće, smokve, ...). Oko krijesa se plesalo uz svirku duda (glazbeni puhači instrument s mijehom, sličan gajdama od kojih se razlikuje po trocijevnoj prebiraljki) i frula.

Veliki godišnji sajmovi i proštenja bili su također zabave, jelo i pilo. Zagrebački biskup Augustin Kažotić (u 14. stoljeću) kaže:

Ima takvih ljudi, koji na proštenja dolaze samo zato, da se opiju. Takvi se onda potuku, ružne pjesme pjevaju i vragometno kolo plešu. Neki dapače od njih sile i druge proštenjare, da piju bez potrebe.

Proštenje, prošćenje - crkveni god, kirvaj, crkvena slava (održava se ljeti); godišnji i tjedni sajmovi, tradicionalna su mjesta susretanja rodbine, znanaca ali i stjecanje novih poznanstava. U kulinarskom smislu obilježje proštenja i sajmova su pečenjari - sa svojim „štandovima“, „šatrama“ i licitari (kolačari, medičari).



Proštenje u Markuševcu (sv Šimun)

(autor slika: Slavko Tomerlin rođen je 2. ožujka 1892. u Kešincima kraj Đakova. Pučku školu završio je u Velikoj Kopanici, nižu gimnaziju u Vinkovcima, zatim na Višoj školi za umjetnost i umjetni obrt u Zagrebu 1908.-1912., te na Akademiji u Pragu. Profesori su mu bili Vlaho Bukovac i F. Zenišek. U Osijeku je 1919. otvorio privatnu slikarsku školu koja djeluje do 1921., poslije živi u Zagrebu. Jedan je od slikara o čijem se životu i radu zna malo. Razlog tomu je što je pripadao grupi autora koji se svojim radovima nisu priklanjali novim tendencijama u umjetnosti, jer nisu željeli odbaciti tradicionalni način građanskog slikarstva. Slavko Tomerlin umro je 26. siječnja 1981. godine u Zagrebu)



Slavko Tomerlin, Proštenje u Remetama 1931.



Proštenje u Šestinama; Slavko Tomerlin

Prijateljske veselice, proslave, gostoljubivo čašćenje - „pajdašije“ (kao npr. Purgarski klub u Zagrebu) za završetak berbe, krštenja mošta (Martinje), kolinje, vincekovanje, uspješan završetak posla ..... , koje svoje porijeklo u ispijanju pića imaju iz srednjeg vijeka, odvijale su se uz određeni ceremonijal -“štatute“.



Vinska pajdašija *„Društvo vinskih doktora od pinte”*

Koje odredbe „štatuta“ bi se primjenjivale ovisilo je o tome u kojima se okolnostima sastalo društvo i gdje. Sakupljeno društvo u gostionici gdje nema domaćina bilo je: *društvo samo za sebe*; u kući - kao gosti kod domaćina: *društvo pri stolu benefaktora* (*lat*. benefactor - dobrotvor), no zajedničko ime bilo im je - *Zagrebačka puntarija*.

Obvezan rekvizit je bio *„bilikum“* (od *njem*. willkommen dobro došli) - veliki vrč ili velika čaša iz koje se pije zdravica, dobrodošlica; različitih oblika i različito ukrašeni narodnim motivima i šaljivim natpisima. Taj bilikum se morao prije na dušak ispiti što je pretjerano, te je ispijanje ublaženo tako da ga se može ispiti na više puta.

- *Krapinska čutura* sadržavala je vina čak za 2 holbe (jedna holba=stara mjera za tekućinu, pola oke, pola litre, odatle naziv „polič“).
- *Trilikum*: trodijelni vrčić Čeh-Leh-Meh
- *Pehar „srabljivec“* (varalica - prevarant) zemljani vrč (pehar) je s rupicama („s ceckima“) i natpisom *„Svaki pije neka zdravo samo nek najde luknju pravo“.* Ima četiri rupice i mora se pronaći prava a druge tri vješto začepiti prstima i tek tada piti rujno vino.

U vrijeme održavanja zdravice, kad se pilo točno po odredbama stoloravnatelja, a to ujedno znači po pravilima „štatuta“ iz „bilikuma“ ili „trilikuma“ gost je dobivao ključ, komadić kruha i sol.

Posoljeni kruh bi odmah pojeo a ključ se morao držati u ruci neko vrijeme kao znak da su mu vrata kuće u kojoj se nalazi uvijek otvorena.

Za pajdaškim stolom (pajdaš mađarski - pajtas; drug, drugar, prijatelj, istomišljenik, kamerad; pajdaštvo/pajdašija - drugarstvo, prijateljstvo) razlikovali su četiri vrste gostiju

1. stari pajdaš
2. mladi pajdaš
3. pajdašice
4. pridošlice

Da veselje ne bi imalo neugodan završetak pazili se na pravila ponašanja iz „štatuta“. Nepridržavanje pravila strogo je kažnjavano, da ne bi bilo pretjerano strogo i sputavalo dobro raspoloženje dana im je vesela nota, koja ustvari obogaćuje sadržaj sjedjeljkama.

U svakom veselom društvu prema pravilima ponašanja netko mora imati i određene funkcije:

- *Stoloravnatelj* osoba koja se brine o poštovanju Štatuta i oko ušteda i kažnjavanja.
- *Oberfiškuš* je prvi pomagač stoloravnatelja, sjedi na suprotnoj strani i pazi da se njegove odredbe izvršavaju,
- *Fiškuš, peharnik* - nosi vino, brine se da čaše uvijek budu pune,
- *Kantušminister* zadužen je za pjesmu,
- *Vunbacitelj* ljubazno će ali i energično kada nekom vino udari u glavu i maltretira ostale pokazati vrata. To je zapravo izvršni organ stoloravnatelja.
- *Govorač* osoba koja drži govore, tj. s dozvolom stoloravnatelja pozdravlja ih lijepim i kićenim riječima.

A kada se pije, kako se pije i zašto se pije - govori nam dio Štatuta:

U zimi se pije kad su hladni dani da se tijelo ugrije.
U ljeti se pije kad je vrućina da se tijelo rashladi.
Za sumornog vremena pije se da se život razvedri.
Za vedrog vremena pije se jer je čovjek raspoložen.
Kad se teško radi, pije se da čovjek dobije snagu.
Kad nema posla, pije se da čovjek skrati vrijeme.
U žalosti i ljutini pije se da čovjek ljutinu i žalost ublaži.
U radosti pije se da se čovjek još više razveseli.
U rđavim prilikama pije se da se čovjek utješi.
U dobrim prilikama pije se jer čovjek ni u čemu ne oskudijeva.
U žeđi pije se da se žeđ ugasi.
U gladi pije se da se glad utiša.
Poslije prekomjernog pića pije se da se čovjek izliječi i oporavi.

Poslije dobrog jela pije se da se jelo lakše probavi.
A kako treba piti?

Uvijek s pameću, trijezno i ne prekomjerno.

ZDRAVICA ZA BILIKUM

Bilikum gdo hoće piti,
pajdaš hiže mora biti,

Domorodec kak se šika,
celom rodu da je dika.

Takvog gosta rado prima,
gdogod svoga krova ima.

Bratec takev vsim je mil,
s tere goder hiže bil.

Došel jesi, bratec dragi.
Nazaj vu naš krug,

Verni ti naš drug!
budi dobar - ostani navek.

ZDRAVICA ZAGREBU

Bieli grade, bieli nam se za sa i za svije kitne Hrvačane. Bio uzor sloge i napretka! Bio uzor narodnih vrlina! Uzor knjige, uzor običaja; uzor svoga i svoje starine! Tudje majka srdca ne veseli, tudj običaj tudje gradi dvore. Nikome se nikad ne klanjao, več svoje vazda grlio i unapredjivao. Ti nam budi maticom, oko koje če se dragovoljno kupiti sav narod. - Zdravicu ovu posvečujemo za liep procvat i napredak glavnog hrvatskog grada Zagreba!

„Danica“ iz 1938. godine donosi:

VELIKA ZABAVA ZAGREBAČKIH KONOBARA
održaje se danas u Ruskom domu u Jurišićevoj ulici.

Zagreb, 27. II. Zagrebački konobari priređuju danas u svim prostorijama Ruskog doma u Jurušićevoj ulici svoju veliku ovogodišnju zabavu. Zabave zagrebačkih konobara oduvijek su bile poznate zbog svoje veselosti i animiranog štimunga koji je na njima vladao, a nema sumnje da će tako biti i na ovoj, koja se večeras održaje u Ruskom domu u Jurišićevoj ulici. Zagrebački konobari i oni iz kavana i oni iz restauranata očekuju pouzdano da će ih svi oni Zagrebčani koje oni tokom čitave godine tako marljivo dvore, počastiti svojim posjetom i dokazati im da znaju cijeniti njihov rad i izvan njihovih - rajona. Na zabavi će biti izveden i veliki program, pa će medju ostalim konobarsko pjevačko društvo „Slavuj“ održati koncerat. Jazz band svira naravno do zore. Reklamacije stolova na telefon 4099. Dobrovoljni prinosi se primaju sa zahvalnošću, a čisti prihod ide u korist konobarskog potpornog fonda. Dakle: do vidjenja na zabavi zagrebačkih konobara.

Voće s rumom – lonac s rumom

Takozvani „lonac s rumom“, koji su nekada pripremali za „bolje goste“ u gradskim kućama, danas je potpuno, može se reći, zaboravljeno.

Potreban vam je čisti lonac od pečene gline, s glazurom, ili lonac od porculana, besprijekorno zreli sezonski plodovi, šećer u omjeru 1:1 (50 dag šećera i 50 dag voća, za prvo punjenje) i 54 postotni rum, koji mora stalno prekrivati voće.

Počinje se u svibnju - lipnju s jagodama, slijede višnje, u srpnju – kolovozu breskve i marelice, u rujnu – šljive, listopadu – kruške i nekoliko kriški jabuka. Nakon zadnjeg punjenja voćem još jednom se dolijeva rum, a onda se lonac ostavi do slijedećeg proljeća.

Za „lonac s rumom“ nisu podesni plodovi ribizla, jer su kiseli. Maline i kupine su previše mekane i lako pljesnive. Zrna grožđa su previše tvrda tako da i ono nije dobro.

Lonac s rumom mora stajati na hladnom mjestu i treba se kontrolirati najmanje jednom tjedno. Da voće ne bi plivalo (lako bi opljesnivilo), u lonac se metne tanjur okrenut naopako, koji drži voće ispod površine. Povremeno treba sadržaj u loncu promiješati *srebrnom* žlicom (još jedan dokaz da se radilo o gospodskim kućama, jer su oni imali samo takav „beštek“).

Prvo punjenje: 50 dag zrelih, neoštećenih jagoda operite, ostavite da se ocijede, stavite u lonac. Dodajte 50 dag šećera i bocu 54 postotnog ruma. Lonac sa sastojcima dobro zavežite i na hladnom mjestu čuvajte do slijedećeg punjenja.

Lonac se dalje puni crnim višnjama (ne vade se koštice) i s nekoliko zrelih plodova ogrozda. Dodajte šećera koliko i voća, a ruma samo toliko da su plodovi pokriveni (i voće pušta sok). Svaki put lonac dobro zatvorite i držite na hladnom mjestu do slijedećeg punjenja.

LICITARI



Licitar na proštenju




LJUBAV JE STRPLJIVA, NE ĆUDNOSI NEPRAVDU, A RADUJE SE ISTINI, SVE VJERUJE, LJUBAV NIKAD NE PRESTAJE
NIKICA
IVEK
ANČY
LITTLE HEART FAVOURS
DRAGO SUPRUZI
LJUBAV UVIJEK STVARA, ONA NIKAD NE RAZARA
MARIJA BISTRICA
IAS NIKA TRAVEL
TRK TE JMAM RADA
TRK JMAM TE RAD
IAS CROATIA







Licitari su tradicionalno prisutni na proštenjima sa svojim proizvodima: licitarska medica, medenjaci (6-7 vrsta, od oraha, mandula ...), slatki bomboni (neka vrsta kaugume u obliku lula i cigara), ušećereno voće - kandlcuker (njem. Kandelzucker), licitarske ogrlice s visećim križićem (*čislo* - krunica, brojanica izrađena od tijesta, žute i ružičaste boje), bebe, konjeki i zaštitni znak licitara: licitarsko srce (vjekovni simbol ljubavi i vjernosti) - različitih veličina s ogledalom. To licitarsko „cifrasto“ srce sa srčekima, svijetlim pusrlima, nalijepljenim špiglecima i kratkom ljubavnom porukom na papiru, tradicionalni je običaj poklanjanja u znak pažnje: dečka - svojoj puci, koje se čuvalo kod kuče

kao ukras - uspomena, ali i značio kao znak prošnje. Najčešći natpis na njemu je bio:

Kaj iz srca ne zvira
nigdar k srcu ne dopira.
vu ljubavi serce diše,
čitaj draga kaj tu piše.

ili

Mlada zora kad zaplavi,
mrka noćca kad se krene,
kad se slavuj pjevom javi,
tad se draga sjeti mene.

ili

Tri jabuke,
tri lista,
voliš li me zaista?

ili

Kada srce milu srcu podjednako odziv dava,
uzajamnom Tvom odzivu,
Ah! Počiva ljubav – prava.

Današnji medičari-licitari, nažalost, u veliko zaostaju za svojim cehovskim precima od srednjeg vijeka (tradicija bogato izrezanog licitarskog tijesta započinje u europskim samostanima) do polovice 19. stoljeća, u ljepoti izradi i oblikovanja svojih proizvoda. U reljefnim kalupima izrađenim u drvu lipe, javora ili trešnje, najčešće kvadratnih ploha izrađivali su ti profesionalni majstori likove iz svagdašnjeg života kao i likove religiozne tematike. Ta gastronomska slikovnica pečena od meda i marcipana, s osnovnim sastojcima od sirovog šećera, brašna, licitarskog kvasca (od kojeg se radi tijesto) mandula i ružine vodice, premazana bojama raznih biljaka, za osobite prilike u 17. i 18. st. ukrašavana je i zlatnim listićima. To je ujedno i doba baroka kada je kultura stola i jela prava gastronomska i estetska svečanost, a bogato izvedeni licitarski kolači samo su uvećavali krasotu tadašnjih prebogatih stolova.

Najveće nacionalno svetište u Mariji Bistrici, ne može bez – licitara i svjećara, od kojih su u samoj Bistrici registrirana četiri. Najstarije su radionice Zozolly, čija prošlost seže u 1882. godinu, i Mahmet (kasnije Mahmet-Habazin), koja je počela s radom oko 1900. Nešto malo mlađi su obitelji Cvrlja, Bičak, Brlečić, Škledar i medičarsko-svjećarska radionica Papić (o.a; po abecednom redu a ne po godinama). Licitarsko srce iz radionice Zozolly proglašeno je izvornim hrvatskim proizvodom i suvenirom.

Sela oko Svetog Ivana Zeline također se mogu pohvalit svojim licitarima, kao npr. Bedenica u kojoj cijela ulica živi od medičarskih proizvoda, i selo Globočec. U Zelini nastavljaju 250 godišnju tradiciju Marija i Ivan Dragija, čiji su preci licitarski posao započeli u Loboru, a potkraj 19. stoljeća se doselili u „slobodno kraljevsko trgovište Sveti Ivan Zelina“

No, isto tako ne smije se pored njih zaboraviti, također obavezno prisutne na proštenjima, i lončare i radionice za izradu drvenih igračaka iz sela Laza (obitelj Gerec), koja datira još početkom 19. stoljeća, sa svojim *žveglicama* (fućkalice), leptirima, pticama koji klopoću, konjima, kočijama, namještajem. Prepoznatljivost i originalnost očituje se i u bojama crvenoj, žutoj i plavoj, te ukrašene raznim cifrarijama. Sve to su izvorni suveniri.

Samobor se može pohvaliti, osim kremšnitama i krafnama, i licitarskoj obitelji Arko, čija treća generacija održava licitarski obrt kako se ne bi „zatrl“ (ugasio).

Zagreb kao cehovski grad bio je poznat i po svojim licitarima, tim pekarskim obrtnicima, koji su svojim proizvodima, od ručno valjanog tijesta, zatim „austehani“- rezani raznim „modlicama „- oblicima i „ajzani“ - ukrašeni, danas vidljivim samo u sačuvanim primjercima drvenih ili voštanih kalupa, bili pravi umjetnici likovnog izražavanja, dobili najkasnije svoj gradečki ceh. Tu privilegiju dodijelio im je car Franjo I. (Firenca, 12.II.1768 – Beč, 2.III.1835.) u Genovi 1825. godine.

Stara cehovska izreka -“verzl“:

Licitari, licitari, sigde vas je treb,
odavna bi svet taj nestal,
da ni vaših beb.

skromna je hvala, osim današnjeg dječjeg razigranog srca, tim majstorima medičarima za njihov rad.

Licitari su uvršteni 2000 godine u UNESCO-ovu listu nematerijalne baštine, što je znak da ovi majstori nisu cijenjeni samo u Hrvatskoj nego i u svijetu.

U jedno licitarsko srce treba uložiti mnogo strpljenja i truda te je potrebno i do mjesec dana da se napravi. „Sto puta“ srce mora proći kroz ruke do završnog proizvoda.

Sve počinje zakuhavanjem vode i šećera u sirup kojem se potpuno ohlađenom dodaju jaja, licitarski kvasac (germa) i brašno. Umiješano tijesto mora odstajati preko noći kako bi se potpuno ohladilo. Drugo jutro se tijesto premijesi pomoću „breha“, razvuče na debljinu od oko pola centimetra i oblikuju kalupima u srca. Za to vrijeme već je spremna ciglana peć, ložena na drvo, i zagrijana na 200 ºC kao bi se srca pekla točno tri minute. Ohlađeno tijesto se „cifra“ - ukrašava smjesom od želatine, krumpirova brašna, šećernog sirupa i različitim jestivim bojama. Nakon jednodnevnog sušenja iscrtava se vanjski bijeli obrub „ranfl“, vitice - „lufteis“ pomoću papirnatog tuljca i na kraju dolazi ogledalce s popratnim verzlom. Malo tko zna da za izradu pravoga licitarskog srca, bogato ukrašenog, treba i više mjeseci, jer ponekad je potrebno i mjesec dana da mu se boja osuši. Na kraju slijedi vakumiranje – pakiranje.

Božić se nekoć nije mogao zamisliti bez - licitara i njihovih izrađevina. Božićno se drveće kitilo više medenjacima nego blještavim staniolom i svjećicama. Predbožićni tjedni bili su muka i slava licitara, obrtnika uglednijih možda i od pekara. Njihov je zanat potekao iz antičkog Rima. Očuvao se u samostanskim kuhinjama, a od 14. stoljeća spominju se u gradskim knjigama. U Zagrebu su pripadali najstarijim cehovima. No najstariji se licitari spominju dokumentirano u Štajerskoj (1395.), gdje već 1597. imaju cehovske štatute.

Licitarstvo je uspijevalo u krajevima razvijenog stočarstva i pčelarstva. Licitaru su brašno i mlijeko glavne Sastojci, ali mu košnica pruža med za kolače i medovinu, a pčelinji vosak za božićne svijeće. Licitari bi za svaki Božić padali s nogu, izrađujući tisuće anđelčića, voleka i osleka, zvjezdica i srdaca, svu simboliku betlehemske štalice za kićenje božićnog drvca pri ognjištu. A na Sveta Tri Kralja nije se nakit skidao i spremao za nagodinu, nego se sve pojelo, ako je do onda uopće nešto preostalo. Licitari su znali što je fino. Nikada još tvornička proizvodnja nije uspjela nadomjestiti licitarsku vještinu i pećnicu. I najobičnije licitarsko srce nije konfekcija. Da nije tako, ne bismo u Hrvatskoj imali čak Baranovićev balet „Licitarsko srce“. I svaki je licitarov medenjak drukčiji – oblikom i šarama. Po šarama se prepoznaje je li ga oslikala ženska ili muška ruka i odakle dolazi.

Zagrebački licitari imali su zajednički ceh s pekarskim obrtnicima. Na cehovskom sastanku, koji se održao 16. prosinca 1863., „predstavio se licitarski kalfa“. On se iskazao sa

…poglavarstvenom obrtnicom od 21. siječnja 1863. broj 76952., te je zamolio, „da se u ovaj sjedinjeni pekarsko-licitarski ceh primi i kano majstor upiše; podjedno je dodao, da on ogledno djelo (majsterštuk), koje bi mu se naznačiti imalo, sačiniti i sam tako majstorom postati želi. Uslijed toga mu je opredijeljeno ogledno djelo, i to 4 komada svijeća „Windlichte“ (svijeća zaštićena staklom) i nekoje kolače od licitarskog tijesta. Za nadglednika opredjeljuje se g. Gerstner Josip, ovdašnji licitarski majstor. Ogledno djelo ima se do Sveta tri kralja god. 1864. sačiniti i cehu za pregledanje podnijeti. U ime takse, na koju dobrovoljno pristaje, polaže isti 25 forinti, koji se u prijetak staviti imaju“. - Na cehovskom pak sastanku od 16. siječnja 1864. „predlaže gore spomenuti Petar Smoljanić svoje ogledno djelo, koje po prisutnih majstorih i po nadgledatelju g. Josipu Gestneru za dobro pronađeno je. Uslijed toga je napomenuti Petar Smoljanovič za pravoga licitarskog majstora ovog štovanog ceha primljen i kao takovi priznan. Polaže pristojbu za današnju tablicu (tj. za saziv toga izvanrednoga sastanka cehovskog) sa 8 forinti 15 krajcara.“ Zapisnik ovih cehovskih sastanaka svršava s potpisom: Pred menom: Kindersberg, senator i ceha povjerenik.



Posljednji zagrebački licitar kojeg danas više nema (Gvozdanska ulica;Trešnjevka)

Ušećereno (kandirano) voće

Nekadašnji slastičari ili medičari nudili su nam nezaboravno - ušećereno voće, jedine slatkiše koje smo poznavali kao djeca, u davnim godinama prije pedeset desetljeća.

Ušećereno voće u početku pripravljanja gotovi se kao i voće koje se želi ukuhati ili od koga se želi dobiti kompot. Voće je potrebno prije blanširati („pofuriti“), nakon toga staviti u hladnu vodu i na kraju ocijediti i ohladiti. Kad se to sve obavilo, sada slijedi zadnji postupak – ušećerenje (kandiranje). Za to je potrebno pripraviti nekoliko šećernih otopina različite gustoće u koje se umaču plodovi, prvo u rjeđi zatim gušći i na kraju u najgušći. Kad se dovoljno iskuha, ohladi se i pospe sitnim šećerom (šećerom u prahu) i suši u krušnoj peći (opet poslije pečenja kruha tj. topline koja ostane nakon pečenja) ili u sušnici za voće. Tijekom sušenja voće se ne smije međusobno dodirivati.

Izvađeno voće, iz šećerne otopine, stavlja se na rešetku od ljeske, a sve zajedno na rubove posude na kojoj se suši. Plodovi se tako mogu iscijediti i ostaju u posudi. Posude su bile od zemlje (služila je za pečenje mesa i drugog), zatim od porculana i na kraju od metala (lim, pleh).

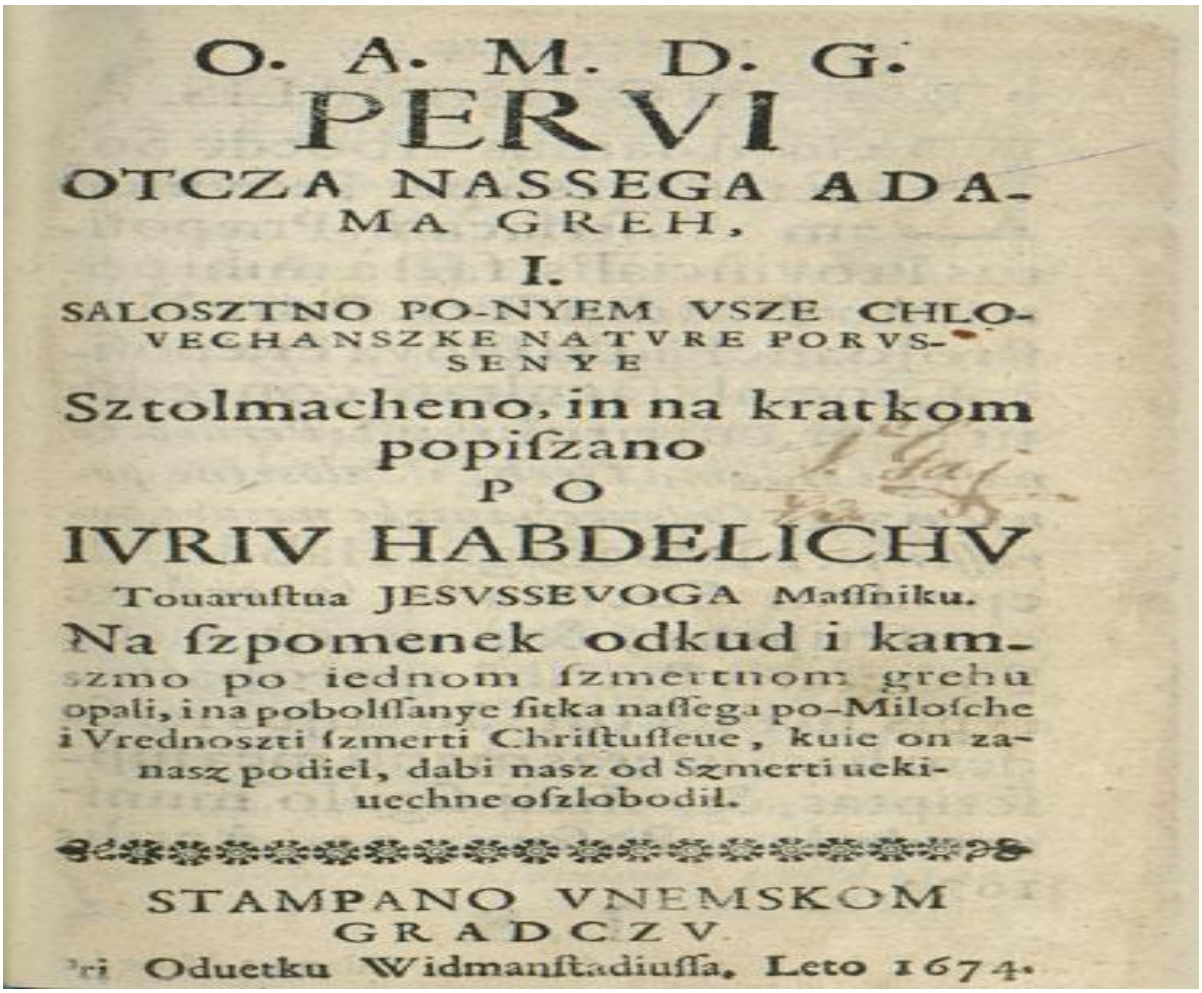
Voće za ušećerenje mora biti svježe i zrelo, ali ne prezrelo. Voće ili kore koje želite ušećeriti možete oblikovati po želji, jer ćete ga koristi i kao ukras.
Za šećernu otopinu koristi se potpuno čist (rafinirani) šećer, najbolji je šećer u kocki. Šećerna otopina kuha se do potrebne gustoće u količini koja će biti dostatna za zaslađivanje voća pripremljenog za gotovljenje šećernog voća.
Za čuvanje ušećerenog voća koriste se staklenke koje se povežu (zatvaraju) pergament papirom ili u drvene kutije koje su po dnu i sa strane obložene bijelim papirom.
Najčešće se pripremaju kao ušećereno slijedeće voće: *breskve, dinje, dunje, jabuke, jagode, kruške, maline, marelice, orasi, šljive, višnje.*

Paprenjaci kako su ih nekada izrađivali (jedini novi dodatak je soda bikarbona), naputak je obrađen za primjenu u kućanstvu: 0,50 kg meda (livadnog ili s onog od pčelinje paše s obale), 1 dl ulja, 1,5 dl prošeka, priza (prstohvat) cimeta i šafrana, ½ ribanog muškatnog oraščića, ½ žličice (mala žličica) bijelog mljevenog papra, 5 klinčića, 1,5 dag sode bikarbone, 0,80 kg brašna, 1 bjelanjak, 4 žlice (velike, za juhu) mljevenog šećera, priza soli.

Zakuhajte med, oberite pjenu s površine i umiješajte sve sastojke osim bjelanjka i šećera. Brašno umiješajte na kraju. Dodavajte ga polagano tako da ga smjesa

polako upija (kad smjesa postane dovoljno gusta više ga ne dodavajte). Nakon što ste sve dobro izmiješali uspite u pripremljene kalupe, pecite na temperaturi oko 160 ºC da paprenjaci dobiju smećkastu boju medenjaka.
Istucite bjelanjak i u njega umiješajte šećer, dobivenu smjesu stavite u platnenu vrećicu (slastičarska vrećica za „pisanje“ po kolačima, „ukrašavanje“) i krasite još tople paprenjake.

LUKSUZ ZA STOLOM



O. A. M. D. G.

PERVI

OTCZA NASSEGA ADA-
MA GREH,

I.

SALOSZTNO PO-NYEM VSZE CHLO-
VECHANSZKE NATVRE PORVS-
SENYE

Sztolmacheno, in na kratkom
popiſzano

P O

IVRIV HABDELICHV

Touaruſtua JESVSSEVOGA Maſſniku.

Na ſzpomenek odkud i kam-
szmo po iednom ſzmertnom grehu
opali, i na pobolſſanye ſitka naſſega po-Miloſche
i Vrednoszti ſzmerti Chriſtuſſeue, kuie on za-
nasz podiel, dabi nasz od Szmerti ueki-
uechne oſzlobodił.

STAMPANO VNEMSKOM
GRADCZV
pri Oduetku Widmanſtadiuſſa, Leto 1674.

Juraj Habdelić „Pervi oca našeg Adama greh“

Da je već tada bilo „luksuza za stolom“, dovoljno je zaviriti u „*Prvi oca našeg Adama greh“*, djelo kajkavskog pisca Jurja Habdelića, tiskano 1674. godine (a izrečena s propovjednice u crkvi sv. Marka). Habdelić, isusovac i književnik 1609. - 1678. (rođen u Starom Čiču kraj Velike Gorice-Turopolje), žestoko se obara na sladokusne grešnike i *„zla, ktera ishajaju iz vnožine jestvin i goščenja nezrednoga“* (zla koja dolaze iz množine jela i neumjerenih gošćenja), u tadašnjem Zagrebu, Varaždinu i uopće u sjeverozapadnoj Hrvatskoj. Na meti njegove kritike našli su se svi društveni slojevi; plemići, crkveni velikodostojanstvenici, visoki službenici, građani, obrtnici, pa i seljaci, a posebno se žestio na skorojeviće kojih je i tada bilo *(... ki ti se z nevolje skopa i z muža postane gospon, s plemenitašica slobodni gospodin ali grof ali hercog, z dijačica ali v svetskom stališču ali cirkvenog časnik kakov povekši).* Za skorojeviće je rekao da najviše prigovaraju jelu, pa im je teško udovoljiti, jer oni stavljaju pod sumnju delicije ponuđene i na najraskošnijem gozbenom stolu *(... ali ribe nisu friške, ali kruh ne bel, ali vino ne čisto, jako, žmahno, ali jestvine su prestale (odstajale),*

nesu dobro kuhane, nesu začinjene.) S takvim se susrećemo i danas ako su se z *nevolje skopali* i postali *gosponi povekši.*

Prema Habdeliću, na *goščenjima nezrednim* znalo se ponuditi i po tridesetak, pa i pedesetak jela. Gozbe su se otezale i na više dana, a *gudci, dudaši, cibališi, trumbetaši, bubnjari, cigulili su, puhali su, huškali su, doklam su ves mozg zlati i srebrni iz ladic iscigulili i ispuhali.* Objest se, po Habdeliću, ponekad mogla očitovati i priprostim jelima *(priprostešemi jestvinami),* kao *tustum i dobro pripravljenum govedinum, zeljem, slaninum zadovoljno kuhanum, pače i sirom, navlastito masnem ali jesenskem raspuzancem, i lukom, i repum.* Što da se kaže o onima koji su se gostili *jarebicami, prepelicami, zverinum, pistrangami* (bistranga - pastrva), *kečigami, tokovinum* (jesetra)*, vizovinum, auštrigami etc.?* Nekima to nije bilo dovoljno pa su dopremali *„benetački konfekt"* (venecijanske slastice), latinsko, španjolsko i lutemberško (ljutomersko) vino, *prekomorske citrone na prvo dojti moraju*. Tako da *... govedina, ovčetina, bravetina, slanina, pače i kuretina i gusetina i druge sagdašnje jestvine malo preštimanja imaju, ako osebujnem zakonom nesu pripravljene. Oči se sada več skoro, nego želuci goste.* Iz tog davnog doba ostalo je i jelo - kiselo zelje s bijelim grahom, ili drugačije rečeno: *bažul i zelje, sirotinjsko veselje.*

Habdelić, u svojim propovijedima i u knjizi *Pervi oca našega Adama greh* želi prokazati i objasniti *porušenje nature človečanske* u grijehu i ogledalo hrvatskog javnog i privatnog života svoga vremena. Habdelić najžešće napada skorojeviće, nove ratne bogataše i sve one koji se žele uspeti za ljestvicu na više u hijerarhiji, jer to znači i povećanje žitne lagodnosti.

..... nego za onoga govorim, ki se z nevole skupa i z muža postane gospon, z plemenitašiča slobodni gospodin, ali grof ili herzeg, z dijačiča ali vu svetskom stališu ali cirkvenom častnik kakov povekši. O kak je neterem zmegi oveh teško vgoditi. Ali zverina (divljač) je prešla, ali ptice diše, ali ribe ne su friške, ali kruh ne bel, ali vino ne čisto, jako, žmahno, ali jestvine su prestare, nesu dobro kuhane, ne začinjene..... Ako muž i kuliko obogati, darovčenicu (suknena jednostavna odjeća) zahiti, vu plemenito se sukno opravi, ob tom hodi da armaleš (plemički list) od kralaj dobi, plemenit človek postane. Kuliku je teh takoveh v našem orsagu plemenitašičev, ketir kajgoder imaju, vse mora plemenito biti: plemenita hiža, plemenit vinograd, plemenito polje, plemenit plot, plemenit grm, plemenit vol kem vozi, plemenita kola ako i potrena, na keh gnoj vozi, plemenit pes ki mu pri hiži straži....

Ako kramara, ki je v početku svoje kramarije iglice, kopče, salaksije, šila, piščala etc. prodaval sreča dostigne, bogatoga včini, ne želi li da ga se za gospona drži i zovu ženu gospa, sine gospodičiče, kčeri gospodične? Ako li ga gdo na manje preštimava, napuhne se i nos obesi kot puran. „, a slika društva izgleda: ..." Krivica se vnogom čini po velikeh goščenje, navlastito ako gušče krat bivaju. Duge čini ki tak obilno gosti. Ako ga prijatel opomene, da se ne zadužava, otresne se na njega rekuči: kaj je koga za moje duge skrb, vem ih on nebu lačal. Opomene

ga ključar, šafar, dvorski: vina, žitka, sena, zobi eto nestaje. Reče mu: skrbete kak znate, tomu je biti. Ako nestane sena, ako zobi, ako vina etc. - vem ga, veli, kmeti imaju, naj se od kmetov zeme, ali na kvartere naj sluge s konji i domači i siromaški idu. Tot siromahi kmeti plačati moraju, i negda tad da onem katanicama vgoditi ne mogu, ki kot kebri u protuletju gingavo po drevju listje vse hote pojesti i potrošiti. A megjtentoga dojdu krajači, mesari, kovači, špoljari etc. dugo potrebuju, kaj im se odgovori ? Ne sad vreme tomu, potlam pridete.... Tuliko je vina potrošeno, tuliko kruha, tuliko mesa, tuliko začina, tuliko penez. Vnogo je potrošeno. Ada moji sluge, moja družina, i vi ubogi petljari, potanje budete stali, ja vam ne znam kaj. Mošnja je jako zpražnjena, v pivnice i šafarnice veliko je pomannkanje, adda i mošnju i šafarnicu i pivnicu bolje bude zapirati. Ključar na menše falate meso do te dobe davaj na kuhinju, vina pomanje slugam i družine, petljarom nikaj, mogu se oni vode napiti. Ako bi gdo stranski došal, i njemu kruto opšpotaj. Ako bi onda došal, gda mene ne v gradu ili na dvoru, nikaj ne pripravljaj, spričaj se, da ne gospodina onde, ali kam drugam megtjem toga otidi, doklam i takav gost nezvani otide. Ar ti drugač ne čini, ar s tvojem nadomestiš, ako kaj potrošiš, družine je kelašice dosti, po svetkah se more čigera ali zavrelice dati. Zato ako hote bolje stati, naj v lugu, lozah, na polju, natepu na čije marše..... Ne mare kaj siromah muž zdihava, vraguje, preklinja, gde krmače, živinče etc. te gospodske kobilice ražaju, seku, peku, žeru. .....

Ova Habdelićeva kritika ujedno je i kulinarsko-gastronomski opis Zagrebačke prošlosti, koji je prepoznatljiv i danas. Zagreb je okružen znamenitim vinogorjima, a i sam ih ima na južnim obroncima Medvednice, u smjeru Zapad-Istok. Sjeverne padine tih brežuljaka bile su pašnjaci. Na taj način su vino, govedina i mliječni proizvodi bili sastavni dio kuhinjskog stola. Okolica, bogata lovištima, i rijeke ribom i rakovima upotpunjavala je i davala ekskluzivnost tog gastronomskog stola. Koliko je bila mašta tadašnjih kuhara, govori nam i naputak pripravljanja govedine na lovački način (à la wild) s autentičnim naputkom, pri čemu se meso marinira lokalnim aromatičnim biljem i domaćim vinom ili vinskim octom, uz dodatak tradicionalnih trgovačkih začina i mirodija.

Carinski registar zagrebačkog arhiva iz 1645. g. svjedoči da su gradski trgovci tada uvozili: haringe, bademe, biskvit, holandsku kavu (caffe Holandicum, što je tada bila trgovačka marka), talijanski sir parmezan, grožđice, čokoladu, šećer, naranče, maslinovo ulje, bakalar, rižu, anis, klinčiće, muškatov cvijet, šafran, cimet, papar i još mnoge druge kolonijalne začine i mirodije.

Juraj Križanić (1618. – 1683.) prvi veliki intelektualac iz sjeverne Hrvatske piše na jednom mjestu:

Tko ne radi, taj neka i ne jede“ - na drugom kaže: Nema veće nepravde od one, koju čine takvi ljudi, koji ne pridonose nikakve koristi općem narodnom dobru, a služe se više od drugih i samo na svoju korist najboljim narodnim dobrima.....

Seljaci obrađuju zemlju i pripremaju hljeb, Sardanapali ga jedu (Sardanapal - jedan od vođa đavola; ovdje se misli na razuzdane plemiće), *obrtnici pripremaju i izrađuju odijela i sva druga sredstva za život, Sardanapali žderu, vojnici podnose zimu, rane, glad i prolijevaju krv, a Sardanapali samo jedu.... Između svih grijehova koje kralja čini mrskim i bogu i ljudima, na prvom mjestu je tiranija.... Tiranija je narodni razbojnik .... .*

Nikoli sje tol mnogo vina neurodit, da bismo ga ne spili i nikoli tol mnogo jestvina spraviti da ga ne bi požrli. Am pak, nikoli sje ga tol malo neurodit i malo spraviti, da bi nam ga ne dosta bilo!

Mnogi kmetovi a kasnije i slobodnjaci, držali su se stare uzrečice:

Bogu što je božje, caru što je carevo, samo - Bog je visoko, a car je daleko, i živi se po svojem, pokušavajući ostaviti što više za sebe, za kakav takav bolji život. Da baš to uvijek i nije uspijevalo dokaz su mnoge seljačke bune.

Takvo vrijeme tlake polovinom 16. stoljeću, donijelo je i novu riječ *morati*, koju do tada hrvatski jezik nije poznavao. Postoji riječ „potriba“, postoji riječ „nužda“, ali *morati*, to je riječ diktata, volje pojedinca, diktat „velikog gospodina“. To je ujedno i riječ baroka.

Nijedna europska kulturna epoha nije tako duboka zadrla u život Hrvata kao barok. Ni romantika koju nosi crkva srednjeg vijeka, ni gotika koju nameče feudalna vlast nisu toliko preoblikovali duhovnu fizionomiju Hrvata kao barok. Dok se u Dalmatinskoj Hrvatskoj zadržao barok samo na površini u kopnenoj Hrvatskoj nanovo oblikuje duše, daje im svoj ritam, svoje težnje, sve do 20. stoljeća. Dekorativni sjaj vlade u Beču zasljepljuje cijelo carstvo, tako i njegove podanike u Hrvatskoj. Svako želi postati „veliki gospodin“ prema onome koji je niži od njega. Život se oblikuje po pravilima dvorskih ceremonija, građanstvo i plemstvo odijeva se slikovito u skladu s modom. U kućama se imitiraju bečki saloni, „nobl“ je imati dvorjansku službu s dvorjanskim manirima, a sve to polako prelazi i u maskeradu i mamurluk bogatih. Nicali su ljetnikovci i zimovnici, bogate stambene kuče, dvorci na gospodarstvima, kurije, palače, kasarne.

Adam grof Oršić (1748.-1820.) opisuje život i običaje svog društva, velikaškog i plemićkog ambijenta, u posljednjim desetljećima pune vladavine barokne epohe:

Za vrijeme moga života mnogo išta se promijenilo u Hrvatskoj u pogledu običaja i navika. Društva, redute i komedije poznavali su samo oni Hrvati, koji su bili u Gazu i Beču. Nitko nije zimi radi zabave odlazio u grad. Veselo se slavila godovna, imendani i rođendani. Kavaliri i imućni plemići pozivali su svoje susjede, te se cijele noći plesalo uz dvoje gusle i jednu cimbalu. Gdje je kuća bila premalena za mnogo gostiju, spavali bi muškarci skupa u jednoj velikoj sobi na slami, žene dvije po dvije u jednom krevetu; danju se rijetko kartalo, već se igralo male igre. Na stol je dolazilo dobrih i mnogo masnih jela, torte i paštete bila su najotmjenija jela; za stolom se dugo sjedilo i pilo u zdravlje svakoga. ..... Krumpir nije bio poznat, donijela ga je i počela saditi vojska za vrijeme sedmogodišnjeg rata. ..... Oko god. 1770. počeo se u Hrvatskoj širiti poguban luksus, koji je nadmašio snage; osobito u Varaždinu, gdje je bilo sjedište banskog vijeća, vidjelo se sjajne ekipaže najnovijeg načina, stolno srebro, prekrasne livreje, tekliće, francuske kuhare. Ekscelencije, magnifici i žene dali su dobavljati iz Beča skupe mode, održavala se prava ukočena društva, jednom riječi Varaždin je bio mali Beč. Taj luksus je prelazio snage naroda i mnogi se, naročito Franjo Patačić, tako upropastio, da su zaplijenjena dobra njegova i njegove žene. Kada je Varaždin pogorio, preneseno je bansko vijeće u Zagreb, onda za godinu dana ukinuto, ali tragovi oholosti i luksusa su ostali. ..... Premda je gostoljubivost u Hrvatskoj znatno popustila, još se većinom drži u Zagorju .....

(Hrvatsko zagorje sa svojim prigorjem nalik je na veliku prirodnu utvrdu. U tim davnim nemirnim vremenima mnogi su bjegunci nalazili utočište, a zemlja je morala osim domaćeg stanovništva prehranjivati i njih. Taj mali „kus“ zemlje morao je u dva stoljeća prehranjivati, financirati i uzdržavati vojsku i ostale potrebe zemlje).

A da bi se pridigao prirod žita, dolazilo se čak i na takve ideje (1752.) kao; naređeno je da se tamane vrapci i svako kmetsko selište moralo je predati godišnje 300 vrapčjih glava, a obično se pak od kmetskog selišta uzimalo umjesto vrapčje glave po krajcar.

Uvedena je i nova tlaka, izvor prihoda na rakijske kotlove.

Za trgovinski promet na početku 18. stoljeća važniji je od Zagreba Varaždin, jer je i središte izvozne trgovine iz Hrvatske. Po popisu robe što se izvozi, može se stvoriti i slika o gospodarskom životu. Proizvođač je uglavnom zagorski vlastelin koji šalje na gradačko tržište vino, med, konje i stoku. Vino se teško takmiči sa štajerskim radi nejednake vrsnoće, loša mirisa i okusa, što je posljedica primitivne metode gospodarstva. Važna su izvozna roba svinje iz Turopolja, hranjene na veliko u turopoljskim hrastovim lugovima. Uvoz obuhvaća tekstil, špeceraj, kolonijalnu robu, južno voće, sušenu morsku ribu (riba

se mnogo troši zbog strogog poštivanja crkvenih propisa o postu), papir, suđe, posude („bilikumi“ - naziv stvoren u hrvatskoj njemštini od „Willkomen“ čaša-dobrodošlice) i oruđe.

U 18. stoljeću gradovi Varaždin, a još više Zagreb postaju pozornice društvene izmjene. Između vlasteoskog dvora na imanju i kuče u gradu odvija se život plemstva. Gradovi upijaju obilježja strane civilizacije koju plemstvo žedno prima, jer ga čini ravnim moćnicima dvorskog kruga. Ti su utjecaji prvenstveno materijalni, a njihovi prenosnici odreda su nova strana aristokracija i predstavnici vojske. Oni donose nove običaje, nove zabave, nove lagodnosti, ali nova duhovna zbivanja u europskom svijetu ostaju tada još nepoznata većini hrvatskih ljudi.

To je i doba kad se udomaćila i riječ *klainbirger* (klein - malen + Bürger - građanin), riječ koja se nažalost i danas može koristiti za nemali broj ljudi, ocrtavajući jednom riječju sve izrečene misli Habdelića i Križanića, za malograđanske horizonte i licemjerno ponašanje usko duševnog čovjeka. *Bidermajer-klajnbirgerlih* (Biedermeier) daje nam opis čovjeka - „poštenjačine, prostodušnog naivčinu koji stvara i njeguje intimu komotnog stana i udobnosti“, za sve one koji ne vide pored zdravih očiju. Ubrzo se počinju upotrebljavati i riječi, koje još bolje opisuju ponašanje određenih osoba ili njihov izgled, kao:

bildungsfilister	malograđanin koji se pravi važan „svojom obrazovanošću“, snob
bilmez	glupan, neznalica
flanc	razmetanje, pretjeranost u odijevanju, gizda, kićenost
gemit	dobroćudnost
grajzler	sitnotrgovački u negativnom smislu
krumpirbal	javna zabava za najširu publiku
šebig	otrcan
šmok	nametljiv beznačajan novinar, piskaralo
špicl	špijun, doušnik, uhoda
talmigigerl	polufićfirić, polukicoš
tolvaj	lupež
vandrokaš	skitnica

ZAGREBAČKE KAVANE



Na južnoj strani trga poredane su 4 velike kavane, ispred kojih su namješteni stolovi pod platnenim šatorom na prostoru ukrašenom cvijećem i zelenilom, gdje mogu gosti boraviti u ljetno doba. Ovima se tu pruža svaka udobnost, bilo glede užitaka, bilo glede zabave. Ugodno je boraviti na tom mjestu, jer tu kola mnogobrojno občinstvo, osobito u jutro za vremena dnevnog sajma, na koji dolazi seljačtvo iz okolice u slikovitih svojih nošnjah. Tko se želi zabaviti čitanjem političkih ili beletrističkih listova, naći će jih u izobilju u svih skoro europejskih jezicih. – U velikoj i narodnoj kavani ima i telefona na bezplatnu porabu občinstva.

(A. Hudovski, Zagreb i okolica. Kažiput za urođenike i strance. 1982.)



Interijer kavane Zagreb, Zrinjevac 17 – danas poslovnica Croatia Airlines.



Kavana Zagreb izvana, slika iz 1925.





Kavana Zagreb na Zrinjevcu (današnja poslovnica Craotialines)


Gradska kavana na Jelačićevom trgu 1932.





Unutrašnjost kavane "Corso" na uglu Ilice i Gundulićeve, 1906.g.



Kavana Corso 1907. , urbani biser Zagrepčana, zadržala je svoj originalni izgled i namještaj sve do 1975. kad je u preuređenju sve izbačeno van i pretvorena u pizzeriju. Na galeriji kavane bila je secesijska ograda s Thonetovim stolcima (neizostavnim stolcima bečkih kavana).



Corso kavana sredinom 1930.





Preuređenje kavana Corso 1979, tamno drvo u kombinaciji
s narančastim detaljima, arhitekt Vjenceslav Richter.

Zagreb dobiva prvu kavanu god 1748., a gospodin Salignac, 1760. godine izrađuje stroj za miješanje krušnog tijesta, to je doba kad Zagreb ima 560 kuća. Zagrebački majstor J. M. Lanner oko 1780. izrađuje pribor za jelo, a najstariji primjerak žlice tzv. apostolskog tipa (žlice apostolskog tipa većinom su engleske proizvodnje i pojavljuju se za vrijeme Henrika VIII., kruškolika su oblika, ravne drške i izlijevane figure apostola ili nekog sveca na vrhu drške, koja je obično bila pozlaćena.) izrađen je u Hrvatskoj početkom 17. stoljeća. U 19. stoljeću renomirane tvrtke proizvođači stolnog pribora kao: Berndorf, Klinkosch i Christofrl imale su svoje prodavaonice i u Zagrebu.

Prvi kavanar u Zagrebu, 1748., bio je Leopold Dun, rođen 21. kolovoza 1724. u Mariboru, a otac mu se zvao Deziderije l. Thunn. Među isusovačkim spisima u arhivu Budimpešte nalaze se i računi za kupljenu robu iz Italije, Holandije (Nizozemske) i Švicarske. Roba je dolazila preko Graca, zato je kavanar Dun morao gradskoj blagajni plaćati carinu (uvozninu) koja se određivala prema vrijednosti uvezene robe. Nigdje nije zabilježen cjenik uvoznine, ali se tada ubirao dvadeseti dio vrijednosti robe. Svi su računi pisani latinskim jezikom, a kavanaru daju častan naziv: *Prudens et circumspectus Leopoldus Dun, civis et caffecoquus liberae regiaeque civitatis Zagrabiensis.*

Kavanar Dun koji se na njemačkim računima potpisuje „Duhn“, uvezao je u Zagreb 5. travnja 1749. iz Graca: *2 centa šećera od slatkorne trstike, 2 funte čokolade u vrijednosti od 2 rajnska forinta i 10 groša, funtu holandijskog čaja za 2 forinte i 10 groša, 6 funti kopra* (komorač, slatki januš, slatki komin) *u vrijednosti od 1 forinte i 10 groša, 2 funte angelike* (anđelika, kravajac, „korijen sv. Duha“, trava ugodna mirisa) *za 1 forintu, 1,5 funtu „kulmusa“* (stablo slame od korijena do klasa) *za 15 groša, pola cente holandijske kave u vrijednosti od 44 forinte, 6 funti piškota u vrijednosti od 3 forinta. Iste godine 6. listopada Dun iz Graca uvozi 3 i pol centa „jednostavnog šećera“, 3 funte piškota u vrijednosti od 4 forinte i 10 groša, 3 bale platna iz Linca u vrijednosti od 24 forinte, te pola centa holandijske kave za 35 forinti. Čitava roba uvezena 1749. god. vrijedila je 393 forinte i 25 denara, pa je za nju kavanar Dun 6. veljače 1750. Zagrebu platio u ime uvoznine 19 forinti, 13 groša, te 3 i 3/4 denara.*

Godine 1750. Dun opet u Gracu kupuje robu tri puta, 27. ožujka *2 centa „jednostavnog“ šećera, 25 funti holandijske kave, 6 funti piškota, 10 funti kopra, 1 i 1/2 tuceta araka papira, 25 slamom omotanih boca talijanske „rozolije“* (liker - maraskino) *i nešto švicarske trave* (turica, drobnjak). Nadalje je Dun 24. srpnja 1750. uvezao *25 funti holandijske kave i 15 funti piškota*, a 23. rujna opet *3 centa i 4 funte „jednostavnog“ šećera, 50 funti holandijske kave i 30 funti „pšeničnog mlijeka“* (krupica, griz).

Kavanar Leopold Dun umro je početkom 1751. godine.

Iz ovog malog pregleda o kavanaru g. Dunu možemo puno zaključiti;
- da je Zagreb imao kavanu kao i drugi europski gradovi (prva kavana otvorena je za vrijeme sultana Suleimana II u Carigradu 1554., Venecija 1625. ili 1645., London 1652., Marseille 1659., Den Haag i Amsterdam 1633., New York 1668., Paris 1672. ili 1675., Hamburg 1677. ili 1679., Wien 1683., Leipzig 1694., Stuttgart 1712., Berlin 1721.; na Krku 1766. godine //godine 1730. „Marascino" se pojavljuje kao javni proizvod i napitak zahvaljujući Bartolemeu Ferrari (botaničar i trgovac, koji je poučio vlasnika kavane na središnjem trgu u gradu Zadru (ovo je naša prva kavana), Josipa Calceniga, da sakuplja i destilira dobro pripremljene plodove dalmatinske višnje maraske. Kronica Licini spominje 1752. utemeljenje prve tvornice poduzetnog kavanara koji je imao dućan na Piaza di Signori. Isti ljetopis, Licini, navodi i ostalih 8 tvornica nastalih nakon prve i do kraja stoljeća, koje su sve bile uspješne), zvala se „caffeteria", a godine 1802. spominje se „trgovina kave".
- sve do 1938. godine holandska priprema kavinih zrna je bila najbolja;
- „švicarska trava" tj. turica, dubčac koristila se osim kao lijek i za piče, koje se često pilo, izgledalo kao lijepo žuto vino i bilo je vrlo tečno;
- osim kave Dun je priređivao čaj i čokoladu kao piče;
- piškoti nisu bili nepoznanica u Zagrebu, a na biskupskom dvoru maštovito ih je radio Alojz Šenoa - biskupski sladopek.
- „kulmus" /cjevčica od slame/ koristila se kod konzumiranja hladnih napitaka (i to se rabilo);
- komorač se dodavao u kuhano vino.

Sladkor ili cukar kako ga nazivaju još i danas *eht Zagrepčani* (pravi, od *njem*. echt; pravi pravcati), značajan je i u povijesti Zagreba. Šećer kojeg su Arapi donijeli u Španjolsku, Siciliju i Europu, još X. stoljeću, a prva tvornica izgrađena 1573. god. u Augsburgu, Zagreb je kao rijedak i nadasve vrijedan poklon darovao kilogram šećera prilikom ustoličenja bana Petra Erdödya 1557. godine.

Gospodin Holberg je 1748. god. rekao, za kavu: *Sada mogu naše žene i kćeri deset posjeta obaviti jedno prije podne, a da se trijezne vračaju kući.*

Godine 1756. spominje se *caffearius Valentius (Orro) Horro* (po nekim izvorima Ivan Krstitelj Harro) kad je dobio i pravo građanstva u Zagrebu, točno podrijetlo tog kavanara nije poznato, a zna se samo da je došao iz Europe kao što su došli i drugi kavanari u osamnaestom i devetnaestom stoljeću i nastavljavali se u našem gradu. Mahom su to bili Austrijanci, Nijemci, Belgijanci, Moravci. Gospodin Orro (Horro) posjedovao je kuću na broju 8 u ulici Tita Brezovačkog, nekad Markovoj, gdje je živio od 1762. do 1783. i držao kavanu.

Prije 1756 spominje se se *Kafezider* Jakob Bedecastellia i Jacob Tominia, vjerojatno Talijani.

Kao zagrebački kavanari – *caffearius* – spominju se: Joseph Delavina iz Belgije, zatim 1778. Joannes Szoltner, 1779. Austrijanac Franciscus Blei, ranije sobar kod grofa Ladislava Erdödyja, 1796. Franciscus Susich (nobilis croata), 1815. Bavarac Joannes Schaller, 1824. Mađar Leopoldus Pflanzer, 1826. Nijemac Jacobus Leiber, 1829. Joseph Stallenberg, 1832. Andreas Czerny iz Moravske, 1834 Nijemac Joannes Göschl i 1835 Štajerac Josef Hönig.

U kavanama, uz razgovor, se mogla dobiti bijela kava, kapuciner, „bečka sa šlagom“, vruća čokolada s vodom, kakao uz Kipfeln (pržene roščiče), „eiskafe“, Zwieback (dvopek) ili „frižkim“ božićnim kolačićem (Milchbrod), briošem, pusrlima ili drugim kolačićima punjenim kitnkes-om (Quittenkäse -suhi pekmez od dunja) i poznate zagrebačke kremšnite. Turska kava se točila uglavnom na sajmovima, kao piše K. Kovačić, ona je bila samo za prostake.

Od alkoholnih pića najčešće se posluživao maraskino (iz Zadra), kruškovac, šljivovica, komovica, tropica, bermet, i bermetica za dame, te pivo. U zimi uz: punč, varenika, biskup ili stožernik.

Od bezalkoholnih pića najpopularniji je bio *šabeso* - bijelo osvježujuće gazirano piče, kiselkastoslatkastog okusa, u zelenim bocama i zatvaračem s kuglicom i *jogura*. Prije uporabe kuglica se prstom utisnula. Jedan od izgovornih oblika je i „kabe(s)zo“.

Gosti su pretežno stalni (Stammgäste), koji dolaze svakodnevno ili više puta tjedno.

Domaći šabeso

Na 10 l vode uzmite 1 kg šećera, 2 limuna izrezana na kolute, 1 malu šalicu vinskog octa (kvasine) i 5-6 svježih ili prosušenih cvjetova bazge. Sve to stavite u zemljani lonac i pokrijte čistim platnenim ubrusom. Svakoga dana tekućinu jednom dobro promiješajte. Nakon deset dana procijedite kroz gusto sito i prelijte u dobro oprane boce sa hermetičkim zatvaračem. Zatvorene boce držite u podrumu i nakon 8-10 dana dobiti će te ugodno pjenušavo piće. Prije upotrebe boce se ne smiju mućkati, jer bi se tekućina jako pjenila. Pri otvaranju boce treba je držati ukoso da tekućina ne bi naglo počela izlaziti van.

Šenoa je u Zagrebačkim crticama ovako opisao atmosferu kavana:

Mnogi šuši i pije kavu te šuti i mudruje sam za se kao Turčin; drugi opet razpravljaju o najnovijim dogadjajih u politici ili rešetaju gradsku kroniku. Mnogi opet nemareći za te debate sjednu do kristalnih prozorah i motre sve, što se vani na Jelačićevu trgu sbiva, pazeći svojim binoklima na krasnu čeljad koja vas dan tuda prolazi…..

Reklama za piće *jogura* na sjevernoj strani Jelačić trga





Jogura, bezalkoholno piće s mliječnom kiselinom i kola - orahom. Prodavala ga je tvrtka *Jogura company Vilka Hercega i druga*.



Reklamni plakat iz 1928.

U gradskom vodiču iz 1892. godine „Zagreb i okolica, kažiput za urođenike i strance, sa 43 slike i 2 nacrta“; opisuje se zagrebačko ugostiteljstvo najuže gradske jezgre ovim riječima:

Kavane. Na južnoj strani trga poredane su velike kavane, izpred kojih su namješteni stolovi pod platnenimi šatori na prostoru ukrašenom cvijećem i zelenilom, gdje mogu gosti boraviti u ljetno doba. Ovima se tu pruža svaka udobnost, bilo glede užitaka, bilo glede zabave. Ugodno je boraviti na tom mjestu, jer tu kola mnogobrojno občinstvo, osobito u jutro za vremena dnevnog sajma, na koji dolazi seljačtvo iz okolice u slikovitih svojih nošnjah. Tko se želi zabaviti čitanjem političkih ili beletrističkih listova, naći će jih u izobilju u svih skoro europejskih jezicih. - U velikoj i narodnoj kavani ima i telefona na bezplatnu porabu občinstva.

To je sastajalište imućnih ljudi, bohema, inteligencije, kreme tadašnjeg društva koji su sa svojim istomišljenicima raspravljali o politici, književnosti, poslovima.... pa su te kavane nazivane „platonskim akademijama“. Neki gosti boravili su i po cijeli dan u kavani koja im je nudila široki izbor usluga počevši od zajutarka, napitaka, malih toplih jela, do novina iz cijele Europe. Izgledom i brojnošću bilo ih je kao u Beču.

Kavane, na Trgu bana Josipa Jelačića (nekadašnjoj Harmici) otvarale su se ljeti u pet sati, zimi u šest, a zatvarale oko dva sata noću. U većini su bile sobe za kartanje i biljari, novine na svim svjetskim jezicima, pa su purgeri u najposjećenijoj i najpoznatijoj *„Narodnoj kavani“* (na uglovnici Ulice Marije Valerije (danas Praške) i Jelačić trga u kojoj su se sastajali Stanko Vraz i Dimitrije Demetar.., prema Nemčićevim Putositnicama, tu su hrvatski preporoditelji ispijali kap zagrepskih gora - bukovček) mogli prelistati čak 80 različitih novina. Na terasi *„Velike kavane“* u kući Pavla Hatza (Grand Caffe, nalazila se na mjestu današnjeg hotela „Dubrovnik“, koju su zvali - zagrebačka burza, jer su se tu okupljali poslovni ljudi, trgovci i putnici) osvanuo je 1886. godine vodoskok visok 2,5 metara u bazenu ukrašenom zelenilom. Za okruglim mramornim pločama stolova u *„Velikoj kavani“* trgovci, posrednici, agenti i političari obavljali su sve burzovne poslove, a kad im je ponestalo papira pisali su po stolovima. Službeni jezik ove kavane bio je strogo njemački pa je kavana držala i vrlo malo hrvatskih listova. Jedan književnik koji je slučajno zabludio u ovu kavanu mešetara, zatražio je od konobara književni list „Suvremenik“, pa je umjesto toga dobio šalicu kisela mlijeka „Sauere Milch“. Opskrbljena novinama svih europskih jezika, usluživanjem *sladoleda, sleđene kave, crnih* i *bijelih* vina u bocama, *šampanjskog vina* i *hladnom kuhinjom* bila je najelegantnija kavana Zagreba, s terasom i visokom ogradom od oleandra koji su goste štitili od gradske vreve. U *Velikoj kavani* i *Centralnoj kavani* na Jelačićevom trgu br. 15, moglo se besplatno telefonirati.



Na južnoj strani Trga bana Josipa Jelačića bile su još kavane; *Europa, New York* (poznata po artističkim programima koji su posebno privlačili - policajce) i *Croatia.* Na istočnoj strani Trga (gdje je danas Gradska štedionica) bila je kavana *K vječnom svjetlu*, okupljalište kartaša-varalica „Kozaci“, kako su ih zvali, pa i pravi džepari, zbog čega je policija vlasniku Lavoslavu Heimbachu morala konačno oduzeti kavanarsku dozvolu. Odmah do ove kavane s pobožnim nazivom, nalazila se i druga, također pobožnog imena, „Kod Angelusa“, gdje se po cijelu noć sviralo i galamilo te je i tu policija bila čestim gostom.

Na zapadnoj (gdje su još nedugo bile Rukotvorine; tu je bila i prostorija zvana – „kurasol“, kursalon od *njem*. Kursalon; – prostorija za zabave, kartašnica) *Leibnerova kavana*, vlasnika Otta Leibnera neka vrsta gostionice-kavane. U toj se kavani prvi put reklamirao u Zagrebu sladoled. Pored tih kavana bile su još dvije kavane *„Royal“* i *Merkur*, na sjevernoj strani. Na Zrinjevcu, jednim djelom uvučena u Berislavićevu ulicu bila je *Kavana Zagreb*, sastajalište starčevićanaca. Na uglovnici Nikolićeve i Zrinjevca bila je *Kavana Jug*, otvorena za goste danju i noću (danas je tu ljekarna). *Kavana Merkur* nalazila se u Ilici br. 27, kao i *Kavana Klub* u neposrednoj blizini, koja je imala svog stalnog gosta - originalne figure grada Zagreba dobroćudnog veseljaka staroga kova gospodina Fericu Sollara (umro 1924. god.).



1915. Kavana *Jug* (lijeva strana s tendama), križanje ulica Marije Valerije, Nikolićeve, Sudbene i Zrinskoga trga.

Kavanski gosti dijelili su se po strukama. Točno se znalo u kojoj se kavani sastaju profesori, a u kojoj književnici i glumci, a u koju zalaze - šmokovi (nametljivi beznačajni novinar, piskaralo). Tako je „Gradska kavana“, kasnije, bila sastajalište bankovnih i privatnih namještenika, te gornje činovničke klase.

Na istočnoj strani Jelačićeva trga, na mjestu gdje je danas Gradska kavana i Gradska štedionica, postojale su zloglasne kavane:

„Vječnom svjetlu“ (vlasnik Lavoslav Heimbach) i do nje

„Kod Angelusa“, gdje su noću dolazili džepari, kartaši varalice („Kozaci“, kako su ih zvali) i ostala krema zagrebačkog podzemlja.

Interijeri kavana, iako su gosti bili različiti, vrlo su slični jedan drugome; okrugli mramorni stolovi s laganim Thonet stolicama od savijena drva (Michael Thonet, rođen 1830. u Boppardu /blizu Koblenza/ – Njemačka; izradio je 1859. „stolicu za bečku kavanu“ od savijenog bukovog drveta. Taj lijepi i jednostavan dizajn nalazi se na tržištu i danas. Braća Thonet otvorila su u Beču tvornicu namještaja od savinutog drva, pod strogim nadzorom Hoffmana, Wagnera i Otta Prutschela. Danas proizvodi braće Thonet dostižu veliku vrijednost zbog svoje raritetnosti). Uz zidove nalazili su se kanapei od pelucha (pliša) ili lože s niskim pregradama tako da je svaki gost imao pogled na kavanu, jer tu se dolazilo da se vidi i bude viđen što je jedna od nužnih društvenih uloga svake prave kavane. Obješeni po zidovima ili izloženi na posebnim stolićima, pričvršćeni na drvenim laganim okvirima nalazili su se svi mogući časopisi i novine, i domaći i strani.



Thonet stolci

Kavana na Vrazovom šetalištu, koju je otvorio Matija Pallain 1837. godine, također je bila jedna od omiljenih sastajališta, kao i kavana s biljarom u kuli Lotrščak.

Godine 1930. na broju 6 Trga bana Jelačića gospodin Vilim Pick otvorio je bar i kavanu, koja postaje popularno sastajalište zagrebačkih glumaca. U baru je svirao najpoznatiji primaš, čudesni *Paganini*. Bar je kao amblem imao igraću kartu, pick-as.




VILIM PICK


Pik-Bar
REVIJA
ČAROBNE
LUDOSTI
OD DANAS SVAKI DAN
ARTISTIČKI RASPORED
ARTISTEN DARBIETUNGEN
UND TANZ
Pik-Bar
REVIJA
ČAROBNE
LUDOSTI
NAMIRNICA
U PROLAZU
GOSTIONICA DOLJANSKI
IVAN SPIZ
UMJETNA BRUSIONA VELIKO SKLADIŠTE FINO ČELIČNE

U Zagrebu je izgrađeno kazalište slično bečkom, muzeji, bolnice, zagrebački kolodvor sličan je bečkom, vrijeme i klima Zagreba slična je na bečku, krafne i bečki „šnicl“ sličan je bečkom. Razumljivo je da su i kavane slične bečkim. Živeći u sjeni Beča imali smo iste vladare, novac, policiju, vojsku i zakone.

Kao i u bečkim kavanama i u našim svirao je „mali orkestar“ - „šraml glazba“, kvartet: dvije violine, gitara, klarinet ili harmonika. Naziv šraml je prema bečkim glazbenicima, braći: Johannu (1850.-1893.) i Josephu (1855.-1895.).

Naši djedovi sa sjetom se sjećaju, kavane *Corso* (najljepša i najotmjenija kavana u secesijskom stilu), *Kazališne kavane* ili kavane *Medulić*, *Kavane Central* i *kavane Zagreb* (Zrinjevac - danas je tu Croatia Airlines), koje su bile kao bečke ali ipak i sa zagrebačkim „štihom“, gdje je bio najnormalniji pozdrav „ljubim ruke milostiva, gospođo ili gospođice“, i toliko zagrebački poznat pozdrav: „servus amice“, kad je konobar srdačno ali ne snishodljivo pozdravljao goste „moje duboko štovanje gospođo... ili gospodine...“.

Tko su bili gosti tih ne tako davnih kavana, *Kazališna kavana* skuplja u svom krilu sinove umjetnosti; *Dubrovnik* poslovne ljude grada, okolice i dokolice, tijekom Drugog svjetskog rata carevali su trgovci i šverceri, a danas – postala je poprište najdinamičnijeg zagrebačkog kavanskog intelektualnog kružoka; *Gradska kavana* činovništvo koje prije podne vrši sitni privredni kriminal u odnosu na radno vrijeme, danas je to jedina zagrebačka kavana koja udovoljava standarde europskih kavana; *Corso* u jutro umirovljenike („pemzionere“), marljive čitaoce svih novina, a poslije podne zagrebačke prosvjetne radnike, tako da je u to doba kavana u neku ruku centralna zbornica zagrebačkih škola.

Zagreb 1900. godine ima nešto više od 60 000 stanovnika i 25 kavana



Kavana Central i stanica omnibusa (Vlaška ulica)


KAVANA BRISTOL
DNEVNO
KONCERAT"


Zagreb (Croatie). Ulica Marije Valerije.



Velika Narodna kavana, na južnoj strani trga (danas hotel Dubrovnik)



S lijeva na desno: Narodna kavana, Kavana Europa, Velika kavana, 1898.

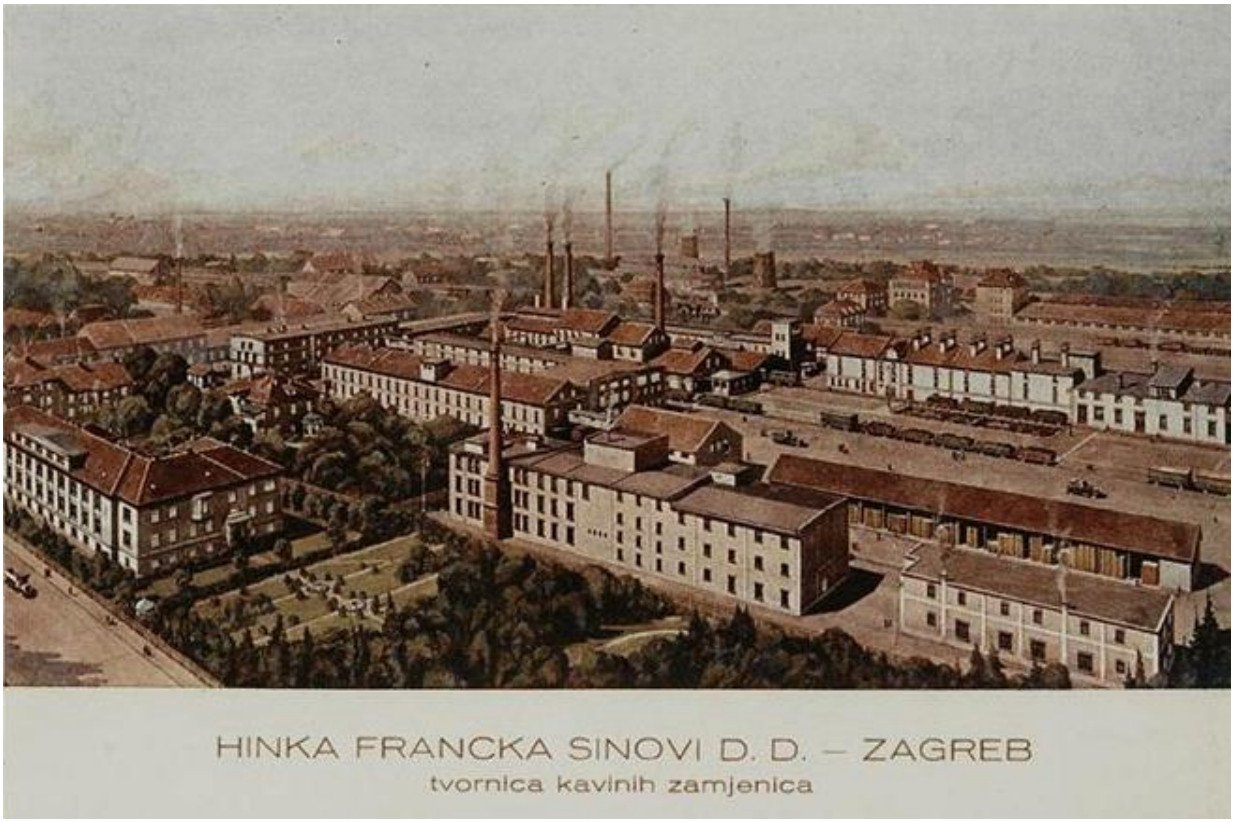


Narodna kavana



Slastičarna Manon i Velika kavana

Jedna od najstarijih zagrebačkih tvornica, koja pod istim imenom na istom mjestu radi od 1892. godine je ***Frank - tvornica cikorije***. Njemačka tvrtka Heinrich Franck i sinovi, nakon tvornica u Austriji, Italiji, Češkoj, Slovačkoj, Švicarskoj i Rumunjskoj, otvorila je svoj pogon i u Zagrebu, a potom i SAD i Mađarskoj.

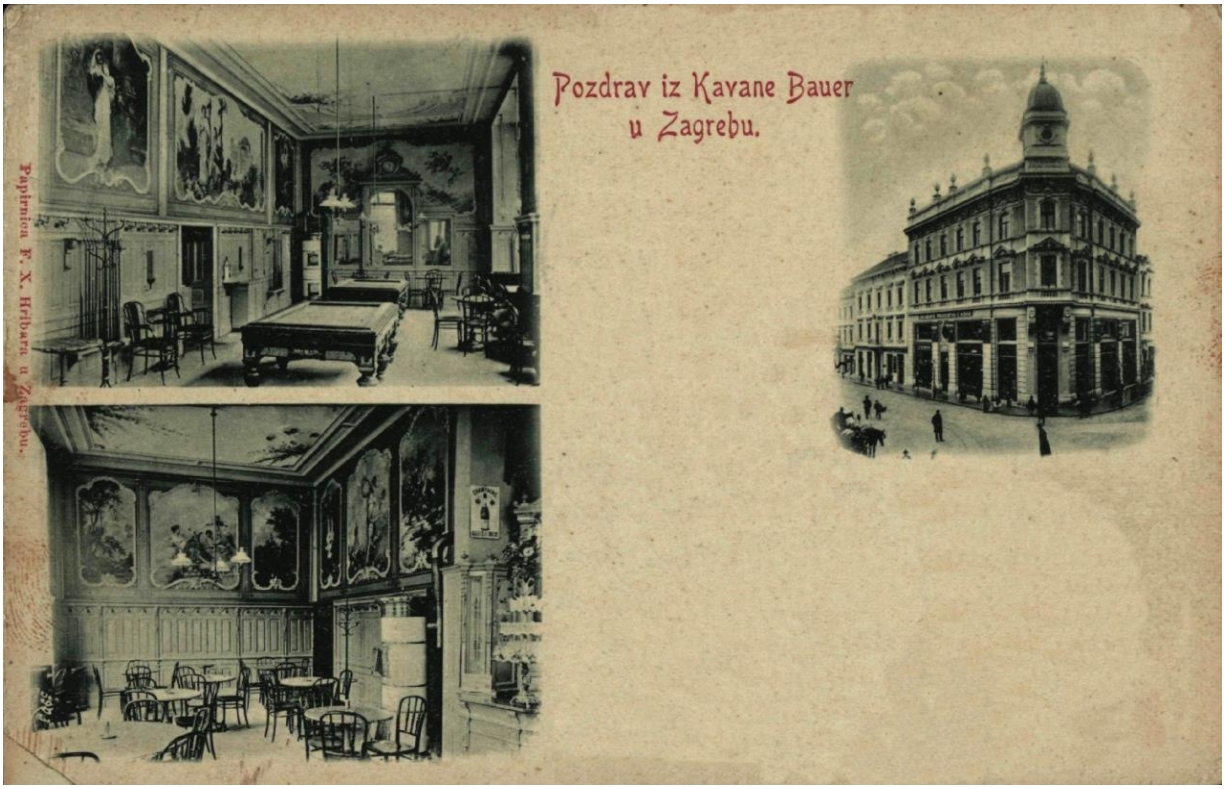



Aechter
Franck
Caffee-Zusatz!
Auch i hab vom aechte Franck!
Heinrich Franck Söhne
chutz Marke


ZAMJENA KAVE
DIVKA
ZA BIJELU KAVU
DIVKA
NARODNA ZAMJENA KAVE
ZA BIJELU KAVU



Mala kavana u samom srcu Zagreba, nasljednica nekadašnje *Male kavane*, spravlja zagrebačke torte i kolače po starim, dobro iskušanim naputcima ali nažalost zaboravljenim, to su: *Zagrebačka torta, Biskupski kruh, Maksimirski ugođaj*, *Kula Lotrščak*. Današnje slastice *Male kavane* u velikom broju napravljeni su po zaboravljenim naputcima znamenitog zagrebačkog slastičara (cukerpekera) Grohara.



Ilica, kuća Hönigsberg i kavana Bauer 1898.



Biljarski stolovi u kavani Bauer



Kavana

Osnovna funkcija zgrade bila komercijalna djelatnost s kavanom u prizemlju a kockarnicom na katu. Uz kavanu *Corso*, ova je kavana, ubrzo, postala jedno od kultnih gradskih okupljališta. Prvotno se zvala *Pariz* ali je, zbog političkih razloga, početkom Prvog svjetskog rata, promijenila naziv u *Medulić*. Godine 1927., zgrada je promijenila vlasnika a njena je unutrašnjost adaptirana prema projektu arhitekta Stjepana Gomboša. Tada je prvi kat preuređen u prostor za biljar. Na jednom od zidova preuređenog prostora, bila je postavljena impozantna keramička skulptura *Djevojka i harmonikaš*, od metra i pol, živih boja, s prikazom mladića i djevojke kiparice Stelle Skopal (1904. - 1992.), za interijer zagrebačke kavane Medulić 1927. godine. Nakon Drugog svjetskog rata, prostor kavane prenamijenjen je u duhu vremena, u radničku menzu. Nažalost figura se razbila tijekom preuređenja kavane, 1945. Godine 1955., prizemlje je preuređeno prema projektu arhitekta Ugrenovića u kavanu *Bled*. U razdoblju od 1964. do 1970. godine u kavani su se održavale predstave kazališta *Jazavac*. Nakon preseljenja kazališta Jazavac u nekadašnje kino Apollo u Ilici 31, kavana je preuređena i vraćen joj je naziv Medulić.





Pri uređenju ulice *Pod zidom*, na fotografiji je uočljivo postojanju nekoliko mesnica i kavane – zvane *kavotočje*



lijevo: MESNICA MIJE BLAŽINČIĆA *desno na oglasnoj ploči:* KAVOTOČJE
MLIJEKO ČOKOLADA
KAVA KAKAO
ČAJ MALINOVAC
PRIMAJU se ABONENTI na KOŠTU

Zagrebački pozdrav - *Bok*

Zagreb je bio dugo godina grad unutar Austrije, zatim Austro-Ugarske. Tijekom vremena doselile su se austrijske upravne, vojne i djelomično industrijske strukture, a s njima i utjecaj austrijske verzije njemačkog jezika (u ophođenju teatralnije).

Građanski trgovci prema svojim mušterijama preuzimaju arhaični austrijski pozdrav *Mein Buecken*, iskvarena verzija austrijskog njemačkog koja se u Zagrebu čitala kao *MAJN BOKN*, ili *MOJ NAKLON*. Tijekom vremena paralelno su se razvijale obje verzije tog pozdrava, ali i odzdrava. Tako da se pojavljuje i skraćena verzija *BOKN* ili *NAKLO*N, a u susretu sa skidanjem šešira.



Vremenom se izostavljalo i skidanje šešira te se samo s dva prsta (kažiprstom i srednjim prstom) desne ruke lagano dotakao obod šešira i lagano naklonilo.

Od tog skraćenog *BOKN* nastao je tipično zagrebački pozdrav BOK (bok), sa kratkim *o* ili ponekad dvostrukim *o(book)*. Te su se obje verzije mogle još čuti kod trgovaca pedesetih godina (kao i obraćanje mladićima sa npr. *"mladi gospon"* i sl.) ali se kasnije *"moj naklon"* polako gubi pod utjecajem pridošlica s raznih strana i gubljenjem građanskog obilježja samog grada usred burnog miješanja stanovništva.

Pozdrav i odzdrav *"bok"* ne postoji u drugim gradovima osim npr. *"cao"*, *"adio"* i sl.

Pridošlice u Zagreb, pogotovo u zadnjih 30 godina zatekli su pozdrav *BOK*. Kako često dolaze iz drugih provincijskih kultura, veza s arhaičnim austrijsko-njemačkim pozdravom kod njih nije postojala. Uz to vremena su bila da se ističe hrvatstvo i pripadnost jednoj crkvi, pa su počeli koristiti izraz *"bog"*, koji nikakve veze nema s pozdravom "bok".

Spominjanje Boga u Zagrebu se koristio kao odzdrav na rastanku u obliku *"s Bogom"*, kasnije "zbogom", kojim želimo nekome da ga na putu Bog čuva. Recimo pozdrav s vjeronauka je bio *"hvaljen Isus"* a odzdrav *"na vijeke"*. Javlja se i verzija *"Bog daj"*, koja isto nema veze s *"bok"*. Doslovno isti način pozdravljanja postoji uglavnom u još nekim pretežno katoličkim zemljama:
u Austriji i na jugu Njemačke kaže se „*(Es) grüß(e) dich Gott*“ (*Griaß di god*), u množini „*Grüß euch Gott*“ (ili samo kratko *Grüß Gott*),

Iz razloga straha, da se ne spočitava vezanost za srpski jezik, izbjegava se hrvatski pozdrav i odzdrav *"ZDRAVO"* jer je to "kao srpski". A nije! Jer i najljepša hrvatska molitva počinje sa *"zdravo"*.

Zagrebačka torta

Sastojci: 9 jaja, 18 dag čokolade, 18 dag badema, 2 dag biskvitnih mrvica, 2 cl ruma, 16 dag šećera, 17 dag maslaca, 30 dag gotove čokoladne ocakline. *Krema*: 5 jaja, 5 dag lješnjaka, 2 dag brašna, 18 dag šećera, 16 dag čokolade, 18 dag maslaca.

Čokoladu otopite na pari, dodajte maslac, šećer i izmiješajte. Kad smjesa postane pjenasta dodajte žumanca, bademe i mrvice namočene u rum i na kraju umiješajte bjelanca. Pecite u podmazanom „plehu“ na četiri kore.
Kremu pripremite na slijedeći način: Cijela jaja, brašno i šećer kuhajte na pari dok se ne zgusne, dodajte pržene lješnjake i čokoladu. Kad se smjesa ohladi pomiješajte s prethodno pjenasto izmiješanim maslacem.

Zagrebačke kremšnite



Sastojci: 1 l mlijeka, 23 dag šećera, 10 dag oštrog brašna, 4 dag kakaa, 8 jaja, vanilin šećer, 50 dag lisnatog tijesta, 20 dag šećerne ocakline (fondan; kuhani šećer i glukoza s vodom na temperaturi oko 115 ºC, služi za davanje glazure kolačima), 2 dl slatkog vrhnja.

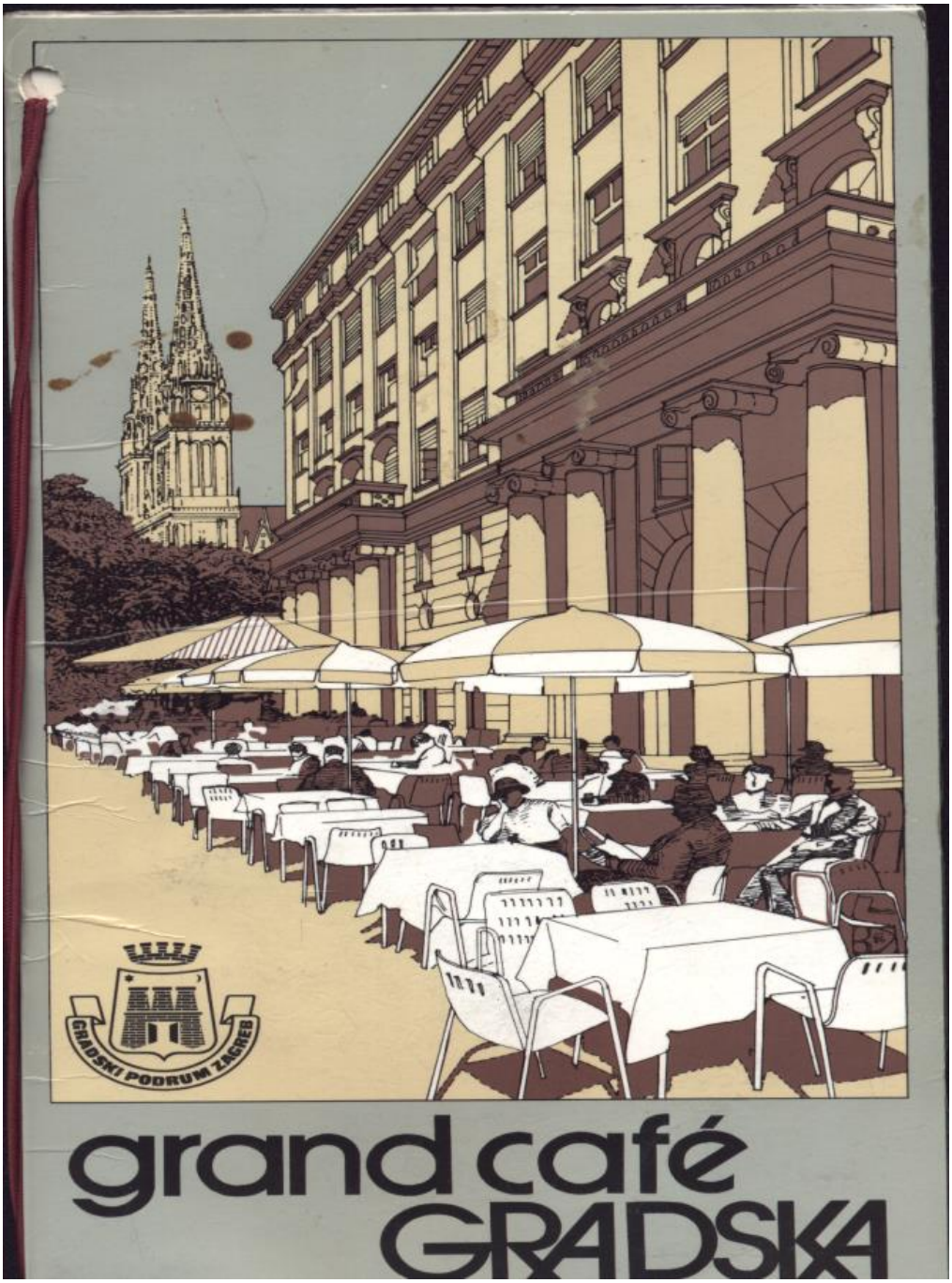
8 dl mlijeka stavite da zakipi, dodajte miješajući pola količine šećera, brašno, kakao, vanilin šećer, žumanca i kuhajte 3-5 minuta. Dodajte u vruče tučena bjelanca sa šećerom, promiješano ulijte na već ispečenu koru (od lisnatog tijesta) i pustite da se ohladi.
Drugu koru ocaklite (glazirajte) s tamnim fondanom i izrežite. Tučeno slatko vrhnje premažite preko hladnih kremšnita, složite ocakljenu koru i izrežite.

Kroasan* „Purger“

Sastojci za 20 kroasana: 70 dag brašna, 50 dag maslaca, 2 dag kvasca, 8 dag šećera, 2 jaja, 1 paketić vanili-šećera, malo soli; za nadjev: 20 dag maka i oraha, 30 dag šećera, 5 dag grožđica, 3 dl mlijeka, 0,5 dl ruma, 1 paketić vanili-šećera, malo cimeta.

Umijesite dizano tijesto, ostavite ga malo da odstoji i primiješajte maslac. Razvaljajte u pravokutnik i preklopite. Ponovite postupak tri puta. Ostavite na hladnom da odstoji barem dva sata i razvaljajte. Nadjenite nadjevom: mak ili orahe prelijte kipućim mlijekom, dodajte ostale sastojke i ohladite. Oblikujte roščiće (croissant) i ispecite.
*kroasan; roščići

U kavani možete dobiti kroasane nadjevene makom, kao i štapiće nadjevene orasima, što se radi od istog nadjeva.



Gradska kavana ili „Grand café“ nudila je:

Voćni kup „GRAND CAFÉ“; sladoled, voćna salata, tučeno slatko vrhnje, marascino, kriške naranče, trešnja, biskvit, ribana čokolada.

Profiteroli „MAMDUŠEVAC“; sladoled, tučeno slatko vrhnje, profiteroli u čokoladi, marascino, biskvit.

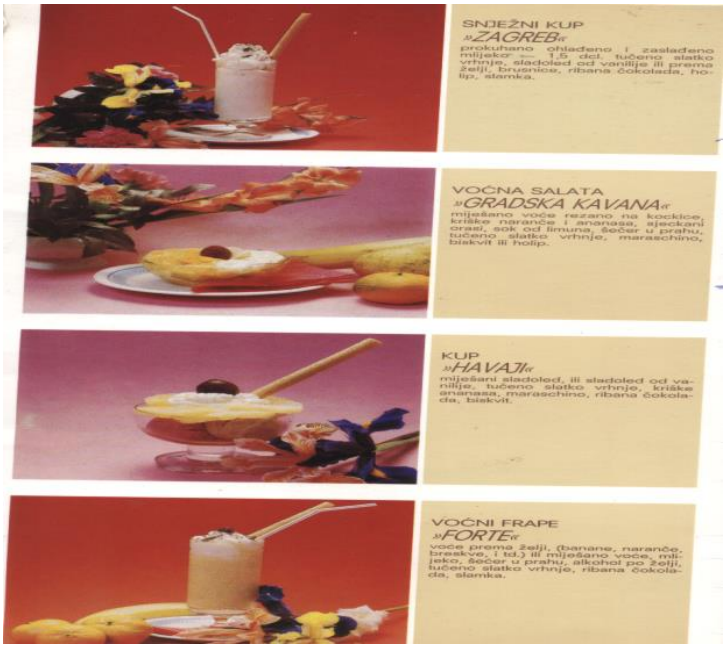
Palačinke „DOBRA DOMAĆICA“; dvije palačinke nadjevene orasima, prelivene vrućom čokoladom, rum, garnirane tučenim slatkim vrhnjem.

Ledena kava „CRNI BISER“; zaslađena ledena kava, tučeno slatko vrhnje, sladoled, od kave ili čokolade, rum i marascino, biskvit ili holip, zrnca čokolade.

Snježni kup „ZAGREB“; prokuhano, ohlađeno i zaslađeno mlijeko - 1.5 dl, tučeno slatko vrhnje, sladoled od vanilije ili prema želji, brusnica, ribana čokolada, holip, slamka.

Voćna salata „GRADSKA KAVANA“; miješano voće rezano na kockice, kriške naranče i ananasa, sjeckani orasi, sok limuna, šećer u prahu, tučeno slatko vrhnje, marascino, biskvit ili holip.





O kultu kavane, govorili su:

Kavanski je dim vjerna sjena hrvatske kulture. U kavanama se pisalo, u njima se pjevalo i pilo, u njima se pripovjedalo i polemiziralo, u kavanama se živjelo. U njima se rješavala sudbina svijeta i komentirala vrtoglava karijera glumice gospođice Ljerke Šram.

A.G. Matoš pisao je 24.12.1910. u „Hrvatskoj slobodi“:

Kroz dim, kroz enervantni, modruljasti, mekani dim kafanski gledam život, kako teče, juri i juri proračunatošću lokomotive, kužnošću kloake, harmonijom planetarnog sistema i tromošću hrvatskog indolentnog filistra.

Večer strana 3, 11.II.1931

„Oberi“ bili povrijeđeni nekim gostima i njihovim ponašanjem:

Opasni posjetioci kavana

Zagrebački kavanski „oberi“ kao vjerovnici u visini od nekih 50.000 dinara. - „Luftinspektori“ koji se zadužuju i ne plaćaju svoje račune „oberima“, - U novim kavanama traže i nove žrtve

Zagrebački kavanski „oberi“ su na pravoj muci, a to svakako ne zbog toga, što im oslovi možda ne idu onako, kako bi želili, već zbog onih „luftinspektora“, koji po cijeli dan drežde u kavani, popiju „bijelu“ da zatim nestanu. I kakvu muku muče sa tim svojim mušterijama, za koje bi svakako želili da ih i nema.

- Jer molim Vas, zamislite kako je to strašno. Dodje u kavanu, naruči bijelu kavu, pročita sve novine, viče na „pikola“ što ga brzo ne posluži, a ako mu se još i kava ne donese brzo, napravit će takvu galamu, kao da je u najmanju ruku neki milijarder. A ako se dobro najeo, kada se ugrijao i kada je na stolu sakupio čitavo brdo novina, tada i ne će da plati.

- Kako to?

- Evo tako .... veli, Jožek, sad nemam peneze pri sebi, bute mi zapisali prosim vas ... Ili pak govori sasvim tiho, moleći me, da mu još i osudim sto dinara.

- Dakle vi ste neke vrsti zadruga za dijeljenje zajmova?!

- Tak nekak, the. Kaj se more napravit ... uzdiše tako jedan „ober“, vadeći čitavo tuce malih papirića, na kojima se obilježeni razni dužnici. Čitava jedna dugačka čitulja imena, svakovrsnih, ali najvećim dijelom sve samih „luftinspektora“. Dolaze tako po godinu - dvije kao „štamgasti“ u jednu kavanu, poznaje ga već i vlasnik i ober i „pikolo“, svi ga poznaju, poznaju ga već i svi drugi, koji dolaze svakog dana. Uvijek plača točno, daje čak katkada i obilan „trinkgeld“, a sve to zato, što zna, da će se jednoga dana obratiti na „obera“.

- Francek ... gospon ober ... hote malo sim ... Znate, kak bi bilo, da mi posudite do sutra sto dinara. Dajte mi, boga vam, tak mi treba ..

A „ober“ malo razmišlja, ali nema vremena niti da razmišlja, jer „luftinspektor“ želi da mu se brzo izruči novac, on ga traži, kao da je njegov, kao da ima apsolutno pravo na njega. Dogodi li se slučaj, da mu „ober“ slučajno ne može dati, ili konačno i ne želi dati, tada takav postaje bezobrazan.

- No čujte, kakva je to svinjarija, kaj vam ja nisam dobar za tih pišivih sto dinara?! Kaj mislite da vam bum došel još jenput sim .. Ph .. i odlazi tobože strahovito uvrijedjen, kao da nije ništa bilo. Jer ti ipak imaju nešto deblju kožu no svi mi ostali.

- Ali teško je sa tim ljudima, govorio je jedan „ober“. Evo molim vas pogledajte, duguju mi preko 5000 dinara ... I kada ču vidjeti taj novac, nek sam dragi Bog

zna .. Kad mu pozajmim novac, tada ga više ne vidim: obično ode u drugu kavanu, tako da onda tamo pumpa.
- Pa zašto ga ne potražite u drugoj Kavani?
- Otišao sam jedne večeri i kada sam došao k njemu, tada mi je srdito odgovorio, da kakav je to način, da ga smetam, dok on sjedi u drugoj kavani i čita novine ...
I zamalo da tada ne dodje do obračunavanja. Ali ipak puštam ga ... pripovijeda taj „ober“ vjerujući da će mu jednoga dana ipak vratiti novac.
Tako je kod jednog, a tako i kod drugog „obera“. Svaki od njih ima svoju „crnu knjigu“ u kojoj se nalaze zabilježeni oni, koji su došli da pozajme „do večeras“ svoticu od koje stotine. Ima ih medjutim i takvih, koji su se zadužili do hiljade pa i više. I nikome od tih niti ne pada na kraj pameti, da vrate dug oberu. Kada se zaduže, tada ih jednostavno nestane iz one kavane u kojoj se nalazi njihov „ober“. Odlaze u drugu, treću i tako redom, dok se ne zaduže kod svih „obera“.
Na taj način zagrebački kavanski „oberi“ postali su vjerovnici, pa su oni ukupno pozajmili svojim „mušterijama“ svoticu od oko 50.000 dinara. I da se nekako zaštite, pošto su sada vremena vanredno teška, oni su odlučili da stvore društvo i to za zaštitu svojih interesa. Da se očuvaju od takvih kavanskih „luftinspektora“, koji se zadužuju, a ne plaćaju dugove. Oni su odlučili da se zaštite od svih tih „luftinspektora“ koji ništa nigdje ne rade, koji dolaze u kavane već ranim jutrom, natrpaju na svoj stol po čitav kup novina i ilustracija, gledaju i preturaju po listovima, odlaze za vrijeme podnevne pauze, da negdje opet dobiju ručak da se već rano poslije podne ponovo vrate. I tako sve do kasne večeri, kada medju posljednjim ostavljaju kavanu i odlaze. Njihov je život sastavljen samo od tog boravljenja u kavani i od - pumpanja. Njima nije teško, da ako su vas jednom slučajno negdje upoznali, da vam pristupe i da vam kažu, kako su baš „ovog momenta“ ostali bez novca, kako su „geldtaš“ zaboravili kod kuče i kao im treba „samo“ sto dinara. Ako kažete da nemate, oni će licitirati i na niže, samo da dodju i do ciglih deset dinara, koliko im je potrebno za cigarete .. Jer njihov je život ili sastavljen od „rata“ ili pak na dug, kojega uopće ne plaćaju.
Ima ih i onih, druge vrsti, neke vrsti gigoloa, koji su spremni i na „žrtve“ za novac. Godine ih obično ni malo ne smetaju: njima je sasvim svejedno, jer konačno glavno je novac, a sve ono drugo, tako je sporedne važnosti i tako uopće bez važnosti.
Ovo društvo zagrebačkih kavanskih „obera“ bit će neke vrsti opća ofenziva na sve zagrebačke kavanske „luftinspektore“ na sve one, koji se zadužuju. Njima će se ne samo jednostavno otkazati „kredit“ u zagrebačkim kavanama, nego ih uopće i ne će primati. Zato nije isključeno, da ovi dani, koji idu, zabilježe kakav interesantan dogodjaj iz koje zagrebačke kavane.
- Više se nemre ovak. Kam bum ja došel, ak meni ne plaćaju dug ... Bumo halt si skup zeli jenega advokata, pak ga bumo platili, ali buju i ti „luftinspektori“ se platili ... I duplično z dobrim kamatama ...

Dakle zagrebačkim kavanskim „luftinspektorima“ spremaju se crni dani. Bolje je da već sada razmisle o tome, kako da plate dug ili barem da dadu koliko toliko na „rate“ nego da im se dogodi, da ih za dan - dva izbace iz koje zagrebačke kavane. Jer zagrebački kavanski „oberi“ obećali su solidarnost u tom pogledu: ako je dužan jednome, ima ga izbaciti iz kavane i drugi …….

Umrle su zagrebačke kavane, nema više starog Kavkaza (o kojem bi se mogao napisati roman, kao što je to Krleža rekao), gdje je bilo “drugo” ali važnije uredništvo Večernjeg (stara štamparija u Masarykovoj), Medulića, Korzo kavane. “Nazdravimo sada životu, za lijepe i nelijepe dane, za srce što više ne kuca, za posljednji fajront kavane” izgovorio je g. Drago Britvić kroz glas gđe. Vere Svobode na davnom Zagrebačkom festivalu. Mnogi Europski gradovi imaju svoju “najstariju kavanu”, upravo zato što su to “najstarije”, prvorazredne turističke atrakcije. U Rimu je to “Cafe Greco”, u Padovi “Cafe Pedochi” (najstarija na svijetu), u Parizu “Deux Magots” itd. Bečki vlasnici kavana početkom šezdesetih godina prošlog stoljeća počeli su odgajati mladu publiku u duhu starih tradicija. Danas, nekadašnja mladež, sjedi u mirnoj kavani na plišanom ili baršunom presvučenim foteljama, sa starinskim svjetiljkama, u kojoj samo u popodnevnim ili večernjim satima mali orkestar diskretno svira stare bečke valcere ili muziku iz opereta i opera. Tradicionalna kavana napravila je ipak i ustupak modernom dobu, uvela je TV prijemnike i espresso kavu, jer mnoge ne privlači kava poslužena na srebrnom poslužavniku uz obaveznu čašu vode, kolačić ili čokoladicu.

“Jer tu gdje smo proveli noć, u vrtlogu bola i plesa, sad blistat će neonski natpis nad ulazom nekog ekspresa” opet Britvićevi stihovi koji spravom ukazuju, mada to kod njihovog stvaranja nije znao, da bi možda mnogo manje žala bilo za starim kavanama, da nam je današnji espresso, pijući stojećke u “kafićima”, pokriven gustom čvrstom aromatičnom pjenicom boje lješnjaka napravljeno od 6,5 gr kave (tj. 49 zrnaca) u aparatu koji zagrijava vodu na 90 stupnjeva, u šalici od debelog porculana ugrijane na idealnu temperaturu, temperaturu ruke, u količini od dvije trećine šalice.

Novo vrijeme - novi trendovi, s dahom prošlosti



Kavana u podrumu hotela Esplanade 1958.



Neboder, na vrhu kavana Neboder


CJENIK PIĆA
Splendid
UGOSTITELJSKO PODUZEĆE — OOUR MEDVEDGRAD
Kavana „Neboder“
ZAGREB, ILICA 1-A — TELEFON 418-018



VELEBIT • UGOSTITELJSKO PODUZEĆE - ZAGREB - SAVSKA 25

NEBODER - BAR - Zagreb Ilica 1a
JUGOSLAVIJA
Interieur kavane 14 i 15 kata







Šime Radovčić, *Kavana Neboder*, Zagreb, 1965., MGZ fot. 20710





Fotografije: Tošo Dabac

Od početka šezdesetih do kraja osamdesetih godina ljudi su se penjali na Neboder, na središnjem zagrebačkom trgu, da bi popili kavu ili čaj, kratko vrijeme sredinom devedesetih penjali su se po porciju progresivnog disco zvuk, živa svirka, plesnjaci, brucošijade.... Subotom i nedjeljom u prizemlju je bio red za lift dok se gore ne oslobodi stol i mjesto da bi netko drugi mogao ući?, a lift se plaćao. Bilo je to kultno mjesto.

Prizemlju nebodera s naslonjačima po uzoru na *Mies van der Rohea*, oblikovao je arhitekt Neven Šegvić. Prijemni ulaz u neboder s recepcijom, oblikovali su Neven Šegvić i Bernardo Bernardi a metalne reljefe na zidu, izradio je kipar Vojin Bakić. Oni su također oblikovali i interijere kavane i bara u neboderu. Metalnu skulpturu u kavani *Razlistala forma* izradio je Vojin Bakić. Slikarske intervencije na zidovima izveli su Edo Murtić i Raul Goldoni. Murtić je izveo zidnu kompoziciju te kolorističke intervencije u prijemnom ulazu u neboder a zidnu, grafitnu kompoziciju u baru, izradio je Raul Goldoni.



Prvo u kavani neboder, kasnije u Gajevoj ulici

Novo „ušminkani“ kafić-restoran „Splendid“ na Zrinjevcu („dojučerašnji“ „Lenuci“) postaje popularno okupljalište mladih, u kojem se moglo popiti kavu espresso ili novo - modni frape na slamčicu, kao što to radi Ljubica Jović u filmu „Martin u oblacima“. To je bilo vrijeme kad se Zagreb prvi put suočio s temeljnim problemom – piti kavu stojeći ili sjedeći.



Kavana „Splendid“ 1941 (na šetalištu Korzo)


Kavana Splendid (do nedavno Lenuci) oko 1950.





Lenuci (Bivši Splendid, Zrinjevac) danas zatvoren


SPLENDID EXPRESS







Splendid oko 1980.

Fotografija: Marija Braut oko 1980.


EXPRESS



Šime Radovčić**,** *Kavana Dubrovnik*, Zagreb, 1964., MGZ fot. 20738



Kavana Dubrovnik oko 1980.

Polukafić-slastičarna „Junferica“ (pored kavane „Dubrovnik“ također okupljalište glazbenika Karlo Metikoš – Matt Collins, Đimi Stanić, Vanja Lisak, Miroslav Sedak, Laci Fidry, Nikola Pinki Dmitrović) u Nikolićevoj (Teslinoj) polako gubi svoje dosadašnje „klijente“ dolaze novi, otvara se „Zvečka“ u blizini „Kavkaza“, kultno mjesto i okupljalište sedamdesetih i osamdesetih godina prošlog stoljeća zagrebačke „zlatne mladeži“. Svi koji drže do svoje važnosti i danas se kunu da su stajali pred Zvečkom (ime Zvečka dolazio od tvornice čokolade Zvečevo koja je bila vlasnik lokala).

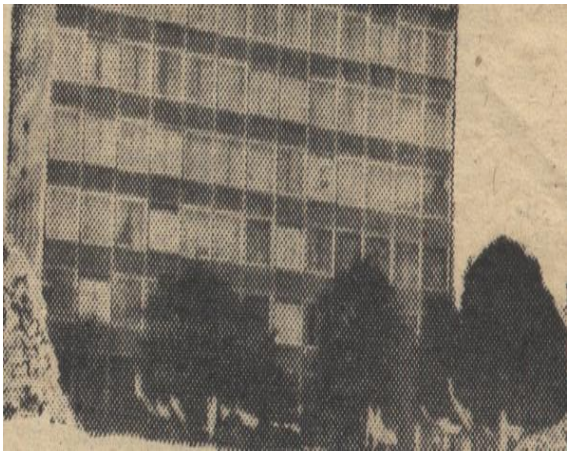
Preteča današnje *zagrebačke špice* (Jelačić plac) ispred hotela/kavane Dubrovnik sve do Singera bio je Zdenac života (djelo I. Meštrovića ispred HNK) kao polazišna točka prema Kavkazu, Zvečki i Blatu, zvan i Duhanski put.

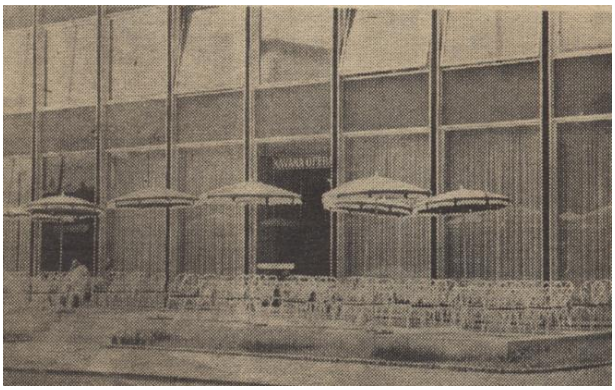


Zvečka

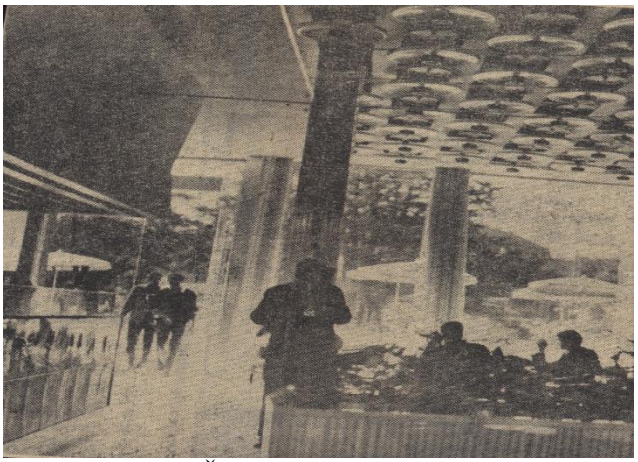


Zvečka oko 1980









Kavana Opera (nekadašnja zgrada trgovačkog poduzeća Željpoh, nakon toga Ferimport danas je na tom mjestu Muzička akademija)



Kavana Opera

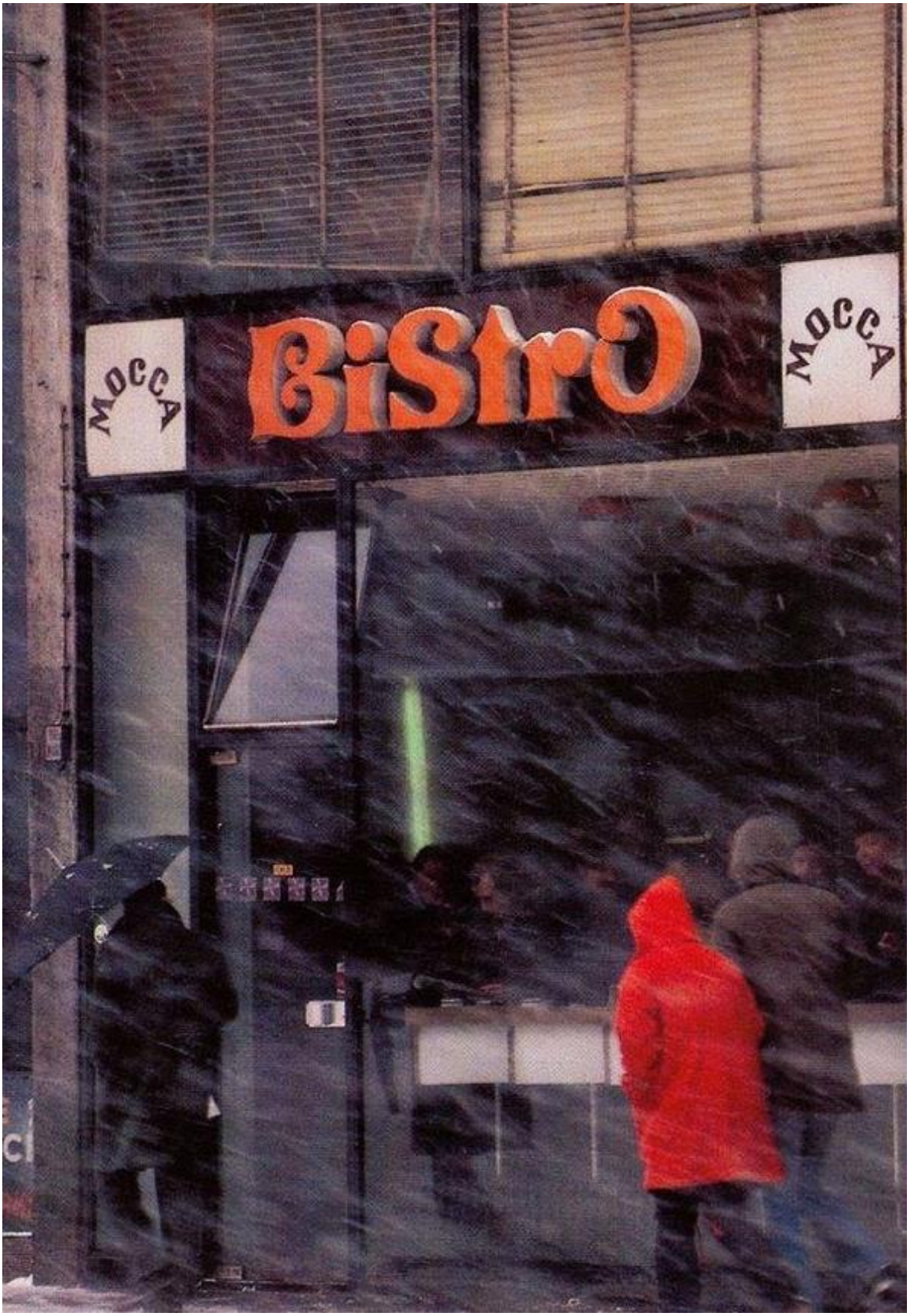
U lipnju 1972. otvoren je kultni „kafić“ Charlie“ (Mirka Brauna, „Charlia“, bivšeg Dinamovog nogometaša, duhovitog, simpatičnog i gostoljubivog čovjeka, nažalost, i on se prerano, pridružio zagrebačkim legendama – na onom svijetu), na mjestu mesnice bivšeg zagrebačkog mesnog giganta „Sljeme“. Slobodno se može ustvrditi da se u tom kafiću u to doba mogla dobiti i najbolje skuhana espresso kava.

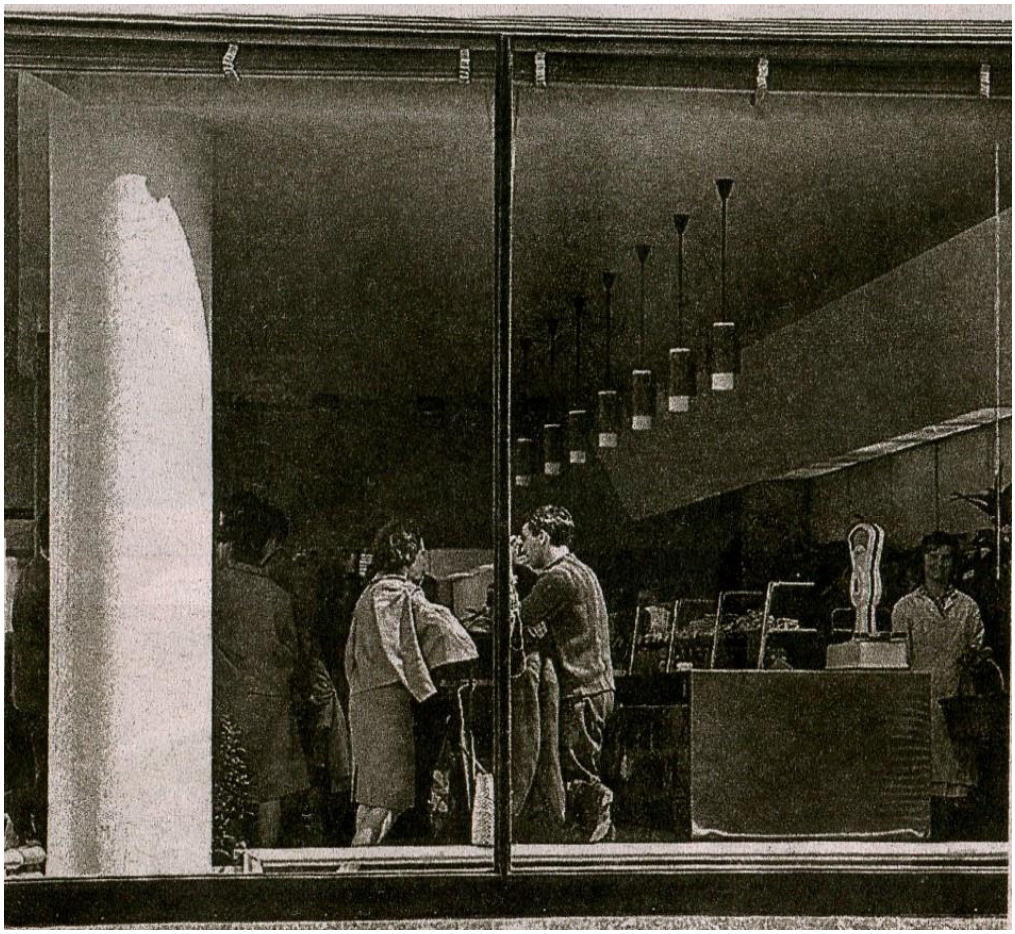
Ilička „Mocca“ ili Moka, do tada jedini „kafić“ (*caffeterija*) u koji se dolazilo popiti kavu kad se utrkivalo s vremenom, otvorena je još 1935. godine. U susjedstvu su mnogo kasnije „niknuli“ i „Akvariji“ ili „Majmunjak“„ i uz „Charlie“ činile „šetački trokut“ Zagrebačke špice.



Mocca Cafe; Ilica 1939. - autor Tošo Dabac

Ipak, dva najpopularnija, 60-tih i 70-tih, bila su bila „Junferica“ i „Mocca“ (o kojoj je Hrvoje Hegedušić skladao pozantu šansonu „Dečki iz kao okupljalište grupe istomišljenika iz zajedničkih zanimanja ili fahova, jasno uz čuvenu Špicu.


MOCCA
BiStrO
MOCCA





Tošo Dabac. kafić „Akvarij ili Majmunjak“ Ilica/F. Petrića

Legendarni Veselko Tenžera u Majmunjaku je sročio najbolju definiciju šanka kao „oltara najdemokratskije religije na svijetu“

Kao epidemija dolazi do otvaranja „mali milijun“ bistroa, kafića, kavana, bifea, restorana i zalogajnica, na prostoru oko „špice“ („Trga“) od Tkalčićeve, Radićeve, Jurišićeve, Petrinjske, Praške, Gajeve, Tesline, Boškovićeve, Masarykove.

Na tih oko osamsto četvornih metara subotom, nedjeljom, blagdanom od deset prije podne do ručka skupljaju se svi koji nešto znače u Zagrebu. Dolazi i „najčuvanija“ osoba, dva put izabrana osoba broj 1 - državna glava i vic-maher (na žalost svoj političkih protivnika).

Ne biti ovdje znači ne biti u Zagrebu, nema na svijetu tako malog prostora gdje se mogu vidjeti modeli najpoznatijih svjetskih modnih kuća, bilo ljeti ili zimi i najljepših žena, kako kažu posjetitelji Zagreba.

Zagrepčani kažu da su samo Zagrepčanke ljepše od Zagreba.

SLASTIČARNICE - CUKERBEKERAJI (*njem*. Zuckebäckerei)

Naši stari znali su uživati u poslasticama. Samo njihovu su pripremu prepuštali majstorima slastičarima, jer su ovi imali za to posebno uređene kuhinje, odnosno pekare. To dokazuje izvanredno zanimljiva rukom pisana bilježnica poznatog u ono vrijeme zagrebačkog „sladopeka“ Alojza Šenoe sa oko 700 naputaka za pripremanje poslastica najrazličitijih vrsta, koja danas više ne jedemo jednostavno zato jer nitko, pa ni kvalificirani slastičar nema više vremena da ih priprema.



Alois Schönoa, sin budimskog pekara Johanna Schöynoha, se zaposlio kao biskupski sladopek. Tek je 1848. otvorio vlastitu slastičarnicu u današnjoj Radićevoj ulici.

Iz knjige *Biskupski sladopek*, autora Marije i Zdenka Šenoe u izdanju Školske knjige 1993.

Indijaneri (Indianische Krapfen)
- 8 jaja
- 18 dag šećera
- 14 dag brašna
- 3 dl slatkog vrhnja
- čokoladna caklina (glazura)
Istucite čvrsti snijeg od bjelanaca, postupno dodavajte šećer i tucite tako dugo dok se šećer sasvim ne rastopi, tada dodajte žumanca, 4 žlice vode i na kraju postupno i polako umiješajte brašno. Smjesu stavite u kalup s polukuglastim udubinama, koje ste prije toga namazali voskom (kalup se mora najprije malo zagrijati). U udubinama neka smjesa doseže malo iznad polovice. Pecite na umjerenoj temperaturi. Ohlađeni kolač izdubite i prelijte čokoladnom caklinom. Kad se caklina osuši, punite udubine tučenim i zašećerenim slatkim vrhnjem te sastavljate dva i dva zajedno.

Slastičarnica u Dugoj (Radićevoj) ulici na broju 54. otvorena 1848. godine a radila je samo jednu godinu, vrijedan je spomenik grada jer joj je vlasnik bio Alojzij Šenoa, otac književnika Augusta. Došavši 1828. iz Budima, kao 23-godišnji mladić, u pratnji biskupa Alagovića kao - biskupski sladopek, ostao je u službi i kod prvog hrvatskog kardinala Haulika (na biskupskom dvoru radio je punih dvadeset godina) i stekao ugled i poštovanje nadbiskupskog „sladopeka“. Do kraja života, Alojzij Šenoa porijeklom je iz Češke i koji se zvao Šejnoha, nikada nije naučio hrvatski jezik i govorio je samo njemački – što nije spriječilo njegova sina da postane začetnikom hrvatskog romana. Slastičarnicu je nakon godinu dana preuzeo netko drugi a gospodin Alojz pekao je kolače samo obitelji. U ostavštini su pronađeni požutjeli rukopisi, pisani krasopisom, na njemačkom jeziku koji su pretočeni u knjigu Biskupski sladopek izdanu od unuka Augusta, gospodina Zdenka i njegove supruge Marije. U knjizi je i naputak za paprenjake koji su spomenuti na stranicama „Zlatarova zlata“. Gospodin Alojz radio je vrhunske i maštovite kolače za biskupski dvor u koje je stavljao 30, 40 i više jaja a ni banana ili ananas mu nisu bili nepoznati kao jedan od sastojaka.

Sudeći po njegovim kolačarskim predbilježbama, one su imale zaista golem asortiman poslastica - sve na bazi maslaca, šećera i badema, uz brašno i jaja. U Šenoinoj slastičarnici jelo se malo što u čemu nije bilo i „safta od ljubičica“ ili „safta od ruža“, koji mora da su tada bili u velikoj modi, kao i bademovo mlijeko. Šenoa je pripremao među ostali dvadesetak vrsta sladoleda, uključivo i onaj od riže, i isto toliko likera, od kojih se jedan zvao „bumerang“, po čemu se može zaključiti da nije bio baš nedužan. U modi su bile i piškote („biškote“), čiji naputci zauzimaju u Šenoinoj bilježnici po čitave stranice, kao i raznorazni pudinzi, kreme, kohovi, poljupci, ploškice, prutići, štapići, biskviti, savijače, rolade i dakako torte. Bez badema se, čini se, nije mogao maknuti, pa se moramo pitati, odakle ih je samo nabavljao, s druge strane, orahe gotovo da i ne spominje, što dokazuje da se orah vjerojatno smatrao prostim seljačkim sastojkom.

Prema starim zapisima iz 18. stoljeća može se zaključiti da je među prvima slastičarima/kavanarima, koji je ponudio purgerima sladoled i slastice, bio zagrebački trgovac Kristofor Stanković. Prva zagrebasčka slastičarna bila je u Mesničkoj 49 gdje je Ivan Kordan poslužival kolače.

Postavši vlasnikom prizemnice na uglovnici Jurišićeve ulice, tada zvanog Harmitzplatz i Ilice, nadograđuje kat i otvara kavanu „Zum Kaiserwirt“ (*Carskom gostioničaru*) koju je kasnije iznajmio Josipu Bernathu. U kavani je radio doseljenik Jakob Leiber iz Gothia koji postaje građaninom Zagreba 1826. godine i poznati zagrebački slastičar u javnoj službi. Sugrađane je oduševljavao svojim slasticama i sladoledima različitih oblika tj. „figura“ – „figure s puno fantazije“. Prije toga pekao je sitno pecivo, kajzerice (okruglo pecivo – carsko pecivo),

buterkrafne, kolače - *pita s jabukama (apfelpita)* i kolačiće, kao i palačinke s šodoo (Omlette gefullt) i takozvane „prigriske“ u Ilici 14. tadašnjem svratištu „Kronprinz von Öestereichen“ a kasnije je bio slastičar u „Velikoj kavani“. Kasniji vlasnik slastičarnice ukrasio je unutrašnjost umjetničkim slikama, gdje su

se rado sastajali zagrebački građani uz najraznovrsnije kolače i torte, fine likere i osobito omiljenu *café la glace* – ledena kava.

Slastičarske legende Zagreba osim gospodina Jakoba Leibera su Horak, Rukavina, Jakšić i Tahiri Zulfi.

Među raznovrsnim zagrebačkim slasticama najpoznatiji su, purgerima, ipak ostale „Apfelpite“ - pite od jabuka, „Buterkrafni“ - uštipci, „Kaisersmarren“ - kraljevske mrvice ili drobljenac, „Omlette gefüllt“ - palačinke u šodou (vinskom prelivu; nažalost neki današnji ugostitelji pišu i govore: „palačinke u šatou“ što je pogrešno. Chateau f*ranc*. (šato) je dvorac, grad, zamak - što bi značilo palačinke u dvorcu, dok se ispravno kaže: chaudeau - šodo, preljev, vinski umak).

Iz 1829. g. poznata je slastičarna Leiber, koja je pekla kolače za kavanu Josipa Stallenberga na Harmici.

Pored kavana, na glasu su bile i slastičarne, kao npr. Slastičarna Dragutina Šolca, u Dugoj ulici br. 7, radila je od ranog jutra do 22 sata. Slastičarna Stjepana Šolca nalazila se u Ilici br. 38. Najbolje kolače pripremala je Hölzlova slastičarna u Ilici br. 5, a radila je od 6 do 24 sata, kao i Slastičarna Otilije Stampa na Jelačićevom trgu 28.

O popularnosti ali i kritici zagrebačkih slastičarni piše „Slobodna riječ“ od 2. ožujka 1912. pod naslovom „Prodavati poslastice a biti gladan kruha“.

To je vrhunac kontrasta obmane do kojeg dovodi današnji društveni poredak. Biti gladan, a istodobno biti primoran gledati kako se siti i debeli poslije obilnih ručaka naslađuju kolačima je paradoks života. Valja se samo okrenuti po našim slastičarnama gdje od jutra od 7 pa sve do 11 u noći bijednice moraju prodavati slastice, a ne smiju čak ići ni na počinak, a umjesto plače dobivaju prežganu juhu. Od svih današnjih slastičara najgori je Pantelić na ćošku Nikolićeve i Gajeve ulice. Taj čovjek koji se u Zagrebu stvorio tko zna od kuda postupa sa svojim namještenicima kao grubijan. Ovakvo izrabljivanje i izgladnjivanje prava je sramota za naš lijepi Grad.



Slastičarnica Jaroslava Horak se ponosi svojom dugom obiteljskom tradicijom još od davne 1929. kad je otvorio slastičarnicu u Preradovićevoj ulici. Tijekom rata prestala je s radom da bi pedesetih godina ponovno bila otvorena u Ilici 160.



Slastičarnica Jakšić u Zvonimirovoj ulici, otvorena 1936. godine. Slastičarnica Jakšić" osnovana je 1936 godine, kada je Ivan Jakšić počeo raditi kao šegrt kod rođaka Kovačevića, da bi 1956 preuzeo slastičarnicu, koja je sve do danas ostala u obitelji. Nakon Ivana Jakšića nastavili su obiteljsku tradiciju njegove kćeri Ljiljana i Biserka, danas slastičarnicu vode Denis i Sandra, unuci Ivana Jakšića.





1966.



1978.

Slastičarnicu Orijent, Maksimirska 34, u blizini Kvaternikovog trga, otvorio je 1936. Tahiri Zulfi koji je došao iz Albanije kao 13-godišnjak i prvo radio u Splitu u slastičarnici, a kasnije se doselio u Zagreb i prodavao sladoled u kolicima na savskom kupalištu i ispred zagrebačke muške gimnazije kod Mimare. Vozio ga je na kolicima u dubokim okruglim posudama zasipanim ledom. Pravo je čudo što se nije otopio dok ga je vozio po suncu. Led su nabavljali u blokovima iz ledane u Bauerovoj. Jaja, mlijeko i ostale namirnice za slastičarnicu nabavljale su se od seljaka iz Markuševca njegove kćeri Šeherezada i Ildeza (Ildeza Tahiri Martelanc i Šeherezada Sučević) nastavile su tradiciju 1987. godine koristeći očevu stogodišnju recepturu za sladoled.







Sladoled je bio rijedak i mogao se dobiti samo „za skupe novce“ u kavanama i u otmjenim slastičarnicama, a kupanje u Savi iziskivalo je veliki napor jer je Sava bila daleko (prvo kupalište na Savi bilo je, na otoku, na mjestu današnjeg mosta Slobode, na Trnju, godine 1856.) i pasji dani velike žege (u kolovozu) moglo se podnositi samo uz dobro vince (gemišt ili špricer), kao jedinim sredstvom, preporučivali su mnogi Zagrepčani uz šaljive stihove heksametra na latinskom i hrvatskom „canonicus-a zagrebiensis-a“ iliti g. Milašinovića (Milašinović Franjo hrvatski teolog i pisac, Trakošćan 2.XII.1808-Zagreb 3.VII.1883; Pisao satirične pjesme na kajkavskome narječju, a kao izniman znalac latinskoga pisao uglavnom prigodničarske poeme).

Aestus erat, ljudi sudabant et zijabant vrane
Ipse senex Hranjec prekleta praeque vrućina
Bome perlisset nisi dobro vince bibisset.
……
……



Aestus erat, ljudi sudabant, vrane ziabant,
Ipse senex Hranjec prae žedja, praeque vrućina
Bogme perivisset, nisi dobro vince bibisset.
Zagrabiae nemoguć tantos perferre calores
Ad peregrinandum se vu Zagorje resolvit.
Illa volens još pred smrtjum loca grata videre,
In quibus u dobroj volji cmokare puellas
Atque snehas olim bene podkovare solebat.
Ergo parabat na put sve, što je potrebno.
Prot podagri grandes iz škrljačine coturni
Prot gonagri caligae jarčina e pelle sašite,
Una kučma, unum bekeš cum duplice bunda,
Cuncta proti prehladjenju contraque catharum
Pro victu skrb su vzele stare semper amicae
Jula makovnjačam spekla mu, Dora pogačam;
Librarumque decem lepa Neža prekuhala šunkicu,
Ast kosmatačam čuturam plusquam unius urnae
Implevit vrhom generoso Jalžica vinom.
Tandem iz Jaruna venit Pavliša fiaker
Cum lojtris et carpento, quod Dreka vocatur,
Quodve duo suhi jedva traxere cabelli.
Currus erat sine tecto, ideo Mihalinka debela
Desuper expandit crinolinam krovaque fecit
Ac intus posuit vanjkušce nadevene perjem.
Huc ubi consedit naš Hranjec Jožko viator,
Protinus objačen modico Pavliša cremato,
Coepit equos žegetare bičem, žegetare bičalom
Tunc illi hrzabant et sicut strele volabant.
Prospexit patulis Novaves zvedljiva fenestriscolumm
Sed nil jam vidit nisis gustam ex pulvere maglam
Ac in utroque polo bliskos gromosque frequentes.
Vectum u oblakih Klempek exclamat Eliam.
Conspectas dixit vu zraku Jagica sagas
Ter Tončina crucem formabat, Miško devicas,
Magnus in auxilium mučenicas Imbro vocabat.
Nunc mihi vos omnes Zagorske dicite Vile,
Quas Hranjec noster potepando transiit ora?
Quae mala sustinuit, quid ubique hvale vrednoga fecit?
Prima inter reliquas sic inquit vila zlatarska:
Heu multum longumque foret pripovedat ab ovo,
Quomodo Zagrabia profugus Zagorska subivit

Haec loca, nil ab aquis sed totum od kapljice vinske
Possus, quot zdravicas, quot pocula suhoga vina
Jednim debuerat miser epotare dušakom:
Haec ego non memoro. Transmitto mille popevkas,
Quas cecinit, vetulasque quibus curialia fecit,
Et quibus imminuit filipendula njegva kamenca,
Et quas percusit po zadnjem denique staklu.
Unum opus exegit referendum ad saecula zlata,
Quod caelebrant omnes i na sve veke loquentur
Quis fuerit putnik Hranjec et donec in istis
Partibus ad mensas concurret veselo družtvo,
Donec vinum njemu na zdravje bibetur.
Hoc unum tam praelarum posluhnite factum.
Est domus in Zlatar med svimi pulchrior una
Incola judeus kramar cincarque bogati.
Hanc tenet e censu. Taj židov ubique notus
Veselje i radost habuit dum nuper cidempage
Filius est natus; pak to se razme vocavit
Vicinos omnes, kad se obrezavalo dete.
Tunc illis coenam pripravit dal je solennem,
Multos melitas, za obleznut prste placentas
Et frixos pullos, pečenaque guskina jetra,
Lactucas dulces et kuhana duriter ova,
I janjca i srnu, sed nil de carne suila.
Ergo die veneris, kad bi jur zapalo sunce,
Festivi sensim concurrunt undique gosti,
Curribus ac in equis, bližnji pešicando profecti
Sed tamen haud segnes ad tempus omnes se sistunt.
Egregius putnik Hranjec hoc tempore laeto
Jam fuit in Zlatar et sederat ante popinam,
Atque premišljabat, quae sit mundana čalarnost.
Cumque foret veoma zamišljen, saepe falernum
Dulce piuckabat. Penes illum transiit omnis.
Illuc qui venit, već ni ga nitko prepoznal,
Sic mutavit ei veram putna haljina formam.
Et quia brada illi putem sucreverat alba,
Zrašćena cum brkis, nec multis tonsa diebus
Illum spectabant gosti et pro šahter habebant,
Pro Šahter puerum qui circumcidere venit.
Accedunt ergo turmatim seque ponizno
Inclinant cupidi noža cum škarje videre,
Hasque ut meštrias ipsis ostenderet urgent
Faeminae ac exquirunt ab eo, kak prave turice

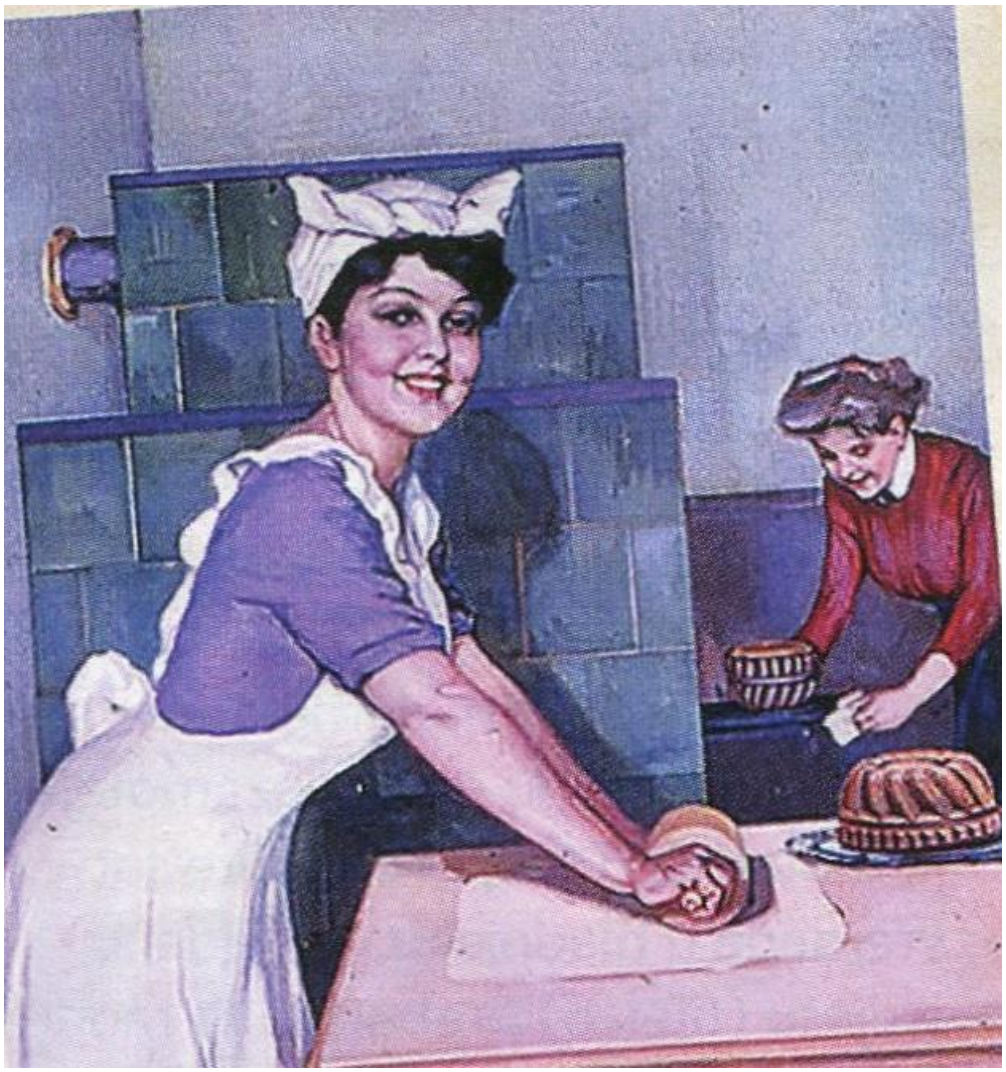
Quomodo maturas solet obrezare puellas.
Hranjec irratus Šahterum se esse negabat
Jurabatque simul per goras perque planinas.
Nemo credebat, sed facta est maxima larma,
Insurgunt omnes in eum, pars ruke ligabat
Pars oculos obvelabat, pars noge tenebat
Suspectum volunt ad selskam ducere kladam.
Ille autem primo coepit drage duše rogare,
Sed postquam penitus junačka efferbuit ira,
Dirupit funes sad sim sad versus onamo
Dušmane quassakat manibus, pedibusque ritabat
Quove magis spotant illum, magis ille vudira,
Praecipue balas validis ferit ictibus heros.
Interea Ferkuljka senex klafrando perorat,
Desinite o, inquit kumi kumeque feroci
Concertare viro. Sit špas a parte, docebo,
Vos ego brez krvi kaplje infalibile signum
Quo quis homo hic? brzo bez najmanje dvojbe.
Solvite ei caligas, ipsas odvežite gaćas,
Ut liceat plene sokolovo cernere gnjezdo,
Proputio integro jest kršćen. At secus ipse
Si circumcisus est šahterum esse putate.
Dixerat. Accurunt i v jednom temporis hipu
Expediunt quod erat suosum. Ferkuljka deinde
Te skrovne inspexit per magna ocularia kute,
Ac exclamavit: Ni to Šahter, at ingens
Virtutis castae. Dok sviet se ljubil, amatum
Agnosco veterem pred let trideset amicum,
Hi pulchri bistrique oculi kak zviezde micantes
Haec facies kak cikla rubens, haec vasta ramena
Hic nasus kak krumpirec okrugel, et amplus,
Hoc što sam vidla, tam delectabile pondus,
Omnia ljubavi su ut blažena rudera nostrae.
O Jožko Jožko! quae nos felicia fata
Conjunxere danas. — Dragomu sic illa locuta,
Na vrat se rukami suspendit et oscula fixit.
Ista vident alii mox larma desiit omnis,
Plaudebant omnes, ac oprošćenje rogantes,
Ex plenis flašis fundum usque bibere mirovno.
Haecque ita praeclare vu selu gesta Zlatarucolumm
Baš zlatimi slovami nigro inscripsere camino.
Vertite paulisper židovskoj terga večeri
Jamque audite novum casum, quem vila Sutinska

Vezda per valles canit et juga zagoriana
Temporibus quae canet cunctis do sudnjega dana.



Maksimir 1940.

Naputci nepoznatog Zagrebačkog, vrsnog, slastičara koji je proizvodio kolače za kavane i slastičarnice (iz njegove bilježnice naputaka, pisane rukom i tintom, nepoznate godine; nažalost nije ostavio svoje ime u bilježnici). Knjižicu možete vidjeti na Internetu, link: issuu.com/Zlatan Nadvornik - KOLAČI:



Preßbürgerkipfeln (Roščići)

3/4 brašna, 38 dg. putra, 6 dg. šečera pp. 3 žumanjka, malo soli - 4 dg. germa u šalici u mlijeku namočenog pustiti izači i sa tjestom zajedno smjesiti te posve tanko razvaljati i kipfle slijedečom filjom filjati. Filja: 35 dg. šečera sa nešto vode dati zakipiti u to 1/2 kg. ribanih oraha i nešto cimta malo na vatri promješati.
Za 40 komada.

Hobline

1/2 kg. brašna, malu čašicu vrhnja, malo vina, malo ruma, 3 dg. putra, 3 žumanjka, 8 dg. šečera, malo soli. Tvrdo zamjesiti, na nekoliko djelova razdjeliti, posve tanko razvaljati i radlom (kotačič za rezanje tijesta) *formirati.*
Pohati na masti.

Masarykova - Torta

Muti pjenasto 14 dg, putra sa 6 žumanjca i 14 dg, šečera k tome dodaj 7 dg. crnih ribanih badema, 5 do 6 kašika malaga vina, 5 dg. finog prezla i snjeg od 6 bjelanjaca, peci u dva tortenreifa. Nadjev: umuti na pari 15 dg. šečera, 5 žumanjaca, 2 čitava jaja, 1/4 litre malaga vina i 2 dg. Kartopfelmehl (krumpirovo brašno), *kada crema zgusne, ohladi je i umaži tortu i ozvana te pospi malaga grožđjicama.*

Napoleon - Kugeln

20 dg. oraha kosanih, 15 dg. šečera, 14 dg. rosina, 14 dg. smokava u kocke rezanih, 5 bjelanjaca razmješanih to sve zajedno na vatri mješaj dok dobiješ tijesto, pravi kugljice pomoču vode /: ruke nakvasi u hladnu vodu :/ pleh namazati i u roru sušiti.

Studenten - Torta

8 žumanjaca, 25 dg. šečera pjenasto mješati, 25 dg. rib. oraha, 12 dg. arančina, 1 žlicu ruma, 6 dg. crnog groždja, malo semmelbrösela i snjeg od 8 bjelanjaca. Kada je torta pečena polije se sa prokuhanim 15 kocki šečera u 1/8 litri vode, kojoj se pridoda 2 žlice ruma još vruče da se upije u tortu preliti i ocakliti chocolade ocaklinom.

Željezničari

30 dg. putra, 30 dg. brašna, 20 dg. šečera, 10 dg. oraha riban. 5 dg. Biscuitbrösel, 1 jaje, malo amonijaka i cimeta zamjesiti i peči.
Filja: 20 dg. šečera raskuhati, 30 dg. oraha ribanih, 20 dg. Biscuitbrösel, korice od natanče, cimeta i dosta ruma filjati rezane tanke četvorine i pošečeriti.

Husaren - Krapfen

28 dg. brašna, 24 dg. putra, 10 dg. šečera pp. 10 dg. lješnjaka ili oraha ribanih korice od limune zamjesiti i praviti krugljice te peči - na pečene odozgora malo pekmeza staviti i vanili šečerom pošečeriti.
Za 40 do 50 komada.

Mornarski odresci

Od 5 bjelanjaca čvrsti snjeg u to 20 dg. šečera pp. 20 dg. lješnjaka ribanih i dati peči na tričetvrtine - medjutim umutiti 5 žumanjaca i 20 dg. šečera, dodaj 2 štangice razmekšane choclade, te posebno 10 dg. putra dobro razmješati i onda zajedno pomješati te sve na pari miješati dok počne da ključa. Tu filju razmazati na malo ohladjelo tjesto i dati u ror peči, tako da glasura izgleda kao mramor.

Napoleon torta

14 dg. putra mješaj pjenasto sa 6 žumanjaca i 14 dg. šečera, pridodaj limunske korice, 14 dg. chocolade ribane, 14 dg. mandala fino ribanih, 6 dg. brezla sa rumom namočenoga i snjeg od 6 bjelanjaca - peči. Nadjev i ocaklinu po volji.

Salama od šljiva

70 dg. suhih šljiva/: može se uzeti polovica smokava :/ šljive nešto malo prokuhati - 40 dg. šečera špinati sa malo vode, kada je gust onda staviti nutra šljive pa kuhaj dok je sasma gusto, onda jedan plitki tanjur oraha kosanih, malo korice od limuna i naranče, cimeta i na tabli u tri djela razdijeliti i napraviti salame, u kristal šečer zaviti i zamotati da stoji 8-10 dana.

Vočne krugljice

6 bjelanjaca, 25 dg. oraha, 10 dg. cvebe, 15 dg. šečera, 10 dg smokava sve sitno rezano - promješaj na vatri, pravi krugljice i polako suši u roru.

Crni Puding sa vinom i rozinama

Mješati pjenasto 4 žutanjka, 7 dg. šečera onda stavi 5 dg. crne mandale rib. 7 dg. chocolade, 2 žlice Brösel sa crvenim vinom pokvašeno od crnog kruha, 5 dg rozina cimet korice limone i snjeg od 3 bjelanjka - puding kuhati u pari - preliti na zdjelu sa Marillensalse (umak od marelica) ili Chocoladegüss (čokoladne preljev-ocaklina).

Krema od vina

3 žumanjka mješaju se sa 10 dg. šečera k tome se pomalo dodaje 2 deci bjeloga vina, 3 žlice soka od limuna i tuče se na vatri dok zavrije. Kada je smjesa hladna doda se snjeg od 3 bjelanjka i 3 lista rastopljene crvene gelatine koja cremu ružičasto oboji. Ostavi cremu 2 sata na ledu stajati. Kremu ukrasi sa tučenim slatkim
skorupom.

Pita od višanja

25 dg. putra sa 25 dg. šečera i 5 žumanjaca pjenasto mješati, 12 dg. bjele ribane mandele, 1/2 limone sok, 12 dg. Reismehl ili jednostavnog brašna, malu žlicu ruma od 5 bjelanjaca snjeg lahko premješati - metnuti na pleh i raširiti odozgora višnje i pošečeriti te peči.

Piškote

12 žumanjaca, 28 dg. sitnog šečera pjenasto mješati, od 12 bjelanjaca čvrsti snjeg i 28 dg brašna lahko promiješati - dresirati na bjeli papir /: netreba ništa namazati :/ piškote prije pečenja sa sitnim šečerom dobro naprašiti i peči.

Orangen - Kugeln

1/2 kg faširanih smokava, 2 cjele naranče rezane na šnite sa koricom samljeti i 20 dag sitnog šečera skupa smješati - formorati kugljice, u kristalšečeru i na zraku sušiti.

Nadjevene naranče

Od 1 1/2 naranče sok, 6 žumanjaca, 20 dg. šečera, 1 žlicu brašna malu, tuče se na pari dok zgusne, razmješaj dok se ohladi i onda puni naranče izmjenično sa schlagom.

i na kraju dva slastičarska „bisera“:

Sacher Torta
/: originalni recept gospodje Sacher:/

Pjenasto mješaj 21 dg. butera te onda dodaj 14 dg. šečera pp. dalje mješaj uz pridodavanje 14 dg. razmekšane chocolade ali koja jest rastopljena bez vode, kada je posve pjenasto razmučena dodaj jedno po jedno 5 žumanjaca i opet dobro mješaj, od 5 bjelanjaca čvrsti snjeg i na zadnje 14 dg mekanog brašna umješati. 1 sat peči.

Zagreber Torte

8 Dotter (žumance) *werden mit 24 dg. Zucker flaumig gerührt 8 dg. geriebene Haselnüsse, 8 dg. Mandeln, 2 dg. Mehl und 8 Schnee dazugemengt. Fühlle: Chocoladecreme.*

Chocolade Creme
10 Deka Zucker, 6 Dotter gut vermischen, 1/2 liter Milch mit 4 Stangerln Chocolade am Feuer schlagen, zum Schluß 5 Blätter aufgeläste, Gelatine und von 4 Klar Schnee dazu geben.

Slastičarnica „Mimoza“ i „Zagreb“ danas nam nude kolače spravljene po starim naputcima

Hrvatska gibanica

Sastojci: 40 dag oraha, 50 dag svježeg kravljeg sira, 50 dag brašna, 0,5 dl ulja, sol, 3 dl slatkog vrhnja, 15 dag maslaca, 3 jaja, 20 dag šećera, 10 dag grožđica, 10 dag limuna, 2 paketića vanilin-šećera.

Zamijesite vodeno ili vučeno tijesto od brašna, soli, soka limuna, ulja i tople vode. Tijesto odmarajte pokriveno. Razvucite na pobrašnjenom platnenom stolnjaku. Režite prema obliku pleha i slažite slojevito. Svaki list poškropite rastopljenim maslacem, a svaki peti list punite naizmjenično nadjevom od oraha i sira dva puta. Završite tijestom, režite na obroke i pecite do 80%, te onda zalijte slatkim vrhnjem i pecite do kraja.
Nadjev od sira: bjelanaca čvrsto izmiješajte u snijeg sa šećerom. Sir propasirajte, dodajte grožđice, vanilin-šećer i ribanu koricu od limuna. Na kraju lagano umiješajte čvrst snijeg od bjelanaca. Orahe samo sameljite.

(Slastičarnica „Mimoza“)

Bijela torta Svijet

Sastojci: Sastav; za tijesto: 8 jaja, 20 dag šećera, 10 dag bijele čokolade, 5 dag brašna, 15 dag oljuštenih i samljevenih badema, malu staklenku džema od višanja; za premaz: 20 dag bijele čokolade, 20 dag maslaca, malo ulja, maslac i brašno za kalup.

Za tijesto istucite čvrsti snijeg od bjelanaca i u nj primiješajte šećer. Posebno na niskoj temperaturi miješajte čokoladu sa žumanjcima (miješajte, ne tucite). Kad se čokolada otopi do kraja, pomalo je umiješajte u snijeg. Pomiješajte brašno s bademima, pa i to primiješajte u tijesto. Ulijte u namašten i pobrašnjen kalup te metnite u dobro zagrijanu pećnicu. Odmah počnite smanjivati temperaturu da bude 170 ºC. Ispečenu i ohlađenu tortu prerežite nekoliko puta vodoravno, listove premažite džemom i slijepite. Za premaz dobro izradite maslac. Čokoladu držite na pari ili u pećnici na 30 stupnjeva da omekša (ne da se otopi). Pomiješajte maslac i čokoladu, dodajte 0,3 dl ulja za sjaj. Omažite time cijelu tortu i stavite u hladnjak da se stvrdne. Još jednom omažite i opet ohladite. Ostatak premaza malo zagrijte na pari i prelijte tortu da dobijete sjajnu, glatku površinu. Možete ukrasiti cijelim ili nasjeckanim bademima.

(Slastičarnica „Zagreb“)





Masarykova (zgrada je srušena i na njenom mjestu je nova)

Prhko tijesto

Sastojci: Sastav: 90 dag brašna, 60 dag maslaca, 30 dag šećera, 6 žumanca.

Žumanca ulijte u suhu tavu i polako zagrijavajte da se stvrdnu. Tada ih protisnite kroz najfinije sito. Dugo miješajte i gnječite maslac da istisnete suvišnu tekućinu. Dodajte ostale sastojke i zamijesite tijesto. Od njega možete oblikovati kifliće pa ispečene uvaljajte u šećer u prahu s mirisom vanilije ili krajeve umočite u otopljenu čokoladu u prahu. Druga je mogućnost da tijesto razvaljate pa izrezujete krugove ili zvjezdice. Zvjezdice slijepite pekmezom a krugove bijelom kremom (kao za tortu) te pošećerite ili pak umočite u otopljenu čokoladu u prahu do polovice ili do kraja. Još jedna mogućnost: još sirove kružiće pritisnite u sredini drškom kuhače, a kad se ispeku, udubine napunite pekmezom. Ispečene kružiće možete ukrasiti i tako da bijelu kremu (kao za tortu) metnete štrcaljkom pa na njima oblikujete ružicu. Na vrh stavite malo pekmeza ili komadić čokolade. Vrlo su fini i kolačići načinjeni tako da se na dopola ispečene krugove od prhkog tijesta stavi malo smjese od bjelanaca i oraha te dokraja ispeku.

(Slastičarnica „Zagreb“)

Smjesa za sitne kolačiće

Sastojci: Sastav: 30 dag brašna, 20 dag sitno samljevenih i 10 dag krupno nasjeckanih oraha, 6 bjelanaca, 2 žlice brašna.

Sitno samljevene orahe pomiješajte sa šećerom i 5 bjelanaca. Na niskoj temperaturi miješajte da se otope svi kristali šećera. Istucite čvrsti snijeg od preostalog bjelanca pa ga dodajte u malo ohlađenu smjesu. Primiješajte i brašno. Od ohlađene smjese oblikujte kifliće, štapiće ili kuglice, te ih uvaljajte u krupno nasjeckane orahe. Poslažite ih na namašteni lim (plej, bratvan) i pecite 15-20 minuta na 100-120 stupnjeva. zapravo se više suše nego peku, a pazite da ostanu mekani.
Od te smjese i prhkog tijesta možete načiniti i zagrebačku tortu, a od bjelanaca sa šećerom i orasima uglavnom se pripremaju samo poljupci - pusrli.

(Slastičarnica „Zagreb“)

Zagrebačka pita

Smjesa: prhko tijesto, smjesa za sitne kolače.

Razvaljajte prhko tijesto i ispecite samo napola, tj. da malo promijeni boju. Namažite ga smjesom od oraha te pospite nasjeckanim orasima i ispecite dokraja.

(Slastičarnica „Zagreb“)

Zagrebački festival slastica, koji se održava od 1996. godine, svojim prepoznatljivim pekarskim i slastičarskim proizvodima upisuje se u svjetsku kartu gastrokulture potvrđujući na taj način i svoju autohtonu prošlost i originalnost.

ZAGREBAČKO VINO

Lozine kretnje su čvoraste
kljaste
polagano loza spram sunca raste.
Iz kiša i blata i kiše i pijeska
proziran grozd se na suncu ljeska.
Korijenje loze krastavo tvrdo
penje se žilavo uz jesenje brdo.
Loza se tiho i nijemo penje,
oh, divno je to njeno slijepo htijenje.
Htjeti iz blata postati čista
k'o vino kada u čaši blista.

(Miroslav Krleža)

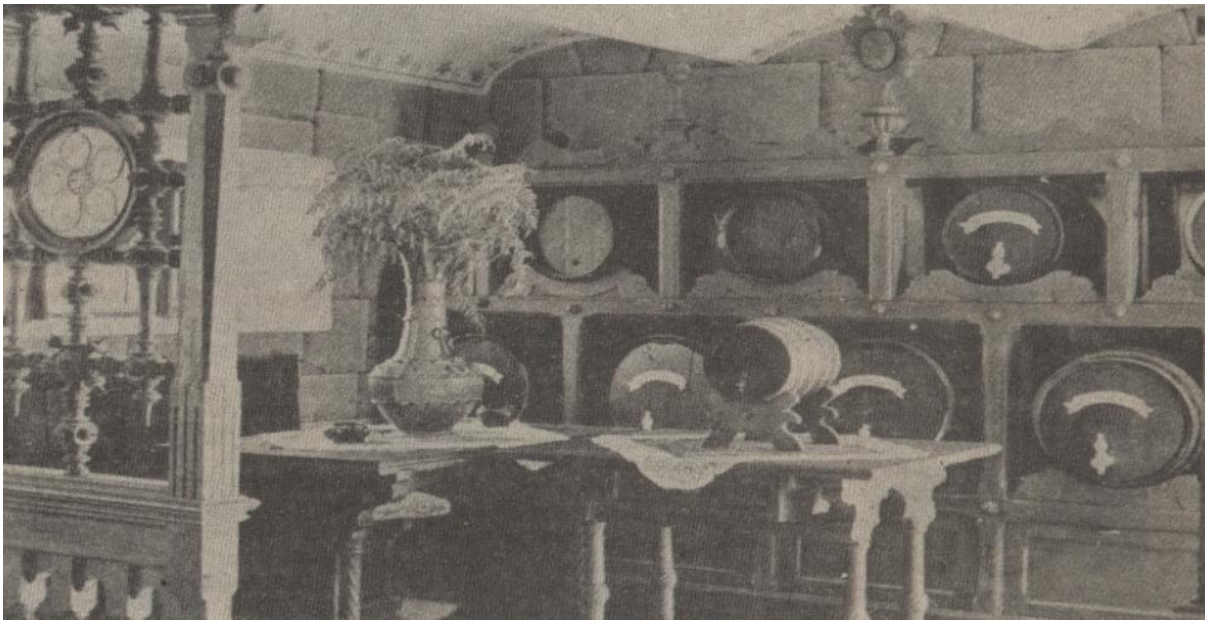


Vinograd u Bregovitoj (Tomićevoj) ulici (danas je na tom mjestu žičara)





Ovako se nekad dovozilo vino u Zagreb



Unutrašnjost kleti dobrostojećeg Zagrepčanina. Klet (klijet) je bila sastavljena od planjki i spojena na „nemške vugle“, sastojala se uglavnom od dvije prostorije: „prešnica“ i „kouča“ u kojoj su se čuvale bačve (*bedanj* – velika drvena bačva) i *brenta* (drvena bačva u kojoj se nosilo grožđe – *grozdje*).

Zapravo, danas nam već i sam naziv „zagrebačko vino“ odzvanja neobično, a još nam je teže zamisliti vinogorje koje se nekad prostiralo na čitavom području današnjih, tzv. sjevernih gradskih četvrti. No činjenica je da se nekadašnji mali Zagreb nalazio usred najplemenitijih vinograda, voćnjaka (trnaca) i vrtova, koji su se prostirali na južnim padinama Zagrebačke gore, od Šestina do Savske ravnice, odnosno od Tuškanca, kaptolskog Zelenog brijega, Šalate, Horvatovca, Jordanovca, Bukovca, Pantovčaka/Prekrižje (na mjestu današnjih Predsjedničkih

dvora /na Pantovačaku/ i Zelengaju /sada su tu obiteljske kuče/ nalazili su se njegovani vinogradi barunice i poznate slikarice Vere Nikolić- Podrinske (vidi: restoran Vinodol; tijekom Drugog svjetskog rata na imanju barunice Nikolić-Podrinski boravili su zarobljeni američki piloti koje je ona hranila i njegovala), koja je za svoja vina dobivala i visoka svjetska priznanja), Josipovca, Vrhovca, Fraterščice, Prekrižja, Bijenika, Gračana (selo Gračani još je u 14. stoljeću poznato o svojim vinima, a neki Ivan iz Gračana kupio je vinograd u *Njemačkoj vesi*, današnjoj Dugoj ulici, a neki Šimon slično imanje u *Lončarskoj vesi*, današnjoj Ilici), Remeta, usred Gornjeg grada, čiji su se redovi spuštali sve do Ilice, u kojima su bili ljetnikovci i klijeti zagrebačke gospode, kao i kučice pudara (vincelir ili vinceljer; čuvar vinograda ili drugih usjeva; poljar). Danas su ostali samo njihovi tragovi u Šestinama, a današnja Vinogradska ulica, čiji prvi dio se nije mnogo razlikovao od zgrada u obližnjoj Ilici iako je to bio obični kolni put, već nam i po svom imenu kazuje da su tu bili vinogradi. Današnja bolnica "Sestre Milosrdnice", poznatija kao "Vinogradska bolnica", sagrađena je 1894. godine (gradio je arhitekt Kuno Waidman, bolnica je imala šest dvokatnih zgrada) i u svom sastavu je imala vlastitu ekonomiju, sve do 1948. godine, od koje su bolesnici dobivali hranu. Svakodnevni obrok bio je obogaćen i čašom vina iz vlastitog vinograda s obronaka Vinogradske ulice.

Grad Zagreb imao je i svoje kmetove, koji su gradu pridonosili razne daće, službe i podavanja. Sve prihode gradske sabirahu t.zv. perceptori (poreznici), *koji su onda gradskom poglavarstvu polagali račune o primitku i o izdatku. Među ostalim imahu perceptori na brizi također gradsku pivnicu, u koju su kmetovi dovozili desetinu vina svoga. Vino se prodavalo krčmarima i privatnicima, te je gradska pivnica donosila gradu lijep dohodak. Tečajem vremena razvio se običaj, da perceptori iz gradske pivnice prigodom većih blagdana darivaju sve gradske činovnike i službenike. Svatko bi dobio po jednu pintu (nešto manje od 3 litre) vina i još jedan "groš" novca (20 "groša" činilo je jedan rajnski forint), Isto bi činovnici i službenici dobivali također o godišnjim sajmovima te u raznim drugim prilikama.*

Običaj je ukinut 7. travnja 1716. godine, a posebno je dogovoreno da se posljednji put, za Uskrs, odobri darivanje među obrtnicima, njihovim pomoćnicima i šegrtima kod sudjelovanja svečanog Uskrsnuća, postolarskom cehu 4 pinte vina, a svim ostalim cehovima zajedno 8 pinta.

Poznata su bila vina kao: *bukovačka Zelenika, vrhovačka Kraljevina* (imbrina ili brina; za koju su govorili da je dišeća i pikasta), *ksaverska Imbrina* i *Plemenka, prekrižanska Graševina, Portugizac s Pantovčaka* (koji je bio obavezan začin poznatoj - zagrebačkoj pečenki), *Belina iz Remeta*, tek spomen osta na stari *rulandec, silvanec, brajdicu* i *kameninu*, na *šestinski divljak, ilički ramfol, črnomeračku likovinu, mikulićku kapčinu, crnoškolsku črninu* i

jelenovački plavec, koja su svojevremeno spadala među najbolja hrvatska vina. Nema više ni *rampaša* (mošta u vrenju) ni *šiljerca* (*njem*. Schieler; vrste crnog vina) a sve se to ispijalo na „škropec“ - na brzinu (škropec- reg. pljusak; tzv. mali gemišt; čašica od deci). Govorili se – kraljevina je – „vino za pajdašiju“.

Od mošta se radilo *vino puljevina* (najbolje vino), od prešanog tropa *preševina,* a najslabije je bilo vino *vodica, pikula* (prešani trop pomiješan s bunarskom vodom) koje se nosilo u polje ili težacima kod okopavanja kukuruza. Od drožđa, taloga koji ostane u bačvi nakon istakanja vina, pekla se rakija *drožđenka*, a od tropa poslije prešanja, rakija *tropica*.

Tu su se pila vina kojih danas više nema. Veselo je bilo u tim vremenima, u kojima je odbiti čašu vina značilo isto što i uvreda.

Samo nas stihovi starih napitnica mogu vratiti u ta minula vremena:

Rodila zemlja trseka,
rodil je trsek rozgicu,
rodila rozga grozdeka,
grozdek nam daje kaplicu,
kaplica krepi dušicu.
.....

Pit pod liščem samu ladnu vodu,
jeste činit samom sebi škodu,
jer želudec od nje ostudeni,
a ječek se v njemu odrveni.
.....

Pijte bračo vince,
voda naj stoji,
ar je voda ladna,
srcu zdrava ni.
Pijte bračo vince,
voda naj stoji,
nek ju pije žaba,
kaj vu nje leži.
.....

Kumek moj dragi daj se napij,
jošče nas ne bu, daj se ga vžij!

Koliko je još u prošlom stoljeću bilo razvijeno vinogradarstvo na području Zagreba, kazuje nam i podatak da je 1896. godine u Borongaju bio osnovan i poseban rasadnik iz kojeg su zagrebački vinogradari dobivali plemenitu vinovu lozu za obnavljanje svojih „gorica“.

Posljednji autentični opis ostataka starih zagrebačkih vinograda dao je 1937. godine Milutin Urbani u svojoj poznatoj knjizi Naše vino, i kaže:

Obronci ispod Zagrebačke gore bili su oduvijek zasađeni lozom i voćkama. Nije ni čudo! Zagrebačka gora štiti grad od sjevernih vjetrova i hladnih struja toliko, da su u proljeće gradski vrtovi 14 dana prije zeleni nego oni na otvorenoj nizini. Voćke po vrtovima i kesteni po gradskim parkovima procvjetaju čitavu nedjelju prije nego na savskim ravnicama. Na toj, južnoj strani Zagrebačke gore moglo se, dakle, lijepo razviti voćarstvo i vinogradarstvo. ..... Gdje su nekad bili tuškanački vinogradi, tamo su moderne vile. Još su danas ostale samo male čestice vinograda u gornjem Tuškancu (oko sadašnjeg Jabukovca, Paunovca, Vijenca i Slavujevca) i nešto u Zelengaju. Malo je ostalo kaptolskih vinograda na Zelenom Brijegu, Šalati, Horvatovcu i Jordanovcu. Nije dugo tome što je na Šalati stajao osamljeni ljetnikovac poznatog Sakaća sav u zelenilu. Tu su bili vinogradi kaptolske gospode, kanonika i prebendara. Danas je tamo čitav novi grad. Nad današnjom Gupčevom zvijezdom - okolo naokolo - bili su bujni vinogradi. Blizu je bilo i pokušalište Gospodarskog društva (na Mlinarskoj cesti) s lijepom vrtnom zgradom u kojoj je nekada ljetovao naš poznati pjesnik i pisac Josip Eugen Tomić. Malo dalje - nad Sv. Ksaverom - bio je lijep Mallinov vinograd, a nad njim su se širili vinogradi preko Cmroka sve do Šestina i Medvednice.

Zagreb se naglo proširio i tamo gdje su nekad bili najljepši vinogradi zagrebačkih purgera, dižu se zgrade i ulice, i malo tko zna da je čak i šira, starija zagrebačka jezgra sagrađena na mjestima najplemenitijih vinograda. A nekad, samo nekoliko koraka od buke kočija i vreve grada koji se širio, moglo se već utonuti u idiličnu sliku zelenih vinograda (Zagreb 1819. ima 9.136 stanovnika dok je u 12 predgrađa 961 stanovnik; 1876. već broji oko 30.000 da bi 1910. imao 79.000 stanovnika, a 1931. 185.581 stanovnika).

Veselice, društvene i prijateljske zabave, proštenja, Martinje (11. prosinac, krštenje vina uz šaljivi ritual s peharčekom Čeh-Leh-Meh), koje su se održavale u klijeti ili domovima, poznate su po svojim protokolima („štatutima“), pravilima pijenja koje su osmislili duhoviti pilci i ljubitelji dobre kapljice. Svaki takav susret praćen je osim ponajboljim vinima i punim stolom poznatih kulinarskih specijaliteta.

Prema izvorima može se prilično točno znati što se jelo prilikom tih veselica: masna juha z rižkašom, fina jušna drobnina, tusta govedina z hrenom, hudi (oštar, jak) gulaš z paprikom, kiselo zelje z rebreci, kisela repa z masnom svinjarijom, tusta gušica z plivkimi mlinci ili rezanci, fajni mladi pohanci, gušni zajčev v sosu z knedleki, kotlovina s domačim češnjovkama, kobasica s kiselim zeljem, prge, čvarki sa žgancima, gibanica, orehnjača i makovnjač; a sve uz: „gemišt“ s kiselom vodom ili „špricer“ sa soda vodom, i stihove stare pjesmice:

....Lepo ti je pogledati
Vinolozne goričice,
Kad dozreli grozdek zlati
Koj da slatke kapljičice.



soda voda

Iz prebogate riznice martinskih „spelancija“, vinskih „štatuta“, „pajdaških regula“ i ostalih zgoda pri krštenju mošta, ceremonijal kakav se nekad odvijao u sjeverozapadnim hrvatskim krajevima – *„Pajdasztvo presztimaneh martinjakova varassa na grechkeh gorizah“* iz Zagreba već nekoliko desetljeća (od 1959.) nastavlja izvedbu „spelancija“ prema strogim „regulama“ prigodom blagdana Sv. Martina. Ova martinjska družina ne priznaje nikakve suvremene ugostiteljsko-komercijalne surogate. Krštenje mošta, kao i sva popratna događanja, odvijaju se po pravilima s kojima se svi sudionici ranije upoznaju. Članovi skupina moraju biti „po domaće oblečeni“ *(... imeli jenake škrljake, robače, gaće (a morti i nesu), poculice, bluze, kikle, pocuknjenke i štromfe.)*, dakle u narodnim nošnjama, a sve

upute, pa tako i način „oblečenja“, objavljene su u „Martynskom brevijarušu“, Svi pajdaši moraju također imati propisan pribor za *„forszpaiszlin, martynszku vecheru, pijachu“,* a u skladu s martinjskom autentičnošću su i ostali detalji. Jede se, naprimjer iz zemljanih posuda, umjesto noževa svi imaju „kebe“, a piju, dakako, iz „bilikuma „ ili „srabljivca“.

Jedući i pijući, vino uspoređuju s čovjekom (M. Urbani):

Slatki mošt se uzburka i vri, kao nestašno dijete, koje skače i nikada ne miruje. Provrelo vino, taloži se i smiruje, kao i dijete kada ostaje mladić. Vino dozori, razvija se sva dobra svojstva i čistoću i sklad, miris i ljupkost, kao i čovjek u životu, koji je razvio volju i snagu, um i srce. A onda, sve živo oslabljuje, gubi se pada, sve stari, prestari i nestaje. Pa kad i vino prestari poštivaju mu se godine, kao i čovjeku.

Sve te vinske veselice, koje su prisutne od davnine u našem narodu, odvijale su se za završetak berbe, krštenja mošta (Martinja), kolinja, vincekovanja, imendane, rođendane, godišnjice braka, svadbe, uspješan završetak posla..... uvijek s ustaljenim odredbama, gdje su vladali strogi običaji gostoprimstva koji se nikako nisu smjeli narušiti, ali i pameću, kako kažu stihovi za koje se pretpostavlja da su nastali još u 13. stoljeću:

Uživaj vino, ali pameću većom umjerenost će samo rađati srećom.

Kućedomaćini su pili prilično vina, ali ih većina nisu bili pijanci ni alkoholičari, već prije stalni uživaoci vina. U klijeti je uvijek bilo dobre hrane: kruha, sušenog sira (prge-turoši) i sira čebričnjaka zamotanog u krpu (candru), slanine i šunke, a zatim kolača: pogače, kolača s kvascem, sitnih kolačića itd. te se vino trošilo uz dobro i obilno jelo. Domaćini su vrlo rado primali goste prolaznike i nudili ih svojim vinom.

Djeca i omladina gotovo da i nisu pili. Davalo im se slabo vino pravljeno dodatkom vode na grožđani trop. Nije to bio današnji „delanec“ jer nitko sebi nije mogao priuštiti taj luksuz da pravi vino pomoću šećera. Osim loznog, trošilo se i voćno vino (jabučnica), a pečenjem grožđanog tropa dobivala se dobra rakija (tropica, komovica). Najbolje su se rakije dobivale od voća - šljivovica, kruškovača i breskovača.

Nikome nije padalo na um da nekoga ponudi rakijom usred bijelog dana ili uvečer - ona se pila samo ujutro kod doručka uz sir, hladetinu ili voće. Rakijskih pijanica gotovo da nije bilo, osim kad bi se ljudi, uz kotao, prilikom pečenja rakije - ponapili.

Uz te plemenite nasade bijaše i niz malih, niskih gostionica u koje se išlo kao na izlet, a u kojima se vino pilo isključivo iz velikih vrčeva od kamenine koje je radila Zagrebačka tvornica kamenine V. Barbota. U te je vrčeve stalo sedam decilitara vina, koje se ispijalo na dušak nakon: vrućih purica s masnim mlincima, hladnog pačjeg pečenja sa salatom, narezanih krvavica, devenica, mesnatica, tlačenica, kiselih juha što rastjeruje mamurluk. Oni koji su voljeli kiselkastiju kapljicu svraćali su u klijeti Lašćine, Rima i Mirogoja. Tamo gdje je danas groblje na Mirogoju, još do 1877. godine na obronku usred šumarka opkoljen vinogradima bio ljetnikovac dr. Ljudevita Gaja.



Torbu su prihvatili, mnogi u Hrvatskoj, kao osnovnu putnu torbu.

Putna torba Ljudevita Gaja (oko 1840.). Torba je kvadratnog oblika (50x46 cm), sašivena kao vreća s dvije kožne ručke. Podstavljena je lanenom tkaninom podijeljena u dva pretinca. Na maslinasto zelenoj podlozi nalazi se ilirski grb. Štit je obrubljen lisnatom viticom. U gornjem dijelu je kruna.

Kao pravo mjesto za zabavu i lumperajke osobito je bio na cijeni Bukovac, na kojem je bilo mnoštvo malih klijeti i seljačkih prešnica. Gotovo svake večeri neko veselo društvo dočekalo je zoru uz pjesmu.

Kad je stiglo Miholje - 29. rujna kad počinje berba (trsober) u gradskim vinogradima i traje do Terezinog - 15. listopada, svi su hitali u vinograde i gotovo da nije bilo gradske kuče u kojoj se nije našla barem jedna boca svježe isprešanog mošta. To je jedan od najveselijuh događaja uz koji se pjevala pjesmica: *Došel bu, došel Sv. Mihalj, grozdje dozreva, ja bum ga bral .....*

Prvo kušanje je bilo nakon tjedan dana, *koreneka* - mošta provrelog na trećinu. Taj mošt je već u bačvama hučio i bučio. Dva tjedna nakon berbe sladili su se v*inkotom*, moštom koji je već napola vrio. A onda se čekalo Martinje s guskom na ražnju - 11. studenog - da se mošt pokrsti i počnu prazniti bačve s vinom.

Ta zagrebačka kapljica sada se mogla dobiti u svim gostionicama, tako da vina iz drugih krajeva nije ni bilo, a na vina iz Plješivice ili Prigorja gledalo se kao da su iz dalekih krajeva. Probrana društva obilazila su ljetnikovce usred vinograda i zatvarala se po nekoliko dana kušajući novo vino. Kao posebnu čast smatralo se kad bi netko bio pozvan u ljetnikovac na Šalati - oko kojeg su bili vinogradi kaptolske gospode, kanonika i prebendara. Odavde je poticalo misno vino što je krijepilo tijelo i sve činilo blagoglagoljivima.

Kakva su zagrebačka vina bila, kaže nam i bečka Gospodarska izložba iz 1857. godine; vina iz Prekrižja, Šestina i Goljaka dobila su laskave ocjene. Jedno od najstarijih vina bilo je iz 1831. godine, koje je dobilo najvišu ocjenu i koje se potom prodavalo kao lijek, na decilitre. Ocjena za zagrebačka vina bila su: *puna vina, s dosta ekstrakta, jaka s malo kiselina i dosta mineralnih sastojaka*.

Zagrepčani koji nisu imali vinograde uživali su također na Miholje, zapravo to je bio i tradicionalni običaj, odlazeći u Gračane na prvi mošt u gradu i gdje su jeli najbolji šindelbraten (svinjetina pečena na ražnjiću, u novije vrijeme poznata kao - šestinska pečenica). Nedjeljom bi se odlazilo u Remete (crkva je Majke Božje Remetske u Remetama kraj Zagreba najstarije hrvatsko Gospino prošteništе. Pavlinski je remetski samostan bio sagrađen g. 1288., a crkva troškom madžarskog i hrvatskog kralja Karla Roberta. (Vladao od g. 1301. do g. 1342.) gdje se pekao vol na ražnju i gdje bi i najmlađi kušali prve čaše slatkoga mošta.

Posljednji vinogradi u kojima se bralo bili su na obroncima Medvednice prema Savi, Kamenjaku, Mladini (ne Plješivička), Polačaku i Gorenjacima, što je ujedno bio i znak da je berba u gradu završena i da valja kupiti zrele kestene da bi se uživalo u moštu rezancu i kestenu pucancu.

U kasnojesenske dane bio je poznat Ksaver kao sastajalište „vinske brače“ u čijim klijetima su se zadržavali i po nekoliko dana, dok je gostionica „K slavuju“ tu tradiciju zadržala još nedavno ali pod imenom „Mlinarica“. Navodno, tu je bilo najbolje vino a još bolje jelo.

Na padinama od Mirogoja prema Gračanima nekad se nalazio znameniti vinogradarski posjed bana Raucha zvan Kameniti stol, na kojeg se nadovezivao veliki kompleks vinograda „Crne škole“ u čijoj se klijeti vino prodavalo svakom namjerniku, uz prethodno kušanje uzorka iz svih bačvi.

Staro nepisano pravilo je bilo da svaki namjernik koji zađe u koju zagrebačku klijet ili ljetnikovac mora po dolasku ispiti čašu dobrodošlice na dušak, a potom je slijedilo ispijanje čaša u znak poštovanja prema domaćinu i za svakog u društvu. Ukoliko se na okupu našlo veselije društvo, već bi počinjale zdravice i svatko se trudio da mu kićena napitnica bude što veselija i grlatija. U to se već vrijeme i u Zagrebu ustalila vinska pravila „Križevačkih štatuta“ (nastali još u 13. stoljeću, kako se pretpostavlja, pomirenjem križevačkih purgera i kalničkih plemenitaša – šljivara). Tek u 19. stoljeću pojavljuju se u tiskanom obliku, a prvi ih je objavio kajkavski pisac i prosvjetitelj - svećenik Tomo Mikloušić u jednom od svojih kalendara), a vince se nemilice trošilo samo da se ne prebaci i ne pokvari, ili pravila *Gračanskog Martinja* (vidi: ***Krštenje mošta po starom običaju***)

Jedan od najvažnijih paragrafa „Križevačkih štatuta“ je 13-ti (ukupno ih ima 50) kaže:

Za pijaču ima biti pri sakom horvatskom stolu domače vino i žganica. More se piti drugi kakov napitak, ali vinu se ima dati prednost, arti su se i naši pradedi najrajše pri vinu pajdašili. Pri jelu ne sme faliti zelje i puretina ili gusetina, a takaj ni mlinci. Med kolači moraju biti paprenjaki ili gibanica.

U društvima se vino nije štedilo, a odbiti čašu vina bilo je u starom Zagrebu, najblaže rečeno, nepristojno. Tko nije htio i znao piti, nije bio dobro gledan ni u zagrebačkom društvu. Juraj Habdelić (1609.-1678.), koji je i sam volio pravu kapljicu, zapisao je:

More me gdo pitati kaj mi se vidi od navade, ka se je jako razašla, napijanja za gospodsko i prijateljsko zdravlje, navlastito gda veliki pehari i kupe ophajaju. Teško je na to pitanje, moj štavec, prez velike omražnje pravo odgovoriti. Ar gdje je ktero goščenje, gospodsko, plemenitsko, purgarsko, muško, ko bi prez takovoga opijanja dokonjalo? Koga gospodara, koga gospodina, koga muža za ništar bi gosti nemali, ki bi takove zdravice zamučal? Pače ako bi je on zamučal gosti bi je morebiti proti samomu gospodaru podignuli.

U prošlim stoljećima, u tom gradu pod Medvednicom, na cijeni su bili profesionalni nazdravičari, grlati i neumorni vinski govornici, stalni i zaprisegnuti stoloravnatelji, a vesele zdravice u stihovima kolale su od stola do stola i cijeli ih je grad znao na pamet. Zagorski plebanuš Oberški, nakon višednevnog boravka u vinogradima na Prekrižju, Šalati i kod Gupčeve zvijezde, zapisao je:

O voda, o voda, ti najgorši elementum ovog sveta, ni ti dosta da naša polja kvasiš, da senokoše muljiš, da žir pišiviš, da grožđe pucati učiniš, neg da još i pameti i svu jakost tela robiš. Na stranu onda s tobom, na stran. Poslušatelji vu vinu zebrani, rajše se mi k vinu obernemo, vino prav obljubimo, vinu oči, vinu usta, vinu želudac naš aldujemo, da tak pošteno ime Horvatov dobimo. Tak po ovakvih putih iduči ili u kutu čučeči ili ob pol noči zbudeči se navek veselo spevajmo.

Oj. .... pil je vino žarko, dok je pal na kamen, včinil piču amen!

Sve te veselice imale su i jednu glavnu osobu: peharnik, fiškuš, koji je zadužen da članovima veselog društva, „pajdašima“ puni čaše, kupice, bilikume, trilikume, vrčeve, srabljivce i kako se sve ne zovu posude u koje se toči kapljica. Danas se takav poslužitelj u restauracijama zove sommelier iliti peharnik iliti vinotoč. A porijeklo, daleko, još od vremena starih hrvatskih kraljeva, kad je to bila jedna od funkcija na dvoru uz *ubrusara* i još niz drugih. *Peharnik* (pincernarius;), u jednoj ispravi se zove *vinotoč* (comes vinotoc) nadzire kraljevske vinograde i podrume. Kao Krešimirov *vinotoč* spominje se god. 1062. (Studec). Za peharnika su tijekom vremena postojali mnogi izrazi: vinotoč, čašnik, podčašnik, pincerna, točnik, vinotok i dr. Imati svog peharnika značilo je biti i vinski istančan sa smislom za dobro i najbolje. Ovo svjedočanstvo nam govori da se na hrvatskom dvoru govorilo hrvatski.

Ubrusar (dapifer), brine se za opskrbu dvora, kuhinje (Muncimirova isprava iz god. 892 spominje: župana-ubrusara Prizmu, župana-konjušnika Prvana, župana-posteljnika Zelista (Zeliča?), župana-peharnika Želideda i druge.

Ma koliko pili, Zagrepčani nikad nisu mogli popiti za dobre godine svo vino, koje bi im njihovi trsi dali. Stoga se vino nudilo u svakoj prilici i najsretniji bi bio onaj vlasnik vinograda, koji bi krajem ljeta imao razne bačve. Stara vina nisu bila na cijeni i svi su tražili mlada, te su se nerijetko stara vina prodavala za ocat, a za jako rodnih godina čak i besplatno dijelila kako bi bačve na vrijeme bile prazne i dočekale mošt (zar to nije naš beaujolais nouveau - božole, to novo mlado vino, ili kao u Beču „heurige“).

Sve do početka ovog stoljeća usred grada moglo se sresti naoružanog čovjeka, pudara (kako su ga zvali u sjeveroistočnim selima) ili vincelir/vinceljer

(uobičajen naziv u sjeverozapadnim selima), čuvara vinograda s torbicom suhe hrane i puškom na ramenu kako kreče put Tuškanca, Podolja ili Šalate. Čuvali su vinograde od kradljivaca, iako je nje bilo najmanje. Za nagradu obavljenog posla dobivao je grožđe, mošt, žito ili novac (nofce). Na Bartolovo, pudari bi dvaput žvajznuli z štuca (puške) kao znak da su se vinogradi počeli čuvati. Na Miholje (29. rujan) počinje branje grožđa i prestaje posao pudara. Nakon što se prvi mošt ispod preše prelio u bačvu, pudar je dvaput z štuca puknul, i fertik, njegov posao je završio. Mnogo opasnije su bile ptice, tako da se s jeseni, kad grožđe već počinje tamniti i dozrijevati, posvuda odjekivali pucnji, čak i usred Zagreba s padina oko današnje Uspinjače (započela je radom 1890. i to na parni pogon, a na struju 1934.).

Berba

Lepo ti je pogledeti
vinolozne goričice,
Kad dozreli grozdek zlati
kaj da slatke kapljičice.

U jeseni, o Miholju,
Božja kaplja nam dozrije,
Iz sveg srca, u veselju,
po goricam mošt se pije.

Sve u berbu žurno hiti
nosi brente i košiće,
kolibice rozgvam kiti,
sprema bednje i lagviće.

Pomno težak trs obira
Nosi grojzdje do predulje,
Gdje za živi čas izvira
Slatka šira kano ulje.

Špan nabija grom – topove
Na vrh njih ispaljuje,
Prijatelje i gostove
Po kraljevski dočekuje.

A gospodar i gospodja
Sve dvorove otvaraju,
gospodarstva prava svoja
gostim svojim predavaju.

Tu se časti moštom, vinom,
juhom, mesom, štruklim slasni,
zeljem, sarmom i slaninom,
s guskom jesu mlinci masni.

Zdravica se proizvodi
Prijateljem, domaćini,
Narodnosti i slobodi
I Hrvatskoj domovini.

Tu bilikum na tanijeru
Stranom gostu se nabrusi,
Da u lijepom Božjem miru
U grlce ga fletno strusi.

Pokraj rujnog bilikuma
Kućna daje se povelja,
Pa i ključi od podruma
Na porabu prijatelja.

Tak je bilo od vajkada
Po goricam hrvatskim,
Tako sada i odsada
Hrvatim da bude svim!

(Jedna od pjesmica tijekom berbe u Gračanima, zabilježio Marko Kos)

Loza žuti

Loza žuti
grozdja već ni,
nikoga steza ne vodi,
tužen je krak,
tihi je gaj,
jesen po cestah sad hodi.

Grozdja već ni,
ali zreli
kaplja kaj v kmici se skriva.
Sunce bu v njoj,
v kapljici toj
smeh i popevka bu živa.

Lepo je to:
more li gdo
sunce i radosti zbrati
i onda vse,
kak loze te,
drugom žalosnomu dati.

(Dragutin Domjanić - Zelinski)

„Narodne novine“, od četvrtka 1. rujna 1892. godine pišu:

Bečki vinogradari u Hrvatskoj

Danas je došlo devet vinogradarah iz Beča, koji imade svoje vinograde u bečkoj okolici, po trsnoj uši uništene, - da prouče nasade američke loze, te vide uspjehe, koji su se polučili sa američkom lozom u Hrvatskoj. Od bečkog gospodarskog društva i od ravnatelja g. Goethea preporučeni tajniku gospodarskog društva g. Kuraltu, našli su bečki vinogradari u Zagrebu najveću susretljivost. Gospa Kuralt pratio ih je danas po američkih nasadih kr. zem. vlade na Šalati, pokušalištu i o nasadih gospod, društva kod sv. Ksavera, g. dr. Nallina i g. dr. L. Vidrića u Prekrižju.

Netragom su nestale stare, hrastove klijeti oko Sv. Duha, Podolja i Maksimira, nema pudara po Šestinskom dolu i Črnomercu, nema ni starih purgerskih gostionica u kojima su se u poznijim satima spajali stolovi i društva bratimila, ispijale zdravice, nema ni tragova vinogradima u Ilici, na Jurjevskoj cesti, Gupčevoj zvijezdi, Šalati i Mirogoju.

Mnoge zdravice imale si i domoljubni karakter, kao i Domoljublje od Augusta Šenoe:

Na, evo jedne čaše, / od stare loze naše.
Baš, nije loša kap. / Kap žarka, bistra,
vrela / na brijegu je dozrela / gdje slavski
pljaska slap.
Bog dao svima zdravlje, / u našem rodu
slavlje. / Po svijetu dičan glas! / Pa hoće
l' tko u slavi / da narod zaustavi / na
nogu evo nas!
Bog dao svima sreću / i blaga punu
vreću, / jer prosjak je junak loš./ A
imamo l' od neba / za narod kada treba /
dat ćemo zadnji groš.
Da, više ćemo dati, / drag dragu, sina
mati. / Za sveti roda boj. / Aj, nek' se
čaša kuca! / Ma nam i srce puca, / dat
ćemo život svoj.
Sve redom rode zove, / na žetve sjajne,
nove, / taj silni vijeka duh. / A narod naš
da čami, / dovijeka u tami, / u bijedi
nijem i gluh ?!
O neće! Zora planu, / već krči stazu
danu / slobode gromki glas. / A zato,
braćo, sloga, kad bude svoj uz svoga, /
doć' mora bolji čas.
Sad braćo, svaki skoči / do vrha čašu
toči / po redu starinskom. / Oj, živila
sloboda! / A tko je ropstvu proda, / tog
ubij. Božji grom!

Ostala nam je samo uspomena, žal ali i ponos da smo grad, koji se može pohvaliti da su mu vinogradi bili još prije nepunih sto godina baš u samom centru.

Bilo je to vrijeme mladosti, danas gospode solidnijih godina čije su bake sjedile u kavanama i kroz krupna lornjonska stakla čitale „Pressu“, peštanski „Journal“, „Obzor“, „Narodne novine“ ili „Agramer Zeitung“ - poluslužbeni list na njemačkom jeziku koji je izlazio sve do 1. ožujka 1912. od uvodnika do posljednjih anonsa, a djedovi sjedili u tadašnjem „Lovačkom rogu“, (ili nekoj drugoj boljoj gostionici), na terasi uz razgovoru o poslu, dnevnoj politici ispod loze.

Razmišljajući o vinu, nameće se zaključak da je vino odraz mediteranskog utjecaja u sjeverozapadnoj Hrvatskoj. Pila ga je aristokracija, svećenstvo i seljaštvo. Vinske pajdašije osnivale su se upravo u ta tri staleža.
Pivopija je bilo najviše među sitnim obrtnicima i građanstvu, a običaj su donijeli njemački i češki doseljenici.

Na Prvoj hrvatskoj gospodarskoj izložbi održanoj 1864. godine u Zagrebu bilo je 760 izlagača i 1116 uzoraka vina od kojih je čak 145 bilo nagrađeno.

U to doba počele su se još više otvarati gostionice u kojima su se prvenstveno okupljali službenici: učitelji, župnici, općinski činovnici, trgovci, lugari, zatim obrtnici i njihovi pomoćnici. Seljaci vrlo rijetko i bojažljivo. Žena i omladine gotovo da nije bilo među gostima, a dolazili bi tek u pratnji muževa ili roditelja. Mislilo se da je za seljaka sramota zalaziti u gostionice, a jedino kamo su zalazili na „pijaču“ bili su „šatre“ - „pod šatru“ (šatori) prigodom crkvenih proštenja i sajmova.

TRI ČAŠE

Opet mi je došla moja tuga stara,
Da se opet sa mnom malko razgovara.

Ona meni veli: „Zdravo, moj brajane,
Kako li mi živiš, kako traješ dane ?“

A ja njojzi kažem: - S tobom kojekako,
Ali kad sam samac zlo i naopako!

Tebi mogu reći, što mi tišti grudi,
Govorim li ljudem, ne vjeruju ljudi!

Jedina si ti mi, što me slušaš lijepo,
Sjedni zato k meni, ogrli me lijepo!

Da nam bude ljepše, evo do tri čaše,
Ispit ćemo skupa sve u zdravlje naše.

Prva mi je čaša puna starog vina,
Imam ga već davno s groba materina.

U toj drugoj čaši - to je vino mlađe,
Iza mrtve drage, al je zato slađe.

A u trećoj mi je ponajljepše boje,
To je vrela krvca domovine moje.

Pokušaj der samo, kako blaži grudi,
Čovjek pije, pije, dokle - ne poludi.

Ali zašto dršćeš, što ti je sada,
Te za čašom čaša na zemlju pada?

Nisam znao, da ćeš tako luda biti
Pa mi čaše razbit! Što ču sada piti? -

Ali kada reče nakon stanke duge:
„Ne brini se za to, donijet ču ti druge,

Sve tri pune suza, otrova i žuči,
Kad ih samo nagneš, srce će ti pući!“

I već na prag stara stupi s jednom nogom:
- Vrati mi se skoro! –„Hoću, dušo, s Bogom!“

(August Harambašić, 1861.-1911.)

U prvim danima proljeća kad se obrezuje vinova loza i kad ostaje dovoljno kvalitetnog drva, on će poslužiti kao izvor dobrog plamena i žara za spravljanje proljetnog obroka vinogradara *Vinogradarskog cvrća* koje se sprema u rano ujutro s izlaskom sunca, *Vinogradarskog sira*, *Vinogradarskog kotlića, Vugrovečkog kotlića* ili *Roštilj kobasice iz Klake* u toku dana ili navečer nakon napornog dana.

Vinogradarsko cvrče*

Sastojci: Sastav za šest osoba: 8 jaja, litra mlijeka, o,5 dl vode na svako jaje, 1-1,5 velika žlica kukuruznog griza (krupice) na svako jaje, 2-3 žlice soli, 20 dag masti ili 20 dag domače dimljene slanine, 1 dl ulja, o,5 dl voćnog octa, 0,5 - 1 kg radiča ili domače salate, domaći kruh.

Priređuje se u pećnici ili kotliću na otvorenom. U posebnoj posudi razbijte jaja i miješajte dok ne dobijete jednoličnu masu, dodajte mlijeko i vodu, te uz obvezatno miješanje dodajte kukuruzni griz i sol. Dobro izmiješanu masu polako istresite u posudu u kojoj je otopljena svinjska mast ili prepečena tanko izrezana dimljena slanina. Sadržaj u posudi mora se stalno miješati desetak minuta da se ne bi prihvatio za dno posude. Cvrče je blago kašasto i mazivo, ugodna mirisa i blago slanog okusa. Jede se uvijek s dovoljno proljetne salate i s domaćim kruhom na koji se namaže.

* cvrče, *etnol.* – improviziran topao obrok od onoga što se nađe pri ruci (slanina, jaje, brašno)

Vinogradarski sir

Sastojci: 5 l punomasnog svježeg kravljeg mlijeka, 10 žlica mlaćenice, 1 žlica sirila, 10 listova vinove loze (svježe ili konzervirane), 2 čaše bijelog vina, 15 g soli, 850 g vode.

Zagrijte mlijeko na 36 ºC, u mlaćenici razrijedite sirilo i uz miješanje dodajte u mlijeko. Ostavite na toplom mjestu 1,5 do 2 sata. Prekontrolirajte sirenje, izrežite gruš pomoću žičane harfe ili nožem na kockice veličine 1 cm. Izmiješajte kuhačom i ostavite da se zrna gruša suše 10-15 minuta, te da se dobro odvoji sirutka. Pripremite plastične kutije i uložite ih u sudoper. Odlijte sirutku, pomoću ravne žlice prenesite sirnu masu u plastične kutije, količine ravnomjerno rasporedite, poravnajte žlicom i ostavite 2 sata da se cijedi. Istresite sir na drvenu daščicu, okrenite na drugu stranu tako da gornja površina koluta bude na dnu kalupa, uložite kalup. Ostavite u kalupu u toku noći da se sir ocijedi. Prokuhajte sol i vodu u poklopljenoj posudi, ohladite. Istresite sir u kalup i uložite u presolac u kojem ga držite 2 sata uz povremeno okretanje. Listove vinove loze operite, potopite u toplu vodu (80 stupnjeva C), blanširajte 2 minute, pa uronite u hladnu vodu, ocijedite. Nalijte vino u zdjelu, u njoj umočite listove, ostavite preko noći i dobro ocijedite.
Ocijedite sir iz presolca, prosušite čistom gazom i zamotajte u listove vinove loze, učvrstite listove s vanjske strane unakrsno gumicama. Sireve odložite na hladno mjesto (12-14 stupnjeva C) 8 dana da zriju.
Nakon zriobe odmotajte sir iz listova vinove loze, izrežite na trokute i poslužite uz vini i domaći kruh.

Vinogradarski kotlić

Sastojci: 2 kg miješanog mesa, 4-5 glavice luka, 3 češnja češnjaka, 4-5 žlice masti, žlica soli, 2 žlice ljute i 2 žlice slatke paprike, 4-5 suhih feferona, 2 dl ukuhane rajčice, 2-3 dl bijelog domače vina, 0,5 kg krumpira.

Na žar stavite kotlić koji visi na tronošcu ili raspelu na metalnom lancu kojim se može podizati i spuštati. Najprije u kotlić stavite svinjsku mast i izrezani luk, te sitno kosani češnjak, sve popržite da dobije zlatnožutu boju. Dodajte 2 dl vode i promiješajte drvenom kuhačom. Pripremljeno meso izrezano na kockice uspite u kotlić, sve promiješajte i kotlić spustite niže na vatru kako bi se meso propirjalo 5-10 minuta. Nakon toga ulijte čiste vode toliko da meso bude pokriveno i još oko četiri prsta iznad njega. Tijekom kuhanja sadržaj kotlića miješajte zavrtanjem i okretanjem kotlića na jednu i drugu stranu. Sivkastožučakstu pjenu s površine djelomično odstranjujte tijekom kuhanja i tek tada dodajte začine. Promiješajte i kuhajte još oko 20 minuta. Probajte jelo i dodajte što nedostaje. Stavite kocke

krumpira, 2 dl vina i kuhajte još oko 25 minuta, miješajući okretanjem kotlića na jednu i drugu stranu. Na površini se treba stvoriti crvenožuta pjena koja ostaje do kraja kuhanja. Voda treba skora sva ispariti a u kotliću ostati gusti sok, sve to se postiže spuštanjem kotlića do vatre. Meso mora biti čvrsto i ne smije se raspadati. Na površini kotlića nakon skidanja s vatre pojavi se tanka pokorica koja se mora promiješati prije vađenja sadržaja na tanjure, jer se inače masnoća na površini stegne.
Kotlić se uvijek jede vrlo topao s domaćim kruhom i vinom iz istog vinograda.

Roštilj kobasica iz Klake*

Sastojci: 1 kg kvalitetnog goveđeg mesa, 4 kg kvalitetnog svinjskog mesa, dobro očišćenog, 5 kg tvrde slanine bez kože, 20 dag soli, 2 žlice sitno mljevenog papra, 1 žličica cimeta u prahu, 4-5 češnjeva češnjaka iscijeđenog u ručnom stiskaču. Za 1 kg svježeg nadjeva potrebno je do 3,5 m tankih svinjskih crijeva.

Meso izrežite na veličini kutije šibica i sameljite u stroju za mljevenje mesa s otvorom od 10 mm, zajedno sa slaninom. Mljeveno meso stavite u posudu i raširite ga po površini posude, dodajte sol, mljeveno slatku papriku, papar te usitnjeni češnjak. Smjesu oprezno i polako miješajte oko pola sata. Miješanje mora biti jednakomjerno i potpuno, tako da svi dijelovi budu jednako obavijeni začinima. Dobro očišćena crijeva navucite na punilicu i punite ih u parovima tako da je svaki par dug do 20 cm. Krajeve svakog para zatvorite uzicom a crijeva zavrnite kao bi oblikovali par. Parove objesite na drvene štapove i odnesite u prostoriju gdje ostaju dva dana, toliko da se po površini osuše, a nadjev stegne. Ovako spremljene kobasice spremne su za pečenje na roštilju. Obično se peku 2-3 para, i to nekoliko puta u danu. Za svaki obrok priprema se nova vatra. Kobasice se peku sa svih strana da dobiju lijepu rumenosmeđu boju. Ako je vatra dobra, treba ih peći oko 20 minuta. Ovako pečena kobasica odmah se poslužuje uz svježi „paradajz“ (rajčicu) i papriku, koje svaki vrijedni vinogradar ima zasađene u vinogradu. Kobasica se jede s domaćim kruhom, a na kraju se pije – staro vino.

*U jesenskim danima prije berbe grožđa, vrijedni domaćini, čuvajući svoje vinograde na padinama Medvednice od čvoraka i drugih ptica, krate vrijeme uživajući u poznatom mesnom specijalitetu. Kobasice se pripremaju u domaćinstvu vinogradara, a onda peku na žaru dva-tri puta na dan. To su svježe kobasice koja se priprema od svinjskog i goveđeg mesa, a peče na žaru roštilja ili ražnju. Drvo za žar je uvijek u vinogradima suho, tu su obresci vinove loze i starog kolja ili grabovine te kestena ili jasena. Uz ovu kvalitetnu kobasicu uvijek se pripremi i slanina, rezana zajedno s kožom, a obavezno se peku i polovice

krumpira, mladi kukuruz u klipu i jestivi mladi kesten. Domaći kruh mora biti svjež da bi se lako pokupila masnoća s ražnja ili s roštilja.

Ni ljepšeg kruha od pšenice, ni ljepšeg vonja od lozice, kaže naš narod. Ne vrijedi to pravilo samo za prostrtim stolom. Kada uz dobro jelo uživamo i u dobrom vinu (vonju, tj. mirisu lozice), nego je to često nezaobilazno i u samom postupku pripremanja pojedinih jela. Zagrebački kuhari su odavno uočili da je vino tako očaravajući dodatak u nekim jelima da ga ne može nadomjestiti nijedan drugi začin. U najraširenijoj praksi vino se dodaje u umake, u pirjana i kuhana jela, a u sirovom stanju u marinade. Uz to, dodaje se i u neka tijesta za kolače (voćne pite i sl.). Češće se koristi bijelo suho vino, osobito pri pripravljanju svijetlih vezanih juha, jela od povrća, riba i rakova, te jela od bijelih mesa (perad, teletina, junetina, janjetina i prsa pernate divljači). Crna vina idu uz tamne umake za divljač i obično se stavljaju pri kraju kuhanja (često duljim kuhanjem, od petnaest minuta, prevladava trpki okus tanina) kako bi istakla okus prigotovljenog jela.

Jetrica u pikantnom umaku

Sastojci: 0,50 kg pilećih jetrica, velika glavica luka, žica brašna, malo gorušice (senfa), majčina dušica, sol, 2 žlice kiselog vrhnja, 1 dl bijelog vina.

Izrezana jetrica i sitno kosani luk naglo popržite na maslacu, dodajte veću žlicu brašna, majčinu dušicu, sol i malo gorušice. Dobro promiješajte, ulijte malo mlake vode i decilitar vina, i kratko prokuhajte. Pred kraj umiješajte dvije žlice kiselog vrhnja. Jetrica poslužite topla, uz bijelo vino koje ste umiješali u jelo.

Pile u crnom vinu

Sastojci: 1 pile oko 1,20 kg, 6 dag maslaca, 5 dag prošarane dimljene slanine, češanj češnjaka, 30 dag luka, po mogućnosti biserca), 2 mrkve, 25 dag pečurki (šampinjona), sol, začinske paprike, majčina dušica, 0,4 dl vinjaka (konjak), 4 dag brašna, 5 do 6 dl frankovke, 3 vezice peršina, 2 kriške bijelog kruha (šnita – kriška; *šinjati* – rezati na kriške, šnite).

Očišćeno pile narežite na 8 do 10 komada. U dubokoj posudi rastopite maslac, na to stavite kockice slanine, kosani češnjak, cijele očišćene glavice luka, ploške mrkve i narezane pečurke. Sve propirjajte. Šupljom žlicom izvadite povrće i odložite na toplo mjesto, a u preostali umak dodajte preostalih 2 dag maslaca. Na to dodajte piletinu koju ste prethodno posolili i natrljali paprikom i majčinom dušicom. Naglo prepecite

Goveđi jezik u prošeku

Sastojci: 1 goveđi jezik, češanj češnjaka, klinčići, 10 dag luka, 2 mrkve, malo celerova korijena, zelen peršina, 3-4 suhe šljive, sol, papar u zrnu, lovorov list, malo ružmarina, 3 dl prošeka, 1 dl bijelog vina, 2 dl ulja.

Goveđi jezik dobro operite, ocijedite i prepecite na vrelom ulju sa svih strana. Kad je jezik prepečen, u posudu s jezikom dodajte narezani luk, češnjak, narezan korijen celera, zelen peršina, lovorov list, ružmarin, suhe šljive, papar u zrnu, te mrkvu narezanu na kolutiće. Sve pirjajte dok povrće ne omekša a tada podlijte prošekom i vinom pa kuhajte na laganoj vatri dok jezik ne bude gotov (omekša). Jezik izvadite, ogulite kožicu, izrežite na ploške, složite u drugu posudu a umak propasirajte i prelijte preko mesa. Kao prilog poslužite rezance, makarone ili valjuške.

Buncek kuhan u vinu

Sastojci: 2 dimljena bunceka (svinjska kračica, koljenica), 1 l vode, 0,5 l crnog vina (frankovke), sol, 5 zrna papra, list lovora, 1 vezica zeleni za juhu (”grincajg”), 5 dag svinjske masti, 85 dag kiselog kupusa (ribanca), 2 čajne žlice šećera, mljeveni bijeli papar.

Bunceke dobro isperite pod tekućom vodom. U lonac stavite i vodu, pa prokuhajte. Dodajte bunceke, zelenje, sol, bijeli papar u zrnu, i lovor. Poklopite i na srednjoj vatri kuhajte oko 70 minuta. U posebnu duboku posudu stavite mast i na masti kratko propirjajte ocijeđeni kupus. Kuhane bunceke izvadite iz lonca i stavite na kupus, te zalijte s oko 2,5 dl juhe u kojoj su se kuhali bunceki. Poklopite i ostavite da vrlo lagano “krčka” 40 do 50 minuta. Bunceke izvadite, izrežite na komade, složite na pladanj, te obložite kupusom koji ste u međuvremenu dovršili dvjema žličicama šećera, mljevenim bijelim paprom i ostalim začinima po želji. Poslužite s pire krumpirom.

Umak od grožđa

Sastojci: 2 šake zrelih grožđica, 1 l mošta, 1 žlica masti, 1 žlica šećera, 2 žlice brašna, 1 žlica mrvica (*droflini* – krušne mrvice), sol po potrebi.

Na masti prepržite šećer, dodajte brašno i mrvice, i napravite žutu zapršku. Podlijte zapršku moštom, po ukusu posolite i malo pošećerite, ako treba. Kuhajte dok ne dobijete željenu gustoću umaka. Dodajte grožđice i na tihoj vatri kratko prokuhajte, pazeći da se bobice ne raspadnu. Poslužite uz kuhano ili pečeno meso.

Gemišt

(*njem*. mischen – miješati) napitak od vina i mineralne vode. Vinima koja imaju u sebi više kiseline dodaje se mineralna voda. (dva dijela vina – jedan dio mineralne vode).

Gemištaši (ljubitelji gemišta u Zagrebu) svoje običaje pretvorili su i u neka pravila:

- u izvanrednim prilikama („veselima“) naručuju ih na „metre“ (stane 14-18 kupica), pa dva *pajtaša* krenu svaki sa svoje strane., sve mora biti *gemitlih**

tanki gemišt	malo vina
pol – pol	pola vina - pola vode
dva u osam	dva decilitra vode u vino (0.8 l vina)
tri u sedam	decilitar vode u vino
škropec	samo nekoliko kapi vode u decilitar vina
gostioničarski gemišt	dvije trećine vina i trećinu vode

U Baranji i dijelu Slavoniji pije se Mađarski *hosolepeš (hosszú lépés - dugi korak)* - mješavina malo vina i puno mineralne vode.

Posluživanje gemišta:

temperatura	dobro ohlađen, nekoliko stupnjeva ispod preporučenih vrijednosti za bijela vina (6 do 8 ºC)
vino	iz butelje, demižona, iz klijeti; ne mora biti sortno, može biti mješavina više sorti; važno je da bude kvalitetno. Poželjno je da bude: -suho, bez ostatka šećera, i viših živahnih kiselina, što neutralnijeg okusa, izbjegavati zrele i cvjetne arome, arome slatkastog voća; - poželjna su *graševina* (zagrebačke okolice, zapadne Slavonije (graševina iz istočne Slavonije, Baranje, Srijema sadrži previše karaktera, alkohola i kompleksnih tvari), - *škrlet* adut moslavačkih gemištara - *moslavac (šipon, pušipel)* vino koje je na pola puta od kraljevine do *rajnskog rizlinga* - *zeleni silvanac* na cijeni ljubitelja gemišta, - *kraljevina* (sv. Ivan Zelina, Zagorje, Međimurje, Bilogora, Moslavina, kraljica za gemište, - *štajerska belina* poslije kraljevine najčešći sastojak gemišta, - *žlahtina*, neutralnost daje izvanredan spoj s vodom, a niska razina kiseline daje nježnu kombinaciju - *rizvanac*, nešto laganiji od graševine, naročito ako dolazi iz hladnijih i sjevernijih krajeva Hrvatske - *kujundžuša*, Imotski pandan žlahtini - ne smiju biti vina izrazitih aroma (*chardonnay, malvazija, muškat, sauvignon, traminac, pinot sivi, pošip*, (pogotovo vina iz hrastovih bačava)
mineralna voda	Mora biti jako gazirana. Stojeći u čaši ili krigli mjehurići brzo izvjetre, pa j poželjno da voda što duže *perla*. Okus i miris moraju biti neutralni

	Od „mineralnih „efekata dopušten je samo okus blage slankastosti, ali i to na rubu osjeta prosječnog nepca. Poželjno je da voda bude ohlađena na 4 do 6 ºC
čaša	legendarna čaša – *gemišterica, balonka* - baždarena na dva decilitra koja je bila u zaboravljenim *pajzlima* po gradskim periferijama

Gemišt je idealno ohlađena mješavina bijelog vina i gazirane mineralne vode (Jamnice ili Lipičkog studenca koje se od svih mineralnih voda najbolje sljubljuju s vinom) krijepi, gasi žeđ i potiče raspoloženje. To je povijesno piće hrvatskih gostionica koje su pili fiškali, doktori, profesori, glumci, mesari, vodoinstalateri, mesari, …… Bez obzira što je osmišljeno i napravljeno niz raznih vina da budu osvježujuće, gemišt je i dalje vladar stolova naročito tijekom ljetnih mjeseci.



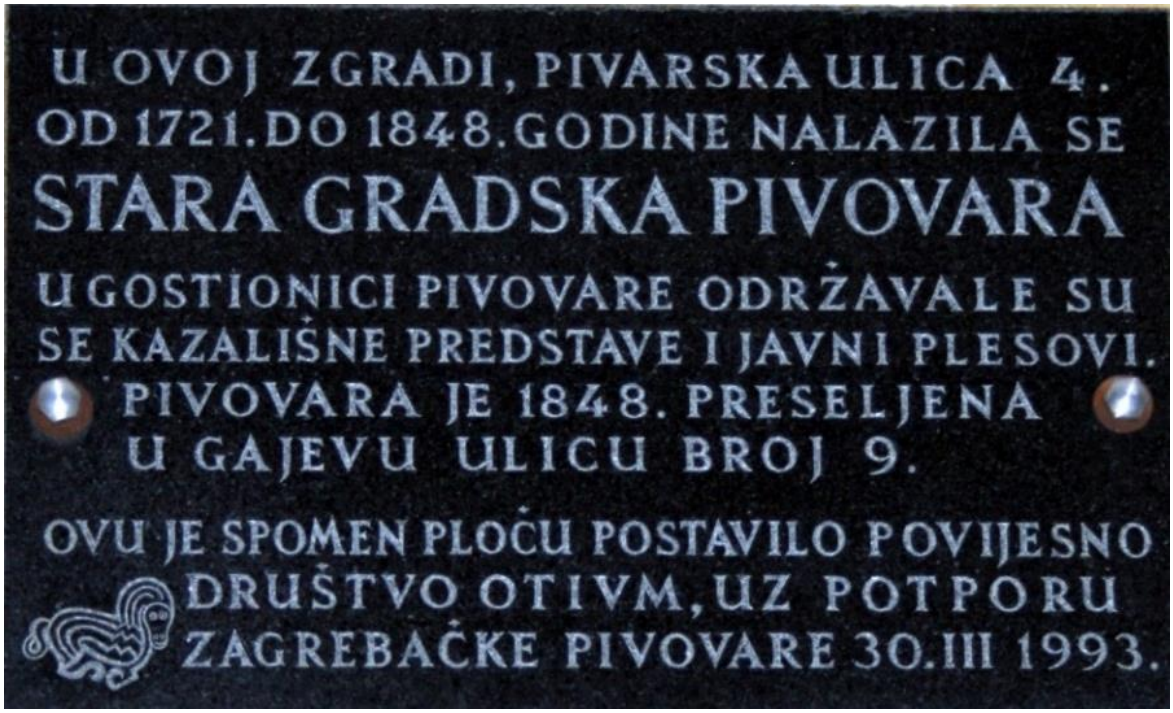
soda voda

Špricer zaboravljena mješavina vina i soda-vode ,koja se uštrcavala u čašu preko vina. Lijepa tradicija izumrla je, nažalost, zajedno s punionicama soda-vode.

Nova doba prijeti i odumiranju gemišta, tradicije starih gostionica, tvrdnjom da je pivo tradicija naših gostionica - pogrešno.

*Gemitlich (*njem.* gemütlich)
izražava osjećaj ugodnosti u umjerenosti i prisnosti ambijenta i osjećaju mjere izgrađenom u građanskom društvu i po građanskom srednjoeuropskom ukusu

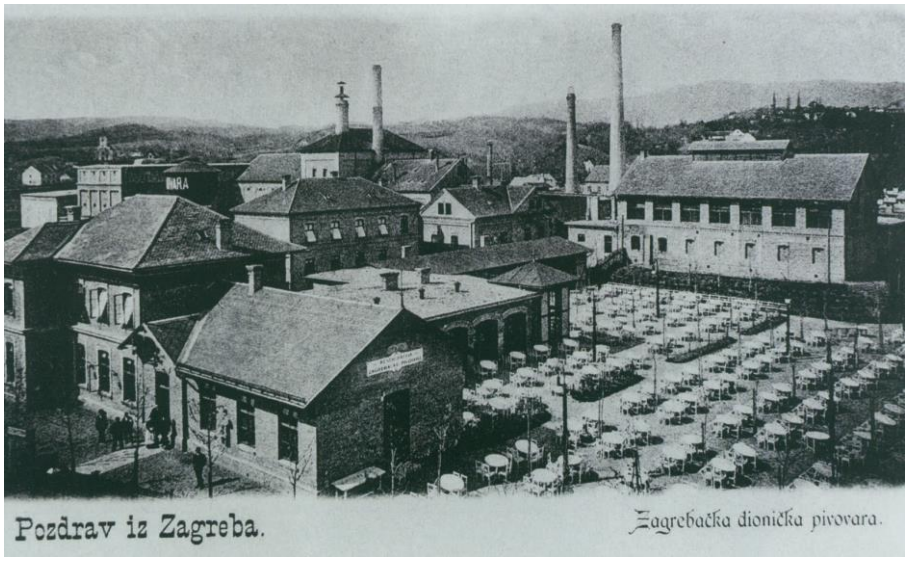
ZAGREBAČKO PIVO



Spomen ploča Staroj gradskoj pivovari u Basaričekovoj 4 u Zagrebu



Zagrebačka dionička tvornica piva, u većinskom vlasništvu obitelji Alexsander (proizvođača prvog bezalkoholnog piva u Hrvatskoj 1928 godine!), fotografija je iz 1902. godine.





Pogon izgrađen od crvene cigle postoji još i danas, ali je preuređen u upravnu zgradu. Sačuvan je i vodotoranj u koji se nekada dovodila voda iz bunara tvornice Franck.



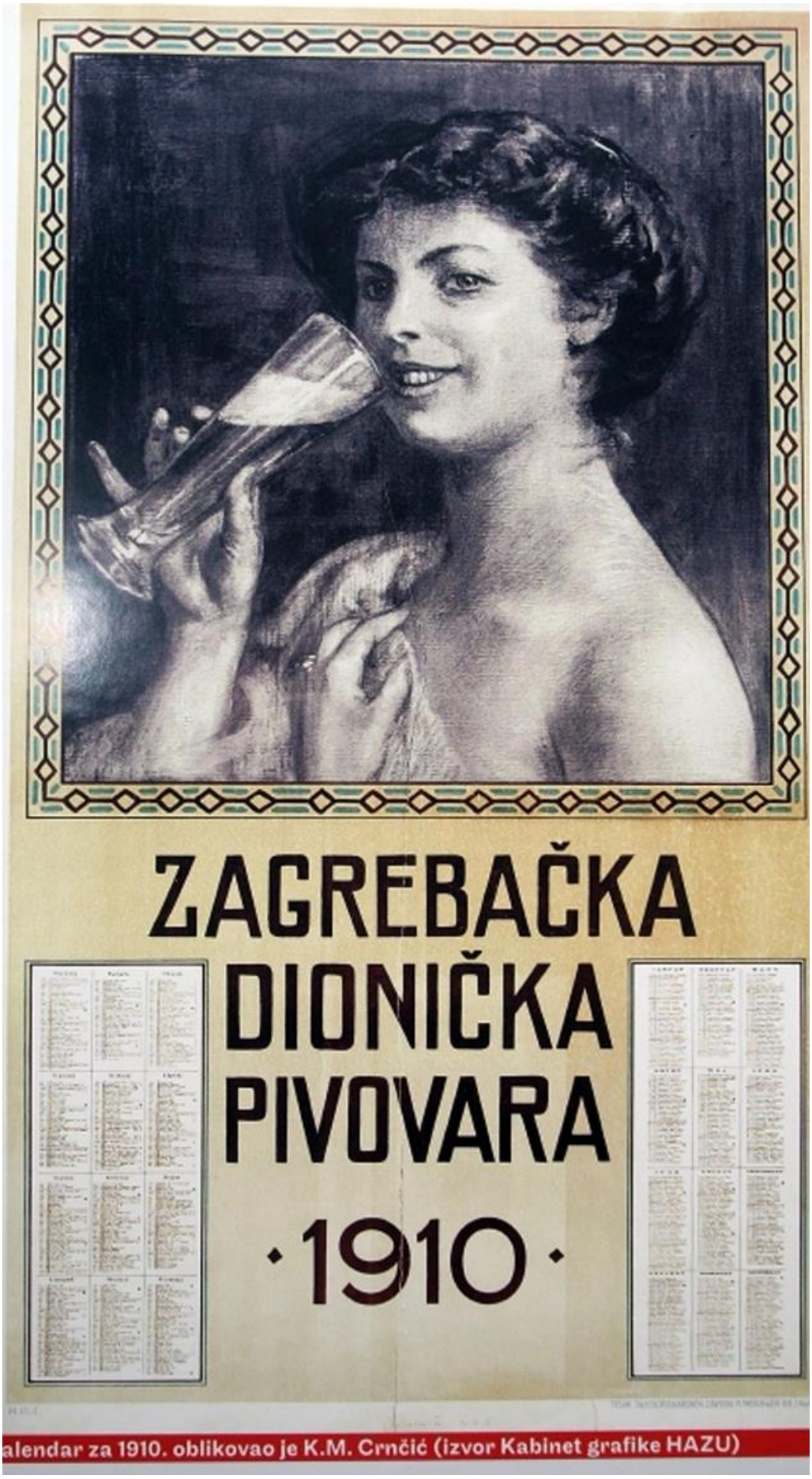



OZUJSKO
PIVO
ZAGREBAČKA
PIVOVARA


ZAGREBAČKA
PIVOVARA
1892


REX CROATORUM
TOMISLAV
PIVO
CRNO KRALJEVSKO PIVO


BANSKO PIVO



alendar za 1910. oblikovao je K.M. Crnčić (izvor Kabinet grafike HAZU)



Preko puta glavnog ulaza u Maksimir Vrhovac je između 1787 i 1794 izgradio gostionicu i pivaru koje su bile popularna okupljališta i postojale sve do proširenja stadiona 1953/4.

Pivo su Zagrepčani koristili, prema nekim podacima još u 14. stoljeću, kad ga je proizvodio neki obrtnik, ali prva poznata obrtnička pivovara je bila na Gornjem gradu u tadašnjoj Pivarskoj ulici (današnja Basaričekova). Pivarska je ulica gotovo dvjesto godina nosila to ime zbog kuče br. 4, koja se već od 1721, spominje kao kuća pivara, a 1730. je zapisano da se pivar zvao Franjo Has (Haas ili Hoosz).

U popisu zagrebačkih kuća iz 1742. godine navodi se da je na broju 4 u Poštarskoj ulici (danas Gajeva) bila Gradska pivovara koja se tu nalazila od šestog desetljeća 19. stoljeća. Tu se nije proizvodilo samo pivo nego je to bilo i mjesto za zabavu građana (izvodile su se „komedije i igre“, te održavali pučki plesovi). No, sigurno je da je nakon 1850. na uglovnici Gajeve i Tesline ulice proradila prva donjogradska pivovara („Varoška pivnica“) koja je imala 5 radnika i kapacitet proizvodnje od 6.000 vjedara na godinu (vjedro=56 l). Prvi vlasnik te pivovare bio je gospodin Adolf Bethlein, a 1879. naslijedio ga je Ehrlich Bauer.

Godine 1885. u gradu postoje tri poznate pivnice:

Gradska pivana u Gajevoj 9, vlasnika Ivana Dimlingera (1885. - 1892.) nasljednica je stare zagrebačke pivovare i pivnice koju je Franjo Tobias Hosz otvorio početkom 18. stoljeća u današnjoj Basaričekovoj ulici. Otvorena do 1848., bila je jedno od središta kulturnoga i zabavnoga života. Dimlinger ju je vodio od

1876. do 1885. godine, no tada se, prema Obrtnom upisniku, zvala *Dobrovoljni vatrogasac*. Prema knjižici Rechnungs und Standes-Ausweis des Agramer Bürgerlicher Wirths & Cafétier-Vereins von 1892 (Obračunska i staleška iskaznica zagrebačkog građanskog gostioničarsko-kavanarskog društva iz 1892. godine, on je i jedini voditelj pivnice koji je 1892. godine i jedan od 44 člana prvog razreda *Društva gostioničara i kavanara*.

Kaptolska pivara u Potoku 14 (današnja Tkalčićeva), ustanovljena 1750. godine kao pivovara kaptolskih kanonika. Vlasnika od 1874. do 1887.) bio je Franje Čippe. Nekoliko godina kasnije, 1891., vlasnik dozvole za Kaptolsku pivaru dobiva pivar J. Heimler (od 1887. do 1914.).

Plzenjska pivara na Zrinjskom trgu 17, vlasnice Fani Volbert (1884. - 1888.). Pivara se seli u Gajevu 15 i posluje od1888. do 1896.

U knjizi *Zagreb i okolica, kažiput za urodjenike i strance* Adolfa Hudovskog iz 1892. godine autor preporučuje još neke druge, provjerene pivovare – pivane:

- Dimlingerove gostione u Gajevoj 9,
- navodi da valja otići u Dreherovu pivaru s vrtom u Gajevoj 3 (prema Obrtnom upisniku, taj lokal od 1883. do 891. vodi Herman Feiler, ali nema naziva),

- Plzenjsku pivaru u Mariju Valeriju 2 (današnju Prašku) - prema Obrtnom upisniku, pivnicu od 1884. do 1895. vodi Terezija Mačnik, ali je također bez naziva. To je druga Plzenjska pivara u gradu.

Pivane u Zagrebu 1903. godine

Vlasnik (tvrtka)	*Vlasnik (Ime)*	*Adresa*	*Otvoreno*	*Zatvoreno*	*Ime pivane*
Pivara J. Heimle		Potok 14 (danas Tkalčićeva)	1887.	1914.	Kaptolska pivana
	Marija Schwarz	Gajeva 9	1901.	1917.	
	Dragutin Martinec	M. Valerija 2	1895.	1905.	Sjenica
	Adolf, David, Vilim, Miroslav Hochstädter	Draškovićeva 24	1894.	1918.	Nova pivana
	Josip Krizmanić	Marovska 10 (Masarykova)	1898.	1904.	Novogradiška pivana
Sisačka pivovara	Jonas Alexander	Gajeva 1	1901.	1906.	Velika restauracija Sisačke pivovare
Sisačka pivovara	Jonas Alexander	Ružičina 6 (Kurelčeva)	1903.		Nova pošta
	Jonas Alexander	Jurišićeva 18	1903.	1903.	Sisačka pivovara
	Jonas Alexander	Petrinjska 73	1902.	1903.	Sisačka pivana

Zagrebačka pivovara		Ilica 222	1893.		
Zagrebačka pivovara		Zrinski trg 17	1898.	1904.	
Prva hrvatska štedionica		Preradovićev trg 1	1899.		Budjejovička restauracija

U razdoblju, od 1905. do 1909. godine, Zagrebačka pivovara u Gajevoj 9 imati svoj lokal. Osim toga, navodi se da je 1905. godine Dragutin Martinec kao pivar izabran za člana *Upravnog odbora Zadruge gostioničara, svratišta, krčmara i kavanara* (Gostioničarski viestnik, 1. lipnja 1905.).

Dvije nove pivnice povezane su s Pivovarom iz Nove Gradiške. Braća Hochstädter u *Novoj pivani* prodaju novogradiško pivo. Njihova je zarada bila tolika da su 1910. godine bili na saborskim listinama, odnosno mogli su glasovati na saborskim izborima jer su prešli porezni cenzus, odnosno plaćali su 115,49 kuna poreza.

Josip Krizmanić, koji je vodio Novogradišku pivanu (kao i od 1898. do 1904.), također je bio na saborskim listinama jer je plaćao 633,40 kruna poreza, što je značilo veliku zaradu (DAZ, Saborske listine iz 1910. godine). 1904. godine izabran je za potpredsjednika *Zadruge gostioničara, svratištara, krčmara i kavanara*.

Na prijelazu stoljeća ugostiteljski lokal u Marovskoj 10 (danas Masarykova) bio je pivnica vezana za novogradiško pivo. Vlasnik pivnice 1908. godine bio je Dragutin Löbe, ujedno i vlasnik pivovare, koja se i zvala *Löbe*.

Godine 1889. u Kačićevoj br. 9 nalazila se *Zemaljska uzorna pivnica* koja je trebala biti srušena radi produljenja Dalmatinske ulice od Medulićeve do Kačićeve, no to se nije desilo jer je gradski zastupnik Nikola Štokan štitio interese pivnice.

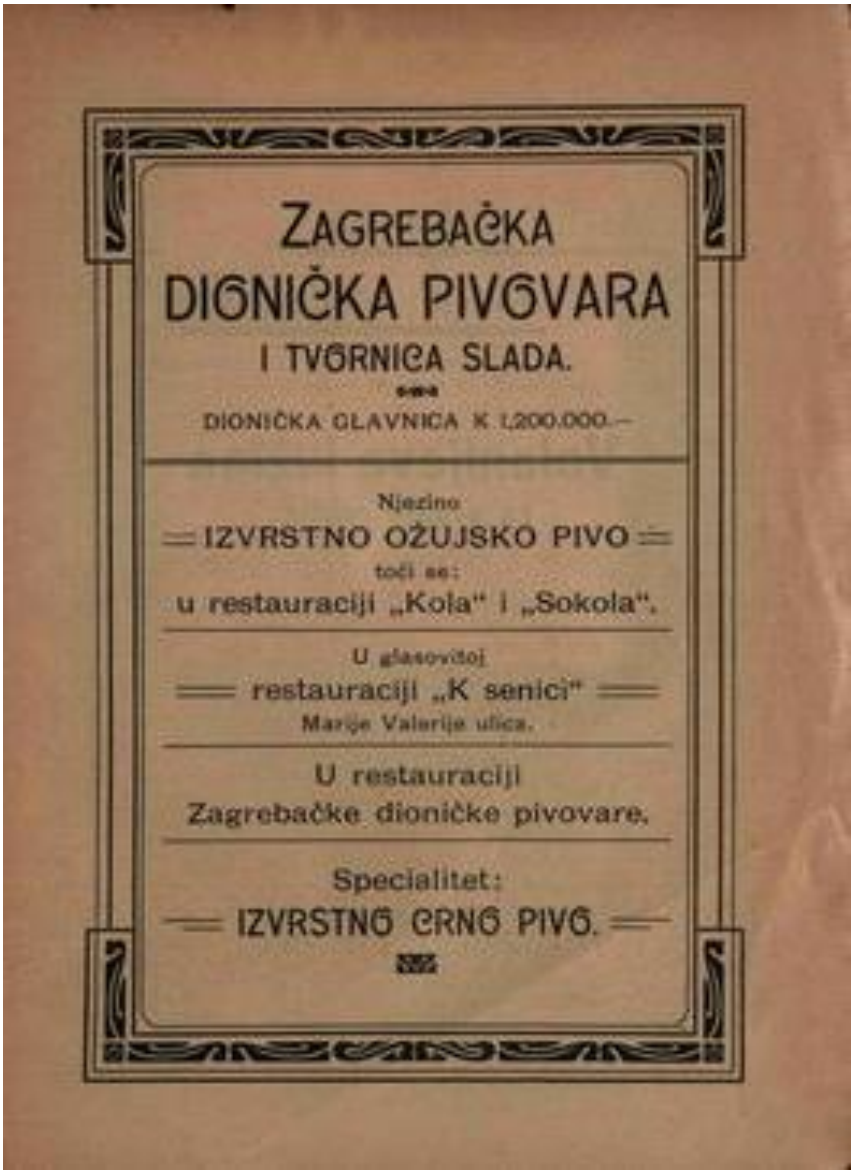
O zagrebačkom pivu glasoviti zagrebački književnik, 1869. godine, kaže da ga nije bilo dovoljno i spominje plaćanje dadžbina na pivo uvezeno iz Graca.

Povoljni prometni položaj grada Zagreba uveliko je utjecao na razvoj gospodarstva i potrošnje, te su pokretači i financijeri izgradnje nove zagrebačke pivovare, barun Petar Dragan Turković i Gustav Vitez Pongratz (posjeduje Zagrebački Povlašteni paromlin i Tvornicu alkoholnih pića Pokorny) u gornjoj Ilici započeli izgradnju 1892. godine, a polovinom srpnja 1893. proslavljeno je njezino otvaranje.



Uskoro se pristupilo izgradnji tvorničke zgrade po nacrtima arhitekta Kuna Weidmanna, a u izvedbi Janka Grahora, koji je bio vlasnik jedne velike zagrebačke ciglane. Gradnja u Ilici 224 napredovala je vrlo brzo i novine *Obzor* su 14. studenog 1892. objavile:

Tamo gdje za Zagrepčane Zagreb prestaje — iza Mandalice — digao se najedanput kao da je iz zemlje nikao, nov dio grada. Velike liepe sgrade nižu se jedna do druge u raznim oblicima. Za sad se vide tek goli zidovi pod krovom... Liepi i ogromni taj niz sgrada jest „Zagrebačka dionička pivovara i tvornica slada“ poduzeće hrvatskih novčara i velikih posjednika. Od Mandalice do pivovare produžena je već tramwayska pruga... Radnje napreduju brzo pa se čini da ćemo već u prvoj polovici dojduće godine piti zagrebačko pivo... Kotlovi su naime već smješteni a sad se namještaju parni strojevi... Nemožemo propustiti a da ne spomenemo da se kod ovih radnja nečuje njemačka rieč. To je čudo za nas, valjda je prva velika radnja u našoj domovini koju izvode slavenski um, slavenska ruka. Monteuri su sve sami Česi.....



Iz napisa u *Narodnim novinama* 27. studenog 1890. vidi se da je osim varilišta, sladnice, vrijališta, podruma, velikog rezervoara za vodu, ledare i velike zgrade, gdje se pivo natakalo, bilo zamišljeno i da se uredi veliki vrt u koji će moći stati do 1500 gostiju, a koji će se za velike svetkovine, koncerte i zabave moći proširiti tako da će se na tim prostorima moći okupiti i pet tisuća osoba. Namjeravao se izgraditi i ribnjak, jedno jutro velik, koji bi zimi služio i kao sklizalište. Drugim riječima planiralo se stvaranje velikoga zabavnog centra Zagreba — slična bečkom Prateru — u kojem bi se zagrebački obrtnici, radnici i uopće privrednici, mogli opustiti nakon radnog vremena i porazgovarati sa svojim prijateljima o dnevnim događanjima i poslovima.

Svečano otvorenje obavljeno je 12. srpnja 1893. Ponovno saznajemo iz *Obzora* od 13. srpnja:

Jučer poslije podne otvorena je svečanim načinom nova pivovara. Cijelo su poslije podne a osobito pod večer vozila bezbrojna tramvajska kola općinstvo do nove pivovare. Prostrani vrt, jedan od najvećih u Zagrebu bio je dupkom pun građanstva iz svih slojeva glavnog grada. Pod večer bila je tolika navala općinstva da je trebalo mnogo napora, da si mogao doći do čaše piva, jer su guste hrpe okružavale mjesta gdje se je točilo pivo. Vidjelo se da uprava pivovare nije očekivala tako mnogobrojni posjet pa o kakovoj podvorbi nije bilo ni govora već si je svatko sam morao sve priskrbljivati. Vrlo mnogo općinstva nenašav mjesta vračaše se u grad. U večer bilo je na tisuće ljudstva u vrtu, a sav posjet od 2 sata poslije podne do dva sata u noći računa se više od 8.000 ljudi. U vrtu je u posebnom paviljonu svirala vojnička glazba domače pukovnije po izboru komade. Nije u redu, što su joj programi, koji su se dijelili, bili njemački tiskani, isto tako nebi smjelo biti, da konobari i sluge što su kod točenja piva nepotrebno „dajčare" (govoriti njemačkim jezikom i to loše). Nadamo se da će ih uprava poučiti o njihovoj dužnosti. Novo domače pivo mnogo se je hvalilo. Vještaci i nevježe zadovoljno isticahu njegove vrline u prednosti pred tuđim pivama što se u Zagrebu toče. Zadovoljstvo i radost zrcalila se je na svačijem licu što je naš domaći proizvod tako dobro uspio. „Izvrsno", „dobro" i „baš je tečno". „oslaslo" odzivalo se gotovo kod svakog stola. Bilo je inače mnogo vještaka „optimusa" koji su posve ozbiljno tvrdili, da je ovo pivo bolje od svakog drugog piva, pače i od hvaljenog plzenskog. U opće se može reći da je domače pivo sve zadovoljilo i da je prvi pokus izvrsno uspio. Vrt je baš sjajno rasvijetljen električnim svjetlom. U večer se je razvila vrlo živahna zabava i veselost, koja je potrajala do preko ponoći. Još oko 10 sati dolazila su mnogobrojna tramvajska kola, krcata puna općinstva. Vele da su zadnja kola oko 2 sata noću kretala puna općinstva u grad. Naše domače poduzeće našlo je najljepši odziv građanstva glavnog grada. Mi mu želimo da bude i u buduće tako.

Za vrijeme otvorenja u posebnom paviljonu svirala je vojnička glazba domaće pukovnije, a kušači piva ocjenjivali su pivo „izvrsno", „dobro", „baš je tečno", „oslaslo", tvrdeći i da je bolje od mnogo hvaljenoga plzenjskoga. Gotovo petnaest godina prije nego što je Zagreb dobio električnu rasvjetu, vrt te velike tvornice bio je prigodom otvorenja pivovare sjajno rasvijetljen električnim svjetlom. To je bila posebna atrakcija, koju je svaki Zagrepčanin htio vidjeti i osjetiti. Pivovara je imala sustav za hlađenje Habermann te dinamo stroj jakosti 110 volta i dva kotla volumena 64 kubičnih litara. Uz električnu rasvjetu od 12 svjetiljki, a pod zaštitom krova koji je štitio od sunca i vjetra, ondje su se građani mogli ugodno osjećati.

Na otvorenje je došlo mnoštvo ljudi, a mnogi od njih morali su se vratiti ne mogavši se približiti do točionica s pivom.

Zgrada pivovare, za koju je nacrt sačinio arhitekt Kuna Waidmann, uvrstila se među znamenitosti Zagreba, te je i njezin opis dan u Spomen-spis koji je predan Franji Josipu I. prigodom njegova dolaska u Zagreb 14. listopada 1895. godine, kada je otvoreno Hrvatsko kazalište.
Ondje čitamo.

Ako je hrvatski narod dosele u Zagrebu gledao svoje narodno i kulturno prosvjetno središte, u novije doba, hvala nastojanju uglednih domaćih veleobrtnika, počeo je glavni grad dobivati svoju važnost za zemlju i kao središte industrijskih zavoda, kojima je svrha promicati materialnu kulturu zemlje i stvoriti samostalnu hrvatsku industriju.

Zagrebačka pivovara radila je neprestano na poboljšanju kvalitete, a u okolici Samobora poticala sadnju hmelja.

Zagrebačko pivo postalo je najpoznatije između, tadašnjih, šesnaest hrvatskih pivovara, a marketingu tvornice mogli bi pozavidjeti i današnji stručnjaci - hrvatskom i svijetom kolale su razglednice sa slikama unutrašnjosti pivovare.

Kako bi nastavila osvajati Zagrepčane, Pivovara je odlučila otvoriti svoj prostor i u središtu grada. Za to je odabrala jedan od najreprezentativnijih trgova, Zrinjevac. Lokal se ubrajao među malobrojne gostionice/pivnice s terasom, što je bilo svojstveno boljim kavanama.

Zagrebačka pivovara Preradović imala je terasu od 47,6 m^2. Druga gostionica/pivnica bila je u vlasništvu Prve hrvatske štedionice, čija je Budjejovička pivovara imala terasu od 66 četvornih metara. Zanimljivo je također primijetiti kako se velik broj pivnica nalazio na nekom uglu, što je značilo i bolju vidljivost i položaj u gradskom prostoru (Gajeva/Teslina, Gajeva/Jelačićev trg, Ružičina/Jurišićeva, Zrinjski trg/Berislavićeva, Marija Valerija/Jelačićev trg).



Uoči i za vrijeme Prvoga svjetskog rata Pivovara se u međuvremenu učvrstila kao snažno i građanima Zagreba potrebno poduzeće.

Sami (Šandor) D. Alexander, zagrebački industrijalac (Alexandrovi su prije Prvoga svjetskog rata bili vlasnici Zagrebačke tvornicu ulja, osnovanu 1917, ugljenokopa Mirna, tvornice cementa „Croatia“ i nekoliko drugih poduzeća), član gotovo svih dobrotvornih, kulturnih i prosvjetnih zagrebačkih društava, osobito je bio zapažen u upravi Hrvatskoga trgovačkog društva „Merkur“, koje se brinulo o trgovačkim namještenicima, a oni su bili i veliki potrošači piva jer se pivo moglo piti a da čovjek ne izgleda pijan. Sami (Šandor) je bio i gradski zastupnik te se početkom Prvoga svjetskog rata prihvatio svojega najvažnijeg ostvarenja, osnivanja „Prehrane“ s devizom „u Zagrebu ne smije biti gladi“. Za 12 500 000 kruna kupio je kuću na početku Tuškanca i ondje svakodnevno organizirao prehranu za gotovo četiri tisuće siromašnih. Poslije se hrana počela dijeliti i u prizemnim prostorijama Umjetničkog paviljona, a dio troškova preuzela je tada i Zemaljska vlada odlukom bana Skerletza. God. 1918. Sami je kupio za 20 000 000 kruna i Kukovićevu kuću (i danas blok u Hebrangovoj ulici) te ondje smjestio „Prehranu“.

Tako velik pothvat Sami Alexandera bio je dobrim dijelom financiran iz prihoda Zagrebačke dioničke pivovare i tvornice slada koju je kupio 1912. Priča se da tada zagrebačke pivo nije uživalo baš nekakvu popularnost, te da je S.D. pozvao stručnjake iz Češke da utvrde zbog čega pivo nije dobro. Dotični su stručnjaci ustanovili da je problem zagrebačkog piva u vodi, pa su predložili neke promjene u tehnologiji, te je uslijed toga pivo postalo izvrsno. No, i nadalje je puk

više volio piti uvozno pivo boljega glasa. Nadalje, priča se da se S.D.A. dosjetio kako naučiti Zagrepčane piti domaće pivo: malo po malo je kupovao nekoliko kuća u kojima su se nalazile gostionice, pa kad je istekao rok ugovora s gostioničarima, S.D. im je postavio uvjet produživanja ugovora. A to je bilo da se u gostioni toči isključivo "Zagrebačko pivo".

Potkraj rata proizvodnja piva bila je ograničena zbog zabrane upotrebe ječma za pivarske svrhe, jer se ječam rabio za prehranu konja. Pivo je tada bilo nekvalitetno jer se ječmenomu sladu pridodavao krumpir.

Povodom obilježavanja 1000. obljetnice krunidbe kralja Tomislava (1925.) započeta je proizvodnja jubilarnog Tomislav i Jelačić piva.

Zagrebačka pivovara godine 1928. proizvodila je i bezalkoholna pića *Skaut, salvomalt* i *sokomalt, sladne ekstrakte* namijenjeno mladeži i izletnicima, i *suhi pivski kvasac* i *sladno brašno*, a dakako i piva s domoljubnim nazivima *Tomislav* i *Jelačić* pivo, kao i *Bansko pivo* koje se točilo iz bačve šetačima u parku Maksimir.

Nasuprot glavnog ulaza u „Maksimir" postojala je jednokatna zgrada *gostionice* srušena 1954. godine prilikom proširenja stadiona „Dinamo".

Park i spomenuta gostionica prozvani su imenom Maksimir. Pored gostionice bila je i pivovara. koja je srušena mnogo prije. Okolica parka bila je tada periferija Vlaške ulice, s ponekom kućom, među vrtovima, oranicama, vinogradima i šumama.



1935 - Boca za Ožujsko pivo Dreherovo

Zagrepčani su uživali tada i u poznate mesnoj kobasici

Pivskoj kobasici

Priprema se po domaćem naputku, od salamurene svinjetine i najbolje prija ako se zalijeva pivom.

Sastojci: 7 kg svinjetine (od lopatice, buta) s malo tvrde masnoće na površini, 3 kg svinjskih obrezaka od vratine, 1 čajna žličica šećera, 1 čajna žličica usitnjenog kima, 1 čajna žličica papra (svježe mljevenog), 4 češnja usitnjenog češnjaka, 1 čajna žličica mješavine mljevene slatke i ljute paprike i 2 m tankih svinjskih crijeva za 1 kg nadjeva.

Salamura: u 5 l prokuhane vode stavite 0,5 kg soli, 1 žlicu papra u zrnu, 4-5 češnja češnjaka, 2 dl octa od jabuke ili kruške.

Meso stavite u salamuru, u potpuno čistu posudu i ostavite stajati 10 dana u prozračnoj prostoriji. Salamura mora biti prozirna i bistra, ugodno slankasta okusa i finog mirisa. Stajanjem dobiva crvenkastu boju, ali je prozirna i nema sluzavih nakupina. Nakon 10 dana meso izvadite, izrežite na komade (odstranite žilice i masnoću) i ostavite na platnenoj krpi 24 sata da se ocijedi i površina osuši. Ocijeđeno meso izrežite na deblje trake, širine oko 2 cm i nakon toga na kocke. Obreske mesa od vratine sameljite i složite (raširite) preko kockica mesa. Dodajte sve začine i lagano promiješajte. Dobivena smjesa mora biti lijepe crvene boje i ugodna mirisa. Ako je potrebno, dodajte još začina do željena okusa. Smjesu treba dobro nabiti, pokriti platnenom krpom i ostaviti stajati nekoliko sati.

Namočena crijeva očistite od eventualne nečistoće. Crijeva punite tako da u njima ne zaostane zrak (zračni mjehurić probušite iglom) i oblikujte prstenove težine oko 0,5 kg. Svježe kobasice stavite u prohladnu zračnu prostoriju 3-4 dana da bi se nadjev stegnuo i na površini osušio. Nakon toga, mogu se konzumirati ukuhane s raznim varivima od povrća, kiselim zeljem, krumpirom ili umakom od hrena. Ako ih želite jesti sirove, treba ih dimiti 10 dana hladnim dimom. Dimljene mogu stajati u tamnim zračnim prostorijama i nekoliko mjeseci. Tanko izrezane poslužuju se s pikantnim sirom i pivom svih vrsta.

Kobasice u crnom pivu

Sastojci: 4 para domaćih kobasica (tanke za pečenje), 25 dag luka, 2 žlice masti, 1 žlica brašna, 3 dl goveđe juhe (čiste i dobro ukuhane), 3 dl tamnog piva, sol, papar.

Luk iskošite i posolite. U dubljoj posudi otopite mast i na njoj popržite luk do smeđe boje. Dodajte brašno i popržite da požuti. Podlijte goveđom juhom (čistom i ukuhanom; temeljcem), tamnim pivom i kuhajte dok se ne zgusne, da ispari (da se tekućina ukuha). Pazite da ne zagori. To je zapravo klasična zaprška obogaćena goveđom juhom i pivom. Po potrebi začinite. Kobasice zarežite s obje strane kao da radite rešetku. Ispržite ih na masti u tavi ili na roštilju, tako da budu hrskave. Prelijte umakom i poslužite.

Uz pivo posluživali su se u gostionicama i

Kramfleki

Sastojci: Sastav (za 10 osoba): 1,5 kg krumpira, 8 dl mlijeka, 20 dag brašna, 3 jaja, 3 dag češnjaka, papar, sol, 5 dag ulja.

U posudu naribajte sirovi oguljeni krumpir, prethodno malo ocijeđen, dodajte brašno, jaja, mlijeko, sol, papar i isjeckani češnjak. Umijesite tijesto rjeđe nego za palačinke i ispecite u tavi male pogačice.

Iz starih zapisa saznajemo da su se pivari (gostioničari) uvijek trudili da zadovolje svoje goste. Nije se nikako smjelo dogoditi da gost dobije mlako pivo. Velik bi sram za nekoga gostioničara bio, kad bi se reklo:

da poslužuje hladnu juhu i toplo pivo.

A, o točenju piva:

gostioničari su svečanim pokretima točili hladno pivo u krigle. Pri tome se posebnom daščicom skidali pjenu, čekali da se ostatak pjene slegne i postupak ponavljali dok razina pive ne bi dosegla oznaku mjere na krigli.

Smrtna je uvreda za gostioničara bila kada bi mu rekli:

Na pjeni kuću gradi.

Zaboravljeno zimsko piče, tih starih pivnica ali i nekadašnjih kavana, je i ***pivo s mlijekom***:

1-2 žumanca, 4 dag šećera, 0,5 l mlijeka, 0,5 l svijetlog piva.
Žumanca i šećer se pjenasto umute, vrlo polako dolijeva se vrelo mlijeko uz stalno miješanje i na kraju se dolije pivo.

ili *bez mlijeka*

2 žumanjka, 3 dag šećera u prahu, 2,5 dl piva.

Dobro izmiješajte žumanca sa šećerom. Umiješajte zagrijano pivo pa žicom za snijeg miješajte na pari da dobijete gust, vruć napitak. Poslužite odmah.

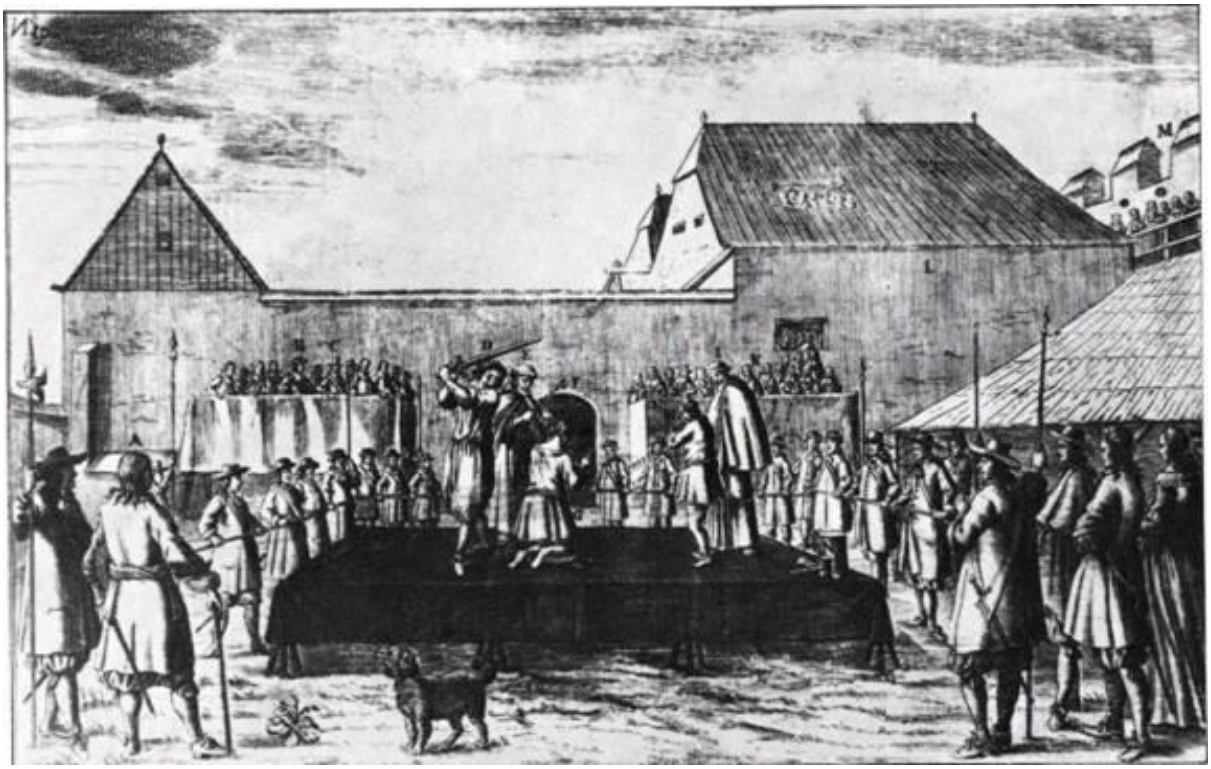
Iako ovo nije povijesni udžbenik naše pivoljubce podsjećam na jedan davni znameniti događaj naše povijesti:

Pučanstvo vrbovečkog kraja ponosno je na svoju bogatu prošlost. Ovdje su rođeni hrvatski velikani ili su djelovali na ovom prostoru. Grof Petar Zrinski (1621.-1671.) hrvatski ban, koji je zajedno s hrvatskim velikašem Franom Krstom Frankopanom želio da Hrvatska bude svoja na svome. Kralj Leopold ih je na prijevaru domamio u Beč. Taj dvoglavi habsburški orao koji je raširio svoja krila nad Kupom i Unom, nad Savom i cijelom Panonijom, protezao se nad našom zemljom od Trsta do Čakovca skinuo je glave Petru Zrinskom i Krstu Frankopanu 30. travnja 1671, u Bečkom Novom Mjestu. Umjesto spomenika, na tom mjestu 1835. podignuta je pivovara. Znaju li mjesni pivoljubci da je u jednom hodniku te pivovare uklesano:

Comes Petrus Zrinius, banus Croatie, et marchio Franciscus Frangipan, ultimas familiae hac in arca truncatis capitibus poenas perduellionis dedere pridie kalendas Mai anno MDLXXI. hora IX.

Kao što se vidi navedeno je i vrijeme kad se to dogodilo (9 sati).







Statut za zagrebačke ugostitelje iz 1887. godine

Hrvatska u 19. stoljeću još nema pivarsku tradiciju ni velikih pivnica. Obzirom na veze s Bečom i, posredno, s Münchenom, na bliskost sa Slavenima poput Čeha te na svoj status glavnog grada, Zagreb ipak daje sve više prostora pivu, pivovarama i pivnicama, tj. razvoju ugostiteljstva što je rezultiralo strukovnim udruživanjem, koje se spominje već 1833., kada je zapisano da je član tog društva bio hotelijer Prucner. Godine 1856. potpisan je statut tog društva, a od 1884. osnovana je "Zadruga svratištara, gostioničara, krčmara i kavanari".

Godine 1885. gradsko poglavarstvo donosi "Statut za obrte baveče se držanjem svratištah, gostionah, pivanah, krčmah, rakijarnicah, kavanah i kavotočjah", čijom se odredbom ograničava broj ugostiteljskih radnji na području grada na:

20 svratišta, 40 gostionah i pivanah, 150 krčmah, 6 rakijačnicah, 15 kavanah, 50 kavotočja,

te se propisuju uvjeti za obavljanje ovih djelatnosti, kako bi se, prije svega, zaštitili građani Zagreba.

Upravo *Statut za zagrebačke ugostitelje iz 1887. godine* dokazuje kako se krajem 19. stoljeća razvija ta vrsta ugostiteljstva. Zagreb je kao glavni grad nesumnjivo u vrhu ugostiteljstva Hrvatske i Slavonije.

Gostionica, odnosno pivnica postaje mjesto gdje se mogu piti sve vrste pića i jesti jela *à la carte*. No gostionica i pivnica nisu jedina mjesta gdje se može ručati i večerati. Osim krčme, u kojoj se mogu naručiti skromnija jela, Statut je omogućio bavljenje *izkuhavanjem jela* za *nestalne stojeće i sjedeće goste*, što pak ugostiteljima ne daje pravo da se gostima poslužuju i pića (čl. 45.).

Gostionica i pivnica su prostori koji podrazumijevaju stručn(ij)u kuharsku ekipu i veću brigu o pripremi jela, tj. određeni gastronomski stupanj. Mogućnost izbora jela prema jelovniku, kao i konzumiranje pića za vrijeme obroka, nesumnjivo mogu privući imućniju klijentelu. Gradske su vlasti predvidjele i osigurale hijerarhiju unutar kulinarskih ugostiteljskih objekata kako bi se poštovala društvena hijerarhija. o pivnicama je dana mogućnost da se svrstaju među najbolje ugostiteljske objekte.

Uvjeti koje moraju ispuniti gostioničar i pivničar mnogobrojni su. Prema članku 24., gostionica i pivnica trebaju izgledati ovako:

a) za prostorije gostioničarske i pivanske smiju se upotrebiti samo prizemlja i prvi katovi zidanih kućah;
b) prostorije mogu se sastojati iz jedne ili više sobah, nu nijedna soba nesmije imati manje površine od 30 m^2 i nesmije biti nižja od 3 metra, pak moraju sve imati izravno svjetlo i valjanu ventilaciju;
c) prostorije namienjene podvorbi gostih, nesmiju stajati u neposrednom prolaznom savezu sa stanom obrtnika i kuhinjom;
d) svaka gostiona i pivana mora imati na lahko pripustnom mjesto pissoir i barem dva zahoda sa watercloset-o;
e) ulaz u poslovne prostorije razizemne mora biti od ulice i barem 1.30 metarah širok; u gostione od svratištah može ulaz u propisanoj širini biti i u unutarnjosti sgrade;
f) od ovdje navedenih propisah iznimljene su ljetne i vrtne restauracije.

I ostali su ugostiteljski objekti morali poštovati higijenske, redarstvene i sigurnosne uvjete, no uz nekoliko razlika.

Prostor kavane je drugačiji, u njoj strop mora biti visok najmanje četiri metra, a površina joj mora biti najmanje 60 m^2 (čl. 38.).

Dok gostionice i pivnice mogu biti otvorene bilo gdje u gradu, zabranjeno je otvarati krčme na prvom katu (čl. 28.) i u središtu grada (čl. 29.). Njihovo radno vrijeme može počinjati najranije u 5 sati i trajati najdulje do 1 ujutro, a glazba je dopuštena do 23 sata - uz dozvolu i dulje (čl. 26.).

Od 1903. godine ugostiteljski su se objekti morali zatvarati već u 23 sata.

Broj gostionica i pivnica također je bio predviđen Statutom. Tada je u gradu bilo dopušteno postojanje najviše 40 gostionica i pivnica (te 20 svratišta, 150 krčma/vinotočja, 15 kavana) (čl. 2.).

Godine 1897. bilježimo prvo dopušteno povećanje maksimalnog broja kavana s 15 na 25, a gostionica i pivnica s 40 na 50.

Vlasnik obrtne dozvole za gostionicu ili pivnicu morao je, kao i ostali ugostitelji, ispuniti određeni broj uvjeta.

Nije ju mogao dobiti:
a) tko je kažnjen bio radi zločina ili prekršaja, počinjena iz koristoljublja ili tko se s gledišta javne ćudorednosti i javne sigurnosti prikazuje nevriednim

povjerenja za tjeranje obrta takova;
b) tko drži bludionicu (čl. 1.).

Ugostiteljski je posao bio pod budnim okom vlasti kako ti prostori društvenosti i slobode ne bi prešli granice zakona i morala. Za razliku od većine obrta koji su bili „slobodni", tj. koji nisu bili uvjetovani bilo kakvom dozvolom, ugostiteljstvo je jedno od devet obrtnih zanimanja za koja je bila potrebna posebna dozvola, tj. koncesija. S obzirom na to da se dobivala (ili je odbijana) od gradskih vlasti, one su imale kontrolu nad koncesijama i ugostiteljstvom. Donošenjem *Zakona o državnom dohodarstvu točenja pića*, 1888. godine ugostiteljski se posao zakomplicirao jer su ugostitelji morali dva puta dokazivati da su nekažnjavani i pouzdani:

- najprije gradskim vlastima radi dobivanja obrtne dozvole, zatim
- financijskom ravnateljstvu radi dozvole za točenje alkoholnih pića.

Obzirom da su gostionica i pivnica pripadale istoj kategoriji ugostiteljskih objekata, u *Obrtnom upisniku „B"*, u kojem su ubilježeni svi ugostiteljski objekti s dobivenom obrtnom dozvolom (uz upisane podatke: ime i prezime, adresa, vrsta dozvole, datum otvaranja i zatvaranja), moguće je pronaći pivnice ako je vlasnik svoj lokal nazvao pivnicom, pivanom ili pivarom ili ako je sam bio vlasnik pivovare.

Odluka vlasnika da svoj lokal nazove pivnicom upućuje na posebnost tog mjesta, ne samo zbog pića i hrane, već i zbog atmosfere, uređenja i društvenosti. Odlazak u pivnicu nije isto što i odlazak u gostionicu, pa ni u restauraciju, kojih je, prema gradskim cimerima, bilo sve više. Ako zakonodavac nije odvojio gostionicu od pivnice, to su učinili vlasnici tih lokala.

Broj od 300 ugostiteljskih objekata i 13 objekata za smještaj, koliko je Zagreb imao 1890., govori da je grad prerastao nekadašnje ok vire. Stari su se “štatuti” morali prilagođavati brzim promjenama.

Zagreb 1900. godine ima nešto više od 60 000 stanovnika i 25 kavana

Da je u Zagrebu kao glavnom gradu mnogo činovništva, ne treba ni spominjati.

Koncem 1910. bilo je u Zagrebu 609 upisanih trgovina (po članku Milana Grlovića "Zagreb i Zagrebčani" u "Nar. Nov.").

*Po obrtu i zanatu bilo je najviše **krojača** (328 ženskih krojačica, 246 muških krojača i trgovina s krojačkom robom, dakle ukupno 574).*

*Za njima dolaze odmah **postolari** i trgovine s obućom, kojih je bilo 322 (307 postolara i trgovaca, 30 čižmara i 15 opančara).*

*Na trećem su miestu **krčmari** sa 381 poslom (15 svratišta, 22 gostione, 32 restauracije i 262 krčme), ……. 44 pekarne, 83 mesara, 24 kafane, 22 vinske trgovine, 10 slastičara,……..*

Novina i drugih časopisa i knjiga izlazi u Zagrebu blizu 100, dobrotvornih društava ima 35, a kojekakvih drugih do 160.

Jutarnji list, 18. travnja 1912



Kongres gostioničara 1914.

Zagrebačka ledana



Zagrebačka ledana dioničko društvo osnovano 21. prosinca 1904. i upisano u registra 29. prosinca 1904. sa sjedištem Klaonička 9 (u dotadašnjoj klaonici), kasnije Bauerova 9. jedna od najstarijih zagrebačkih gradskih prometnica. Tvrtka je proizvodila i prodavala umjetni led, sladoled i iznajmljivala prostorije za hlađenje u razdoblju od 60-tih godina 19. stoljeća do 40-tih godina 20 stoljeća. Najviše zaposlenih je bilo iz sela Kraljev vrh iza Medvednice. Tijekom vikenda odlazili su kući vlakom potom pješice, u radnom tjednu spavali su u nekoliko velikih spavaonica u sklopu pogona u Bauerovoj ulici.

Osnivanje Zagrebačke ledane i gradnju kompleksa u današnjoj Bauerovoj ulici pokrenuo je poduzetnik Josip Siebenschein. Bio je to jedan od prvih modernih industrijskih kompleksa u tadašnjem Zagrebu, ali i za tadašnje europske okvire. Zagrebačka ledana poslovalo je u ovom kompleksu od 1904. do 1944. godine, a kasnije je u staroj ledani poslovalo društveno poduzeće Slavija, sve do privatizacije početkom 1990-ih godina.



Hladnjaci na led iz ledane

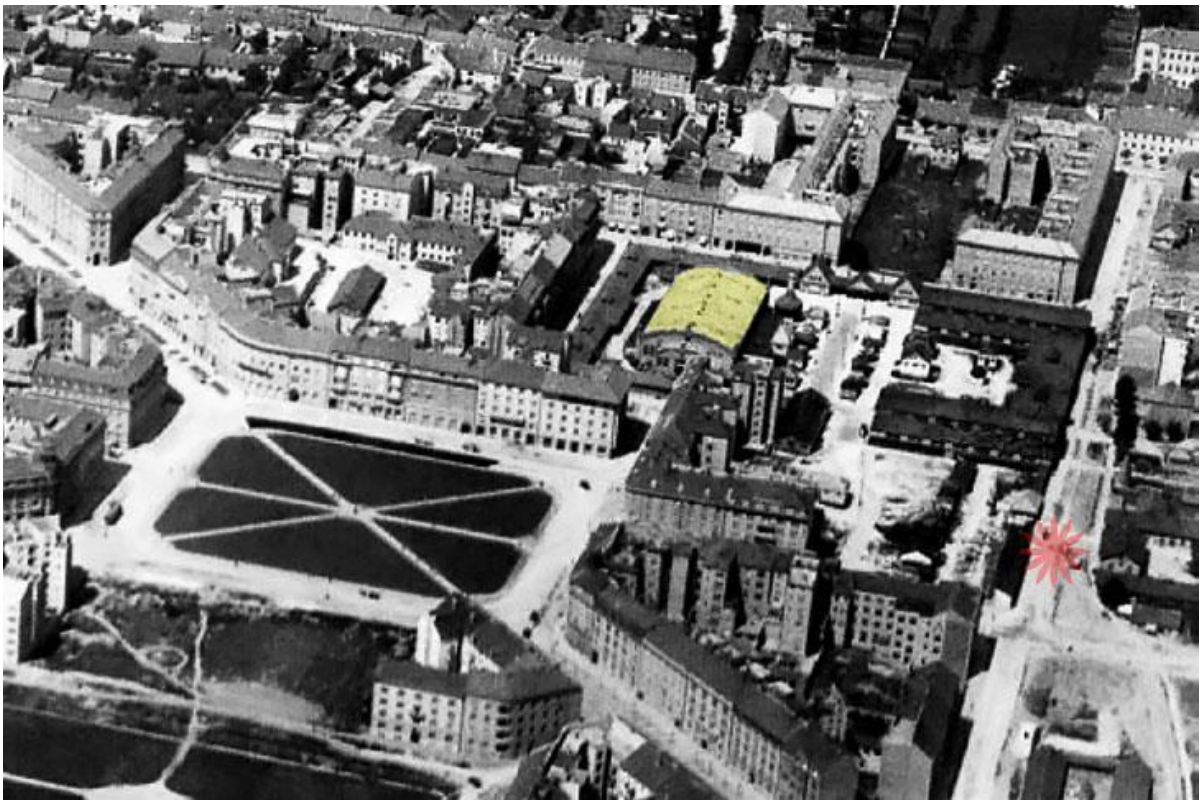


1932. Ratkajev prolaz i pogled na Zagrebački zbor u Martićevoj ulici. Zagrebački Zbor nalazio se na prostoru omeđenom Martićevom, Klaoničkom (Bauerovom) i Tomašićevom ulicom, sve do 1936. kada se izložbeni prostor seli na Savsku cestu.





Jahaonica kao objekt unutar tadašnjeg Zagrebačkog zbora.



Vojnička jahaonica (žuto) i lokacija Gradske klaonice (roza) koja je 1928. srušena i preseljena u novu zgradu u Heinzelovoj ulici.



Bauerova (Klaonička ulica) 1940



Bauerova iz perspektive Toše Dapca

NEKE STARE KRČME, GOSTIONICE, RESTORANI, KAVANE, HOTELI I PEKARNE ZAGREBA

Ugostiteljska djelatnost starog Zagreba, u 18, 19. i 20. stoljeću, bilo je unosno zanimanje sudeći po broju krčmi, gostionica, restauracija, svratišta i hotela. Stari naziv za gostionice, krčme ili restauracije - *birtija (bircauz, bircuz)* - koja dolazi od njem. Wirtshaus, kao i za gostioničara *birtaš* ili *birtašica*, danas je pojam za nešto neuglađeno ili prostački. No, tako nije bilo uvijek, jer to su bila mjesta svakodnevnih sastanaka, viđenja i obavljanja raznih poslova, okupljalište različitih slojeva stanovništva.

Imena kojim su ugostitelji obilježavali svoje radnje (dajući im imena po drveću, voćkama, cvijeću ...) često su bila izraz domoljublja, mašte, duhovitosti a ne kopiranje, kao danas, stranih imena kao izraz pomodarstva i pokušaja označavanja veće vrijednosti u usluzi i ponudi, koja nažalost često nije ni približno onome čemu dobar ugostitelj mora težiti. Poneki ugostiteljski objekti nisu imali uobičajeni "cimer" (čak ni na njemačkom jeziku u vrijeme intenzivne pa i službene germanizacije) jer su "gazde" držali da je važniji sadržaj i kakvoća, nego zvučni naziv gostionice. U periodu germanizacije oko 1830. godine bili su poznate gostionice kao:

"Zum Mohren" (*Crncu*), "Zum weissen Ochsen" (*Bijelom volu*), "Zur goldenen Krone" (*Zlatnoj kruni*) gdje je bio čak i jedan - biljar, a "Agramer Zeitung" izlazio je dvaput tjedno. Nekadašnje *kavane* starih imena kao: *Adis Abeba, Bristol, London, Madrid, Paris, Shangay* samo su sjećanja na stare, dobre, sjetom spominjane kavane, kojih danas više nema.

Oko 1960 . godine u središtu Zagreba bilo je 14 noćnih klubova sa živom glazbom, 28 plesnjaka, danas nema ni jednoga (2008.) jer se sve svelo na disko-klubove. Bilo je 12 glasovitih kavana od Gradske i kavane „Splendid" do „Dubrovnika", „Medulića", kavane „Korzo", „Palacea" i drugih. Tada se damama govorilo „ljubim ruke", a kvartovi na „lošem" glasu Trnje i Trešnjevka ipak su bili i kvartovi kavalira.

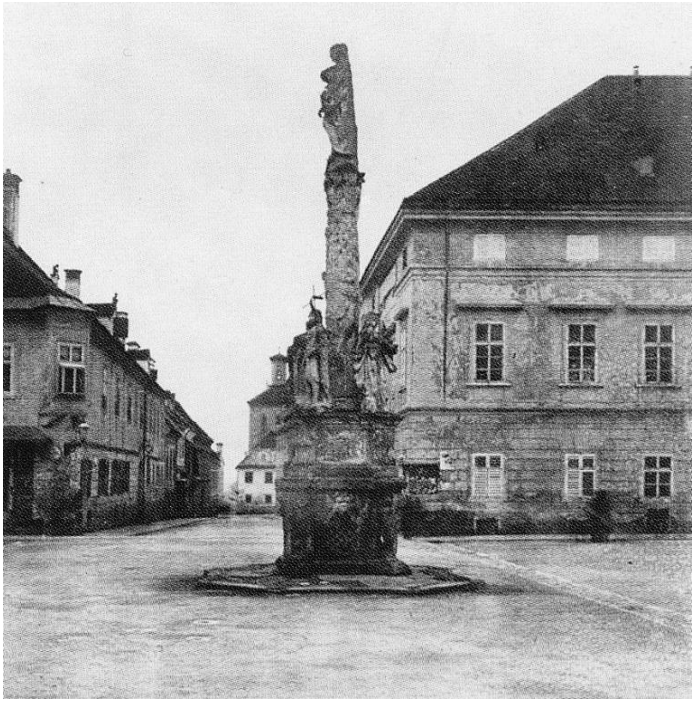
Najelitniji plesnjak bio je Glazbeni zavod u koji su dolazile mlade Zagrepčanke sa svojim mamama, bakama i guvernantama. Na zabavu koja je počinjala u 18 sati i trajala do 23 sata valjalo je doći u prigodnoj odjeći. Muški su obavezno morali imati – kravatu, bez nje se nije moglo ući.

- na uglovnici Markova trga i Kamenite ulice, godine 1632. nalazila se kavana-gostionica *Fortuna* Ane Loukotke,



Do god. 1907. Markov trg u Zagrebu sa starom Sabornicom i Gradskom ljekarnom (nekad gostiona »Fortuna«). Tada je tamo sagrađena velika vladina palača.





Markovim trgom 125 godina dominirao je 'Marijin stup', uklonjen prije 1869. godine.

Kip je dao izraditi Ivan Hyaczianthy koji je bio podžupan i gradski senator od 1709.godine - 1724.godine kada je umro. Sam kip je izradio Claudius Kautz koji je bio priznat zagrebački sakralni kipar. Kip je bio visoki kameni stup koji je završio romanskim kapitelom na kojem su stajali veliki pozlaćeni kip Majke božje i oko nje nekoliko pozlaćenih anđela. Ispod stupa bili su kipovi sv. Josipa, sv. Ivana Nepomuka, sv. Ivana Evanđeliste i sv. Ivana Krstitelja, a na širokom podstavku grbovi Hrvatske, Slavonije, Dalmacije i grada Zagreba. Zbog dotrajalosti i trošnosti kipa, 1864. na gradskoj skupštini su odlučili da se ovaj kip zamjeni novim. Izrada novog kipa je dodijeljena poznatom kiparu A.D. Fernkornu (napravio spomenik Jelačiću) i 1865. je napravio novi ali veći kip. Stari kip je uklonjen 1869.godine. Kako se nije uklapao u prostor trga, novi je kip dogovorom postavljen 1873.godine na Kaptol gdje i danas stoji.



Joseph Strohberger, Markov trg, 1846. god. MGZ 1532 (kopirala Mira Marochino-Mayr, 1952.god.)

- Opatovina 39. u toj kući su od 1788. do sredine 19. st. radili *pekarski majstori* Blaž Ortel i Ivan Baumgartner, sada je kafić.

- Kula Lotrščak podignuta između 1242. i 1266., služila je 1698. godine kao *skladište vina* kapele sv. Jurja, a kasnije i kao *kavana-slastičarna*. Prema nekim izvorima na prvom katu nalazila se prva dvorana za biljar u Zagrebu još 1813. godine. Od 19 st. kad je restaurirana zadržala je današnji oblik.





Buffet uspinjača 1937.

- Kuća na broju 3. današnjem Strossmayerovu šetalištu (Južna promenada) u kojem djeluje od 1948. Državni meteorološki zavod, prije je bilo mjesto Suda i Banskog stola pa čak i ženskog liceja. Ta se kuća nije nikad prodavala nego samo unajmljivala. Jedan *kavanar* držao je kavanu *"Kavana Promenada"* u koju je zalazio i Njegova Milost Gustl - A. Gustav Matoš, nakon bančenja kod *Žabice, Žagarice i Matejne.* Emajlirana sala s polukružnom boltom, zelenim biljarskim stolom i bijelim limenim stolovima, na terasi okružena krošnjama divljih kestena i ograđena oleandrima crvenih i bijelih cvjetova ugošćavala je noćne šetače, sanjare, penzionere, ljubavnike i *poete s à la mušketirskim frizurama i "lavalière" kravatama poput malih propelera i sanjarskim pogledima*.



Kavana Promenada na bivšoj „Južnoj Promenadi“ – Strossmayerovo šetalište kuća je nekad pripadala remetskim pavlinima

- na broju 10 Strossmayerova šetališta nalazila se kuća (izgrađena na gradskim temeljima) Remetskih Pavlina sve do 1784. godine, kasnije su se mijenjali vlasnici (grofovi Jelačići, grofovi, Sermage i na kraju Hellenbach do 1918. godine. U podrumu kuće, poznate i kao palača Hellenbach, nalazila se najstarija gostionica Zagreba s badnjastim svodovima i šiljastim lunetama, na plafonima su bile prastare dekorativne freske simboličkog značenja (o čemu je pisao Viktor Kučinić „Novi list“ od 25.5.1941).

- kuća na uglu Čirilometodske ulice 8. (nekadašnja Kazališna ulica i Gospodska ulica) i Radićevog trga 10. (Gospodska ul. 10., Markov trg 10.) dugačka jednokatnica dobila je današnji oblik nakon adaptacije u 19. stoljeću. U prizemlju je bila *trgovina* do potkraj 18. st. kada je vlasnik bio August Pirling (u dokumentima grada označen je osim zanimanja “trgovac” i kao *“kavanar”* (*kaffecoctor),* nakon toga bila je *kavana Fortuna*, pa *kazališna gostionica* (*kazališna reštauracija*), kako je i pisalo velikim slovima na pročelju zgrade: *Dragica Kregar – kazališna restauracija* (preko puta je bilo prvo zagrebačko kazališta, kad se kazalište spustilo u Donji grad 1896. restauracija je propala, što je i dokaz njene duhovne veze sa kazalištem /tu je 1835. izvedena, među činovima njemačke predstave, prvi put Gajeva budnica “Još Hrvatska nij’ propala”; kao i 27, veljače 1855. god. komedija *Prva hrvatska izvorna vesela igra poilirskog doba Varmeđijanska restauracija* ili *Tko će biti veliki sudac* Antuna Nemčića, poznatija pod imenom *Kvas bez kruha*, u kojoj se vrlo karakteristično ocrtavaju spletke oko varmeđijske restauracije tj. oko izbora županijskoga činovništva. A. Nemčić svojim likovima daje i karakteristična imena: *Bezobrazić, Slatković,*

Vrtoglav, Nenasitić, Poderanić. /). Današnji dućan na ovom uglu vjerojatno je najstarija zagrebačka prodavaonica koja se sačuvala i održala na istom mjestu od 18. stoljeća do danas. Na uglovnici se nalazi zanimljiva muška glava nadnaravne veličine s brkovima. Prema usmenoj predaji glava prikazuje Matiju Gupca, vođu seljačke bune, koji je pogubljen u Zagrebu 1573. godine.



Dragica Kregar - Kazališna restauracija





Glava Matije Gupca, na fotografiji, bila je u razizemlju je uglovnice, danas je dignuta i postavljena točno na bridu uglovnice na visinu od oko 2m.

Staro kazalište; današnja „Starogradska vijećnica“ pravilnijeg imena „Gornjogradska vijećnica“ nekada je bilo Staro Hrvatsko zemaljsko narodno kazalište. U prizemljuje bilo vestibil (*lat.* Vestibulum: široko predvorje iza svečanog ulaza; uopće: trijem, predvorje, predsoblje; Krleža: vestibul), brijačnica, slastičarnica i druge pomoćne prostorije. U prednjem dijelu zgrade iznad vestibula bila je redutna (*franc*. redoute – krabuljni ples) dvorana s galerijom, u kojoj se danas održavaju sjednice gradske skupštine.

- Opatička 18 (“Nobelgasse”)., kuća u kojoj su se održavali svi važniji plesovi u 19. st., kao što je bilo i mjesto sastajanja većeg broja građana, višeg i nižeg plemstva.

- Basaričekova 4., Pivarska ulica, bila je svojedobno najpoznatija kuća u cijeloj ulici koja je po njoj gotovo dvije stotina godina nosila ime: Pivarska ulica, Već 1721. spominje se ovdje *kuća pivara*, a 1730. rečeno je da se pivar zvao Franjo Has (Haass, Hoosz). Zakupac pivovare između 1754. i 1757. bio je djed Tituša Brezovačkog, Franjo Fabijanec. U vrijeme popisa zagrebačkih kuća 1742. već je pivara bila gradska, jer se ne navodi među kućama privatnika, a u popisu 1751. kao gradska je izrijekom označena. Iz popisa iz 1753. god saznajemo da se sastojala iz: *jedne sobe s dva prozora, hodnika, kuhinje, komorice, podruma (bolte), tavana (gornje bolte) i pivnice.* Otada do šestog desetljeća 19. stoljeća ovdje je grad Zagreb imao svoju pivovaru. Tu se nije samo proizvodilo pivo (prizemlje i podrum su namijenjeni proizvodnji), već su se tu i zabavljali građani (prostorija u prvom katu bila je - gostionica). Davala su se i neke “komedije i igre” koje je 1780. godine izvodio komičar Unger iz Graca, tu su se održavali i pučki plesovi još i u 19. stoljeću.

Obavijest o plesu. Sutra, nedelju 13. i srijedu 16. siječnja 1828. i zatim dalje sve nedelje i srijede do svršetka poklada bit če ples u ovdašnjoj Gradskoj pivovari.

Ovdje, u Pivarskoj ulici, se nalazila i *rakijačnica-pekara* "Fortuna"

- Basaričekova 24. (Pivarska 24., Demetrova 29., nekad zvana Blatna ili Teatarska ulica), od posljednje četvrtine 19. stoljeća, kada ju je naslijedio zet Martina Kovača (prvog vlasnika) Mijo Matejna, bila je u njoj *gostionica-kavana* (kažu da je to naša *prakavana* poznata i po "šnapsel"- turnirima, u staroj kući s malim prozorima, pokrivenoj sa šindrom, bijelo okrečenoj i sjenikom nad katom) *Matejna* u kojoj su se sastajali zagrebački boemi (najpoznatiji su bili Gustav Krklec - Gustl i A.G. Matoš) i činovnici gornjogradskih ureda. To je bila i prva - zagrebačka pozornica - gdje su se održavali igrokazi, srušena je 1936. Dvije godine kasnije izgrađena je na tom mjestu nova stambena kuća industrijalca Arka, prema projektu arhitekta Alfreda Albinija. Poznati je akvarel gostionice „Matejna" Marijana Trepše izrađen oko 1930.

……..Zagrepčani svih slojeva, i nigdje možda nije demokratičnost provedena tako idealno, kao ovdje, kod čašice što i nije čudno, kad smo Hrvati", kako bi rekao Matoš, koji je osobito nježno volio ovu staru kuriju i bio joj vjeran gost.

- lijepo oslikana i ukrašena gostionica "Paradaisel" Jurjevska broj 3 i 5., još 1839. godine s ljetnom pozornicom s ložama i plesnom dvoranom. Pozornica kazališta bila je dostatno velika za prikazivanje Schillerovih "Razbojnika",



Kuća u Jurjevskoj 5, nekadašnja gostionica „Paradeisl" Franza Grebenspangera, sagrađena je prije 1834.god. Od 1890., bila je u posjedu jedne od najznačajnijih obitelji hrvatske povijesti i kulture – obitelji Mažuranić.

- u Jurjevskoj ulici 25. nalazila se 1875. i *gostionica* "Meško" vlasnika Andrije Meška, službenog naziva "Stara apoteka",
- gostionica "Brzina" ("Schnellez") na broju Jurjevska 43. 1860. u koju se dolazilo na "*izvrsno priređene pohane piceke"*,

- Demetrova 1. (Blatna), u novoizgrađenoj kući, veleposjednika grofa Antuna Pejačevića, 1796. u kojoj je bila i *plesna dvorana* a kasnije, od 1 srpnja 1797. kazališna dvorana. U pobočnim krilima, u prizemlju, nalazile su se tijekom vremena *slastičarnica, gostionica i kavana*, koje su se davale u zakup. Vlasnik prve kazališne kavane (i slastičarne) bio Jakob Leiber. Kasnije je držao u predvorju kazališta na Markovom trgu slastičarnicu sa svojim specijalitetima koje je slao i u "Ilirsku narodnu kavanu" Andrije Czernyja na Harmici. Svoju najveću popularnost stekao je sitnim pecivom punjenim pekmezom i pošećerenim, tradicionalnim zagrebačkim paprenjacima i različitim pogačicama. Danas je tu Prirodoslovni muzej.

- u Mletačkoj na broju 11. bila je gostionica "Žagarica" (danas restauracija Emina).

- *Krčma kod našeg Franceka* to nije službeno ime gostionice, jer ga zapravo nije ni imala. Otvorio ju je u Novoj vesi na broju 73. (danas 39.) zagrebački građanin Franjo Tkalčić, rođen u Samoboru 1844. Krčma - gostionica bila je na glasu zbog *dobrog vina* i *suhog domaćeg špeka*. Najviše je posjeta bilo poslije sprovoda gdje su svraćali na "karmine", u one dvije zadimljene prostorije (koliko ih je imala, "gosponi u cilindrima" i obični purgeri u šeširima. O Božiću, kao rođeni *„Sanoborac"*, posluživao je - bermet. Svakodnevnica je bila uz *suhi špek, kašinsku i moravčansku kapljicu* i obavezni "šnapsl".
- godine 1848 otvorena je *gostionica* u Alagovićevom perivoju (Nova ves 88) u koji se ulazilo kroz velika vrtna vrata na terasu i ljetnikovac (sagrađen 1824., djelo arhitekta Bartola Felbingera. Nakon Alagovića posjed je pripao kanoniku Hochreiter-u i zagrebačkoj glumici Rosa von Thallheim, s vremenom je ljetnikovac postao središte zabave i koncerata. Perivoj je kupio zagrebački ugostitelj Janko Gorenc, a Gjuro Deželić u svom zapisu *Spomen iz hrvatskih i slovenskih dubrava,* kaže:

Mnoge historijske uspomene vežu na to mjesto, kako iz doba dok je to sve bilo u gospodskom posjedu, tako i iz onog doba otkako je zagrebački građanin Gorenac ovaj posjed kupio i otvorio gostionu. ..... vrhunac našeg uživanja bio je u vrtnoj hladovini kod crne kave....

Gorenčeva gostionica (ime je dobila 1852.) - ugledna gostionica Ljudevita Hagenauera s velikim vrtom, kuglanom i kipom Franje Josipa I., bila je na glasu još od ranijeg vlasnika Janka Gorenca kao mjesto okupljanja rodoljubivog i demokratskog svijeta. Službeno se nazivala *Franc Josef Garten* u čast posjeta cara i kralja Zagrebu 1852.

U gostionici su održavani razni plesovi i zabave, a u središte pažnje Gorenec i njegova gostionica dolaze nakon održavanja tzv. demokratskog plesa, o kojem *Obzor* piše:

U subotu dne. 25. veljače 1873. stajali su na Jelačićevu trgu fijakeri koji su besplatno vozili goste na Demokratski ples. Kad se građanstvo trećeg izbornog kotara hoće pozabaviti, ide svom Gorencu. Tu se sastalo društvo građansko demokratsko. Gospodin Kalabar bijaše major domus. Ova institucija doduše vuče na aristokratsku frazu, ali bez te časti nije moglo biti. Naprotiv, na toj zabavi nije bilo uskih francuskih čarapa te francuskog pikača (trouglasti globuk), što se nosilo u čisto aristokratsko barokno doba. Tu smo vidjeli šestinske bijele cifraste hlače, surku i globuk na hero. Mjesto gospodske batine (štucera) bile su tu hrvatske zastave. Uz ovakve reformirano-demokratske manire napunile su se prostorije Gorenčeve gostionice već u 8 sati na večer...

Gostionice staroga Zagrebu bile su ozbiljna mjesta, a gostioničari ozbiljni sudionici društvenog života.

Još „jučer“ je ovdje bila poznata gostionica “Tinča”, uređena u zagrebačkom „štihu“ sa šestinskim stolnjacima i slikama starog Zagreba, najstarija gostionica Zagreba koja radi od svog osnivanja (1848.) do 1. svibnja 2006. da bi na kraju postala – kineski restoran - Asia. Nažalost, preuređenjem u novi restoran, srušen je bespravno dio ljetnikovca - zaštićeni spomenik kulture iz 19. stoljeća. Iako mnogi Zagrepčani gostionicu Pod starim krovovima smatraju najstarijom u gradu, Nova Ves - Tinča s pravom nosi titulu najstarije jer radi stotinjak godina dulje. Ime Tinča gostionica je dobila po jednom od prijašnjih vlasnika još 1920-tih godina.



Nema više domaće Purgerske kuhinje, nema više pravog domaćeg vina. Šesdesetih godina prošlog stoljeća u restauraciji je svirao stari muzikant na citri, Lojzek, koji je pjevao i stare popevke.







- gostionica “Johannes Bad” (Ivanovo kupalište) bila je na broju 23. Nove vesi 1861. godine,
- u Alagovićevu perivoju bile su i gostionice s vrtom 1867. god. “Franz Joseph Garten” (Nova ves 86) i “ Ljubinkovečki klub”,
- Nova ves bila je poznata i po *gostionici* Ivana Mišingera; *gostionici* “Branica”, Nova ves iza kapelice,

- Opatovina je bila poznata sa svojim *gostionicama* Franje Schwarzwalda ml., Ivana Despota *“Cuni, cuni tatek”* (*Gutni, gutini tatek*; cunet, *tal. cuneta* - boca s uskim grlom, tijesan grlić uopće. Cuni - otpi iz boce), “Kod sedam zvijezda”.

- Najstarija pučka kuhinja Zagreba, koju je osnovalo i podržavalo „Društvo čovječnosti“ 1846. nalazila se u Skalinskoj ulici 7, od 1875. nasuprot trgovine *K sedam zviezda* (vlasnika Anastasa Popovića). Cilj društva bio je “pomagati sirotinju i sve one koji se po nevolji nađu na rubu bijede i propasti”. Svake godine organiziralo je tombolu na Jelačićevom trgu.

O njoj je pisao Rudolf Habeduš Katedralis:

za drvenim stolovima hranili su se težaci, slabo plačeni djetiči (pomoćnik kod obrtnika, sluga, kućni momak) i vandrikaši (skitnice) na putu kroz Zagreb. U posebnoj prostoriji bila je menza za siromašne đake, sinove siromašnih seoskih koliba od kojih je mnogi u kasnijem životu i karijeri zauzeo važan položaj u zagrebačkom društvu.

Kuhinja je postojala od 1875. do 1919, kad je “Prehrana” preuzela njenu funkciju. (Najveće dobrotvorno društvo u Zagrebu bilo je „Društvo čovječnosti“ kojemu je predsjedao bogati zagrebački plemić Burrati, te je pozivom građanima grada da prikupe hranu i potreban materijal osnovao „Pučku kuhinju“ u ožujku 1875. Kuhinja je izdavala jedan obrok na dan od litre juhe, pola litre variva, osmine kilograma mesa i četvrt kilograma kruha uz cijenu od 12 novčića. Otmjene zagrebačke gospođe brzopleto su se u prvom zanosu odlučile besplatno obavljati posao u kuhinji i pri posluživanju gostiju. U prvim svojim danima, radi tih gospođa, „Pučka kuhinja“ sličila je nekoj kazališnoj predstavi),

- na uglovnici Skalinske i Tkalčićeve ulice nalazila se kavana *Hrvatska kavana*, koja se kasnije zvala i *Stara kavana*, *Sloga*,

- u kuli Dverce (Skalinska ulica) bila je godine 1845. gostionica *Kod tri stupa.*



- U Tkalčićevoj ulici (Potok) na broju 32. bila je 1870. vrlo popularna gostionica "K trima putnicima",

- najpoznatija kavana Tkalčićeve ulice 1860. godine bila je "Hrvatska sloga" s čuvenom gazdaricom "Banicom od Potoka-grada",
- u Tkalčićevoj su bile i kavane "K Slobodi", "K Medvedgradu", "Kapitolijum", "Na Potoku",

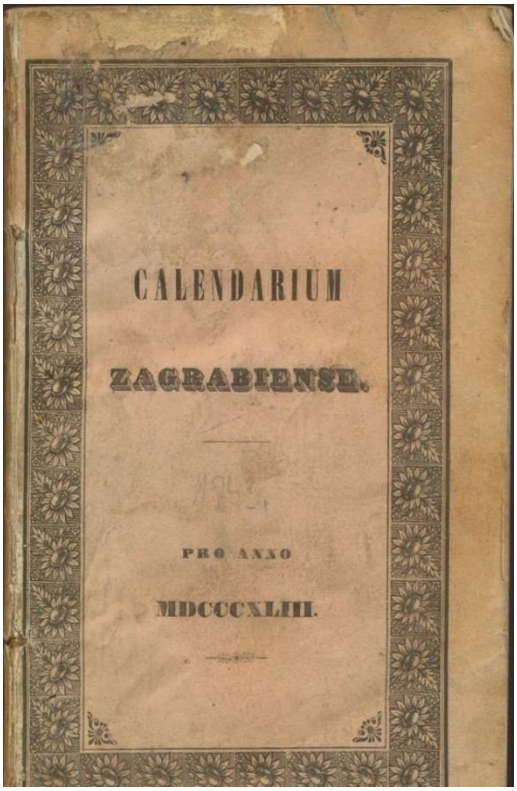
- *krčma* Malnerić na uglovnici Dolca i Opatovine br. 1, porušena je 1925 radi izgradnje današnje tržnice,



Rugalica iz godine 1845. u Zagrebačkom kalendaru (Calendarium Zagrebiense); tiskara i knjižara Franje Župana govori o *poročnom kavanskom života* (Franz Suppan, Ferencz Supan; Gospić 10.04.1783 Zagreb, 27.05.1847; tiskao je novine: Luna Agramer Zeitschrift (1826), Agramer politische Zeitung (1830), Danicza zagrebachka (1834–50) te kraće vrijeme Gajeve Novine horvatzke (1835–38); objavljivao je djela hrvatskih autora te molitvenike, kalendare, sanjarice i sl. Naslijedili su ga sinovi Lavoslav i Ljudevit, koji su nastavili objavljivati nakladnički niz Zabavna čitaonica s izabranim prijevodima iz stranih književnosti; 1856. tiskaru je kupio Lj. Gaj, a knjižaru 1865. D. Albrecht).

Svake godine u novogodišnjoj čestitki, književnici Gajeva kruga, jednostavnim i naivnim stihovima kritizirali su običaje, modne ludosti, odnose slugu i gospodara, uglavnom sve što je kroz godinu dana moglo zapeti za oko:

„„„...Id'mo nazad u kavane,
da vidimo preštimane,
i ostale gospodine,
domovine lepe sine,
pri karticah kak sediju,
lepo vreme kak trošiju,
pitaju sad naši ljudi
gde mladići vreme gube,
književnost je čisto mala,
bogme tak s ne povekšava
kak se hoće povekšati,
nigdo neće pomoć dati,
on koj dati kaj god more,
drugde troši preko žnore.
Kak velim vu toj kavani,
svaki ima, gdo kaj kani,
jeden meso drugi torte,
tretji vino svake sorte
tu sve biva jak obilno
neg'i novci se tu silno
trošiju prez vsake mere...“



Zagrebački kalendar / Zagrabiense Calendarium 1843.
Franjo Župan, Zagreb

Kaptol



Menza Zvonimir na Kaptolu (između broja 4 i 5), danas *Pivnica*



Splavnica-Dolac



Dolac prije 1925. (pogled s tornja katedrale)





Kavana na Dolcu

- poznata kavana Dolca zvala se “Domobranska puška”,
- Točiona Pernar (kod desnih stepenica),
- nekoliko kuća dalje (kuća s balkonom) nalazila se „Narodna kuhinja“
- “Prva zagrebačka aščinica” Dolac 9 (vlasnik Abaz Avdagić), kasnije samo „Aščinica“,
- kod današnjih stepenica tržnice Dolac nalazila se gostionica “Kratkonogi” ili “Šepavi”.
- veliki broj poznatih *gostionica* nalazio se i u ulici Pod Zidom, “Peršićeva krčma Pod Zidom” (poznata je izreka vlasnika Ivana Peršića: *Bolja je kvaliteta nego naziv*); “Gregorićka” (ili poznatija pod imenom “Kod dobre mamice” vlasnice Katarine Gregorić); *krčme* Holjac”; “Bastalić”; “Plečko”; “Markovka”; “Di centa”; “Kregarica”; Žagarica”; “Malnarićka”.



Na balkonu zgrade uz tržnicu Dolac vidi se reklama „Narodna kuhinja“ 1939,
da bi kasnije na tom mjestu bila Centralna Menza





- u malom prolazu što spaja Harmicu i ulicu Pod Zidom bila je *gostionica* “New York” koja se kasnije zvala “Pick”. Postupno se pretvorila u *noćni lokal* “Pickov bar”.



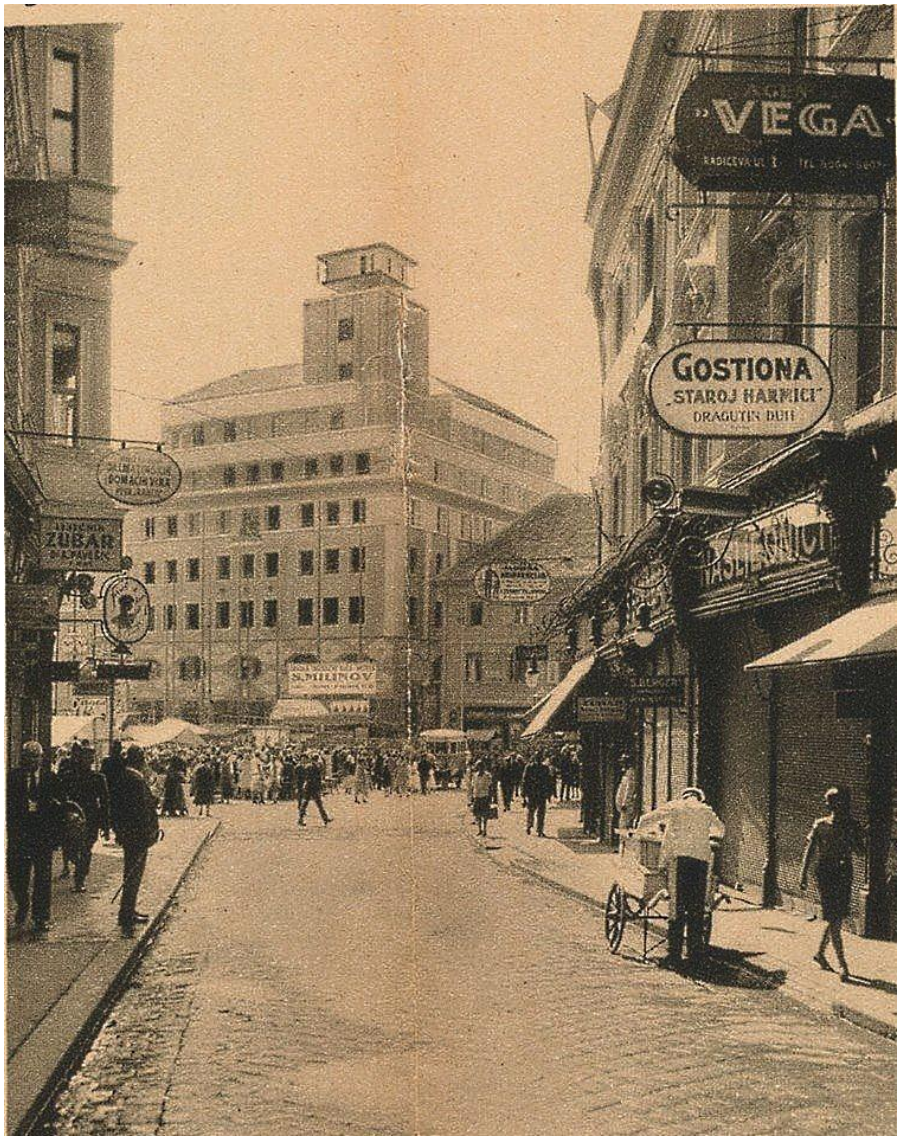


- *Slastičarnica* u Dugoj ulici (Radićevoj) na broju 54., vrijedan spomenik grada jer joj je vlasnik bi Alojz Šenoa (otac književnika Augusta) otvorena je 1848. a radila je samo jednu godinu pod vodstvom vlasnika. Alojza Šenoa došao je iz Češke, a u Zagreb iz Budima 1828. i zvao se Šejnoha,
- u Dugoj ulici na broju 24. bila je 1832. godine kavana "Goldene Krone", ("Zlatna kruna") sastajalište Gaja i njegovih istomišljenika, "K Petrinjskoj kasarni" godine 1867, gostionica "Zur Stadt Wien" ("Gradu Beču") srušena je 1882. godine radi izgradnje palače Prve hrv. štedionice.
- Kavana „Kod crnog psa" (*Bei schwarzen Hund*) u Dugoj ulici ostala je zapamćena po prvom crncu u Zagrebu. Vlasnik Ladislav Beluš doveo ga je iz Zanzibara kao atrakciju za svoju kavanu!

*Duga ulica; u višestoljetnoj povijesti Duga ulica najdulje je bila kolna cesta: *Magna via currualis*. Povezivala je Gradec s njegovim predgrađem i regionalnom prometnicom koja je na trasi Petrinjska ulica (nekad su je nazivali „Ulica med grabami") preko Trnja vodila do skele na Savi (danas Most Mladosti i dalje Sarajevska ulica) i dalje prema Sisku i jugu, ali i s Medvednicom i selima i njezinu podbrežju. Bila je i ulica obrtnika, apoteka, knjižara, gostioničara ….



Duga ulica snimljena 1911, zaštićene kuće od broja 20 do 32.



Gostiona „Staroj Harmici“ Duga ulica 1929.





- "Ehrlichova" *restauracija Josipovac* na Josipovcu br. 18. iz 1891. godine,

- na broju 22. Vlaške ulice (uglovnica Vlaške i Ružične/Kurelčeve ulice) bila je poznata politička *gostionica K bijeloj ruži* 1851. godine. Kuća je srušena, 1895., radi probijanja Kurelčeve ulice koja se prije zvala Ružina ulica (po mnogobrojnim bijelim ružama). Gostionica je dobila navodno ime zbog ljepuškaste gostioničarke u koju se navodno zaljubio jedan ban,



Omiljena gostionica „K bieloj ruži", poslije „K zlatnoj košarici", s kovačnicom, na nadbiskupovu posjedu na uglu gornje Vlaške i Ružične ulice/Kurelčeve ulice, 1901. (foto: R. Mosinger)



U ovom dijelu Vlaške ulice rodio se 14. XI. 1838. hrvatski romanopisac August Šenoa. Na mjestu gdje danas stoji spomenik Augustu Šenoi nalazio se obelisk, koji je postavio zagrebački biskup Alagović 1835. godine prigodom završetka uređenja biskupskog perivoja Ribnjak.



- oko 1876. *gostionica* “K zlatnoj košarici”,

- *gostionica* “Hranilović” u Vlaškoj 9 (danas zatvorena), mlađim Zagrepčanima poznatija kao “K staroj Vlaškoj” (Hranilović je nekadašnji hotel i restoran, prvotno je tu bila gostionica „Kaptol“) poznata po *pisanici á la Hranilović* i *krigli piva Buđejevečki Crystal ili Kobanya*,



Hotel Hranilović (Drago Hranilović), kasnije restoran *K staroj vlaškoj*



- Vlaška ulica *gostionica* vlasnika Nikole Cernjaka,
- Vlaška 40 Hotel Sidro, izgrađena 1826, pripisuje se graditelju Bartolu Felbingeru. Dao ju je sagraditi Grof Drašković na svome majuru, neposredno uz Vrhovčev orfanotrofij (dom za siročad, sirotište),



- gostionica i svratište "Jadran" Vlaška 50. Tu je ujedno bilo i Udruženje gostioničara 1936. godine,



- na broju 62 bila je gostionica „K Zlati“,
- na broju 71., Vlaške ulice, bila je gostiona „Starom vuglenaru“ kasnije „K našem macanu“
- na broju 123. oko 1830. godine bila je gostionica “Kod Šmrcavog Naceka”.

- u Bregovitoj ulici na br. 2 (danas Tomićeva, po književniku Josipu Eugenu Tomiću od 1928.) bila je *gostionica* “K bijelom labudu” (“Zum weissen Schwan”) i na broju 5. “Dobričini” (istog imena bila je i u današnjoj Frankopanskoj),

- Na uglu Ilice i Mesničke ulice (nekada Lovačke ul.), u kući pl. Keglevića …… *imao je kavanu Franjo Exner već g. 1833. i davao je tu svake nedjelje i utorka družtvene plesove uz ulazninu od 20 i 30 krajcara.*





Mesnička ulica



Vinara u Mesničkoj 1941.



Kačićeva kavana u Mesničkoj

- Mesnička 34 (dio od Ilice do današnje Streljačke ulice nazivala se Lovačkom ulicom)., kuća u kojoj je umro 1881. književnik August Šenoa bila je pekarna, jedna od najstarijih u Gornjem gradu. Vlasnik Mijo Arlavi bio je poznat po svojim pecivima "Venera" ovalnog oblika s *dobrim gešmakom*.
- Mesnička 3. i 5. nalazila se *gostionica* "Kod zlatnog jelena"
- restauracija "Velebit" (danas "Stari fijaker") Mesnička 6. Za goste rafiniranog ukusa i dubljeg džepa svaki dan nudi *svježe kamenice po dva dinara komad*,
- Mesnička 34., od godine 1835. kada ju je kupio pekar Godefried Kraus ponovno je u njoj *pekara* skoro neprekidno stoljeće i pol dok se prva spominje 1772. godine.
- *gostionica* "Kod tri lovca" i "Džumbalaj" (vesela graja, zabava, vika, buka), u Mesničkoj ulici (nekadašnja Jägerstrasse), taj dio ulice nalazio se ispred nekadašnjih vratiju koja su bila u dijelu ulice prema današnjem kinu Tuškanac,
- u Mesničkoj, kraj Streljačke, nalazila se *gostionica* "Kod veselog barbira" u kojoj se osim ukusnih jela i dobrog vina moglo i *štrepfati* - puštati krv pijavicama,
- „Tingl-Tangl" (boemska gostionica) osnovali su Gustav Krklec i Tin Ujević na dan kad je umro Jesenjin, 1924. godine. Lokal koji je bio poznat kao sklonište pred nevoljama ondašnje stvarnosti, prostor pjesništva i hram intelektualaca, u koje su svraćali neetablirani pjesnici, pisci, glumci, slikari, glazbenici, kao i filozofi, liječnici i suci. Tu je Bela Krleža ispijala vino, Milivoj Slaviček jeo grah, a boemi kao npr. Salih Alić i Tin Ujević recitirali poeziju što je ohrabrilo i druge da ustanu i odrecitiraju svoje pjesme. To je i doba kad se damama nosilo cvijeće i postojao intelektualni jet set – bez šminke.
- Mesnička ulica dobila je ime po više mesnica koje su bile u njoj.

- gostionica “Na streljani” u Tuškancu 1876. godine,
- današnja zgrada kina Tuškanac podignuta je 1847. godine kao Streljana - “Društvo zagrebačkih strielacah” (“Schützenverein”) u njoj su se održavale popularne zabave plesovi za *domoljubno općinstvo*,





Restauracija zagrebačkog streljačkog društva

- na prostoru bivše Streljane (zvijezdište) pogubljen je Matija Gubec, vođa hrvatskih pobunjenih seljaka 1573., a ne pred crkvom Svetog Marka,



Oton Iveković: *Smaknuće Matije Gubca na trgu ispred crkve sv. Marka u Zagrebu*



Mjesto pogubljenja Matije Gupca (crkva Svetog Marka) prema legendi

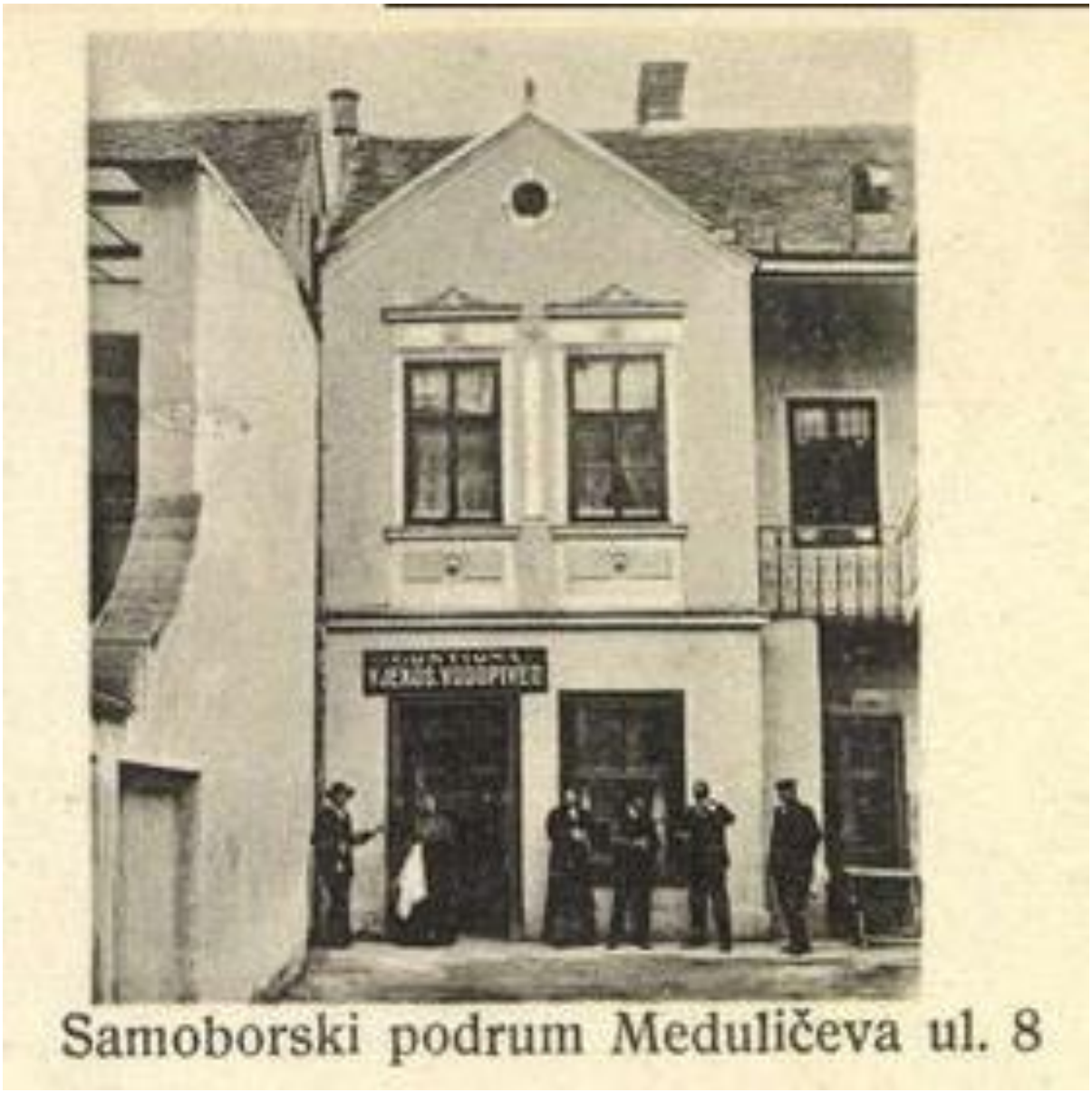


Gupčeva lipa u mjestu Gornja Stubica, po narodnoj predaji ispod lipe su se tadašnji seljaci sastajali i donosili odluke

- na obližnjem Lokomotivinom košarkaškom igralištu (kasnije Ciboninom) 13. veljače 1970. otvoren je Klub *Saloon* – simbol noćnog života Zagreba, počasna kuma je bila najpopularnija filmska i tv glumica gđa Ana Karić. Nakon Saloona „niklo“ je desetke drugih u zagrebu ali je jedino opstao do danas. Saloon je nudio hladne i tople obroke uz razna pića. Po duljini postojanja zagrebački klub zamalo da nema usporedbe ni u svjetskim razmjerima. Viski Ballantines postao je službeno piće kluba unatoč željama, danas pokojnog, g. Zvonka Zmazeka koji je navijao za svoj omiljeni Vat 69. U to vrijeme bilo je nezamislivo osim s ledom miješati viski s Coca-Colom, a najviše se pio gin tonic, slijedila je juice votka, a u ponudi su bili i vinjaci/konjaci Rubinov vinjak, Badelov Cezar, Zrinski, kasnije Stock …

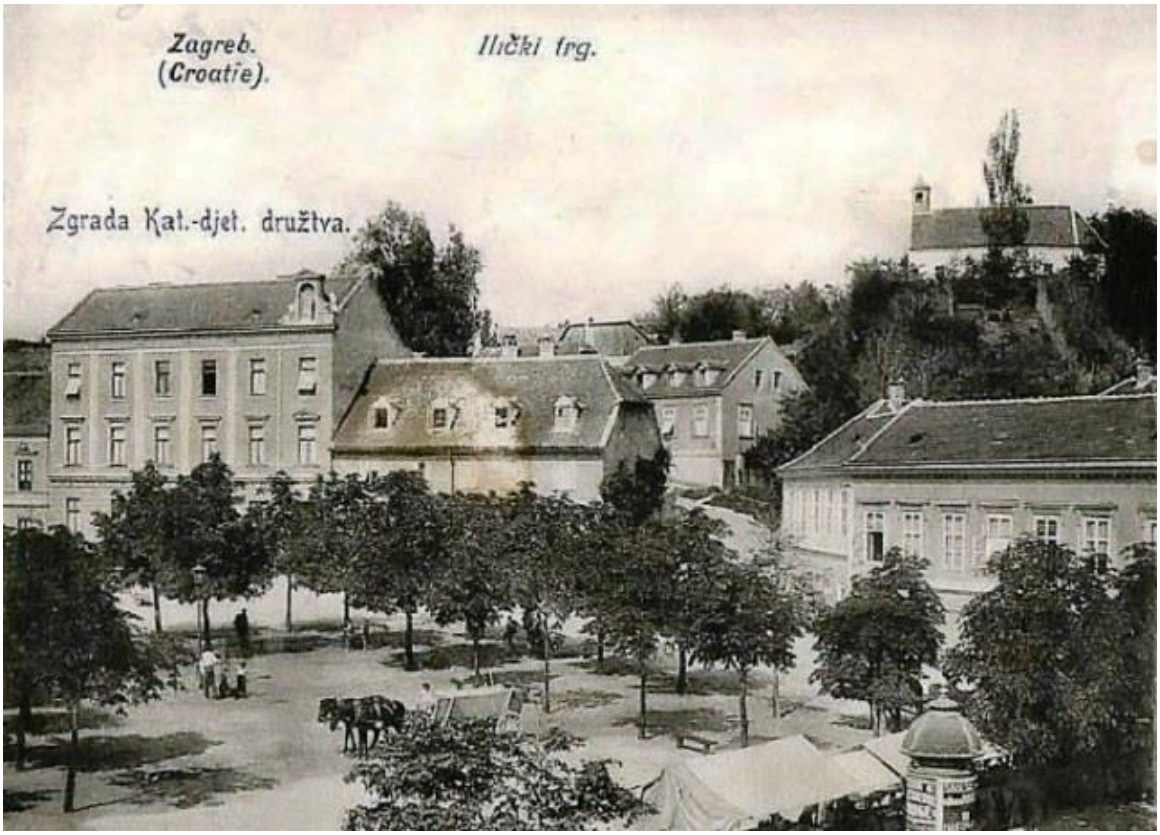
- *gostionica* “Na zelenom brijegu” iz 1876. na mjestu gdje je kasnije sagrađena “Kužna bolnica” (današnja zarazna bolnica “Fran Mihaljević”), i gostionice “Zemaljski raj” i “Kraljica prirode”,


Zagreb
Gostiona



Samoborski podrum Meduličeva ul. 8

- na *Malom placu* (Ilirskom trgu/Iličkom trgu, Pejačevićev trg, danas Britanskom trgu) bila je popularna *gostionica* "Žurga", dok su najbolji gableci bili kod "Lončarićke",



1898.


Ilički trg 1905.

- gostionica “Kod krampusa” nalazila se u Marulićevoj ulici 1867. godine (kasnije Kukićeva i danas Domobranska ulica).



- na Jelačićevom trgu (Jelačićevom „placu“) broj 1. godine 1833. nalazila se jednokatnica s gostionicom i svratištem “Zum Kaiserwirth” (“K carskom gostioničaru”) u kojoj je Nijemac Leiber (Lajber) dvorio goste i pravio - sladoled.
- gostionica “K vječnom svjetlu” godine 1873.,
- gostionica “Angelus” godine 1875. Iako svetačkih imena obje su bile sastajalište opskurnih tipova tako da je gostionica po odluci gradske vlade zbog opačine i zla morale biti zatvorene,
- restoran „Ivo“, poslije Drugog sv. rata „Mosor“ (restoran za samoposluživanje). Uvijek otvoren.
- svratište “Tri gavrana” (kasnije “K trim gavranom”) u Jurišićevoj ulici 6. (nekadašnjoj Puževoj ulici), ima dugu povijest.



U Jurišićevoj ulici bilo je svratište u koje se dolazilo na pivo i jelo 70-ih i 80-ih godina 19. stoljeća. Vlasnik svratišta "K trim gavranom" Julije Wellisch i mlada zgodna konobarica iz te poznate gostionice i svratišta, nudili su gostima *Zagrebačku komovicu* i *Hrvatski melem*. U vrijeme poklada tu su se svake subote priređivale karnevalske priredbe u stilski dekoriranim dvoranama.

Svratište se prvotno nalazilo na uglu s Jelačićevim trgom. Oko 1898. godine, novi je hotel, tada u vlasništvu Julia Wellischa, na broju 6 (*Hotel Wellisch zum den drei Raben*). Wallisch je tada bio i vlasnikom nešto ranije izgrađene kuće na broju 8. Na prijelazu stoljeća hotel „K tri gavrana“ bio je na dobrom glasu, a njegov restoran s terasom omiljeno okupljalište građana. No, tijekom dvadesetih godina u gradskim se vodičima navodi kako je „hotel drugog reda“, a u kasnijim se izvorima nazivao i „opskurnim mjestom“.

Nakon 2. svjetskog rata hotel „K tri gavrana“ preimenovan je u hotel „Goranin“. Osim svratišta u zgradi se neko vrijeme početkom stoljeća nalazio i „Hrvatski opći vjeresijski zavod“. Godine 1940. zgradu je zakupio Đuro Simon, koji u njoj uređuje kino dvoranu „Rex“. Prostor je adaptiran prema projektu arhitekata Drage Iblera i Stjepana Planića. Tijekom 2. svjetskog rata kino je

preimenovano u „Klek“, a nakon rata u kino „Kosmaj“. Od 1998. kino je dobilo novo ime „Grič“. Početkom 21. stoljeća njegova je unutrašnjost temeljito adaptirana.



Jurišićeva 6, Hotel Wellisch, „K trim gavranom“


Hotel
Wellisch
zu den drei
Raben
Restaurant
Rendezvous
aller
Pilsner Freunde



Terasa hotela „K trim gavranom“ 19. st

- Jurišićeva 18/Palmotićeva 10; bila je kavana *Šport* kasnije *City* . Kuća Tassoti-Mandić, oko 1890.



Jurišićeva nakon uvađanja električnog tramvaja 1911. Kavana Šport (kasnije City) Mnogi Zagrepčani se sjećaju da je na tom mjestu bio restoran samoposluge Slavija (PIK – Sljeme)





- Najdugotrajnija kavana-gostionica „Merkur“ nalazila se na uglu Petrinjske 14 i Đorđićeve 3a trgovačko-stambene zgrade Antolković, arhitekta Janka Holjca 1904.



- poznate kavane u Petrinjskoj ulici bile su: *Kauders* i *Centralna kavana gostionica*, na broju 14, na mjestu gdje je prvotno planirana Felbingerova pivovara. Kao restauracija *Soča* prestala je sa radom 1950 godine u kojoj je nakon toga dugo godina bila trgovina posoblja tvornice Šipad.


Uvema
FRIZER





Nekadašnja „zidna reklama“ ispisana poruka gostima što mogu dobiti i po kojoj cijeni usluge u gostionici

Ilica na potezu od Jelačićevog do Iličkog placa bila je dugo vremena glavna gradska prometnica i trgovačko središte grada. Prije samo 120 godina (1880) imala je *pet hotela*, *šest kavana*, *dvije slastičarnice* i brojne raznovrsne dućane zagrebačkih obrtnika i židovskih trgovaca, ali i prodavaonice s prekomorskom robom. 1776. godine je podijeljena na Gornju (od današnjeg Trga bana Jelačića do Britanskog trga) i Donju (od Britanskog trga dalje prema zapadu).



Na ovom do g. 1858. zapuštenom i u kišno vrieme vrlo blatnom trgu obdržavali su se sajmovi ne samo za živež, povrće i voće, kako to danas biva, nego i za marvu i drugu dopremljenu robu na kolih. Jošte g. 1828. bila je na miestu, gdje se sada nalazi Velika kavana, primitivna velika drvena klaonica, a iza nje bilo je javno gradsko smetište, do ovog pako bara, na kojoj se je lovio lov na patke."

(A. Hudovski, "Zagreb i okolica – kažiput za urodjenike i strance", Zagreb 1892.).

Opća bolnica Milosrdne braće (od 1919. "Zakladna bolnica"), na mjestu današnjeg kompleksa zgrada s iličkim neboderom, počela se graditi 1794. uz južnu stranu nenaseljenog prostranog sajmišnog trga (Harmica) na gradskoj periferiji; 1819. nadograđen je drugi kat s tornjem crkvice Trpećeg Jezuša (danas crkvica Ranjenog Isusa). Bila je to najveća zagrebačka građevina koja se protezala sve do današnje Tesline ulice.

Spram naokolišnih kolibica, potleušica i drvenjara udarala je bolnica tako u oči kao stoljetni dud, koji se dignuo nad sitnogoricu!

(D. Hirc, "Stari Zagreb")

- u Ilici na broju 4 bio je hotel “Caru Austrijskom” 1866. godine,



1867. "Hotel k caru austrijanskomu"



Na početku Ilice još od 1780. bila je poznata donjogradska krčma *Kruni.*

“Veletržac Teodor Demeter” izgradio je jednokatnicu, i uredio u njoj gostionicu sa svratištem “Austrijanskom caru”, koja je otvorena 11. srpnja 1837.u kojoj je već tada bio biljar, što je predstavljalo prvorazrednu atrakciju.

Poslije je svratištu adorađen drugi kat (1867. godine) i dobio je naslov “Hotel k caru austrijanskomu”, koji “bijaše najodličniji u Zagrebu, a odsjedali su u njemu visoki dostojanstvenici.

U svratištu “K caru austrijanskomu” otvorena je prva "putnička agencija" u Zagrebu - od 1. travnja 1840. svakog su dana prevoznička kola vozila do Varaždina i Beča (uz prethodnu prijavu putnika).

12. rujna 1844. poduzetnik Stern otvario je konjsku „autobusnu” liniju od svratišta do Karlovca. „Plaćalo se po osobi 1fr. 30kr. srebra, dok bijaše prtljaga bezplatna.”

Svratište je imalo “60 udobno i elegantno smještenih” soba za putnike te je imalo, osim vrta i salona (i telefon već od 1881.) i „bijaše najodličnije” u Zagrebu, a odsjedali su u njemu visoki dostojanstvenici.

Vlasnici svratišta 1850. su i David i Tereza Blum, a nakon što je David umro, nasljednici ga prodaju Emanuelu Preisteru.

Godine 1868. srušena je gostionica i svratište „K Ugarskoj kruni” - *Gasthof zur goldenen Krone* (s najboljim gulašom u gradu) u prizemlju jednokatnice Eduarda pl. Jelačića (na fotografiji iz 1867. godine s lijeve strane hotela), te je na njezinom mjestu iste godine izgrađen dvokatni „Hotel k kruni Ugarskoj”.

1894. preimenovan je u *Grand hotel*.

Novi kupci pretvaraju hotel u trgovačka kuća *Kastner i Őhler,* koja je i danas trgovina pod imenom *NaMa* (Narodni Magazina).



Robna kuća Kastner & Oehler (NaMa), oko 1920.



Gradnja monumentalne palače Prve hrvatske štedionice (s Oktogonom) dovršena je 1899. godine.



Oglas nekadašnje pivnice u zagrebačkom Oktogonu

Na Harmici i u Ilici bilo je krčma i prenoćišta za seoski sviet, ali nije za otmjenije bilo goostiona u koje bi se „svraćali“, nije bilo „svratišta“. Tamo, gdje danas stoji Stankovićeva kuća, bila je godine 1827. prizemnica Karola Mondscheina i u njoj gostiona „Zum österreichischen Kronprinzen“ u koju su se gostovi spuštali stubama. Iste godine sklapa Mondschein kupoprodajni ugovor sa Frankom Rumleitnerom iz Vrbovca, koji glasi ovako:

„Vu Zagrebu Dana 20-ga Juliuscha Letto 1827.-mo. Prodajem hisu v gornoj Ilici pod numerišom 310 skupa šiltom 'Zum österreichischen Kronprinzen' vsemi pristajališći to jest dvorišće, štalami, sušom i vrtom i vsem jušom i pravicami kak mi prodavci do sada ladali jesmo, devet jezer i šesto forint u dobi po orsagu tekuchi moneti i 50 cesarskih cehinov sakoga po 4 forinti i trideset krajcerov srebrnih penez računajući u naturi kak šliselgeld Francu Rumleitneru oštarjašu na Vrbovcu i njegovoj tovarušici Josefi rodjenoj Reinzenberg. Carol Mandschhein Hiše Prodavecz.“

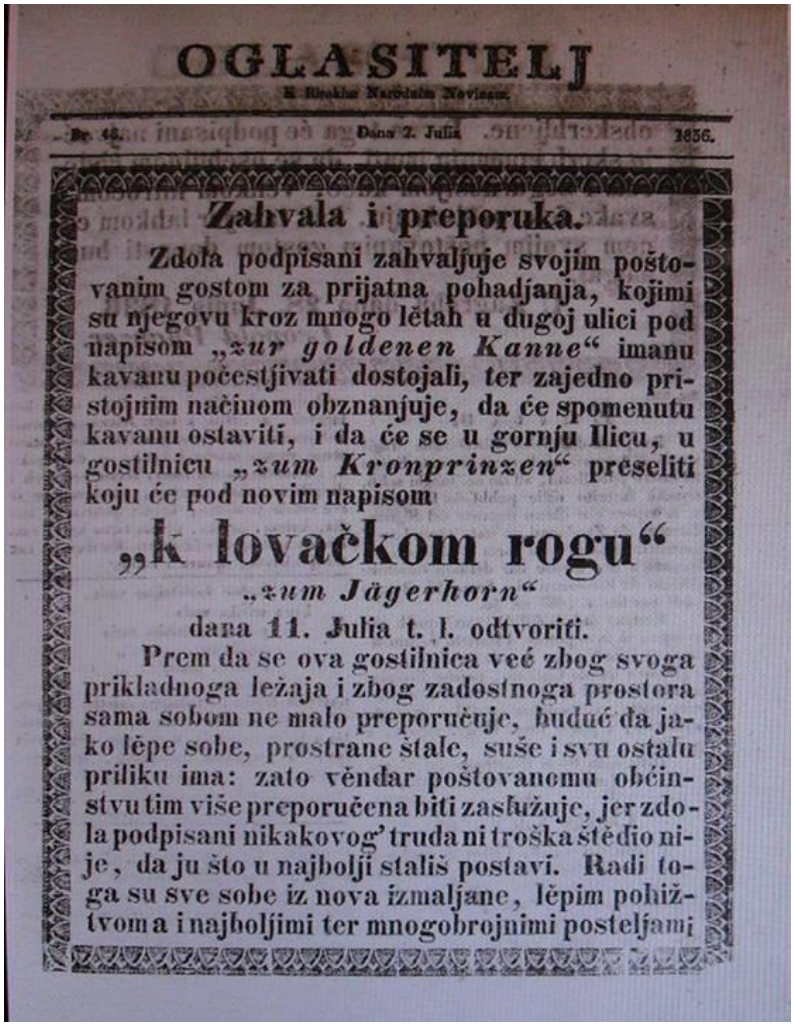
- gostionica “Jägerhorn” (Lovački rog) Ilica br. 14., tu stoji već od 1813. godine, i bila je svratište “K caru austrijskom prijestolonasljedniku (Zum Osterreichen Kron Prinzen) s dvorištem i konjušnicama. Kad je u Zagreb došla struja, priča se anegdota o visokom Austro-ugarskom oficiru kako je nakon jedne vesele noći pokušao puhanjem ugasiti tada prvu električnu svjetiljku, koja je zasvijetlila u Jägerhornu.

……. Bijaše tu prvotno drvenjara (od kraja 17. stoljeća, op.a.), a u njoj krčma u kojoj bi se sastajali zagrebački lovci. Poviše vratiju iztaknuli su pravi lovački rog, koji je krčmi, a poslije i hotelu dao današnje ime. Kakova je kuća bila 1827. godine, takva je spram Ilice i danas……..

Vlasnici gostionice od 1827. su bračni par Franjo i Josipa Romleinter (Romlertner) iz Vrbovca. Gostionica je postala omiljeno svratište srednjeg sloja Zagrepčana s ponudom *izvrsnih vina* (kao npr.; 40 godina stari Chateau Margaux) i *glavnog jela od crvenog mesa* uz nadaleko poznatu *strasburšku paštetu, marinirane jegulje, sleđ iz istočnih mora i povrtnicu s maslacem*.

Godine 1933. vlasnik restauracije i hotela bio je g. Mijo Šepetanec. Lovački rog dugo je vremena bio u vlasništvu Zagrebačke pivovare i jedno od većih prodajnih mjesta za pivo.

U knjizi “Tempus Fugit” stoji zapisano: *“vu gornjoj Iliczi po numerušem hižnim 310 skupa sa šiltom zvanim “Zum österreichischen Kron Prinzen” i dvorištem, stajama, sušom i vrtom za 9000 forinti i 10 krajcara, kupili su Franjo Romleitner, 20 srpnja 1827. i njegova žena Josipa r. Rosenberg”. Odmah nakon toga gostionica je dobila i novi naziv - Jägerhorn”.*



OGLASITELJ

K Ilirskim Narodnim Novinam.

Br. 46. Dána 2. Julia 1836.

Zahvala i preporuka.

Zdola podpisani zahvaljuje svojim poštovanim gostom za prijatna pohadjanja, kojimi su njegovu kroz mnogo lětah u dugoj ulici pod napisom „*zur goldenen Kanne*“ imanu kavanu počestjivati dostojali, ter zajedno pristojnim načinom obznanjuje, da će spomenutu kavanu ostaviti, i da će se u gornju Ilicu, u gostilnicu „*zum Kronprinzen*“ preseliti koju će pod novim napisom

„k lovačkom rogu“

„*zum Jägerhorn*“

dana 11. Julia t. l. odtvoriti.

Prem da se ova gostilnica već zbog svoga prikladnoga ležaja i zbog zadostnoga prostora sama sobom ne malo preporučuje, budući da jako lěpe sobe, prostrane štale, suše i svu ostalu priliku ima: zato vèndar poštovanomu občinstvu tim više preporučena biti zasłužuje, jer zdola podpisani nikakovog' truda ni troška štědio nije, da ju što u najbolji stališ postavi. Radi toga su sve sobe iz nova izmaljane, lěpim pohižtvom a i najboljimi ter mnogobrojnimi posteljami



Ilica 14, unutrašnjost Lovačkog roga 1905.

CIENIK JELA I PIĆA

SVRATIŠTA

„K LOVAČKOMU ROGU“

Ilica br. 14, U ZAGREBU, Ilica br. 14

Naručbine za veće objede i večere po 3 krune i više.



Speisen- u. Getränke-Tarif

im

„HÔTEL JÄGERHORN“

Ilica Nr. 14. IN AGRAM Ilica Nr. 14.

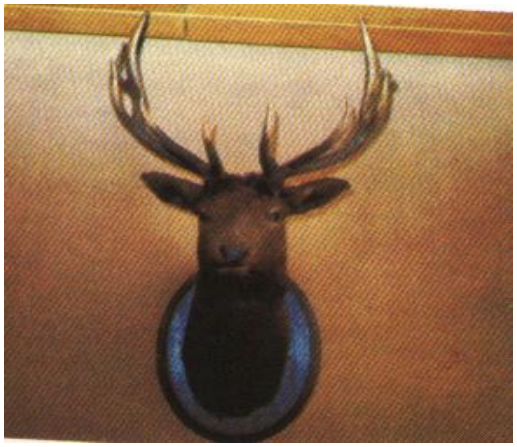
Diners und Soupers von 3 Kronen

M. PILAJ
svratištar.



1939.

1928. zapadna Margaretska ulica preimenovana je u Ulica sv. Preobraženja (današnja Preobraženska). Vidi se kuća u kojoj je Lovački rog, Ilica 14



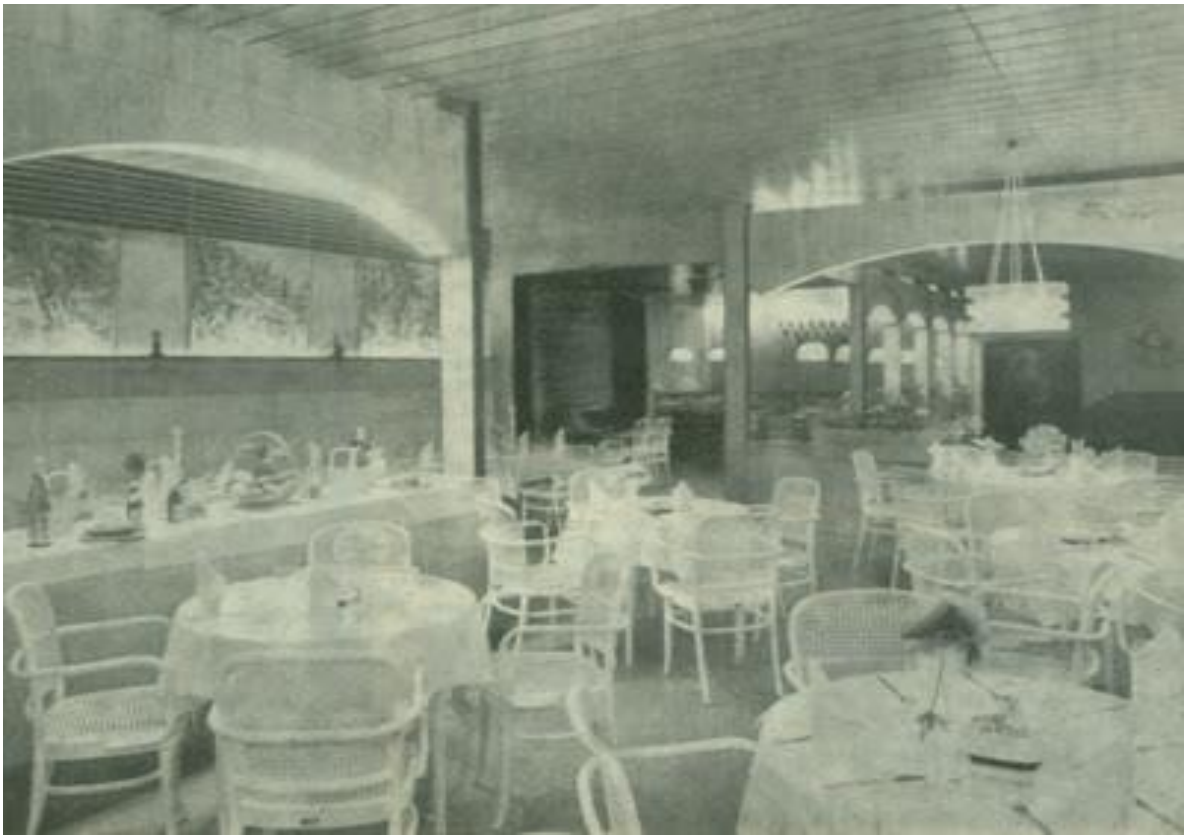








Bernardo Bernardi; Interijer restorana Lovački rog (1969.)



Lovački rog, modernističko preuređenje



Lovački rog 1992. (Jägerhornu, Ilica 14, na prvom katu
i tavanu bila je Hotelijerska škola)

- na broju 6 bila je gostionica “Zur ungaruischen Kronen” (“Ugarskoj kruni”) 1833. kasnije će dobiti ime “Kronwirthaus” (ili samo “Kruna”), na tom mjestu još kasnije nastati će hotel “Grand hotel”,
- na broju 12. bila je *gostionica* “Kod plave kugle” kasnije “K crnom orlu” - *Gasthaus zum schwarzen Adler* a u “Dvercu” poznat kabare “Monokl” (oaza svijetla i bunta) koji se preselio u hotel Milinov kao “Vesela pozornica” i kasnije u restauraciju Matice hrvatskih obrtnika.
- na broju 22. godine 1839. bila je gostionica “K zlatnoj češagiji”,
- na broju 33. godine 1834. *gostionica* “Kod bijele lađe”, kao i poznata prodavaonica prekomorske robe i drugih poslastica,
- na broju 41. gostionica “Kod crnca”,
- jedna od najljepših kuća (bila je na broju 42, što ju je 1860. sagradio *pekar Majcen*, u kojoj je neko vrijeme bio telegrafski ured. *U Ilici 42, piše Szabo, "stoji do starog hotela Royala kuća, koju je pekar Andrija Majcen radio 1860. Bogata kuća sa obiljem velikih prostorija, danas ponešto pregradjena. Vanjština je još veoma pomno izradjena sa pilastrima i veoma bogatim vijencima, tu nema još one sušičavosti, koju vidimo u susjednoj, Aleksandrovoj, nešto kasnije izgradjenoj*,



- na broju 44. poznati *hotel Pruckner* (hotel je ima 56 soba, a od 1889. promijenio je ime u *Royal.* Od 1939. hotel se više ne spominje u popisu gradskih hotela.

U početku dolnje Ilice sagradio je dvospratnicu Mato Pruckner i uredio hotel, što je na cimeru nosio njegovo ime, a njegovi baštinici nadogradili su poslije drugi sprat. Kad je napušteno svratište „Caru austrijanskomu“, nosio je ovo ime neko vrieme Prucknerov hotel, dok se danas zove „Hotel Royal“, koji ima i sada kavanu, kojoj bijaše mnogo godina gospodarom onaj kavanar Weiss, kojega su u Zagrebu zvali „der weisse Weiss“, jer bijaše biel poput janjeta, dok su drugoga kavanara, crne brade i kose, a istoga imena, zvali „der schwarze Weiss“.

JESTVENIK

RESTAURACIJE

SVRATIŠTA ROYAL

U

ZAGREBU.



SPEISE-KARTE

RESTAURANT

HÔTEL ROYAL in AGRAM.

M. D. Gostimirović, Restaurateur.

E



B

JESTVENIK

REŠTAURACIJE

SVRATIŠTA-„ROYAL“ U ZAGREBU

Vlastnik EUGEN BOTHE

Za dinere i soupere stoje na raspolaganju elegantne dvorane. — Svatovska i dinerska podvorba u i izvan svratišta izvršuje se najfinije.

Predbrojni blokovi za jestvenine po K 23·— dobivaju se u svako doba kod plačajućeg konobara za K 20·—

Uprava svratišta.

SPEISE-KARTE

RESTAURANT

HOTEL-„ROYAL“ IN AGRAM

Eigenthümer EUGEN BOTHE

Für Diners und Soupers stehen elegante Clublocalitäten zur Verfügung. — Hochzeiten und Diners werden im und ausser dem Hause bestens ausgeführt.

Abonnement Speisen-Zahlblocke à K 23·— sind beim Zahlkellner jederzeit für K 20·— erhältlich.

Die Hotelleitung.

Menu K 2·50

Juha — Suppe
Meso obloženo — Fleisch garnirt
Pečenka i salata — Braten und Salat
Tjestenina — Mehlspeise
Sir — Käse

Menu K 4·—

Juha — Kraftsuppe
Mayonaisa sa ribom — Fisch-Mayonaise
Govedji odrezak — Filet de Beouf garnirano — garnirt
Piletina sa ukuhanim voćem — Geflügel mit Compot
Šalata — Salat
Tjestenina — Mehlspeise
Sir — Käse

Menu K 7·50

Bouillon old Schery
Fogoš na rešetci — Fogosch am Rost
Engleski Rostbeouf — Engl. Rostbeouf
Jardiniere
Kopun sa ukuhanim voćem — Poulard mit Compot
Šalata — Salat
Tjestenina — Mehlspeise
Dessert
Sir — Käse
Kava — Kaffe

Menu K 2·50

Juha — Suppe
Meso obloženo — Fleisch garnirt
Pečenka i salata — Braten und Salat
Tjestenina — Mehlspeise
Sir — Käse

Menu K 4·—

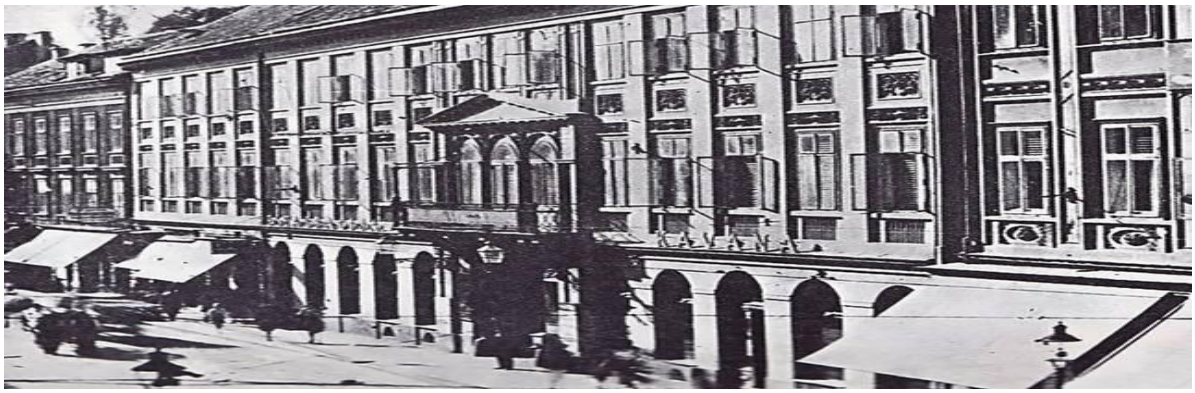
Juha — Kraftsuppe
Mayonaisa sa ribom — Fisch-Mayonaise
Govedji odrezak — Filet de Beouf garnirano — garnirt
Piletina sa ukuhanim voćem — Geflügel mit Compot
Šalata — Salat
Tjestenina — Mehlspeise
Sir — Käse

Menu K 7·50

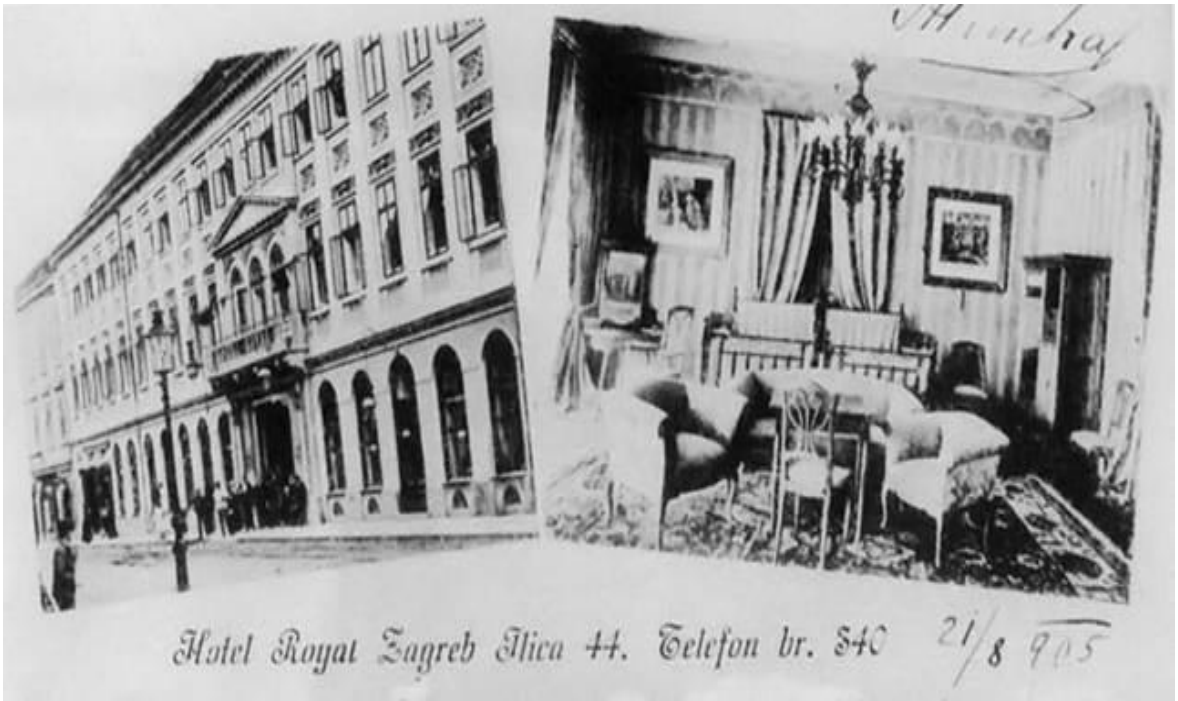
Bouillon old Schery
Fogoš na rešetci — Fogosch am Rost
Engleski Rostbeouf — Engl. Rostbeouf
Jardiniere
Kopun sa ukuhanim voćem — Poulard mit Compot
Šalata — Salat
Tjestenina — Mehlspeise
Dessert
Sir — Käse
Kava — Kaffe

Tijekom tridesetih godina 20. stoljeća, zgrada hotela je preuređena prema projektu arhitekta Aleksandra Freudenreicha u *Domaćinsku školu*. O ovoj je zgradi zanimljiv zapis ostavio Gjuro Szabo:

U to je vrijeme riješeno i pitanje konačišta: sagradjen je za onda raskošni Hotel Pruckner, sadašnji Royal. Djela arhitekata imaju redovito tragičnu sudbinu. Ma da su prave umjetnine, opet ih dnevna upotreba toliko profanira, da generacije prolaze kraj njih ravnodušno, ne mareći, ni ne zapažajući njihovu smirenu skladnost. A ako ikoja to ova sgrada zaslužuje najveću pažnju. Ne samo svojim nutarnjim razmještajem, već svojom vrlo lijepom vanjštinom. Sredinu fasade označuje zabat, pod kojim se ulazi na balkon, dolje su lokali sa polukružnim završenim vratima i izlozima, a oba sprata rasčlanjena su pilastrima, medju kojima se kao utisnuti nalaze prozori i obilni, a tako diskretni ornamenti! Onaj dio sa 5 prozora prema donjoj Ilici kasnije se proširuje.



1844. godine u početku Donje Ilice izgradio je dvokatnicu Mato Pruckner i uredio „Hotel Pruckner“ (kasnije nazvan Hotel Royal).





Ilica 44. Hotel Royal (bivši Pruckner) i kavana



Zgrada u kojoj su smještene institucije »Kola Domaćica« Zagreb, Ilica 44.


DOM
„KOLA DOMAĆICA“
ILICA 44
PENSION
ZA
GOSPOĐE
ZAGREBAČKA DOMAĆINSKA ŠKOLA
INTERNAT ZA UČENICE
zr8
TELEFON BR.
62-82, 63-40

ZAGREBAČKA DOMAĆINSKA ŠKOLA

Zagrebačka Domaćinska škola je privatna institucija sa pravom javnosti otvorena na temelju odobrenja Ministarstva Prosvjete od 9 novembra 1927 br. 76.796, a zaslugom Gospojinskog odbora, kojemu je na čelu stajala gospodja Berta Heinzel. Za upraviteljicu škole postavljena je gospodja Mira Vučetić.

Prvi tečaj trajao je 5 mjeseci, a polazilo je tečaj samo 18 učenica. Nova školska godina započela je 1 septembra 1928 sa 42 polaznice, a tečaj je bio 10-mjesečni. Svake godine je broj učenica rasao, pa se danas ova institucija tako razvila, da danas broji preko 200 redovitih učenica, osim velikog broja gospodja i gospodjica, koje polaze samo tečajeve kuhanja i šivanja.

Zadaća ove škole. Zadaća ove škole jest, da budi smisao i ljubav za domaćinski rad, da našu žensku mladež uputi u sve kućne poslove, kako bi se osposobila ne samo za vrijedne domaćice, žene i majke, već da joj ovo zvanje može biti i vrelo privrede.

Prema tome ova škola ima 4 tečaja.

1. tečaj za domaćice
2. tečaj za voditeljice kućanstva (činovnice domaćinstva)
3. tečaj za učiteljice domaćinstva
4. tečaj za kućne pomoćnice.

Svaki od ovih tečajeva dijeli se u više skupina kod kuhanja i drugih praktičnih predmeta, a u svakoj skupini može biti najviše 12 učenica. Glavni predmet ove škole je kuhanje, koji se obradjuje teoretski i praktično u uskoj vezi sa pravilima ishrane i nauci o hrani, no kako se odgojnoj strani posvećuje najveća pažnja, to i obuka u kuhanju služi kao važno sredstvo odgoja. Obuka u kuhanju dijeli se u glavnom na troje: 1 priredjivanje obi-

čne gradjanske hrane, 2. priredjivanje luksusne hrane i 3. priredjivanje bolesničke i vegeterijanske hrane.

Kod priredjivanja obične gradjanske i luksusne hrane zahtijeva metoda obuke, da se polazi od jednostavnoga k sastavljenomu, pa se prema tomu: 1. upoznaju učenice sa svim živežnim namirnicama, njihovom priredbom i procesima kuhanja, 2. upućuju se učenice kako se nekoje živežne namirnice mogu medjusobno miješati i sastavljati u jela, 3. uče od raznih jela sastavljati jestvenike za razne zgode. Kod priredjivanja bolesničke hrane i vegetarske upućuju se učenice kako se stečeno znanje u kuhanju može primjeniti na ovu vrst hrane.

Učenice izračunavaju novčanu vrijednost svakoga pojedinog jela, kao i čitavog jestvenika, upućuju se u racionalnu uporabu vremena i napokon ustanovljuju potrebno radno vrijeme. Svaka skupina učenica objeduje sa učiteljicom, koja ih upućuje u pravilno postavljanje stola i serviranje. Poslije objeda peru sudje i pospremaju kuhinju one učenice, koje su taj dan odredjene za reduše.

Nakon dovoljno stečenog znanja omogućuje se učenicama, da samostalno kuhaju, priredjuju razne objede, sastavljaju jestvenike, prave proračune za razne prilike uz odredjenu cijenu i broj osoba.

Osim kuhanja upućuju se učenice u šivanje rubenine, kućnih haljina i bluza, a najviše se pažnje posvećuje krpanju, pa se uče umjetnom krpanju raznih pletenih predmeta, koji nakon krpanja izgledaju kao novi.

Mnogo se njeguje narodno vezivo, pa učenice izradjuju raznovrsne predmete s narodnim motivima i pečkim vezom. Isto se provadja kod slikanja na svili, na drvu i drugim ukrasnim predmetima.

Osim ovih radova upućuju se učenice u sve kućne poslove, peru prozore, peru i glade rublje, čiste sagove, mrlje iz odijela, obavljaju veliko sprema-

muža i žene.Osim toga upoznaju se učenice sa raznim socijalnim uredbama, porezima, nauče se ispunjavati prijavnice i odjavnice, pisati potvrde, račune uvjerenja te ispuniti poštanske tiskanice.

Svi predmeti potrebni su inteligentnoj domaćici, no glavna svrha ove škole je u glavnom odgojna, pa sva praktična i teoretska obuka mora ovoj svrsi poslužiti kao sredstvo. Kako se ovoj odgojnoj strani posvećuje baš najveća pažnja, odredjen je posebni sat za nauku o vladanju i samoodgoju. Kod toga predmeta saznaju učenice, da je u prvom redu potrebno znati i moći se snaći u svakoj priliki života, znati se svladati, znati pregorjeti, unapredjivati duševne i tjelesne sposobnosti, upoznati pravila pristojnosti i znati ih primjeniti u pravo vrijeme i na pravom mjestu.

Poznato je, da je ženi potrebna velika duševna i tjelesna snaga ako hoće da se dovine do uzor-domaćice, pa je unapredjenje duševnih sposobnosti i jačanje tjelesne snage zadaća svih predmeta domaćinske škole, jer samo tako osposobljene žene mogu dati narodu svome zdrav i vrijedan naraštaj.

Vidi: **OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 7-8 (15 veljače 1938); OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 13-14 (5. travnja 1940); OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br.15-16 (20. travnja 1940); Sljeme Vam nudi.**

POČETCI I RAZVOJNI PUT OBRAZOVNOG PROCESA ZA ZANIMANJA
U UGOSTITELJSTVU, HOTELIJERSTVU I TURIZMU

Autor: Hano Uzeirbegović 23. 2. 2009.

Istraživanja u ovom području dovela su me do dvije institucije, koje su se u prvoj polovici 20-tog stoljeća bavile obrazovanjem za zanimanja u hotelijersko-ugostiteljsku i turističku djelatnost.

To su:

1.Šegrtska škola Saveza gostioničarskih za gostioničarsko-kavanarske naučnike u slobodnom kraljevskom gradu Zagrebu

2.Zagrebačka domaćinska škola

1.

Prve impulse i najave za osnivanje Šegrtske škole nalazimo na Kongresu hrvatsko-slavonskih gostioničara u Zagrebu 14.2.1907.god.
Kongres je definirao zahtjev: potreba stručnog osposobljavanja za vođenje:
GOSTIONIČARSKIH
KAVANARSKIH
SVRATIŠTARSKIH POSLOVA

Sve stručne udruge toga vremena (Društvo konobara, Savez gostioničarsko-krčmarskih zadruga i sl.) založile su se i poduprle institucionalno osposobljavanje i naukovanje stručnog kadra i otvaranje stručne škole.
Na V Kongresu Saveza gostioničarsko-kavanarskih zadruga održanog 1912.god. u Zemunu odlučeno
je da se ide u osnivanje škole.
1914.god. Savez gostioničarsko-krčmarske zadruge kraljevine Hrvatske i Slavonije izrađuje „Naučnu
osnovu stručne škole za gostioničarsko kavanarske naučnike u slobodnom i kraljevskom gradu Zagrebu“.
Naučne osnove za Šegrtsku školu rade se po uzoru na već uhodanu, oglednu Bečku Stručnu školu.
Pri izradi Naučnih osnova zahtjev struke je bio: „cjelokupna obuka naučnika treba se temeljiti na vrhovnom principu praktičnih potreba gostioničara, kavanara i svratištara, no ne smije se pustiti s vida ni odgojni zadatak škole.“
Ratni uvjeti su usporili i odgodili otvaranje škole.
Škola počinje radom 1916/17, školske godine u Nikolićevoj ulici br. 10.
Iz spomen spisa Stručne škole naučnika gostioničarskih struka od 1928.g. školu je završilo 330 polaznika:

gostioničara	150
kavanara	90
hotelijera	60
kuhara	30

1931/32 školske godine postojeća škola uvodi i viši odjel.
Polaznici viših odjela osposobljavaju se za samostalno vođenje hotela, gostionica i kavana i pripremaju se za direktore hotela i poslovođe objekata.

Znakovito je da je škola započela radom sredinom prvog svjetskog rata 1943.g.
Tada se gasi rad ove stručne škole.
Škola je bila namijenjena samo muškoj populaciji i kroz nju je prošlo 668 polaznika.

2

Zagrebačka domaćinska škola obrazuje polaznice za turizam najavljeno je u tisku 1937.god.
Izbor zvanja za žensku mladež u to doba bila je velika briga roditelja. Gospodarske prilike i druge okolnosti prisilile su roditelje da i žensku djecu školuju za zvanja kojim ali mogli osigurati egzistenciju. Razvoj hotelijerstva i turizma tražio je školovano vodeće i pomoćno osoblje.
Postojeće Domaćinske škole prilagodile su svoje programe i našle novo polje rada.
Rješenjem banske uprave odjela za trgovinu i industriju od 27.lipnja 1937.god. odobreno je da Zagrebačka domaćinska škola otvori odjel za poslovotkinje upraviteljice.
Ove odjele mogle su upisati one učenice koje su s uspjehom završile nižu domaćinsku školu.
Rješenjem banske uprave odjela za socijalnu politiku i narodno zdravlje br. 38982 od 5. kolovoza 1937. god. Domaćinskoj školi odobrava se otvaranje odjela za asistentice i nadstojnice djelatnih kuhinja.

Poslije drugog svjetskog rata, točnije u rujnu 1949.god. Komitet za turizam osniva školu učenika u privredi ugostiteljske struke za zanimanje konobar, kuhar i slastičar.
1958.god. počinje škola s praktičnom obukom.
1955 god. otvara se Hotelijerska škola.
Šuvarovom reformom ove stručne škole povezuju se sa VI gimnazijom u Ugostiteljsko hotelijerski obrazovni centar.
Početkom devedesetih Centar se razdvaja na Gimnaziju i Ugostiteljsko turističku školu.
Polovicom devedesetih škola se dijeli na :
-Hotelijersko-turističku školu
-Ugostiteljsku školu

Autor:

Božica Mavrinac, profesor mentor u mirovini

- na uglovnici Ilice i Medulićeve ulice bila je 1860. godine krčma “K mokrim krpama”,
- na broju 53 bila je gostionica Pepiću (iz oglasa saznajemo: Solidna domaća kuhinja, domaća hrvatska vina. Ima lijepu dvoranu za društvene sastanke i za predavanja. Moderna kuglana. Ulaz kroz dvorište. - Vlasnik Josip Baršić.
- na broju 77. *gostionica* “Novom svijetu”,
- na broju 198. Ilice bila je *gostionica* “Črešnji”; na broju 10. *gostionica* “K bijelom pijetlu”; na broju 34. “K crnom pijetlu”; na broju 46. “Kod bijelog pijetla”,
- na broju 208, (bivše kino “August Cesarec” a danas kazalište “Exit”) bila je 1920.-tih godina trgovina, gostionica i kuglana.
- godine 1866. u Ilici broj 214. nalazila se *gostionica* “Mandalica” danas zaboravljenoj vrsti voćke – *mandalica, mandelica - marelica*. Po markantnim stablima marelica Mandaličina ulica dobila je ime.



- u Donjoj Ilici negdje oko sv. Duha bila je kavana i krčma “Ad Imperatorum” (“K caru”).
- nastavljajući današnjom Ilicom dolazi se i do Stenjevca gdje je nekada bila poznata Dukanićeva birtija „Ponikve“,



Ugao Ilice i Frankopanske

Gjuro Szabo, u jednom od rukopisa, vrlo slikovito opisuje izgled ovog dijela Zagreba početkom 19. stoljeća.

Posljednji smo puta, pisat će Szabo, *bili u duhu u Zagrebu 1845. godine, došavši Savskom cestom na kolima, jer se tek sanja o željezničkoj vezi. Cesta je dakako prašna, posvuda su tu polja, malne do Ilice same, a na desno, daleko van njih gradi biskup Haulik veliki kloštar za opatice milosdnice, koje će uskoro stići u Zagreb. Sviet ne mari puno za to, tek se neki raduju, što će dobiti njegovateljice bolesnika i učiteljke za djevojke, koje su poslije redovno ostajala bez školske naobrazbe. Već se vide zidovi crkve i velikog samostana tu vani, gdje nema nikakih drugih kuća, posljednje je gostionica „Crnom orlu“, no nama se čini zgodnija gostiona „Zum Mohren“, „K Crncu“, gdje je i velika šupa za kola, nasuprot liepe Keglevićeve palače, koju je majstor Felbinger* (Bartol Felbinger) *prije jedno petnaest godina sagradio. Prošao sam Ilicom, ali je tu tek par većih kuća drugo je ostalo kao kod nas u selu.*"



Frankopanska ulica

- Savska br. 579. (današnja Frankopanska ulica br. 13.) dičila se *gostionicom* "K črnom orlu" i "Dobričini" (koja je postojala na broju današnje Frankopanske 4. još 1878. godine),
- *gostionica* "Bednjanec" u Frankopanskoj,
- *gostionica* "Dolinar" Savska 176.
- *gostionica* "Repuš" (danas "K Savskom mostu") na kraju Savske ceste bila je poznata po *divljem zecu s okruglicama i zečjoj pašteti*,



Gostionica Repuš, Savski most





Auto trke 1934 ispred gostionice Repuš

Kod *Repuša*, *Pavelića* ili *Karpatije*, mnogi Zagrepčani su se odmorili i „prizalogajili“ nakon savskog kupanja.



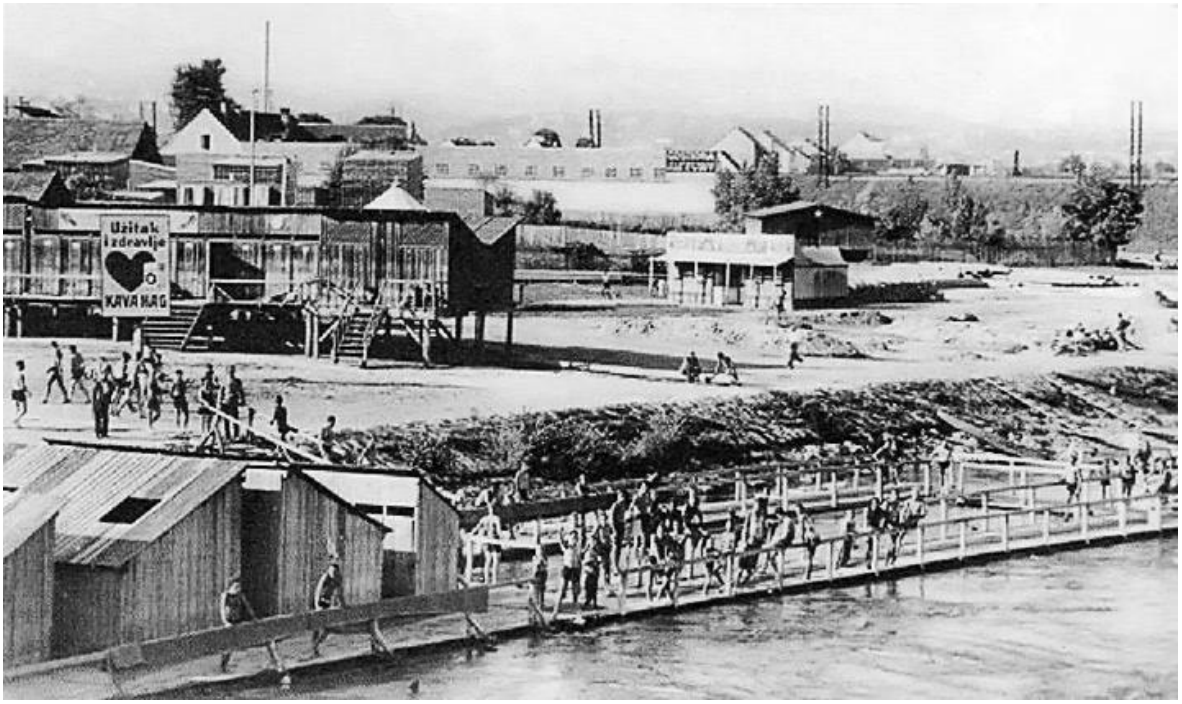
OTVORENJE GRADSKOG KUPALIŠTA U ZAGREBU NA SAVI

Dne 9. o. mj. u 10 sati prije podne, otvoreno je novo gradsko kupalište na Savi. Otvorenju su prisustvovali načelnik g. Heinzel i podnačelnik g. Krčelić, gradski zastupnici, komandant mjesta i predstavnici vlasti. O lijepom uredjenju kupališta svi su se pohvalno izrazili. Poslije toga novo kupalište predano je na upotrabu javnosti. Cijene će biti kao i lane: kabina 4, a ormarić 2 dinara za svaka 2 sata.

Kupalište je sagradjeno po najmodernijem sistemu sa svim komforom, kaki se nalazi kod velikih kupališta u vanjskome svijetu. Gradjanstvo se je već prve dane obilno poslužilo novim kupalištem.

Pogled na kupalište Fot. Ša Načelnik Heinzel s pozvanicima k otvorenju

Izrezak iz “Svijeta” 1928. godine



Na savskom kupalištu reklamirali su i kavu za osvježenje:



Užitak i zdravlje KAVA HAG



Krčma Karpatima

- u Savskoj ulici bila je *gostionica* "Pod vrboj" koju spominje i August Šenoa u "Zagrebuljama",

- *restauracija* "Pavelić" ("Grozd") poznata je bila ljeti i po vrtnoj restauraciji u Savskoj u kojoj je nudila *pečene race i kečige*,





Gostionica *Pavelić* tridesetih godina prošlog stoljeća, vrt gostionice *Pavelić*

- u nekadašnjoj Savskoj, današnjoj Frankopanskoj, ulici obzirom na njenu kratku dužinu bilo je najviše gostionica i svratišta kao: Dalmatinac, Imperijal, Rijeka i Slovenac,

- Samostanska ulica (Varšavska 18) “Moulin Rouge“ (svake večeri glazba),

- u Preradovićevoj (prije Svilarska jer je za vladavine Marije Terezije uz cestu bila posađena aleja dudovog svilca i otvorena manufaktura za izradu svile „Bubara“) br. 7. nalazila se *gostionica* “Gradu Trstu” i „K starom dobričini“



1890.

Od 1880. je ispred gostionice "K starom dobričini", u Margaretskoj ulici, ljetno stajalište fijakera i omnibusa koji Zagrepčane voze tri do četiri puta dnevno kroz Svilarsku ulicu do kupališta na Savi u Trnju.

Gostionica, zajedno s nizom jednokatnica, srušene su 1892 - 1897. godine, a prazan prostor uz crkvu dobiti će privremeno ime Trg. Danas je tu spomenik Petru Preradoviću i njegov trg.



- restauracija “Dva ribara” (poznata tradicionalan kuhinja), kasnije “Drina” i “Janje” nakon 1990.

Uz Lovački rog, Drina je bila 70-80-tih godina prošlog stoljeća najpopularniji restoran koji je oduševljavao posjetioce narodnom kuhinjom i posebnim ugođajem. Restoran je imao bosansku dušu i s orijentalnom ponudom jela, posebno bosanskih gableca. U potkrovlju su bile dvije prostorije u kojoj su se okupljala manja društva.







Kuće s restoranom Drina više nema, srušena je zbog dotrajalosti

- gostionica “Zora”.

- Trg kralja Aleksandra 3, restauracija „Kolo“ gdje se za 12 i 15 dinara mogao dobiti menu. Vrtna restauracija bila je reklamirana kao „cvjetni raj“ i *najpogodnije sastajalište Zagrepčana i stranaca*.
- *restauracija* “Novogradiška pivana” u Massarykovoj (prije Marovska) ulici br. 10.
- *gostionica* “Vabič”, Massarykova ul. br. 24.,

- gostionica “Kod zlatne krune” nalazila se 1870. u Gajevoj ulici broj 12 (nekada se zvala Bolnička ulica).
- godine 1878. bila je omiljena *gostionica* u Gajevoj broj 26 “Smrekarova gostionica”,
- *gostionica* “Kod Nikole” Gajeva ul. 10.,

- “Varoška pivnica” (bivši “Kornat” danas restauracija Boban) Gajeva 9, imala je stalne abonente za objed – *za deset dinara jedan od četiri menua*,


VAROŠKA PIVNICA
RESTAURACIJA
RESTAURACIJA







Kornat-Boban

- u Gajevoj ulici nalazile su se i gostionice: “Banu Jelačiću”, Frankopan”, “K Slogi”.
- na uglovnici Gajeve i Špitalske (današnja Teslina) bila je krčma “Kod debele Pepe”,

- svratište - gostionica 1859. „K janjetu“, Nikolićeva 12 (ugao Gajeve i Nikolićeve), (kasnije, 1870., spominje se kao „K zlatnom jagnjetu“, nakon toga kao „Zlatni jelen“ (prije desetak godina Omladinski centar), nudila je 40 soba za putnike, izvrsnu kuhinju, najbolja pića i povrh svega “liepi, sjenoviti gostionički vrt”.



Gajeva ulica oko 1915.



Vrtna restauracija svratišta „K janjetu“1910.



Gajeva 5 – *Marićev prolaz*. Zgrada je sagrađena 1932 godine, s prolazom do Praške u stilu art-decoa. U prizemlju je bila poznata *Komercijalna Ljutomerska Klet Buffet*

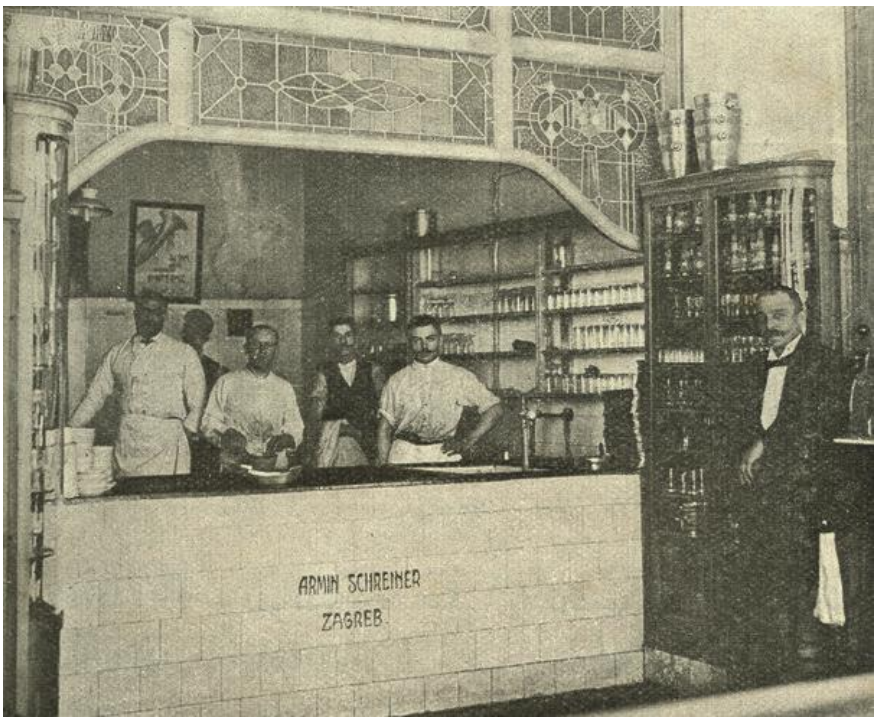






Maićev prolaz je prolaz zgrade tvrtke Shell, a autor zgrade je Rudolf Lubynski (najpoznatije njegovo djelo je zgrada Hrvatskog Državnog Arhiva na Marulićevom trgu). Zgrada Shell je prva poslovna zgrada u Zagrebu i zaštićeno je kulturno dobro.

„Zagorka d.d.“ je firma koja je osnovana 1. lipnja 1948. u Zagrebu pod nazivom “Gradsko pećarsko i keramičarsko poduzeće” sa sjedištem u tadašnjoj ulici Prilaz JNA 30 (danas je to Deželićeva). Pet godina poslije, 1. srpnja 1953. spaja se sa „Zagorkom“ iz Bedekovčine i mijenja ime u “Zagorka, industrija glinenih proizvoda, pogon Zagreb”. Mijenjali su ime još nekoliko puta (Zanatsko-pećarsko-keramičarsko i poduzeće “Zagorka“, “Novogradnja Zagorka”, ”keramičko-pećarsko poduzeće”) kao i sjedište seljenjem u Trakošćansku.



Firma „Zagorka“ iz Bedekovčine, također ima zanimljiv detalj u svojoj povijesti – to je prva hrvatska tvornica glinenih i šamotnih peći koja je počela s radom još daleke 1889 godine. Tako možemo naći i taj “potpis” u zagrebačkim haustorima, kao prije spomenuti onaj u Klaićevoj.

Na Britancu (Zanatlijski dom) i u Bogovićevoj (Profil) Armin Schreiner. Njegovo ime vidi se na jednoj staroj fotografiji kavane Corso.

Armin Schreiner rođen je u Zagrebu 1874. godine. Zagrebački industrijalac, bankar, posjednik nekolikotvornica, između ostalog i ciglane Zagorka. Bio je židovski aktivist i član prve masonske židovske lože u Zagrebu. Ubijen je u Jasenovcu 1941.



- *gostionica* "Tri mušketira" vlasnik Josip Karavia Petrinjska ul. br. 79.,
  Oglas iz 1933.

> *Stavljam do znanja cijenjenim građanima grada Zagreba i okolice da sam preuredio* i *otvorio kavanu-restauraciju 'Tri mušketira' (prije Velebit) u Petrinjskoj* 79. *Ovaj lokal od danas mora postati stjecište naše purgerije.*

- gostionica "Zrinjski" u Petrinjskoj ulici 1865. godine,
- gostionica „Avdibegović" Petrinjska 51,
- da je samoborski kruh bio poznat dokaz je i ova *Samoborska pekarna* u Petrinjskoj 29.





- Buffet vlasnika Pere Belobrajdića, Palmotićeva ul. 59. (nekad Vrtlarska) - Telefon 70-78 (iz oglasa saznajemo: Sve vrsti hladnih jela, raznih vina, likeri, svježe zagrebačko pivo, rakija)

- Na uglovnici Zrinjevca i Amruševe ulice, tamo gdje je sud, bila je poznata *gostionica* "K črnom orlu" i „Kotarski četeri" („druga pravosudna ustanova" - sastajalište sudaca, odvjetnika, tužitelja, svjedoka, tuženih. Ovdje su se mogli naći „svjedoci".
- nedaleko je bio i restoran „Sokač", sastajalište novinara, trgovaca, nadripisara.

- na Zrinskom trgu 1875. (nekadašnja Pirkova oranica) na mjestu današnje zgrade HAZU nalazila se *gostionica* "K vrbi" koja je bila poznata po prvoj "kugljani" u Zagrebu,
- najpoznatija gostionica Zrinskog trga bila je *Dollova gostionica*, večernje okupljalište bivših đaka Zagrebačke realke koja se nalazila na Strossmayerovom šetalištu. Naročito veselo je bilo prilikom proslave njene 25 godišnjice, 20. studenog 1879. godine.

- *vrt i svratište* "Janja" u Nikolićevoj (danas Teslinoj) ul. br. 7. (današnji atrij u sklopu ZKM- a),
- poznata *gostionica* u Nikolićevoj bila je i "K lipi"
(na Trešnjevačkom trgu, ugao Krapinske i Trakošćanske ulice, prije dvadesetak godina postojala je gostionica i vrtna restauracija *Dvije lipe* koju su ukrašavale dva stabla lipe. Nažalost nema više gostionice koja je bila relikt Trešnjevke, ali nema ni lipa. Nisu preminule od starosti nego su uklonjene, vjerojatno, zbog narušavanja novog poslovanja Admiral automat cluba. Stara vrtna restauracija *Dvije lipe*, po ljetu i za toplih dana uglavnom je poslovala vani, na maloj terasi, pod krošnjama dvaju stabala koja su njenom romantičnom, starogradskom imenu davala vjerodostojnost. S terase se pružao odlična pogled na zbivanja na uvijek prometnom trgu gdje se stalno susreću auti, tramvaji i pješaci na putu između tržnice, robne kuće, crkve, tramvajske stanice i svih ostalih mogućih odredišta.

Nekoć davno (oko 50-tih godina prošlog stoljeća), jelo se čak i u podrumu te kuće te su ondje, također, bili restoranski stolovi i klupe. Tin Ujević je u *Dvije*

lipe zastajao na dugom putu od Blata do svoje sobice u Selskoj 116, kod ubožnice).







Dvije lipe nekada najpopularnija gostionica Trešnjevačkog placa (trga) s domaćom kuhinjom, danas Automat club

- na broju 10, gdje je danas restoran Vinodol, nalazila se „restauracija Ante Zenić-a“, Ugostitelja iz šibenskog kraja. Zgrada na broju 10 nekada je bila u vlasništvu dr. Vladimira Nikolića, velikog župana Modruško-riječke županije i hrvatskog podbana. Po njemu se Teslina nekad zvala i Nikolićeva ulica. Restoran Vinodol dobio je ime po rodnom mjestu Nikolićeve kćeri, poznate slikarice Vere Nikolić-Podrinske, Novom Vinodolskom.






Vinodol



„1899. ugao Nikolićeve i Gajeve ulice. Od *god. 1900. nalazi se Marijin dvor, sagradio ga je Reininghaus. Ovo je ostatak stare gradske pivovare, a kasnije gostionice Dimlinger“*

- pivovara “Excelsior” Nikolićeva 4, kasnije krčma “Dimlinger”, „posebno je molila goste da ne daju napojnicu, jer se umjesto nje zaračunava 10 posto na cijenu“.



Restauracija Gaj u Bogovićevoj ulicu 1935. godina







- Grand restoran i pivnica "Nova pivovara", današnja Draškovićeva ulica 24 (na tom mjestu je bila zgrada Hrvatske pošte, kasnije T-coma) s vrlo bogatom ponudom jela i pila (*ruska jaja, rotkvice s maslacem, francuska salata, gavrilovićka, oršavački kavijar, praška butina s hrenom, omlet aux framage, dalmatinski pršut...,*
- u Draškovićevoj ulici spominje se svratište *Kuderna, kavana Astoria*
- ugao Draškovićeve i Boškovićeve ulice; Buffet Sljeme, Vlasnik: Josip Kauzlarić; (iz oglasa saznajemo: *Sve vrsti hladnih jela i delikatesa, raznih specijaliteta. Isto tako sve vrsti likera, rakije, ruma, vina i desertnih pića*)

- u Vodovodnoj ulici na broju 20. (današnja tvornica kave "Franck", nekad cikorije) nalazila se *krčma* "K murvi",

- U donjogradskom centru dovršeno je formiranje većine ulica - Praška, Gundulićeva, Gajeva, Jurišićeva, Palmotićeva, Draškovićeva, Preradovićev trg, Zrinjevac, a Jelačićev trg potpuno je obnovljen novim zgradama koje su došle na mjesto prijašnjih kućica.

Izgrađen je veliki broj zgrada, koje se i danas smatraju najljepšim uresima grada.

Dolazak željeznice izmijenio je stari Zagreb u moderan grad. U kolodvorskoj zgradi otvara gostionice, a prva je bila gospodina Ladislava pl. Petrovića.

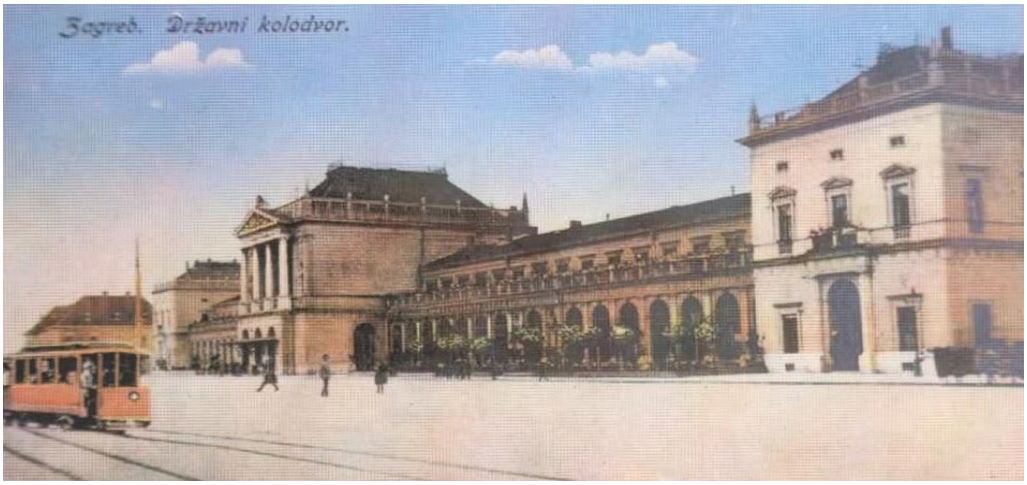
Kolodvorska restauracija (golemog prostora; duga 22 metra i visoka 11 metara, površine od 271 m2 i 200 m2 terase prema Esplanadi) jedna je od najstarijih u gradu, radi još od 1. srpnja 1892. godine kad je i otvoren "glavni" kolodvor Zagreba. Nažalost svojim današnjim izgledom i ponudom ne može se pohvaliti da predstavlja ugostiteljstvo grada Zagreba, duge tradicije s raskošnom ponudom.



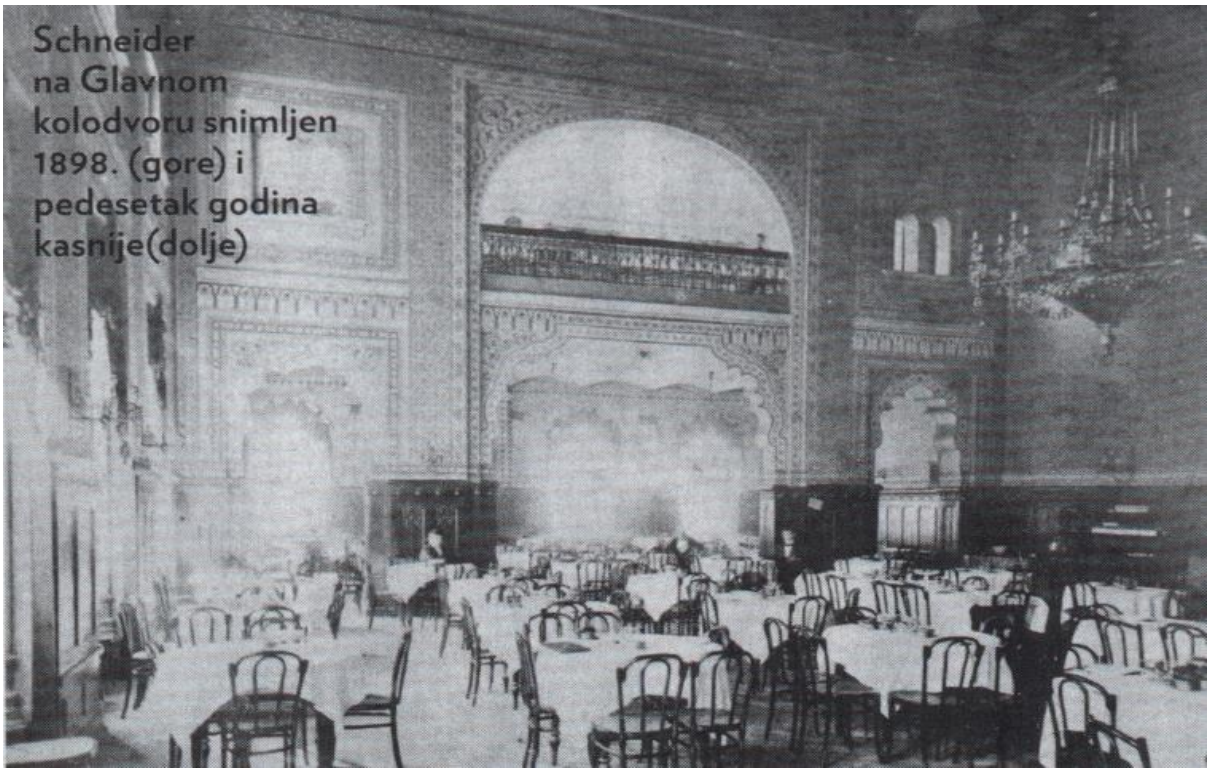


Zagreb Državni kolodvor





Glavni kolodvor s restauracijom



Raskošna gostionica i kavana Schneider na Glavnom kolodvoru 1889.

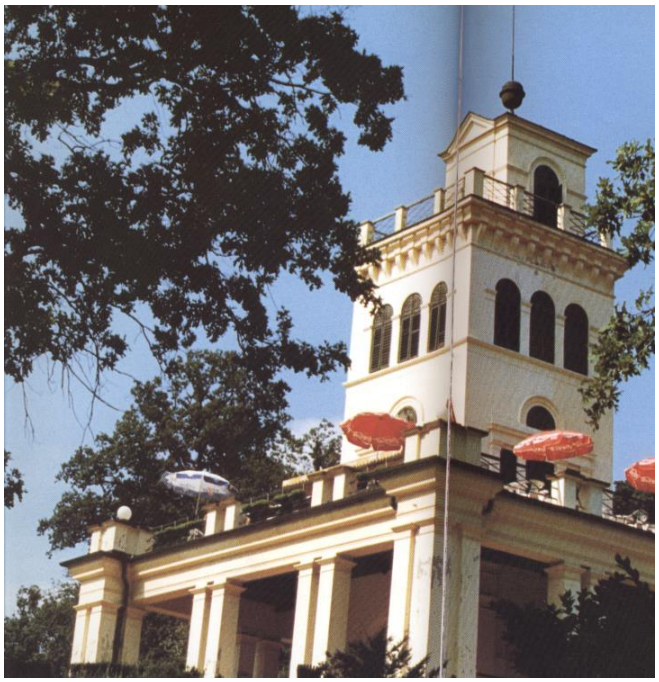


Godina 1938; telefon reszauracije 81-95; vlasnik Radovanović Života



Restauracija i kavana Schneider na Glavnom kolodvoru oko 1960. Freske izradio g. Željko Hegedušić 1957 (sa bratom Krstom izradio freske u Gradskom podrumu 1936.)

- Maksimirska 7. gostionica „Zaplatić“ (nudila je *pečene guske i pleterničko bijelo vino*),



Vidikovac

- *restauracija* “Vidikovac” u Maksimiru, objekt (karakteristične žute boje), sagrađen 1843. godine - spomenik kulture, dugo vremena je bio popularno sastajalište Zagrepčana uz ples na terasi u topla ljetna nedjeljna poslijepodneva,



Vidikovac 1939.

- Maksimirska 142



Vlasnik g. Milan Šarić otvorio je restauraciju u parku Maksimir

- Maksimir je ugošćavao i svoje posjetitelje u *Švicarskoj kući* (zvanoj *i "Lovačka kuća"*) i *Mirnoj kolibi"* (zvana i *"Tiha koliba"*, izgorjela 1916. godine),
- "Nadbiskupska gostionica" ugošćavala je posjetioce 1868. godine,
- *restauracija* "Šarić" u Maksimiru, otvorena polovicom 19. stoljeća, poznata po: *siru s vrhnjem, kraml pogačicama, hrenovkama s kajzericom* (mesnica Rabus proizvodila je posebno hrenovke za Šarića), *restanim jetrima, mozgu s jajima,*

pohanim picekima (pilićima), sočnim "šindelbratnima", špek filekima, plućicama na kiselo (po zagrebački *pajšl*) *i golemim vrčevima piva, ili litrom i sifonom.* Bračni par Ludovika i Marijan Šarić vodili su restauraciju, bila je u vlasništvu grada Zagreba, od 1925 do 1941.



1852.
Litografija Ivana Zaschea: Haupteingang des Parkes Jurjavés nächst Agram in Croatien



1864.



1913.



Maksimir – restauracija





Kavana i restauracija Maksimir



Kavana i restauracija Maksimir

- Željezničarska kolonija u gradskoj četvrti Maksimir

Nasuprot Dominikanskog samostana 1931. godine postojala je ova zgrada s *gostionom i kugljanom*, *Konzumna zgrada* i *mesnica*, na Kažotićevom trgu





Trg Augustina Kažotića, Dominikanski samostan, 1927

- godine 1938. uspješan poduzetnik Branko Bitterman izgradio je raskošnu šesterokatnu palaču na uglovnici Šubićeve i današnje Derenćinove ulice, poznatu pod nazivom Šubićevac. Krajem tridesetih godina prošlog stoljeća tu je bila najmodernija kavana i restauracija. Zagrepčani se sjećaju i poslijeratne radničke kuhinje u kojoj se mogao pojesti dobar grah, da bi kasnije postala popularna, ali i elitna restauracija sa samoposluživanjem. Danas se je sa sjetom sjećaju mnogi bivši studenti, sada već i djedice.





- *gostionica* "Izletište Puntijar" u Gračanima, osnovana 1838. godine,

- *gostionice* "Črveni lajbek" i "Skenderica" u Remetama (obje gostionice bile su poznate po *pečenicama* tj. *šindelbratnima*),

- *gostionica* "Mallinov" (kod današnje Jandričeve, čiji vlasnik je bio dr. Ivo Mallin; gostionica je mijenjala ime u "K slavuju" a kasnije bila poznata kao "Gečekova krčma") spominje se 1852. godine,

- "Kod mlinarice" na Ksaveru (na mjestu davnašnjeg Vogelovog mlina),

- *gostionica* "Kod crvenog nosa" Grobarska ulica na Mirogoju, popularno zvana "Grobljanska gostionica" ili "Karminska birtija" (s poznatim stalnim posjetiocem Pilkom - noćnim sprovodnikom, posljednjim strahom čestitog i dobrog purgera koji je drhtao ne samo pri pogledu na njega već i pri pomisli na njega. Katedralis kaže za njega: *bio je dobričina i veseljak a jutra su ga zatjecala u grobljanskoj gostionici "Kod crvenog nosa" kako hrče nad prekriženim rukama, a njegovi crni i mršavi konji spustili su turobno svoje duge vratine i očekivanju gospodara.*

- *gostionicu* "K mrtvacu" koja se nalazila prije mrtvačnice (prije sedamdesetak godina) držao je g. Sirovatka.

- na Zelenom brijegu, tj. početku Mirogojske ulice nalazila se 1865. godine gostionica "K zelenom brijegu" u vlasništvu Johana Mayera. Godine 1877.

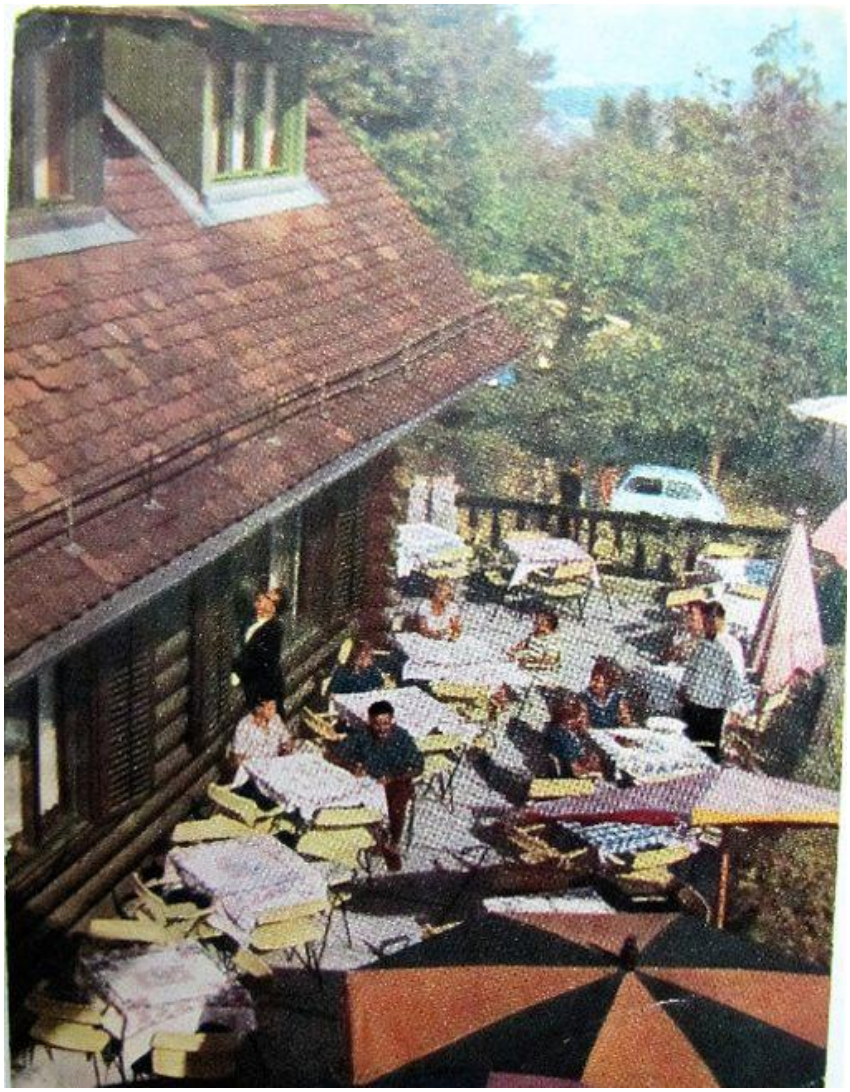
prodala ju je udova Mayer g. Franji Šolcu poznatom zagrebačkom slastičaru koji je tu otvorio i tvornicu likera.



- Tuškanac 22, poznata gostiona g. Franje Tkalčić-a

-Vila Rebar na obroncima Medvednice čuva mnoge tajne. Za vrijeme stare Jugoslavije Vila Rebar bila je Hrvatski lovački dom, a početkom Drugog svjetskog rata, 1942., postaje Pavelićeva rezidencija ("Vučji brlog"), u koju se preselio zbog dobrog položaja. Lijepo uređena vila odlikuje se dobro obzidanim i u stijenje uklesanim mračni betonskim tunelom dugačkim 400 metara. Sagrađen je u proljeće 1944. godine i služio je Paveliću (poglavniku) kao protuavionsko sklonište i izlaz za mogući bijeg.

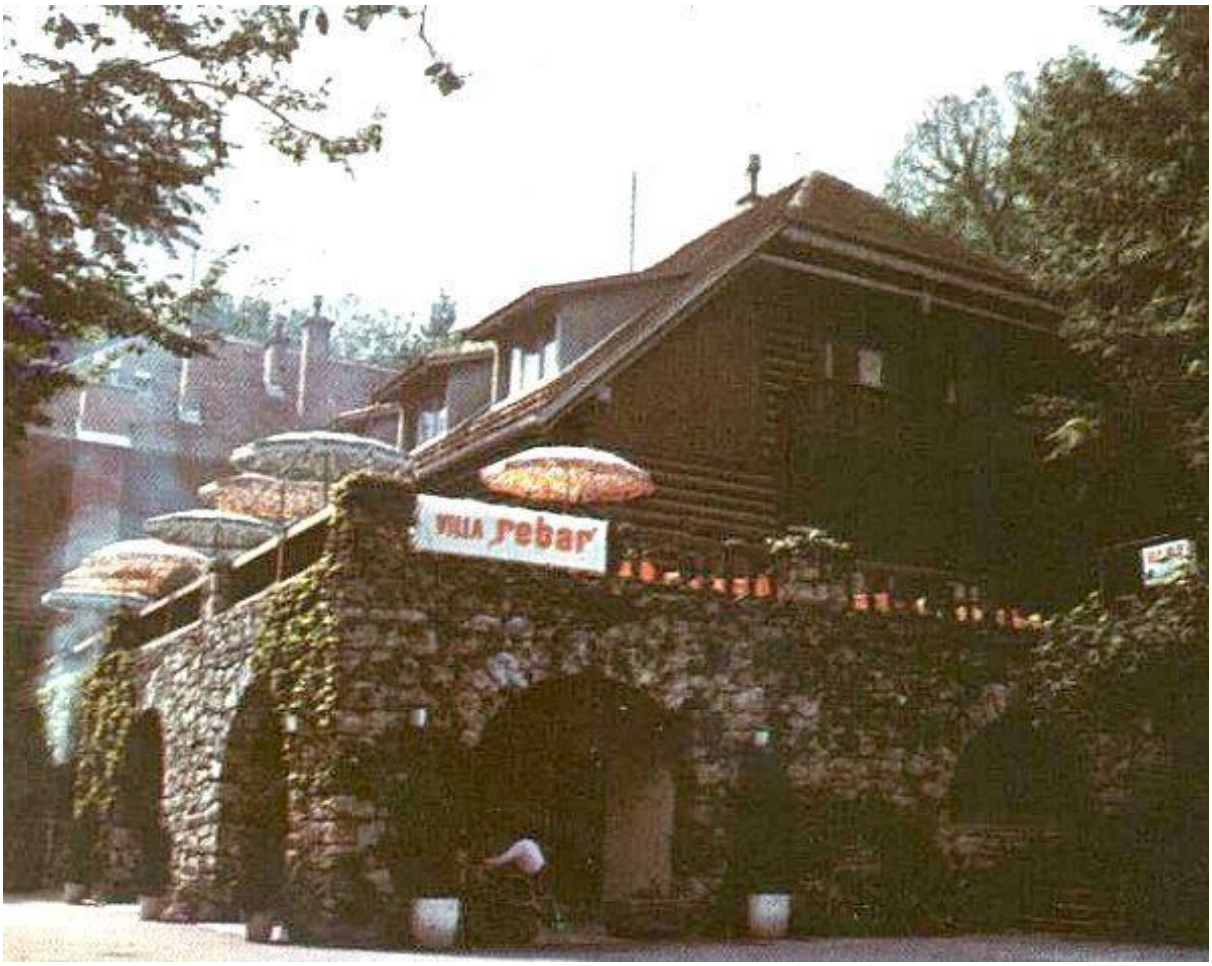
Nakon rata do 1979. godine, kada ga je „namjerno zapalila kuharica koja je tamo radila jer je u njoj živio Pavelić“, Vila Rebar bila je poznato zagrebačko izletište u kojoj su priređivane i zabave veleposlanika. Dinamovcima je ostala u lošoj uspomeni, zbog nesreće njihovog omiljenog nogometaša – Štefa Lamze, nesretno i nespretno je pao preko balkona.



Vila Rebar 1964



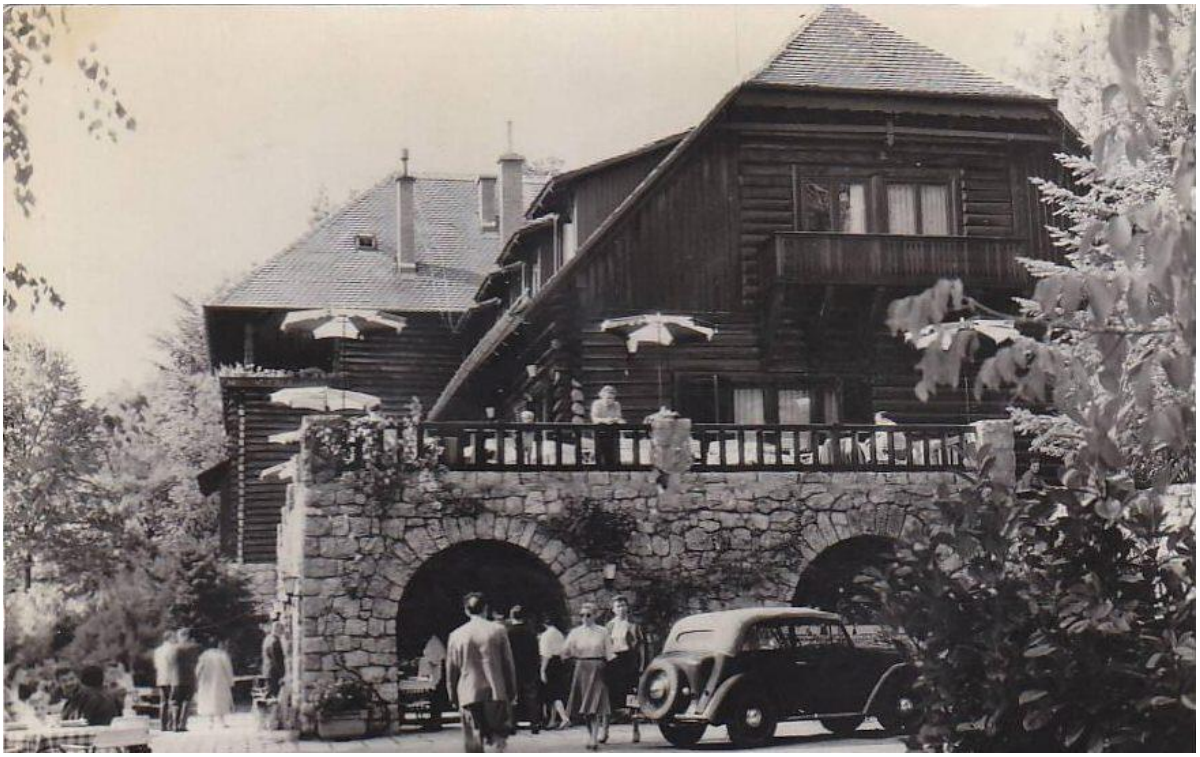
Vila Rebar 1968



Vila Rebar 1970




Relaxka



Villa Rebar





Restauracija Ville Rebar

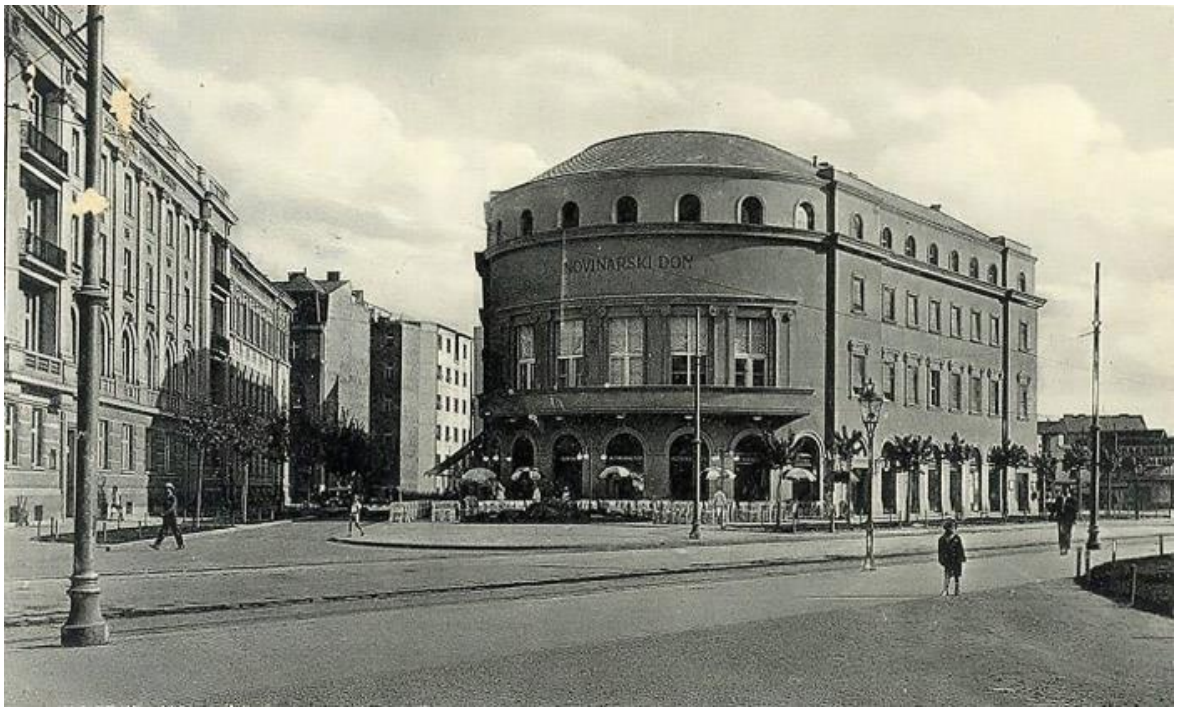
- Na Zvijezdi je bila poznata *restauracija* vl. Ante Tougvića,

- *gostionica* „Zum Rock“ („K Roku“) nalazila se na današnjem Cmroku, te se pretpostavlja da je po njoj i Cmrok dobio ime,

- *Palača Prve Hrvatske štedionice*, bila je poznata po Budjejovičkoj *restauraciji* vl. V. Hajcek, a ugošćavala je goste osim dobrom kuhinjom i budjejovačkim pivom,



- Novinarsko društvo osnovano 1910. god., u zgradi Novinarskog Doma (Savska) na I. katu održavali su se poznati novinarski plesovi za više građanske slojeve,



- 1938. godine otvorena je gostionica “Pod starim krovovima”, radi i danas,





Pod starim krovovima (Basaričekova)

- Medveščak 2, zgrada sa statusom spomenika kulture 1. kategorije, od vremena izgradnje objekta do otprilike 1928. u prizemlju je bilo kino, zatim reprezentativna "*Gostionica* i *kavana Medveščaku"*, s glazbom klavira i violine i podijumom za ples, vrtom i kuglanom. U podrumu je bio vinski skladište za potrebe gostionice i kavane, dok se sada u njemu nalazi disco Đuro 2". U jesen 1945 kavana je prenamijenjena u studentsku menzu za potrebe studenata Medicinskog fakulteta, a zatvorena je 1952. Danas je u prizemlju renomirano zagrebačko kazalište"Mala scena".

.



Medveščak krajem 1920-ih. sa još otvorenim koritom preusmjerenog potoka Medveščaka.
Od 1931. ovdje već ide tramvaj za Mirogoj umjesto preko Nove Vesi
Kavana i vrtna restauracija Ante Tolovića Medveščak br. 2

- Restauracija „Kod Pere“ (Pere Miladina, preminuo 2017.), ispod teniskog igrališta na Šalati, sedamdesetih i osamdesetih godina redovito je ugošćavala za objed protagoniste hrvatskog proljeća. Gđa Marica, supruga g. Pere, povremeno kuha a restoran vodi Ivica Miladin.





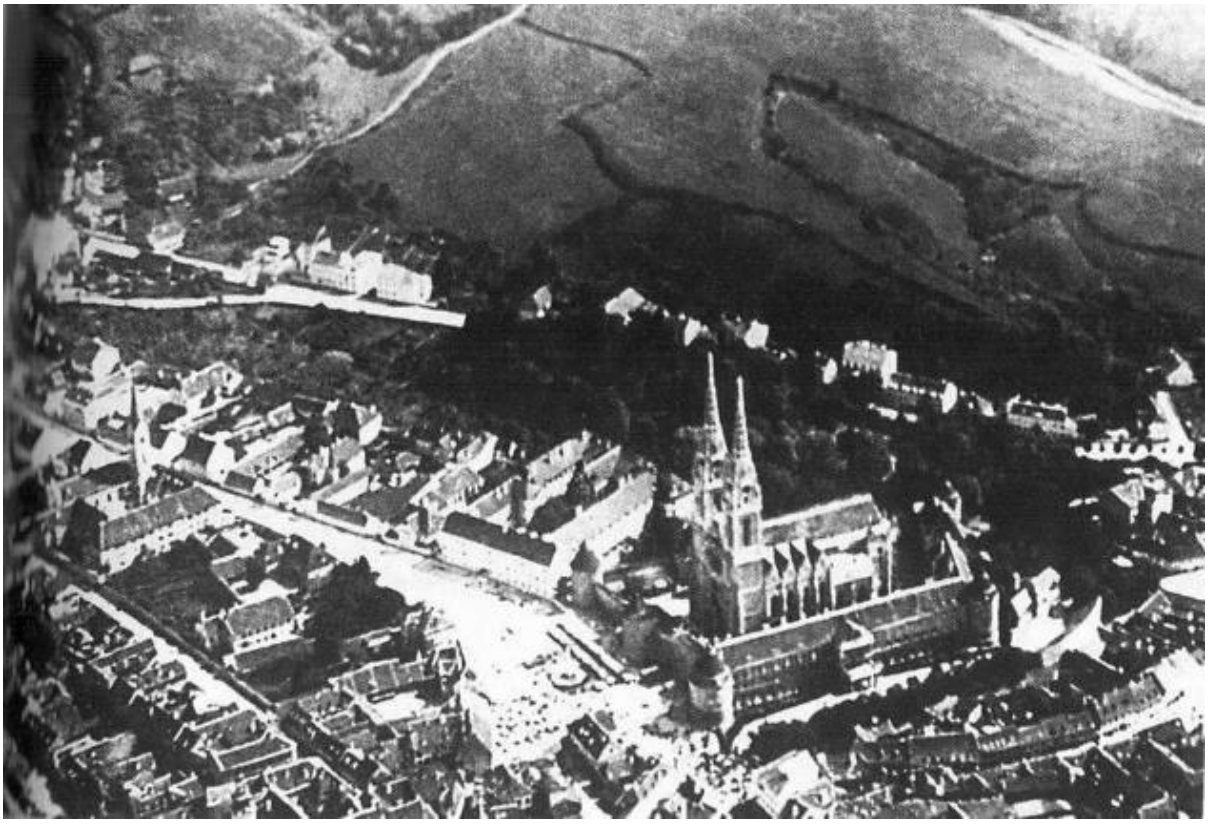
g. Pero Miladin. Fotografija: Jutarnji list (11.06.2015.)





Raca na ražnju

Raca (60 do 70 dag) se pšeče na ražnju i pri kraju se zalije pivom. Servira se s domaćim mlincima.



Katedrala, u pozadini Kaptolski ribnjak i šalatski brijeg, te lijevo gore,
početak ulice Medveščak

Na brijegu iznad biskupskih ribnjaka su stanovnici *Vlaške vesi* stoljećima imali povrtnjake na brijegu zvanom i Kalvarija (autohtonog pejzaža – grabov gaj, visoke vegetacije i vinograda) na kojem su uzgajali salatu, pa je zato brijeg bio nazivan „šalatski brijeg“ - sve do 1914.g., kada je dobio svoje konačno ime „Šalata“.

Dvije zagrebačke gostionice značajne su i za ljubitelje nogometa:

- 6. studenog 1903. godine u gostionici “Mirna koliba” osnovan je HAŠK nogometni klub.
- 26. travnja 1911. osnovan je NK Građanski u gostionici *Matković* kasnije *Budjejovačka gostionica*, u Frankopanskoj ulici broj 8.
- od igrača bivših klubova Građanskog i HAŠK-a u Zagrebu je 9. lipnja 1945. osnovan nogometni klub Dinamo, nasljednik najljepših tradicija zagrebačkog nogometa.

Dvorac Brezovica

Iz tadašnjeg reklamnog oglasa:

Restauracija je smještena u baroknom dvorcu, raspolaže s više ekskluzivnih dvorana, pogodnih i za razne prigodne skupove. U dvorcu se nalazi i moderan disco-klub, a u parku oko "Brezovice" postoji mogućnost raznolike sportske rekreacije.

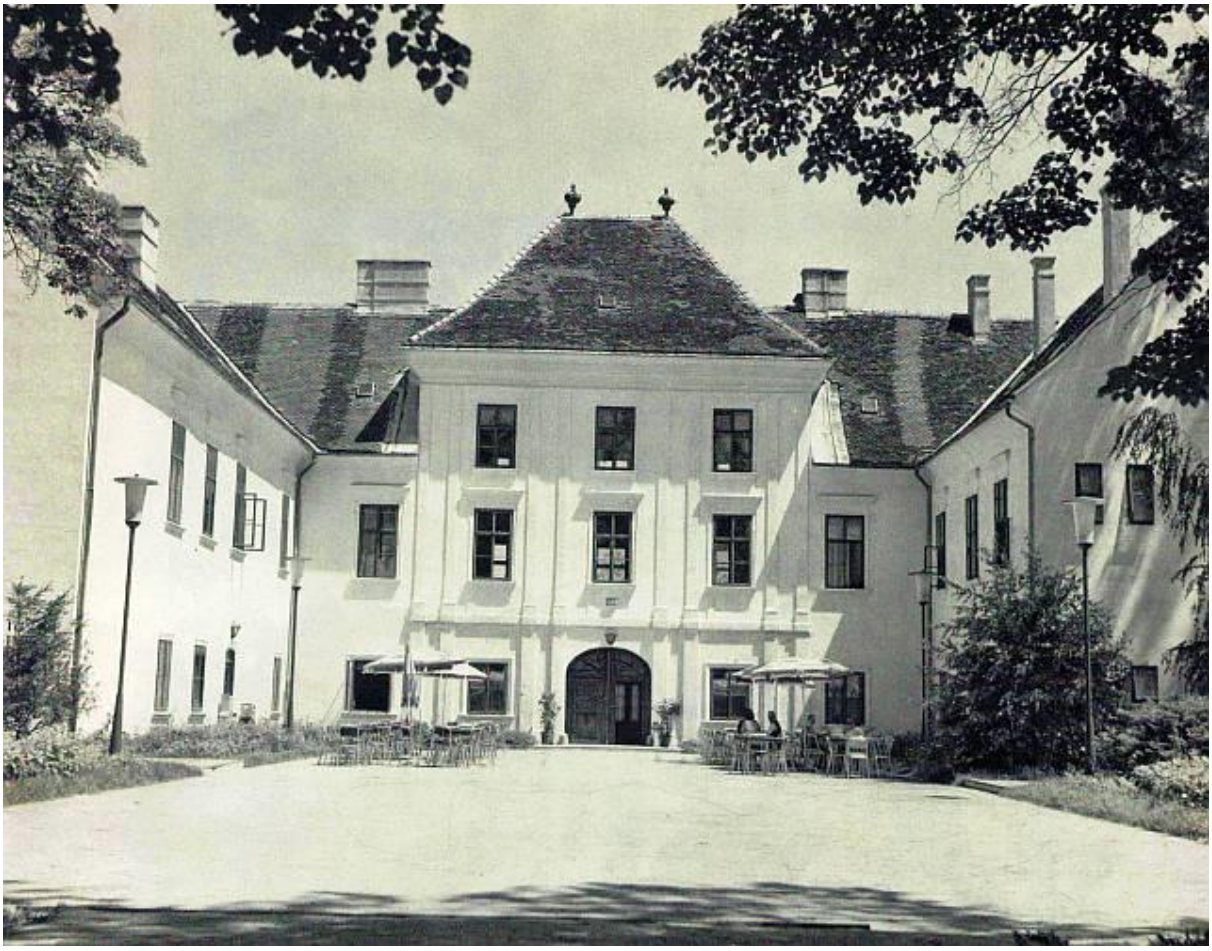
Odrezak Brezovica

Teleći odrezak (0,14 kg) tučemo, nasolim, popaprimo, te namažemo senfom jednu stranu, a drugu pobrašnimo i stavimo ga na tu stranu u vruć maslac. Kad je odrezak polupečen, zalijemo ga telećim temeljcem i izvadimo. U umak stavljamo pileća jetrica (0,05) izrezana na rezance. Kad su jetrica polupržena, stavljamo ih na odrezak koji je već na plitici, na jetrica dolaze dvije ploške sira trapista (0,03), na sit dvije ploške kuhane šunke (0,03) i sve prelijemo umakom. Tako pripremljen odrezak stavimo u vruću pećnicu i pečemo dok šunka ne porumeni.

U dvorcu Brezovica, nedaleko od Zagreba, jedan od njegovih vlasnika, general Josip Kazimir Drašković, dao je u središnjoj dvorani naslikati prizore bitaka i opsada iz Sedmogodišnjeg rata u kojima je i sam sudjelovao. Te su zidne slike, uz slično oslikane tapiserije u dvorcu Trakošćan, jedinstveni izvor za proučavanje ratovanja polovinom 18. stoljeća. Od 1680. grad se nalazi u rukama Draškovića. Oni su tijekom 18. stoljeća podigli jednokatni barokni dvorac s tlocrtom u obliku slova U. Na uglovima pročelja kao ukras izgrađene su dvije cilindrične kule, a u središnjem dijelu uzdignuti rizalit. Vjerojatno su grofovi Draškovići istodobno s gradnjom dvorca podignuli u Brezovici 1756. i današnju baroknu župnu crkvu Uznesenja Marijina.

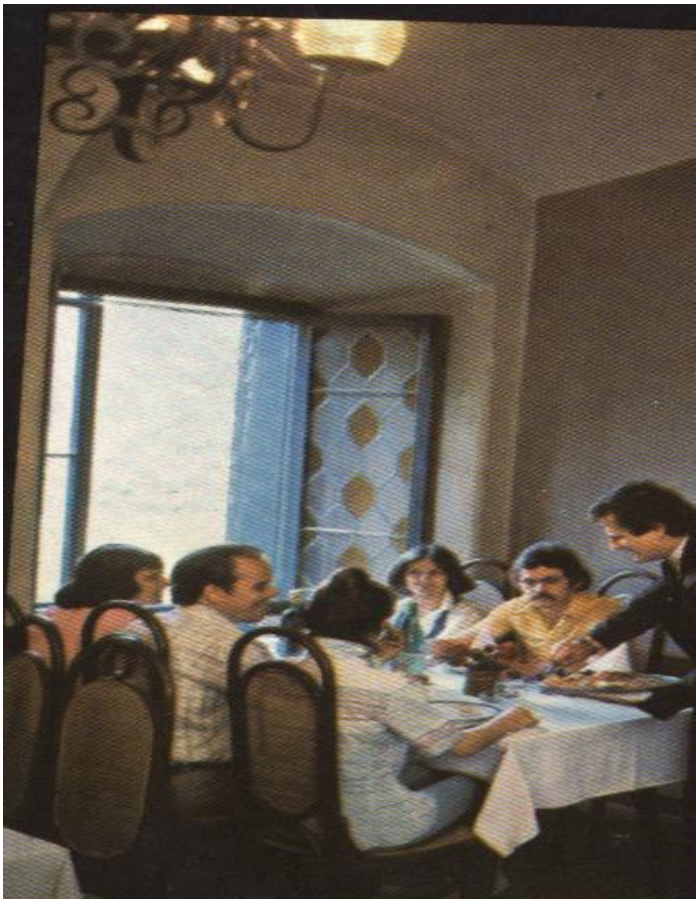


Brezovica









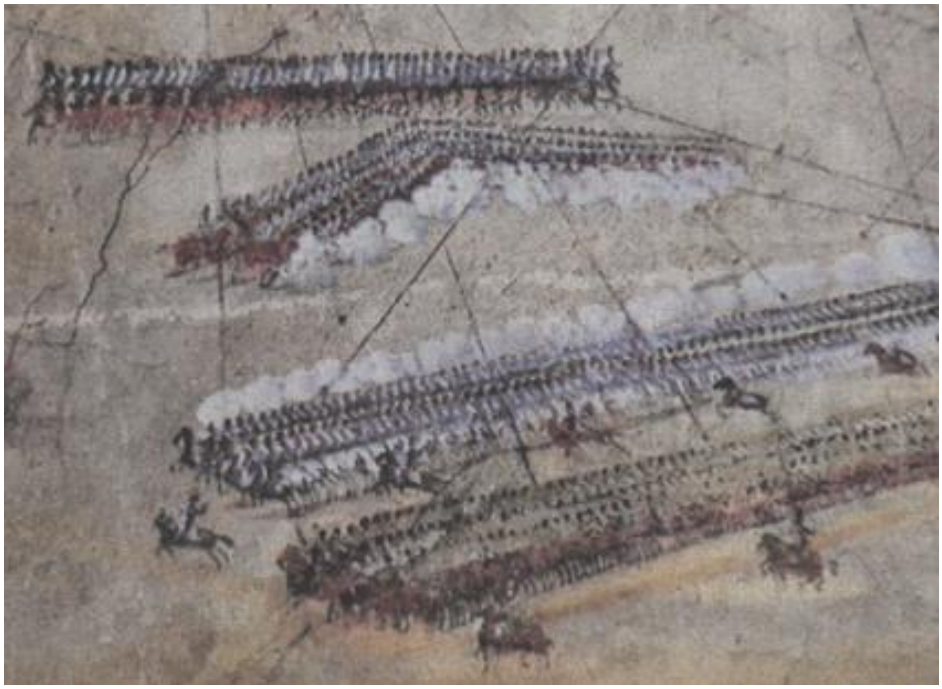


Freske dvorca Brezovica



Josip Kazimir Drašković

Freske prikazuju bitke: Bitka kod Leuthena (5. prosinac 1757.), Schweindnitz (2. listopad 1761), opsada Galtza (24. svibanj – 11 srpanj 1760.), opsada Olműtza (6. svibanj – 6. lipanj 1758.), bitka kod Liegnitza (15. kolovoz 1769.), blokada Praga (6. svibanj – 10 lipanj 1757.), bitka kod Lobositza (1. listopad 1756.), napad kod Görlituza (7. rujan 1757).







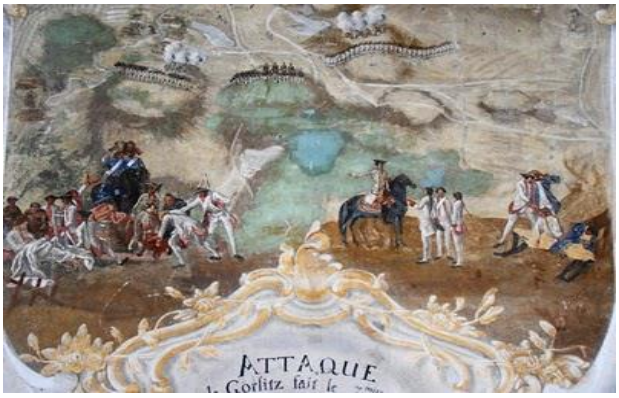


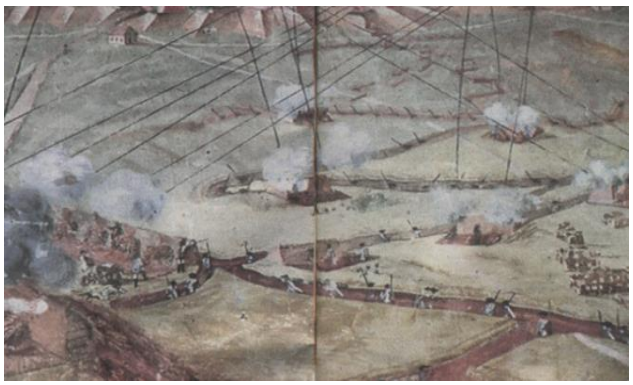


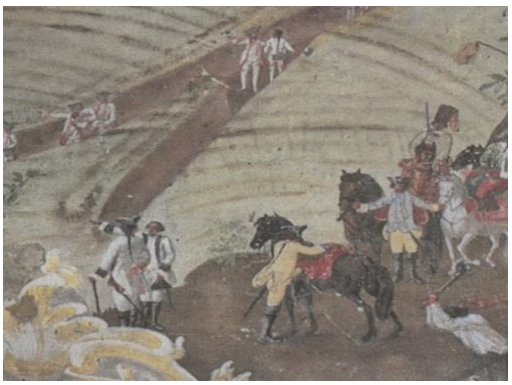







ATTAQUE









Današnji izgled dvorca Brezovica i vrijednih fresaka, prizora bitaka, u središnjoj dvorani. Osim „zuba vremena“ uništava sve i „briga„ za kulturnom baštinom.





Pivnice



Na Kaptolu je djelovala pivnica kaptolskih kanonika,
te manja pivovara u Maksimiru na br. 7

Današnji ugostitelji koji su otvorili pivnice, misleći da je to nešto novo u našem ugostiteljstvu i dajući imena gotovo uvijek na engleskom, mogu pozavidjeti našim ugostiteljskim precima ne samo na usluzi nego i na duhovitosti i šarmu kojim su imenovali svoje radnje.

Stare Zagrebačke pivnice, često u sklopu same pivovare:

- *Gradska pivovara* iz 1838, a kasnije 1868. *Varoška pivnica* u Poštarskoj ulici (današnja Gajeva),
- *Kaptolska pivovara* U Tkalčićevoj na broju 14.,
- *Češka Beseda* (iz 1876.) u Ilici oko današnjeg broja 50.,
- *Reininghaus* Nikolićeva broj 4.,
- *Plzenjska pivara* na Zrinjskom trgu 17.,
- *Uzorna Pivnica* Boroševa cesta (današnja Branimirova),
- *Medičarski podrum* iz 1860. u Vlaškoj ulici,
- *Lovački rog* Ilica 14.,

- *K Nadi* iz 1829. godine.

Nekoliko godina kasnije, 1891., vlasnik dozvole za Kaptolsku pivaru je pivar J. Heimler (od 1887. do 1914.).

- Fani Volbert i dalje vodi Plzenjsku pivovaru, ali se preselila u Gajevu 15 (od 1886. do 1896.),
- Dimlinger je i dalje na čelu Gradske pivane.

Prema knjižici *Rechnungs und Standes-Ausweis des Agramer Bürgerlicher Wirths & Cafétier-Vereins von 1892* (Obračunska i staleška iskaznica zagrebačkog građanskog gostioničarsko-kavanarskog društva iz 1892. godine, on je i jedini voditelj pivnice koji je 1892. godine i jedan od 44 člana prvog razreda Društva gostioničara i kavanara. Vjerojatno su članovi drugog razreda Josef Strobel (*Zahnkellner*), Josef Kallich (*Speisenträger*) i Fritz Friedrich (*Schankbursche*), koji rade u Grosse Bierhalleu, njegovi zaposlenici.

U knjizi Zagreb i okolica: *kažiput za urodjenike i strance Adolfa Hudovskog iz 1892*. godine preporučuju se i neke druge.
Osim Dimlingerove gostione u Gajevoj 9, navodi se da valja otići u:
- Dreherovu pivaru s vrtom u Gajevoj 3., prema Obrtnom upisniku, taj lokal od 1883. do 1891. vodi Herman Feiler, ali nema naziva ili
- u Plzenjsku pivaru u Mariju Valeriju 2 (današnju Prašku), prema Obrtnom upisniku, pivnicu od 1884. do 1895. vodi Terezija Mačnik, ali je također bez naziva. To je ujedno i druga Plzenjska pivara u gradu.

Ukupno, najmanje pet pivana u gradu vode pojedinci. Desetak godina kasnije slika pivnica pomalo se promijenila.

Ubrzo se pojavljuju dvije nove pivnice koje su povezane s Pivovarom iz Nove Gradiške, Naime, braća Hochstädter će u Novoj pivani prodavati novogradiško pivo. Njihova je zarada bila tolika da su 1910. godine bili na saborskim listinama, odnosno mogli su glasati na saborskim izborima jer su prešli porezni cenzus, odnosno plaćali su 115,49 kuna poreza. Josip Krizmanić, koji je vodio Novogradišku pivanu (kao i od 1898. do 1904.), također je bio na saborskim listinama jer je plaćao 633,40 kruna poreza, što je značilo veliku zaradu (DAZ, Saborske listine iz 1910. godine). Osim toga, 1904. godine izabran je za potpredsjednika Zadruge gostioničara, svratištara, krčmara i kavanara.

Na prijelazu stoljeća ugostiteljski lokal u Marovskoj 10 bio je, čini se, pivnica vezana za novogradiško pivo. Naime, vlasnik pivnice 1908. godine bio je Dragutin Löbe, ujedno i vlasnik pivovare, koja se i zvala Löbe.

Sisačka pivovara, koja je bila u vlasništvu obitelji Alexander, krenula je početkom stoljeća u osvajanje zagrebačkog tržišta. Jonas Alexander, najvjerojatnije otac Samuela Davida i Šandora Alexandera (Mirnik, 1995:101),

imao je čak četiri pivnice u gradu. Jedna od njih nosi originalan naziv - Nova pošta, jer je u blizini novoizgrađene pošte u Jurišićevoj.

Zagrebačka je pivovara svoju prvu pivnicu otvorila 1893. godine u Ilici 222. Bila je poput Biergartena jer je Pivovara za tu namjenu uredila dvorište: prostrani vrt, jedan od najvećih u Zagrebu bio je dupkom pun građanstva iz svih slojeva glavnoga grada (Obzor, 12. srpnja 1893.). Pivnica je bila važno okupljalište Zagrepčana i njihovih posjetitelja. Kako bi nastavila osvajati Zagrepčane, Pivovara je odlučila otvoriti svoj prostor i u središtu grada. Za to je odabrala jedan od najreprezentativnijih trgova, Zrinjevac. Lokal se ubrajao među malobrojne gostionice/pivnice s terasom, što je bilo svojstveno boljim kavanama. Zagrebačka pivovara Preradović imala je terasu od 47,6 m^2.

Druga gostionica/pivnica bila je u vlasništvu Prve hrvatske štedionice, čija je Budjejovička pivovara imala terasu od 66 četvornih metara. Zanimljivo je također primijetiti kako se velik broj pivnica nalazio na nekom uglu, što je značilo i bolju vidljivost i položaj u gradskom prostoru (Gajeva/Teslina, Gajeva/Jelačićev trg, Ružičina/Jurišićeva, Zrinjski trg/Berislavićeva, Marija Valerija/Jelačićev trg).



Prve zagrebačke pizzerije

- prva pizza za prodaju u Zagrebu ispečena je u bifeu s desne strane ulaza u nekadašnje kino Zagreb, pizzerija Zadar, u ljeto između 1966. i 1967. godine,



- u prolazu Tuškanac,
- kultna pizzerija, s krušnom peći, „Šestine“, na uglu Draškovićeve i Stare Vlaške br. 42,



- kultna picerija „Purger“ u nekadašnjoj Končarevoj ulici (današnjoj Ozaljskoj) ulici uz koju se obavezno posluživala velika čaša hladnog mlijeka,



- znamenita „Picerija 2“ na Kaptolu,
- mala picerija „Casablanca“ na Knežiji (ishodište današnjeg ugostiteljskog posla g. Vlade Baschiera),
- „Kamenita vrata“ na Gornjem Gradu,
- „Napolitane“ na Cvjetnom trgu,
- Karijola“ nasuprot hotela Laguna na Trešnjevci, …….



Nekadašnje kavane

- *kavana* “Palainovka” na Kipnom ili Ilirskom trgu,
- *kavana* “Promenada” na zapadnom dijelu Strossmayerova šetališta, ispod krošnji divljih kestena i ograđena s oleandrima punim crvenih i bijelih cvjetova,
- u prizemlju južnog krila „Gradske realke“ bila je *kavana* koju je vodio kavanar „bijeli Weiss“, prozvan tako jer je rano posjedio, kosa mu je bila snježno bijela poput njegova prezimena. Kavanu su posjećivali: osip Torbar, Tadija Smičiklas, Bogoslav Šulek, August Šenoa a naročito čest gost je bio A.G. Matoš na svojim šetnjama po Gornjem Gradu,
- Na Markovu trgu u kući koja se do izgradnje Sabornice 1907. nalazila Gradska ljekarna bila je kavana „kaffehhaus Fortuna“ vlasnika g. Goschl-a,
- u Dugoj ulici nalazila se *kavana* „K zlatnoj kruni“ u koju su navraćali aristokratski krugovi, - na uglovnici Ilice 39. i Frankopanske 1. (nekadašnja Savska), u velikoj jednokatnoj kući koju je gradio grof Keglević a potres oštetio, bila je *kavana* “Bauer” (“Croatia”) poznato sastajalište književnika (Matoš, Krleža, Tin,) i boema, Franje Weissa 1880. godine. Kavana je bila poznata i kao sjedište naše slikarske i književne moderne. Kavanske večeri su bile burne, pune kreativnih svađa i razgovora. Pjesnici i umjetnici kružili su gradom od kavane do kavane, posjedili, popričali uz čašicu, katkad samo vode, no važnije od svega je bilo druženje i izmjenjivanje misli.

- *kavane* “Kavana klub” (najpoznatiji gost te kavane bio je legenda Zagreba, Ferica Sollar, posljednji dobroćudni veseljak starog kova, originalna figura Zagreba koji je nestao), i “Royal” u Ilici,
- u Ilici su još bile *kavane* “K bijelom volu“ i „K crncu“ u koju su navraćali putnici iz slovenskih i austrijskih središta,
- *kavana* „Merkur“ nalazila se potkraj 19. stoljeća u Ilici 27., a dvadesetih godina prošlog stoljeća u Petrinjskoj 14. Redoviti gost kavane bio je Franjo Jarmek, poslovični pisac pjesničkih besmislica, koji je po cijeli dan pisao svoje stihove dok ga nisu otpremili u ludnicu.
- *kavane* “Kačić“ i Zoran” u Mesnićkoj,
- *kavane* “Preradović” i “Mirna koliba” u Preradovićevoj ulici od kojih je ova posljednja bila najposjećenija zbog biljara,
- *kavana* “Danica” u Gajevoj,
- *kavane* “Elite” i “City-kavana” (nedaleko jašionice u Martićevoj) u Jurišićevoj ulici. Redovni posjetioci bilu su književnici i umjetnici gdje se nalazilo i Matoševo društvo, kasnije su se preselili u kavanu „Bauer“ i na kraju u „Kazališnu kavanu“,
- *kavana* “Ožegović” (nazvana po barunu Metelu Ožegoviću vlasniku zgrade), kasnije zvana “Zagreb” na Zrinjskom trgu (sastajalište zagrebačke kreme) i „Kavana Umjetničkog paviljona“,



- *kavana Corso* poznata kavana u Ilici 22., o kojoj piše “Obzor” 20 listopada 1899.; zagrebački kavanar Eduard Heimbach: *ovime občinstvu do znanja daje staviti kavanu Corso, Ilica 22, nakon iznovičnog preuređenja, sutra u 12 sati o podne otvoriti* (kavana *Corso* ili Korzo prvotno je bila na uglovnici Ilice i Bregovite (Tomićeve) vlasnika g. Bernard Kastla koji ju je i preselio 1907. u Ilicu, na uglovnicu Ilice i Gundulićeve (Gundulićeva ulica postoji tek od 1862. godine). Kavana je bila je poznata po *verglecu* - orguljicama (mehaničkom instrumentu s jednom ili dvije melodije na kojem se svira okretanjem ručice) ali isto tako poznata i po dvobojima. Kavana je još 1911. godine imala odvojeni prostor za nepušače!





Zgrada kavane Corso 1908.



Prije kavane tu je bila kuća Budickog koja je srušena 1907. i na njezinom mjestu podignuta palača Hrvatsko-slavonske zemaljske banke.



Na uglu Ilice i Gundulićeve ulice, u prizemlju jednokatnice Ferdinanda Budickog, građenoj u gotskom stilu, 1902. otvorena je prva zagrebačka prodavaonica automobila, motorkotača, prikolica, bicikla i šivaćih strojeva "Singer".

U prizemlju i polukatu banke bila je kavana sa striptizom, barom koji su stariji purgeri zvali *Kokošinjac.* To je bila najljepša zagrebačka kavana koja svojom bogatom opremom u stilu secesije izaziva u nama nostalgiju i želju da se ponovo u njoj sretnemo. Unutrašnjost kavane izvedena je prema projektu Otta Goldscheidera, prostor kavane bio je podijeljen u tri dijela: za pušače, za nepušače i dame, te za društvene igre. Opremu je izvela i nabavila zagrebačka tvornica Bothe i Ehrmann. Novost za Zagreb bila su okretna ulazna vrata.

„Koprive*“ su pozdravile otvaranje „Korza“ s dobrodošlicom: *Vrijedni zagrebački kavanar gosp. Kasti otvorio je veliku i lijepu modernu uređenu novu kavanu pod starim imenom kavana Corso. On se trsi i nastoji, da u njegovu lokalu bude sve na svom mjestu i da sve ima svoje značenje. Tako će (...) namjestiti u svom lokalu tri profesora hrvatskog jezika, koji će goste, naročito dame, besplatno podučavati u hrvatskom jeziku. Konačno će namjestiti još dva velika ventilatora, da se lokal uzmogne dovoljno luftirati, pošto usprkos izvrsne ventilacije nije u njem zrak nikada dovoljno čist....*

(*U „Kazališnoj kavani“, sastajalište „sinova umjetnosti“ - mladih intelektualaca, naprednjaka i pravaša, rodile su se „Koprive“, list koji je u prvim godištima bio iznad svih stranaka, koji na pranger svoje satire nije osudio samo političare, malograđane i kapitaliste, nego i goste kavane „Korzo“ (Corso) gdje se obično sastajala društvena krema, ujutro umirovljenike („pemzionere“), marljive čitaoce svih novina, a poslije podne zagrebačke prosvjetne radnike, tako da je u to doba kavana u neku ruku centralna zbornica zagrebačkih škola.)

15. srpnja 1926. godine, dva mjeseca nakon prvih radijskih emisija u Zagrebu, vlasnik kavane Corso dosjetio se kako će privući goste: organizirao je prvo javno slušanje Radio Zagreba. Sa stropa je do stolova spustio žice sa slušalicama. O tom čudu tehnike zagrebački je Svijet objavio uspjelu karikaturu, dok su druge novine pisale kako se dame pomalo ljute jer neobična naprava “kvari frizure“.

Godine 1934. kavana je opet mijenjala izgled za što su zaslužni Stjepan Gomboš i Mladen Kauzlarić, koji su je uredili u tada popularnom stilu europskog modernizma. Sedamdesetih godina, prošlog stoljeća, kavana je doživjela treće preuređenje koje je napravio Vjenceslav Richter, izazivajući mnoge kontroverzije. Danas je zatvorena i oblijepljena reklamnim posterima, a Zagrepčani već desetak godina očekuju njenu obnovu i konačno otvaranje. Tko se još sjeća violončelista Antonio Janigro koji je svirao u kavani uz stol nezaboravnog Stjepan Šulek.

Uz kavanu Corso vezan je i ime g. Josipa Halla, našeg prvog profesionalnog filmskog snimatelja, rođenog u Osijeku 28. ožujka 1879. godine. Kao dopisnik tvrtke Eclair, uz ostalo, na filmskoj je vrpci zabilježio napad crnogorske vojske na turski Skadar. Njegov film iz 1915. s likovima starih Zagrepčana u elitnoj kavani Corso, vrijedan je dokument tog doba, koji nam dokumentira postojanje europske kavane, europski odjevene Zagrepčane i „gemitlih“ atmosferu.

- godine 1913. otvorena je na uglovnici Medulićeve ulice i Ilice kavana „Pariz“, koja je predstavljala neku vrstu konkurencije kavani „Corso“, jer su u nju u velikom broju dolazili visoki činovnici i oficiri austrougarske vojske. Ti lojalni gosti uzbunili su se za vrijeme prvog svjetskog rata protiv naziva kavane, jer je Pariz bio glavni grad neprijateljske Francuske, pa su prisilili vlasnika da promijeni naziv kavane u „Medulić“ (Stella Skopal 1904 -1992.; bila je jedina studentica kiparstva na Kraljevskoj akademiji za umjetnost i obrt 1924. godine u klasi s Vanjom Radaušem; izrađivala je prvi keramički nakit u Hrvatskoj i to daleke 1938. godine„ a imala je i prvu keramički izložbu ukrasnih i uporabnih predmeta u nas. Izrađivala je i oblikovala keramičke kamine i peći, koji su ukrašavali zagrebačke vile (u palači Rendi na Tuškancu, 1934., stanu Fischer u Zagrebu, 1938., vili Schön na Pantovčaku, vili Heinrich u Zamenhofovoj ulici, vili Ladany u Nazorovoj, 1939; Za zagrebački salon kulturne mecene Irine Aleksander 1940. izradila je prvi stol s oslikanim keramičkim pločicama s likom Don Kihota. Godine 1937. na Svjetskoj izložbi u Parizu postigla je veliki uspjeh i osvojila srebrnu medalju za keramiku. Iz istog razdoblja je njezina poznata impozantna keramička secesijska figura „Sviračice“ (visoka metar i pol, živih boja s prikazom mladića i djevojke) koju je napravila za interijer zagrebačke kavane Medulić 1927. godine. Nažalost figura se razbila tijekom preuređenja kavane 1945. godine. Ispod figure često su sjedili i pili kavu njeni profesori Meštrović i Frangešu jer je u blizini bila Akademija). 25. ožujka 1964. u tadašnjem restoranu, ne više kavani, g. Fadil Hadžić osnovao je satiričko kazalište, tadašnji, „Jazavac“ koji je preselio 1971. godine iz Ilice 31*., u kojem se nalazi i danas pod imenom „Kerempuh“ (*godine 1951 u Ilici je proradila humoristička scena Varijete, a Viktor, Viki, Glovacki je postao vodeća zvijezda i zaštitni znak),

- *kavana* “Medarić” u Novoj Vesi u blizini crkvice sv. Dizmuša,

- na južnoj strani Jelačićeva trg u kući Pavla Hatza, uglednog zagrebačkog trgovca i gradonačelnika Zagreba, na uglu Špitalske/Bolničke ulice (danas Gajeve), imao je kavanu *Bijelom križu* zakupnik Joseph Stallenberg, zatim Peter Gilly, a od 1833 Joseph Hönig.

Kuća je izgrađena 1827-1828. Kuću je projektirao Felbinger, a brončani kip boga Merkura ugrađenog u pročelje izradio je Antun Dominik Fernkorn. Godine 1829. kavana *Bijelom križu* je proširena i nazvana *Grand Caffe* (*Velika kavana*). Hönig obavještava *cijenjenu publiku, osobito pripadnike plemstva i gospodu oficire*“ da drži „Augsburger allgemeine Zeitung“, „Wiener Theater Zeitung“ i „Agramer politische Zeitung“ koje nabavlja prema čitalačkim potrebama, a uz to dnevno servira i sladoled koji se držao naročitom poslasticom. Kasnije se ta kavana proširila, nazvana je „Velikom“ i postala je ubrzo sastajalištem putnika i trgovaca. Za Drugoga svjetskog rata tu se, uz kavene nadomjeske, mešetarilo i švercalo svim i svačim, od vagona cementa, do maslaca i kože za potplate.

Hatzova kuća srušena je, točno nakon 100 godina, 1929. i na njezinom mjestu je novi vlasnik podigao hotel *Milinov*. Od Hatzove kuće ostao je samo kip boga Merkura.

Velika kavana u hotelu trgovca Millina ponovo je otvorena 1937. s 1200 mjesta, modernizirana 1940.1942 i preimenovana u *Dubrovnik*. Od Hatzove kuće ostao je samo kip Merkura. 60-tih i 70 tih godina prošlog stoljeća kavana „Dubrovnik“ bilo je sastajalište glazbenika gdje su se dogovarale i gaže.

Mnogi današnji gosti, ali nažalost i prolaznici ne primjećuju kip – kip boga Merkura koji gleda prema trgu. Ne samo da ga ne primjećuju nego ni ne znaju tko ga je napravio i koliko je on vrijedan.

Kip je napravio Anton Dominik Fernkorn, on je napravio vjerojatno najpoznatiji kip ne samo u Zagrebu nego u Hrvatskoj - spomenik banu Jelačiću. Postavljen je na Hatzovu kuću 1830.g. Fernokorn ga je napravio sa svega 17 g (rođen je 1813.) i njegov je prvi rad koji izložen na otvorenom prostoru.





1866.

Na desnoj strani kuće Hatz i Velike kavana nalazi se Bolnica Milosrdne braće, u prizemlju je bila ljekarnu i razni dućani (salonska brijačnica Bazolli, tokarnica, gumbarnica), a poslije g. 1860., Antun Jakić otvorio je svoju tiskaru i knjižaru da potpomogne književni i politički rad tadanjih rodoljuba.



Velika Narodna kavana, na južnoj strani trga (danas hotel Dubrovnik)



Hotel Milinov izgrađen 1929 (Dubrovnik)



1938.



Narodna kavana (poznatija i kao "Černijeva kavana" bila je u kući Bartola Felbingera na uglovnici Jelačićeva trga i ulice Marije Nemčić Valerije do 1866. (današnja Praška). Andrija Černi, vlasnik kavane, bio je podrijetlom iz Moravske; spominje se u *Putositnicama* s napomenom da se tu pije – *bukovčak* blagotvorena kap zagrebačkih gora.

Černijeva „Narodna kavana", odmah do „Velike", sastajalište je patriotski raspoloženog građanstva, ali i onih iz „horvatsko-vugerske" stranke, što je često znalo dovesti do burnih diskusija i svađa. Sam je Andrija Černi bio vatreni ilirac.

O Černijevoj kavani nisu pisali samo naši, zabilježili su je i strani putnici. U bečkom časopisu „Wiener allgemeine Theaterzeitung" koji se u nas tada mnogo čitao, svoje utiske s puta po Hrvatskoj objavljuje Maximillian Schmidt pod naslovom *Crayon-Skizzen aus meiner Reisemappe*. Naslov je zanimljiviji utoliko što Schmidtova putopisna reportaža uopće nije ilustrirana. U nastavku svoga putopisa, pod naslovom *Gesellige Leben in Agram* Schmidt piše o Zagrebu za kojeg kaže da nije samo glavni, nego i najvažniji grad u zemlji te da ima nekoliko zanimljivih trgova i kuća, a posebno ističe biskupsku rezidenciju i Kaptol. Zagreb je također važan kao trgovački grad, a stranim putnicima na raspolaganju stoje dobri hoteli, gostionice i kavane. Zatim ističe malu, ali ugodnu južnu promenadu na brežuljku i zapaža pravilnost gornjogradskih ulica. Život je, kaže, u gostionicama dosta jeftin, *table d'hôte* ima obično do šest ukusno pripremljenih jela. Spominje hotele „Caru austrijanskomu", „Ugarsku krunu" i „Lovački rog". Čini mu se da su kavane slabo posjećene, osim za blagdana, kad je u njima vrlo živo, a prijatelji lektire imaju veliki izbor novina i časopisa. Iznimka je uvijek puna Černijeva kavana na Harmici gdje se skuplja odlično društvo koje kod prijateljskog i susretljivog kavanara provodi mnoge ugodne časove.

na današnjem broju 15. nalazila se kavana „Lafferi", kasnije „Croatia",

na današnjem broju 12. na južnoj strani Trga bila je do Prvog svjetskog rata još jedna kavana. U prizemlju neorenesansne trokatnice podbana baruna Jovana Živkovića, izgrađene 1876. godine, nalazila se kavana „New York“, poslije „Centralna kavana“, a danas „bonbonniéra Kraš“. U temeljima ove palače pronađen je novčić cara Dioklecijana. Mramorna glava rimskog cara (Hadriana?) pronađena je nekoliko koraka dalje, na početku Petrinjske ulice,

na mjestu gdje je danas Gradska štedionica, u niskoj kući bila je kavana „K vječnom svijetlu“, kultno mjesto generacije i generacije Zagrepčana, koji su dolazili u kavanu i u večernjim satima na plesnjak.

U obilju nekadašnjih kavana na Jelačićevom trgu bila je i „Europa“ i iličke kavane „Royal“ i Merkur“ za koje se ne zna točna lokacija.

- u Donjoj Ilici bile su *kavane* “Preradović” i “Zrinjski” (posljednja kavana prije mitnice (carinarnice prije ulaska u grad Zagreb),
- na Trgu kralja Tomislava br. 21 bila je kavana “Weis”,

Među prvim zagrebačkim kavanama spominje se „Kazališna kavana“ u starom Amadeovu teatru u Demetrovoj ulici, a uz nju se nalazila gostionica i slastičarna.

Jedna od najpoznatijih zagrebačkih kavana *Kazališna kavana* ili još zvana *Kavkaz*, omiljeno okupljalište pisaca, glumaca, umjetnika, boema i novinara, a kasnije dobrostojeće mladeži. Otvorena 1906. godine (na kraju Marovske ulice, danas Masarykova) kavana je postala središte kulturnog života grada, podsjećajući mnoge na berlinsku *Romanischer Kaffe*, peštansku *New-York* ili rimsku *Darango*. Redovni posjetioci su bili: Ujević, Alfirević, Salih Alić, Vjekoslav Majer, Stanislav Šimić i legenda hrvatskog novinarstva Ivo Mihovilović. Književnici-boemi, koji su se sami tako prozvali, uglavnom su pili bijelu kavu i po pojeli i po 20 žemlji čekajući milosrdnog samaritanca da plati ceh. Kad ga nije bilo često se dužnik pretvorio u „maglu“ i nestao iz kavane. Tadašnji izgled kavane podsjeća nas film „Rondo“.


Zagreb — Marovska ulica

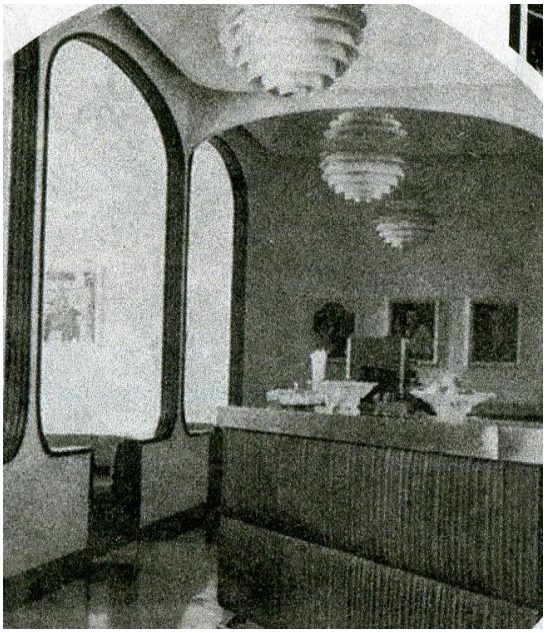




Kavkaz (Kazališna kavana)



Kavkaz 1953. (Tošo Dabac)



Kavkaz 1970. arhitekt V. Richter

Za legendu hrvatske književnosti i najvećeg boema, Tin Ujevića (karakterističnog lika sa starih fotografija – starog šešira, duge kose, i dugačkog „mantila“), kretao se između gostionica i biblioteke: *Gite* (restoran na uglu Preradovićeva trga i Varšavske ulice) gdje se hranio zahvaljujući bonovima što su mu ih krišom doturali pjesnici Frano Alfirević i Salih Alić, *Vlahina* podruma u Gundulićevoj, *Slavonca* u Dugoj ulici, nekadašnje vinarije „Dingač-a“ u Mararykovoj (podrumu zgrade Slovenskog doma u Masarykovoj, „Blato“ (ili današnji „Tip top“; uglovnica Masarykove i Gundulićeve) – „Kavkaza“ i Nacionalne sveučilišne knjižnice na Marulićevu trgu, kad je bio u Zagrebu, a u Parizu između „Rotonde“ i Nacionalne biblioteke u Rue Richelieu. Tin Ujević nije ni za stolom, kad se hranio u *Giti* restoranu na uglu Preradovićeva trga i Varšavske ulice, skidao staromodni šešir koji je nosi i za vrelih ljetnih dana. Književnik Tin Ujević prevodio je s engleskog, francuskog, njemačkog, portugalskog, španjolskog i talijanskog jezika.

Zidove gostionice „Blato“ ukrašavaju slike redovnih gostiju: Tin Ujevića, Zvonimira Goluba, Sakiha Alića, Vjekoslava Majera, Gustava Krkleca, Berislava Nikpalja, koji su uživali u jelima spravljenim na domaći način, kao npr.: *marinirane srdele, bakalar, leća, slanutak* (*slani grah*) uz nezaobilazno piće; *crno* ili *bijelo vino* i s ostalim gostima poklanjali uz njihovo piće i(li) jelo - rasprave o umjetnosti i dnevno političkim nezaobilaznim temama na njihov svojstveni način. Gostionica „Blato“ ne samo zbog svojih gostiju - umjetnika već i domaće kuhinje zaslužuje mjesto prvorazredne turističke atrakcije grada Zagreba.

Tri velikana: Matoš, Ujević i Krleža umrla su u istoj bolnici, Sestara Milosrdnica na zagrebačkoj Vinogradskoj cesti, Matoš 1914., Ujević 1955.-. Krleža 1981.



Redakcija Obzora u zgradi Dioničke tiskare na uglu Gundulićeve i Marovske ulice.
Na uglu je danas restauracija Blato



Tin Ujević(1891.-1955.); snimao T. Dabac 1954., gostionica Blato.
U Zagrebu je preminuo 12. novembra 1955. godine.
Na grobu, na zagrebačkom Mirogoju su uklesani stihovi:

Leti ko lišće što vir ga vije, za let si, dušo, stvorena.
Za zemlju nije, za pokoj nije cvijet što nema korijena.



Današnji Caritas, Selska br. 165, na uglu s Grobničkom ulicom, nekada je bila gostionica Jablanica s baščom sa živom muzikom, i finim čevapima, u 70-tim i 80-tom godinama prošlog stoljeća. Oko 1946/1947. gostionica je bila u vlasništvu g. Šime Dodiga, krajem 50-tih nazvana je Koreja zbog čestih tučnjava – „štema“
Gostionica je bila poznata i kao mjesto glasanja i oglasnog mjesta važnih za okolno stanovništvo. Gostionica je bila poznata i kao jedno od mjesta u koje je svraćao Tin Ujević obzirom da je stanovao u Selskoj iza tadašnjeg vatrogasnog doma na uglovnici Selske i Končareve (danas Okičke), više nema ni vatrogasnog doma.

Kakvu je važnost imala, Kazališna kavana, govori nam i oglas novog vlasnika Ivana Seidla iz 1907. godine:

OBJAVA
preuzeča kavane “Kazališne”

Čast mi je ovome p. n. občinstvu javiti, da sam preuzeo i moderno uredio

Kazališnu kavanu

koju ču počam od 8. o. mj. dalje voditi.
Mnogogodišnje moje izkustvo u tom pogledu i pažnja koju ču svu posvetiti najurednijoj i točnoj podvorbi, nadam se, da će mi uroditi željenim odzivom sa strane cienjenog občinstva.
Moleči i sve dosadanje vriedne goste, da mi povjerenje neuzkrate, preporučam se i bilježim s veleštovanjem.

I. Seidl,
kavanar

Poslije kazališta mrzli buffet.

Mnogo toga bi se današnji ugostitelji mogli naučiti iz prošlosti, kao što nam govori i čestitka konobara iz te kavane, koji su postali i njena legenda:

1925.

SRETNU I VESELU NOVU GODINU

ŽELE VAM
KONOBARI
KAZALIŠNE
KAVANE

LUKA I LUDVIK



1902. Ugao Gundulićeve i Marovske ulice (Štufflajeva od 1941., Masarykova od 1946.) Nekada su uglovnice morale biti istaknute zbog lakše orijentacije u gradu. Najčešće su se gradile s kupolom ili okruglim uglom. U prizemlju kuće s kupolom na uglu Gundulićeve i Marovske ulice bila je od 1906. do 1941. redakcija Dežmanovog „Obzora", utjecajnog hrvatskog dnevnog lista, a nakon 1945. u njoj je otvorena „pjesnička" donjogradska birtija *Blato*.

Podpisani uslobodjuje se slavnom p. n. općinstvu preporučiti
Svoju najelegantnije uredjenu

„Kavanu Zagreb“
u Zagrebu, na Zrinjskom trgu.

Oslanjajuć se na svoje dugotrajno izkustvo, vazda je u stanju da svojim p. n. gostovom u svakom pogledu najbolje zadovolji. Bogati izbor svih većih dnevnika i strukovnih listova, izvrstna pića, najudobniji namještaj i veoma točna i solidna podvorbu.

Sa veleštovanjem
Ljudevit Lang.

Telefon br. 167. Stajalište tramwaya.

- *kavana i restoran* „Neboder“, od početka šezdesetih godina do kraja osamdesetih godina Zagrepčani su se penjali na Neboder na središnjem zagrebačkom trgu da bi popili kavu ili čaj. Na 14. i 15. katu nalazila se kultna kavana i vidikovac koje su građani jednostavno obožavali. Taj prostor, na dvije etaže, uredili su vodeći umjetnici, dizajneri i arhitekti: kipar Vojin Bakić, slikar Edo Murtić, slikar i kipar Raoul Goldoni te arhitekt Bernardo Bernardi koji je dizajnirao i namještaj. Kavanom je dominirao mahagonij, smeđa i zelena koža, lažni mjed na stolovima, Bakićeva skulptura „Razlistale forme“ kojom je otvorio hrvatsku avangardu i Goldonijevi grafiti. U „zlatnim vremenima“ uživalo se i u glazbi s nastupima Jimmyja Stanića, Bijelih strijela, Vesne Ungar i ostalih zvijezda. To je bio i doba prvih šuškavaca i špičoka. Jednom riječju i tu je bila „špica“, ili današnji „red carpet“. U prizemlju Nebodera nudio se prvi *hot dog* u tadašnjoj Jugoslaviji. Osamdeseti je završilo zlatno doba kavane ubrzo nakon Univerzijade 1987. godine.



Trg Kralja Petra, danas Trg žrtava fašizma, na uglovnici sa ulicom kralja Zvonimira, kavana Mignon 1937.

Zagrebački kabarei i barovi

Zagrebački kabareti, unatoč rada tijekom Drugog svjetskog rata, zatvoreni su 1944. godine nakon duge tradicije od pola stoljeća.

- *Kabaret Dverce*, Ilica 12., zatvorio je zadnji svoje zastor (1944.),
- prvi otvoreni kabaret bio je *Cabaret Imperial* Frankopanska 8. (u njemu je nastupao glumac Dragutin Freudenreich ali i radio kao natkonobar nakon svađe s upravom Hrvatskog zemaljskog glumišta,

Dragutin Freudenreich obznanio je u novinama da je napustio kazalište i da sada u Imperialu nastupa kao natkonobar! Ovo „nastupa“ nije slučajno, jer glumac ostaje glumac, a rečeni Dragec iz poznate teatarske obitelji Freudenreich zapravo otvara naš prvi kabaret, o čemu Hrvatsko pravo piše:

Gos. Dragutin Freudenreich, bivši član hrvatskog kazališta, sada nadkonobar u restauraciji–svratištu Imperial, otvara u istoj restauraciji od sutra cabaret, tj. malo zabavište poput onih u drugih velikih gradovih, naročito u Parizu. Gosp. Freudenreich za početak izvodit će sam pojedine točke programa, koje će biti vrlo birane i literarne vrijednosti (kao deklamacije, recitacije, solo–scene itd) Već je primio nekoliko radnja od hrvatskih pisaca. Poslie, a to skoro, nastupit će u njegovom cabaretu i pjevači i pjevačice, s kojima stoji u pregovaranju. Između pojedinih točaka zabavljat će občinstvo glasovir i gusle-solo... Ovo bi mogao biti početak, da se u Zagrebu započne sa hrvatskim cabaretom .....

- Draškovićeva 24, *Grant restaurant Nova pivana*, u njemu su nastupali dr. Gavella, Strozzi, Šepec, Bojančić, Grünhut ..,



- u Umjetničkom paviljonu kratko vrijeme radio je *Cabaret Kauders* (1911.),
- na polukatu Jelačićeva trga br. 6. bio je prvi pravi kabaret *Pick-bar* u kojem je nastupao popularni kazališni par Aca Binočki i Irma Polak uz pratnju na glasoviru proslavljenog Krešimira Baranovića,
- u polukat Ilice 11. bio je kabaret *Klub-Cabaret*,
- u Velikoj kavani na Jelačićevu trgu,
- u Ilici u Matici hrvatskih odbornika,
- *Kabaret Kasino* u Streljani u Tuškancu,
- *Music Hall* u Nikolićevoj 7. (kasnije Istra),
- *Kabaret Excelsior* je bio na uglu Gajeve i Nikolićeve
- kabare –*Variete*, Ilica 31.

Barovi

„Prijateljice noći“, skupljale su se i po barovima od kojih je najpopularniji bio “Pick” u Draškovićevoj, *Nova pivana*, ulici koji se kasnije preselio na Jelačićev trg br. 6 polukat. “Pick” je imao najbolji ali i najskuplji program.

Popularan je bio i „Klub“ u Ilici, preko puta Bregovite ulice (kasnije Tomićeve) u kojem su se održavale kabaretske predstave. Tu su se davale kabaretske predstave, do deset sati, a poslije muzika za ples do pet ujutro.

Svaki od barova imao je svoje dame, a većina njih je radila cijelu noć.

„Ritz“ na početku Petrinjske otvoren je tridesetih godina, u njemu je svirao najpopularniji violinist u gradu, Vlahović, otac Helge Vlahović. Njega su cijenili i najveći glazbeni autoriteti. Kasnije je bio popularan Bego, koji je još šezdesetih godina svirao u Lovačkom rogu.

„Apolo-bar“ bio je u Ilici, u dvorištu, gdje je danas „Kerempuh“. To je prvi bar koji je imao program s domaćim artistima, pa je zbog toga jeftiniji od drugih, ali i skromniji komfor. Imao je tri separea, koji se nisu grijali, tako da su ljubavni parovi bili prepušteni *vlastitoj toplini*.

Na uglu Palmotićeve i Vlaške bio je bar „Bijela lađa“. Tu je svirala madolinska muzika i točila se otvorena vina.

Svi barovi su imali svoje stalne noćne dame, koje su goste vabile u separee. U svakom separeu obavezno je stajala boca šampanjca, a separe se nije posebno plaćao, bio je uključen u cijenu pića. Cijena prostitutke je bila po slobodnoj nagodbi.

Svratišta-hoteli

- najotmjeniji zagrebački hotel bio je *Hotel Caru austrijskom* Ilica br. 4. Izgradio ga je zagrebački trgovac Emanuel Priester. Pregradnja i novo pročelje izgrađeno je 1866. Potkraj 19. stoljeća (1890) hotel su otkupili trgovci Kastner i Öhler, te ga početkom 20 stoljeća pregradili za potrebe trgovačke kuće, koja je postala najveća i najljepše opremljena u ovom dijelu Europe. Nekadašnji erkeri uklonjeni su 1902., a unutrašnjost je pretvorena, prema planovima arh. Ignjata Fischera, između 1913. i 1915. godine. Pročelje je zamijenjeno 1927/28., a izloge je projektirao 1937. slavni arhitekt Stjepan Planić. Jedinstveno stubište je poslijeratnom adaptacijom (Drugi svjetski rat) nestalo. Franjo Öhler, potomak osnivača, pružao je u vrijeme Drugog svjetskog rata aktivan otpor nacizmu, bio je uhićen i deportiran u koncentracijski logor Buchenwald, gdje je i umro (Vlast NDH zaplijenila je 1942. udio Franje Öhlera i posredovanjem Zadruge hrvatskog radiše prodala ga Josipu Grgiću. Potom je 6. prosinca 1945 u Ilici 4. otvorena robna kuća - Narodni magazin - NaMa. Danas je to - nekadašnji ponos Zagreba – hrvatski Harrods (Ilica br. 4 i 6.). U njemu je odsjedala najotmjenija publika, priređivani banketi i plesovi te razne zabavne priredbe. Godine 1877. u hotelu „Car austrijski“ bila je proslava 300- godišnjice slikara Julija Klovića uz električno svjetlo koje je hotel uveo prvi u Zagrebu.



Ilica 4, Robna kuća Kastner i Öhler oko 1930.

Odmah do njega u Ilica br. 6. bio je:

- jednokatni hotel *K ugarskoj kruni*. Ime dobio stvaranjem unije s Mađarima što je kasnije, poslije razočarenja u Mađare, izmijenjeno u "Grand hotel". Sagrađen je 1867.

Ova dva hotela bila su svratišta za aristokraciju, visoke činovnike i oficire najvišega ranga.

- Najstariji zagrebački hotel bio je *„Lovački rog"* ili *„Jägerhorn"*. Služio je kao svratište za ljude „srednjeg ranga". Lovački rog imao je takmaca u hotelu „K janjetu" u kome je isto odsjedala publika „srednjeg ranga", obrtnike i trgovce.
- hotel *"Imperijal"* (bivša Ugostiteljska škola, od 1997. Hotelijerska škola) u Frankopanskoj u kojem je otvoren i prvi zagrebački cabaret,
- hotel *"Royal"* u Ilici, poslije Prvog svjetskog rata postao je poznato sastajalište malobrojnih zagrebačkih radikala, u kavani u prizemlju. Taj hotel u Ilici br. 44. izgrađen je 1844. kao hotel *„Pruckner"*. U prvom Ilustriranom vodiču po Zagrebu i njegovoj okolici iz 1891. za ovaj hotel piše:

Staro ugledno svratište prvog reda sa gostioničkom dvoranom i gostioničkim vrtom, kavanom i sa 56 soba za putnike .. Kuhinja na glasu, najbolja pića. Svratištni omnibus dolazi na kolodvor k svakom osobnom vlaku, koji dolazi i odlazi iz Zagreba. U svratištu se dobivaju u svako doba kola za vožnju po „Zagrebu.

Veći hoteli, kao *„Car austrijski"*, *„Prukner"* i *„Imperijal"* posjedovali su omnibuse (velika kola na konjski pogon, kasnije su tako zvali gradske autobuse, stajalište gradskog autobusa bilo je kod današnjeg spomenika Augustu Šenoi) i njime prevozili svoje goste s kolodvora, svi ostali plaćali su 10 krajcera.
- U Teslinoj (Nikolićevoj) ulici nije bilo kuća, a na suprotnoj strani gdje je 1900.g. podignut *Marijin dvor*, nalazila se Pivovara, kasnije krčma (danas ugao Tesline i Gajeve).



Ugao Nikolićeve i Gajeve ulice. Od 1900 tu Marijin dvor od 1900, sagradio ga je Reininghaus. Ovo je ostatak stare gradske pivare, kasnije gostionice Dimlinger



Marijin dvor 1903.



1930.



-Gajeva 10. hotel Kovač



- hotel *Zagreb*, bivša Marovska ulica (danas se tu nalazi tvrtka "Školska knjiga"), do godine 1914. bio je „stundenhotel" (njem. Stunde, čitaj *štunde* – sat; hotel u kojem se sobe mogu iznajmiti na sat-dva (za ljubavne sastanke). Godine 1895. to je bila periferija grada bez plinskih svjetiljki, „opskurno mjesto" kako su kazivali. Uz hotele su u Zagrebu, za najširu publiku, bili poznati „herbergeri" (*njem*. Herberge – sklonište, prenoćište, konačište, svratište).



Pogled sa zgrade kazališta na Marovsku ulicu 1895. U prvom planu je hotel Zagreb. Na mjestu kazališne kavane, izgrađene 1898, nalazi se gradski „marof“ gospodarstvo po kojem se Masarykova ulica nekad zvala *Marovska*.

- *Vuglenarski hotel* – kuća pri ulazu u nekadašnje kino Olimp, zatim Apolo, od 1946. kino Kozara, danas Histrionski dom u Ilici, u kojoj su noćili vuglenari iz Zagorja prodavači drvenog ugljena na Iličkom trgu.



Fotografija iz 1934.g.

Buffet Ivan Ivanšek, iznad buffeta Vuglenarski hotel



- na početku Mesničke *K zlatnom jelenu*, u blizini je bilo svratište *K bijelom volu*,

- na uglu Ilice i Frankopanske nalazila se gostionica i prenoćište *K crncu*,

- hotel *Fiume* i hotel *Slovenac* u Frankopanskoj ulici,
- u Frankopanskoj na broju 13 nalazilo se svratište *Crnom volu*,
- od 1892. u Frankopanskoj 8 djeluje hotel *Imperial*. Od 1963. u zgradi je bila Ugostiteljska škola a danas Hotelijerska škola



Hotel Imperial, Agram

Frankopan-Gasse.

Neuerbautes Hotel I. Ranges.

Vorzügliche Küche.

Ausschank von

Pschorrbräu u. Kaiser-Märzen-Bier

Ivan Kaufmann

1014 Hotelier.

Druck und Verlag von Ign. Granitz in Agr



- na današnjem broju 12 (Frankopanske ulice) nalazila se 1867. gostionica-svratište “Meksikancu”, kasnije je promijenilo ime u „Dalmacija“,

- hotel i restoran *Hranilović* Vlaška br. 9., objekt star 150 godina, poznat kasnije kao restoran *K staroj Vlaškoj*

- hotel *K trim gavranom* na početku Jurišićeve na br. 6 izgrađen je 1898.,
- hotel *"Palace"* otvoren 1891. godine,



Hotel Palace (otvoren 1905. pod imenom *Croatia*, 1907. dodaje ime Palace i naziva se *Palace-Croatia*



Hotel "Palace" početkom prošlog stoljeća

PALACE HOTEL - ZAGREB

Complètement restauré - Potpuno obnovljen - Gänzlich erneuert



Tekuća topla i hladna voda - Centralno grijanje Telefon u sobama

Dizalo - Sobe od Din 40·-

RESTORAN:

Menu ručak Din 18 i 25
„ večera » 14 i 20

Eau courante chaude et froide - Chauffage central. Chaque chambre son téléphone. Ascenseur chambres de Din 40.-

RESTAURANT:

Menu
déjeneur Din 18 et 25·-
dîner » 14 et 20·-

Flies. Kalt- u. Warmwasser Zentralheizung - Jedes Zimmer mit Telephon - Fahrstuhl - Zimmer von Din 40 -

RESTAURANT:

Menu
Mittag Din 18·- u. 25·-
Abend » 14·- u. 20·-



JESTVENIK

RESTAURACIJE

SVRATIŠTA PALAČA „CROATIA“

ZAGREB.

WEIN- & SPEISE-KARTE

RESTAURANT

HÔTEL „PALACE CROATIA“

ZAGREB.

MITO D. GOSTIMIROVIĆ, Hotelier





- hotel *"Esplanade"* otvorena je 22. travnja 1925. godine nakon više od dvije godine izgradnje. Godine 1917., usred rata, osnovano je „Dioničko društvo za izgradnju svratišta i kupališta", koje je tek 1923. raspisalo natječaj za izgradnju hotela. Za to vrijeme bio je najraskošniji hotel u ovom dijelu Europe, sa 200 soba i nekoliko apartmana, te s maksimalnim komforom, u svakoj sobi topla i hladna tekuća voda i telefon. Hotel postaje i obrazovni centra s praktičnom nastavom budućih hotelijera. Da nije bilo Orient Expressa nebi bilo ni hotela Esplanade jer

je svaki grad na kojem je bilo stajalištu morao imati jedan luksuzan hotel za prestižne goste tog vlaka.

Ubrzo je postao susretištem gradske gospode, intelektualne, umjetničke i političke elite, ali i nekom vrstom javnog trga. U to vrijeme hoteli nisu bili toliko skupi, ili se intelektualni rad više cijenio, tek Marija Jurić Zagorka je nekoliko puta, kad je pisala nešto za što joj je trebala ozbiljnija koncentracija, na duže vrijeme unajmljivala sobu u Esplanadi. Na recepciji ju je čekao ključ uvijek iste sobe, soba s tamnim navučenim zavjesama u kojoj je pisala svoje beskrajne priče. Zagrnuta *šlafrokom,* utonula u krevet s brižljivo namještenim jastucima i maskom na očima, počela je pričati svoje priče koje je brižljivo zapisivala daktilografkinja. Karantena stvaralačkog ognja trajala je danima.

Gospodin Dragutin Tadijanović, kao siromašni student, dobio je od tadašnjeg direktora - dvije godine besplatni ručak.

Tramvaj koji je vozio iz Črnomerca /br. 1/ imao je završnu postaju s lijeve strane "Esplanade").

Kao prvog gosta zapisi spominju nekog bogatoga Glücka iz Osijeka. Raskošnu gozbu 1926. uz pjenušac, jastog i kavijar, priredio je bogati Talijan za deset muškaraca i osamdeset žena. Ubrzo po otvaranju hotela u njemu je otvoren i *Golf klub,* nije bilo nikakve veze s golfom, nego s kockanjem s vrlo velikim ulozima. Kockalo se na stolovima za roullet do pola noći, baccara (chemin de fer) poslije pola noći

Prvi elitni ples zagrebačkih novinara održan je u subotu, 4. veljače 1928. godine u Esplanadi s velikim uspjehom. Po uzoru na berlinski Presseball, priređen je kao vrhunac pokladne sezone. Cilj mu je bio namaknuti sredstva za gradnju Novinarskog doma (sagrađen 1929. godine prema projektu arhitekta Brune Bauera). Prisutan je bio tout Zagreb, a Smaragdna dvorana hotela Esplanade bila je stjecište elegantnoga svijeta s mnoštvom dama i odličnika. Ustanovljen je stalni dan datum i mjesto održavanja, 1. veljače i Hotel Esplanade. Novinarski ples se održao kao stalna institucija sve do 1941.

Train Express d'Orient, skraćenim nazivom Orient Express, na relaciji Pariz-Istambul, prevozeći ruske princeze, američke milijardere, grofove, austrijske nadvojvode, istočnjačke prinčeve, političare, poslovne ljude, umjetnike, intelektualce, špijune, pustolove, ... dobio je i nadimak "Vlak kraljeva i kralj vlakova".

Nekoliko vrsta jela i slastica, šampanjcem u kristalnim čašama, sve uz vrhunsku poslugu konobara u bijelim rukavicama i zvuk klavira jedan je dio luksuzne usluge ovog slavnog vlaka – hotela s pet zvijezdica na kotačima. Vrhunac ili zlatno doba Orijent Expressa bio u 1920-ima i 30-ima kada se najviše svjetskih moćnika i uglednika vozilo tim vlakom na putu od Pariza do Istanbula. Kuhari vlaka koji su pripremali i osmišljavali jela zemalja kroz koje su prolazili, u 68 sati (više od 3000 km) koliko je trajalo putovanje, bili su po svojoj stručnosti cijenjeniji od svojih kolega iz „običnih" restorana ili hotela. Svježe namirnice utovarivali su gotovo na svakoj stanici.

Mnogi od tih putnika prenoćili su i u palači na glavnoj željezničkoj stanici grada Zagreba u hotelu koji im je pružao neviđenu udobnost i raskoš tog vremena - hotelu Esplanade. Hotelske knjige bilježe nam boravak slavnih ličnosti kao npr. Josephinu Baker, španjolskog kralja Alfonsa XIII., princa od Nepala, britansku kraljicu Elizabete II. (navodno bila oduševljena oradom na dalmatinski način), glumca Vladimira Gajdarova, glumicu Astu Nielsen, egipatskog kralja Abbasa Hilmu, književnika Jules Romainsa, Lady Ashby, predsjednike Gamal Abdel Naser (jeo srneći hrbat à la wild), Nikita Sergejević Hruščov (navodno obožavao patku u crvenom zelju), Leonid Iljič Brežnjev (jeo srneći hrbat u mandarinama), Richard Nixon, glumac Orson Welles, Paul McCartney, Mick Jagger, …

.

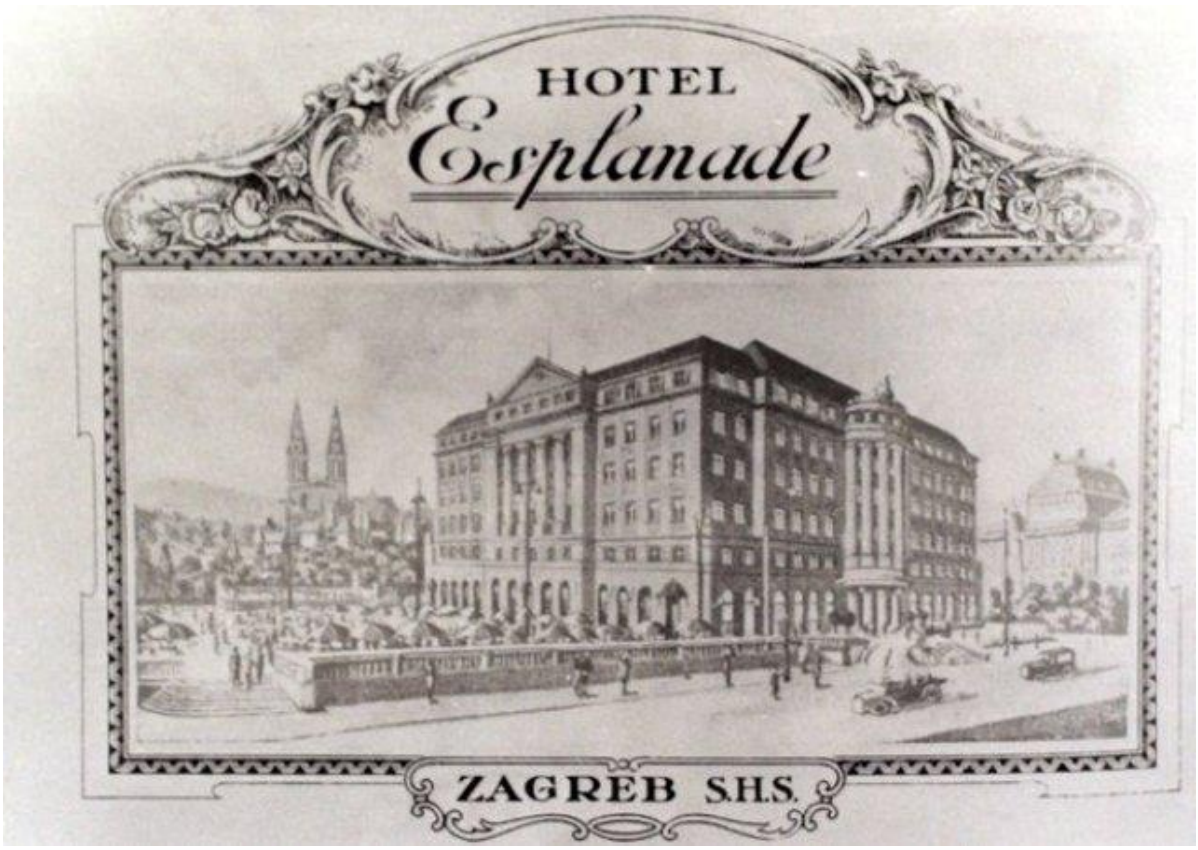


Orient-Expressa više nema, ali Esplanade je ovdje. Doduše obnova 2004. godine odnijela je „zagrebački štih“ i nema više prave hotelske prošlosti – duha vremena dvadesetih godina prošlog stoljeća – art decoa, kad je sve (od stolica, stolova i zahodske školjke) izražavalo „duh vremena“ njegovog nastajanja.

Hotel Esplanade, Palace i restauracija Šumski dvor bila su mjesta susreta s drugim književnicima i mjesta opuštanja našeg najpoznatijeg erudita i

književnika, gospodina Miroslava „Fritza“ Krleže, koji je sarkastično primijetio kako Balkan počinje s istočne strane kavanske terase Hotela Esplanade. Za šoviniste i frustrirane tipove, od Austrije sve do Grčke i Turske, Balkan se redovito nalazi istočnije od države ili pokrajine u kojoj žive. Za Krležu je bio istočnije od kavane koju je volio, tako da u njegovim riječima, ipak, mora biti neke dublje istine.

Kao standardnu ponudu hotel je uveo - *štrukle* - njegov dugogodišnji direktor g. Branko Jakopović (legenda zagrebačkog hotelijerstva; počeo je kao hotelski piccolo), govori se da je naviše štrukli pojeo Orson Welles – 22 odjednom. Josip Broz Tito osim štrukli redovito je konzumirao i poznate hotelske – češnjovke, ali ni domaći bažul (grah) nije mu bio stran.







Hotel Esplanada, s originalnom terasom, a projektirao ju je Dionis Sunko 1925. godine



Hotel Esplanade 1935 (hotel otvoren 1925 s 200 soba
Danas: The Leading Hotels oft he World.







Taverna Rustica (Hotel Esplanade)



Restoran Rubin (Hotel Esplanade)



Hotel Esplanade



Taverna Rustica Esplanade



Hotel Esplanade 1968.

- hotel *"Milinov"* (danas "Dubrovnik") otvoren je 1929. godine. Ime vlasnika Svete Milinov hotel je nosio deset godina, a 1939. kupila ga je Dubrovačka slobodna plovidba i od tada su ga Zagrepčani i prozvali „dalmoškim hotelom", jer su gotovo svi južnjaci za dolazak u Zagreb odsjedali u Dubrovniku, „jer im je bilo sve pri ruci i nisu morali daleko pješačiti"

U njemu se švercao i hercegovački duhan kako pričaju stari purgeri.

Ispred hotela, pedesetih godina, nastala je i danas nadaleko poznata „špica". Špica je bila okupljalište nogometnih navijača, zagrebački rečeno - drukera i kibica. Večernje rasprave o odigranim ili najavljenim utakmicama bile su često i više nego temperamentne. Na špici su se znali pojavljivati i nogometni asovi. Kasnije su pravo glasa dobili i ostali športaši, a naročito – rukometaši i košarkaši. Godine 1971. mnogi redoviti posjetitelji špice dobili su i po „plećima" zbog buđenja i osjećaja nacionalne pripadnosti.



ZAGREB

Jugoslavija

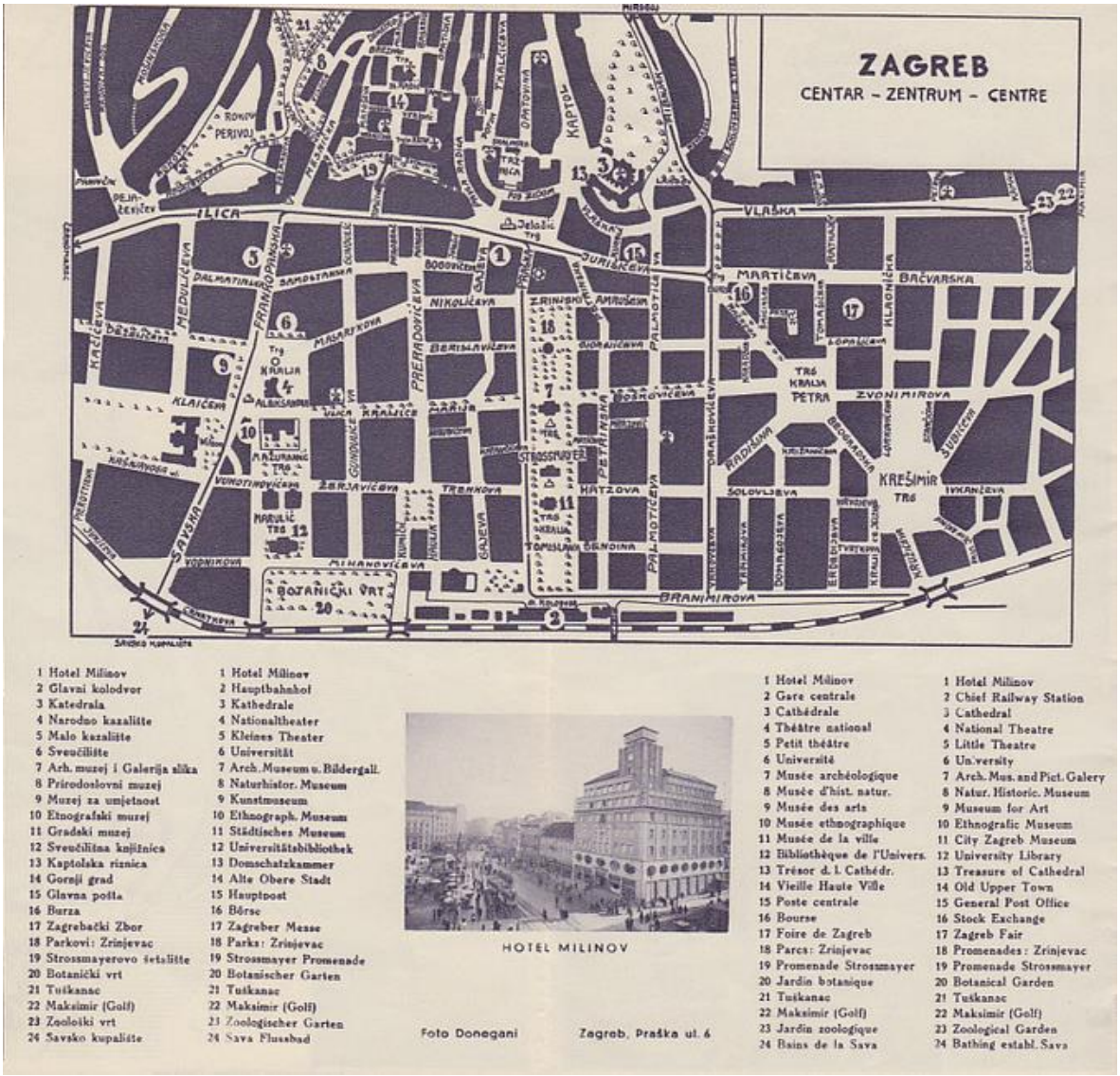


HOTEL MILINOV

Telegr.: Milinov

Telefon: 5959, 5960, 5961





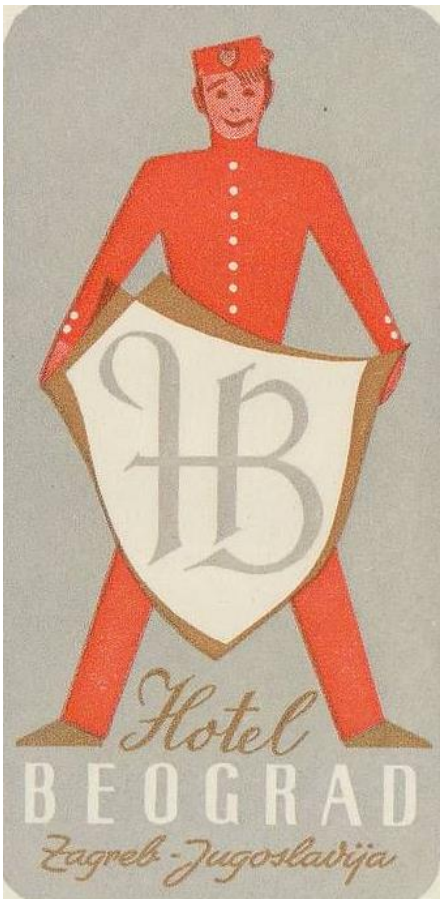
1929. godine Zagreb je brojio 18 hotela s ukupno 1213 postelja. Broj turista iznosio je 107 987, a broj noćenja 549 935.

Hotel Astoria

Aleksandar Freudenreich, hrvatski arhitekt, kazališni djelatnik i pisac (Zagreb, 21. XI. 1892 – Zagreb, 22. VI. 1974). Projektirao je hotel Astoria u Petrinjskoj 71, 1938 godine za Štefaniju Ferderber.

Hotel se zvao Beograd i imao četiri zvjezdice.



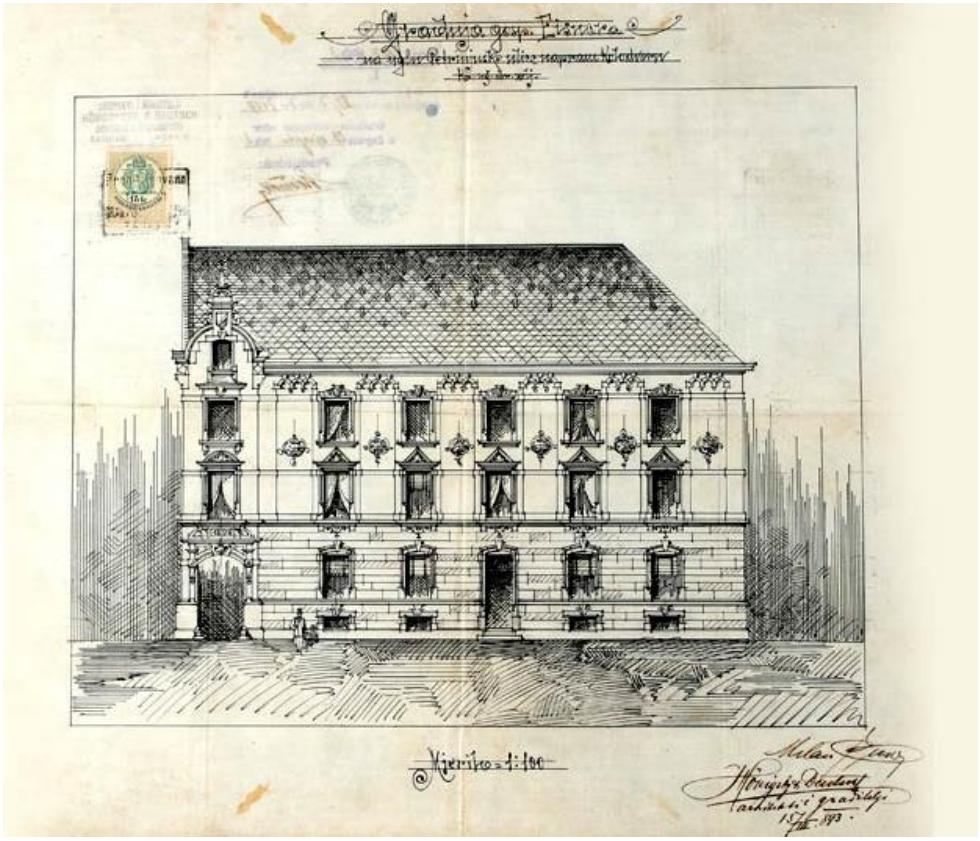

Hotel
BEOGRAD
Zagreb-Jugoslavija


HOTEL „BEOGRAD"
ZAGREB-JUGOSLAVIJA


HOTEL ASTORIA

Hotel Central

Dvokatnica g. E. Eiswera, sagrađena je 1893. godine, preuređena 1952., a već 1959. hotel je dograđen, prema zamisli arh. Vladimir Ugrenović 1957. Današnji izgled dobiva 1996., klimatiziran 2001., a posljednji put je renoviran 2004.



Zgrada je u povijesti imala višestruku namjenu, najprije je bila svratište s restoranom Amerika i vinskim podrumopm. Od 1930. g. Antun Gregorić je vodio hotel do zatvaranja 1947.



Svratište Central prije izgradnje hotela 1930.





Hotel Central

Hotel Jadran

Jedan od najstarijih zagrebačkih hotela, *Jadran* u Vlaškoj ulici 50, izgrađen je 1940-ih godina,. Veće adaptacije i nadogradnju imao je 1981. i kasnije 2012.-2013.



Motel Zagreb, u neposrednoj blizini Zagrebačkog velesajma i jezera Bundek – izgrađen je 1959.

Izvorno iz prospekta:

Smješten je nasuprot istočnoj strani Zagrebačkog velesajma, nedaleko mosta Slobode. Motel ima 84 ležaja u jednokrevetnim i dvokrevetnim sobama, tuš i WC. Uz restauraciju se nalazi i terasa, te vlastito parkiralište za autobuse i automobile. Restauracija ima 100 sjedećih mjesta u zatvorenom i 120 na otvorenom prostoru, kao i dvoranu za grupe do 15 osoba.

Odrezak ala motel Zagreb

Teleći odrezak se rastuće, malo posoli i premaže senfom. Na polovicu odreska se stavi komadić šunke i komadić sira, zatim se druga polovica preklopi i pričvrsti. Prži se na laganoj vatri. Kad je odrezak pečen, višak ulja se odlije, odrezak se malo pobrašni i zalije temeljcem. Servira se na plitici na koju se stavi pirjana riža i na nju odrezak, te se sve prelije umakom koji pusti teletina. Šampinjoni pečeni na žaru stave se na odrezak, koji se ukrasi svježom paprikom i rajčicom.











- 1959. godine otvoren je hotel *"International"* na Trnju.







Hotel International





Restauracija hotela International

Hotel Laguna otvoren je 1973.

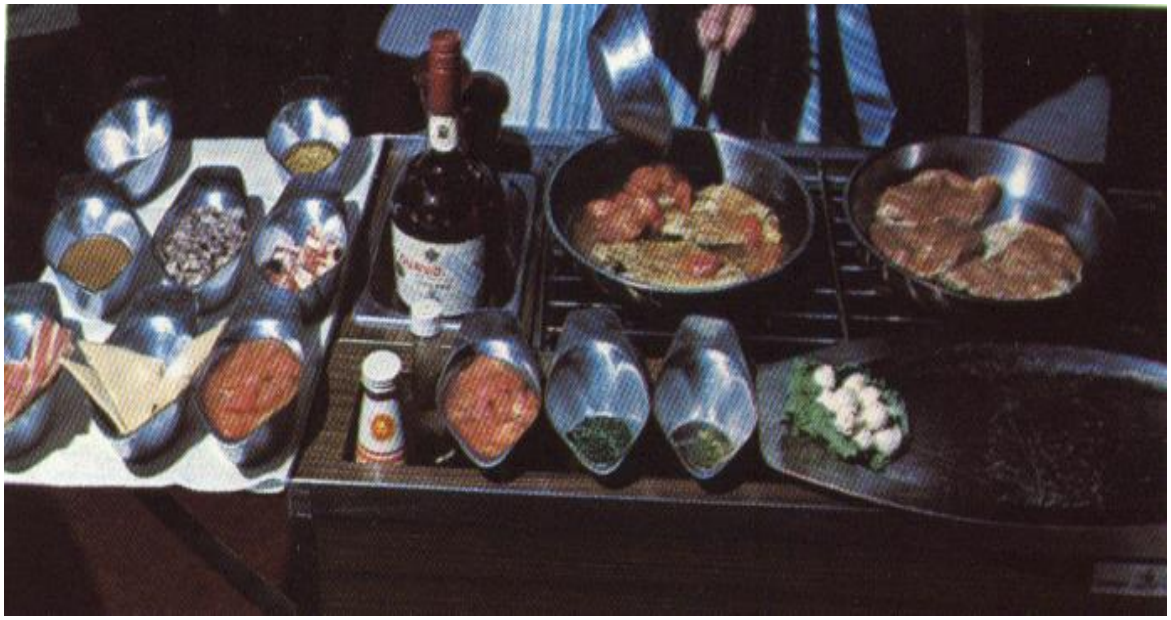


Iz prospekta nakon otvaranje možemo pročitati:

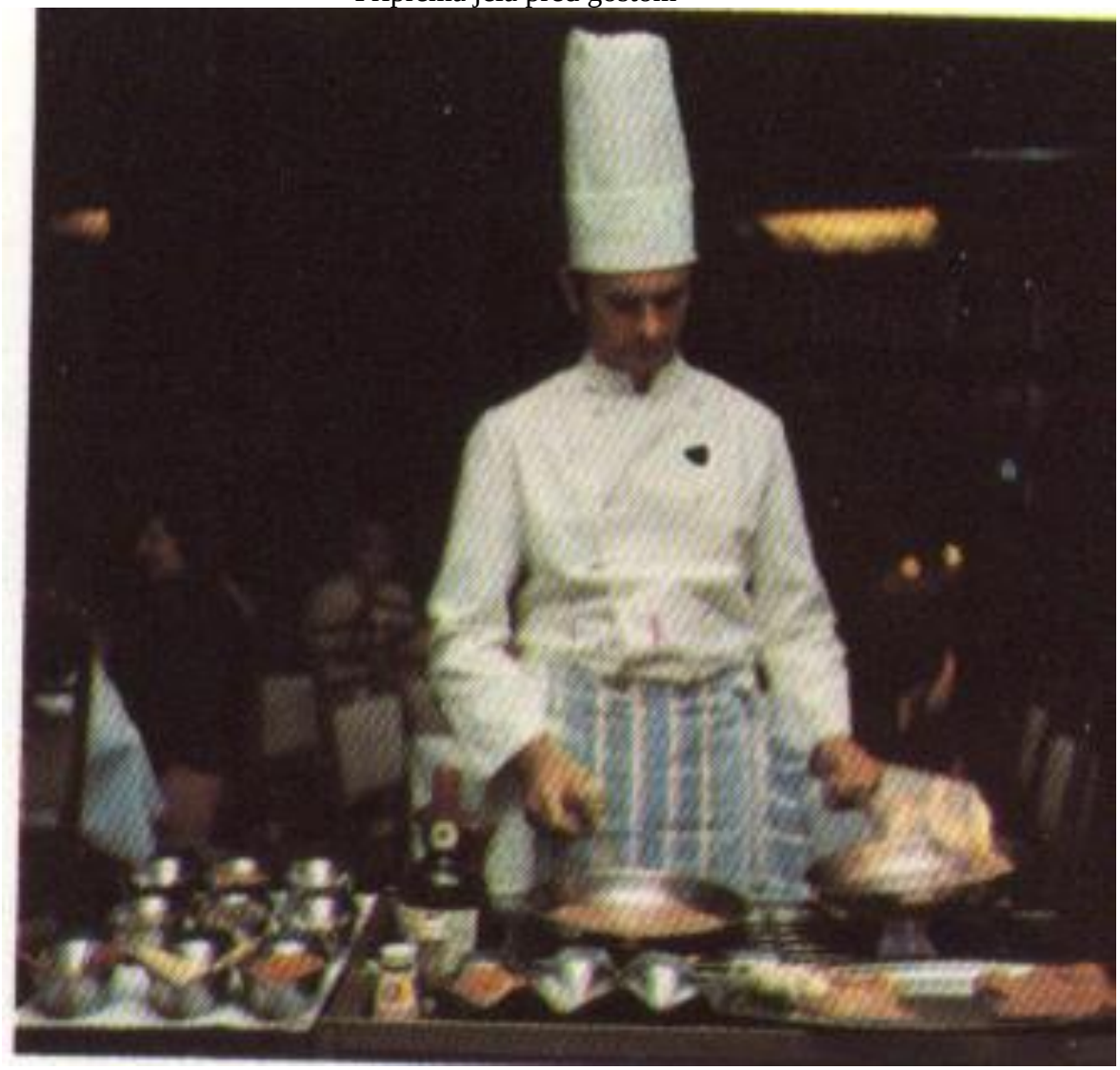
Smješten u mirnom dijelu Trešnjevke, ima 200 ležaja u sobama B kategorije. Hotel raspolaže restauracijom i aperitiv-barom intimnog ugođaja, s odvojenim prostorima. Poznat je po vrlo kvalitetnoj kuhinji i bogato opskrbljenim aperitiv-barom, s velikim izborom istarskih sortnih vina. Uz ostale specijalitete jelovnik ističe izvorna istarska jela. Za vrijeme večere tiha glazba orgulja do 23 sata.

Teleći „motovunski„ odrezak

Za četiri osobe – Odrezak (0,64 kg) se stavi u tavu i prepeče. Kad je odrezak pečen, stavi se rajčica (0,20), zatim pršut (0,12), ovčji sir (0,12) i šampinjoni (0,12) te se sve propirja. Za prilog se daje kelj i krumpir na istarski način, kelj stavimo na maslinovo ulje, zatim se stavi pršut i sir i krumpir. Sve zajedno se izmiješa, zagrije i daje uz odrezak.

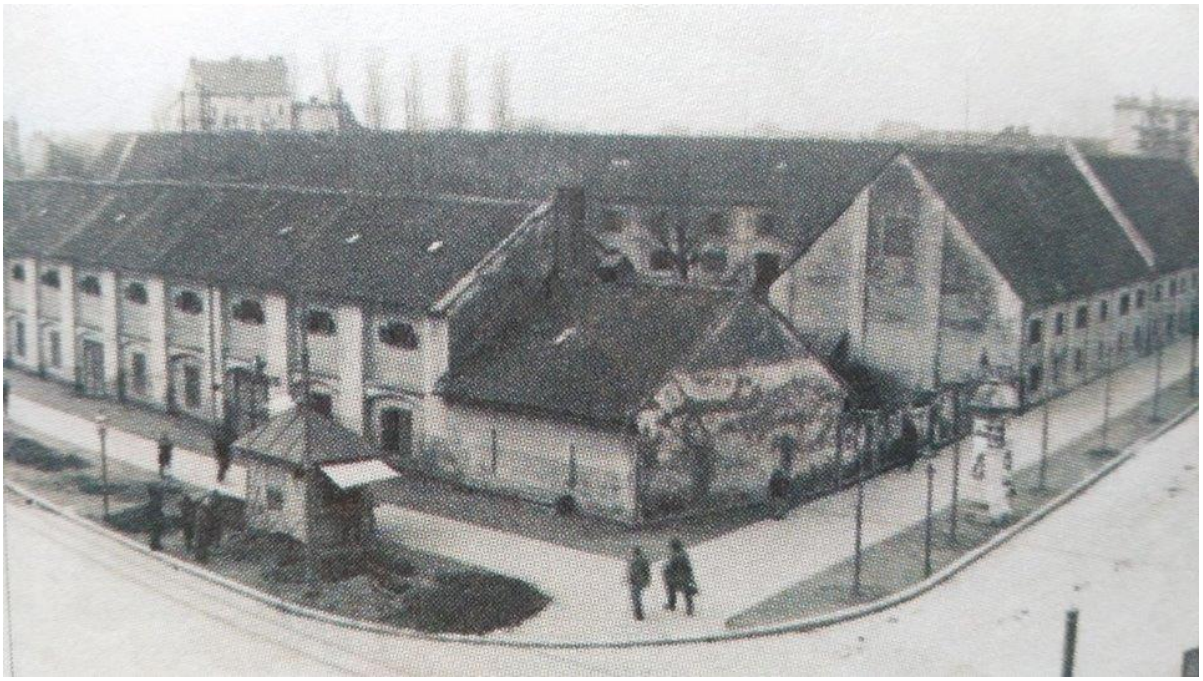


Priprema jela pred gostom





- Godine 1975. otvoren je hotel *"Inter-Continental"* (OPERA, zatim Westin), prvi u Zagrebu najviše kategorije. S kapacitetom od gotovo 900 postelja navedeni je hotel do danas ostao najveći zagrebački objekt za smještaj turista. Turistička ponuda kvalitetnog smještaja dodatno je upotpunjena otvaranjem novoizgrađenog dijela hotela *Dubrovnik* u Gajevoj ulici, u najstrožem gradskom središtu.



Vojni opskrbni magazin i pekara, Savska 2, oko 1930., izgrađen 1822., srušen 1970.
1975. na tom mjestu sagrađen hotel Inter Continental (danas Westin), a 1980.
Pogonska zgrada Elektre.



Hotel Inter-Continental (Opera, Westin)



Taverna Grič Hotel Inter-Continental



Restoran Opera Hotel Inter-Continental

Tendencija lociranja hotela u udaljenijim gradskim četvrtima nastavila se otvaranjem:

- motela *Plitvice* na zagrebačkoj zaobilaznici (1984.), kao i renoviranjem postojećih i otvaranjem novih hotela u sklopu priprema za održavanje Univerzijade 1987. godine,
- otvaranje hotela *Panorama* (danas *Four points*) kraj Doma sportova,
- hotela *I* u Remetincu, hotela *Union*, danas *Holiday* u Jankomiru, te renoviranje hotela „Esplanade“,
- hotelski kapaciteti pojavljuju se i na omiljenom izletištu Zagrepčana, Medvednici, gdje su izgrađeni hotel *Tomislavov dom* i *Hunjka*, danas *Janica*.

Kompleks motel “Plitvice”, izgrađen tijekom 1983.-1984., nalazi se na zagrebačkoj obilaznici na desetom kilometru od Zagreba na autocesti Ljubljana-Beograd (2 km od Jankomirske petlje prema Beogradu) kod Lučkog.

Pješački nadvožnjak preko kolnika, vjerojatno prvi takav izgrađen u Hrvatskoj, zatvoren je sa svih strana i služi kao komunikacija za turiste i posjetitelje između motela i restorana, i kafića s druge strane autoceste uz koje su manji restorani i samoposluge.





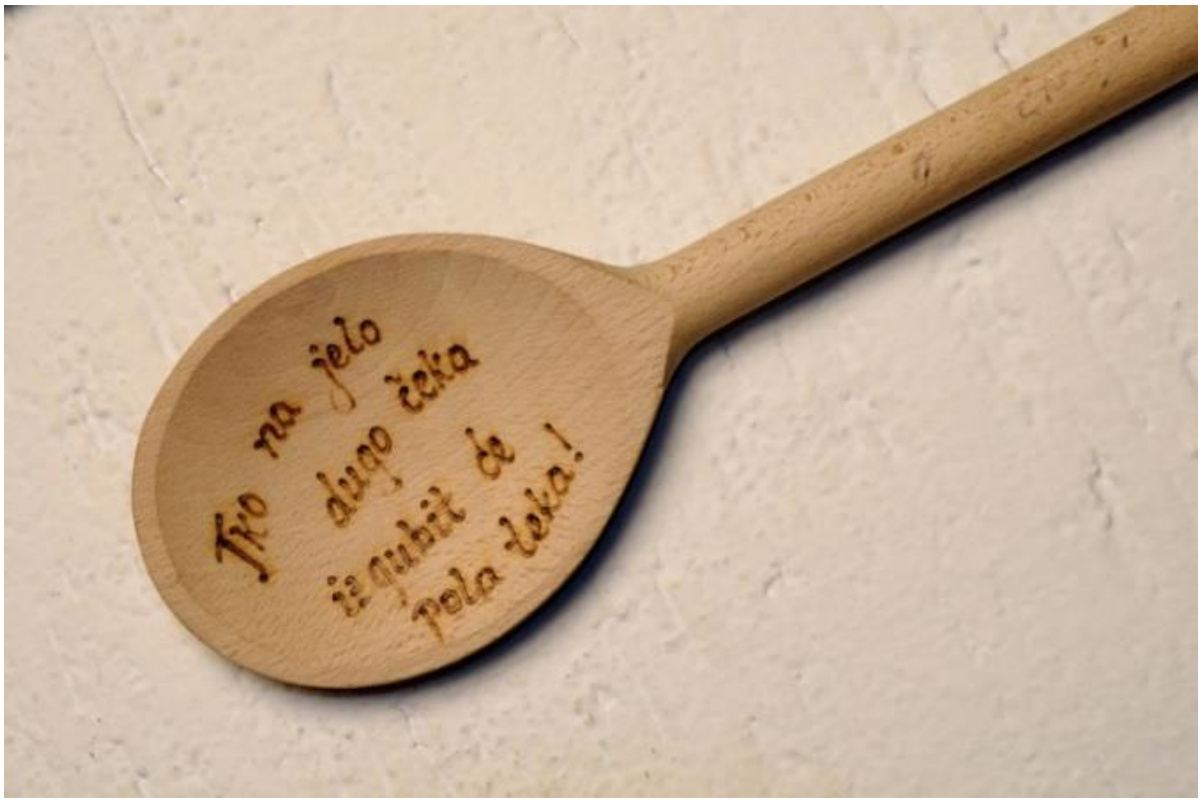


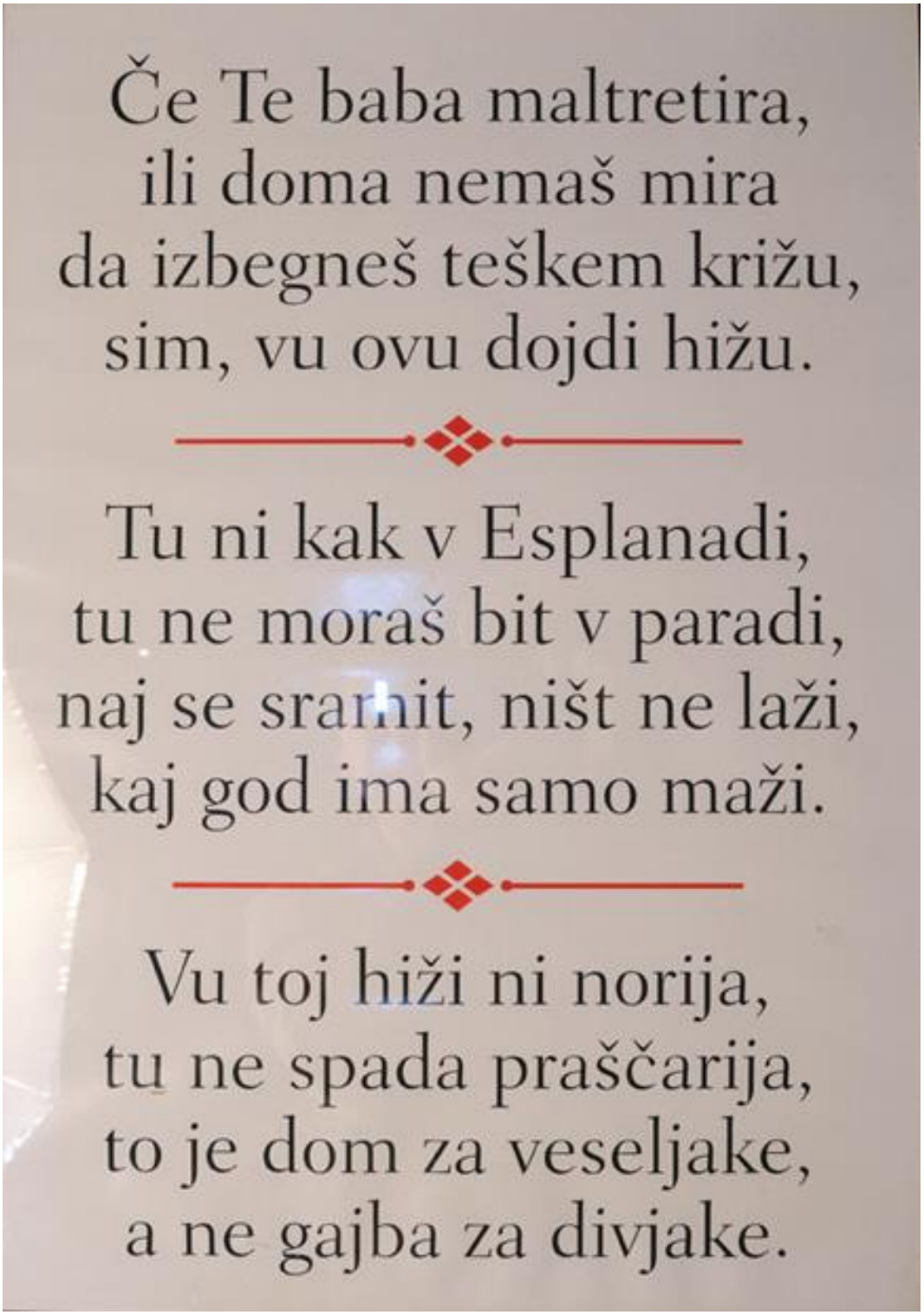
U mnogima od tih krčmi, gostionicama i restauracijama, koje su bile ukrašene i "cimerom", nalazili su se u unutrašnjosti na zidovima i različiti stihovi, kao npr.:

Ak te žiga v kostmi popij pehar vina - kaj vino je još navek najbolša Medicina

Kad ti suho grlo gori - kad te huda žedja mori tad ti podaj grlu žednu – jošter jednu

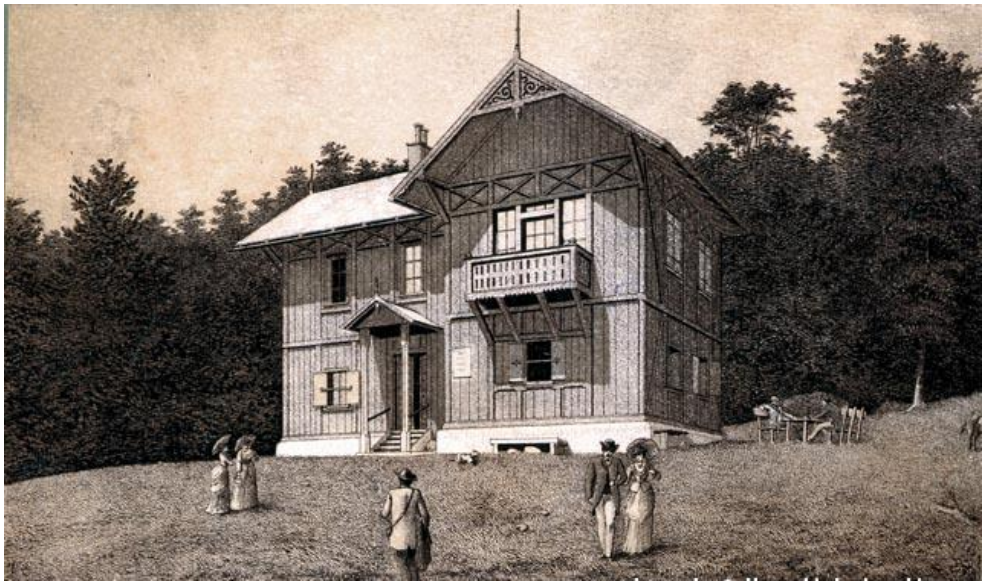
Kulko kaplic, tulko let
Kume moj dragi daj se napi
Naj bu Kranjec al Horvat - saki pije vino rad
Nejdi kume mimo, tu je dobro vino
Pij ga! Em se ne buš zadavil; se vino nema kosti!
Piješ umireš - ne piješ opet umireš - onda je bolše piti pak umreti
Pijmo bračo vino rujno, doma našeg divni rad




Če Te baba maltretira,
ili doma nemaš mira
da izbegneš teškem križu,
sim, vu ovu dojdi hižu.
Tu ni kak v Esplanadi,
tu ne moraš bit v paradi,
naj se sramit, ništ ne laži,
kaj god ima samo maži.
Vu toj hiži ni norija,
tu ne spada praščarija,
to je dom za veseljake,
a ne gajba za divjake.


Čovjek se pozna
u tri slučaja:
u jelu, u bogatstvu
i u pijanstvu.

Sljeme – pluća grada Zagreba pružaju smještaj i „zagrebačke oblizeke“ u slijedećim objektima



„Gradska kuća“ na Sljemenu, naš prvi planinarski dom



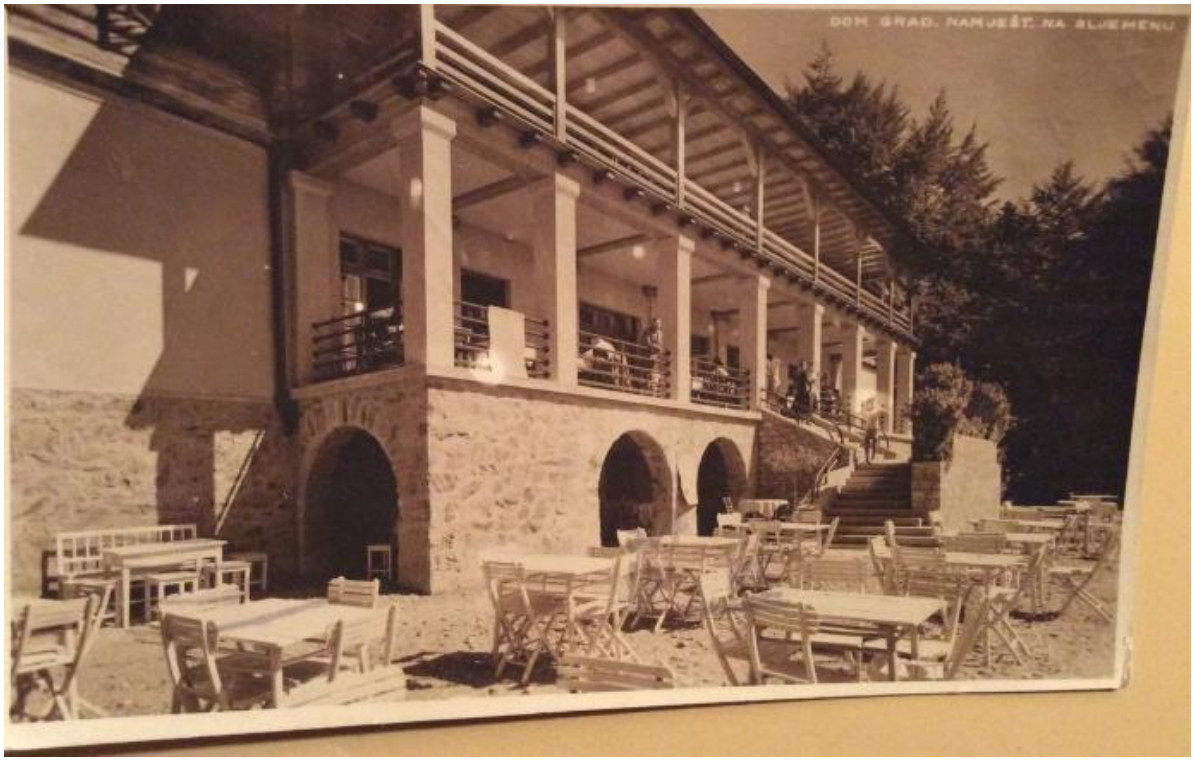
1928.

HPD (Hrvatski planinarski savez) je već u svojim počecima planirao izgradnju planinarske kuće na Sljemenu iznad Zagreba, što je ostvario 22. prosinca 1877. Kod *sljemenskog izvora* (ispod tzv. Činovničke livade) sagrađena je kuća s dvostrukom namjenom: u prizemlju stan lugara, a prvi je kat namijenjen HPD-u. Odatle i njezino popularno ime „Gradska kuća“.

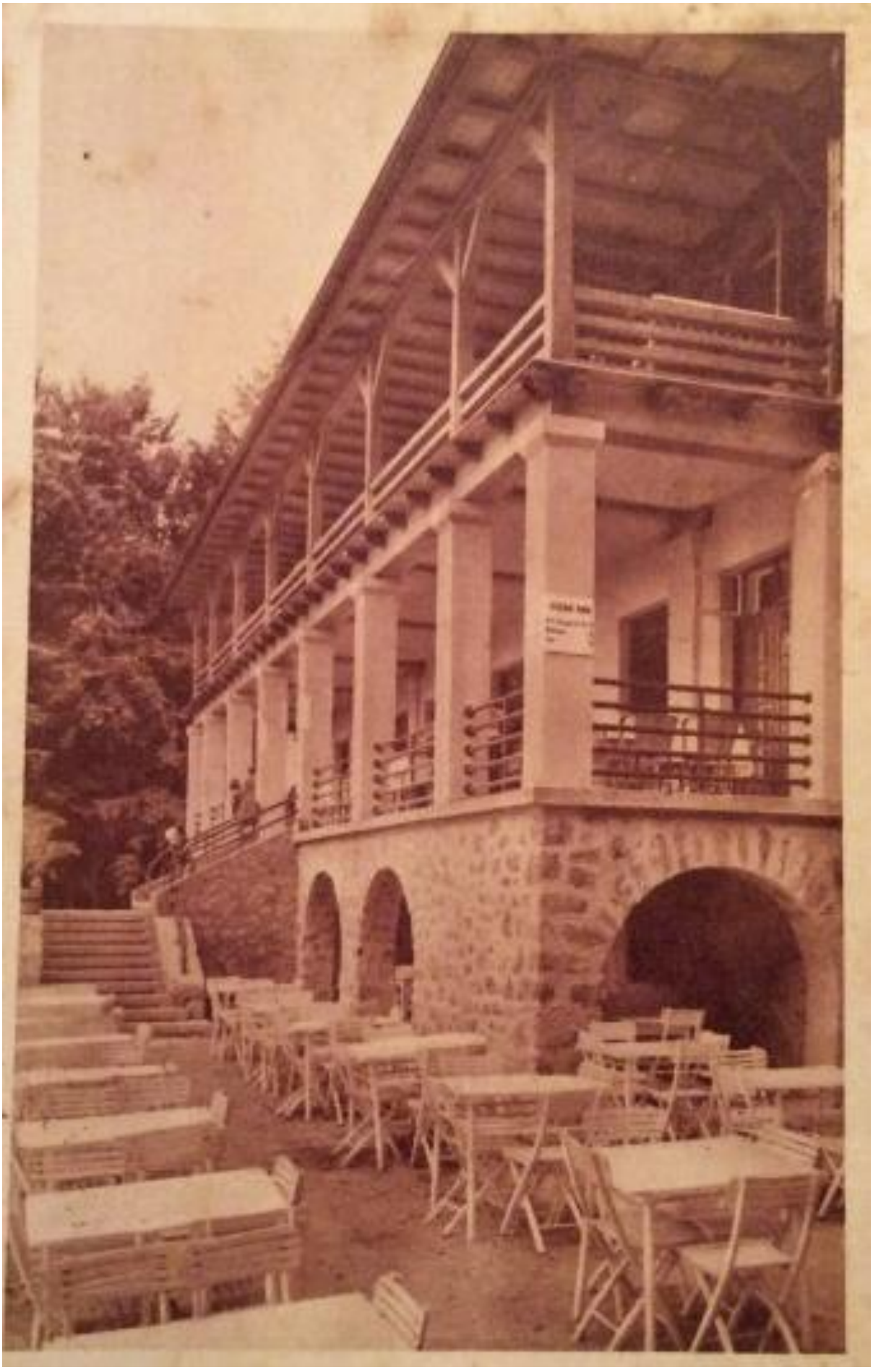


Ovako je bilo davne 1899.

Dom Željezničar (Činovnički dom) ili *Željezničko odmaralište „Sljeme“* izgrađeno je 1928. godine kao dom činovnika grada Zagreba, a nakon toga je došao pod upravu ŽTP Zagreb. Bio je omiljeno odredište mnogih planinara, posebice skijaša u zimskim mjesecima. Samo nekoliko stotina metara sjeverno od doma nalazi se poznata "Činovnička livada".



Dom gradskih namještenika 1933.





1960-tih





- Tomislavov dom, stalno otvoren,
- Pansion Medvednica, stalno otvoren,
- Hotel „Janica“ stalno otvoren,
- Planinarski dom "Grafičar" izgradilo je 1954. godine planinarsko društvo "Grafičar ". Nalazi se na uzvisini zvanoj Rudarsko sedlo

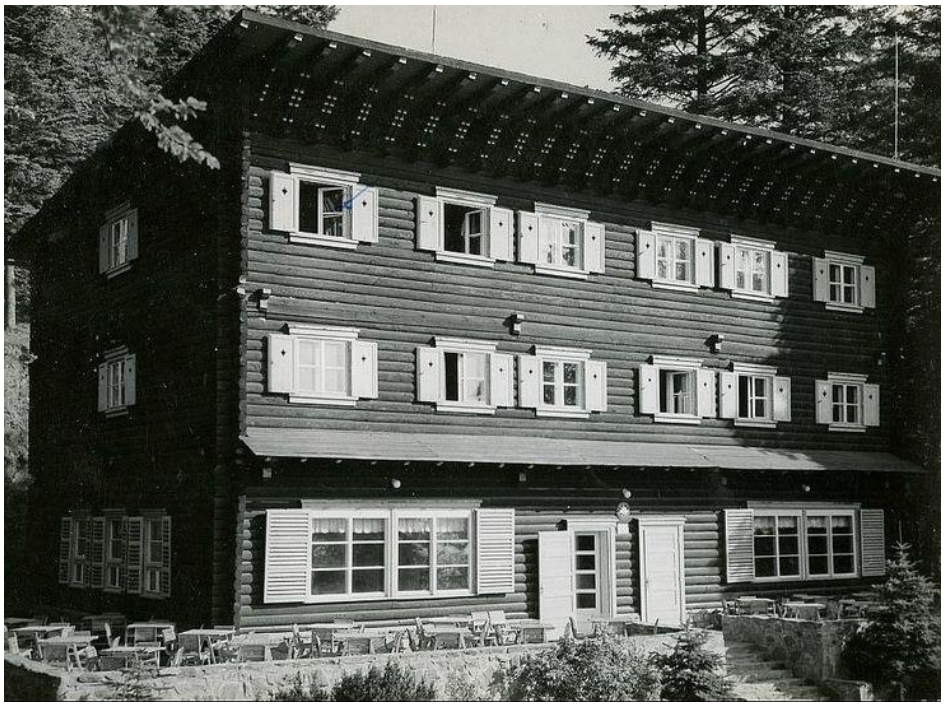


Grafičar



Grafičar 1970-tih

- Planinarski dom *Runolist* sagradilo je 1936. godine Planinarsko društvo " Runolist" prema projektu arhitekta Vladimira Streka.



Runolist 1958

Puntijarka, Dom „Ivan Pačkovski“ predstavlja ponos HPD „Zagreb-Matica“, izgrađen je 1950.-ih godina.



Izletište Puntijarka Sljeme

Planinarski domovi otvoreni vikendom ili po najavi:

- „Risnjak“ (otvoren vikendom)
- „Dom na Kladeščici“ (otvoren po najavi)
- „Glavica“ (otvoren po najavi)
- „Kameni svati“ (otvoren po najavi)
- „Kuća na Grohotu“ (otvoren po najavi)
- „Lipa-Rog“ (otvoren po najavi)
- „Lojzekov dom“ (otvoren po najavi)

U rujnu 2006. otvoreno je apartmanska kuća Snježna kraljica s četiri zvjezdice na mjestu bivšeg doma Doma izviđača. Ime doma je po Janici Kostelić – našoj „snježnoj kraljici“ koja je tijekom slaloma Svjetskog kupa dobila i svoju istoimenu tortu. Slastičarski tim pod vodstvom gospođe Matije Šimić osmislio je tortu od kestena i šlaga, koja simbolizira sljemenske šume i snježnu stazu na kojoj je Janica „ko doma“.

Snježna Kraljica

Biskvit: 3 jaja, 90 g smeđeg šećera, 90 g brašna, 0,1 dl ulja,
Nadjev: 650 g kesten pirea, 200 g parfea, 0,8 dl mlijeka, 2 žumanca, 40 g smeđeg šećera, 3,5 dl šlaga
Dekoracija: 100 g kesten pirea, 50 d čokolade
Preljev: 100 g smeđeg šećera, 1 dl vode, 1 limun

Za pripremu biskvita istucite 3 bjelanca i dodajte 90 g smeđeg šećera, a kad su dovoljno tučeni, dodajte tri žumanca te 90 g brašna. Lagano promiješajte i stavite na pleh promjera 30 cm, pecite u zagrijanoj pećnici, na 180 ºC 10 minuta. Za parfe kremu potrebno je 0,8 dl mlijeka u koje ćete dodati 2 žumanca, 40 grama smeđeg šećera, 1 vanilin šećer i 20 g želatine. 1,5 dl mlijeka zakuhajte i kad zakuha, ulijte u smjesu za parfe, dobro izmiješajte i kuhajte još 3 minute. Kad se smjesa ohladi, dodajte 450 g kestena, izmiješajte te dodajte još 350 g tučenog slatkog vrhnja. Stavite u kalup na podlogu od kestena.

Dragutin Hirz - Stari Zagreb

„BLAŽENA VREMENA U ZAGREBU“

Stare zagrebačke korjenike pomalo izumiru; Zagrebčana u duboko starosti ima već malo. Valja ih potražiti u Novoj Vesi, Vlaškoj ulici, pa tamo oko Sv. Duha i na Lašćini, da ti pričaju o zlatnim i blaženim vremenima Zagreba, da ti pričaju, kako su u ljubavi i slozi živjeli i uživali, jer bijaše sve jeftino, dok se današnjim cienama i novim mjerama ne mogu nikako prilagoditi. Nema „polića“ ni „holbe“, nema „centa“ i „funte“, nema „vedra“ ni maloga ni velikoga, ni polovnjaka, nema „klaftra“ ni „rifa“, sve su to „pojele“ nove mjere. Nema „jeftina“ grunta, nema dobra sukna ni platna, dobrih platnenih rubaca, ne valja koža, ni podplati, a o puranima, pilićima, odojcima, drvima, neće stari purgar ni da govori.
Kad ti se izjada, duboko će uzdahnuti i reći: „Ah, dragi gospon, gde su naša blažena vremena!“ pak ti onda izpričati tržne ciene i opisati svoj bivši zadovoljni purgarski život, kad je svaki imao, kad je svaki živio. Kad bi takovu dobroćudnu starcu, kojemu se već oko stakleni i ruka drkće, poznata bila poviest grada Zagreba, znao bi, da bijaše još boljih, još blaženijih vremena prama kojima je on živio „skupo“.
Navesti ćemo nekoliko primjera!
1456. Sebastijan zvan Ljubak i Dimitar, krojač, zalažu svoju zidanu kuću sa pristajalištima, sinu Benku Požežaninu ljevaru i meštru zvonova u Zagrebu za 8 forinta u zlatu.
Godine 1504. prodala je Jelka, udova uzdara Blaža svoju drvenu kuću sa nuzgrednim sgradama novom gradjaninu Marku Severu za 5 i 1/2 forinta u zlatu, a Ana udova Pavla literata, svoj vrt za 1 i 1/2 forinta u zlatu.
U Maksimirskoj restauraciji, obitelj Hanus, 1905.
Uršula, kći Martina Stanše, prodala je 25. lipnja g. 1504. Matiji sa Vrhovca jednu čest svoga vinograda za 60 novč., a kuću za 6 for.
Godine 1505. prodaje Nikola Šimunović, prevendar prvostolne crkve svoje zemlje u gradskoj općini krojaču Martinu Radlinu za 5 for. u zlatu.
Iste godine na dan 20. listopada prodao je Ivan Sinek i Jelka, udova Matije Škriljaka iz Šoštarske ulice na viećnici 2 česti vinograda Petru Ilič komu za 4 i 1/2 for. u zlatu, a novac su darovali župnom uredu, da pokrije krov sv. Margarete.
Godine 1508. 19. siečnja kupio je Fabijan Milin od nekoga Gjure šumu za 3 for.
Nikola Čavlović imao je u Šoštarskoj ulici pusti grunt od polovine kućišta i prodao ga za 3 for.
Godine 1517. 2. siečnja prodali su uzdar Ivan i žena mu Kata svoj vinograd za 13 for., a g. 1520. istoga mjeseca prodao je Zagrebčanin Fabijan Milin gradskomu žitelju Iliji iz Crkvišćta svoju šumu na Vrhovcu za 5 for. i svoju kuću sa sgradama i vrtom za 3 for. u zlatu, koju mu je svotu točno izplatio! (Po Tkalčiću.)

Kako se je živjelo u XVII. vieku to nam opisuje jezuita Juraj Habdelić, zagrebački propovjednik, rodom iz Čića u plemenitom našem Turopolju, koji je poznat i kao odličan književnik.

Stari su Zagrebčani prije dva vieka pili na svojim gostbama lutemberžko i španjolsko vino, nasladjivali se mletačkim slasticama, jeli dunavske i morske ribe, koje bi zasladili oštrigama. Habdelić im nije zabranio, da se hrane tustom govedinom, masnim zeljem ili ukuhanom slaninom, ali mu nije išlo u glavu, da su na svakoj časti morali imati jarebica, prepelica, od riba kečiga i tokovine iz Dunava, koje bi zalievali slatkim muškatom.

Tako su živjeli svi naši bogataši, a tražili bi onakova jela, koja se riedko dobivaju. Za obilat i biran objed morali su se brinuti: dvorski, komornici, šafari, špani, sluge i dekle. Na stolu nije bila samo ovčina, bravetina, kuretina (kokoševina) i gusetina, već je to sve imalo biti pripravljeno osobitim načinom. Zdjele su se morale upravo „gnjesti na stolu za mjesto...“.

Bilo je tu pašteta, nacifranih torta, rakova, po dvie tri salate, žaladija (hladetina) i marinada, a sve to za vrieme posta! Često se objed pomiešao s večerom, pa se uživalo do desete, dvanaeste ure i dulje, dapače „stresajuć se peharci, vlekli se tanci, doklam zorja noć od dneva luči“.

Ali nije ovaj običaj bio samo kod velike gospode, nego i kod „purgara“ i „slobodnjaka“. Krojači, krznari, gumbari i drugi majstori stavljali bi na stol po devet jela, kad su jednog jedinog djetića „oslobajali“. Da se je pilo i nazdravljalo samo se sobom kaže, pa nam Habdelić pripovieda, da su 156 gostovi na takvim terevenkama odabirali najpoznatije vinopije, pa im namigivali, da se drže, jednoga ili drugoga gosta, te od njega „napijanjem „njemu stvar učine, da od stola teško stati more“, a kad ustane, onda pada, pa razbija glavu, a prebija ruku, nogu ili rebro. Takvi negda harci dohajaju s peharci! – uzdiše oslojedjeni moralizator, pa dodaje: „To je gostinsko prijateljstvo medj kršćeniki, kakvoga ni Turki, ni Židovi, ni poganini ne bi trpeli!“.

Osobito im je godilo, kad su mogli opiti domaćina.

Tu su „obhajali“ veliki pehari i „polpintene“ kupe, te su stali „gazdu do te dobe trkati, doklam mu pamet, negda i zdravlje s tela i z duše strkaju, ne prez velikoga smeha sveh gostov...“. I tu priča Habdelić jedan slučaj, što mu ga je neki „plemeniti človek je li hvalil, je li tužil, kteri je drugače bilo znal pehare zvračati“. Na nekoj imendanskoj proslavi bacilo je cielo društvo oko na jednoga duhovnika. I neki se „plemenitaš“ dade na posao, da svećenika opije nazdravljanjem. Ovaj se u prvi mah opirao, jer „duhovniki nesu privučeni tuliko zdravic sprovajati...“. Ali, kad mu je već dozlogrdilo zabadanje, odluči prihvatiti poziv. I zatraži na stolu najveći „žmulić“. Ispije ga do dna i ponudi onom plemenitašu. Ovaj se razjunači, pa i on ispije, ali odmah stane potezati pas i mustače frkati. Duhovnik se ponovo ogleda stolom i nadje jedan polični pehar, te reče peharniku: „Sinak, napunite im on peharac!“ – Kad je peharnik napunio, okrene se duhovnik prema plemenitašu

s ovom zdravicom: „Knego (!), sluga sam vašoj milosti, za sveh verneh prijatelov gospodina godovnjaka zdravlje, a ov peharac na dušak!“.

Na tu zdravicu stad plemenitaš „škuro“ gledati i pomalo grcati, govoreći svećeniku: „Duhovniče, ubij te bog, kamo si se del? Napij komu drugomu!“. Ali duhovnik ne htjede, već baš njemu, govoreći: „Ar i ja sam se vaše navade popal, da komu jenkrat začnem napijati, da se njega i držim“. I na smijeh svih nazočnih gosti skupa s domaćinom, morade plemenitaš primiti i na dušak „vleći poličnjaka“. Kad je duhovnik našao i treći pehar (povekši od polić), pa i njega podigao, poče nakresani plemenitaš „glavom nihati, oči prevraćati, lica napuhavati i na duhovnika šentavati: „Mene su vsi zli duhi na duhovnika namerili; daj mi se ga bog sada mentuvati, nigdar se već ne budem na duhovnika postavljal...“.
Habdelić ništa ne dodaje za ovo remek-djelo duhovnikovo. Valja da je mislio: hajde neka i on u ovom poganskom običaju učini svome rodu čast, kad su na nj već svi uzeli zub! Tješilo ga je jedino to, da se barem kod seljaka zadržao stari običaj, jer su „prvi napitak pili vu ime božje...“.
Ali su naši starci robovali i drugim porocima, kao što je n. pr. kartanje. Poznavao je Habdelić nekog bogataša iz „soldatske kompanije gjerenalskoga kornetara“, koji se bio dao na gošćenje i kartanje tako, da je sav svoj imetak „zgostil i zakartal“. Dok je trajalo očevine: „cigulili su i puhali gudci, dudaši, cibalaši, trumbetaši i bubnjari, doklam su ves mozg zlati i srebrni iz ladic izcigulili i izpuhali“.
I drugih je bilo neslanih šala. Diečaci su se običavali zabavljati pljuskanjem (boksiranjem(?)) i time, da su se „iglami, negda i šili obadali“. Meštarski „norci“ gutali su kao okladu „breskvene“ košćice, žive piškore, kopunske i guseće cele vrate“. I ovi su si znali ulijevati velike žmuljeve vina da su im oči izkakivale, a vino morali „natrag davati“, pa se „Kao goveda kam-tam zavalili, gde su im psi vonjuća vusta i bradu lizali“. Ono pluskanje mora da je bilo brutalno, jer se Habdelić pita: kako su samo tim ludim dječacima kasnije mogli „zubi služiti“.
Omladina mora da je u ono doba svecima mnogo plesala i pjevala narodne pjesme, jer ih naš pisac oštro kori. Grijeh je, veli, svecima i nedjeljama orati, tkati, vunu „česrati“ i presti, ali je još veći, kad se svečano vrijeme troši u plesovima. Tu su i muzikaši morali velik dio grijeha imati na svojoj duši, jer su „zažigali i mladence i divojke na nečiste igre i popevke“. Tu namjerava Habdelić u velike roditeljima, koji ne zabranjuju djeci, dok im još „z vust sline vise“ pjevanje ovakovih pjesama, a djevojčicama da idu u kolo „medj tropšaste dekle, debele brente i nesnažne jare“. Neka ih priučavaju na crkvene pjesme, koje razveseljuju srce i mogu čovjeka „na radost i poželjenje nebesko zažgati“. Za tu je svrhu, veli, glasoviti ježovitanski prodekator Mikula Sartorius-Krajačević i složio one pjesme, koje se nalaze u Petretićevu Evangelistariju (od g. 1651.) A

poganih, sramotnih i nečistih pjesama neka se čuvaju kao „bažiliska“ i neka im ugibaju kao Sirenama.
Kako su zagrebački purgari blaženo živjeli svjedoči nam jedan cienik živeža iz godine 1828., koji ovdje priobćujem. Jedna funta govedine stajala je 3 i pol krajcare, funta teletine 4 i pol krajcare, funta svinjske masti 8 kr., svinjetine 4 i pol kr., funta svježega sala 9 kr., suho meso prodavalo se po 8 kr., slanina suha (špek) po 10 kr., suho salo 14 kr., janjetine i bravetine dobio si funtu po 3 kr. Funta svieća-lojanica prodavala se po 11 kr., funta sapuna po 8 kr., svinjetine bez slanine 4 kr., polić najfi nijega brašna po 3 i dvie petine kr., fi na brašna po 2 i dvie petine kr. za prosto brašno plaćalo se po funti 1 kr., jedan lot žemičaka stajao je 1 kr., a toliko i hljeb polubiela kruha, dok se crna kruha dobilo za jedan krajcar 12 lota, 2 i pol funte seljačkoga kruha dobio si za šest krajcara, pa da to ne bijahu „blažena“ vremena!
Prema ovim cienama bilo je dakako jeftino i žito; za banatsku pšenicu plaćalo se po 3 fr. 36 kr, za hrvatsku pšenicu 3 fr. za raž 2 fr. 30 kr., za ječam 1 fr. 36 kr., za zob 1 fr. 12 kr., a za kukuruz 2 fr. 15 kr.!
Bilo je u ono „blaženo“ doba u Zagrebu i većih gostiona, tako u gornjoj Ilici „Einkehrwirtshaus zum östereichischen Kronprinzen“, jednospratnica, koju je otvorio mjeseca listopada g. 1827. Hrvat Maršanić, dok je tu prije bio Josip Bernadt, koji je preuzeo gostionu „Zum römischen Kaiser“ u kojoj bijaše 10 velikih soba, u prizemlju blagavaonica, biljar, kuhinja i stan za gostioničara. Ta je gostiona stajala na Harmici.
Bio je u dolnjem gradu „Gasthof zur goldenen Krone“, „Gasthaus zum schwarzen Adler“. Godine 1827. došao je do „Keiserwirtha“ Talijan Mikaelo Dal'Armi i tu u kući h odoriševoj izložio tulnja, ulovljena u Dalmaciji na otoku Premudi u jednoj špilji. Ovaj morski sisavac bio je dug osam stopa i 6 palaca.
Da su Zagrebčani godine 1827. marili i za knjigu svjedočila je u Kipnoj ulici knjižara Rudolfa,446 koji je knjige posudjivao uz malu odštetu, a već g. 1826. otvorila je Kata Rosenau na Kaptolu školu za ručni rad, a Julia Svratište s gostionicom „Carski gostioničar“ („Zum Kaiserwirth ili Kaiserwirthshaus“) vlasnikom je bila obitelj Jelačić, a neko vrijeme, početkom 19.st. (1809.) neki Horak i Piantowsky, a potom Stjepan Jelačić, koji je kasnije (1833. god.) prodao kuću Krištoforu Stankoviću (danas Trg bana J. Jelačića 1 i Ilica 2).
Trgovac Emanuel Priester je na ovom prostoru (1867. g.) izgradio reprezentativni hotel „K caru austrijanskom“. Hotel su otkupili (1890. g.) trgovci Kastner i Öhler, te početkom 20. st. načinili reprezentativnu trgovačku kuću. Dok je svratište „Kruni“ (prostor Ilice 6) bilo vlasništvo Josipa Pracaića. No, kad su se Hrvati počeli odlučivati za uniju s Mađarima nazvali ga „Kruni ugarskoj“. God. 1899. Lavoslav Schwarz ruši zdanje i gradi „Grand hotel“. Prostor jednog i drugog hotela (Ilica 4 i 6) u sklopu je robne kuće „Na-ma“ Jana Marinović u Dugoj ulici i dućan za posudje od englezke kamenine (Steinguj). Danas Ulica Pavla Radića br. 68 (nekada Kipna, pa Duga ulica).

Iste godine bilo je u Zagrebu mnogo kuća, koje bijahu pokrivene šindrom, pa bijahu zato i česti požari, koje je gasio svojim štrcaljkama kotlar Pečko, koji je stanovao u Ilici k. br. 322. U Dugoj ulici imali u kući Špišićevih nasljednika vajara Ivana Kleina, koji je rezao staklo.
Blažena vremena bijahu vremena još i g. 1834., kako nam to svjedoči „Limitaczia Melye, kruha, Mesza, y Svech po Szlav. Varmegyie Zagrebechkoj vu Zpravišchu Velikom Leta 1834. Meszecza 14. Aprila tekuchega dersanom naredyena pochemshi od 1. Juniuscha".

Funta „dobre" govedine stajala je 10 krajcara, izvan Zagreba 9 kr., funta takove teletine 12 i 1/2 kr., tusta, debela slanina ili „bel" 22 i 1/2 kr., friška slanina 12 i 1/2 kr., friško salo 25 kr., funta suhoga slaninskoga mesa 25 kr., debela tusta suha slanina (špek) 24 i 1/2 kr., tanka ili priraštena slanina 20 kr., suho salo 35 kr., funta sirove janjetine 7 i 1/2 kr., funta kozlovine 5 kr., funta friškoga loja (ko i vendar predi dobro prevetran, yosushen biti mora) funta 17 i 1/2 kr. Svieće izlijene sa pamučnim stienom stajala je funta 30 kr. Za funtu sapuna plaćalo se 17 i 1/2 kr. Slaninska mast bila je po 27 i 1/2 kr. po funti, meso slaninsko bez tušće funta 10 kr., funta čvrstoga loja 21 i 1/4 kr., bravine 9 kr. Za banatsku pšenicu plaćalo se 48 groša, za hrvatsku 40-44 gr., za raž 32-34, za kukuruz 34-36, za žito (proso) 28 gr., a za ječam i zob 26-24 groša.
Po plemićkim i velikaškim kućama nije se u ono vrieme znalo za kuharice, već su se kuhanjem bavili „sokači" ili kuhari, koji bijahu obično tudjinci i od njih se domaći ljudi naučili kuhanju. Značajno je, da bijahu sokači obično seljački sinovi. Bilo je tako za mog djetinstva u „crnoj školi", u plemićkom konviktu i po zagrebačkim aristokratskim kućama.
Raznolično, bogato i razkošno uživanje bijaše uzrokom, da se valjalo pobrinuti za knjigu, koja će te upućivati u finom kuhanju i takva je knjiga napisana u Zagrebu već 100 godina. Evo joj naslova: Nova z – kup szlosena zagrebechka Szokačka kniga vu sheztih razdelenyih zadersavajucha 554 naredbe vsakojachke jeztvine pripravlyati. Iz nemskoga na horvatzko Ilustrovani „Obzor". God. I., (1908.), preneshena od jednoga domovine priatelya za hisnu potrebochu. Zprivolnyem poglavarov van dano. Vu Zagrebu nahadyasze pri Ferenczu Rudolfu knigoveszczu y tergovczu 1813.
U predgovoru veli nepoznati nam pisac:
„Za hisnu potrebochu pervi put vu horvatzkom jeziku na szvetlo dajesze szokachka kniga vu 6 razdelyenyih. Izpiszek ov vzet je nekoliko iz stanovitoga rukopiszma, zvekshinum pak, y oszebujno, iz bechke szukachke knige, koja vre 30 put na novo je van dana, y zvelikum zadovolynsztjum za potrebochu kuhinye prijeta".
Knjiga, da nije pisana za učene sukače, nego za „hisnekchere koje roditelyom szvojem pri Gospodarztvu na pomoch y szusbu jeszu ie nye haszen imati budu mogle?

Ajde, da vidimo, kakova su jela naši stari pripravljali po ovoj „Sokačkoj knjigi!“, a imena dajemo, kako ih bilježi kajkavski pisac.
Postne juhe. Bažuljeva juha, iz crnoga kruha juha, iz gljiva juha, juha od kosane vizovine krapovine i ikara. Postna se juha pravila od leće, krapjega mliecca, od puževa, rakova, od friganoga krapa ili šćuke, od žabe, šćukovine, željva, a jeli su kao postnu juhu i „prežganu juhu“, pripravljali „slepu“ govedsku juhu, od kiselog i sladkog vrhnja, od mlieka, vina i celera.
Nadevi u postne juhe bili su od žemlje, vrhnja, mali knedlini od krapovine i šćukovine.
Postno jelo bila su frigana jaja ili cvrće, pečena nadevena, strta jaja, jaja „kakti volovske oči“, nadevena jaja sa racima. Postni knedlini pravili su se od grisa, žemljice, putra, šćukovine, od rakova, mandalica, jabuka, „povrtelja“, od putra. To bijahu postna jela.
Ovo meso davala je riba moruna (Acipenser huso, der Hausen), koja se seli iz Crnoga mora u Dravu i Savu. Magjari je zovu „viza“ (D. H).
„Nadev“ rabi pisac za „filu“, koja potiče od njemačke rieči „die Fühle“.
Mesni knedlini bili su od grisa, teletine, šparge, živadi, jetara, tuste slanine. Nukerlini bili su rakovi vrhnjeni, masleni, rezanci vrhnjeni, putreni, sirni, okrugli, tenfani, iz pjenica, masleni „kurtasti“, od grisa, maka.
Jeli su naši stari prije 100 godina i „šlikrofene“, krpice s vizovinom i rakovim putrom; „šmoru“ su pravili od grisa, brašna, žemlje riškaše, rakova.
Strukli su bili od mandalica, vrhnja, grisa, žemlje, špinaca, sira, a znali su i za „tirolske strukle.“ „Strukleci“ zvali su „palačinte“ (palačinke).
Od mlinaca pravili su „Horvatzku gibanicu“ u koje su metnuli ribani sir, ribanu žemlju sa šećerom, grozdićem debelim (cvebama) i drobnim (vajnperli), tonaličili kiselim vrhnjem, koje bijaše pomiešano s jajima i razbieljenim putrom. Dodalo se nekoliko „falacev putra“. Tako priredjen metao mlinac se na mlinac, dok bijaše maslom namazana „medenica“ puna. Bandelci bili su jabučni, piškotni, putreni, grahovi, vanilijom, mesni, od šćukovine, krapovie, rakova, mandalica.
Pravili su i budine „guglof navadni,“ bez mlieka, s pjenicom. Kolači bili su navadni; jeli su „kifl ine“ i „krafl ine“. Ovi su bili fašinski, drugi od pjenica, od rakova, vrhnja, bubrega, od vrtnoga grozdića (ribizle). Močnjaci bili su prhki jabukovi, bavarski, od čokolade, mandalski, pomerandja, masleni, od višanja. Pfl ancline pravili su od „krapovih ikric“, od telećih jetara, višanja.
Od „divljačine“ hranili su se jeleninom u šipkovu sosu, ili su jeli tenfanu i pečenu. U osobitoj cieni bijaše „srneći kuk“, nije manjkao „zajec“, meso od divjega prasca, fazan, jarebice, šljuke, blato od šljuka, prepelice, „ptičice u sladkom sosu“. Paštete bile su od putra, pjenica; bilo je torta od putra, čokolade, trešanja, višanja, lincer-torta, piškotnih, od vrhnja i raznih „kinča“ (nakita za torte).
Za konfekt bilo je „cukorja“: mandala pečenih, cimetom i čokoladam, jeli se prhki „vrtanjeci“, čokoladni „kušci“ (puserli), cukorni, bieli kušci, sladki „venčeci“, „holačeci“, cesarski „hlebci“, pak borme i „holipe“.

Za šalatu imali su grah, karfi jol, zelje, povrtnicu, krastavce, jagode, višnje, šljive, jabuke, kruške, tunje, pomerandje, artičoke, „zmešanu“ šalatu.
Hladnetinu pravili su od čokolade, mlieka, jagoda, trešanja, višanja svježih i suhih, šljiva, vrtnoga grozdića, pomerandja, fi jolica.
Pekmez su kuhali od šljiva, vinkota, grozdića, višanja, jabuka, krušaka, trešanja.
„Horvatzki sokač“ znao je i kavu skuhati, čokoladu i prah za limunadu pripraviti; on je pravio „mandalsko mlieko“ (piće od mandala), punč i šato.
U XVIII. vieku bilo je u Zagrebu i kavana, te nam g. 1797. bilježi kavanara Ivana Krstitelja Harroa, a prije toga „Kafezidere“ Jakoba Bedecastellia i Jacoba Tominia, koji bijahu valjada Talijani.
Naši „stari“ poslije jela bi i pušili, a pušili su jeftino još g. 1842. kako nam to svijedoči „Cjenik“ J. Weissa, koji je imao skladište smotaka u Sorgovoj kući naprama gostioni k „Lovačkomu rogu“ od „istinitih, fi nih, naravnih cigara“ od kojih je prodavao :

100 komada finih, žutih po	*1 fr. 20 kr.*
100 komada „crnomanjastih“	*1 fr. 10 kr.*
100 komada dobrih	*50 kr.*
100 komada Uso Trabucos	*1 fr. 40 kr.*
100 komada Uso Trabucos srednjih	*40 kr.*
100 komada Uso Trabucos običnih trabuka po	*18, 20 i 24 kr.*

Od „pravoga“, zdravoga tabaka prodavao je funtu fi nog lettingera od 30 kr. do 1 fr., funta verpeletskoga po 30 kr., muškatnog, četnečkog po 15 kr., srednje „fele“ funta po 15 kr., proste „fele“ funta po 12 kr.
U njega se mogao dobiti „istiniti“ varaždinski i košički burmut (šnofanac) na funtu i na veliko.
Već prije 100 godina frigali su „fanjke“ i vrhnjene „venčece“. Ribe su pripravljali ovako: krap bio je modro obkuhan, na crnoj juhi, bio je pečen, bio je „prevehli“, „prekuhan“, na limunskoj juhi, frigan na juhi, na juhi crljenca-luka, a pravili su od njega i „hladnetinu“. Šćuka bila je prekuhana, pečena, tenfana na limunskom soku, pripravljena hrenom, mandalinskim, sardeličnom juhom, šćuka „kakti štokfi š“ u kiselom zelju. Soma su pekli, frigali, pekli na ražnju, od glave pripravili hladnetinu, juhu.
Vizovina, kao plemenito meso priredili su na „putersosu“, tenfanu, „prevehlu“ sa šljivama. Menjka 450 pekli su na „rosteru“ (tronošcu). Bistrange (pastrve) bile su prekuhane, kuhane na „tokajskom“ vinu, na papiru pečene. Ribu-sekašicu su „nadevali“. Kečiga bijaše „poškrekana“; tokovina s kiselim vrhnjem pripravljena; klena su pekli; smudja spremili na limunskom „sosu“; glavaticu s peršinom i putrom; linabi „obkuhali“; škofliša priredili na grahovoj juhi na način štuke, s hrenom ili ga frigali.Angvile su pekli ili obkuhali. Piškare (Cobitis

fossilis; Schlammbeierer)spremili su u zeljnem soku sa „gvercom“, šafranom i „muskatpletom“ (Muskatblüthe), u juhi ili ih frigali.
Bilo je jela „od žab, želva i postnih rac“. Prve su jeli u juhi, frigane, kao „karbonadline“ spremili. Željve priredili su zelenim grahom, limunskim sokom, na „reski juhi“, tenfane. Rake su frigali, kosali i pekli od njih „rakov koh.“ Osobita poslastica bijahupuhovi , koje su „nadevali“ i na „rosteru“ pekli, u sosu ih pripravljali. Jeli su i meso od vidre bilo tenfanu, bilo pečenu, a poznali su i morsku „hobotnicu“453 ili i „austrige“ (oštrige), kojebi jeli sa limunskim sokom. Ptice-popeke 454 kao postno jelo, spremili bi na „rumenom sosu“. Medju postna jela spadali su i razni „kohovi“, koje su pravili od grisa, žemlje, kruha, brašna, riškaše, sitne kaše, od vrhnja, koje su zvali „bazlamača“. Bilo je kohova od sira, jaja, teleće pečenke, telećih jetara ili bubrega, od rakova, čokolade, jagoda, malina, kestena, vina, šljiva. Bilo je jestvina od „sada“ (voća).

Od juha zvala se jedna „polevka“, jeli su juhu od jetara, juhu „panadicu“. Govedinu bi pripravljali i na bavarsku, angliansku, holandezku, muskovečku (rusku), talijansku. Umak ili „sos“ pravili su od luka, suhoga, zelena, kuhana hrena, i sa vrhnjem, od merlina, kopra, češnjaka, raka, od pisane pečenke, „paradajskeh jabučic“, peršuna, poruga luka, sardela, kiselice, pisane pečenke, „vugerkov“ (krastavca), haringa, šipka (hečepeći). Menjek (Lota vulgaris, Aalrutte, Quappe) zove se i „menko“, len, minko, mlić, mamić, manjić, „kucin“ i nalikuje malenu somu.
Meso od jesetre ili tika (Acipenser, Güldens tädtic; Waxdick).
Jegulja (Anguilla fl uviatilis; Flussdal).
Octopus vulgaris, morska životinja iz porodice glavonožaca.
Popek (Columbus fl uviatilis i Steisfuss) ili „pop, popec, popak, pupak“, vodena je ptica, koju su jeli u vrieme posta i nekoć je gojili po ribnjacima, pa i u ribnjaku zagrebačkoga nadbiskupskoga vrta.
Kao varivo jeli su bažol, bob, grah, karfi jol, kolorabu, krumpir, merlin, repu, špargu, špinat, krastavce, celer, zelje nadeveno (zelje fi lano ili sarmu), zelje sladko, „vu mesnom dnevu“, ono „za postni dan.“
Na strani 141. nabraja nam Horvacki sokač, Dugovanya za oblositi zelye, a ono, čim su oni „oblagali“ variva, zovu danas naše domaćice „Auflag“. Zelje su oblagali telećim devenicama, rakovim devenicama, devenicama od krapovine, telećimi i svinjskimi karbonadlini, guskinim nogama.
„Eingemahsce“ zove naš Sokač „zajuhja“, a bila su peršinova, jetrena, limunska s špargom, karfi jolima, paštetima, od pisane pečenke, od pisane pečenke moštom. Na „zajuhja“ spadao je i jezik sa umakom ili pečen, fi leki, volovski rep, gulaš, „berzolica nadevena i tenfana“.
Od teleta jeli su glavu, moždjane, uha, jetrica, ražlec, nadeveni želudac i slezena, teleće nožice, telećі bospor, teleće karbonadle, teleću lopaticu i telećі kuk.

Janjeću lopaticu jeli na nadevenu, janjetinu i u juhi, poznali su „šunkenfleke“, nadevenu gusku, jeli „pišćence“ sa zelenim grahom, na resko obkuhane, frigane, nadevene pečene, u limunskoj ili u jetrenoj juhi.
Kopune nadevali su kao divjačinu, bielo tenfali, jeli sa lećom; purana su jeli i sosom; golubove tenfane, na „šnite“ tenfane ili sa grahom.
Kako bijaše mast jeftina dobro se i začinjalo, a za funtu pečene janjetine, čujte i divite se sladokusci, plaćalo se samo deset krajcara!
Pečenku, svinjsku, janjeću i drugu bilo je slobodno prodavati, da je izpekao cielo prase, janjca, brava ili kozla, a morao ih je peći u kuhinjama ili na drugom sigurnom mjestu pod krovom, ali ne na javnom prostoru.
Meso od brejih krava „oštro prepovedasze“.
Mogli su se u ono doba obilato jesti i kolači, pogače, gužvare, jer je funta najfi nije „melje“ zvane „omikce“ stajala 3 kr., biele „omikce“ 2 kr., proste „omikce“ 1 1/2 kr., žemlja biela, dobro pečena, morala je tegnuti 9 lota, a stajala je 1 kr. Pekarski kruh na pô bieli, morao je vagati 12 lota (!), a plaćalo se za nj takodjer 1 kr., dok je crni kruh uz istu cienu morao tegnuti 16 lota, fi ljarski bieli kruh 9 lota, na pô bieli 12 lota, crni 16 lota, a svi po 1 kr. Crni seljački kruh morao je vagnuti 2 i 1/2 funte, a stajao je 6 krajcara!
Kad bijaše jeftino razno meso, slanina, loj, brašno, pecivo, kako tek bijaše jeftino govedo, svinje i žito. Pak, da to ne bijahu vremena, kad je Zagrebom tekao med i mlieko i dobri naši „purgari“ živjeli kao „bubreg u loju“. A sada da vidimo kako su živjeli „naši stari“ od g. 1853., kad sam se ja rodio, pa tamo do sedamdesetih godina! Kako se živjelo u mojem roditeljskom domu, tako su živjeli i drugi „purgari“ zagrebački. Spomenuti ću pojedine ciene živeža kako ih pamtim, jer mi nije došao pod ruku cjenik iz one dobe, no glavno je, da bijaše jeftino i da se živjelo dobro, sretno i zadovoljno.
Dobri moj otac više je puta sam dognao kući tele i platio za njega po 3 for. Polovinu bi potrošili mi, polovinu susjed Šoš, Kontak ili Eisenhuth i nikada neću zaboraviti ono naše djetinsko veselje, kad je tele unišlo u sobu i mi ga dragali i mazili. Kožu je otac prodao jednom kožaru ili na Potoku ili ju dao prirediti za obuću, a tako su radili i drugi.
Kao što se sada računa krunama, tako se onda računalo „cvancigima“, srebrnim novcem, koji je vriedio 33 novč. Jednu cvancigu stajao je par pilića, pečenca, dok su „friganci“ bili jeftiniji; jedan puran 2 cvancige, pura 1 i 1/2 cv., 3-4 cvancige jedno odojče. U nedjelju ili za blagdan riedko je otac došao kući jednom pečenkom, već je u jednoj ruci nosio purana, a u drugoj ruci odojka.
Funta govedine prodavala se po 12 kr., a kupovao je otac od nje „miterštuk“ ili „flam“ ili „fedrih“ ili „bruskern“, koji je osobito volio, jer je dao juhi „kak“ i „zlato“. Da se u gornjem gradu Zagreba trošilo mnogo mesa, svjedoče mesari i već g. 1397. bilo je u gradu 11 mesnica, najviše valjda u Mesničkoj ulici.
Ako bijaše govedina tusta, ukuhala bi majka „rižkašu“ (rižu) ili gerštl, a inače bi umiesila od brašna „krpice“, široke ili uzke rezance, trgance, napravila žličnjake (Griesnudele), ulivanke (Eingussnudele), ribanu kašu ili gris,

kojega otac nije volio, jer mu se lovio za guste brkove. Danas se krpice i rezanci obično kupuju, ako i nisu tečni, kao oni od domaćih mlinaca. Na Margaretinje i Kraljevo kupovale su domaćice „taranu“, koju su donašali Magjari, a nalična bijaše ribanoj kašici. Holbu su prodavali po 6 kr., a kupilo se toliko, da je segnulo od jednoga sajma do drugoga. U juhu znala je majka da nakosa „šnitlauh“, lišće od one vrste luka, koji zovemo hrvatski „drobnjak.“ Neko vrieme uvukle su se u kućanstvo dvie stvari, koje nismo voljeli. U juhu su domaćice metale „šafran“ i „muskatnus“, a u „temfanu“ rižu „klinčiće“, koji bi nas grizli za jezik.

Od umaka bijahu najobičniji „hren“, koji je morao biti „tak lut, da je išel čes nos van“, pak umak od luka crljenca, dok nam onaj od češnjaka sa ukuhanim žemljama nije išao u slast, ali smo voljeli „paradajze“ i „samoborsku muštardu.“ Još je majka znala ukuhati u juhu jednu stvar, koju su nam donašale Turopoljke za odpadke raznih lataka, koji su otcu kao tapetaru preostali. Od ovih odpadaka pravile su Turopoljke „poculice“, a majci dale „hajdine“, koju je ukuhala na juhu, ali ju i „temfala“ ili ju dala samljeti i od hajdinskoga brašna pravila „hajdinske žgance“. Kadgod je majka otvorila kuhinjska vrata i unišla velikom zdjelom žganaca bilo ovih, bilo od kuruzna brašna, skočio bih, udario dlanom u bedro i kliknuo: „Živila mama, živili žganci!“.

Od hajdinskog brašna znala je majka umjesiti i kolač, koji nam je takodjer išao u slast i po njemu mirišala ciela kuća. Kad bijaše doba jeo se govedinom i luk-kozjak ili mladi luk-crljenac, koji bijaše „sladak“, kad je iz njega „išlo mlieko.“ Poslije juhe došlo je na stol u velikoj zdjeli varivo. U zimi smo jeli kiselo zelje i repu, krumpir u koji je majka metnula dva tri lista „lorbera“ (lovorike), dok je u zelje i repu „znalo stati i prase“, a otac najvolio je u njemu „suha rebrica“ ili koju dobru, suhu, domaću kobasicu, koje bi kupovao od kobasičara iz Nove Vesi. Kao varivo jeli smo i merlin, sladku repu, leću, koju su nam donašale takodjer Turopoljke. Sto glavica zelja stajalo je 2 cvancige, vagan repe ili merlina 6 groša. Preko ljeta pripravila je majka buče, kelj, grašak, zeleni grah, a veoma riedko špinat, koji bijaše za nas djecu „velika pokora“. Obieljeni grah (bažul) jeli smo takodjer kao varivo, kao kiselu juhu ili lukom, octom i uljem, navlastito u postno vrieme, a otcu bijaše najmiliji „crešnjevac“.

Šafran su brali seljaci po šumama, a donašali ga na prodaju navlastito Gračanci, dok se gojeni šafran kupovao u dućanima gdje je lot stajao jednu forintu srebra. Bio je skup i zato je postala rieč: „važe kak' šafran, mjeri kak' šafran“. Dok su „šafran“ davali prašnici ovoga cvijeta, klinčići su cvietni pupoljci od drveta Caryophyllus aromaticus, kojemu je domovina na Molučkim i Filipinskim otocima.

Riedko kada pripravila je majka „črno okicu“, koju su joj takodjer donašale Turopoljke, pa bi k tomu pridale i koje „povjesmo“, koje je majka spravljala u „špajzi“, a kad ih bilo više, dala ih presti u konce.

U petak i postne dane kupio je otac kojega krapa, soma, a volio je „piškore“. Juha, govedina i „cušpajs“ bili su u gradjanskim kućama svagdanja hrana. Bez

„govedske juhe“ nije nitko bio, pa je vole Zagrebčani i danas, kad je govedina znatno skuplja, pa kupio samo pô kilograma.
Kad bijaše nedjelja ili blagdan znali smo, da će nam brižna naša mama spremiti dobar objed.
U ono doba išli su na „pijac“ obično gradjani sami, dok bijahu domaćice zabavljene kućnim poslom, no danas je obratno. Živež bi nosili u starim hrvatskim „rogožarima“, koji se pletu od „rogoza“ ili u velikim, modrim pletenim rubcima. Znali smo, kad će se otac po prilici sa „pijaca“ vraćati, pak bi stali, obično ja, na kućni prag i gledali prama Kamenitim vratima.
Kad sam ugledao otca, gdje nosi „rogožar“ i čuo odojka, kako „cvili“ ili purana, kako brboče, jer mu otac pod vratima zafućkao, pobrzao bi do njega, uzeo mu odojka ili purana i s njime veseo krenuo kući.
Nismo nikada gledali, kad ga je otac zaklao, pa tako ni pileta, ali nas je zvao, kad ga je vrućom vodom popario, smolom namazao i počeo čistiti i parati. Džigericu i krv obično bi majka spremila za doručak. Kad je odojak bio čist, majka ga namazala mašću, otac mu u gubicu taknuo jabuku, metnuli ga u „bratvan“ (tavu) i ja ga onda ponio bilo pekaru Hinterhoberu u Pivarsku ulicu ili pekaru Krausu u Mesničku ulicu. U naznačeno vrieme pošao bi po njega, predao pekarskom „helferu“ marku, a on mi uručio odojče, koje sam „pobožno“ nosio kući. Od 12, pa tamo do 1 ure išla je od ovih pekara ciela procesija i cio je gornji grad mirišao pečenkom, kojom se mogao hraniti i siromah, jer bijaše jeftino.
Pečenku je otac trančirao sam i pojedine dielove ukusno razredio, dok ju je majka uniela u sobu. Valjalo je za nju imati i „tanire“, koji u ono doba nisu bili u kuhinji ili po ormarima, već u sobi „na polici“, koja je visjela na zidu. Naši tanjuri bili su u početku zemljani, poslije porculanasti, kad je „porculan“ došao „u modu“, no bilo je kuća u kojima bijahu od kositra, koji se je čistio „kositerkom“ (Zinnkraut; Equisetum hiemale), koju su prodavali na „pijaci“. Takovi tanjuri laštili su se kao da su od srebra i polica je bila liepim uresom kuće. Bilo je i tanjura, koji bijahu od bakra i „pokalajsani“, a u kućama bogataša i takovih koji bijahu od srebra.
Naše žlice bijahu takodjer od kositra, pak si danas čuvam takovu žlicu, kojom sam jeo za moje najranije mladosti. Vilice i noževi bili su od ocali.
Uz pečenku bila je i salata, s proljeća „matovilac“, prva proljetna šalata, i radić, kojega je otac volio, jer bijaše „žuhak“, dok regvarta (endivije) nismo voljeli. Ove dvie šalate i danas su u Zagrebu ostale „purgarske“, a u okolini seljačke šalate i s proljeća susretamo žene, gdje ih nožem u ruci sabiru. U ljeti jeli smo glavsčiku ili onu visoku šalatu vezilju, koju su naši stari zvali „Bundsalat“.
Za salatu spremila je majka i mošnjice (zeleni grah) sa sitno kosanim češnjakom i dakako vinskim octom, ali i krumpir na koji bi narezala „celera, kojega Zagrebčani vole veoma.
Od peradi bijahu u ono vrieme obični kapuni, koji su danas riedki, a u zimsko vrieme znao je otac donieti kući i pokojega puha, koji su seljaci dušili dimom u bukvama. Majka ih nije voljela, jer da nalikuju štakorima, ali je rado spravila

njihovu mast, kao dobar liek od opekline i pohranila u „špajzi“. Jeli smo i bravetinu, koju majka nije voljela, jer joj je zaudarala i zato ju „temfala“ sa babjom dušicom, ružmarinom ili čubrom. Prodavali su funtu po 6-7 kr., a purgari ju rado jeli sa keljem. Hranili se i svinjetinom i plaćali za funtu 10 kr. u srebru, a „špek“ kupovali po 12 kr.

Kolinja u nas ne bijaše, jer nismo imali dvorišta i zato je otac kupovao „špek“, kadkada od cielog praseta. Bilo u kući „domaće masti“ (majčinog veselja), kožica za varivo i ocviraka, koje smo jeli kruhom, ali nam majka umiesila i kolačiće (kramlkolače) ili ocvrke umiesila u kruh, koji nam je išao osobito u slast.

Od brašna prodavali su tri vrste, za koje pamtim njemačka imena: Mundmehl (najfi nije), Semelmehl i Brodmehl. Prva se prodavala po funtu za 8 kr., a druga 6, treća po 3-4 kr. sr. Crni hljeb kruha tegnuo je 4 funta i stojao 5 kr. srebra, liepi bieli kruh vagnuo je 2 funta i prodavao se po 2 kr. sr. Kuruzno brašno mjerilo se na holbe i poliće, a Gračanke ga na Kaptolu prodavale na istome mjestu, gdje ga prodavaju i danas, holbu po 2 kr. sr. Tu su prodavali i „bažulj“, vagan 2 i 1/2-3 for., a liepi krumpir vagan po 2 cvancige. Jaja su u veliko donašale u Zagreb u ono vrieme štajerke, pak se za 15 komada plaćalo po 20 kr. I mlieko bijaše jeftino, a prodavale ga samo Laščanke, ali ga nisu nosile u „plehnatim kantama“ kao danas, već u zemljanim lončićima, koje bi svrstali u rešeto i nosile na glavi.

Prodavale su mlieko na Krvavom mostu na prostoru lievoga kuta ili ga donašale kući. „Lonček“ obrana mlieka stajao je 2 kr., sa vrhnjem, koje bilo „kak’ prst debelo“ 3 kr., dok je polić mlieka domaćica kupovala po 8 kr.

U jeseni je bilo kestena, koje je majka u slanoj vodi kuhala ili ih pekla u tavi. Pečena kestena bilo i po ulicama, koji su izpekli kod kuće. Kesten bi napeljali na nit, svezali ju i načinili vience, kojima bi napunili krušanu,okruglu košaricu, koju bi o vrat objesili. Išli bi ulicama i vikali:

„Kostanja vrućega, ja imam vrućega!“, a kad su košaricu izpraznili išli bi kući po drugi kesten.

Bila su jeftina i drva, „klafter“ (hvat) stajao je 4 for., liepi voz 2 i 1/2-3 for. srebra, dok su siromašniji kupovali „oprte“, kojima je danas nestalo traga. To bijaše breme, obžganih, suhih, tankih cjepanica, koje je seljak složio tako, da bijaše breme gore šire, dolje uže na ta dva ga mjesta svezao „gužvom“, na ledja „oprtio“ i donio u Zagreb. Prodavali su oprte na Krvavu mostu po 5 kr. srebra, a na tome mjestu bilo je i dobrih „lući“, koje i danas donašaju Vidovčani.

Kad je bilo jeftine masti, jeftini jaja, drva, mlieka i brašna, bilo je u kući „kolača“ i „gibanica“. Od sira bi majka umiesila „sirovnjaču“, od jabuka „jabučnjaču“, a rjedje je pravila kolač od vrhnja.

Veselili smo se, kad je otac kupio zelje, koje je majka „bielila“, dok ga otac „gazio“. Ja bi mu u drvenoj zdjelici podavao „sol“, dunje i kukuruz, koje bi metao u zelje, dok je majka miesila kolač od zelja, koji je morao biti „dobro mastan i papren“, da se je sladje popila „kupica“ vina.

Kad bijaše zelje „zgaženo“, daščicama pokriveno, kamenjem potršano i kad je otac u rupicu kace utaknuo „dušu“ od puranskoga perja, kroz koju će teći

„razsol“, sjeli bi sa roditeljima za stol i sladko jeli kolač na kojega nam cielu večer rasle zazubice.
Fina, ali i skupa gibanica bila je „gužvara“. Od fina se brašna izvaljali „mlinci“ u kojima bijaše mlieka, maslaca i puno cimeta. Na mlinac došlo vrhnje i cvebe, onda ga smotali ili „zgužvali“ i izpekli. Takva bi gužvara došla i na 4 for.
*Pjenice se nisu prodavale u dućanima, već bi ih kupovali u pivovari u Pivarskoj ulici. U „djelatni dan“ znala je majka načiniti od kuruzna brašna „zlevku“, od fina brašna „bazlanaču“, koju bi kadikada namazala „pekmezom“. Nesmijem zaboraviti i „**grintavu margetu“**, debeo mlinac na kojem bi gornju stranu namazali sirom i posipali ga kosanim peršinom.*
Dobar „narodni“ kolač, koji je zaslužio drugo ime.

(o.a.; Ovo bi mogla biti „prva Zagrebačka pizza“

Z božjom pomoću i z mojim vrednimi meštri i težaki podoufam se vaše preštovano gospodstvo najcifrastajše pozvati na domaću purgersku veselicu. Pekel se bu vol, pajceki i janjčeki a za oblizek bu grintave margete i gibanice a lepe snahe buju natakale vina..., piše na jednom od starih zagrebačkih jelovnika.

***Grintava* Margeta**

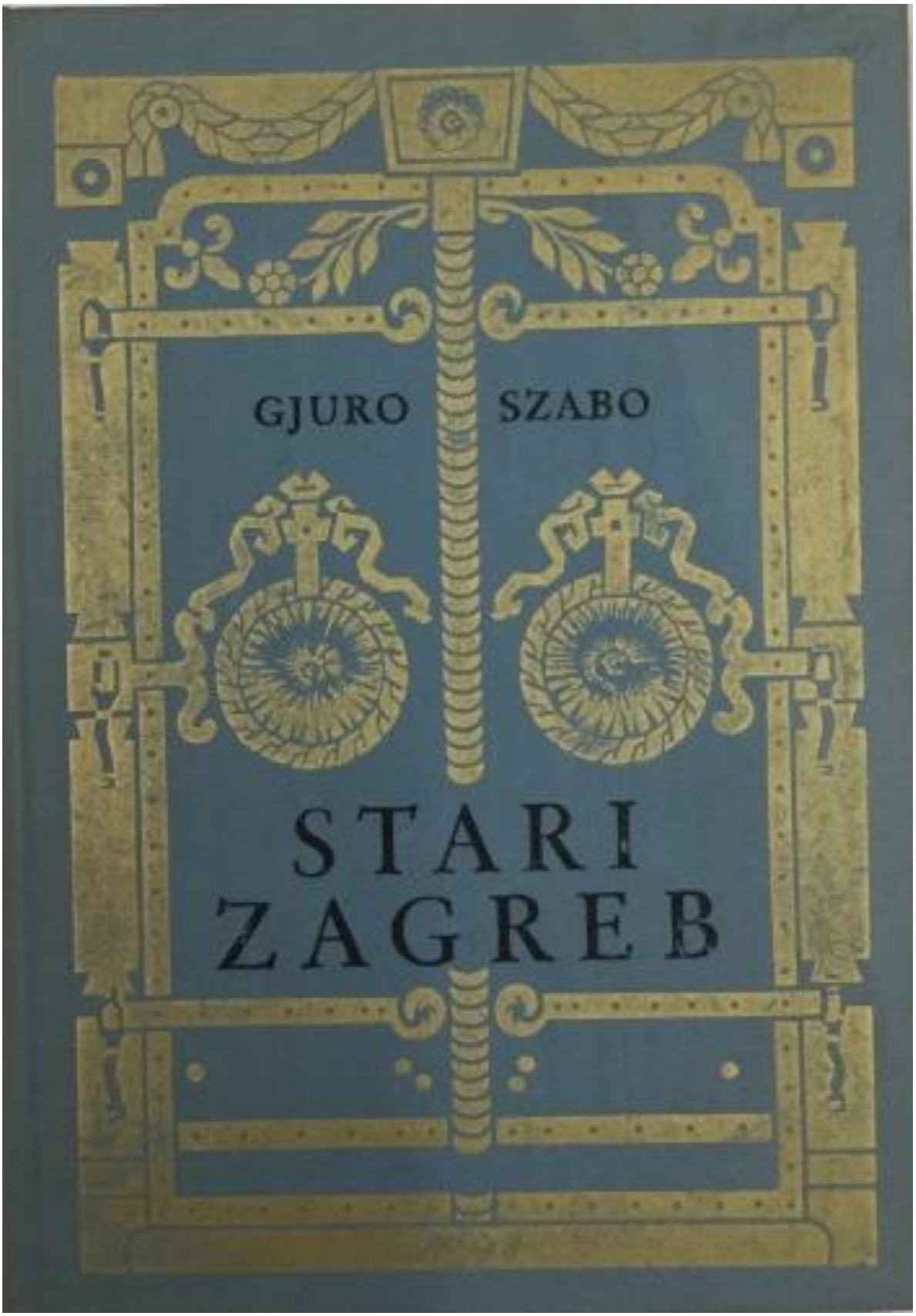
a kako su je pripremili:

Uzmi melje i prema tome kisela vrhnja, maslaca, 5 do 6 žumanaca, sladora, soli te rahlo omiesi i razvaljaj mlinčenjakom poput prsta tanko, onda omaži izprekrižaj, negdje i prohodi te stavi u mjedenicu.

Opazka. I za grintavu margetu miesi se takvo tiejsto. A negdje napravi od sira s 3 jajca, malo kisela vrhnja i masla, tim naliči mlinac, zavini ponješto od svakog kraja unutar i stavi peć.

(grintav – koji loše izgleda; kržljav; *pren*. koji gnjavi, čangrizav, zajedljiv; u zagrebačkom žargonu grintav znači i izbirljiv; Margeta je skraćeni oblik imena Margareta, u četrdesetim godinama pretprošlog stoljeća u Zagrebu je kršteno najviše osoba imenom *Margeta*.)

Nekoje purgarice pravile su i „orehnjačice“. Umiesile bi mlinac, napunile ga orasima smotale i prodavale na Kaptolu, komad po 8 novč. Takva orehnjačica imala je dva tanka kraja i bila sploštena.
Pekli su po kućama i „pogače“. Mlince bi miesili od čista pšenična brašna na prst debelo, a pogače pekli u krušnoj peći poslije kruha. Pravile su ih Gračanke, prodavale na Kaptolu u punim košarama, komad po 3 novč., dok su danas i one riedke, a prije bilo ih i po cio red.



Dragutin Hirz (Zagreb, 6.4.1853 – Zagreb. 1.5.1921) prirodoslavac, geograf, planinar i putopisac


Posjetite izletište „Plavi jorgovan"


Posjetite gostionicu
»KOD STARE VURE«

1918.



Gostiona g. Dragutina Penezića krajem oko 1890-tih godina, otvorena u obiteljskoj kući, uz glavnu prometnicu prema sajmištu (Radnička cesta) ubrzo je postala popularna zbog jednostavne ali kvalitetne usluge po pristupačnim cijenama uz ugodni domaći ugođaj.

Nakon drugog svjetskog rata, bila je nacionalizirana, promijenila je ime i vlasnika, ali još uvijek zbog istih razloga postala kultno mjesto radničke srednje klase koja je bila brojna obzirom na industrijsku zonu u neposrednoj blizini (Zavrtnica).

Uskoro postaje i okupljalište ribiča koji su se vraćali sa savskih rukavaca s bezbroj *ribičkih događaja*.

ZAGREBAČKE KULINARSKE KNJIGE (KUHARSKE KNJIGE – KUHARICE)

Začetak naših kulinarskih knjiga, ako ih tako možemo nazvati, su dva zaboravljena djela, koja su za ono doba bila u istoj ravni s drugim europskim zemljama.

Jedan od najbogatijih slavonskih spahija u drugoj polovici 18. stoljeća bio je Ivan Kapistran Adamović, sin upravitelja beljskih dobara Martina Adamovića i Anastazije Czindery de Nagy Atád. Posjedi Ivana Kapistrana protezali su se od Erduta i Čepina U Slavoniji do Đelekovaca u Podravini i Križevaca, gdje mu je Judita Spaić de Pernica, kćerka križevačkog podžupana Ivana, donijela u miraz spahiluk Sv. Jelena (Sv. Jelena, Majkovec, Imbriovec, Đelekovec i Kaniža). Za povijesna istraživanja feudalizma i feudalnih odnosa u 18. st., na našem tlu, smatra se pravom dragocjenošću rukopis s naslovom na latinskom Regulamentum domaniale (Gospodarski pravilnik), koji je napisao za dvorskog upravitelja imanja u Sv. Jeleni. Zbirka uputa podijeljena je na paragrafe, te upute danas dočaravaju cjelovitu sliku života na feudalnom posjedu u Hrvatskoj u to doba. Zanimljive su, među inim, natuknice o čašćavanju gostiju, te o tadašnjoj prehrani dvorske služinčadi, kočijaša, pastira, težaka i dr. Budući je Adamović najčešće izbivao s imanja posebnim je paragrafom naredio da sva gospoda koja dođu u posjet imanju mogu biti poslužena s najviše pet jela, osim - napominje taj spahija - ako ne dođe „vekši gospon od mene“.

Za prehranu služinčadi i težaka naredio je sjetvu graha, leče, boba, zelja, buća i krumpira (to je posebno zanimljivo, jer 1774. godine, kada je pravilnik napisan, krumpir je u nas bio tek u početnoj fazi unošenja u ratarski plodored i u ljudsku prehranu). Posebno se u tim naredbama spominju prosena, heljdina i ječmena kaša, a u povrtnjaku je bila obavezna sjetva kelja, ranog kupusa, dinja, povrtnica, krastavaca, salate (koja se „mora i kuhati i maščom stepkami poljati“). U jednom paragrafu strogo prijeti onima koji bi krali gospodsku perad.

Liječnik Ivan Krstitelj Lalangue rođen 1743. u Flamanskoj (Belgija), umro u Varaždinu 20. svibnja 1799. godine. U Beču završio studij medicine i liječničku praksu. Savjetnik i osobni liječnik austrijskog cara Josipa II. doktor Gerhard van Sviten, poveo je Lalangua na putovanje po Hrvatskoj 1772., koja mu se toliko svidjela da je odlučio tu i ostati. Iste godine (1772.) postaje “varaždinske varmeđije vračitel” - liječnik, a uskoro i varaždinski zet. Kao izraziti prosvjetitelj pisao je liječničke knjige (u Beču je napisao Medicina ruralis – “Vraštva ladanjska”, prvijenac hrvatske medicinske literature, koju je izdala tiskara Ivana Tomaša plemenitog Tratnerna, i “Navuk od meštrije pupkorezne”).

Godine 1787. je „Njih Ekselencija Gospodin Ban i vu Dalmatinskom, Horvatskom i Slavonskom Orsagu VICEKRALJ grof Franjo Balassa de Gyarmath (banovao od 1785. do 1790.), naredio da se u svim općinskim vrtovima

županije sade *Jabuke Zemeljske, pod imenom Grundbir vsem znane* radi umnožavanja sjemena.

Tada Lalangue na osnovi iskustva iz svoje domovine kao i sadnje u vlastitom vrtu izdaje 1788. knjižicu sa **„14 naredbi“** o sadnji i korištenju krumpira. Naputke za pripremu jela pribavio je od svojih prijatelja u Belgiji. Knjižica je pisana tadašnjim pravopisom i da „zlahkoti siromaštvo i potreboču siromaškem Plačnikom ili Štibrencem“. U Istru i primorske krajeve krumpir je prenesen iz Italije.

Još i danas se može u narodu čuti da „krumpir zaglupljuje“ kao i da „bedaku debeli krumpir raste“, a po sanjarici „krumpir sijati“ znači neimaštinu, a san „jesti krumpir“ znači bijeda.

Kad za nekoga kažemo da ima nos kao krumpir, ovaj to shvaća kao uvredu, a trebalo bi, zapravo, biti obrnuto - što ta dobra biljka i zaslužuje.

Krumpir uskoro postaje u seljačkim domovima osnovna živežna namirnica, tako da danas uvjetno možemo govoriti o njemu kao našem pučkom jelu (kombinacija belgijsko-kajkavske kuhinje), za kojega su prvotno govorili kao „kruhu siromašnih“. Naša seljačko kulinarska tradicija od njega pravi prava remek djela kulinarskog umijeća, od juhe do slatkog.

Mnogo godina kasnije krumpir ulazi u gastronomiju kao namirnica od koje se rade mnoga vrhunska jela, a jela od mladog krumpira postaju luksuzna. I danas je prvi proljetni mladi krumpir po cijeni - luksuz.

Godine 1813. u Zagrebu, u Vrhovčevoj tiskari, tiskana je knjiga Ivana Birlinga:

„Nova z-kup szlosena zagrebechka szokachka kniga“, tiskana „vu Zagrebu“ 1813. godine (*Nova sastavljena zagrebačka kuharska knjiga*) „za hisnu potrebochu perviput vu horvatzkom jeziku na szvetlo dajesze... vu kojoj zadersavajusze.... naredbe, jestvine vsakojache z-razlosnem ztroskom pripravljati“ (za kućne potrebe prvi put na hrvatskom jeziku na svijetlo daje se.. koja sadržava... naputke jela svakojakih pripravljenih s razložnim stroškom).



NOVA

Z-KUP SZLOSENA ZAGREBECHKA

SZOKACHKA

KNIGA

vu shestih razdelenyih zadersavajuchih 554. na-redbe vjsakojachke jestvine pripravlyati.

I z

Nemshkoga na Horvatzko preneshena od jednoga Domovine Priatelya za hisnu potrebochu.

Z-privolenyem Poglavarov

vun dano.

U vinodolskom zakoniku /1288. god./ spominje se i riječ „sokali“ koja dolazi od riječi „sokača“ što znači - kuhar, i od „sokačnica“- kuhinja. Sokalnici su bili robovi koji su vršili kuhinjske poslove. Kuhari su obično putovali s kraljem, odnosno županima, kad su vršili svoje sudske i administrativne poslove, pri čemu su se morali kroz cijelu godinu kretati iz jednog mjesta u drugo. Tu riječ posudili su Mađari - szakács, koja je opet došla u bačku kao sakač. To je i korijen riječi sok - „presolac u kome se čuva sir“, nadalje i stara dubrovačka - osaka - označuje neku vrstu pića / M. Držić /. Sukašnica ili kuharna, stari je izraz za manji objekt građen za ljetnu kuhinju u kojoj se mijesio i pekao kruh, pripremala hrana za blago, a obavljali su se i drugi kućanski poslovi.

Koliko je zvanje kuhara bilo popularno govori nam i zabilješka o jednom od najstarijih kuhara Zagreba, godine 1597. pokopan je Luka Savec, kuhar biskupa Martina Borkovića, u kapelici sv. Petra u Laškoj vasi (današnja Vlaška ulica, danas je tu crkva svetog Petra).





L' ospedale militare e la chiesa di s. Pietro. Militärspital und St. Peterskirche.
Vojnička bolnica i crkva sv. Petra.

Ovo je **prva** naša kuharska knjiga sa *sadrežavajuča 554 naredbe vsakojačke jestvine pripravljati napisao ju je ne za učene sukače, jer oni imaju veče znanje u kuhariji, nego za hižne kčeri koje roditeljem svojim na pomoč i službu jesu.* Nudi mnoga slasna jela koja su do danas već izumrla, na primjer juhu od čička, pa od čokolade *(„moreš ju napraviti i brez čokolade, i onda se zove slepa juha iz čokolade!*); „knedle“ od povrća, badema, raka, teletine, šparge, živadi; „krafline“ od rakova, vrhnja, bubrega, vrtnoga grozdića (tj. ribizla).

Čini se da su rakovi tada ne samo bili u modi nego su njima potoci obilovali, kao uostalom i najrazličitijim vrstama riba. Birling nudi devet naputaka kao čete pripremiti „krapa“ tj. šaran, jedanaest za „ščuku“, pet za soma, četiri za vizovinu (beluga ili moruna), pa za kečigu, klena, bistrangu, smuđa, glavaticu, sušenu ribu, jegulju itd. Za pripremu „stokfiša“ (u zagrebačkom žargonu to je bio pojam za *mršavo dugačko žensko čeljade*), tj. bakalara također predlaže četiri načina. „Piškori“ i puževi su mu svakidašnja stvar, a vidra se, kaže on, može „peči, pohati i tenfati“. Ako hoćete dobru govedsku juhu, nemojte prije kuhanja prati meso, a uz kuhanu govedinu možete poslužiti među ostalim umak od mrkve ili raka ili klinčića ili peršina ili cimeta ili haringe ili šipka .....

Kobasice mora da su se u ono vrijeme pripremale rafinirano, jer se na obične autor ne zadržava, nego podrobno upućuje kako čete napraviti „devenice“ od šarana, na primjer, ili od raka.

U poglavlju o „divjačini“ govori o jelenini na šipkovom sosu ili tenfanoj ili pečenoj, koja ne može ići bez salate od višanja, jabuka, šljiva, krušaka i dinja, „pomerađe“ ili artičoka. „Ledvena“ (sladoled) ima „vsakojačkih“ i slatkih i slanih, a na kraju dobrog ručka pije se crne kava, a ona se priprema tako da se u kipuću vodu baca 2 lota (otprilike 3 grama) kavina praha po šalici, i onda se stvar pije „z cukorom samo črna ili pak s vrhnjem dolejana“.

Vrijednost Birlingove knjige značajna je i u tome što nam govori da se u Zagrebu, u to doba prije gotovo dvjesto godina, moglo kupiti 15 vrsta riječne ribe, u kuhinji su se koristile žabe, kornjače, puževi, a o svakovrsnoj divljači da se i ne govori. Masnoća u svim naputcima je - maslac, dok je vrhnje neizostavno.

Bogatstvo začina, kao sastavnim djelom kuhinje, u usporedbi s današnjom kuhinjom čini nam se nestvarnom. Više od 50-tak naputaka za juhu, različitih okruglica, tridesetak stranica kolača i voća govori nam o skromnosti današnjih naputaka - nemaštovitih knjiga „kuharica".

Moglo bi se reći da je porazno čitati Birlingovu knjigu, jer se čovjek ne može oteti dojmu da danas jede manje više samo na brzinu pripremljene zbrčke i splačine. Puran nam može poslužiti kao primjer:

zakoli purana, oskubi i raščini. Zatem putaču z ovim nadevom nadeni: vzemi jetra, malo tuste slanine, peršina, timusa, papra, soli, tri žutanjka, sredinu od žemlje vu mleku močenu i ožmeknenu, pa vse skupa zmešaj i skoši; lemonu gore ožmekni i z tem putaču nadeni i zaši! Teda puranu vu drobec malo putra verzi, na ražanj ga natekni i polevaj z razbelenom maslom. Zatem vzemi kostanja, speci, otrebi i vu randljek verzi. Vzemi devenice (tj. kobasice) češnjovke, speci i med kostanj na tanke šnitice poreži. Čerlenca (tj. luka) ovari, drobno skoši i nuter deni. Nalej tada z juhom; tak dugo naj kipi doklam kostanj bude mehkeg. Zatem kostanj razdrobi verlo, lemonu na njega ožmekni, purana spečenoga i na zdelu položenoga s tem podlej i - na sto…..

Prosudite sami koliko je Vaš puran za Novu Godinu ili neki drugi svečani obrok nazadovao. U tom dugom razdoblju nadmašio je sam sebe svega jedanput; u Krležinim „Zastavama", gdje je kuharica Polanca priredila sa pticom neponovljivu orgiju, koja je bila kao, što Petrica Kerempuh kaže:

I ajngeli su sami te sladobize jeli, ak i nesu zube ni požirek (grkljan) *imeli.*

Polonca obitelji Kamila Emeričkog na božićnom objedu iznosi na stol pečenog dindeka (purana) i tom prilikom objašnjava kako ga je spremila:

Tko purana speči ve kak se šika, za takšnu sokačicu se čiste kušancije povedati more da je sokačku žulenciju z jušom zadobila (op. a. ta „bogečka pečenka mora odležati u marinadi-pacu). Bog moj dragi, zaklati ga imaš, al tak da mu glava odfrkne i sva krv najenkrat van bljuzne, a potem bogme i zesnažit ga trijeb je i drobninu van mu zeti, pak si potem vu lonček sajtleka porto-vina a frtal sajtleka konjaka i pol sajtleka zdenčene vode nalejati i z vinom i s konjakom skupzmešati, glavu črlenca i tri čehule češnjaka i lemonine koričicu zeti, onoliko kolko Francuzi kagbi rekli „Usta" v teh s konjakom mečeju, a potem tiča celoga v mleku se oprati mora, kagdabi ga v pac fteknuti hotel da bo ga potem sokačica v ledvenicu vrgla, da se tam kak bela kost zmrzne, kaj letos, fala dragom Gosponu

Bogu, nikakšen kunšt ni, jer su nam Gospodin leda prilično zlifrali, no, dobro, tak, a da se dindek pred nasoliti mora, to se po sebi razme, ampak ne reveč, tulko samo, prosim, da se sol komaj občuti če se polizne, a gda ga pak zmrznutog peči deneš, teletine zeti trijeb je bilo predi, to se razme, tak okol dve funte, bumo rekli, i jenu žemlu v mleko i v melu z jajčekom vmočenu, al dobro ožmeknjenu, s tri sardelice otreblene, se to skup zmleto zmešati, a potem od telečih nogic pol funtice fine skosati, a tri jajčeka zmešati, z lorberom, z muškatpletom, ze šest zrnc borovic i tri prsteka perpera, s tučeneh klinčekov jenim napršnjakom dobro ogvercati, se to dobro zmleti, v grudu zmesti i v putaču puransku z ovom nadevom nadeti, alpak filati. prosim, a gda to se fertig bu, jetrca guseča zeti i tustega špekeca jen dober falačec, z slatkim celerom v cukru skuhanom, skup zmešati i z dobre tri funte putra vo drob purana zašiti, z razbelenom melasom od zmletih kostanjov pucancov, koje si predi na maščі od devenic spržil i z juhom govejom prekipjelom sprelejal, nafilati, i tak tiho ptiča peči dati, ampak tak polehko da ga se s kipučom slaninom, fest zasoljenom, kakti z feherom gladeč, vuru i tri frtala peče, i gda so to tak vun spelal, onda reči moreš, prosim, sad sem polek navade stare purana spekel, i to spekel tak da se gospoštiji na stol servirati more, i to je onda prava naša domača puranska pečenka.



Zagorski purani

Pod vodstvom, barda naše novinarske gastronomije g. Ive Lajtmana (1937. – 1992.), u Stubičkim Toplicama u hotelu „Matija Gubec“, 1980. godine u suradnji s Antom Pavičić (šef kuhinje) i Đurđom Novosel „dešifriran“ je naputak i pripremljen:

Poloncin dindek.

Sastojci: Puran od 7 kg;
sirova marinada: 0,7 l porto vina (ili bijelog burgundca), 1,5 dl konjaka, 3,5 dl obične vode, na kriške narezan luk, nekoliko borovnice i papra, 3 režnja češnjaka i list lovora; mlijeko;

1. nadjev:1 kg teleće plećke, luk, sol, papar, pureća i guščja jetra, malo sjeckane slanine, 3 jaja, 3 kosane slane srdelice, 10-15 dag maslaca;
2. nadjev: 25 dag telećeg mesa s koljenice, pire od kestena (2 kg kestena u ljusci), korijen celera, zašećerena voda, žemlja namočena u mlijeku, brašno, jaja, malo masnoće (slanina, maslac), sol, papar, muškatni oraščić.

Purana pažljivo očistite tako da mu putača (volja) i utroba ostanu sačuvane za nadijevanje. Tako pripremljenog purana ostavite preko noći u hladnjaku (ne u zamrzivaču). Drugi dan marinirajte ga u suhoj marinadi nekoliko sati (marinada je nevidljiva i nečujna prirodna alkemija, ona parfimira, omekšava, zaustavlja proces truljenja, ona je živući hladni kuhar). Posudu hermetički zatvorite i ostavite preko noći. Ocijedite tekućinu i ponovo ga ostavite „gvercati“, u tekućini, nekoliko sati i tada ga dobro okupajte u mlijeku.
Za prvi nadjev iskočite (ne meljite u stroju za meso) leleče plećke i propirjate ga na luku uz dodatak soli i papra. Mesu dodajte sjeckana jetrica. U ohlađenu masu dodajte malo sjeckane slanine, skosane slane srdelice, 3 jaja i maslac.
Drugi nadjev također iskošite meso i pomiješajte s pireom od kuhanih kestena koje ste prethodno propirjali na masti od krvavica, uz podlijevanje govedskom juhom. Masi dodajte nasjeckani celerov korijen prokuhan u zašećerenoj vodi, namočenu žemlju u mlijeku i uvaljanu u brašno i jaja, Nadjev začinite s malo masnoće, solju, paprom i muškatom.
Purana posolite izvana i iznutra, dobro omastite, prvi nadjev stavite u utrobu, a drugi u šupljinu putače.
Pecite preko dva sata podlijevajući vlastitim sokom i premazujući slaninom.
Poslužite s mlincima koje ste omastili sokom od pečenog purana - dindeka.

Zagorska svadba nije mogla biti bez te „autohtone ptice“ i njegove zdravice

Zapravo od peradi se ne bi smjelo staviti na stol prije puranskog nijedno drugo meso, jer je uz purana vezana posebna vesela zdravica u obliku svadbene šale (dijeljenja purana) koju izvodi *„dever“* ili njegov pomoćnik kao stoloravnatelj. Nisu tu izostali ni čuveni *„sirni štrukli“*, pa *gibanice* (tijesto punjeno orasima, makom i *rožičkima*). *„Kraflini“* su posljednji na redu – njih donesu na stol kad se svatovi spremaju na polazak k mladenčevoj kući.

Zdravica za purana

Dever imenuje svog zamjenika – stoloravnatelja i ode u kuhinju da donese pečena purana. Kad se vratio k stolu, odmah je najavio podjelu ovim riječima:

Gospodo i svadbena svita,
na redu je dobrovolna raspodela purana,
velikoga mladinskoga organa.
Njega treba najpre deliti,
da se vidi gdo kaj more dobiti.
Ljudi su rekli da je jeden puran dosti
za cele gosti,
a ja velim da ni,
i da je bolše da su tri.
Pre nek ga počnem deliti,
moram ispripovedati njegovu prošlost.
To je vredno spomena,
jer se zvaljal ispod pomena.
Ja sem njega dobro poznal
dok je još bil mali puranec,
kak jeden dober žganec.
Gda mu je bilo jeden dan,
i on je zišel ispod komena van.
I počel se je lepo pasti,
a još bržejše rasti.
Gda je več tak veliki bil,
da je imel osem kil,
gda sem nam njima malo zacvili,
on je odmah svoja krila raširil.
Počel ih je po zemlji pelati,
tak da mu se mogel vsaki bedak smejati.
Gda je bil na vrhuncu svojoj slavi,
počelo se delati o njegovoj glavi.
Pripravljene su u ovoj hiži gosti,
zate buju zdej pucale njegove kosti.
Došla je kuharica Mara,
Kteroj u tom poslu nema para.
Ona ga je zgrabila iza flanke,
stegnula za njegove noge tanke.
Počela mu vrat natezat,
I s tupim nožem požirka rezat.
On je odmah odluku stvoril,
da se bu do kraja boril.

Al` mu to nič ne pomaže,
jer su oko njega bile jake straže.
Tak su prestale njegve halabuke
i on se je bogec rešil svoje muke.
Bile mu je devet meseci i jeden dan,
gda je bil zaklan
i na stol dan,
jer je za to bil odebran.
Ja bi njega počel deliti od riti,
pa da se vidi gdo če kaj dobiti.
Gospodo moja, tu je jeden član,
radi terega sme vsi skupa tuj.
A to je naš dragi gospon mladenec.
on bu dobil glavu,
u znak da je dobil ženu pravu.
A mladenka kaj se glave derži,
tak da nazaj doma ne beži.
Ona bu dobila i vrat,
kaj ne bu pobegla nazad.
Polek vrata su krepeli,
to bu dobil kum debeli.
A muzikanti buju dobili peruti,
kaj ne buju na devera ljuti.
Noge bumo ostavili za paradu,
pa ih bumo dali za maškaradu.
Nekaj i oni moraju dobiti,
Znate, jako je teško po noči hoditi.
A komadič jeter
nek bi dobil stric Peter.
Mladencov vuhjček
dobil bu želuček.
A jeden bat
Bi dobil mladencov brat.
Drugi bat
bi dali kuharici nazad.
Zatim jeden komadič masni
dobil bi naš dragi velečasni.
A oni mali batici
Pripali bi sekečici Katici.
Ja sem skoro zaboravil,
pa nisam sebi niš ostavil.
Zel si bum samo male –
za me bu ono truplo,

a vam drugim ono šuplo.
Ja sam purana razdelil,
ali vidim da sem se zameril.
Mladenka se serdi
i veli da je njezin komadič preterdi.
Pa veli da pravica nije bila,
zakaj njoj nije pripala i kobila.
Nu, bume joj dali i tu kobilu,
kaj ji bu dete leš shodilu.
A još ostala masna putanja;
z nju se nek navlači –
naš japica domaći.
Tu je još jedna škulja,
a nju bi dobila kuma poperdulja.
To bi bil, dakle, taj puran,
teri je bil za ove gosti odebran.
A drugi purani teri su ostali,
Oni buju i dal borbutali.
Em ja velim, nek oni berbočeju kaj hočeju,
Glavno da se ljudi najedeju i naločeju.
Delitelj je bil gospon Mušek,
kteri si je takaj nabil svoj trbušek.
Mojoj šali je konec i kraj,
a ja purana nosim v kuhinju nazaj

(Maja Bošković-Stuli: Usmeno pjesništvo u obzorju književnosti, Nakl. Zavod MH Zagreb, 1984. str. 221-225.)

Poslije ove šaljive govorancije glazba svira, pjeva se i „tanca“. *„Dever“* za vrijeme stanke podsjeća: *„Gospodo svatovi, draga rodbina i znanci – ideme v gosti“*. To znači da se prihvate jela i pića (autor prve knjige u kojoj su bili objavljeni recepti/naputci purana i jela s purećim mesom bio je, dakako, Talijan – Bartolomeo Scapi. Njegova je knjiga objavljena 1560. u Firenci i prava je bibliofilska poslastica i basnoslovni raritet).

Kolači što su se pripremali u gradskim domaćinstvima, zapravo su primitivni i mada ih je Birling mahom prenio iz bečke kuhinje oni po sastavu ne odskaču mnogo od *„horvacke ginabice iz mlincih*“, koju opisuje ovako: *Testo omesi kak za štrukle, rastegni, verzi u medenicu (tj. lim) pospi ribanim sirom, žemljom, cukorom, cvebama, naliči kiselim verhnjem pomešanim s jajima i putrom. Na to položi drugi mlinec, postupi isto, a zadnji posipaj falačecima putra.* Nekolikom uvezenih „torti“ koje spominje, opet su samo malo drugačija gibanica.

Prvi pokušaj naučnog pristupa kuhači i kuharici, u obliku knjižice F. Klaića **„Mala gospodarica“,** izašla je 1865. godine, i bila je namijenjena *svim ženama, dapače gospojama .... koje ne žele biti mertvi strojevi što sveudilj jedno te isto rade, a ne znaju što rade.* Neka znaju da su *hranidbene čestice dvoversne, tj. takove koje imaju dušika u sebi i takove koje ga nemaju* i da dušik određuje krepkoću hrane, i to ovim redoslijedom: meso, mleko, sir, grašak, grah i žitarice, a na kraju krumpir i riža ... Uz to autor daje savjete domaćicama kako će prati rublje, bijeliti platno, othranjivati nejaku djecu, pa raditi u vrtu, odgajati živad, proizvoditi svilu, bojiti vunu, njegovati bolesnika ..... *jer sve to i još mnogo drugoga mora raditi gazdarica na svoja tri ugla kuče.*

Godine 1865. izlazi knjiga:



Gjuro (Đuro) Deželić

„Hrvatska kuharica ili pouka kako se gotove svakakva jela“, koju je priredio Đuro Deželić. Drugo popunjeno izdanje izlazi iz štamparije dra. Ljudevita Gaja godine 1876. Knjiga je namijenjena: *prvenstveno ljubiteljima domače, prirodne ishrane, a istodobno i svakome tko želi na našem stolu ponuditi nacionalne specijalitete, koji su, stjecajem okolnosti, kroz dugi niz godina potisnuti jelima iz inozemnih kuhinja.* Knjiga zavrjeđuje posebnu pažnju, jer njenim sadržajem danas saznajemo što i kako se kuhalo. Knjiga se sastojala od:

- *nauk o hranidbi (nauka o prehrani)*
- *nauka o posuđu koje se upotrebljava u kuharstvu*
- *kupovanje jestiva za spremnicu (kupovanje živežnih namirnica za smočnicu)*
- *pečenka u pravo doba, dakle u sezoni*
- *uzdržavanje jestiva (čuvanje živežnih namirnica)*
- *značenje nekih kulinarskih izraza*
- *jestvenici (jelovnici)*

U Deželićevoj knjizi vidljivo je golemo bogatstvo kulinarskog korištenja svakodnevnih namirnica. On nudi, na primjer, 46 vrsta „jušadi“, 39 naputaka za riječne ribe, žabe i kornjače, 53 slana tijesta i vjerovali ili ne, 27 vrsta savijača, kao i one od krumpira ili luka ili šunke ili neizbježnog raka.

Kako se ono doba pravio „originalni crampampoli“, piše: *u zemljanu posudu ulije se 2 litre vina, na vrh se stavi cjedilo, na cjedilo 1 funta (560 grama) šećera nakvašenog rumom. To se zapali i pusti da šećer kaplje u vino“*. Kad je sve otkapalo, dolije se na to litra šampanjca. *„Ako tko neće, nema para, za šampanjac“ može naliti i litru vruče vode, ista je stvar.*

Tim neodoljivim pozivima na uživanje u mesu, peradi, divljači, ribama i rakovima - naputci za pripremu poslastica čine samo bijednu štafažu (franc.

staffage, sporedni ukras, umetak). Iz pouka „o slaščicah“ koje se mogu čitati u tim našim starim knjigama o kuharskoj vještini, ne izbija gotovo nikakva istančanost

zahtjeva i ukusa. Tome vjerojatno treba tražiti razloga u primitivnoj opremi tadašnjih kuhinja, koje nisu imale štednjak (šparket), nego otvoreno ognjište i krušnu peć. Od jela se moglo prirađivati samo ono što je podnosilo otvoreni plamen ili „golu žeravku“, više ili manje „razgernjenu“, a krušna peć mora da je djelovala dosta drastično, jer se za sve veće komade mesa, ako se moraju peči, navodi neka se peku na ražnju.

1882. – Gjuro Deželić (+1907., hrvatski književnik i gradski senator), osniva ***Ljubinkovečki klub***: ***Svoj k svome***.

Klub je osnovan 10. srpnja 1882. u uglednoj gostionici Ljudevita Hagenauera na Novoj Vesi (s velikim vrtom, kuglanom i kipom Franje Josipa I.), koja je bila na glasu još od ranijeg vlasnika Janka Gorenca kao mjesto okupljanja rodoljubivog i demokratskog svijeta. Toga dana slavio se imendan domaćinove žene Ljubice, po kojoj je najprije lijepo uređeni gostionički vrt, a potom i klub, dobio ime.

Osim osnivača i predsjednika Deželića, članovi Ljubinkovečkog kluba bili su sve sami ugledni građani: Đuro Einsehut, poznati skladatelj, Franjo Arnold, kraljevski javni bilježnik i predsjednik hrvatskog pjevačkog društva Kolo, Milan Macen, ravnatelj centralnog groblja Mirogoj, Milan Nosan, trgovac i posjednik Okrugljaka, Lacko Holjevac, gradski tajnik, Slavo Šrepl, predsjednik hrvatskog pjevačkog društva Sloga, Marko Mileusnić, prvi čovjek općine Sesvete (koje je tada bilo sjedište u Maksimiru), i dr.

……. Skupiše se stalni gosti iz svih staleža. Toga se dana nije kao obično politiziralo, već su se pripovijedale razne zgode i doživljaji. U velikoj prizemnoj gostinskoj sobi ili takozvanoj palači bio je prostrt veliki stol, na kojem bijaše svakog Božjeg blagoslova. Za vrijeme objeda ponajviše se nazdravljalo domaćici. Iza objeda pođu gosti u sjenovit vrt na crnu kavu. Gosti razgledavahu krasan park, koji se prostiraše iza kuće pa sve prema brijegu, gdje je društvo sjelo u hladovitu sjenicu, koja bijaše prema brijegu kamenom obzidana, a od sunca bila je zaštićena lisnatom grabovinom. Ispod sjenice bio je dubok zdenac, pokrit debelim balvanima. U zdencu bilo je uvijek dosta hladne vode, koja je davala ugodnu hladnoću sjenici i za najvrućih srpanjskih dana ta je sjenica svima omilila. Jednoglasno bude zaključeno da se svi čestitari i prijatelji kuće svakog tjedna sastanu u kuglani, a ujedno da sa dozvolom domaćice u sjenici večeraju. Pokretač ove ideje Deželić prozove omiljenu sjenicu u čast godovnjače Ljubice – Ljubinkovcem. Ovo lijepo i nježno ime svi prisutni oduševljeno prihvatiše. Ujedno bijaše zaključeno da se osnuje klub, kome dadoše ime Ljubinkovečki klub. Predsjednikom kluba bude jednoglasno izabran senator Gjuro Deželić.

Klub je sebi stavio u zadaću skupljati dobrovoljne priloge za osnivanje medicinskog fakulteta u Zagrebu. A najviše priloga je, navodno, skupljeno od plaćanja kazni članova za spominjanje politike i načinjanje političkih tema!
Ljubinkovečki klub, zamišljen kao apolitički klub, na stanovit način ipak se bavio i politikom, o čemu svjedoči ovaj zapis:

U Ljubinkovečkom klubu gojila je intenzivno ideja samoodržanja i međusobnog potpomaganja pod lozinkom: ***Svoj k svome.***
Zabranjeno je bilo članovima polaziti lokale gdje nije bilo hrvatske podvorbe. Ovo se provađalo osobito zato jer su tadašnji svi veći lokali u Zagrebu bili u rukama stranaca, naročito Nijemaca, pa kako je tada u takozvanim boljim društvima njemački jezik prevladavao, a naročito medu krasnim spolom, to je bilo skrajnje vrijeme da se počne tuđinština iskorjenjivati.

Isto tako su članovi svagdje propagirali pravilo, da se kupuje samo kod onih trgovaca koji su se otvoreno priznavali hrvatskim rodoljubima...

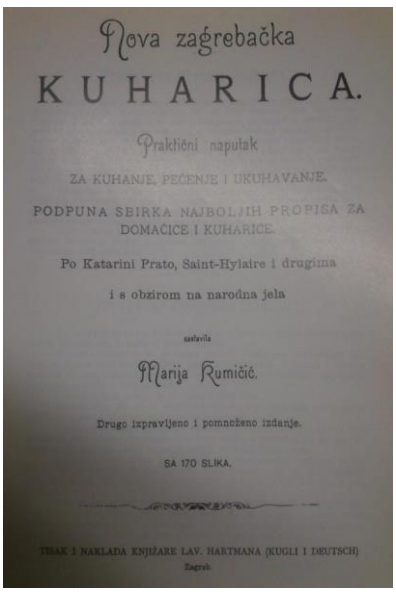
Knjiga kuharskih "propisa" **„Nova zagrebačka kuharica"**

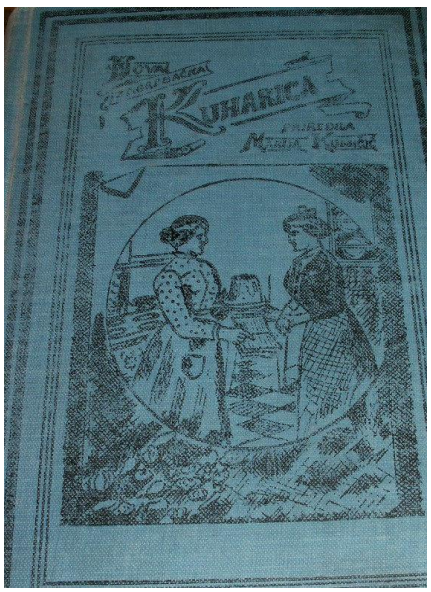


Marija Kumičić, rođena Maršić (Varaždin, 1863. – Zagreb, 1945.) djetinjstvo je provela u rodnom Varaždinu gdje je završila Višu djevojačku školu u samostanu kod uršulinki te upoznala i supruga, Eugena Kumičića (1850.-1904.), hrvatskog književnika i političara, uz kojega se i počela rano baviti politikom.

Pjesnikinja i prozaistica, članica Hrvatske stranke prava i osnivačica Hrvatske žene, prevela je i tridesetak romana s francuskog jezika. Poezija joj je uglavnom domoljubne i kršćanske orijentacije.

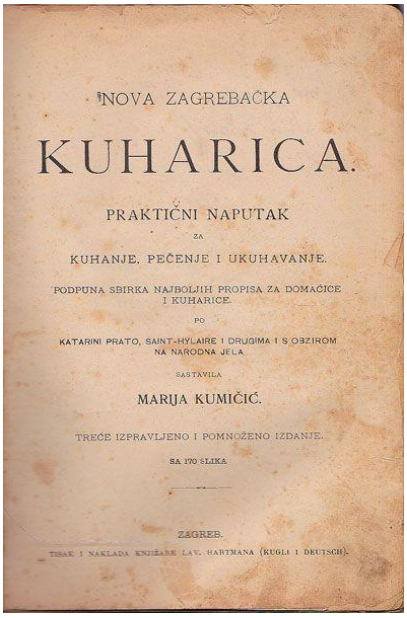
Digla je glas u obranu žene 1903. u knjižici *Žensko pitanje* te se angažirala na karitativnom i socijalnom radu. Od 1919. postaje jedna od najaktivnijih suradnica mnogih hrvatskih društava. Bila je predsjednica društva *Tomislav* te počasna i aktivna članica brojnih drugih hrvatskih društava sve do kraja života.


Nova zagrebačka
KUHARICA.
Praktični naputak
ZA KUHANJE, PEČENJE I UKUHAVANJE.
PODPUNA SBIRKA NAJBOLJIH PROPISA ZA DOMAĆICE I KUHARICE.
Po Katarini Prato, Saint-Hylaire i drugima
i s obzirom na narodna jela
Marija Kumičić.
Drugo izpravljeno i pomnoženo izdanje.
SA 170 SLIKA.





Drugo izpravljeno i pomnoženo izdanje


NOVA ZAGREBAČKA

KUHARICA.

PRAKTIČNI NAPUTAK

ZA

KUHANJE, PEČENJE I UKUHAVANJE.

PODPUNA SBIRKA NAJBOLJIH PROPISA ZA DOMAĆICE I KUHARICE.

PO

KATARINI PRATO, SAINT-HYLAIRE I DRUGIMA I S OBZIROM NA NARODNA JELA

SASTAVILA

MARIJA KUMIČIĆ.

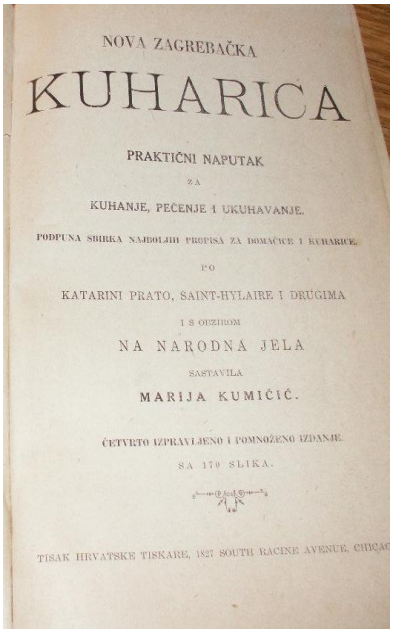
TREĆE IZPRAVLJENO I POMNOŽENO IZDANJE.

SA 170 SLIKA

ZAGREB.

TISAK I NAKLADA KNJIŽARE LAV. HARTMANA (KUGLI I DEUTSCH).

Treće izpravljeno i pomnoženo izdanje


NOVA ZAGREBAČKA

KUHARICA

PRAKTIČNI NAPUTAK

ZA

KUHANJE, PEČENJE I UKUHAVANJE.

PODPUNA SBIRKA NAJBOLJIH PROPISA ZA DOMAĆICE I KUHARICE.

PO

KATARINI PRATO, SAINT-HYLAIRE I DRUGIMA

I S OBZIROM

NA NARODNA JELA

SASTAVILA

MARIJA KUMIĆIĆ.

ČETVRTO IZPRAVLJENO I POMNOŽENO IZDANJE.

SA 170 SLIKA.

TISAK HRVATSKE TISKARE, 1827 SOUTH RACINE AVENUE, CHICAG

Četvrto izpravljeno i pomnoženo izdanje

Nova Zagrebačka Kuharica, Marije Kumičić.

Prvo izdanje izašlo je godine 1889. Ta je kuharica predstavljala pravu malu revoluciju među kuharicama, budući je bila napisana na hrvatskom jeziku te su nazivi jela prevedeni sa njemačkog na hrvatski jezik: „Naše domaćice i kuharice služile su se do sada obično njemačkom knjigom kuharicom…“ (Nova Zagrebačka Kuharica, 1889.)

Nekoliko godina poslije izašlo je i drugo izdanje kuharice te drugo dopunjeno izdanje kuharice, treće i četvrto izdanje (1916).

Na naslovnoj stranici stoji da je knjiga pisana *„po Katarini Prato, Saint-Hylaire“,* tada najpoznatijoj spisateljici kuharica na njemačkom jeziku (1909. izašlo je u Gracu i Beču 45. izdanje „Die Süddeutsche Küche“ Katarine Prato u ukupnoj nakladi od 289.000 primjeraka).

Na prvim stranama Nove Zagrebačke Kuharice nalazi se na nekoliko strana stotine recepata – od juha za bolesne, preko recepata sa mesom, mnogo slastica od jaja, tijesta sa maslacem, sladoleda, recepata za pürée (ne samo od krumpira), hladna i topla pića… Kuharica ima i dio „O hrani“ te „Probava jela“ – u kojem piše koliko sati pojedinom jelu treba da se probavi, kao i koristan dio „O postavljanju i pokrivanju stola“.

Drugo izdanje može se pohvaliti sa 170 slika, dodatkom „Slaganje ubrusa“ te „Jestvenikom“. „Jestvenik“ sadržava jela po mjesecima, odnosno godišnjem dobu, što je našim zagrebačkim domaćicama trebalo olakšati u smišljanju „što kuhati danas, a što sutra“.



Nova zagrebačka kuharica priredila Marija Kumičić; četvrto izdanje 1916.

Predgovor prvomu izdanju.

Naše domaćice i kuharice služile su se do sada obično njemačkom knjigom kuharicom, pošto je Deželićeva knjiga već od dulje vremena posve razprodana. Gospodja Kumičić odazvala se je rado našem pozivu, da sastavi za hrvatsku kuću kuharicu pisanu hrvatskim jezikom. Dok se hrvatsko nazivlje jestvina ne udomaći, morala je spisateljica riedje i nove nazive u zaporci popratiti njemačkimi nazivi, koji su više poznati. Za laglju uporabu knjige dodali smo na kraju točno abecedno kazalo hrvatskih i njemačkih naziva svih jestvina, što su protumačene u ovoj knjizi. Liepe slike, koje smo dodali knjizi, služit će za bolje razumievanje mnogih stvari.

Spisateljica trsila se je, da sastavi knjigu, koja će svakoj domaćici i za svaki dan i u svečanih sgodah dobro služiti. Tjestenine i peciva obradjena su u ovoj knjizi vrlo pomno, te zapremaju veliki dio knjige, a kod ostalih jestvina nastojala je spisateljica, da dodju i naša narodna jela u knjigu.

Naše cienjene čitateljice, koje opaze u knjizi štogod pogriešna ili manjkava, molimo, da nam to saobće, a mi ćemo kod novog izdanja opravdanim željam i prigovorom rado zadovoljiti.

Predgovor drugomu izdanju.

Nova zagrebačka kuharica, koju je pred tri godine napisala gdja. Marija Kumičić, evo je izašla u drugom izdanju.

U kratko vrieme, ta se je knjiga razširila i udomila u gradjanskom kućanstvu, a to s toga, što je napisana točno i razgovjetno, s obzirom i vjernim tumačem ne samo svakovrstnih jela, već i znatnim pregledom o sušenju i spravljanju svakojakih povrtelja i voća za zimu.

U ovom izdanju mnogo se je dodalo i preuredilo.

Množina slika što smo ih uvrstili razjasnjuje i time olahkoćuje mnogi posao gazdarici, a time i vriednost knjige svakako povisuje.

Osobito se je knjiga upodpunila dodatkom „Slaganje ubrusaca“, koji uz mnoge slike i liepo razjašnjenje diže cienu knjizi, a gospodaričino se oko prijatno smieši kad gleda svoj, liepim slaganjem ubrusaca urešeni stol.

Drugomu izdanju dodan je i jestvenik (Speisezettel) razdieljen po godišnjoj dobi, a dobro će se njim poslužiti svaka domaćica, jer će njoj olahkotiti izbor svagdanjeg jela, riešiti će ju brige „što ćemo kuhati danas, a što sutra“.

Time predajemo ovo drugo izdanje vrlim Hrvaticam na porabu, s iskrenom željom, da im knjiga umanji mnoge brige, da im omogući — poput drugih naroda — ugoditi dobrim i tečnim jelom svim koje sakuplja oko svoga stola, a opravdanom molbom, da jedna drugoj preporuči nabavu ove knjige.

Nakladnici.

Predgovor četvrtomu izdanju.

Najbolje jo djelo koje se samo sobom hvali, stara je rieč. To se punim pravom može kazati za „Novu zagrebačku kuharicu“, koju je sastavila gospodja Marija Kumičić, a koja se je u malo godinah razprodala u više hiljada iztisaka.

„Nova zagrebačka kuharica“ izlazi sada u četvrtom izdanju, savjestno pregledana, izpravljena i nešto popunjena.

Akoprem ima u „Novoj zagrebačkoj kuharici“ po izbor hrana i zakusaka, od srca bili bismo zahvalni našim Hrvaticam, da iz svih krajeva naše hrvatske domovine pošalju gdji. Kumičić opise naših narodnih jela, u koliko nisu sadržani u ovoj knjizi.

Iskreno želimo, da se što prije latimo ponovnog izdanja, jer to bi bio najočitiji znak, da je hrvatska knjiga, u hrvatskim zemljama, stekla podpunu ljubav i dužno štovanje.

S ovom porukom evo predajemo na ruke Hrvaticah četvrto izdanje.

Nakladnici.

JAMNIČKA KISELICA

TKO JAMNIČKU VODU PIJE RADO - TAJ ĆE IMAT ŽIVOT DUG I SRCE MLADO

(August Harambašić)

Danas od deset Zagrepčana jamničku kiselicu pije devet, bilo kao zdravu ljekovitu tekućinu za osvježenje ili kao lijek za žučne kamence bolesti jetre i slezene, ženskih bolesti ili u „gemištu".

Sve je počelo davno, 1772-e godine kad je austrijska nadvojvotkinja, njemačka i rimska carica, hrvatska i ugarska kraljica naložila da u monarhiji istraže sve ljekovite vode. To je bio razlog posjete Jamnici gospodina Heinrich Johann von Cranz-a, te je u Beč odnio vrlo laskave ocjene i procjene kiselice (kod kaptaže učinjene 1828. godine pronađen je izdubljen kesten prekriven kamenom korom, a u neposrednoj blizini mjedeno koplje koje potječe iz mlađeg kamenog doba, što navodi na zaključak sa su vodi pili i stari Kelti). Toliko je bio njom oduševljen da je i sama Marija Terezija, sa svitom doputovala u Jamnicu, i uživala u njoj. Tek 1827. godine ban Ignjat grof Gjelaj i hrvatski stališi sklapaju ugovor s vlasnicima zemlje i izvorišta, i izgrađuju kupalište i lječilište koje je privlačilo velikaše a kasnije i obični puk, a djelovalo je od 1830. do 1870. Samo punjenje boca i prodaja mineralne vode počelo je 18. listopada 1828. godine, te je i prve boce dobio pokrovitelj biskup Alagović. U kiselici je uživao (kupao se) i sam biskup Josip Juraj Strosamayer kad je 1864. i 1865. bio tu na liječenju.

Zagrebačke novine „Luna" 31. siječnja 1829 preporučuju *prirodne ljekovite vode iz predivnog krajobraza par sto koraka od rijeke Kupe,* te je već 1830. bilo punjeno 14.333 boce a 1885 (za doba vlasnika Lovrenčića) čak 500.000 boca. Povijest „Jamničke", te vode koja je ravna francuskoj Vichy (smatra se ponajboljom u svijetu), Fashinger, St. Jorro, Gloichonbrg, Heppinger, neraskidivo je vezana za zagrebačkog trgovca gospodina Vilima Lovrenčića. Od godine 1861. zajedno s ocem Josipom crpi mineralnu vodu i njome opskrbljuje zagrebačko tržište, iz svoje trgovine u Novoj Vesi 61. pa na Krvavom mostu, u Petrinjskoj, u Dugoj ulici i iz Gajeve 32. Gospodin Lovrenčić je sve do svoje smrti, 1904., uspješno vodio svoj posao.

Oko 1900. godine Jamnica je izvozila vodu u Ohio i Cleveland (USA), Punta Arenas (Čile), Tursku, Bugarsku I Austriju (Beč).

Možda je i Jamnička bila jedan od uzroka postepenog napuštanja omiljenog „špricera", tog popularnog zagrebačkog pića, za rashlađivanje i obavezne tekućine pri razgovoru za „šankom".

Oglasi u „Obzoru“ i „Šišmišu“ s početka 19. stoljeća.

Hrvatska
Jamnička kiselica

Molim
zahtjevajte !

Štrcak samo sa našom najboljom domaćom Jamničkom kiselicom, koja je ljekovito i najugodnije okriepljujuče piče u smjesi 2/3 vina sa 1/3 Jamničke vode a neka se vazda toliko natoči, koliko je za jedan napitak potrebno.

Jamnička kiselica dobiva se u svim trgovi nama sa rudnim vodama, u ljekarnama, u svim trgo vinama sa mirodijama, u sitničarijama,
svratištima, gostionicama i
vinotočjima, kao i u ljekarnama.

Centralno stovarište kod vlastnika vrela:

V. Lovrenčić
Zagreb, Gajeva ulica br. 32

Telefon br. 87

Jamnička kiselica

Najstarija hrvatska kisela voda, priznata i kao ljekovito piće, a sa vinom pomješana, je nenad kriljiva – kao ugodno okriepljujuće piće.

Dobiva se svuda !

Glavno stovarište i odprema kod vlasnika vrela:

V. Lovrenčić
Gajeva ulica 32. – **ZAGREB** – Telefon 87
Brošura i cienici na zahtjev i franko

O JAMNIČKOJ KISELICI
USTA SVA VEČ ZBORE:

MLADOM SVIJETU
RADOST PRUŽA.

STAROM -- SKIDA BORE

JAMNIČKE VEČ KISELICE
SVUD I SVAGDJE IMA:

SA SVIH STRANA
NAŠE ZEMLJE

HVALA MNOGO PRIMA

Već godine 1770. Po osobitom nalogu tadašnje carice i kraljice Marije Terezije lučbeno iztraženo, te kao ljekovita voda proglašena; a godine 1828. u promet stavljena.

Jamnička Kiselica dakle najstzarija i najomiljenija naravna kisela voda u ----------**Hrvatskoj**.

Ovu vanrednu dobru kiselicu, koja sadržinom svojih djelotvornih čestica sve nalike kiselice nadmašuje, preporučuje osobito liečnici kao prokušano sredstvo protiv: **bolesti kataroznih disala i probavila, mokračnog mjehura, bubrezi, jetara, žućnog mjehura i slezene;** nadalje **kod šećerne bolesti, dibetesa, migrene, gospojinskih bolesti, uloga i kroničnog reumatizma zglobova i mišičja.**

Svojim ugodnim nakiselim tekom – bez svakoga neugodnog vonja; svojim bogatim mosseuom, je nenadkriljiva kiselica, pa stoga veoma obljubljena kao osvježujuće piće sa vinom, sokom od limuna i sokovi od voća.

Glavno skladište i odpremište kod vlasnika vrela:
V. Lovrenčić
Zagreb, Gajeva ulica 32. A prodaje se i na vrelu u Jamnici.





Jamnička kiselica

najstarija hrvatska kisela voda, priznata i kao ljekovito piće, a sa vinom pomješana, je nenadkriljiva — kao ugodno okriepljujuće piće.

Dobiva se svuda!

Glavno stovarište i odprema kod vlastnika vrela:

V. Lovrenčić

Gajeva ulica 32. — ZAGREB — Telefon 87.

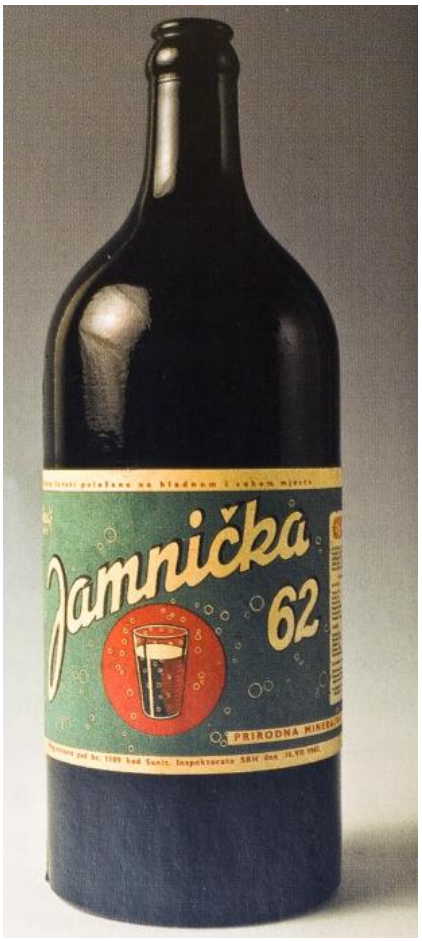
53 Brošura i cienici na zahtjev badava i franko.







1942.



1962.



Boca Jamnice punjena prije bombardiranja 19.IX 1991.

U zagrebačkim novinama od 10. VII. 1886 godine zanimljiva su nam i ova dva oglasa:



Karlovačka kiselica

za cielo je u trojednoj kraljevini **najstarija**, — s druge strane **najmladja** čista alkalička natron-kiselica, koju analiza (po dru. Gustavu J a n e č e k u, profesoru na kr. sveučilištu Franje Josipa u Zagrebu) uslied sasma identičnih sastojina sa Ottonovim vrelom Giesshübla sravniva, te ista je faktično

Hrvatski Giesshübler.

Karlovačka kiselica je uvjek **čista kao kristal**, a uz to bez svakog **neugodnog vonja**, te ju **civilni** kao takodjer **vojni** liečnički **celibriteti** kao **sigurno ljekovito sredstvo** prepisuju kod: **suvišne kiseline i njenih posljedica**, kod takozvane **naklonosti na mokraćnu kiselinu**; kod svih **katarreznih bolesti**, tako kod **katara disala, želudca, mokraćnih i spolnih organa**, te se može kod svih ovih bolestih kao **ljetni i zimski lieк** upotrebiti.

Kao ugodno **stolno piće** sama za se — kao takodjer **s vinom i sokovi od voća** — prikladna je **Karlovačka kiselica** osobito radi toga, budući neprouzročuje **nadimanja i navale krvi u glavu.**

Karlovačka kiselica

preporuča se osobito kao **ljekovito** i kao **luksuriozno piće.**

Glavno odpremno skladište i prodaja na veliko i malo kod

V. Lovrenčića u Zagrebu, Gajeva ulica broj 32.

Izim ovdje dobije se **Karlovačka kiselica** skoro u svih trgovinah mirodija i do sada poznatih mjestih za prodaju kiselice.

OPAZKA. Ovaj **hrvatski Giesshübler**, imade najvećim dielom vezane ugljične kiseline, radi toga djeluje laganije ali intenzivnije, — i budući neima u njoj željeznih i sumpornih sadržina, **nepocrni** ako se s vinom pomješa, kao alkaličko-muriatičke (željezo sadržavajuće) kiselice. — Preporuča se, da se Karlovačka kiselica nehladi nego neka se uživa s vinom u svojoj naravnoj zdenčanoj temperaturi, uslied ovake uporabe postizava se djelujuće pjenenje.



Gostiona u Klanjcu

(Zagorje)

daje se od 1. studenoga o. g. u najam na

tri godine.

Ista imade **6 sobah, kugljanu, ledvenicu, 3 podruma, veliku stajnu i sušu, mesnicu, 2 vrta,** u obće sve za gostionu potrebito.

U samoj gostioni nalazi se **čitaonica** a u mjestu imade osim kot. suda te političke oblasti i oružnička i financijalna postaja.

Klanjac je jedino oveće trgovačko mjesto čitavoga okoliša, kamo zalaze vlastela, trgovci i drugi putnici, kojim je jedino skrovište ova gostiona. Osim drugih pogodnostih imade mjesto godimice dvanaest sajmova.

Pismene ponude, providjene jamčevinom, neka se šalju do 1. kolovoza vlastniku Janku Brozu star. u Klanjac. 147 3—3

PONAŠANJE ZA STOLOM

Kako u europskim samostanima, tako i u našim (Rudina, Kutjevo) propisuju se regule ponašanja, red za stolom, red u tijelu, red u duhu. „Regule sv. Benedikta“, glava trideseta kaže:

Stol bratje, kada jide, brez lekcije, brez čitnja nikadare ne budi. Za vrijeme čitanja svete Riječi: „Vsilno mičan'je je budi na stoli, ni jednoga šapta ili slova takmo onoga ki čte sličan budi. Ako ča potrebno jest onim ki jedut ili pijut, takmo drug drugu služeče, da nijedin ne smije ričju čto ljubo znamen'jem da ne jazikom. Nijedin ne smij onda od lekcije čto ljubo besedovati da se mrsi čtenije“. .... A po obedi ustavše počivajte vsaki u svojoj postelji tvrdim mlkom.

U Zadru u 15. st. vladale su za samostanskim stolom „konstitucije“ (uredba, ustrojstvo, pravila i dužnosti). Stolna zabrana glasi:

Ki bi govoril za stolom brez prosčenija kad se obedav ali večera tomu pokora: ne dajte mu vino piti ob dan za onim jedenijem. Ako bi ga tom toga brez prosčenija govoril blagujuči, pokora mu jedna disciplina.

Spis zvan „Dundulovo viđenje“ (15. st.) naziva srednjovjekovnog žderača i pijanca zmijom Ahireonom, koja *se lakomce požira* i *da bi vas Jordan tekol vu tu zmiju ne bi je mogal napunit.* Renesansa u kojoj se željelo sve preporoditi i vratiti izvorima klasike, ne označava veliki prekid s divljačkim srednjovjekovnim navikama u načinu prehrane i ponašanju za stolom. No kasnije se vide ipak poboljšanja.

U vrijedna književna djela naše baštine spada i ŠKOLA KRIŠTUŠEVA, koju je napisao (između ostalih radova) Juraj Mulih, rođen 30 travnja 1694 - pokopan 4. siječnja 1755 godine (isusovac, nabožnopoučni pisac, pjesnik i propovjednik). Pisao je na kajkavskom i svojim djelima težio je duhovnom i obrazovnom podizanju hrvatskog puka sjevernih krajeva u kojima je najviše boravio. Knjiga ima pet poglavlja (štampana je u Zagrebu po Ivanu Weitzu), a dva od njih su: DRŽANJA K STOLU DVOREČEGA (8 pravila) i DRŽANJA PRI STOLU SEDEČEGA (21 pravilo).

To je prvi bonton na kajkavskom jeziku, a čini se i na hrvatskom jeziku, sustavno raspoređen kako da se pojedinac ne ogriješi o uglađeno vladanje, tiskan 1744. godine. Veći dio ovih pravila, ponekad uz manje preinake, primjenjuju se i danas. Pravila (regule) izrađene su na temelju djela što ga je napisao francuski isusovac Léonard Périn (1567.-1638.) i objavio ga najprije (1617.) na francuskom jeziku, pod naslovom *Bienséance de la conversation les hommes*, a zatim i u vlastitu prijevodu na latinski, pod naslovom Schola Urbanitatis (Škola učtivosti).

SKOLA KRISTUSSEVA,

KERSCHANSZKOGA

NAVUKA

OBILNO PUNA,

Po

P. JURAJU MULIH, T. J.

Missionariúsu Apostolszkomu

na szvetlo posztavlena,

Ter Otczem, Materam,

Mestrom, Goszpodarom, mladem Lyudem, i vszem Kerschanszkem Dussam na zvelichenye pripravlena, i vu marlivoszt szerdchenô preporuchena.

Z-Dopuschenyem Preszvetloga, i Prepostuvanoga Nyih Excellentiæ Goszpodina Biskupa &c. &c.



Strampana po Ivanu Weitz vu Zagrebu, Leta 1744.

Držanja k stolu dvorečega

Regula 1. Kada si stolnjak na stol prostrl, najprvič solenku na njega postavi, a najposlednju dole vzemi. Za tem druga, koja su navadna i potrebna, donesi i na stol ali na stran postavi, kaj bude potlam potrebno.

2. Kada si za ruk vmivanje vodu donesel, ruke polejal i stolce primeknul, onda ova obdržava:

3. Kada dvoriš, ne očesaj se, ne hrakaj i ne kašlj: nego se kaj največ moreš zdržati, ter ruke čiste drči.

4. Jestvine noseč ali iz stola vadeč, pazi da se ne popikneš, da koga ne trkneš i ne polejaš. Zato čedno opomenuti je potrebno, da se i oni čuvaju..

5. Akoprem dobro moraš paziti, kaj komu pri stolu sedečemu menjka, ne pristoji se vendar vu obraz niti vu zube gledeti, kakti da bi moral njihove založaje brojiti.

6. Kada kruha ali kaj takvoga na stol komu podaješ, to ne podaj iz ruke, nego iz tanjera, na to prvo gotovoga. To isto čini, ako bi od jednoga drugomu kaj moral prenesti.

7. Kada zdele iz stola odnašaš, tak več od dveh najenkrat ne vzemi; ar se ne pristoji jednu na drugu postavljati, najmre ako nesu zevsema prazne.

8. Za vsakum jestvinum navada je tanjere premeniti; koje vsigdar čiste i gotove moraš na strane imati, a jednoga vu rukah držati.

Držanja pri stolu sedečega

Regula 1. Kada si ruke vmil i Boga stoječ za blagoslov pobožno molil, onda, z dobrem nakanenjem telo na Božju službu okrepiti, sed; ter, kak vidiš priliku, pokriven ali otkriven, drugem, najmre od tebe vekšem, prvič posluži. Ako bi pak tebi drugi poslužil, lepo se nadigši i naklonivši, ponizno zahvali.

2. Kruha z rukum ne trgaj, nego ga z nožem pošteno reži; nego ako bi bili topel, kojega i drugi znaju trgati.

3. Na stol se nalegati ne pristoji, kakti i lakomo ali naglo jesti; nego je lepše i zdraveše polehko ter dobro gristi, da se želudec ne pokvari.

4. Ako si koga k tvojemu stolu pozval, pristojno je , da mu verno poslužiš, najmre ako je kaj vekši od tebe. Kojega, akoprem lepo je z jestvinum ali napitkom negda ponuditi, siliti vendar ne pošteno niti slobodno.

5. Vsaki je dužen dobro paziti, da se ne opije i pameti ne zapije; a gospodar hiže najbolje, da more druge od svoje hiže spametno i pošteno otpraviti.

6. Na toplu jestvinu ne pristoji se puhati, nego je lepše malo počekati. Niti, namesto okušanja pridihavati. I ako si kaj iz zdele izvadil ter pridihaval, onoga več pred druge ne postavljaj. Kajti ni onoga več vu zdelu ne makni, od šta si kaj odgrizel; nego kaj najenkrat makneš, ti sam potroši. A jestvin donešeneh pohlepono ne razgledaj niti ne prekapaj.

7. Pod stol nikaj ne hitaj, nego ako bi kaj odurnoga bilo potrebno iz vust izvaditi; to se more kakti skrivce z dvemi prstmi leve ruke včiniti, a z desnum rukum i rupcem vusta zakrivši i na stran obrnuvši. Ako bi vendar kaj jušnoga bilo, ne pristoji se vu ruku, nego izravno na stran ali po stol ispljunuti. Koščice vendar črešnjeve, višnjeve i druge spodobne, koje ne moreš pojesti, moreš vu levu ruku prijeti i na tanjer postaviti, a ne izraven ispljunuti, niti z njimi iz zubih ali iz streljati i rashitavati.

8. Ako kaj moraš komu podati ali kaj vzeti, to čini z desnum rukum; ali ako moraš kruha vrezati, tak nož i prste, ako su masni, prvo z rupcem obriši. Za to, da se prsti čisti počuvaju, naj ti vu grablenju masneh žlice i vilice poslužе.

9. Doklam vu vustah imaš založaj ali jajce jur prebijeno i načeto, onda se ne pristoji napijati. Kakti i kad piješ, drugam se na stran ogledati. Ali drugda drugeh jestvine, ali pri stolu držanje, ali k stolu služeče, pregledati.

10. Ne pristoji se kaj vu zube nositi z onum rukum, vu koje nož ali vilice onda imaš, nego ako bi na nožu ali na vilice vu zube nosil. Takajše ne lepo ogoreloga vsega hleba guliti ali obeliti; nego ako tvrde ali ogorele kore ne moreš jesti, tak od tvojega falata moreš koru obeliti, ter korice poleg ali na tanjer postaviti.

11. Pri stolu potrebna je snaga; zato mrsko je z mastjum ali juhum stolnjak polevati; ali masne ruke na kruh, drugem jošče općinski, postaviti; ali nje z stolnjakom obrisati.

12. Kakti jeduč, mrsko je po svinski cmokati, tak i pijuč, mrsko je iz posude napitek ali iz kosti mozg cmrkati; ali kosti po pesje oglabati ali hrustati; nego je lepše z nožem mesto odlepiti ali mozg izvaditi, ter onak na nožu vu vusta postaviti.

13. Kada za te kaj iz zdele vadiš, tak ne posezi pred drugoga, nego na tvojem kraju vzemi, i to tak po malom, da za vse gruge more tulikajše ostati. A vu sadu mrsko je z rukum prekapati i za se kaj bolšega izbirati.

14. Ne pristoji se z jestvinum niti kruhom vsa vusta tak napuniti, da bi onda ne mogel pregovoriti. Najti, ako je potrebno govoriti, lepše je počekati doklam prebaviš, ter onda govoriti, kada su vusta zevsema prazna. A založaja ne lepo po vseh vustah valjati, nego na jedne strane zgristi i čedno prebaviti.

15. Mrsko je najenkrat več napitka natočiti, negonajenkrat moreš ispiti; ar ostanek drugem podavati ali ga na stolu ostavljati, nepristoji se; kakti na koncu z napitkom zube pri stolu popirati.

16. Ne budi tak lakom, da bi vu zdele od jestvine zevsema nikaj ne ostalo; ar ne lepo zdelu z žlicum ali kruha založajem čisto posnažiti, kakti da bi ne bilo vu kuhinje drugeh, na to odlučeneh, ki zdelu posnaže.

17. Navlastito pri stolu, čuvaj se srditosti; ar zvun toga, da srditomu ne zdravo jesti niti piti, to je takajše navada, da od takvoga ljudi radi govore, da je maslakaste nature i ne pusti drugeh na miru jesti, ali da jestvine zlatenicum kakti s čemerom začinja.

18. Vruče jestvine, najmre za mrzlem napitkom, na zube ne pusti, kakti niti za njum mrzloga napitka; ar se ovak zubi zakale i pokvare; kakti i želudec po preveč masnehali preveč obilneh jestvinah i nepečenom kruhu.

19. Dobro bi se jošče vu mladosti privučiti, vina po malom piti, ter vsigdar k vinu malo vode primešati, koja vino včini gingaveše i zdraveše, da tebi niti tela, niti pameti, niti žitka tak lehko ne pokvari; ar, ki se preveč obilnog jela i najmre

napitka vina zdržavaju, oni sebi ne samo telo i pamet vu svoje kreposti opčuvaju, nego takajše i žitka pribolšaju. Tak Duh S. obeča.

20. Kada vidiš, da najmre od tebe vekši obrok dokančaju, i ti ne budi zadnji, kakti vu početku prvi; ar početi pristoji se vekšem, a prvo dokončati menjšem.

21. Na koncu stola navada je na tanjer složiti nož, vilice i žlice, ter z rupcem pokriti. Pak onak ali na stolu ostaviti ali služečemu podati; ali, ako si zmed menjšeh, z dopuščenjem od stola gorestati, sobum vzeti i na stran postaviti. Za tem Bogu i hiže gospodaru ali drugomu velikašu zahvaliti, ter onda drugem vekšem, jošče ali stoječem, poslužiti.

Naši stari nisu vodili brigu samo o ponašanju za stolom, nego i o **NAČIN DUGO ŽIVETI** kako je zapisano u: **Danica zagrebačka 1850**., prenoseći tekst star više od sto godina:

„Životni gibanje. Nagib kovome je tak naravski, kak jedjenje i pijenje. Mirno sedeti je istomu detetu neprilično. Koji jesu naj vekšu starost stignuli, jesu vsevdilj i vnogo z-sobum gibali i hodili po odpertom zraku, n.p. poljoledavci, težaki, lovci i t. d. Vsaki dan hoditi po vani, vu letu i vu zimi, bilo vreme, kakvo mu goder drago. Naj zdraveše hoditi je pred obedom, ali 3-4 vure po obedu.
Život privučati k-derčanju, skakanju, hervanju, borenju i t. d. primerom starinskeh vremen ljudem, naj nigdar nigdo nezapušča.

Čistoča i vsagdašnje primerno gojenje kože
.....
.....
..... . *Koi si hoče starost dočekati, naj polahko je. Dobri, zdravi zubi jesu neogibljivo potrebni, anda se tersi nje občuvati. Vu jutro pri stajanju zepiraj zube, ter nje z-perstmi pak z-tučenem vuglenjem snaži, keficu zahiti. Z-jestvinami jedj kruha, po obedu žvači krušnu koru, po obedu zepiraj zube, za zbeckati jelne ostanke iz med zubov je pero naj boljše. Ako se koi zub pokvari, naj ga lekar pregleda, jeli nesu vlage pokvarjene, ove se moraju poboljšati, a zub van izneti, da se vuz njega drugi nepokvariju. Merzlo i toplo spored jesti, škodi zubom. Vsvakeversti slaščice jesu škodljive. Pod jelom nečtej, nevuči se, nepremišlavaj, nego se šali, smej i veseli, to prekuhavanje jestvin povekšava, a ono preči. Po obroku neprehadjaj se naglo, nego ali stoj, ali se polehko šetaj, i zabavljaj se ščem malem i lehkem. Pred jelom, ali pak tri do četiri vure kesneše je hasnovito sprehadjati se. Nejedj nigdar preveč, da neobtersiš želudca. Prestani jesti, kada ti naj bolje v-tek ide. Povertelja i zelenja jedj več, navlastito po letu i kad gnjile zimljice ladaju, nego mesa, koje kerv razvučuje i razdražuje i zatraša. Neskratčuj si potrebno pilo. Pod obrokom pij malo, ali nikaj, naj bolje je piti jednu vuru kesneše po dokončanom obroku. Naj boljše pilo je voda, i to friška iz zviriščih, ne pako iz odperteh zdencov zajimana. Mertučljivo trošenje juhe neškodi, samo naj nebude prevruča, i ne na jedenput vnogo, i preveč vodena.*
Negda ter negda koja kupica dobroga, staroga, ter čistoga vina pita služi na okreplenje.“
.....
„More me gdo pitati kaj mi se vidi od navade, ka se jako razašla, napijanje za gospodsko i prijateljsko zdravle, navlastito gda veliki pehari, žmuli, kupe ophajaju. Teško je na ta pitanja, moj štavec, prez velike omražne prav ogdovoriti. Ar gdje je ktero goščenje, gospodsko, plemenitsko, purgarsko, muško, ko bi prez takvoga opijanja dokonjalo?!“

(Juraj Habdelić)

Na ovo najbolje odgovara citat sa starih bilikuma, na kojima je pisalo:

Lepa kupca pisana, zrelega vinca štrihana, kulko kaplic, tulko let, daj nam bog na svet živet !

Ako mjesec i zvijezde, kao što naravoslovci tvrde, stvari toli udaljene, na rašča i ljude upliv imadu, da li je čudo što želudac, stvar tako bliza, našimi načeli gospoduje?

(Antun Nemčić Gotovinski)



Dragutin Pinter iz 1901 (u knjizi „Kako treba da se ponašaš u salonu“) kaže:

Pošto smo iza malog naklona za stol posjedali, jedimo čorbu bez svakog srkanja. Oprezno imaš jesti i toga radi, da ti ništa na tla ne pane, s tanjura štogod ne oklizne ili ne štrcne. Ne misli da moraš od svega uzeti, što ti se nuđa, tim bi se odao kao proždrljivac, oblizavac i čovjek zla odgoja. Od rietkih jela neuzimaj odviše. Kod jela ne cmoči, žvačuč zatvaraj usta, neuzimaj preogromnih zalogaja da ti se obrazi ne nadmu, ne pij kao svinjam več na engleski način kako se pristoji među naobraženim svietom.

Novinski članak iz 1920. donosi nam kratku crticu:

ŠIROM SVIJETA

Kako se poznaju narodi u gostionici

Poznata je pripovijest, da se u gostioni kod čaše piva može odmah poznati i narodnost onoga koji pije. Kad gostu donese konobar čašu piva, a u njoj se nalazi muha, to će Španjolac ponovo pogledati, platiti i otići, Francuz će psovati, platiti otići, Englez će mirno dati donijeti drugu čašu, Nijemac će muhu baciti van i popiti, a Kitajac (op.a. Kinez) će pivo zajedno sa muhom popiti. Ravnatelj jedne škole za psihoterapiju u Parizu prosudjuje narodnost u gostionici ovako:

Kad jedan bračni par sjedne zajedno za stol i dama uzme jelovnik i izabere jela u velikoj količini, od kojega ona pojede najmanje, a muž sve, onda znajte, da je taj bračni par iz Sjedinjenih država američkih. Ako jedan par zauzme u gostionici najudobnije mjesto, jelo naruči muškarac, a jedu ga obilno oboje, onda znajte da su to Englezi. Ako bračni par zauzme u restaurantu takvo mjesto, od kojega može sve dobro vidjeti, ako zajednički bira jelo i istom nakon duljega razmišljanja naručuje, onda znajte, da su to Francuzi. Ako pak nemate bračnog para, nego je čovjek samac, koji ne naručuje cijeli objed, nego samo pojedinosti, a zahtjeva pivu, onda znajte, da je to Nijemac, koji je svoju ženu ostavio kod kuče, a u gostionu je došao da dovrši objed.

„Svijet“ br.3 iz 1930 godine donosi:

ZNATE LI ZAISTA PRISTOJNO JESTI
POSLUŠAJTE OVE KORISNE SAVJETE

Nije samo važno, da se čovjek zna dobro obući, da ima u svojoj garderobi odijela za svaku prigodu te da zna odabrati, koje se odijelo oblači za koncerte, koje za kazalište ili svečane prigode ili pak posjete. Važno je ito, da se zna pravilno ponašati kod stola za vrijeme jela. Postoje neki medjunarodno ustanovljeni zakoni, koje premda ni su napisani, mora svatko, tko se kreče u društvu i dobrim hotelima dobro poznavati. Tko tim zakonima ne pridaje važnosti ili ih u opće ne poznaje, taj nema pristupa u te lokale, kao niti u otmjena društva, a tko se njima ogriješi, biva čak i kažnjen.

Kazna se sastoji u takozvanom „modrom pismu“, koje uprava hotela na diskretan način uruči osobi, koja se ogriješi o pravila pristojnog vladanja kod stola. Obično donosi takvo pismo konobar na tanjuru, pokriveno ubrusom. U njemu se umoljava, da bi dotična osoba, što prije ostavila lokal i da daljnje dolaženje nije nikako poželjno. U društvima je već teže ove zakone provoditi, nu pošto se pretpostavlja, da svatko tko tako otmjena društva pohadja, zna kako će se u njima vladati, nije to ni potrebno.

Jedan od prvih uvjeta dobrog vladanja jest način, kako se jede i kako se rukuje sa stolnim priborom u kojega u prvom redu spadaju noži i vilica.

Mnogi ljudi misle, da je osobito otmjeno, ako se nož i vilica neprirodno drže u rukama, što naročito ženski svijet rado čini. Gledajući takve dame kod jela, čovjek misli, da drže olovku ili pero u ruci, a ne noži i vilicu (sl.1).

Pravilno se drži i vilica tako, da krajevi stoje sasma na dlanu i da je držanje posve ležerno (sl.2).

Ako se jedeči pribor za vrijeme jela želi za čas pustiti iz ruku, onda se to čini kako pokazuje slika br. 3, jer to ne valja, pošto nož ili vilica lako padne sa tanjura i zaprlja stolnjak. Doklegod se jede, uvijek treba prekriženo postaviti pribor na tanjur. (sl.4).

Nož se nikada ne smije odstraniti, a samo vilicom se jelo stavlja u usta. Nikada se nožem ne smije jesti, to je velika nepristojnost. Čim se zalogaj uzme sa vilice, odmah ga se grize, stavlja se nož i vilica na tanjur, ne smije se nad tanjurom s njima balansirati.

U svakom otmjenom restaurantu razumije konobar, kad može tanjur i sve ostalo odnijeti. Ako jedaći pribor prekriženo na tanjuru stoji kao na slici br. 4. znak je, da gost još jede. Čim se pribor, položi tako na tanjur, da nož i vilica uporedo s desne strane stoje, znak je, da se ima odnijeti, taj znak pozna svaki bolji konobar, zato je suvišno konobare zvati, on će sam to učiniti. (sl. br. 5).

Kad je objed gotov ne treba tanjur maknuti ispred sebe, niti slagati jedan za drugim, kako to mnogi običavaju, misleći konobaru pomoči. On ima svoj posebni,

školovani način, po kojem dvori kod stola, pa mu je svaka pomoć suvišna. - Smatra se što više nekorektnošću, kad si gost sam posprema svoj tanjur i pribor.

Kruh ili žemičke ne smiju se rezati, nego se lijepo lome prstima u male zalogaje. - Krumpir se takodjer ne smije rezati, nego se nabada na vilicu i pomalo razdrobi, a nepristojno je na tanjuru ga gnječiti u kašu. Ako se to čini, onda se smije samo komadić po komadić pomalo zgnječiti. U ostalom, tko želi krumpirovu kašu jesti, neka ju radije gotovu naruči. Kruh nadrobiti u tanjur takodjer nije u redu, nikada ne valja više od dva zalogaja kruha u tanjure metati.

Neka se jela jedu samo vilicom, kao ragou, kajgana od jaja, moždani, itd. U tom slučaju postavi se nož s desne strane tanjura i ne dira, a vilicom se smije desnom rukom držati i snjome tako jesti, tako da su zubci spram gore okrenuti (sl.br. 6). Ovako se vilica smije samo onda držati kad se samo vilicom jede, dok se uz nož uvijek mora zubce prema tanjuru okrenuti.

Možda će se komu ovo neizvedenim činiti, ali s malo vježbe, dade se lako izvesti. Uzmimo na primjer kad se jede nešto kompaktnoga, kao meso ili slično, i uz to grašak. Najprije se nabode komadić mesa, a onda se polagano uz njega pomoću noža stavi grašak. Ovakve se stvari najbolje izvježbaju kod kuče, pa će preči u dobru naviku, tako da pri tom nitko ne će opaziti nespretnosti.

Nisu ta navedena mala pravila nikakvi naročiti zahtjevi, koji se stavljaju na čovjeka, komu je stalo do lijepa i pristojna vladanja kod stola. Primjerom nam mogu služiti Kinezi, koji su pravi umjetnici kod spretnog baratanja sa jedaćim priborom. Taj je mnogo skromniji od našega evropejskog, a ipak oni tako vješto jedu zrnca riže, sa cigla dva štapića. A šta mi svega imamo i kakva pomagala, za pristojno i neusiljeno vladanje kod jela!

Držanje kod stola neka je neukočeno, ali ispravno. Laktovi ne smiju dosizati na stol, neka budu prislonjeni uz tijelo. Sjedeći kod jela, utvarajmo si, da pod pazuhom svake ruke držimo štapić, kojega moramo za vrijeme jela dobro čuvati, da neispadne. Tako ćemo zadržati pravilno držanje tijela. Ne valja se zgrbiti, i glavu sagibati u tanjur kod svakoga zalogaja. - Ako nam dodje kakva koštica ili išta slična u usta, onda se polagano i zatvorenim usnicama izvadi s vilicom, a nikako ne prstima. To vrijedi i kod kompota sa košticama, n.pr. kada se jedu trešnje. Koštica se žličicom izvadi iz usta i položi na tanjurić.

Takozvani „bataci“ od raznih pečenka smiju se prstima držati, ali prije toga se malo zarežu nožem, da se meso lakše može jesti. Spretan će čovjek ipak nožem i vilicom radije jesti, jer je to mnogo ljepše. U velikim hotelima serviraju se ovi dijelovi pečenke omotani staniolom ili posebnim papirnatim omotima, da se kod jela ne zamaste prsti.

„Danica“ br. 97 iz 1931. godine donosi naslov:

Jelo i čovječji karakter
„Reci mi što jedeš i reći ču ti tko si i kakav si“
Zanimljiva opažanja jednog kulturnog kuhara

Izvrstan kuharski stručnjak i bivši šef kuhinje pariskog restorana „Claridge“ Alfred Trocky napisao je nedavno svoje veoma zanimljive „gurmanske memoare“. Iz tih memoara vadimo ovaj dio o čovjekovom karakteru i jelu.

Proučavajte ljude za vrijeme jela, pratite pažljivo svaki njihov pokret, riječi i način kako uzimaju jelo, proučite njihov ukus pri jelu i saobraćaj sa ostalima za stolom, pa ćete prilično lako i skoro uvijek točno utvrditi karakter čovjekov. Ljudi i ne znaju koliko odaju važnije karakterne osobine baš pri jelu.

Imao sam dovoljno prilike da u tom pogledu proučavam razne tipove ljudi i došao sam do vrlo zanimljivih i važnih opažanja.

Tako se, na primjer, materijalizam i idealizam možda nigdje u životu ne ispoljavaju toliko karakteristično, kao baš pri jelu. U istinu je jedenje materijalistička radnja. Pa ipak, poznavao sam bezbroj ljudi, koji su u jedenju unosili mnogo ljepote, idealizam, oplemenjivali su taj čin do umjetničkog savršenstva. Jedenje ima svoje umjetnike kao i pozornica.

Jedan moj stalni gost, neki g. Diklo, znao je tako fino, artistički da jede da su ljudi dolazili da ga gledaju i dobivali apetit i za drugi doručak.

Žena se naročito pokazuje kakva je pri jelu. Ona se u tom pogledu iskrenije drži od muškarca. Ali žene i polažu veću pažnju na vještinu jedenja, jer znaju da će to igrati važnu ulogu pri ocjenjivanju njihovih vrlina ili mana. U Americi i najsiromašnije radnice i djevojke iz socijalno neosiguranih staleža uzimaju prije udaje kurs od nekoliko nedjelja, na kome se poučavaju isključivo o vještini jedenja i finog ponašanja za stolom.

Jelo više nego išta, po mom mišljenju, karakterizira svakog čovjeka. Tvrdice se ne odriču sebe ni za vrijeme jela. Oni svaku mrvicu sa stola pokupe, svaku kap iz čaše popiju, a pri naručbi u restoranu ne gledaju na jelo, već samo na cijene. Skoro svi oni boluju od bolesti želudca, oni se zbog sekiracije oko plaćanja uvijek nerviraju i uslijed toga im želudac ne probavlja kako treba.

Sebičnjaka odaje njegova halapljivost i brzina u jelu. Ne vidi i ne čuje ništa, jelo mu je sve. Strašni su pri jelu i pretjerano revnosni poslovni ljudi, koji i za vrijeme jela misle na posao i takodjer spadaju u red velikih proždrljivaca.

Hohštapler voli da blefira i sa jelom. On bira najpreča i najskuplja jela, glasno poručuje kod kelnera da svi u restoranu čuju šta on jede. Umjetnici su u

jelu nemarni. Vole manje izdašna, ali finija jela. Piče je za njih važnije od jela. Maurice Decobra ne voli teška jela, njegov ručak i večera sastoje se isključivo iz predjela. Tristan Bernard pojede govedju juhu i odmah prelazi na crnu kavu. Ali kave pije mnogo. Bohemska neurednost uvijek karakterizira umjetnike, pa i pri jelu.

Don Juani vole da frapiraju žene, sa kojom dolaze na ručak ili večeru u restoran. Oni ne žale trošak. Ljudi koji troše mahom hranu bez mesa, vegetarijanci, poznati su kao blagi, dobri, popustljivi ljudi, a često ima medju njima i velikih kukavica.

Zaljubljen čovjek mnogo poručuje, ali malo jede. Od svakog jela ostavlja više od polovine. Razočaran, zabrinut čovjek jede silom. To iskusan konobar odmah opazi.

Gordi, ponositi, uobraženi i pretenciozni ljudi (a naročito žene) vole dugo da biraju po jelovniku, da vračaju jelo ili da ne nadju ništa u jelovniku, što bi bilo za njih, pa radije mijenjaju lokal.

Pedantni, tjesnogrudi, pesimisti mnogo zamjeravaju za vrijeme jela, praskaju, viču, psuju, ništa im nije dobro.

Raspikuća jede skupa jela, poručuje mnogo i ne mari za cijene.

Ima naročito veliki broj dama koje jedu u restoranu i želeći da se pokažu iskusne u društvenom životu, blazirano se ponašaju, odbijaju svako jelo i ravnodušne su ako njihov muški partner plača hiljadarkom konobaru.

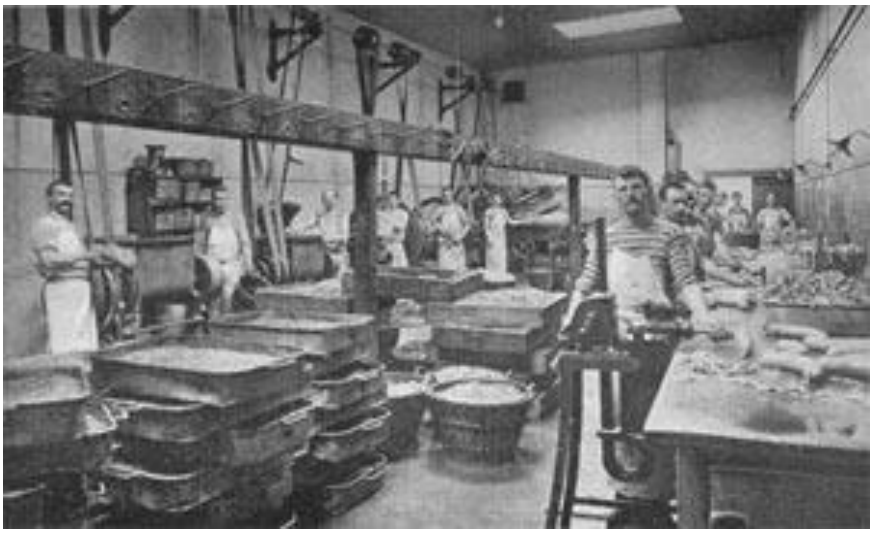
Najzad, mnogi ljudi najbolje pokazuju pomanjkanje svog ličnog, probranog ukusa baš za vrijeme jela. Oni ne znaju jesti kako treba, ali ne znaju ni izbor jela da izvrše. Obično se oslanjaju na prijedlog konobara, koji im donosi iz kuhinje ono što treba da se najprije proda, a što je obično i najlošije.

Čitav niz karakteristika čovjeka za vrijeme jela mogao bi se navesti, čitava studija o tome napisati. Ljudi, pazite kako jedete, jer vaše ponašanje za vrijeme jela govori umjesto vas i daje svjedodžbu o vašem karakteru.

JELICA i ZDENKA - kulinarske manekenke i kulinarski brend







Banijski gradić Petrinja prostire se oko utoka Petrinjčice u Kupu i desetak kilometara prije njenog utoka u Savu. Južni dio nalazi se uz vinograde brežuljakste Zrinske gore. To je stari povijesni grad, a godine 1240. Petrinja je proglašena poveljom kralja Kolomana, slobodnim gradom. Nekadašnji srednjovjekovni grad nalazio se na mjestu današnjeg Jabukovca, a nestao je u toku borbi s Turcima, te su oni nakon osvajanja ovog područja (pod vodstvom Hasan-paše Predojevića) podigli na današnjem mjestu 1592. godine novi grad i utvrdu. Nakon teških borbi, Petrinja je oslobođena 1595, postavši važna strateška točka obrambenog sistema protiv Turaka. Grad je punih 300 godina bilo sjedište Banske krajine i upravno sjedište cijele Banije. Od 1809. do 1814. godine Petrinja je pod vlašću Napoleona, a kao uspomena na to vrijeme ostao je gradski park "Stossmayerovo šetalište" (utemeljen i uređen 1911. godine) s dvije stare lipe koje pamte vrijeme generala Marmonta.

Zaleđe Petrinje čini Zrinska gora, najviša gora kordunsko-banijske regije, koja je ime dobila po feudalnom zamku Zrin iz 14. stoljeća, koji je dao i ime velikaškoj obitelji Zrinskih (prije Šubića).

Jedna od najstarijih i najglasovitijih tvornica mesnih proizvoda "Gavrilović" je ponos Petrinje, a osnovana je još 1821. godine pod imenom "Prva hrvatska tvornica salame, sušena mesa i masti". Vlasnici su bili obitelj Gavrilović što se doselila u ovo mjesto, bježeći od Turaka iz nekog sela kraj Jajca. Mato i Kata Gavrilović, koji su našli novi dom u Petrinji, ubrzo su postali poznati mesari, a njihov sin Ivan nastavlja obiteljsku tradiciju. U Petrinji se još davne 1690. god. pojavilo ime Petra Gavrilovića kao prvog registriranog mesarskog obrtnika.

Legenda kaže: da je i francuski maršal Marmont (herceg od Raguse i gubernator Napoleonove Ilirije) često slao svog ađutanta gospodinu Gavriloviću po karmenadle, čuvene banijske kobasice i lijepi komad teletine.

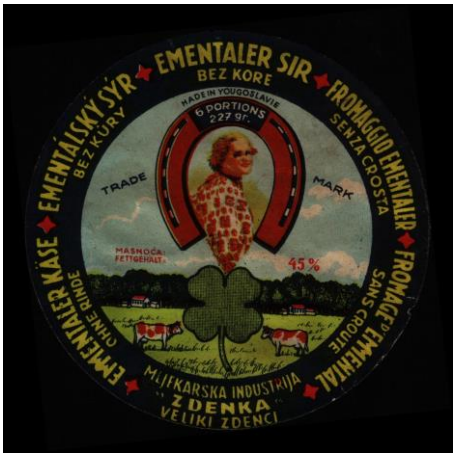
Ivanovi sinovi Mato, Stjepan i Đuro stvaraju tvornicu koja postaje poznata ne samo u Europi nego i preko Atlantika. Zaštitni znak tvornice postaje - zimska salama - sa slikom lijepe **Jelice**, nezaobilazni sastojak dvorskih stolova, diplomatskih prijema i boljih restorana širom svijeta.

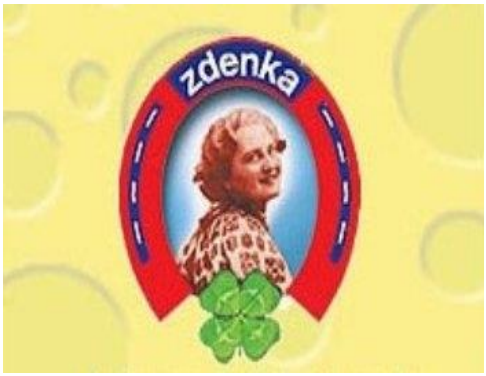
Jelica, sestrična današnjeg vlasnika Đure Gavrilovića, 1928. godine pozirala je kao četverogodišnja Petrinjanka slikaru Andriji Mauroviću u dječačkoj šestinskoj narodnoj nošnji, a njen je lik na svim proizvodima najstarije mesne industrije u Hrvatskoj i danas. Bez pretjerivanja možemo reći da je gđa Jelica, uz „Zdenku", i najuspješnija hrvatska manekenka svih vremena jer je njen lik na pašteti, zimskoj, mesnom doručku i drugim „Gavrilovićevim" proizvodima, sve do danas bez prestanka.

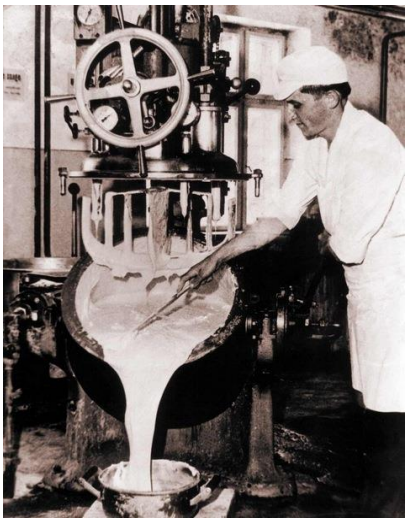
Ime zimska dolazi radi toga što se nekada radila samo zimi, jer nije bilo hladnjaka, a primarno je da meso osim što mora biti najbolje vrste i to od " zrele" i odmorene stoke, mora se dobro rashladiti. Posebnim postupkom miješanja mesa, sušenja i stvaranja plijesni samo na njenoj površini, domaći mesari uz novo pridošle Talijane koje je zaposlio gospodin Gavrilović, stvorili su salamu očaravajućeg teka. Priča kaže: da je najveću zaslugu u njezinom stvaranja imao neki Cazio. Miješajući tri vrste mesa (svinjskog 58 posto, goveđeg 11 posto, čvrstog masnog tkiva 28 posto) zatim soli, vode, bjelančevine, šećera, raznih začina i aditiva, salama odlazi na složeni proces hladnog dimljenja i zrenja. Sve to utječe i daje joj onu karakteristiku da se može rezati na tanane ploškice poput najfinije šunke ili pršuta. Svemu tome, kažu, pridonosi i odlična voda s obližnjeg brdašca zvanog Pigik, koja se u prošlosti dovozila s izvora u kolima s konjima. Iako je danas proizvodnja mehanizirana, jedan dio najcjenjenijih proizvoda još uvijek se mora raditi ručno, kao što se i vlastiti micelij plijesni tj. njegova suspenzija uštrcava u koru kobasice i garantira čistoću plijesni.

Za najvećeg uspona 1980-tih uzgajano je više od 200.000 svinja i do 10-tak tisuća junadi. Mahom uništena za agresije na Hrvatsku 1991-95, od 1995. obnavlja se proizvodnja, ponovo u vlasništvu Gavrilovića.

Zdenka - Veliki Zdenci









Za izložbu mliječnih proizvoda u Splitu 1937.godine u „Zdenki“ je napravljeno 7 komada ementalera težine po 200 kg u reklamne svrhe.



Godine 1932. u mljekari je radilo oko 20 radnika na oko 5.000 do 7.000 litara mlijeka.

Živopisni krajolici valovita zemljišta, pokriveni šumama i pašnjacima Bilogore, Podravine i Moslavine, postojbina su simentalske pasmine krava. U takvim, zamalo idealnim uvjetima, još godine 1897. započeo je proizvodnju sireva prvi vlasnik parne mljekare, *Matija Macašek*. Podrijetlom Slovak, po zvanju obrtnik i trgovac, a uz to nemirna duha, poslije mnogih lutanja odlučio se ovdje naseliti. Osnovao je obitelj i sav svoj imetak uložio u pogon za proizvodnju sireva. Umro je relativno mlad, u 52 godini života. Poslije njegove smrti mljekaru je preuzeo njegov sin Josip, koji nastoji proširiti asortiman proizvodnje. Oko 20-tih godina prošlog stoljeća u mljekari se počeo proizvoditi **ementalac, trapist** i **maslac.** *Josip Macašek* nije imao očeva iskustva i sposobnosti, a povrh toga, bio je početak velike svjetske gospodarske krize, pa je mljekara počela stagnirati. Godine 1928. novi vlasnik mljekare postao je spretni trgovac *Viktor Hrešić*, koji će svojim zahvatima i inovacijama udariti temelje proizvodnji topljenih sireva, po kojima će "Zdenka" postati najpoznatija mljekarska industrija u Jugoslaviji. On je mljekaru znatno osuvremenio i proširio otkupno područje. Istodobno, mljekari daje ime **"Zdenka"**, po imenu svoje najstarije kćeri (tada je imala šesnaest godina) i njenu sliku kao zaštitni znak, čije ime i danas nosi. Slika Zdenke uokvirena potkovom i četverolisnom djetelinom kao simbolom blagostanja i dvostruke sreće i danas predstavlja Zdenka proizvode na domaćim i svjetskim trgovačkim policama. Ni on nije bio pošteđen kriza, pa je zbog velike proizvodnje imao teškoća s plasmanom. Tražeći izlaz iz te situacije, zbog čega često putuje u zemlje s mnogo bogatijom tradicijom u proizvodnji sireva, upušta se u proizvodnju topljenog sira. U početku su to blok pakovanja od 1/2, 1 i 2 kg. Prava industrijska proizvodnja počinje kasnije, kad Hrešić kupuje licencu za proizvodnju topljenog sira i uvozi i nove strojeve za topljenje sirne mase, tavu za topljenje i stroj za pakiranje. Širom Europe slika mlada nasmiješena djevojka u narodnoj nošnji postaje poznati i traženi sir. Tako dočekuje II. svjetski rat, u toku kojega mljekara nije radila. Poslije rata trebalo je podosta vremena da se ratom uništeni stočni fond dovede na prethodnu razinu. Godine 1966. kompletnom rekonstrukcijom pogona za preradu mlijeka je i prva veća tehnološka linija za proizvodnju topljenih sireva. Od 1970. god. Zdenka je postala najsuvremenija i jedna od najvećih sirarskih industrija.

ZAGREBAČKE CRTICE

Biedermeier i Secesija

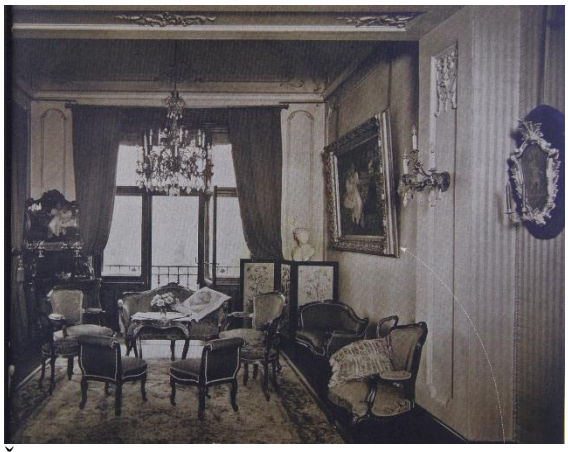
Unutrašnjost vile poznate zagrebačke obitelji Pongratz







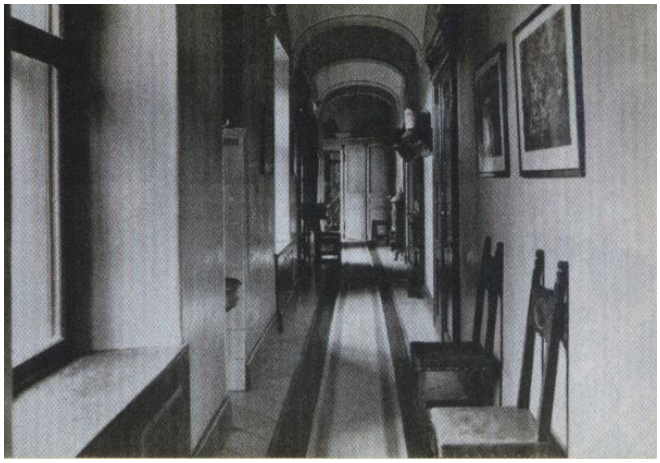
Spavača soba Gustava Pogratza



Ženski salon s portretima djece Pongratzovih (troje djece) od Vlahe Bukovca (na zidu portret G. Pongratza, od Vlahe Bukovca najpoznatija Bukovčeva slika,







Žal za „starim“ lijepim vremenima jedne generacije a ujedno i neshvaćanje za „nove“ trendove nadolazeće generacije, koja se očituje u našem životu u raznim sferama pa tako i u gastronomiji koju čini niz životnih elemenata, može se promatrati i proučavati ne samo kroz stare jestvenike, gostionica, krčmi ili hotela, nego i kroz modu, način uređenja kuća, stanova, palača, kroz dulji ili kraći period vremena. Kao što se leluja trava u valovima na povjetarcu, sad više ili manje, tako je i sa gastronomijom. U Zagreb su dolazili novi trendovi, ostajali, prolazili, ali i stapljali ih u jednu novu, autohtonu.

Zagreb je prolazio kroz razne faze svog razvitka, razvitka Europe, za kojom je u doba secesije zaostajao jednu godinu, kad još nije bilo moderne tehnologije ni komunikacije. Jedna od takvih faza su Biedermeier i Secesija.

Biedermeier je kombinacija imena Biedermann i Bummelmeier. Ta je imena dvojici filistera nadjenuo Viktor von Scheffer u svom djelu, objavljenom 1848. godine u minhenskom satiričkom listu „Fliegenden Blätter“. Prostodušnog naivčinu i samozadovoljnog klataroša spojio je u jednu osobu, školnika Gottlieba Biedermeiera, pjesnik Ludwig Eichrodt. U njima je školnik Gottlieb iz Švapske, sa svim svojim pogledima na svijet, prikazan kao utjelovljenje njemačkog duha u prvoj polovici 19. stoljeća. Glavne su mu značajke dobrodušna čestitost, prilagođavanje najjednostavnijim životnim uvjetima, ali i strahopoštovanje pred autoritetom i stvarnim poretkom. Kasnije to ime postaje oznakom svega malograđanskog i uskogrudnog, te dobiva prizvuk ironije i prezira, a „Papa Biedermeier“ postaje stari smiješni pomodar i izjelica. Kako je građanstvo društveni nositelj bidermajerskog stila, on je tako, zahvaljujući spomenutom ironiziranju srednje klase, dobio i ime.

Bidermajer nije samo stil, već i način života. Uz kulturne, bidermajer određuje i praktične razloge. Bidermajerski predmet osim forme, bitno određuje i njegova uporabljivost. On se definira kao stil solidnog građanskog života bez visokih ideala.

Prva izložba bidermajerskog stila održana je 1906. godine u berlinskoj Nacionalnoj galeriji. Tada se bidermajer učvršćuje kao kulturno povijesni pojam.

Izložba Bidermajer u Hrvatskoj održana 1997. godine u travnju, romantičarski je pogled na našu bogatu prošlost, iz koje možemo mnogo toga saznati i naučiti.

Ambijent udobnog građanskog doma s tapetama istog uzorka kao i tkanina namještaja (stolica, sofa) upotpunjavalo je obilje uporabnih predmeta od stakla i porculana. Najpoznatiji je bio bečki porculan (Alt-Wien) koji je nastojao zadržati monopol u svim zemljama Monarhije, no ipak je ubrzo ozbiljno počeo konkurirati i čeki porculan uz englesku kameninu Wedgwood. Brojni su predmeti i od nove keramičke vrste, kamenine. Među njima, uz uvezene primjerke, nalazimo i predmete koje na tržište donosi domaća manufakturna proizvodnja.

Predmeti koji su nekoć resili domove svake građanske kuće kao: „Gajeva čaša“, čaša „Zdravlje i sreća“ ili one od brušenog crveno-prozirnog stakla s motivom hrvatskog grba („šahovnica“), kristalne zdjele od brušenog stakla, vrč, tanjur ili škropionica od bijele oslikane kamenine, kao i porculanski predmeti stajali su u kredencu (ormar kuhinjski) ili vitrini (obavezni dijelovi bidermajerskog interijera). Najvažnija prostorija bidermajerskog doma je salon, koji postaje mjesto okupljanja. Salonska garnitura (stol, sofa i stolice) nalazi se u kutu prostorije, ali u središtu društvenog života. Tu se objedovalo, čavrljalo, čitalo i vezlo. Stol koji stoji ispred sofe, Kanapee-Tisch, najčešće je okruglog ili ovalnog oblika, često sa središnjim nosačem u obliku balustera (vrsta potpornog stupića). Vitrina za izlaganje srebrnine te porculana i stakla, omiljeni je komad pokućstva u vremenu sklonom iskazivanju stila života. Bidermajerski je namještaj omogućio prilagodljivost i zamjenjivost predmeta u građanskom stanu, njegovu stalnu promjenjivost. Stan je postao zaštićeni okvir u kojem je građanin pokušavao spojiti ugode života s ćudoređem. Ne kaže se uzalud da je obiteljski dom ideal građanskog društva, a kuća hram bidermajerske kulture „Moja kućica, moja slobodica“. No, ta slobodica u tadašnjoj Hrvatskoj nije bila svuda jednaka. Početkom 19. stoljeća Hrvatska nije bila samo rascjepkana na „pokrajine“, između kojih su bile slabe ili nikakve prometne veze, nego su među tim teritorijima postojale velike razlike u gospodarstvu i društvenim strukturama: od mediteranskih urbanih društava na jugu do kasnobaroknih feudalnih na sjeveru. Dok Dubrovnik predstavlja simbol razvijene robno-novčane privrede, u unutrašnjosti postoji ponegdje naturalna razmjena (Vojna krajina). Tek početkom druge polovice 19. stoljeća, nakon defeudalizacije, dio hrvatskog plemstva počeo je ulagati u manufakturne (industrijsku) proizvodnju.

Stolići ili konzole, ogledala, pisaće komode, bidermajer „krisatalijera“ (ormar za predmete od srebra i brušenog stakla), bibliotečni ormari, kreveti, …, predmeti umjerene, nikako raskošne građanske sredine kakav je Zagreb bio u 19. i početkom 20. stoljeća, danas daje ton zagrebačkim antikvarijatima.

Društveni život u Hrvatskoj u doba bidermajera odvijao se između žestokih manifestacija rodoljubnih zanosa, literarnih sanjarija i sasvim svjetovnih ljubavi. Značajni dio života građanina događao se prema anakreontskim motivima (motivi starogrčkog lirskog pjesnika Anakreonta; ljubav, vino, ples i društvo) – domjenci, plesovi, uživanje u dobrom jelu i pilu. Mjesta političkog života u bidermajerskom razdoblju su i kavane. U njima su izrecitirani brojni titulusi (zdravice) za sretan napredak domovine, ali i pročitani mnogi paskvili (Pasquino – ime kipa u Rimu na koji su se obično smještali stihovi s aktuelnim sadržajem) ili galantne parodije. U tim kavanama izrečene su, u formi prigodnih stihova parole hrvatskog građanskog rodoljuba: „Puna srca, pune čaše, neka živi što je naše!“ Prostori okupljanja građana bile su i streljane, gdje su se održavali i balovi. Jedan od omiljenih oblika bidermajerske razonode bilo je i kartanje. Igraće karte nosile su nerijetko i političke poruke. Takve su karte za tarok (vrsta kartaške igre; 3 osobe, 78 karata) nazvane „Dvorane zagrebačke karte“ izrađene oko 1847/1848. u zagrebačkoj „tvornici karatah“ Josipa Bäcka, imale su na aversu (prednja strana) slike narodnih i ilirskih nošnji te kostima s praizvedbe prve hrvatske opere „Ljubav i zloba“, a k tome još i četrdesetak veduta hrvatskih povijesnih mjesta i arhitektonskih spomenika. U motive igraćih karata bile su često umetnute i političke parole („Sloga do Boga“) i apliciran ilirski amblem tzv. leljiva (šesterokraka zvijezda i polumjesec) na reversu (naličju). Držeći u rukama te karte igrač je pred očima imao političku ikonografiju i topografiju Hrvatskog narodnog preporoda. U preporodno doba važnu ulogu imali su i saloni: Narodni dom, ili „Dvorana“ u Zagrebu, „klub“ u Rijeci, ali i privatni saloni kao ilirke Josipe Vancaš u zagrebačkoj Opatičkoj ulici u kojem su se okupljali svi viđeniji ilirci.



Servis za kavu, oslikan u Zagrebu



Vrč s pladnjem izrađen u Obrtničkoj školi 1887. prema nacrtu H. Bolléa oko 1882.







Secesijska ugaona sofa, po nacrtu arhitekta M. Pilara,
izvela zagrebačka tvornica Bothé-Ehrman 1904.

Modni trendovi dolazili su prije svega iz Beča, centra kojemu su bili okrenuti svi dijelovi Monarhije. Svilarska i pamučna industrija, okosnica modne djelatnosti, postaju u cijeloj Monarhiji. Modne tkanine se izrađuju u austrijskim i češkim tvornicama, dok je Hrvatska bila određena samo za proizvodnju svile. Najveća svilana bila je u Osijeku (sa ekspoziturom u Varaždinu), zatim dvije u Zagrebu (jedna u gospodarskom dijelu parka Maksimir, a druga u Svilarskoj ulici (danas Preradovićeva), dok je ona u Križevcima proizvodila na tržištu najcjenjeniju nit za tkanje pod nazivom „ilirska nit“. Svila, dud (murva) i guske - trias naše ravnice. Zahvaljujući dudu, dudov svilac je imao što jesti, ono što je palo s drveta jele su guske. Nažalost današnjih gurmana, nema više gusaka s ukusnim mesom od duda i njihovih jetara koje su znale težiti i po 1 kilogram.

Secesija (*lat*. secessio od secedere - odmaći, udaljiti se. Pokret u umjetnosti Srednje Europe koncem 19. i početkom 20 st. (točnije razdoblje od 1897. do kraja Prvog svjetskog rata 1918.), javlja se pod različitim nazivima: Secession (Austrija), Jugendstil (Njemačka), Art Nouveau (Francuska i Engleska), Modern Style (Engleska) …. se udomaćila kao građanska vrijednost urbanog života i ušla u sve spore života. Zahvaljujući Zagrepčanima koji su završili visoke škole i sveučilišta diljem Europe i vrativši se natrag u Zagreb utjecali na način života svojih sugrađana stvorivši novu jezgru kulturnog života.

Sve vam je kriva ta riječ - secesija!. Ta riječ je postala neman, strašna, za koju nitko ne zna kako pravo izgleda, otkud dolazi i što hoće, ali sve se boji i sprema na borbu protiv nje (…) no svi su složni da to valja toljagom utući.

Tako Milivoj Dežman, liječnik koji se s jednakom strašću bavio publicistikom, književnošću, promicanjem kulture i politikom, piše u „Epilogu prvoj izložbi hrvatskih umjetnika“. U tom pismu upućenom mladim umjetnicima okupljenim oko Vlahe Bukovca, sudionicima prvog Hrvatskog salona (održanog 1898. u Umjetničkom paviljonu), Dežman se referira na žestoke reakcije konzervativne okoline, među kojima u radikalnim stavovima prednjači optužba da ti „secesionisti“ teroriziraju hrvatski narod te da ih u tome treba onemogućiti.

Polemika „mladih“ i „starih“ postala je opće mjesto u hrvatskoj „kunsthistoriji“, a prvi Hrvatski salon ušao je u povijest kao događaj koji je inaugurirao secesiju u domaću povijest umjetnosti. Njena programska načela najpreciznije navodi publicist i političar Ivo Pilar, kazujući 1898. da *secesija nije jedan jedinstveni smjer*, već naprotiv, *„skupina najrazličitijih smjerova, koji imaju tek cilj zajednički, cilj da stvore novu umjetnost. Kojim će se putevima to postići, prepušta „secesija“ sasvim pojedincu umjetniku“*. Izložbom su dominirale slike „Walpurgina noć“ i „Dante pred vratima čistilišta“ Bele Čikoša Sesije i čekić kojega je mladi stipendist Robert Frageš Mihanović izradio u Beču na narudžbu tadašnjeg ministra kulture Ise Kršnjavoga. Čekić je morao biti napravljen u roku od deset dana, kako bi bio izložen na Mileniskoj izložbi, gdje je dobio Grand prix. Isto djelo je nagrađeno prvom nagradom i na međunarodnoj izložbi u Parizu 1900. godine.

Kulturu življenja u Hrvatskoj u to vrijeme znatno su obilježili predmeti uvezeni iz europskih središta, poput namještaja Josefa Hoffmanna i Henryja van de Veldea, stakla iz radionice Emilea Gallea i Louisa Comforta Tiffanyja, zlatarski i urarski obrt, Brune Wolfa (Ilica 31) s dozvolom za *„posao sa zlatom i srebrom“,* Mavro Drucker (Ilica 38) otvorio je trgovinu *umjetno-obrtnim proizvodima te kućnim, kuhinjskim i sličnim potrebštinama*, draguljar i urar Julije Zirner, reklamira *jedino skladište svjetske tvornice kovina Orivit i prvu Berndorfsku robu*, poznati urar i zlatar Dragutin Vasić pored ostalog prodaje

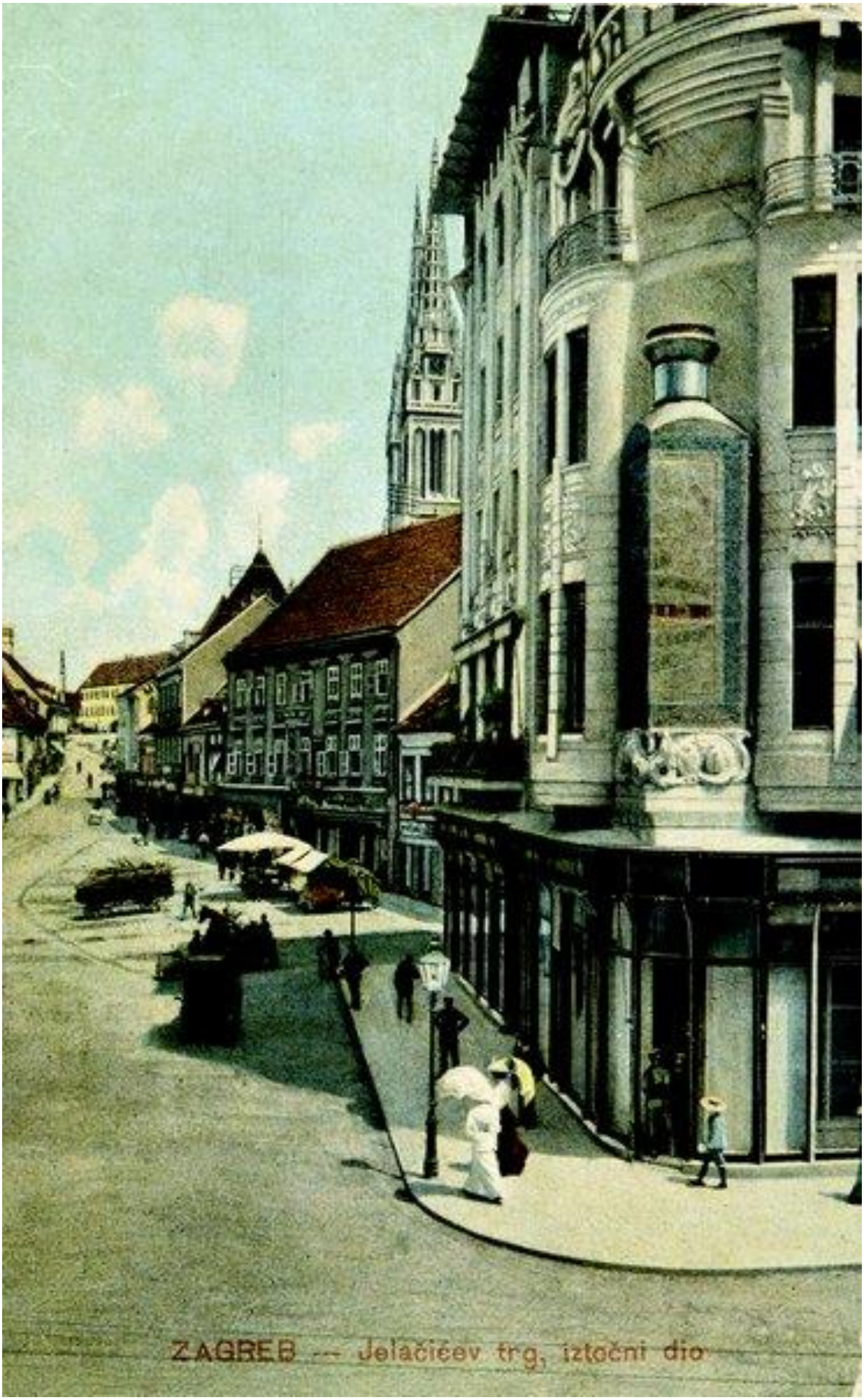
Berndorferova srebrna jedala koja nadomještaju jedala od čistog srebra što dokazuje da je Zagreb na prijelomu 20 stoljeća pokazivao sliku Beča u malom. No, Zagreb je isto tako proizvodio i svoj autohtoni namještaj kako za blagovaonice tako i za kuhinje.

Da su Zagrepčanke i tada bile lijepo odjevene dokazuje nam i podatak da je zagrebački trgovac Salomon Berger pokrenuo krajem 19. stoljeća industrijsku proizvodnju tekstila i zapošljavao 1600 žena. Industrija Berger dobila je brojna priznanja na velikim svjetskim izložbama, a njeni su proizvodi predstavljeni i u bečkim modnim časopisima. Najnovije trendove u modi pratio je krojač Đuro (Gjuro) Matić, salon u Ilici 25, koji na početku svake sezone, dakle dvaput godišnje, odlazi u Pariz na revije (modne kuće Worth) i donosi najnovije modele za svoje mušterije.

To je doba kad građani izlaze iz salona i vode intenzivan život u kavanama koje su danomice nicale, a žene prestaju biti samo supruge, majke i domaćice. Igraju tenis, voze automobile, nose se specijalno krojeni korzeti koji ističu bistu i stražnjicu a trbuh čine plosnatim. Postoje dnevne haljine, popodnevne, za šetnju, sportske, svečane, plesne, ljetne, kućne … i golemi šeširi koji ljute Matoša. Jednom prilikom na predstavi „San ljetne noći“ u parku Maksimir, kad nije dobro vidio predstavu, a krivac je šešir, rekao je: *Ono čudovište s peruškama kao u ptičjem muzeju pokriva pol šume, pol pozornice i pola baleta. Taj krov širok kao ekvator na globusu i napirlitan kao pečenica salatama – pokri osim glave pozornicu Maksimir, Shakespearea!. Dolje s tom košarom, s tim kišobranom, tim krovom*. Molba mu je uslišana, ubrzo je stigla nova moda.

To je doba kad je „Jutarnji list“ objavio da se „sinoć na korzu u Ilici prvi put pojavila dama sa zapaljenom cigaretom i pobudila veliku senzaciju“, na Jelačićevom trgu (placu) kočoperila petmetarska maketa boce čudotvornog napitka Elsa-fluid na pročelju zgrade Eugena Viktora Fellera izumitelja napitka (svemogući eliksir hrvatskog podrijetla prodavao se širom svijeta), a Opatija je već poznato svjetsko klimatsko lječilište i dobiva svoj čuveni Lungomare. Grade se otmjeni hoteli, štampaju razglednice, ali kupaonice još uvijek nemaju tekuću vodu. Saloni u kućama posjeduju obaveznu biblioteku (ormar za knjige) i obligatni „alt deutsch Speisezimmer - špajscimer“ (speisen-jesti + Zimmer-soba; soba za blagovanje, blagovaonica), u spavaćim sobama se pojavljuju kreveti iskucani u mjedi, a stakleni i keramički predmetni imaju i svoj potpis - autora, tj. radionice.

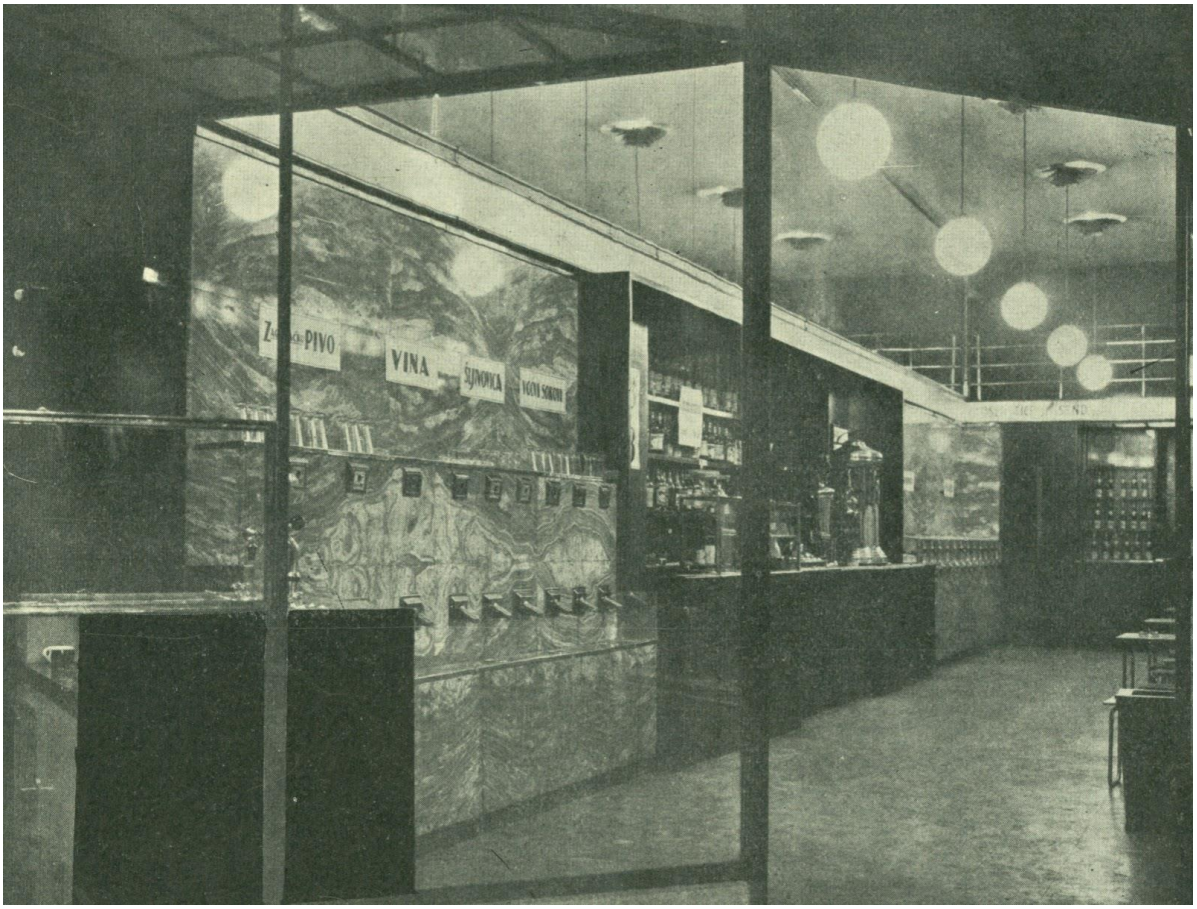

JEDINO PRAVI
ELSA.
FELLEROV miomirisni
FLUID
iz BILINSKIH ESENCA
sa
Markom „ELSA."
Feller


ZAGREB — Jelačićev trg, iztočni dio

Palača Feller na uglu Trga i Jurišićeve ulice bila je prvi zagrebački "neboder" (četverokatnica) izgrađen 1905. Na pročelju sa zidanom reklamom u obliku boce ljekarnik Feller reklamirao je svoj "znameniti lijek", tj. čudotvornu vodicu "Elsa fluid" koju je proizvodio u Donjoj Stubici, i izvozio u Europu, Ameriku i Aziju. Novi vlasnik, industrijalac Stern, preoblikovao je pročelje palače 1928. godine.

To je doba, kad je u Zagrebu otvoren Drugi Zbor, 13. kolovoza 1911., i bio podijeljen na „Bijeli dvor“ i „Začarani dvor“ u kojem su bile cirkuske atrakcije i mađioničarske čarolije. „Bijeli dvor“ bio je sastavljen od domaćih proizvoda: na prvom mjestu “Jamnička kiselica“, potom „Suhomesnati proizvodi Rabusa i sina“, Slastičarna kavane Corso“, pa „Vinara Pere Gvozdanića“, „Zagrebačka uzorna pivnica“ i „Zagrebačka pivara“ itd. Zbor je završen 11. rujna u 10 sati ujutro. Koliko je bilo posjetitelja ne zna se jer nije vođena statistika, jedino je vođena potrošnja alkohola, tako je istaknuto da je „Uzorna pivnica“ samo u jednoj noći rasprodala 10.000 boca vina.

Godine 1913. bio je otvoren automatski restoran u Ilici s golemim natpisom „Quisissana - posluži se sam (*tal.* Quisisana čit. kisisana – „ovdje se ozdravlja“, naziv za automatske bifee). Restoran je izazvao veću senzaciju u Zagrebu od samog balkanskog rata koji je u to vrijeme još trajao. Nitko nije razumio i značio što znači ta riječ „Quisissana“ i bilo je o tome mnogo nagađanja, diskusija i svađa. Neki su tvrdili da je to dvojezični mađarsko-hrvatski natpis, kakvi su u ono vrijeme bili na kolodvoru, pa su prihvatili samo hrvatski dio natpisa, „posluži se sam“, na taj način da su od kuće donijeli jelo i piće i besplatno se zabavljali i plesali u tom restoranu koji je bio vrlo udoban i imao je veliki automatski „orkestrion“. Besplatni gosti navili bi „orkestrion“ pa bi u dvorani restorana plesali do zore. Njihov primjer slijedili su i gosti kavana koje su se ranije zatvarale, pa je tako „Quisissana“ doskora postala najposjećeniji restoran u Zagrebu, ali poduzetnik je od toga imao slabu korist. Spremao se već da i sam likvidira „Quisissanu“. Zagrepčani su je nazvali „Muklosana“ (od mukte *tur.* muft, müft – besplatno, badava). No u to se upleo neki „adrapovac“ (*njem.* Haderlump; odrpanac, skitnica (vandrokaš), nitko i ništa, probisvijet, deran) koji je cijeli taj problem riješio na jednostavniji način. Prema novinskim izvješćima desila se: „Provala u Quisissanu“ Adrapovac je na svoj način protumačio natpis: „Posluži se sam“, pa je iz automata pobrao sva jela i pića, a kako se sam posluživao, to je samom sebi dao bakšiš od novca koji je tamo našao. Tako je prestao automatski restoran, ali u Zagrebu je ostalo još dugo vremena uzrečica: „Quisissana – posluži se sam“, upotrjebljena za sve lokale u kojima je loša i spora posluga.



Automatski buffet u prizemlju zgrade Ilice13, snimljen početkom tridesetih



Senzaciju je izazvao automat koji je na kolodvoru postavila tvornica čokolade Stochwerk. To je bila velika kokoš koja je poslije ubačenog novca kokodakala, pošto je snijela jaje od aluminija napunjeno čokoladom. Kako se

često kvario nepoznata mušterija otkinula je kokoši glavu i automat je ubrzo nestao.

Jednom riječju Zagreb je velegrad, grad po mjeri Europe, živi s dušom i svojom autentičnosti i nije uništena neumitno nadolazećom „civilizacijom“. O svemu tome a i još i više govori nam i sakrivena od očiju javnosti dragocjena zbirka od 1052 umjetnička predmeta zbirke Gvozdanović u zagrebačkoj gornjogradskoj palači u Visokoj ulici. Zbirka je izložena u jesen 2005. godine na 125. godišnjicu Muzeja za umjetnost i obrt i prikazala je reprezentativan način života plemstva i bogatog građanstva s kraja 19. i 20. stoljeća u Zagrebu. Saloni palače bili su uređeni primjereno dobu s prelaska 18. u 19. stoljeće, kao npr. „crni salon“ u kojem dominira namještaj od crnog ulaštenog drva, u stilu *second empira* druge polovine 19. stoljeća, „crveni salon“ uređen u *neo empire* stilu, stilu Napoleonovog doba, s crvenim namještajem i tapetima, pomalo svečano i ozbiljno mjesto, „plavi salon“ biti će primjer preplitanja historicističkih stilova u kojem je namještaj inspiriran elementima rokokoa i Louisa XVI., on je ležerniji, blago erotiziran i vjerojatno je služio za manje službenim namjenama od crvenog salona. U njemu dominiraju pozlaćeno drvo, plavi brokat te skulpture i slike na kojima su likovi odjeveni u baroknu odjeću: bio je to običaj bečkog akademizma. Blagovaonica je velika s namještajem od crne ulaštene hrastovine iz prve četvrtine 20. stoljeća.

U palači su se održavali koncerti i prijemi koje su pohodili najznačajniji ljudi Hrvatske, kao i sastanci „Veselog društva Kvak“, koje je promoviralo „vedro raspoloženje, društvenost i snošljivost“, zabranjeni su bili politički i vjerski sadržaji, a u njemu su se okupljali ugledni građani tog doba: svaki je nosio odgovarajući klupski nadimak: Menci Klement Crnčić bio je „Slikokvak“, dirigent Nikola Faler „Glazbenik“, slikar Branko Šenoa „Zagrebkvak“, profesor prava Šandor Egersdorfer „Parakvak“… Članovi društva mogli su biti samo muškarci, a žene su bile uzvanice.

Jestvenik zapisan godine 1927., kad se u kući još intenzivno živjelo, kazuje nam i što je blagovalo petero gostiju (rodbine) i najbližih prijatelja: *govedska juha sa rezancima, šunka s hrenom, povrtninam, trvrdim jajima i kozjakom i senfom, govedina, grinzeig, kost zmozgom, kiselica sos, grašak varivo, dinstana riža, pečena teletina, zelena šalata, krumpir šalata, biskvit torta sa čokolad kremom i čokoladglazurom, crna kava, narandje, jabuke, datulje, fige, čokolade oranžšeler, šampanjer, belo vino, crno vino.*

Najpoznatija zagrebačka barokna palača, danas zvana „palača Oršić-Rauch“, sada povijesni muzej Hrvatske, u kojoj su se održavali plesovi i kazališne predstave 1787. godine, također nam dočarava način života ondašnjeg gradskog plemstva i slojevitog načina života koji su uveliko utjecali na grad i ljude u cjelini. Kao u nekom filmu dočarati će nam život posluge u podrumskim ili tavanskim nezagrijanim prostorijama, osuđene na prigovaranja, svakodnevna zahtijevanja i što nečujnija kretanja po prolazima i stubištima gdje se ne susreću sa svojim gospodarima.

A kako je nekad bilo? u Gradecu i njegovom podgrađu (ispod brda), oko 14/15. stoljeća, zemljište je bilo podijeljeno na dvorna mjesta (kurije), na kojima su stajale kuće s gospodarskim zgradama ili bez njih. Kuće bijahu ili zidane ili drvene, ili im je prizemlje bilo zidano, a kat drven. U kući se nalazilo predvorje, blagovaonica u kojoj se i radilo, spavaća soba i kuhinja.. Kuće varoških obrtnika služile su za stanovanje, ali i kao njihove radionice. Krovovi su uglavnom bili pokriveni slamom ili drvenim daščicama, pa je uvijek prijetila velika opasnost od požara. Veće zidane zgrade nazivahu palačama. Već u 13. stoljeću neki su uglednici posjedovali u Gradecu takve raskošne kuće.

O unutrašnjoj opremi zagrebačkih domova u 17. stoljeću nije nam ostavljeno mnogo podataka. U skučenoj nastambi varoških pučana nalazilo se samo najpotrebnije pokućstvo: postelje, ormar, škrinja, stol, klupe i po koja stolica, zatim polica za kositreno i bakreno posuđe – sve izrađeno najčešće od obojene jelovine. Ni oprema bogatijih građanskih ili plemićkih kuća u to doba ne znamo zasad mnogo više.

Sobni namještaj bio je jednostavan. Obojeni kreveti, škrinje, stolovi, stolice i klupe od obična drva. U bogatijih bijahu stolice i klupe ukrašene rezbarijama, a sjedala presvučena kožom. Po podovima su bili prostrti sagovi.

Posuđe je bilo bakreno, kositreno, drveno i zemljano. Najimućniji imali su i srebrni pribor za jelo.

Oko 1700. godine palače smještene u središtu varoši uz sjeverozapadni i istočni zid morale su dostojno reprezentirati ugled i bogatstvo vlasnika, obzirom da su plemićke obitelji vodile za vrijeme boravka u gradu društveni život kao na imanjima. To su bile zidane katnice, najčešće s više krila, unutrašnjim dvorištima ili manjim vrtovima. Prizemlja su svođena, a na otmjenom prvom katu nalaze se prostrane, zračne sobe i kao glavna prostorija veliki salon, tzv. palača u kojoj se primaju gosti i održavaju plesovi. Budući da se u gradu boravi naročito zimi, prostorije su zagrijavane kaminima i pećima. Pročelja ovih palača odražavaju novu razinu stanovanja. Zidovi prostorija u palačama bili su često ukrašeni tapetama. Pokućstvo je izrađivano od hrastova i orahova drva, ili je površina predmeta obrađivana finim furnirima i intarzijama. Među uobičajenim

upotrebnim dijelovima namještaja, kao što su postelje, ormari, škrinje, stolovi, stolice, istaknuto mjesto imaju komode s ladicama, zatim tzv. tabernakl-ormari (sastavljeni od komode, srednjeg dijela s ladicama i gornjeg ormarića), pa ormari za čaše i jedaći pribor. U najimućnijim kućama nalazimo pisaće stolove i knjižnice. Zrcala u bogato rezbarenim okvirima, obiteljski portreti, zavjese i sagovi upotpunjuju opremu ovih soba. Posebno značenje pripada brojnim kovčezima za nakit, lijekove te napose željeznim škrinjicama za dokumente i novac. U kuhinji se upotrebljava kositreno i bakreno posuđe. Sve do sredine 18. stoljeća od stolnog pribora prevladavaju kositreni tanjuri i pladnjevi te majolika. Porculansko posuđe, srebrni jedaći pribor i srebrni svijećnjaci za stolove počinju se u zagrebačkim imućnijim domovima upotrebljavati u većoj mjeri tek u drugoj polovici 18. stoljeća.

Oko 1850. godine jačanjem ekonomske moći i porasta društvenog ugleda domaćeg građanstva poticali su ove krugove na veću brigu oko uređenja stana, nabavke namještaja i drugih sitnih predmeta svakodnevna života.
Soba za primanje gostiju imala je obično sofu, nekoliko naslonjača i stolica presvučenih vunenim suknom (ili rjeđe svilenim damastom), zatim okrugao stol, ogledalo i, ako ga je bilo, stakleni ormar za srebrninu. Tu i tamo mogao se naći glasovir. Pred sofom se prostirao sag, jedan i pol do dva metra velik. Rijetko je pokrivao cijelu sobu.

Blagovaonice, smještene u središnjem dijelu kuće, pune blještavog srebra i porculana, govorile bi same za sebe o ugledu i društvenom prestižu. Na sredini je bio oveći stol, koji se mogao razvlačiti, zatim stolić za posluživanje, ormarić za piće, nekoliko manjih stolića za igru, sofa, te što je više moguće stolica. Blagdanski stolovi uglednih kuća niti danas nisu imuni na sjaj i blještavilo srebrnih svijećnjaka, pribora za jelo ili niza srebrnih detalja, te rijetko propuštaju prigodu, a da ne istaknu i najmanje bogatstvo srebra.

U otmjenim kućama jelo se iz porculanskih tanjura, srebrnim priborom. Bilo je još posuđa od kamenine, a pored toga kositrenog suđa s kositrenim žlicama.

Secesijski četvrtasti pladanj ima četiri oznake – punce:925, WW, JH i puncu u obliku male ružice. Prva oznaka znači da u količino upotrjebljenog srebra ima vrlo malo primjesa drugog metala, druga je oznaka Wiener Werkstätte, inicijali JH odnose se na idejnog pokretača bečke secesije Josefa Hoffmana, a znakom male ružice u okviru bečkih radionica služio se majstor Eugen Pfaumer.

U prehrani se pazilo na tečnost i hranjivost pripremljenih jela.
Podrumarstvo nije bilo dovoljno razvijeno, pa se i domaće vino pilo onakvo kakvo je pojedine godine rodilo.

Kave se prilično trošilo, naprotiv čaj, zvali su ga, „holandski čaj“, nitko nije volio. Kad bi ga u otmjenim kućama ponudili gostima, ovi bi iz pristojnosti srknuli

žličicu, dvije, a u sebi se čudili kako se zdravim ljudima može sviđati takva „ljekarija“.

Kako je kava štovana kao dio dnevnih rituala tako je i posuđe iz kojih se pila bilo proizvod tadašnjih najboljih majstora. Slikarije na bečkom porculanu sežu u povijest do 1717. godine, dok je najveći uspon manufakture doživjela u razdoblju klasicizma od 1784. do 1814. Prvotno kopiranje uvoznog kineskog porculana postupno se mijenja u europsku karakteristiku. Osim portreta i povijesnih prizora, šalice i tanjurići ukrašavali su pejzaži, cvijeće, te zlatni i višebojni ornamenti. Sakupljanje šalica postalo je uobičajeno od pojave prvog kineskog porculana, da bi se kolekcionarstvo počelo razvijati od 1780-tih godina. Šalice se čak oblikuju kao uporabni ili dekorativni predmet, slikarije na šalicama premještene su na stranu nasuprot ručke što označava da je šalica proizvedena da bi se držala u vitrini. Mijenja se i oblik šalice, za klasicizma proizvode se cilindrične šalice idealne za oslikavanje i poznate su kao „gobelet en litron“ („kupe, vrčevi i pehari“) s mitološkim scenama. Šalice iz razdoblja Sorghental (Conrad von Sorghental 1784.-1814.) prekrivene su raskošnim višebojnim i zlatnim ornamentima, stiliziranim lišćem, cvijećem i arabeskama (orijentalne šare i ornamenti). U razdoblju od 1805. do 1827. godine šalice su još bogatijih ukrasa i oblika (zvonolike, trbušaste i konveksne). Jednom riječju šalice za kavu postaju umjetnička djela koja se drže u vitrinama samo za gledanje ili se poklanjaju kao umjetnička rijetkost.

Odjeća stanovnika 13/14 stoljeća

Stanovnici Gradeca nosili su crvene ili modre uske hlače, sa strane ukrašene modrim ili zlatnim rubom, uz struk crvenu ili modru surku (kraći kaput ukrašen gajtanima, dio narodne i gradske nošnje/ilirska-takav kaput kakav se nosio za vrijeme ilirskog pokreta), široki pojas, na glavi kalpak (kapa od krzna), a na nogama žute čizme. Bogatiji su nosili dugačke haljine s rukavima od plave čohe podstavljene kuninim krznom. Neki su nosili crne kabanice, glave su pokrivali kalpacima od samura ili kojeg drugog krzna ili bi nosili kape. O bogato urešenu pojasu visjele su sablje, u skupocjenim i ukrašenim koricama. Imućniji su nosili i buzdovane.

Ženske haljine bile su od finog platna, u bogatijih skupocjeno vezane i ukrašene draguljima. Neke su žene nosile bogato urešene crvene i modre rupce. Nosile su koraljnu ogrlicu ili zlatni lančić, na prsima skupocjeno prstenje, a oko ruku krasne narukvice.

Udate građanke pokrivale su glave pečom (ženski povez za glavu, šamija), koja se spuštala niz vrat, a djevojke vezenim počelicama.

Oko 1850., vrijeme bidermajera

Ženski svijet uglavnom se držao tzv. bečke mode. Zapravo, to je bila tadašnja pariška moda, sa zakašnjenjem od najmanje godinu dana. Svilene haljine smatrane su velikom raskoši, mogle su ih sebi pribaviti samo plemkinje ili žene bogatijih građana. Svakodnevna odjeća djevojaka i žena bile su haljine od vunenog sukna ili od pamučnog tkanja.

Ženska moda nekoliko godina zadržava osnovni oblik prethodnog stilskog razdoblja: visoko podignuti struk, blago proširena suknja i mali rukavi. U modu ulazi pojam „à la gigot“ što u prijevodu znači - šunka, a odnosi se na oblik rukava (naduti široki rukavi) koji će jedno desetljeće oblikovati žensku pojavu. Haljine imaju oblik „pješčanog sata“, rukavi su velikih dimenzija a široke suknje povezuje vrlo uski struk. Čipka se koristi u obilju, glavu krasi veliki šešir s mnogo čipke, perja i vrpci. Frizura je umjetnički oblikovana s mnoštvo malih kovrča i umetnutim raznim vrstama cvijeća, vrpcama i nakitom.

Ponesene domoljubljem žene su također prihvatile ilirsku odjeću. Ne odbacivši široke moderne suknje oko ramena su ogrnule surku bijele boje ukrašene gajtanima, na glavu su stavile posavsku poculicu.

Prema kraju stoljeća oblikovanje odjeće postaje primjerenije svakodnevnim životnim prilikama

Muškarci su nosili kaputе i frakove u raznim bojama, ponajviše tamne. Na visoki je ovratnik košulje maštovito vezivao marame, jednobojne ili raznog obojenog uzoraka. Osim marame i prsluk je, često sa šarenim cvjetnim motivima, bio uočljiv detalj na muškoj odjeći. Mušku glavu dugo vremena je štitio i ukrašavao stalno prisutni tamni cilindar. Svečana odjeća plemstva bila je mađarska „atila“ (crni kaput s bogatim vezom, uske hlače s gajtanima, čizme, kalpak i sablja). Ilirci su uveli novu odjeću, po kojoj su se mogli poznati njihovi sumišljenici. Time u se jasno razlikovali od svojih protivnika mađarona, jer su ovi ostali pri staroj nošnji. Odjeća iliraca sastojala se od surke s jednostavnim brončano-crvenim vezom (kratki kaput od crvene, bijele ili tamno-smeđe vunene tkanine; ukrašen po rubu isprepletenim gajtanima), uskih svjetloplavih hlača ukrašene gajtanima. Na glavi je uočljiva crvene kapa s ilirskim amblemom (zvijezdom i polumjesecom izvezenim zlatnom bojom) umjesto kalpaka. Preko ramena bio je prebačen crveni plašt. Ispod surke nosio se prsluk i bijela košulja. Na nogama su bili opanci. Zbog razlika u nošnji znalo je biti žestokih sukoba s mađaronima, koji su se izrugivali ilirskoj živopisnoj odjeći.

Konobari su nosili karakteristične duge i široke zulufe, zaliske (ispravno zulofi od *tur.* zülüf) zalisci, uvojci; pokenport, bakenbart (*njem.* Backe-obraz + Bart-brada) brada puštena samo na licu dok je podbradak izbrijan.



Ženska haljina iz druge polovice 19.stoljeća



Neobarokna salonska garnitura iz posjeda obitelji Vlašić, oko 1860.



Ljerka Šram (1874-1913)



Ženska haljina oko 1925







Ilički modni dućan Zagrebačkih milostiva (gospođa)



Obitelj trgovca Mije Krešića, snimka oko 1865.



Oglas za Božićnu rasprodaju 1914.



Reklama tvornice čarapa Silk osnovane 1930, krajem 1941 mijenja ime u Jadran tvornica čarapa



Mavro Drucker, bio je vlasnik prve zagrebačke "Umjetno-obrtne dvorane" u Ilici 39. Godine 1898. otvorio je trgovinu u kojoj su se mogli nabaviti predmeti koji se do tada nisu mogli kupiti u

Zagrebu, već su se nabavljali u inozemstvu, ponajčešće u Beču. Bilo je to skladište šivaćih strojeva, bicykla, kinezkog srebra, prave zlatnine i srebrnine, dragulja, zidnih i žepnih satova, Wertheimovih blagajna, pisaćih strojeva, fotografičkih aparata, gramophona, photografa, graphophona, prikladnih predmeta za tombolu i darove itd. Druckerov dućan bio je prvi koji je već u ožujku 1907. bio osvijetljen čudesnim svjetlom električne rasvjete.

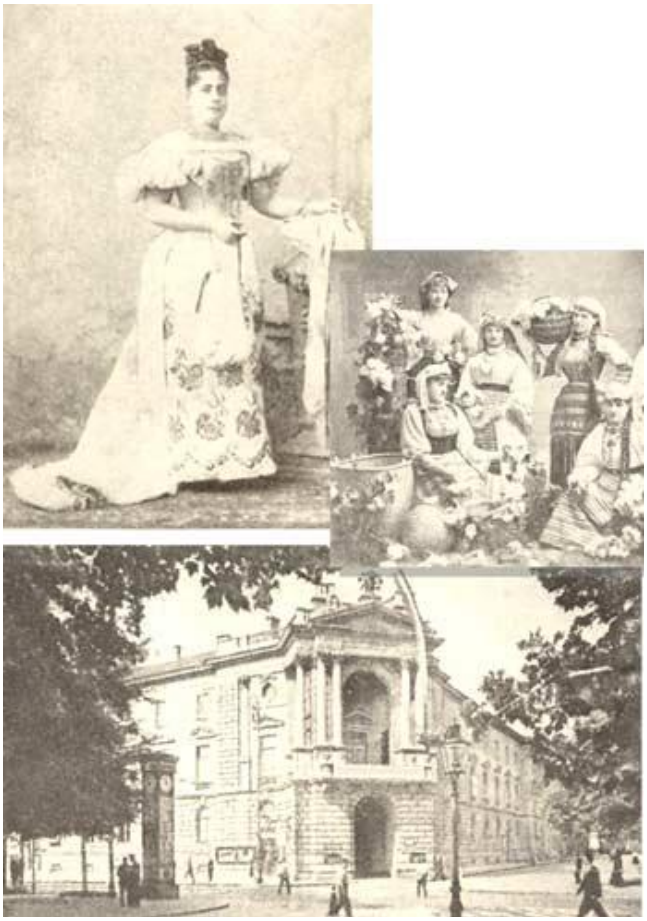


Ukrasni tanjur od kamenine, promjera 24 cm, izveden je sredinom 19 st. u Zagrebu. 1828. Josip Krieger počinje proizvodnju u zagrebačkoj Novoj Vesi. Godine 1833. Kriegerovu tvornicu preuzima vlasnik krapinskog pogona, Josip vitez Lellis. 1851. tvornica postaje vlasništvom čovjeka koji je nekoć radio kao djetić Krapinske tvornice kamenine, Vjekoslava Barbota. Nakon Barbotove smrti, proizvodnju nastavlja njegova udovica, a naposlijetku sin Dragutin združen s B. Kallinom i E. Kornitzerom. Kallina konačno ostaje jedinim vlasnikom pogona, koji 1888. napušta proizvodnju bijelog posuđa, a nastavlja izradu keramičkih peći. Zanimljivo je da je spomenuti Kallina danas čuveniji po zagrebačkoj višekatnici koju je dao izgraditi, no po proizvodnji kamenine. Naime, uglovnica opločena oslikanim keramičkim pločicama na križanju Masarykove i Gundulićeve predstavlja jedan od najljepših gradskih primjera secesijske arhitekture.





Svadba Dragutina Barbota, sina vlasnika manufakture kamenine na Novoj vesi i prvog tvorničara keramičkog posuđa i peći Vjekoslava Barbota, 1888. godine, zabavljali su se sa svojim brojnim gostima uz glazbu svirača iz okolice Velike Gorice.



Barunica Olga Vranyczany, čuvena po kućnim zabavama, koje je priređivala u svom domu, raskošno opremljenoj palači na Akademičkom trgu, izgrađenoj 1879. godine. Duh raskoši očitovao se i na zabavama u izvedbama omiljenih predstava poslije kojih su slijedile moderne *Žive slike* koje je, prema svojim slikama, aranžirao poznati hrvatski slikar Nikola Mašić. Tako je na velikom krabuljnom plesu 1887. god. u domu baruna Ljudevita Vranyczanija posebno pozivano na zabavu sa *Živim slikama*.

„Zagrebački Magazin"

Naročita trgovina gotovih odijela.

„Zagrebački Magazin" Zagreb

Ugao Jurišićeve i Petrinjske ulice.

Telefon 14-01 **Telefon 14-01**

Interessante Anzeige.

Ich beehre mich den p. t. Damen und Herren der Stadt Agram sowie im Allgemeinen kund zu geben, dass ich nach jüngst beendeter Fachstudien-Reise meinen neu elegant eingerichteten und in seiner Art allein dastehenden

Friseur-Salon für Damen

mit ganz separirtem Eingang

und **Locale** im eigenen Hause **Jurišićgasse Nr. 16** eröffnet habe.

Bei dieser Gelegenheit erlaube ich mir die p. t. Kunden aufmerksam zu machen, dass bei mir **alle** und jede Art Haararbeiten und Haarputz-Artikeln, sowie **Perücken, Frisetten, Zöpfe, Einlagen** usw., wie auch die modernsten und elegantesten Damen-Frisuren zu sehr gemässigten Preisen und durchaus prompt und solid gefertigt werden.

Zugleich erlaube ich mir die Aufmerksamkeit meiner p. t. Kunden speciell auf folgende

Novitäten

zu lenken und zwar:

1. Waschen der Damenhaare mittelst **Champoing** und **Petrohan** wobei der **gewaschene Kopf binnen 15 Minuten auch vollkommem trocken wird**.
2. Neueste französische Art der **Hände-** und **Nägel**-Pflege (›Manucur‹), von der Studien-Reise mitgebracht.
3. Salbe gegen den Gelsenstich.
4. Salbe gegen das Ausfallen der Haare. 1299
5. Toilette-Artikeln bester und feinster Qualität.

Solideste und prompte Bedienung wird garantirt.

Mit bester Hochachtung empfiehlt sich dem p. t. geehrten Publicum ergebenst

Carl Marchetti, Friseur und Rasierer, **Jelačićplatz 23.**

Damen-Frisir-Salon: Jurišićgasse 16, im eigenen Hause.



LORD ZIMSKI KAPUT

iz vunenog doubla sa finom krznenom opozet ogrlicom u velikom izboru boja, sa pojasom, spojnicom ili bez

Din 980·—

i sve ostalo kupujte najbolje tamo gdje kupuju svi

Gospoda izvan Zagreba neka zatraže novi besplatni katalog najveće trg. i otpremne kuće

Kastner i Öhler - Zagreb, Ilica 4



Trgovina cipela Šandora Ebenspangera u kući br. 1 na uglu Trga i Ilice 10



1934 (Đuro Janeković)

Gospođa Melanija Löwy, rođena 1894. nastradala je za vrijeme holokausta. Njezin muž Vatroslav osnovao je *Nobilior* - prvu veledrogeriju na južnoslavenskim prostorima u Ilici 34, filijala istog imena nalazila se na Trgu bana Jelačića 15. Bila je čuvena po svojoj ljepoti i kao jedna od najelegantnijih dama Zagreba. O njezinoj sofisticiranosti govori i izbor psa, elegantnog ruskog hrta, koji je također bio rijedak primjerak u Zagrebu. Na fotografiji je prikazana u odlasku na izložbu pasa na *Zagrebački zbor* koji se tada održavao u Martićevoj ulici. Po imenu parfumerije, koju je nastavila voditi po smrti muža 1930. (stoga je i odjevena u crninu), bila je u gradu poznata po nadimku *Nobiliorka*.

Oglas iz novina:

LA PROPRIéTé INDUSTRIELLE
REVUE MENSUELLE DU BUREAU INTERNATIONAL
POUR LA PROTECTION DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE, A BERNE SOMMAIRE

№ 63560 **18 mai 1929**

VATROSLAV LÖWY, fabrication de produits de toilette
34, Ilica, ZAGREB (Serbie-Croatie-Slovénie)

NOBILIOR

Toutes sortes de produits et articles cosmétiques, de parfumerie et de toilette, savon pour la lessive; matières à nettoyer les métaux, les chaussures et autres articles en cuir.

Enregistrée en Serbie-Croatie-Slovénie le 22 janvier 1924 sous le N° 3649.

Izbori - Sabor - Nova godina – Dvoboji

Izbori u Zagrebu

Istočene litre vina u ne srazmjeru s brojem birača

Izbori u Zagrebu u prijašnja vremena pružali su sasvim naročitu sliku. Nekada su na dan izbora najviše radile krčme, pa je bila mnogo obilnija statistika istočenih litara negoli broja birača. Birača je i po ondašnjem zakonu o izborima bilo vrlo malo, jer su pravo glasa imali samo oni koji su plaćali dosta visok porez ili imali doktorat. Nezavisan čovjek koji je imao malu maturu nije mogao glasati, ali zato je glasao svaki koji je bio u državnoj službi, pa makar imao samo i dva razreda osnovne škole. Na taj način bila je unaprijed osigurana pobjeda vladinim kandidatima. Postojao je običaj, još jači od izbornog zakona, da kandidati plate svakom biraču piće i porciju gulaša, pa su tako na dan izbora dobro radile krčme i gostionice. Krčmarima i ispičuturama su izbori radi toga donosili najveće veselje i sličili su više na pučke veselice negoli na ustavni akt kojima građani izvršavaju svoje pravo i svoju slobodnu volju.

Izborni agitatori – korteši (od *tal.* corteggiare – udvarati, dodvoravati; porugljivo – agitator) među kojima su bili đaci, kalfe i šegrti (bili su bez prava glasa) „lovili“ su po Zagrebu birače da idu glasati, i sve su to obavljali za – novac.

Sabor

Zagrebački „Bič“ humoristički list od 1. siječnja 1883. do 1. srpnja iste godine doživio je 12 zapljena zbog „zločina bune protiv postojećih državnih vlasti“. I danas aktualna pjesma „Zagrebački bubnjar“ kazuje nam:

U sabor sam došel gore,
kaj navadno bogme ni,
da pogledam kak se bore
za nas deputirci ti.
Puno ih je, pasja noga,
djedjerni su skoro svi,
ćelava je glava mnoga,
ali mnogo u njoj ni.

A. G. Matoš

BASNA

Sava se perad skupila na prelo:
Susjed lisac trijebi naciju!
Zaključi se poslati mu smjelo
—Kao uvijek—deputaciju.
Zastupnici ostaviše selo,
Sastaviše delegaciju,
Državniku stigoše na sijelo,
Predaše mu deklaraciju.
Majstor—kao uvijek—družinu
Zakolje i spremi užinu
Sve bez zbora i bez dogovora,
Dok je sabor konstatirao
Da se komšija blamirao
Kršeć jasni smiso ugovora.

REVIJA 1

Mili Bože, kud sam pošo?
K izborima ja sam došo,
Ne znam, čemu dadoh glas.
Da sam, braćo, ovo znao,
Glasa njemu ne bih dao,
—Kažu—frigati će nas.
Mili Bože, kud sam zašo,
Naroda još nisam našo,
Ali gulaš nadoh ja.
Ja i razni trafikanti,
Korteži i špekulanti,
Pravi purgar jesam ja!
Jedan šmira, drugi kara,
"Dobiti ćeš komesara",
Treći veli: "Ti si tat".
Rauch zatvara, Hamruš špara,
Čini mi se, sve me vara:
Čuješ, Zagreb, hodi spat.
Još Hrvatska nij' propala,
Nek se hrusti šaka mala,
Štrik nam mećeju za vrat,

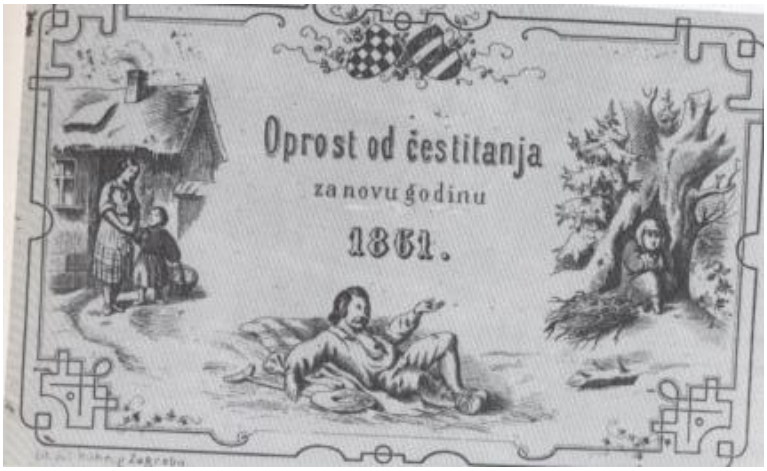
Glasna, jasna od pameti,
Mogli bi me još zapreti,
Zato, Miško, hodi spat.
Jedni su za Starčevića,

Drugi su za Tomašića,
Treći za koaliciju.
Ovo nije pravi posel,
Postal bum na koncu osel,
Žive Bog policiju!
Ovaj ide mirno v Peštu,
Drugi opet ima v reštu
Proti volji mukte stan.
Prosto zrakom ptica leti,
Teško j'živet, teže umreti,
Meso j' skuplje saki dan.
Plovi, plovi, moja lado,
—Pameti ja još ne nađoh,
Ali nađoh čašicu;
Zagreb-grade, ti si bijeli,
Jer si crn i blatan cijeli,
Tebi ovu zdravicu.
Makar stojiš, ti se krećeš,
Makar padaš, ljosnut nećeš
Kako tvrde glupani.
Oni što su danas s vama,
Jesu bogme proti nama
Pak će biti lupani.
Dugo već nam veli Pokret
Da će biti silan okret
Narodne politike.
Oj, Hrvati, braćo mila,
Dugo već nas vodi sila
Narodne pol-litrike.
Hajd, junaci, naprijed žurno,
Jer je vrijeme mučno, burno,
Hajd junaci, ali kud?
Miruj, Zagreb, srce moje,
"Jadran" ima novce tvoje,
Dumi želim sretan put!
Izbori su srećno prošli,
Novi ljudi su nam došli,
Ja sam već posijedio,

A Hrvatu, siromaku,
Još je veći mrak u mraku,
Otkad je pobijedio.

Nova godina

Uz obavezni mamurluk Zagrepčana za Novu godinu, pravi juriš raznih čestitara sa čestitkama „Iskrene želje i čestitke“ za Božić i Novu godinu po kućama, ulici za koji bakšiš, bila je mnogo izraženija, od same čestitke.



Spašavajući se od uličnih čestitara po krčmama, gostionicama ili kavanama ti su bili dočekani od natkonobara sa stihovima u trobojnom okviru:

Konobar sam od zanata,
Na službu sam svih Hrvata,
Sretno Novo ljeto, gospodine,
Sve na slavu domovine!

Pun domovinske ljubavi, ali praznih đepova, prema ostalim konobarima i „pikolu“ (koji su pravili društvo natkonobaru) gost je napuštao lokal.



Dvoboji (učesnici zagrebačkih dvoboja vodili su brigu i o večeri poslije dvoboja)

Pravo na dvoboj ili vitešku satisfakciju nije imao svaki čovjek, nego samo mali dio visokoškolovanih ljudi i oficira. Dvoboji su uz to bili i vrlo skupi, te su se u njih upuštali samo imućniji ljudi. Obično su održavani u dvorani „Streljane" u Tuškancu, pa je trebalo platiti iznajmljivanje dvorane, liječnike, nabavku oružja, a poslije dvoboja počastiti i svjedoke obilnom večerom. Sve skupa koštalo je između 150 i 200 forinti, za ono vrijeme golemi novac, što se otplaćivalo i godinama. Rane u dvoboju nisu bile teške, tuklo se do „prve krvi" tj. do prvog proreza kože. Dvoboj su pratili svjedoci, po dva sa svake strane, obučeni „kak se šika" u fraku i cilindrima, protivnici su bili goli do pojasa.

Đaci ko đaci, uvijek s novotarijama, posebno oni koji su se znali mačevati, izmislili su „krakelerstvo" (krakeler; njem. Krakeel – kavga, svađa, buka, čovjek koji izaziva svađe, afere), tj. po svaku cijenu izazivali su na dvoboj s ispruženom „vizitkartom". Kavanski mirni gosti često su bili na njihovoj – „meti". No nije uvijek bilo tako, što nam potvrđuje i ova zgoda: U „Velikoj kavani", na Jelačićevom trgu, sjedio je poznati zagrebački trgovac i mirno čitao novine kad mu je pristupio „krakeler" i pružio posjetnicu („vizitkartu").

Vi ste me „fiksirali" - kazao je „krakeler". – Tržim satisfakciju.
A kaj je to fiksiranje? – zapitao je trgovac mirno.
Vi ste me gledali izazovno!
Pak i mačak biskupa gleda – odgovorio je trgovac i nastavio čitati novine.
Gospodine – viknuo je „krakeler" ljutito – jeste li vi sposobni za vitešku satisfakciju? Jeste li akademski građanin? Imate li maturu?
Ja ne – odgovorio je trgovac – ali moja žena je studirala, pa možete nju izazivati ako imate kuražu. – Pritom je pokazao na krupnu i snažnu ženu koja je uz njega sjedila i bijesno gledala na „krakelera". „Krakeler" je uvidio da je bolje bez safisfakcije izmaknuti iz kavane, pa je brzo iščezao uz buran smijeh gostiju.

U kavani „Corso“ godine 1911., došlo je do sukoba o kojem su pisale i novine u Beču:

Poručnik Draganić ranio je u svađi studenta Majkasa u palac desne ruke. Sutradan je došao u tu kavanu student Reberski da izazove Draganića na dvoboj. Draganić je potegao sablju koju mu je Reberski oteo, a nato su priskočili Draganiću u pomoć trojica oficira i potegli sablje. Nastalo je mahnito mačevanje oko biljara i kavanskih stolova, uz paničan bijeg gostiju iz kavane. Reberski, vješt mačevalac, lako je ranio Draganića i još dvojicu oficira koji su poslije toga pobjegli.

Uz pozive na dvoboje, koji su bili rjeđi, dolazilo je i do „rukopipateljnih“ obračunavanja između političara, novinara i književnika, a naročito između članova kazališta i kritičara. Najpoznatije su bile tri zagrebačke kavane: „Narodna“, „Kazališna“ i kavana „Zagreb“ koju su bile podijeljene prema vrstama sukoba. Političari i novinari obračunavali su se između sebe u „Narodnoj kavani“ i kavani „Zagreb“, a književnici, kritičari i članovi kazališta u „Kazališnoj kavani“.

„**Sajam taštine**“ - *Opern bal*
(Habdelićeva povijest se ponavlja)

Hrvatsko narodno kazalište, najljepše zdanje grada, vratilo je svečanost koju vjerojatno nije doživjelo još od otvaranja, kad je na njemu sudjelovao car Franjo Josip (pred mnogobrojnim općinstvom, uzvanicima i gostima car Franjo Josip proglasio ga je otvorenim 14. listopada 1895.), održanim Opern balom (29. siječnja 2005.). Iako je Operni bal reklamiran pod geslom „Elegancija sa srcem“ besprijekorno organiziran, ostao je nedorečen odgovor na pitanje, zašto je staromodna fešta s okusom malograđanštine i snobizma održana u nacionalnom kazalištu.

Zagreb se tim balom vraća u prošlost i davno nestaloj tradiciji, što zapravo znači da nema ideje, volje i snage da stvori nešto novo i originalno u duhu 21. stoljeća.

Obnova tradicije, poput Novinarskog bala, nije moguća jer postoji vremenska rupa od 60-tak godina. U pravu su kad kažu: da je ovaj bal izgledao kao lijep, mirišljivi maskenbal, a najveći je problem u nesrazmjernoj potrošnji novca i stvarne situacije, i u HNK i hrvatskome društvu.

Prvi zagrebački bal po licenci Wiener Opernballa (nakon New Yorka i Dubaija), koji se u Bečkoj državnoj operi kontinuirano održava od sredine 19. stoljeća (ulaznice za svečani bečki operni bal rasprodane su godinu dana unaprijed; u raskošnom programu uživa oko 4000 gostiju, pripadnika visokog bečkog društva, političara, poznatih i slavnih; bal otvara 160 mladih parova tradicionalnom kvadrilom, nakon čega se im se pridružuju svi drugi; dame u šarenim toaletama i gospoda u crnim smokinzima i bijelim leptir mašnama; konobari također nose smokinge ali imaju crne leptir mašne).

Uzvanici odjeveni u crna odijela ili smokinge s crvenim leptir-mašnama!!??, a dame u najčudesnije kreacije, koje su se i desetak dana prije naručivale od butikera i dizajnera po cijenama – koje nisu djelovale pristojno za ljude koji su još nedavno izašli iz – rata, bili su gotovo raritetni.

No zar su baš svi bili tako obučeni, slike govore drugačije da nemaju baš svi što odjenuti ili nisu znali kakao se odjenuti, jer je bilo i onih s klasičnim odijelima bez kravate. A što se tiče valcera tu je bila prava katastrofa, mnogi nisu znali plesati ni engleski valcer a kamo li bečki, osobito ne onaj koji isključivo pleše na izvornom Opernballu, gdje muškarac vodi lijevom nogom. Opći utisak spasilo je 15-tak parova tzv. kadeta, naručenih animatora, kojima su leđa primjereno ravna.

„Nažalost“ naši skorojevići nisu znali za davnašnji običaj, još od doba Marije Terezije kad su na bal - dvorsku zabavu, plemićke sluge morali na oznojenu životinju staviti gazdin kaput, jer je vonj konja značio – aristokratski status. Naime to je bio „dokaz“ da su na bal dolazili lijepim njegovanim i

školovanim lipicancima. No, drugi put, ako bude prilike, naši skorojevići će to možda ispraviti!

Ovim balom Zagreb pokazuje socijalnu neosjetljivost dok njime „šeću“ skupocjene krinoline.

Na dan kad je održan bal, tj. „kad je Zagreb postao Beč“, umro je Ephraim Kishon, najveći svjetski humorist. Određena simbolika – cirkusa u kojoj nije učestvovala većina pripadnika hrvatske političke kaste, jer su ga ignorirali, Opernball je izgubio na društvenoj komediografiji.

Bečki operni bal ugosti svake godine tisuće uzvanika. Ondje je nezamislivo da itko odjene išta osim fraka i večernje haljine, a nemoguće je da novinari paradiraju među gostima u prljavim trapericama ili smeđim cipelama za snijeg.

Hrvatska ima nove bogataše ali nema građansku klasu koja je dijelom uništena do 1990., ali je potpuno dotučena poslije 1990.

Grad Zagreb obećao sponzorirati bal s pola milijuna kuna poreznih obveznika, a pročelnik gradskog Ureda za kulturu to je obrazložio slijedećim: *„naša je odgovornost obrazovanje bogataša, kako bi postali svjesni svoje društvene odgovornosti prema kulturi i socijalno ugroženijim slojevima društva. U tom kontekstu ova donacija je samo jedan pokušaj pomoći u pokretanju „kreme“ da uzvrati istom mjerom „.*

Nekoliko dana poslije bala - odluka o donaciji je povučena na „doradu?“







Po uzoru na građanske balove s kraja 19. i početka 20. stoljeća, u Velikoj koncertnoj dvorani varaždinskog HNK održan je 12. sjajni bal grada Varaždina (g. 2005.). Bal koji je okupio manje poznatih, a više „običnih“ građana organizirala je Hrvatsko-austrijska kulturna zajednica.

U Zagrebu je održan, poslije 1990., prvi Građanski bal kojeg je organizirao - kluba Zagrepčana (predsjednik kluba je g. Silvije Degen, najpoznatiji Zagrepčan i Zagrebački advokat) u Gradskoj kavani (nekada se „zagrebačka polka“ ples koji su plesali za Jurjevske običaje u Zagrebu u Gradskoj kavani izvodio uz pratnju muzike – Zagrebačkih mužikaša). Odmah nakon toga bili su zatvoreni i Gradska kavana i Gradski podrum – simboli grada.

Ni vrag, da se bu u duhu tradicije - zaprlo i kazalište! (HNK) *poslije Opernbala.*



Kao rezime svega preporučam dragim novo Zagrepčanima da pročitaju Balade Petrice Kerempuha ali i Habdelića, kojeg sâm „malo“ citirao u ovoj knjizi.

Nekada su se na balovima spajali mladi plemići i plemkinje, ali danas je situacija drugačija. Odlazak na bal si može priuštiti samo društvena krema, jer to nije socijalna institucija. Zato u Beču uvijek tijekom održavanja bala ljudi demonstriraju ispred kazališta protiv politike, krzna. U Zagrebu se moglo vidjeti ispred kazališta samo reviju skupocjenih automobila, za čiju vrijednost bi mnogi mogli kupiti stan, auto i još bi im ostala mala ušteđevina.

Koliko je često u životu imitacije, pa makar ona bila i TV dokazuje nam i serija „Only Fools and Horses“ („Mućke“ – „rade samo budale i konji“) a jedan od glavnih likova s pravom kaže: *MON DIEU* (zapravo „ti, idiote“ i *POT POURRI*! –“ne mogu vjerovati“).

Mnogo toga bi neki morali naučiti, kao npr. da se na koncertima nikada ne plješće između pojedinih stavaka, jer nekoliko sekundi tišine između stavaka

također ne služi za iskašljavanje ili brbljanje. Bilo bolje da se pokuša prepoznati razlika među stavcima u karakteru (radosno/tužno) i tempu (brzo/polako).

Pisano prije sto godina, aktualno i danas:

Antun Gustav Matoš

Revija 1

Mili Bože, kud sam pošo?
K izborima ja sam došo,
Ne znam, čemu dadoh glas.
Da sam, braćo, ovo znao,
Glasa njemu ne bih dao,
Kažu frigati će nas.

Mili Bože, kud sam zašo,
Naroda još nisam našo,
Ali gulaš nadoh ja.
Ja i razni trafikanti,
Korteži i špekulanti,
Pravi purgar jesam ja!

Jedan šmira, drugi kara,
„Dobiti ćeš komesara“,
Treći veli: "Ti si tat".
Rauch zatvara, Hamruš špara,
Čini mi se, sve me vara:
Čuješ, Zagreb, hodi spat.

Još Hrvatska nij propala,
Nek se hrusti šaka mala,
Štrik nam mećeju za vrat,
Glasna, jasna od pameti,
Mogli bi me još zapreti,
Zato, Miško, hodi spat.

Jedni su za Starčevića,
Drugi su za Tomašića,
Treći za koaliciju.
Ovo nije pravi posel,
Postal bum na koncu osel,
Živе Bog policiju!

Ovaj ide mirno v Peštu,
Drugi opet ima v reštu
Proti volji mukte stan.
Prosto zrakom ptica leti,
Teško j živet, teže umreti,
Meso j skuplje saki dan.

Plovi, plovi, moja lado,
Pameti ja još ne nađoh,
Ali nađoh čašicu;
Zagreb-grade, ti si bijeli,
Jer si crn i blatan cijeli,
Tebi ovu zdravicu.

Makar stojiš, ti se krećeš,
Makar padaš, ljosnut nećeš
Kako tvrde glupani.
Oni što su danas s vama,
Jesu bogme proti nama
Pak će biti lupani.

Dugo već nam veli Pokret
Da će biti silan okret
Narodne politike.
Oj, Hrvati, braćo mila,
Dugo već nas vodi sila
Narodne pol-litrike.

Hajd, junaci, naprijed žurno,
Jer je vrijeme mučno, burno,
Hajd junaci, ali kud?
Miruj, Zagreb, srce moje,
„Jadran“ ima novce tvoje,
Dumi želim sretan put!

Izbori su srećno prošli,
Novi ljudi su nam došli,
Ja sam već posijedio,
A Hrvatu, siromaku,
Još je veći mrak u mraku,
Otkad je pobijedio

Grički dijalog

Čuju, gospon, zakaj nečeju
Naši ludi bit za bana zdigani,
Zakaj naši novci drugom tečeju?
Čkomi, Bara, nismo dost prefrigani!

Dragi gospon, naj mi rečeju,
Zakaj naši ludi jesu cigani,
Zakaj v Peštu našu zemlu vlečeju?
Čkomi, Bara, čkomi, mi smo frigani!

A po nebu čudnim slovima
Oblacima jesen govori.
Teče veće tihim snovima.

Prestaše već stari dobri govori
Gdje već spava Barica i japica.
U susjednoj kući, samo viri kapica.

ZAGREBAČKI STOL

Ako je ljudska povijest igdje najtješnje vezana za povijest nekog predmeta, onda je u prvom redu vezana za povijest - stola. Ako su jelo i piče jedan od temeljnih uvjeta života, onda je tu i stol.

Stol nije samo obično mjesto na kojem čovjek blaguje, za razliku od životinja ili ptica. Riječ stol i stolovati ne znače samo drveni predmet gdje se reže kruh, siječe meso, toči vino ili sjedi na zabavi, nego i mjesto gdje se sudi, upravlja i vlada.

Povijest nekog naroda je i povijest njegova stola. Slika dnevnog života nigdje se ne vidi bolje nego na stolu, koji u svom uobičajenom smislu evocira zajedništvo u jelu.

Prostri zagrebački stol, tj. blagovaonica, oslikava bogatstvo i oskudnost krša uz more, divljinu planinskog i pitomost panonskog, s jelima od mesa, voća i povrća, i glavnim pićem - vinom. Svaki od tih pejzaža nudi i drugačiju hranu, drugačije navike, drugačije utjecaje, tako da se u njegovoj kuhinji prepliću ukusi kontinentalnih vinorodnih brežuljaka s južnim, primorskim mirisima, s tipičnom gradskom srednjovjekovnom kuhinjom. U Zagreb već u davna vremena dolaze ekskluzivni začini, a s njima i pojedine rafinirane kulinarske ideje. Zagrebački kuhari posežući za starim naputcima, koji su dio narodnog identiteta, i poznatom zagrebačkom pečenkom, koja redovito na međunarodnim kulinarskim natjecanjima osvajaju značajna mjesta.

Na našu kuhinju stanovitu ulogu imale su kuhinje Austrije, Mađarske, Italije, Turske i Francuske. Prvi Zagrebački biskup (Duh) bio je slavenskog porijekla, a tajnik mu je bio Francuz. Poslije je taj Francuz postao biskup i pozvao tri brata iz svoje domovine da mu se na ovim prostorima pridruže. Tada je u Europi svaki biskupski grad privlačio doseljenike. Ta trojica Francuza doveli su k nama podosta svojih zemljaka, tako da je u Zagrebu prije 9. stoljeća bila značajna francuska kolonija. To je ostavilo mnogo tragova u lokalnoj gastronomiji i u štovanju vina. No i pored toga ona je sačuvala svoju originalnost, specifičnost i baš tim miješanjem raznih utjecaja stvorila svoju posebnost, draž i privlačnost u raznovrsnosti i bogatstvu. Bez imalo pretjerivanja može se ustvrditi, da naša narodna-pučka kuhinja ima temelj na ostacima ilirske i rimske kuhinje.

Dok se Zagreb još nije ni spominjao Andautonija (rimski grad) je bila upravno, gospodarsko, kulturno i vjersko središte, jednom riječju važan grad sagrađen uz glavni tok Save. Tu su jednom davno (prije 2000 godina) živjeli gradski ljudi, kao danas u Zagrebu. Grad je posjedovao: kanalizaciju, sustav za grijanje, kamenom opločene ulice, … Prema ostacima tog vremena uzbudljivo je i moguće ispričati priču ne samo kako su živjeli i oblačili se ljudi tog vremena, nego i što su jeli i koja jela voljeli.

Često se postavlja pitanje, da li uopće postoji hrvatska autentična kuhinja, - **da, postoji**, ali se ne može govoriti o jedinstvenoj hrvatskoj kuhinji već o regionalnim kuhinjama. To je upravo i njena najveća vrijednost, jer takve raznolikosti nema u većini kuhinja drugih naroda.

Istra i Kvarner temelji svoju kuhinju na namirnicama iz mora, te jelima pripravljenim po starim naputcima uz jaku zastupljenost lokalnih aromatičnih trava i začinskog bilja. Istarski pršut, grobnički sir, sir od tartufa, tartufi, slane srdele, namaz od bakalara .. samo su neka od odličnih hladnih predjela koja se ubrajaju u tradicionalnu kuhinju.

Dalmacija i Dalmatinska Zagora označava kuhinju sa svježim namirnicama, jednostavne pripreme s malo začina i začinskog bilja (osim peršina, češnjaka, luka i lovora), bez previše sklonosti eksperimentiranja. Sve se osniva na mnogo povrća bez zaprška, nezagrijana masnoća (prelijevanje povrća hladnim uljem), malo prženja, meso pretežno kuhano, ribe – lešo, na gradelama, na brudet, a nerijetko su i buzara od školjki i škampa. Obroci su začinjeni sjajnim i nadaleko poznatim vinima s Hvara i Pelješca. Stara ribarska jela bila su: juha od kućica, jastog ili rakovica u školjki (jelo sirotinje prije nego što je došla na bogataške stolove), kuhani zubatac ili pagar s uljem ili kvasinom, te kaparima, salatom od krumpira ili kuhanom cvjetačom, pečeni tunj ili palamida. Frigane srdele, gavuni i papaline naš je „fast food“ uz crni kruh i bevandu. Nažalost mnogi su takvu hranu odbacili kao „sirotinjsku“, „težačku“ i „prostu“ umjesto da uživaju u tradiciji te da je ponude turistima, željnim nove kuhinje.

Gorski kotar i Lika područja su gdje su plodovi šuma i gorskih rijeka osnovne odrednice gastrosezone. Janjetina, bravetina, kupus s rebarcima, odojak s ražnja ili ispod peke, nadjevena jela od divljači, paniranih žabljih krakova ili pastrva, nezaobilazna su jela restauracija. Za Liku se bez dvoumljenja može kazati: *„čista voda i nezagađena zemlja- uspavana ljepotica“.*

Slavoniju i Baranju karakteriziraju obilne porcije ukusna i poprilično začinjena jela, a sam izbor zahtjeva dugo razmišljanje – što odabrati. Kao hladno predjelo kuhani svinjski jezik s umakom od hrena; za toplo predjelo najčešće se poslužuju čobanci ili riblji paprikaš s domaćom tjesteninom, te čvarci. Kao glavno jelo slijedi bogata ponuda specijaliteta živadi, riječnih riba i divljači, roštilj, odresci punjeni slavonskom šunkom, sirom ili gljivama. Ne zaboravimo „sitnice“ kao: pržena cvjetača (karfiol) u tijestu, srnetina s brusnicama, okruglice s kruhom, krema od kestena, jabuka i krušaka.

Zagorje, Međimurje i Podravina i danas, u osobitim prilikama, jedu kao i prije nekoliko stoljeća – plemićke gozbe u tim krajevima oslikavaju se i na

današnje specijalitete. Najčešće se radi o mesnim specijalitetima komplicirane pripreme. Pečena purica, guska, patka ili raca s mlincima ili nadjevena heljdinom kašom, sušena pa kuhana svinjska koljenica ili krvavice s kiselim zeljem (kupusom) jela su koja, uz nezaobilaznu kotlovinu i štrukle, označavaju kuhinju ovog kraja. Prisjetimo se samo jela iz 18. stoljeća „vinske pinte“ iz Krkanca.

Navedena jela samo su mali izbor iz naše bogate kulinarske tradicije, za koju treba sačiniti kodeks narodnih jela, koja će kvalitetno proširit sadašnji asortiman u ugostiteljstvu. Obnavljanjem smotri narodnih jela temelj je za konture takvog kodeksa. Ako bi se „ideje“ tražile u onome što naši brojni restorani reklamiraju kao „nacionalne specijalitete“, moglo bi se s podosta ironije pa i sarkazma reći da nam umijeće kuhanja ide u pravcu dekadentne kuhinje.

Srednjovjekovna Hrvatska sa svojim glavnim gradom Zagrebom imala je najveće prihode od izvoza volova i vina (u Veneciju i Beč; koncem 14. st. godišnje je odlazilo 80.000 glava volova u Veneciju), a tim istim trgovačkim putovima dolazila je u Zagreb razna luksuzna roba u kojoj je važno mjesto pripadalo i skupocjenim začinima, voću i sličnim.

Pokoljenjima se Zagrebačka kuhinja poboljšavala i stekla svoju specifičnost, uslužujući mnogobrojne putnike prijatelje dobrog zalogaja i kapljice.

U doba Adama grofa Oršića (1748.-1820.), kod plemićkih i bogatih trgovaca, u kućama su bili zaposleni francuski, njemački, talijanski i austrijski kuhari. Zar nisu i oni mogli, za njih do tada nepoznata jela, prenijeti negdje drugdje i dati ima možda neki novi dodatak ili ih u izvornom obliku prirađivati kao svoja i nadjenuti im „novo“ ime. Naši ljudi koji su tijekom stoljeća iz raznih razloga morali napustiti domovinu i naći novu, također su novom podneblju donijeli i svoju naviku pripremanja jela od kojih su mnoga usvojili i domače stanovništvo.

Književna svjedočanstva o zagrebačkim gozbama u 17. stoljeću govore nam o uobičajenoj velikoj potrošnji mesa divljači, riječne i morske ribe, naranči, egzotičnih začina ...(Obronci Zagrebačke gore bila su do drugog svjetskog rata bogata staništa velikog broja raznolikih šumskih životinja, područje uz rijeku Savu, također bogato lovište, zakupljivali su i bogati pojedinci. Smatra se da je najveći zakupnik bio oko 1920. zagrebački sudac dr. Milovan Zoričić, župnik u Klari, Kušević u Lukovcu, a Brezovica je pripadala zagrebačkoj nadbiskupiji). Govedina je tada označena kao - **priprosta jestvina**, a vol pečen na ražnju od starine je u gradu i okolici bio poslastica za priprosti puk. **Podolac** je nizinska pasmina goveda iz Panonske nizine, danas se najviše uzgaja u Istri i „postaje“ rijetka pasmina (O nastanku podolskih goveda postoje različite teorije. Nama je najprivlačnija o nastanku naših *podolaca* od divljeg goveda - *tur*- koje je trajno živjelo ovdje sve do istrebljenja u 17. stoljeću. U vrijeme Arapadovića (mađ.

vladarska dinastija nazvana po imenu velikog kneza Árpáda) od 9. stoljeća su važna sastavnica u hrv. drž. i polit. Povijesti) divlja populacija tura je bila vrlo brojna. Stada tih velikih divljih goveda na istim su prirodnim pašnjacima na kojima i njihovi mnogo sitniji udomaćeni izravni srodnici. Dokumenti kazuju da su tada postojali profesionalni lovci na turove, koji su ih lovili zbog mesa, ali i hvatali živu telad. Za tu su svoju djelatnost lovci plaćali porez. Meso tura bilo je na cijeni a telci su postali odlična goveda za vuču. Od tura sačuvane su dvije pasmine, gorostasni, gotovo bijeli, dobroćudni *boškarin* i manje poznati *sivi rogonja – slavonsko-srijemski,* koji je imao dugu i burnu sudbinu. Volovi te pasmine dugo su bili jedino sredstvo za tešku vuču po blatnim šumama, glibovitim putovima i tvrdim oranicama zaraslim u korov poslije ugara (spaljivanja). U ratno doba su vukli topove i opskrbljivali postrojbe na ratištu. U mirno doba služili su za zaprezanje, ali i njihovo meso bilo je na osobitu glasu. Njima su se gostili i građani i dvorani Beča, kao i puk Venecije. Neki povjesničari tvrde da su dugorogi sivonje (koji svojim stasom i rogovima ulijevaju strahopoštovanje) s nizinskih pašnjaka bili osnova za stjecanje velikog imetka Zrinskih na kojima je im zavidio habsburški dvor, što je bio i jedan od uzroka njihove nemilosti na dvoru. Procjena istraživača ekonomske povijesti da je srednjovjekovna Hrvatska, čiji je centra bio Zagreb, koncem 16. stoljeća izvozila u Veneciju za ondašnje prilike nevjerojatnih 80.000 glava volova na godinu, a u Veneciji je kupovala začine, luksuzni tekstil i drugu tada konjunkturnu robu. Takvi podolci vladali su nizinskim dijelovima hrvatske (Baranji, Srijemu, Slavoniji,, te Podravini do Virovitice gdje je činilo oko 90 % ukupnog broja goveda) sve do unošenja crveno-šarenih simentalaca sa sjeverozapada Europe.

Posljednje stado podolaca pripadalo je nekadašnjoj obiteljskoj zadruzi Pave Nikolića iz Strizivojne. Danas jedino stado opstoji u Centru za reprodukciju u stočarstvu smještenu na Križevačkom Lemešu.

Od podolca možemo stvoriti vrhunsku, raritetnu hranu s naputcima (receptima) srednjovjekovnih samostana, vremena Zrinskih i naših pra-baka). Također se to dešava i sa nekad nadaleko poznatom pasminom svinja – turopoljska svinja.

Kopun (uškopljeni tovljeni pijetao) je uvriježeni dio stare kulinarske tradicije u Hrvatskoj, kojeg su u zimskim mjesecima, pečenog, uživali plemenitaši za vrijeme kartaških igara (tarok). Uškopljen u ljeto, kad važe oko 80 dag, oko Nove godine postigne do pet kilograma i ima dovoljno čvrsto i masno meso. Zbog te svoje kvalitete prozvan je - aristokratom peradi. Nažalost, danas više nema vještaka (ili ako ih ima mogu se nabrojiti na prste jedne ruke) koji bi običnog pijetla (od uzgojene peradi se ne može proizvesti kopuna) pretvorili u „eunuha“ za gozbe, u kojima su uživali naši preci.



Što o kopunu kaže Marin Držič u svom djelu - Dundo Maroje, govori nam kroz lik Pometa, zapisane prije 500 godina:

Sjedeči za trpezom s mojijem Tudeškom, a pečeno bijahu donijeli - pjat, u njem kapun. Gledam ali je guska ali što drugo: onako velika kapuna moje oči nigda nijesu prije vidjele. Ispečen ? Gledah ali je isprigan ali je ispečen: imaše njeku hrustu na sebi koja mi oči zanošaše, srce mi veseljaše, apetit otvaraše. Oko njega dvije jarebice oblahne, a sok iz njih rosi. Pjat urešavahu s strane peča vitelja mesa od mlijeka, koja para da govoraše: - jedj me, jedj me, i polovica zadnja od zečiča, lardica okolo nazadijevana, a garofaliči neistučeni nakičena, koja para na trpezi mirisom da stvaraše veselo, drago prolitje. A na krajijeh od plitice uokolo nakitili bijehu kosoviča, dragijeh kosoviča, koji paraše da se uokolo ukitili bijehu i da u veras pojuči govorahu: blaženi uzmite.
I u tjezijeh delicijah stoječi u kontemplacijoni, bijah otišao in estasis.

(Marin Držić: Dundo Maroje, drugi čin, prizor prvi - Pomet)

Zagrebački stol, ne može se promatrati odvojeno od nekadašnjih „dalekih“ sela, niskih kučica slamnatih krovova okruženih pašnjacima, livadama i oranicama koji su oko njega. Od podnožja Zagrebačke gore do Save, od istoka - današnjih Sesveta, na zapadu - Susedgrad, danas je grad, a nekada su to bila sela koja su donosila svoje proizvode na „plac“ zagrebačkim građanima. Način života i prehrana tih sela odražavala se i na Zagreb. Mnoge od tih „selskih“ žena radile su u gradu kao kuharice u zagrebačkim kućanstvima ili kao služavke, te donosile svoje navike u prehrani kao i usvajale gradske „novine“.

Grad je uvijek u nekom antagonizmu prema selu, a seljak je rijetko osjetio da mu iz varoši dolazi dobro. Seljačke poslovice kazuju nam o tim iskustvima:

ždere ko komisija

očito zasnovana na nezgodnom iskustvu. Kad građani dolaze na selo, onda jede i onaj koji se inače žali na slab tek, svježi seoski zrak, osjećaj gostinstva i drugih lagodnosti čine svoje. Najupečatljivije je kad seljak kaže:

grad često naliči na pauka, koji sebi zgrče seljakovo dobro, ili u ratara crne ruke, a biela pogača.

Stare riječi:

jestvine označuje jelo, pripremljena hrana za jelo;
gostena jestvina je svečani objed ili večera;
noćna jestvina je večera;
priprosta jestvina je obično jelo;
svečana jestvina je svečani objed ili večera;

zadne jestvine su poslastice, delikatese, desert;
zborna jestvina je masna, tusta hrana;
zebrane jestvine su birana jela, poslastice.

jestvenik je jelovnik.
jestvinonos je poslužitelj, jelonoša, konobar.
jestvinska hiža je blagovaonica.
jestvinske stvari su hrana.
jestvinski stol je stol za blagovanje, trpeza.

Kao posebnost u našoj povijesti treba istaknuti, kao dio - kulture stola – da su i dvorovi Hrvatskih vladara, od najranijih dana svog postojanja, na visokom stupnju organizacije. Na dvoru su bila, među inim, četiri glavna zvanja:

djed" - starješina svih dvorskih službenika (upravitelj dvora)

posteljnik - vodio je brigu o stambenim prostorijama, pokućstvu i odijelu, dragocjenostima, blagajni i uopće o svim vladarovim pokretninama.

peharnik ili *vinotoč* - imao je zadatak da nadzire kraljevske vinograde i podrume. Godine 1062. za vladavine Krešimira spominje se neki Dadovik kao peharnik.

konjušnik - nadzire dvorske staje, brine se za jahaće konje i volove (neka vrsta ministra za promet).

Daljnje dužnosti na dvoru su bile: *ubrusar* - brine se za opskrbu dvora (Muncimirova isprava iz 892. god. spominje župana - ubrusara Prizmu), *vratar, mačonoša, štitonoša, buzdovanar* i *sokolar* (popularan lov sa sokolovima iz zabave).

Stari zapisi od prije više od stopedest godina, govore nam što se pripremalo za jelo i kako se pripremalo.

Življenje je sve što je za jelo i od čega čovjek živi.

Prehrambene namirnice i posuđe

Iako se razlike stanovništva obronaka Medvednice i ravnice, južno od Zagreba, očituju u vrsti pogodnosti poljodjelstva prehrambene navike su ipak slične. Prevladavaju namirnice od žitarica: u davnini *žito* (proso) i *pir*, a kasnije: *šenica, jačmen, hrž* i kukuruz (*koruza, kukuriza*). Od mahunarki: *bažul* (grah), *grah* (grašak), *bažul z mošnjičem* (mahune), *bob* i *leča. Zelje* (svježe ili kiselo) je vrlo česta namirnica kao i repa (najpoznatija *repa kruglica* - bijela i okrugla pogodna za kiseljenje), *žuta repa* ili *koraba* (kuha se na *slatku juhu*). Nezaobilazan je *krumper* (krumpir) koji se priprema na različite načine, kao i: *melun, merlin* (mrkva), *pršun, luk beli* (češnjak), *luk črleni* (obični luk), *luk pori*, (poriluk), *vugorki* (krastavci), *bundara* (velika tikva za pečenje), *tikvanja* (buča) i *cikla*. Kasnije, polovicom devetnaestog stoljeća, dolazi *blitva, kelj, paradajz* (rajčica), *paprika, špinat.*
Mlijeko i mliječni proizvodi imali su veliku ulogu i prehrani (*maslo, vrhnje* i *sir*, osim kao namirnica bili su i osnova za začinjavanje hrane) dok je *meso* uglavnom bilo za blagdane kao i razni *kolači.*

Danas, u ponekim restauracijama, se uslužuju i neka jela u zemljanim posudama koja nas vračaju u prošlost ali nam i cijeli ugođaj konzumacije jela pruža ugođaj naših starih jela, *jela naših baka.*

Za kuhanje i čuvanje namirnica upotrebljavalo se zemljano posuđe; za vino: *peharček, štučkica,* za mlijeko *čup* (trbušasta posuda širokog otvora s jednom ručkom, u većini slučajeva ocakljen) a nazivali su ih različito od sela do sela: *latička, lambura, stublič, tukanjček. Čubrenjak* je posuda (s drvenim štapom) poklopcem i rupicom u sredini za tučenje maslaca. *Octenjka* trbušasta posuda s posebnim izljevom sa strane, a za vodu također trbušasta posuda uska grla s izljevom na ručki *butara, stucka.* Mast i med čuvali su se u trbušastim *loncima* s dvije ručke. Na ognjištu ili na polju na otvorenoj vatri, za kuhanje se koristila plića posuda na tri noge s dugačkom drškom *kouzica, pomna, sraka.* Kolači su se pekli u velikim okruglim posudama kaneliranih bokova - *medenicama.*

Jelo se iz posude, također zemljane, *zdele* a žlice su bile *drvene*.

Spremane i priređivane mesa, smoka i sočiva

Kolinje ili *fureš* prohladnih prosinačkih dana, veliki posao uz sudjelovanje prijatelja, je spremanje mesa i mesnih prerađevina za predstojeće svetkovine i poljske radove. Za sušenje se odvajaju dijelovi kao slanina, *dva kuki* (butovi,

šunke), *zâjec* (komad mesa od prsa i ispod rebara), *četiri okrače od kilen* (noge), *kučenak*, dve lopatice, rebra.

Salo se rezalo na komadiće i *cvrelo* da se dobije mast i *ocvirki* (čvarci). Od pluća, krvi, žitne kaše ili kaše od jale (*debela zmelana kukuruzna mela kak za žgance*), porog luka (samo perje tj. zeleni dio poriluka), luka črlenca, dušice (trave), metice (*drobno zmelane kak kimlin*), klinčac, iveraca, ponekad i đumbera, krvi, napravi se smjesa za kubase, koja se zove gudla. Nadijevale su se pomoću roga od krave ili vola u *čreva* prethodno izvrnuta i dobro oprana. *Kubase nadivene krvju i z mesim od pluč zovedu se krvarice, a če su nadivene od pečenke (od mesa pri rebri, pri kuku, pri lopatici ali od stepi), zevadu se češnovke; češnovke su čvrše i ne spravladu za leti.*

Navečer kad se kobase nadjenu, za večeru se sprema gudla, prekipi se i je.

Ladetina se dela od nog, gupca i filekov; fileki su uni gde drob stiji; to se kuva tak dugu, dok ni meku, a unda se izleje na taner i tam se stane. Svine nimaju fileka neg pregraju, pak se ladetina kuva samo od vuv, gupca i nog, a gdegod od glave i kožica.

***Blago, vole i krave**, radi se kak pri svinčetu, samu zajca ni, nega blašče nima, zati pak ima pisanu pečenku, to je blizu kuka, a meka je, ima samu mrvičak kisti; to je najbolja pečenka.*

***Živače, pure, kokoši, guske i race**, keledu najviše žene, če se oče kuati, razreže se na velike delce, a ki oče, un i peče tak razrezani, a ki oče, un celu živače peče na ražnu ali vu peki s nadevom ali prez nadeva. Nadiv se za živače ovak dela: Skuva se od živačeta prijeta krv, jetra i čireva, a ok se to ne kuva, unda se jetra ostavidu za na juvu ali za peči. Unda se kupi govedine ali slanine samo pola funte, ali kuliku je več treba, oko je veče živače - više. Ako je meńe - meńe, te se skuva, na drebni se zreže, a kupi se i cipuva, kuliku je več treba, za dva, tri ali čettiri groša, pak se i on ne drebni zreže, unda se to vrže v jednu zdelu, struple se nekuliku jajec, posli se, poleje se dobri z mašču, vrže se kimlina, prpra i još kakve dušice; to se se dobri ispremeša i nadiv je getiv, pak se živeče ž nim nadeva vu putaču i iz zadnega kraja čez rit, dokle je puni nagneteni, a neki još nadenedu i od kožu.*

***Raki** se pečedu ali kuadu; ki oče rake kuati, un najpredi pristavi lonac vode k ognu, a kad voda zakipi, raki se nutar isipledu, a neki vrždu rake vodu mam, kad pristavidu lonac k ognu, unda se sirimašni raki dugu mučidu. Ki oče rake peči, un izgrne žerjavku malu na stran, i dok se žerjavka još beli, vrždu raka na žerjavku i tak se sirocki rak živ peče; kad se speče, unda je sa krvav, zati velidu ludi, če gdoj pokrvari, kad kaj skrivi, - da je pokrvaril kak rak. Itak rake raše kuaju nek pečedu, ali ji je denes malu; pred jeni dvajset let si su poparali, kak da je kakva kožija na ne dešla. Kuvane ali pečene rake jeju tak, da jim otrgnedu najprije šipaljke i izvadidu mesi; u šialka ima još najviše mesa; jeni pak vadidu iz prse mesi - jen ovak, drugi unak, a glavu i uni iza glave itidu. Od rakov se baš*

ničer ne naje, kad ima malu mesa na ni; mareš ji dvajest pojesti, pak još ne buš znal, da si jel.

***Zele** se spravla za zimu ovak: glavice se poreževedu i ostavidu se jeni dva dana, da vansku lice požuti; unda se žuti lišče sneme, a glavice se prereževedu na pol, - to su prekavki ali pulotki, - a kecen se iz sake polovice izreže nožem; unda se se zeme veliki ribežan i vrže se na bedan ali na kakvu kacu, a ribežan se vupre vu stenu ali kam, da čvrsti stiji, unda se zeme više pulotki ali prekavki i lepu se složidu v kištri, z obodve ruke pritisne un ki rible prekavke v kištri i riva kištru po ribežnu, a zribani zele oada vu škaf. Nutar mečedu paprišku i prpra, a neki mečedu i tune (dunje), da jim bu zele levše dišalu. Kad se nasiple jen red, unda se gazi. Pri nas gazidu zele samo muški; predi se operedu dobri noge i zasučedu gače, gazidu tak dugu, dok voda ne piši; kad se jen red zgazi, unda se pak siple zele i ak se gazi, a iza sakiga reda se posili, i tak se gazi i sili, dok ni bedan pun; unda se ozgor vrževedu skolki, a na skolke trupičak i jen ali dva kamena, da se zele sleže. Neki mečedu i prekavke nutar i cele glavice; prekavke poklobučidu. Kadgod se vadi zele, navek se skolki peredu i snaži se zele ozgor, da bu čisti. Ostavladu i cele glavice vani, pak kuadu slatku zele ali režedu za šalatu.*

*I **repu kruglicu** ribaju se tak kak i zele; repa se obeli i opere, samu kaj se ne rible na velikim ribežnu nek na malim, i ne meče se više glavic v kištru; mali ribežan nima kištre, nek se mora zeti saka napojseb, pak se glavica pomiče z jenu ruku geri deli, dogod se mare držati v ruki; gdeki si i prste poreže, če dobri ne pazi, kad drži mali komad. I repa se siple vu bedan ali vu škaf kak i zele, ali se ne meče nutar drugu nek papriške. Repa se ne gazi kak zele nit se vu nu kaj meče. Pri zelu se mora pena pokazati, a pri repi ne. Ovakvu zele i repa zeve se kisolu zele i kisola repa. Bedan ali škaf za zele i repu stiji pinici. I **repa koraba** se spravla za zimu, ali se ne rible, nek stiji unak cela kak i krumper pinici, samu se zakopa zemlu. I **suve slive, jabuke u ruške** spravladu se za zimu, a sušidu se na pečnici, a ke očedu stati, ne ostavladu unak sireve. I **ireje** i **ilešnake** spravladu, ne sušidu u košu; takvi košev ima meni i veči, a negda su ji najviše pleli od vrbovine pastiri na paši. Koš se obesi z ireji ali z ilešnaki kam na suce, a najraše ji obešadu visiku gde pod krevom, da ji ničer ne mare krasti.*

***Mele** ima od sake fele žita: od šenice, jačmena, rži, pak ajde i kukuruze; unda je i mele više fel: bela mela, mund mela i jagle (debelu smelena kukuruza). Negda su tukli jačmen i žiti vu mužaru s tiporišem od sikire ali baltice, nu to ni bela mela, nek jačmeniva ali žitna kaša; unda nisu bili ludi tak gizdavi kak denes.*

*..... **mleku** preceja v lonac čez cidilu; za cidilu zemadu čistu krpu platnenu ali vunenu; negda ni bilu cidila nek od krpe, a denas imaju i od plea kak zdelčicu, - plenati cedilu kupujedu. Kad se mleku precidi v lonac, unda stiji v loncu tak dugu, dok ozgor napravi vrna; vrna se pobere žlicu i meče se vu stepaču, a lombaru (lonac za mleku) vrže se k ognu, da se osiri; kaj se ne osiri, uni je skuta. - Ki oče **kisolu mleku** imeti, un ostavi se skup - mleku i vrnu, da se skisne. Kad se mleku v lombari osiri, unda se zeme drvena zdelčica ali tvorilka i lovi se sir z ruku po lombari i meče se vu zdeličicu i pritiska se z ruku sir, unda se po višeput sir izvrne*

*i nazad meče v tvorilku (zdeličicu); tak se dugu izvrča i prevrača, dok sa skuta ne zijde z nega; unda ga izvadi i vrže v sirnicu da se suši. - **Sirnica** je napravlena na furmu košare, samu ka je ozdol više okrugla a sredi prežmeknena, a ozgor ima pokriv i ruču, za ku se obesi kam na sunce, a po zimi nad peč; najraše obešadu kam visiku pod krev, kam ne mare dojti mačka. - Če **sir** predi kak ne pojedu v gibanici ali v štrukli, unda se sir jaku posuši - trd je kak kaman; mora imeti dobre zube, ki ga oče jesti, mora ga se rdati kak je trd! - **Vrna** se tepe stipači tak dugu, dok ne bu čvrsti, to je unda putar; unda se izvadi i vrže se v raglinak, pak se iskuuje tak dugu, dok je čisti, a more se jaku iskuavati, da duve nima, a unda se vrže v lonac ali kam, i to se zeve maslu. - Stepače kupujedu na sejmu, a napravlene su od jelvinega dreva, a neki imaju i od rastivega dreva, deli je šira a geri vuža, ozgor ima pokriv, a na pokrevu je škula; najpredi se vrže stepač vu stepaču, a na stepač se natekne na nu škulu pokriv; na stepaču je ozdol okrugla dašica, velika kak mare čez grlu stepače, a na dešici su škulice. Kad se tepe, unda se stepač leče geri deli i tak se tepe. Stepača ima ozdol čep, na ki se pušta skuta, a mare se i čez grlu izlejati; ova je skuta bola nek una, kad se sir dela, a zeve se „stepka“.*
***Jagude** beredu pri nas samu deca, pak kaj naberedu, to i pojedu; veči ludi i žene če baš vididu ku jagudu vuz put, otrgnedu ju i pojeju, a drugač ne maridu za ne.*
***Glive** beredu si: deca, muži i žene; deca beredu glive, kad su na paši, a veliki, kad idedu goru po drva, a neki ji idedu naglas (navlaš) iskati. Po šumi rastedu ove glive: 1. **glive kladive**, ke rastedu po ceru, a zevadu se i glivuši; to su velike črne glive; 2. **mlečnice**, to su bele glive kak mleku, a šireke kak riguša; 3. **vrgani**, to su glive velike kak mlečnice; mladi su boli nek stari; pri stari se mora salu ozdol ititi; vrgani su jeni črni a jeni rjavi; črni su bolji; 4. **grmuške**, ni ima više skup kak da bi grm, a male su i rjave, imaju glave kak male kapice; 5**. lisičice**, to su krvave glivice, - čisti žute kak lisica, a raste samu po jena a nima kecena; 6. **volovine** su ozgor malu črnkaste, a velike su kak vrgani; 7**. sirotice** su male, ozdol bele a ozgor žutkaste-rjave; 8. **rčki** imaju kapice kak i grmuške, samu velike kak škrlaki i velike su kak kabal; 9**. škripli** rastedu po bukva i po penu - drevu mora biti trulu; škripli su dobri za jesti, kad su mladi. Pri nas glive kuadu i pečedu; pečene su bole, a pečedu ji na raglinku. Predi nek se kuadu ali pečedu, operedu se, kad se glive pečedu, unda se pečedu, dok se soft popeče, a unda se steprv maše vrže; na žerjavki se pečedu vrgani i mlečnice, a na kecen mečedu seli - kecen se okrene geri. Če se glive pečedu na raglinku, mora se vrči još ko jeca ali mesa i luka črlenca. Kad se glive kuadu, unda ni treba tuliku mače; mlečnice, volovine i sirotice ne volaju, če se kuaju. Vrgani, grmuške i kladive maredu se i sušiti, a unda se sue kuadu s pažulem; vrganem i grmuškam treba octa, a kladive se kuaju na zafrik. Je i stekli gliv. Če gdoj kaj dela kaj ne bi smel, ali če sikaj bedasti brbra, unda mu velidu: „Kaj si stekle glive jel ?“ Če gdoj kemu veli, da kaj napravi ali da kam ide, kam ne če, unda veli: „Nis stekli gliv jel, da bi išal !“ Velidu ludi, če bi gdoj stekle glive jel, unda bi moral po niči tam iti, gde su stekle glive rasle, ke je pojel.*

Priređivane hrane (jela)

Jelu je kuani, pečeni ali frigani*; frigani je unda, kad ni kuani ni pečeni, nek nekaj sredne. Kad se ko jelu prigri, velidu, da je priškvarjeni ali prismujeni. Presni se je suvu mesi: slanina i šunka, unda sve slive, ruške, jabuke i drugi sad, pak repa kruglica, zele povoleni, luk sake fele i povrtnica; peče se mesi; prži se kava, jačmen, i lan i zob za vraštva; od mele se peče kruv i sikakvi kolači.*
Kad treba **kruv** *mesiti, unda se večer zamesi kvas vu niđva; kvas zamesujedu žene z jenu ruku. Kvas se razmoči v tepli vodi, pak se rezmesi vu malu mele i ostavi čez noč vu ničva ali vu kiritu i okrije se sitim. Drugi den jutri pak se razmesi s teplu vodu i didaje se mele, kuliku je več treba: če bu više lebov, više se mele dida; unda se z obodve ruku mesi - šaku se gnete - z jenu ruku pak z drugu i zimle se mele, ka stiji z druge strani, kuliku je treba, i tak se dugu gnete, dok nisu ruke čiste; ne sme se niš prijeti za ruke, kad se gnete, a testi je žilavu, ne trga se nek se oteže. Kad je testi dobri zmešani, unda se sredi pritisnu šaku, da se ne razijde po ničva; sad ga dobri pokrijedu z vankušem ali s čem, da predi izide. Če je kukuruzna mela, unda mora i kukuruzan sajati, ali ne tak dugu kak strneni; unda se mam v peč meče; če je druga kakva mela, unda mora sajati; ok je več peč vruča i iža tepla - peč se več predi zakuri, unda ga z ničim ne pokrijedu, nek sa samu siti vrže poprek. Kad se testi zdigne, kad zijde, unda je cajt, da ga pak rezmesidu. Kad se rezmesi, otrgne se kuliku je treba za kvasac i posile se z melu, a unda deladu lebe veče ali mene; leb se primle z jenu ruku ozdol, a z drugu ozgor i poklobuči se v krušnicu. Krušnica je okrugla košarica od škope napravlena i z lešinivimi brukvicami opletena, deli vuža a geri šira, a velika je kak leb mare nutar stati. Predi nek se leb meče v peč, poklobuči se na lopatu i pomaže se z mazilom, a mazilu je mela vu vodi rezmočena. Z mazilom se maže navadni kruv, a če je kruv fineji od šenične mele, unda se rezbludi jece i to belanek prez žutanka, pak se s tem leb ozgor pomaže; a več prle izgrne se žerjavka iz peči z greblicu pred iše, unda se izmete još s ometaču a unda se stepar na lopati leb za lebom meče peč, a pazidu, da se ne bi jen drugiga tikal. Ometaču si žene same napravidu od abda ali od druge veče trave ali kiča, a po zimi priveževedu canke na štap, a kad ni abda. - Če peč ni dosta vruča, unda je zapredu s pleum, da tilina nejde van čez iše. - Kad se po letu kruv peče, unda je tak vruče fiži, da ničer ne mere nutri biti, zati žena, ka mesi kruv, gledi, da peč ne bu prevruča, da se ne pojti, dok mesi, nek unda, kad mora kruv zijti, unda mora biti iža vruča. Za dimačine mesilu se čuda lebov, se po deset i više, če je bila velika družina; denes mesidu po dva tri leba, ki premare, a ki nima, mesi kuliku premare. Denes si saki sili kruv, a negda, kad je bila treba čuda lebov za družinu mesiti, unda nisu pri saki iži selili; gdoj bi nasmagal tuliku sol ! Na plavanu se peče i mesi vu pomli, a peče se na pomli i kukuruza - velidu, da se kukuruza prži, a tek se i bob prži, unda se pečedu jajca, glive, ali ni zdravu jesti, kaj se na pomli peče; na žerjavki se v raglinku mudneje peče, ali je zdraveje; na žerjavki se ne prismudi kak na plavanu. Na žerjavki se peče i krumper, ali više v pepelu, da ne zgiri, unda se pečedu još glive, kolačici i kruv, takav se kruv zeve*

„opaluv“, unda se peče još na žerjavki zelena kukuruza - unak s klasuncem; kolačice znaju deca peči v kelaki, a tak i krumper, jabuke, ruške i tune po zimi i po letu, kad se kruv peče. - Na ražnu se mare peči sikakvu mesi, naj bu slanina naj bu govedina ali živače, celu ali zrezani na delce. I na raglinku se peče sikakvi mesi, samu ali s krumperima, ali samu zrezani delce, a pečeju se na raglinku i

jajca, glive, štrukli na maši i se drugu, kaj se ne mare peči na ražnu i vu peki; vu peki se peče samu živače, i to, kad se celu peče, ne zrezani na delce.
Pri nas pripravladu žene: prežganu juvu, rezance, octenu juvu, krumper na juvu, juvu z maslom, trenu kašu, jačmenovu kašu i žitnu kašu, juvu z jajcem, juvu od mleka, juvu z mesim: tenfanu juvu, paprikaš, filečnu juvu, govecku juvu i živačku juvu.

*Za **p r e ž g a n u j u v u** vrže se vode gret, na pomlu ali raglinak zeme se mase ali masla; kad se restipi, unda se meče mela geri i meša se tak dugu, dok ne bu gusti i mela žuta; naleje se vode i mora kipeti; mare se još vrči jece pak se rezmuti, i peršin i kimlin, da ima bolu duvu.*

***A j m a c** (Eingemachtes) teleči se dela kak i prežgana juva, samu kaj se nutri kuva teleče mesi na delce zrezani.*

*Za **r e z a n c e** se zeme dimača mela ali kupovna od šenice, pak se preseje na gusti siti, unda se zgrne, nutar se vrže jece - belanek i žutanek, zeme se jeni jece ali više, kuliku je treba, žlicu se meša, dok se ne zgusne, a pokle z rukami, dok ni trdi; unda stiji, dok se mela ne zdigne - dok ne zijde, a mare i mam iti sukat; resteni se po celim stelu, malu se resuši, a unda se reže; uni kad rasteni o stelu, zeve se mlinac; mlinac se na nekuliku komadev rezreže, a komadi se skrečedu i reže se oče na deble oče na tene. Unda se restresedu rezanci po situ i sušidu se oko frtal vure. Kad voda zakiši, vrždedu kuvat. Za začin se zeme čista mast i luk, a kad se luk ispeče, unda se začini.*

*Za **o c t e n u j u v u** vrže se voda gret, leje se octa vu zdelicu i kukuruzne mele i to se meša i vrže se vodu vu lonac, voda se greje i tak se kuva, a mora kipeti, a unda se začini. Začin se dela kak i pri rezanci.*

*Za **k r u m p e r n a j u v u** vrže se voda gret; krumper se ostruže, kad je mlad, a če je stariji, unda se obeli i rezreže, vrže se vodu, a ne mora kipeti; zafrig se speče kak prežgana juva, a kad se speče, unda se voda iz lonca, gde se krumper greje, naleje v pomlu, meša se jen cajt i mora kipeti na pomli, se skup ze zleje v lonac, gde je krumper, unda se kuva tak dugu, dok ni krumper mek; ki očedu octeni, uni ga zaoctiju: vlejedu v lonac octa.*

*Za **j u v u z m a s l o m** rezbeli se maslu na pomli, nutar se vrže luka ali žemla na komadičke i ta se peče, dok ne požuti, vleje se vode v pomlu ali v lonac i mora zakipeti, a unda je gitevu.*

*Za **j u v u z j a j c e m** greje se voda, vrže se v zdelu kukuruzne mele i jajec, kuliku je treba, to se tere z rukami; kad zakipi lonac, vrže se kuvat; kad krep zakipi, začini se kak i rezanci.*

*Za **j u v u o d m l e k a** vrže se krep da zakipi, vrže se v zdelu mleka i mele kukuruzne, kuliku je treba, unda se mleku i mela rezbludi skup i leje se vodu, kad kipi, i kuva se, dok opet ne prekipi.*

***J u v a z m e s i m** zeve se: tenfana juva, paprikaš, filečna juva,govecka i živačka juva. Za **t e n f a n u juvu** zreže se mesi i opere se i vrže na raglinak i peče se; vrže se i luka nutar, kad je mesi pečeni. Več predi vrže se vode gret; unda se na pomli ali vu raglinku masti rezbeli i vrže se malu mele i meša se, dok se speče i požuti; neke žene vrženu mrzle ali teple vode ne zafrik; mrzlo se meče zati, da se zafrik ne zgrudi, a ki očedu da se zgrudi, vleje se teple vode. Kad zakipi, vleje se med mesi, a neke predi nek zakipi mečedu žlicu pomalu na mesi, a unda mora mesi kipeti. Dok se kuva, mečedu nutar prpra ali gverca (klinčiča).*

***P a p r i k a š** se dela kak i tenfana juva, samu kaj neki režedu dribneje mesi; zaocti se i meče se krumper z mesim. Zafrik kak i pri tenfani juvi, samu kaj mečedu nutar papriške. - **G u l a š** se dela kak i paprikaš, samu kaj nejde unutar zafrik. - **F i l e č n a j u v a** se dela, da se zreženu fileki na drebni, a zafrik se dela kak i na prežganu juvu. - **G o v e c k a** juva zeve se po govedini; mesi se opere pak se vrže v lonac, a voda ne mora kipeti; kad zakipi, peni se s penaču, vrže se kirena, peršina i luka, a unda se meče ki kaj če: rezance, griz, knedle iz griza ali sam griz, knedle iz mele, krpice, trenu kašu, ribanu kašu, rižu, krumper, a višeput i repu korabu ali kruglicu, a višeput se meče se skup: zele, kirene, repa i krumper. -*

***K n e d l i** iz griza se ovak deladu: vrže se masla na tener i meša se, dok obeli, unda se vrže jeni jece ali dve tri, kuliku je treba, se se to z maslom rezbludi , meče se griz i meša se, dok ni trdi se skup, kak ki oče, a unda se meče v lonac; knedli iz mele se tak kak i z griza. **K r p i c e** se deladu kak i rezanci, samu kaj se mlinci na krpice zreženu. Za **r i b a n u kašu** mela se preseje, meča se čvrsti kak i rezanci, samu se čvrše omesi, na ribežan se riba i meče v lonac.*

***Za t r e n u kašu** na juvu vrže se mele, leje se malu vode i jece, a mare biti i prez vode, i mam se z rukami tere; z melu se mam zaguti, da je trdi, pak se tere, a unda se meče v lonac.*

Živačka juva *se dela kak i govecka, samu mesti govedine dojde živačku mesi.*

Krumper na žgance *dela se, da se celi krumperi kuvadu, a unda se obelidu, zreževedu i zdreckadu, vrže se na mast na raglinak i peče se, a mora se mešati; krumper se mare i zrezan kuvati, a kad se skuva, ocedi se voda i zdrecka se i vrže se na mast, začini se i tak buju žganci.* ***Krumper na šalatu*** *skuva se i obeli, pak se zreže, povoli i poocti. Krumper se i na zrne kuva, unda se obeli i sili se, pak se je.*

Žganci *se delaju i od kukuruzne mele ovak: Pristavi se lonac z vodu, meni ali veči, kak je več treba, k ognu. Kad voda več dobri kipi, unda se šaka po šaka mele sipuje v lonac, kuliku je več treba; tak se kuva jeni pol vure, da se niš ne meša. Kad več dobri var prehiti, obrnedu se v loncu a malo se kasneje predrecneju i još malo kipiju, a unda se dobri mešaju, da ženu se pot poleva, ka je meša, pak oko ji je čuda, još bole. Za začini se zeme masla, masti ali slanine, a slaninu su najboli, pak ako još saki žganac ima svoj ocvirak, to se rezbeli (restali) na pomli, vleje se malo vode, žganci se iz lonca izmečedu v zdelu pak se poleju i unda se jedu.*

Pažul *se kua sam; predi se istrebi, vrže se k ognu, a kad se skua, unda se zaocti; začin se dela od masti i mele, a peče se, dok ni žuti; zeme se iz pažula voda za začin i pomeša se začin s pažulem. Unda se kuva pažul i s kirenem, a meče se, kad se več malu pažul skuva; s krumperom se dela se tak kak i s kirenem.*
Kad pažul i zelem*, unda se zele ekstra kuva, a pažul ekstra, a kad se skup zmeša, unda se začini; tak i repa kad se kuva s pažulem.*

Pažul i kaša jačmeniva*: kaša se s pažulem skup meče i začina se kak navadni.* ***Pažul s barilom (bučom):*** *pažul se kuva ekstra, a baril ekstra, a baril se redi zrible, a unda se se skup pomeša i pokle začini.*

Pažul š česani (črnim) zelem*: pažul se kuva pojseb, a zrezani zele pojseb, a pokle se pomeša i začini kak i kisolu zele.* ***Pažul na šalatu:*** *skuva se sam pažul, oladi se i povoli i poocti, a meče se i krumper s pažulim, a mare biti i sam na šalatu; vodu, gde se pažul kuva, jeni odlejeju, a jeni ne.*

Pažul zeleni na komušk*e: pažul se skua, a voda se ocidi i pažul se začini, a začin se dela, da se zeme masti i luka, pak se peče na pomli, a unda se pomeša s pažulem.*

Repa *se reže na kocke i na šnite, kuva se, dok bu meku; zafrig se peče na masti v pomli, a pokle se pomeša, a mare se i prez zafriga; mast se restipi, unda se vrže luka nutar i kad se luk ispeče, unda se začini (to je začin, a kad dojde mele na mast, unda je zafrik). Repa se mare i cela peči v peči, kad se kruv peče.*

***K r u m p e r i r e p a**: najpredi se repa dobri kuva, krumper se na kocke ali šnite meče, a začina sa kak i repa.*

***V u g a r k i** se pripravladu, da se zreževedu na šnite i posilidu, vrže se masti na raglinak, i kad se rezbeli, vrže se mele i zafrik se peče, a kad se speče, leje se teple vode, to malu zakipi, da se zgusne, vrže se octa, unda se vrževedu vugerki, dok kipi. Neki polejedu sirive vugarke, a neki malu prekipidu, a neki mam jeju. Kad se vugarki zreževedu, mečedu i luka i krumpera na šnite med vugarke. Vugarki se još rabe za šalatu, rezreževedu se na šnite, povolidu se i pooctidu, a mare se i z vrnem*

i z octom polijati. Vugarke mečeju i v lonac, a nutar se naleje i octa, a mečedu i paprišku.

***L u k** se je siriv, a najraše jeju ludi kožjak luk, kad je mlad; unda ga malu posilidu i jeju, neki i perje pojeju. Luk črlenac pečedu za zafrik, a pori kuvaju s krumperim; najpredi se luk skuva i kad kipi, unda se meče nutar krumper na šnite. Beli luk ali češnaka rabi se za špekane mesa, a neki ga jeju i siriviga i na zafrig se meče, kad se pažul kuva (Turopoljska ravnica bila je poznata po uzgoju "turopoljskog luka" pa su "lukari" s vijencima luka utovali ujesen na sajmove da prodaju luk).*

***L e č a, g r a** i **b o b** se kuva kak i pažul.*

***B a r i l** se zriba, unda se nasili zdeli, a voda se vrže več predi gret; baril se ožme z rukami i meče se v lonac, zaocti se; unda se vrže masti na pomlu, a kad se rezbeli, vrže se mele, a vode se zeme za zafrik iz lonca, gde se baril kuva, ali se zeme druge vode za zafrik i izleje se v lonac. - **B u n d e v e** se pečedu cele v peči, kad se kruv peče. - **Z e l e n a š a l a t a** se ovak dela: slanina se zreže na ocvirke, pak se restipi na pomli, dok se iscvre, a unda se mare vrči mele i peče se, dok mela požuti, leje se octa, a ok je jak ocat, vrže se malu i vode, šalata se poleje, a poliv se posili, unda se šalata z rukami zdrecka; na ocvirke se ne mora vrči mela, unda je još bola; šalata se predi očisti i opere. Šalata se dela još na druge felu, da se samu povoli i posili.*

***J a j c a** se kuvadu na mak i na trdi; još se ovak pripravladu: Jajca se rastučedu, ak se belanek i žutanek izleje na pomlu ali na raglinak; v pomli ali v raglinku se predi rezbeli mast, a mare se nutar vrči i mele i mleka, kad se če više imeti, a višeput se vrže nutar i vrne i malu mele; kad se jajca izlejedu, unda se još jen cajt peče, dok se dost ispeče.*

***Č r n a j u v a** je krv od praseta, ka ne izijde, kad se kele, nek se grabi žlicu ali z rukami, kad se svinče resprevla; još se nutar vrže: svečica - zguli se jednak i kaj se zguli, vrže se v juvu, još se vrže falačec repa i kaj se obreže oko pluč i srca - se*

uni, ka je više krvavu. Za črnu juvu pristavi se voda gret, a kad zakipi, unda se krv i uni zrezani mesi vrže vodu, pak se kuva, zaocti i kukuruzne mele se vrže, pak se pomeša. - ***G u d l a*** *je od une krvi, ka izijde, kad se svinče kele; ž nu se pomešadu jagli (debelu zmelanu kukuruzna mela), a neki mečedu rižu ali žitnu kašu; ta se kaša pojseb kuva - ok su jagli, unda ni treba riže ni žitne kaše, i jagli se pojseb kuvaju, a mesi napojseb, a mesi se zimle od čreva (debeliga), pluč i želuca, a zreže se na drebni, isiple se kaša (ali jagli, kaj več je) v kiriti i mesi se pomeša i krv, krv se kuva - to je kubasna krv, to se unda začini; rezbeli se masti, a mast se pobere po drebu, još se meša i z rukami zdrecka, a nutar mečedu: dušice, metice i gverci i s tem se kubase nadevaju, a kaj ostane od kubas, to je gudla, samu predi nek je, kuva se, da zakipi.*

Kolači su: štruca, gibanica, pogača, vrtan, štrukli, štruklinci, mlinci, blizura (maslenača), kuglov i kolači od kukuruzne mele.

Za ***š t r u c u*** *se mora kupiti kvasac, unda se mele preseje; v melu se vrže mleka i meša se skup s kvascem tak dugu, dok je trdi; vrže se sajat, kad več dost zraste, unda se ide mesit, pak se mele preseje, un vmešani kvasac, ki je zrasal, vrže se v melu. a unda se se vrže nutar mele, - ok ni mele, vode, - još se vrže nutar masla ali putra ali vrna, jajac i cukura i kimlina i to se zmeša; žlicu se tepe, a kad je trdi, unda se z rukami mesi kak kruv; kad se vmesi, unda malku postiji; unda se zreže na četiri komadičke, a neke žene zreževu i na više, a neke na tri, saki se komad suče, pak se napravi dugu, pak se plete kak se lasi pleteju i vrže se na protfan, a mare se napraviti i kak kotač, unda se zeve vrtan, a vrtan mare biti i nepleten i kugluf tak. samu kaj se mečedu nutar cvebe i kaj se peče v kugluvači.*

G i b a n i c s k v a s c e m *ali prez kvasca mesi se teše* (teši, teše = tijesto) *kak i pri štruci, samu se sukaču resuče, a unda se mečeju stučeni ireji i z mlekom polijani, da ni tak trdi; poleje se z jecem i meša se žlicu, po mlincu se rezmeče i žlicu poravna i zmota v kolu kak puževa ižica, unda se vrže v medenicu (glinena posuda za kolače), ka se predi namaže z mašu ali z maslom, da se ne prigiri, i vrže se na peč sajat, a kad zijde, pomaže se s jecem i meče v peč. Kad ni kvasca v gibanici, unda je tenka - tenku se resuče; mare se začiniti ali ne; ok se začini (z maslom), unda je bola. Ok je prez kvasca, mečedu nutar blitve, metice, peršina, a neke žene mečedu i baril i krumper pečedu kak na žgance i mečedu v gibanicu. I rižičke mečedu se tak, samu kaj se rižički zribaju na ribežnu, pak se polejedu z mlekom ali z vodu, ok ni mleka, unda se vrže i jece - i masla i zrna, ki oče, to se žlicu pomeša, meče se po mlincu kak i redi, a je ji, ke si vrževu i grožica još.*

G i b a n i c i' s i r a *dela se se tak kak i predi, samu ka je sira nutri, a sir se pomeša z jajci i začini se z maslom ali z vrnu, to se posiple po mlincu i poleje; začin se izleje na sir z jajci pomešan. Pri* ***g i b a n c i i z j a b u k*** *ni kvasca, nek se mela mesi z jajci, mlekom i z maslom i napravidu se mlinci, resuče se na*

tenku, jabuke se zribaju kak se repa riba i meče se na mlince i zravna se; i cukar se vrže nutar, kad se mesi, i pokle š čem se posiple; kad se jabuke rezmečedu po mlincu, unda se začini z maslom ali z mašu. - Gibanice se pečedu najviše na protfanu.

Štrukli *se deladu kak i gibanice, samu se poreže na veče ali mene komade.* ***Štruklinci*** *se tak mesidu, da se resuče teši prez kvasca, a meče se med melu mleka i jece pak se rezbludi, rezmeša, i kad je trdi, unda se mesi i napravidu se mlinci kak kolači, a unda se resučedu, meče se sir, a v sir dojde jece, pak se zmeša i posiple po mlincu, zafrkne se i reže na drebni, i to su štruklinci i pečedu se na raglinku, a v raglinku se predi mast rezbeli; maredu se i kuvati, ali se unda ne meče masla ni mleka, nek samu jece. Štruklinci se pečedu i na protfanu, a režedu se veči komadi; na protfanu se predi rezbeli maše ali masla. -*



V u štrukle zelenake *meče se blitve, metice, peršina, luka (perje od poriga luka, a i od kožjaka) i pečedu se na ciglu v peči kak kruv, a maredu se peči i na protfanu i ve zdeli, ali se mora v peč vrči; štrukli zelenaki se deladu prez kvasca, i gibanice se prez kvasca pečedu v peči; mlinci za štrukle su fini resukani, tak da je videti čez ne. Kad se vmesi i zamota, unda maredu biti štrukli samci, če se poreževedu na mene komade, a če se zavije na furmu potkove, unda se zeve zavijača. V štrukle se mare vrči i irejev, a mečedu nutar i barila ali krumpera.*

V u pogaču *se meče kvasca, a mare biti i rez kvasca; s kvascem je bola; još se vrže nutar jece, vrna, masla, mleka ali vode i to se mesi, dok je trdi, unda se vrže da saja v krušnicu, a kad zijde, resteni se na lopati, predi se lopata posiple z melu, a ozgor se jecem pomaže, zeme se vilica i piše se križ na križ. Pogača se mare mesiti prez mleka, vrna i jeca - samu z vodu, ali ni dobra.*

Kad se ***mlinci*** *mesidu, unda se vrže v melu jece, pak se rezmesi z ruku i napravi se okruglu teši, resuče se veliki mlinac, a ok je treba, od nega se napravi više meni; unda se vrže na raglinek masti i pečedu se po redu, a deca si znaju i na*

žerjavki peči, a negda su ji pekli na peči, da su ji odmatali na šapu. Neke žene pleteju mlince kak kite - kak lasi, a ke imaju s čem, one ji režedu i napraviju sikak drugač.

*Za **b l i z u r u** (blizulu) vrže se mleka v zdelu ali protfan, vrže se jece, a ki oče - i vrna, i mele i peršina, - to se se vrže v zdelu, a unda se vrže kukuruzne mele kuliku treba, pak se se skup zmeša i vrže se v peč v isti zdeli, gde se mesilu.*

*Vu **k o l a č e o d k u k u r u z n e** mele vrže se luka, peršina, a neke mečedu sira i irejev, a z vodu se mesi, a je ji, ke mesidu i z mlekom. ....."*
U tijeku dana postoje tri glavna obroka: fruštuk, fruštukel oko 8 ujutro, obed u podne i večera kad se smrači.

Krušna peć



Krušna peć ili seljačka peć ili zidanica, najkarakterističniji je element seljačke kuče i srce seljačkog doma ali i statusni simbol domaćinstva, u kojoj se prije svega pekao *kruh,* zatim za *tenku* ili *debelu gibanicu,* a za potrebe svadbe pekli su se *purani, svinjetina* i *kuhalo jelo* u *velikim loncima*. Nakon pečenja kruha u krušnoj peći znali su sušiti svježe pobrani kukuruz koji je tako dobio poseban okus i čuva se za *pržene žgance*. U jesen u mlakoj peći sušili su šljive, jabuke i kruške narezane na kriške.

Za izradu koristila se prijesna i pečena cigle. Konstrukcija starijih peči bila je drugačija, svod je bio umjesto od cigle izveden od pletenog pruća i omazan zemljom. Dno peči je od dasaka omazan zemljom ili prekriven jednim redom cigle. Peć je bila postavljen na stupove od cigle ili kamena. Krov je kod starih kao i kasnijih produžen prema naprijed, tako da štiti od kiše prostor ispred peći, a pokriven je crijepom. Danas je peć ukras gazdinstva i izrađuje se od fasadne cigle a pod od armiranog betona. Isto tako, peći su kvalitetnije, jer se lakše zagrijavaju a manje isijavaju toplinu, tako da je i pečenje brže i kvalitetnije. Sama peć je zidana tako da se ispod pećnice nalaze četiri stropa. U tom se prostoru suše drva za naredno loženje. Peć je zidana tako da donja površina svoda pećnice ima oblik polukruga na kojem se nalaze manji otvori, koji su otvoreni tako dugo dok vatra u peći ne razgori, a nakon toga se zatvaraju (nekada grudom zemlje). Vrata pećnice nisu ugrađena već se naknadno postavljaju. Vanjski sloj pećnice ravan je i natkriven, tako da nikad nije izravno izložena kiši ili snijegu. Pećnica se zagrijava drvima prije pečenja i do dva sata prije sve dok se postigne dobra temperatura pečenja. Temperatura se kreče do 800 ºC. Za gorivo se koristi samo puno drvo bagrema, bukve, graba, hrasta, dok je najcjenjenija vinova loza. U peć se najprije stave svežnjevi suharaka, koji se brzo rasplamsavaju, a na njih sitnije oblice ili cjepanice. Da bismo što bolje pripremili peć za pečenje potrebno je pustiti u nju zrak da gorenje bude što intenzivnije kako bi se što bolje zagrijala i akumulirala što više topline. Kako dugo se peć mora ložiti ovisi o njenoj veličini, a iskustvo nam govori o dovoljnoj temperaturi za pečenje. Da je peć *kurna* znalo se po tome što se cigla razbijelila, tj. ako se iskri kad se štapom povuče po *taracu.* No i iskusne žene su provjeravale temperaturu uz pomoć pera ili novinskog

papira, ubačeno pero će početi odmah gorjeti, dok se papir uslijed dovoljne temperature raspadne bez plamena. Žar se odmiče prema bočnim stranama peči, a na slobodno dno peči drvenom lopatom ubacuje *kruh*, *gibanica*, *prase* ili drugo što se želi ispeći, na list kupusa ili kelja (samo kruh).

Uz krušnu peć nalazila se *sukašnica* ili *kuharna* manji drveni objekt građen za ljetnu kuhinju u kojoj se mijesio kruh, pripremala hrana za blago, a obavljali su se i drugi kućanski poslovi.

Za svaki dan kruh se mijesio od kukuruznog brašna ili miješanog (kukuruzno brašno se miješalo s ječmenim ili raženim), a takav se kruh zvao *zmesni kruf* i bio je ukusniji. Kruh od pšeničnog brašna pekao se samo za blagdane.

Za kukuruzni kruh brašno se prvo poparilo vrelom vodom, nakon toga se miješalo kuhačom dok nije postalo mlako. *Kvas* razmućen u malo vode, komada od tijesta koje se čuvalo od prethodnog kruha, umiješalo se u tijesto. Brašno za kruh od *zmesne mele* nije se parilo već mu se dodavala mlaka voda.

Tijesto za kruh mijesilo se najmanje pola sata, dok ruke nisu postale čiste tj. tijesto se više nije ljepilo za prste. Kukuruzni kruh se solio dok se zmesni kruh nije solio. Pokriveno tijesto se nakon stajanja diglo i domaćica ga je premijesila u hljebove i grohala, tj. jedan po jedan hljeb bacala u zrak i dočekivala u okruglu drvenu zdjelu grohaču. Takvim postupkom hljeb se lijepo oblikovao - zaokružio. Sada je hljebove trebalo premjestiti u zdjele i košare posute brašnom da još malo odstoji. Nakon što se peć očistila, tj. sav žar iz peči potegao van, prvi hljeb koji se na loparku (drvena lopata s dugom drškom) stavljao u peć obavezno se prekrižio.

Otprilike nakon 3 sata, kruh od kukuruznog brašna težine 3 kg, bio je gotov, dok je za pšenični kruh trebalo oko 2 sata. Za djecu se obično pekao manji hljeb *paluf* ili *kolač* u koji se umijesilo malo čvaraka ili oraha, a pekao se odmah uz otvor peči i brže se ispekao.

Pečeni kruh se *perutnjačom* (obično cijelo guščje krilo ili svežanj perja) očistio od pepela i pustio hladiti, a ohlađen spremao na hladno mjesto. Hljeb se rezao popola, a svaka polovina na *šnite.* Prvi i zadnji dio zove se *okrajek* ili *okurek* jer je sadržavao najviše kore.

Jelo pečeno u krušnoj peči prava je poslastica i nažalost sve su rjeđa domaćinstva gdje se to radi. Jedna od posebnosti pečenja u njoj je i korica pečenki, koja je nosilac različitih tvari i okusa. Naša pučka kulinarska tradicija je i premazivanje tijekom pečenja mesa (janjci, odojci) s pivom ili slaninom. Perad, osim što se mora paziti na koricu, nadjeva se voćem, što pečenju daje još jednu posebnost. Kada se posluživalo izrezano pečenje, posluživalo se na drvenim tanjurima, što nam danas uz zemljanu posudu daje poseban gastronomski ugođaj.

Odojak u krušnoj peći

Stari je običaj pečenja - živadi za Božić a - odojaka za Novu godinu. Danas nam to mogu pripremiti pekari u svojim pećima, a nama ostaje samo žal što ne možemo umočimo komad svježeg kruha u zamamni sok pečenke, jer - nemao krušne peći.

Odojka (g*ujceka*) – pečenicu treba razrezati po cijeloj dužini i poput otvorene knjige okrenute prema dolje položiti na crni veliki „pleh“ (posuda za pečenje). Uši i noge zarežite i priklope nadolje kako ne bi izgorjeli. Deblje dijelove također zarežite i sve dobro natrljajte solju. Sol posebno utrljajte u narezane dijelove, jer se pečenka za vrijeme pečenja ne dira. Peče se na 270 stupnjeva od dva i pol do tri sata ovisno o veličini.

Obroci

Ujutro se najčešće jelo:

žganci od kukuruznog brašna preliveno mlijekom, kavom (od ječma), maslom, čvarcima, lukom (prepečenim na masti), sirutkom (svježi sir rastopljen na vatri) ili prežganom juhom (ili slatka juha ili emperica). Jela se i pražetina, cvrtje (pečena jaja umućena s brašnom), koščićenka (usitnjene bučine koštice kuhane na vodi i nadrobljenim kukuruznim kruhom), žganci i jaja, prežgana juha, slatka juha ili emperica u koje se obično drobio kruh. Sve to uz špek, sir i vrhnje.

Objed se najčešće sastojao od:

variva (*čušpajz, cušpajz*), graha s kiselim zeljem, repom, ječmenom kašom, ili juhe od krumpira, buče, poriluka, kelja, bela juha (razmućeno kukuruzno brašno ukuhano u vrelo mlijeko i začinjeno maslom). Jela od tijesta često su radili, a vremenom se počela raditi nadjevena/punjena (filana) paprika, sarma, đuveč.



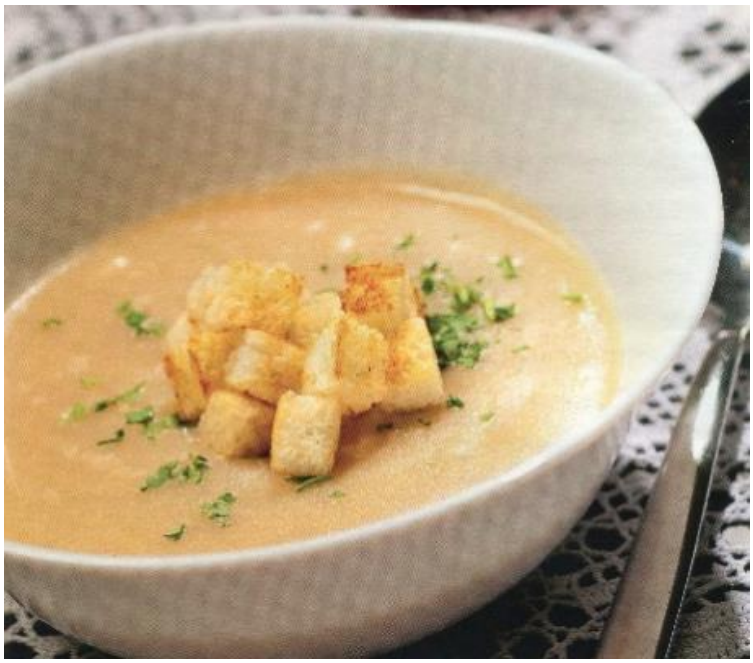
Nadjevena (filana) paprika

Za večeru se jede ono što je ostalo od ručka ili nešto jednostavno;

suhi sir, žganci- pržena mela (brašno od kukuruza sušenog u krušnoj peči), sirutka i stepka.

Od te svakodnevne hrane i začina jelu, danas nam nisu nepoznate:

zlevanjka, presenica (kukuruzno brašno s vrhnjem, jajima, mlijekom i maslom), *zafrig, zafrik, amper, ajnpren* (nekad se radio isključivo od kukuruznog brašna, a u nedostatku masnoće brašno se samo posmudilo na vatri i stavilo u jelo, ali u pravilu se radilo od brašna umućeno u vodi i malo zapečeno na masnoći),



Ajnpren juha

bela juha (razmućeno kukuruzno brašno ukuhano u vrelom mlijeku i začinjeno maslom). U boljim kućama u mješavinu brašna i vode stavljali su vrhnje i tek tada ukuhavali u varivo. *Ječmena kaša* najčešće u kombinaciji s grahom, othranila je mnoge današnje Zagrepčane. *Trena kaša* - čvrsto umiješano tijesto od brašna, jaja i sol, izmrvi se i komadići kuhaju u vreloj vodi, ocijedi i prepeku na nasjeckanom luku i masti. *Poljevka* - kukuruzni kruh poliven uljem. *Makaruni* su se radili od krušnog pšeničnog brašna, bili su debeli i začinjavali se maslom. *Bigulice, valjušci* od krumpirova tijesta najčešće kao prilog gulašu ili su se jeli posuti makom i šećerom. *Variva*, najomiljeniji grah priređivan je u raznim kombinacijama ali najčešće s ječmenom kašom, zeljem (kiselim ili slatkim-svježim), repom, krumpirom, uz dodatak suhog mesa, krvavice ili kobasice. Varivo od graha sa zeljem nazivali su forguš, kovitlo, kujilo ili „novije“ čušpajz.

Stara zagrebačka riječ *trajbati* podrazumijeva nešto umiješati, izmiješati (npr. jaja), dolazi od *njem.* Abtreiben – otjerati; u kulinarskoj terminologiji označuje jako lupanje (miješanje) tijesta.

Nedjeljni objed: domaća juha, pohanci, salata, gibanica

Pohani picek – pohanec, fajni mladi pohanci
Matovilac s krumpirom

Jedno od, mnogi poznatih, jela obiteljskog nedjeljnog objeda bilo je: *pileća juha, pohanci, pire od krumpira, kuhana riža* ili *rizi-bizi, matovilac salatu,* i *gibanica*. „Omotano“ pileće meso, s toliko „zavodljivom“ koricom od jaja, mlijeka, brašna, „prezla“ (krušnih mrvica) čuva okus, miris i sočnost mladog pilećeg mesa.

Domaća pileća juha

Priređuje se od dijelova koji su ostali pri rasijecanju pilić za paniranje (pohanje), a to su: pileći vratovi, hrbat i prsa, želuci i jetrica, pileće nogice i vrhovi krilaca, kožica. Potrebno je još: 1 luk, 5 mrkvica, 3 peršinova korijena, 0,5 korijena celera, pola korabice, 3-5 zrna crnog papra, 1 žlica ulja ili kokošje masti, 3 žlice soli, 3 l hladne vode i 0,5 kg rezanaca ili tarane.

Meso dobro operite i stavite kuhati u lonac s hladnom vodom. Zelenje očistite, operite i stavite kuhati zajedno s mesom. Dodajte žlicu soli i kuhajte na laganoj vatri oko 1 sat. Juhu „kušajte“ i dosolite. Pri kuhanju ishlapi određena količina vode, a juha je gotova ako je sve povrće mekano a meso polako otpada s kosti. U posebnu posudu ocijedite manju količinu juhe i zakuhajte tijesto, te kuhajte oko 5 minuta. Tijesto razdijelite u tanjure i prelijte ostatkom procijeđene vruće juhe.
Na poseban tanjur složite kuhano meso i povrće, te poslužite s kuhanim umakom od rajčice ili hrena.

Stara, dobra bakina pileća juha jedan je od najboljih lijekova protiv prehlade.

Slijedi: *Pohani picek*

Matovilac s krumpirom

Sastojci: 15-20 dag matovilca, ¾ kg krumpira, sol, ulje, ocat.

Matovilac očistite od žutih i uvelih listova, odstranite eventualne korjenčiće, dobro operite pod mlazom vode i ocijedite. Krumpir skuhajte, ogulite i narežite na ploške, malo ohladite, posolite, dodajte ulje i ocat, te promiješajte. Dodajte matovilac i sve lagano izmiješajte. Poslužite uz pečena jaja ili pečeno ili „pohano“ meso.
Umjesto s krumpirom matovilac možete pomiješati s kuhanim grahom.

Matovilac možete pomiješati sa sitno naribanom povrtnicom, koju ste dobro stisnuli da izgubi gorčinu.

Jelo za posebne dane tj. blagdane ili poljske radove bilo je bogatije.

Zaruke - manja veselica ali po jelu znala je biti bogata kao prava svadba, jelo se: goveđa juha, kuhana govedina s hrenom, pečena kokoš (**cvergl** – kokoš malena rasta i šarena perja), gibanica s kvasom (orehnjača), *tenka gibanica* (prosta gibanica radi se od tijesta kao savijača; brašno, sol i voda, razvalja se i namaže nadjevom od sira, jaja, soli, vrhnja i kukuruznog brašna; namaže se mješavinom jaja i vrhnja prije pečenja), *debela gibanica* (radi se od kvasnog tijesta; brašno, mlijeko, kvasac, žumanjci, šećer, maslac; razvalja se i namaže nadjevom od oraha, maka ili sira; zavije u rolu, savije u spiralu i peče u okrugloj medenici).

Svadba - glavno vrijeme svadbe bilo je u mjesecu studenom „o Katarini“ ili u prosincu i siječnju od Božića do Sveta tri Kralja. U selima na obroncima Zagrebačke gore, svadba je trajala dan-dva, dok je u selima uz Savu trajala znatno duže - četiri do pet dana, što je govorilo i o ekonomskoj moći tih sela. Zadnji tjedan prije svadbe počelo su pripreme za jelo: uzela se krava (jalova ili junica) i svinjeće, meso podijelilo za obje kuče (mladenke i mladenca). Pripremala se živad, nadijevale krvavice i pekli kolači. Kod svega su pomagale žene - sokačice, sukačice (seoske profesionalne kuharice; a naziv dolazi od sokač; dok su neki mišljenja radi toga što su sukale mlince). Sama gozba slijedila je u bezbroj jela koja su se služila jedno za drugim, sve raspoređeno u tri djela a sve uz zdravice i ples.

Juha govedska ili *kureča* (kokošja) s rezancima, *rožmarin juha* (čista mesna juha s narezanim bijelim kruhom) ili *juha od mrkve*, *pečeno meso* (puretina, kokoš ili raca), *salata* i *pusta gibanica*.

Kiselo zelje s mesom (obično se posluživalo pred jutro), *govedina s hrenom*, *svinjsko pečenje*, *živad*, *salata*.

Strošnice (čiste juhe s prepečenim žemljama) ili *ajngemahtes* juha, pečeno meso svih vrsta, salate, gibanice (nadjevene sirom, orasima ili makom).

Neke kuće nadijevale su pečenke i to nadjevom od: kukuruzno ili pšenično brašno kuhano u vodi i začinjeno solju, paprom i klinčićima. Dobro izmiješani nadjev se stavljao na dno posude za pečenje, iznad njega u križ postavljena dva drvca na koja se polagala živad. Sok od pečenja curio je na nadjev i začinjao ga. Najbolji nadjev je bio od pečene guske.

Gračanska svadba

Prije blagovanja juhe svi su ustali, a tamburaši su započeli svirati molitvu koju su sva zajedno molili:

Dober večer gospodo, obečal se Jezuš k nam, da bu znami večeral,
Za njim su doletele tri tičice malene, tri tičice malene tri su pjesme pjevale,
Prva zapopijevala zdravo budi Marijo,
druga zapopijevala milosti si Ti puna,
trejta zapopijevala Gospodin je Bog s tobom.
Večerajte gospodo plemenita družino!

Nakon juhe blagovalo se razno pečenje koje je *dever,* a *sukačice* (kuharice) su ga dijelile gostima. Za desert su služene *tijenka gibanica, orehnjača* i *makovnjača*. Nakon jela se sviralo, pjevalo i plesalo. Ujutro pred kraj svadbe, služi se *vinski gulaš*. Svadba završava u zoru.

Porođaj - poslije samog porođaja, porodilja je dobila od babice hranu za oporavak: suhog sira i vina, vinski čaj, goveđu juhu, malo vina, kruha i kakav kolač. Kod obilaženja „babina“ najbliža rodbina i neki susjedi donosili su razna jela i živežne namirnice (špeceraj) - „prigled“: pečene kokoši ili race, govedinu, pustu gibanicu, žemlje, pletenice, kokošju ili goveđu juhu, razne kolače, šećer, brašno, jaja, po koja boca vina, rezanci za juhu, suhi sir, črnu juhu (juha od krvi; „daje snagu“).

Krštenje djeteta - nakon 14 dana od porođaja nazvano još i pogačari zbog velikog bijelog kruha (teškog 4-5 kg), bilo je i doba poklona u svečano ukrašenoj košari: gibanice, buhtli (kolač od dizanog tijesta nadjeven pekmezom, za dizane kolače kaže se – **germtajg**), pečen puran i razni kolači, flaša s vinom.

Karmine - znak žalosti za pokojnikom, jelo se pripremalo u kući susjeda ili rođaka. Spremala se bolja hrana, obično su se kuhala tri jela, za tri molitve, te se i jelo poslije molitve: juha s rezancima, govedina ili goveđi gulaš s tjesteninom ili pečeno meso ili grah s kiselim zeljem i mesom, i kolač, no ponegdje se nije priređivalo toplo jelo, nego samo suhi sir, kruh i gibanica.

Fašnik - pokladni dani, dani radosti, veselja i ludosti, kad se obilno jede i pije. Meso, kobasice, slanina, jaja, jela od brašna (kuhano i prženo tijesto), kolači brižljivo pripremljeni. Običaj je bio da se priređuje crna ili graorasta kokoš (siva), svinjska laloka (glava) kuhana u kiselom zelju i obvezatni kraflini ili buhtli

nadjeveni pekmezom. Tradicionalni fašnički ručak se sastojao od juhe, soljenog svinjskog mesa sa zeljem i krumpirom, te pokladnicama.

Juha se priredila na laganoj zaprški od pšeničnog brašna uz dodatak sjeckanog povrća i svinjetine, u kojoj se zakuhala granulirana „tarana“ od pšeničnog brašna, soli i jajeta.

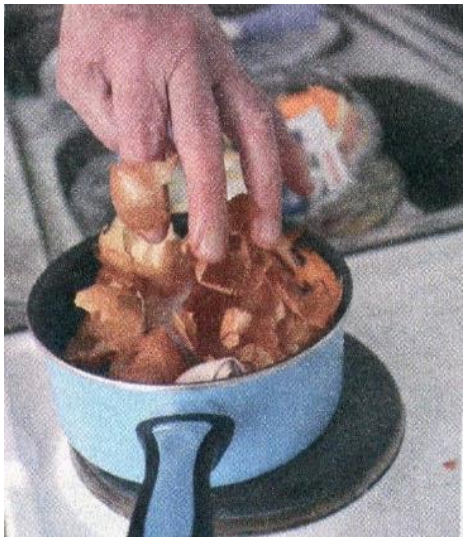
Kiseli kupus se prije uporabe oprao u mlakoj vodi, iscijedio i potom pirjao na svinjskoj masti kojoj se dodalo 2-3 glavice sjeckanog luka. U pirjanu masu stavljalo se ocijeđeno soljeno meso u komadu ili narezano na veće komade. Važno je da meso bude potpuno pokriveno zeljem, kojem se dodalo i nekoliko zrna papra i lovorov list. Pirjalo se na 175 ºC nekoliko sati, dodajući prema potrebi vode.

Krumpir se kuhao u ljusci, ogulio i poslužio kao prilog uz toplo zelje i meso.

Uskrs - velika subota dan kad se u kući pripremala hrana. Obvezatno se kuhala šunka ili suho meso, jaja, klala živad i pekli kolači od oraha, maka i sira, tanka ili posna gibanica. *Uskršnji kruh vrtanj* (od crnog pšeničnog brašna i mlijeka; okruglog oblika s rupom u sredini, premazan jajetom i išaran vilicom). *Uskršnja peciva* (okruglog oblika od bijelog ili miješanog / bijelo pomiješano s kukuruznim / brašna) bila su poznata i kao leb kruh ili vrganja (oblik puža). *Kuglov z grozdjecima* (kolač u koji se stavlja mnogo jaja tako da je žut). Kuhana jaja, lijepe žute boje ili crvenkaste, bojili su u vodi od luka črlenca ili u vodi od crvenog graha. Sve do drugog svjetskog rata seljanke su nosile pisanice Na „plac“ i prodavale građanima. Ujutro na Uskrs nosilo se u lijepo ukrašenim košarama hrana na blagoslov: cijela šunka, kobasice, dvadesetak pisanica (obična ili šarena), sir, sol, hren (koji se poslužuje uvijek uz neko fino mesno jelo, ima i svoju simboliku; jedući nešto fino podsjeća nas na suze Isusove, kao nam kaže staro narodno vjerovanje), mladi luk, uskrsno pecivo (pleteno pecivo s umetnutim jajem), nekoliko gibanica, rakija ili vino u čuturicama, što se jelo poslije za zajutrak. Za objed se jelo: govedska ili kokošja juha, pečeno meso, visoka gibanica.

Sirnica, pinca, pinica tradicionalni je kolač što se blaguje za uskrsni doručak. Toplo žuta, nježno prhka, izdašno mirisna - obavezno je u košarici koja se nosi na blagoslov. Ona simbolizira nadu i vjeru, kult obitelji i pripadanje zajednici. Za pravu sirnicu naših baka treba mnogo vremena, čak dan-dva, ovisno o količini i temperaturi prostorije. Najvažniji sastojak su jaja (simbol novog života ali i obilja) zatim slijedi rakija ili ekstrakt od ruža, rum, maraskino, naribana naranča i limunova korica. Prhkost joj daje maslac i mast umiješano u brašno i kvasac. Stari naziv *sirnica* dolazi od nekadašnje upotrebe ukiseljenog, *usirenog*, tijesta umjesto kvasca.

Farbanje pisanica u zagrebačkom Prigorju



Postupak

Skinite lupinu s desetak glavica luka i potopite je u vodi zajedno s jajima, na koja ste stavili djetelinu ili neku drugu *zelenjavu* i umotali u prerezanu čarapu najlonku. Nakon što jaja zakuhaju smanjite temperaturu i pustite da lagano kuhaju još pola sata. Ostavite da se ohlade u vodi, izvadite i osušite. Intenzivniju boju jaja dobiti će te ako ih ostavite preko noći u vodi. Sjaj jaja (boje) će te dobiti mažući jaja špekom.

Što je ljuska jajeta svjetlija jaja će dobiti intenzivniju boju. Jaja možemo izbijeliti kuhanjem u mješavini jednakih dijelova vode i octa. Jaja u posudi moraju biti potopljena. Kad voda uzavre stvarati će se pjena koju skidate sa površine žlicom tijekom kuhanja. Deset minuta nakon što voda provre jaja su gotova, isperite ih pod mlazom vode trljajući ih grubim dijelom spužvice.

Boje

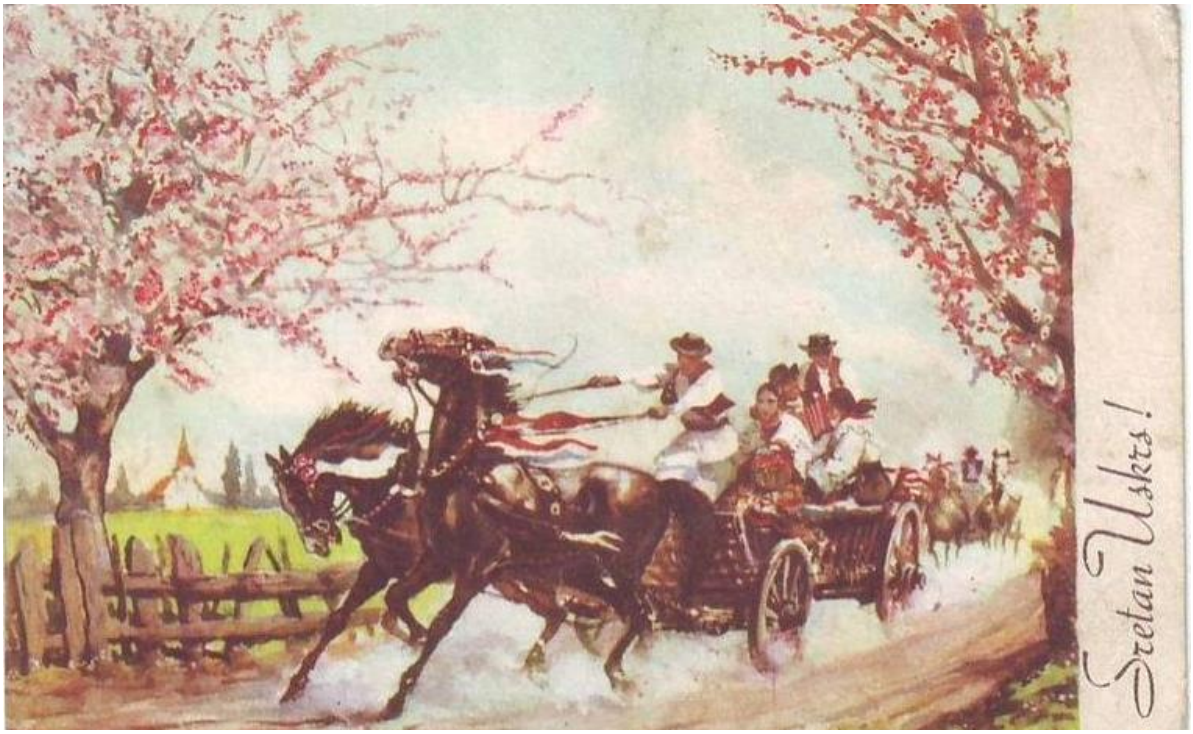
Od turopoljskog luka dobije se smeđe - narančasta boja.
Od cikle dobije se ružičasta boja (1 kg cikle za deset jaja; cikla se kuha cijela).
Djetelina ili kopriva daje – zelenu boju.
Ljubičasti kupus obojiti će jaja – plavo.
Kuhanjem u domaćem crnom vinu jaja će dobiti – ljubičastu boju posutu kristalićima (jaja stavite u posudu i prekrijte vinom, kuhajte oko pet minuta, pokrijte posudu i ostavite preko noći).
Kuhanjem s mrkvom jaja će dobiti - narančastu boju.

Naputak za pincu;

Sastojci: 1 kg brašna, 5 dag kvasca, 25 dag šećera, malo soli, 10 dag maslaca, 10 dag masti, 10 jaja, limunova i narančina korica, po čašica maraskina, ruma, rakije od ruža (ili ekstrakt), 2,5 dl mlijeka.

Od kvasca, mlijeka i brašna umijesite tvrdi hljepčić i ostavite ga da se diže preko noći. Drugi dan tijestu umiješajte maslac i mast sa šećerom, dodajte žumanca, malo soli, maraskino, rum i rakiju ili ekstrakt od ruža, te naribane korice naranče i limuna.

Sve dobro umijesite i dodajte ulupana bjelanca od pet jaja. Dobiveno glatko tijesto ostavite barem 5 sati da uzađe na toplom mjestu. Premijesite, napravite hljepčiće od 30-40 dag, pokrijte ih i ostavite na toplom mjestu 5 sati da uzađu. Kad uzađu na dvostruku veličinu, zarežite ih tupom stranom noža po površini, na ne preduboke rezove, premažite žumancima, pospite krupnim šećerom i ispecite na umjerenoj temperaturi 40 do 50 minuta.



Andrija Maurović 194…. utrka uskrsne zaprege



Uskrs

Poslije blagoslova razišli su se proštenjari po novoveškim krčmama, no najvolili su ići u „Francjozefsgarten“, u gostionu Janka Gorenca uz koju bijaše veliki vrt sa kugljanom i kipom Franje Josipa I.
Tu bijaše ljudi iz svih krajeva grada, pa ni onomu od Sv. Duha ili Kustošije ne bijaše daleko do Nove Vesi, jer bijaše Gorenec najobljubljeniji gostioničar u Zagrebu. Medju gostima bilo je i takovih, kojima su noge drhtale, da plešu, pa ako bijaše i adventsko vrieme, znalo se „malo“ i na „tiho zaplesati“, kad je Gorenčeva kapljica ugrijala srca. Takve zabave u spomenuto vrieme zvali su Zagrebčani „Švarce redut“.
Veselili smo se i uzvišenom blagdanu „Tijelova“, veselili onoj velebnoj procesiji kod koje bijahu i svi cehovi, ali se navlastito veselili, jer će nas roditelji zaodieti u novo ruho. Bili smo bieli kao lierovi, srce nam titralo od radosti, majka nam u zapučak zataknula kiticu cvieća, koju je složila od božje plahtice i domaćih „klinčića“ i mi kretali do škole, odkuda smo ošli u crkvu sv. Marka.
Toga dana sakupili su se u Zagreb i župnici iz okolice i došli svojim narodom. Došli su i plemići, da nose nebo, koje su u staro doba nosili i banovi n. pr. ban

Ivan Drašković. Prije mise u crkvi sv. Kralja došla je procesija od sv. Marka na čelu koje bijahu križar oko njega su svirali „hegeduši“. Za ovima su išli gradjani, panduri, trabanti, vratari, zastavnik konjanički i pješački sa pješačkim kapetanom, bubnjar, senatori, gradski kapetan, gradski sudac, župnikova asistencija i ostali narod. Kod Manduševca ili dolnjih kaptolskih vrata dočekali su procesiju križari sa dva klerika, prevendari i kanonici gorućim svićama i pred vratima izpalili u počast nekoliko mužara.

Iz knjige *Stari Zagreb*, Dragutin Hirc

USKRS

Od svih je praznika Uskrs najsimpatičniji najracionalniji. Dok su ostali praznici posvećeni dogmatičnim vjerovanjima, taj dan je slava proljeća, vječnog proljeća, vječnog života. Kalvarijska krv pretvara se u vječno cvijeće. Uskrs je simbol neprestanog pomlađivanja prirode i taj misterij je najljepše naslijedje poganskih religija.

Bez sumnje bi bio zahvalan i lijep siže analiziranje svih različitih vjerovanja, koje je kršćanstvo sačuvalo u ovom proljetnom prazniku. Kod Hebrejaca bijaše pasha narodni praznik, uspomena na misirsko sužanjstvo, kada Jehovin krvavi anđeo ugasi sve pragove osim židovskih, obilježenih krvlju jednogodišnjeg janjeta. U bramanskom trojstvu je Višnu bog vječnog preporodja, indijski sitovjetnjak Isukrstov. U mističnoj vjeri raskošnog sirijskog Mitre, koji osvoji prije Nazarenca rimsku blaziranost, duša prolazi kroz anabazu i katabazu, raste i pada, gasi se i uskrsava u sedam metamorfoza, koje odgovaraju zagonetci sedmerih tajanstvenih planeta.

Najljepše je slavila proljeće stara Helada, to proljeće kulturnog čovječanstva. Pitagora donosi sa dalekih putova misao o seljenju duša, a otac besmrtnosti Platon idealizira tu ideju. Bogovi grčkog proljeća su Demeter, boginja zemaljske površine, njena kći Persefona, boginja korjena, groba i cvijeta te Bakhos, Eleuterios, Spasitelj, bog mladoga vina i oduševljenja, otac jamba i ditiramba. Prije oranja slavi skladni Atičanin majku zemlju i podzemnu, melanholijsku njenu kćerku u tajanstvenim svečanostima, u profosijama i tesmoforijama, gdje se kroz zbor mistagoga ori pjesma proljećnica proljećnog izabranika Sofokla. A kada procvate Parnas i Kitajron, kada se kod svečanih antesterija kuša mlado vino, kada dolazi pobjednik Dioniz Zagreus preko mračne Trakije iz "proklete zemlje" Indije, ženski goli buljuci povrve u proljetne dubrave, trgaju i gutaju krvavo meso, bujajući kroz dolove kao orgije potoka. U gradu se u slavu proljetnog boga bratimi gazda i sluga, i kao iz srednjovjekovne muke Spasiteljeve što se rodi moderno kazalište, tako je Dioniz Spasilac dao svijetu Aishila i Aristofana. Uskrs, konac misterijskih, kozmičkih tragedija Atene i Azije, dade svijetu utjehu drame.

Jeruzalemska tragedija, slaveći se u uskrsnuću cvijeća i duša, ne bi bila tako humana, da tu ne igra prvu ulogu biblijska gospodje s kamelijama. "Slava uskrsnuća pripada Mariji Magdaleni. Marija je poslije Isusa najviše učinila za početak Kršćanstva ... Gdje je mudrac, pruživši svijetu toliko radosti kao luda Marija Magdalena?" (Renan).

I naš narod je, kao Heleni, slavio u proljeće matamorfoze i palingenezije svijeta.

Barjaktaru, svetitelju Gjurgju

Darovaše cveče i proleće ..

Dodole, lazarice, Gurgjev-danak hajdučki sastanak i ivanjdanski poganski krijesovi: koliko dubokih tragova mračnih bogova i nepoznatih uskrsa!

Gubeći osjećanje za prirodu, mi sve više i više gubimo osjećanje za proljeće, pa smo sve nepodobniji za cvjetanje, za uskrsavanje, za renesansu. Naši pjesnici su jesenske duše. Omladina nije, kao Periklova, naše proljeće. I nad hrvatskim pustim vodama ori se daleki, tragični glas: "Veliki Pan je mrtav."

(Antun Gustav Matoš, 1905. godina)



Antun. Gustav Matoš; Gornji grad Zagreb

Jurjevo (23. travanj) - pravi početak proljeća, dan pastira i sluga (na taj dan se stoka prvi put izvodi na pašu), kad su od gazdarice dobivali bolju hranu; obično jaja, suha svinjska rebra. Jurjevo je i dan kad se mijenjaju, unajmljuju ili otpuštaju sluge, a znak slobodnog sluge je bila zimzelena grančica za „škrlakom“.

Svi sveti (1. studeni) - dan posvećen mrtvima, veći blagdan i u narodu je nosio naziv „prvi Božić“. Bio je običaj da se večer prije na stol stavlja čaša vina za pokojnika, a od ukućana bi netko ujutro popio to vino. Na stolu je morala biti gibanica i pšenični kruh. Pastiri bi dobivali od gazdarice bolju hranu, zvanu *ožežeg*: pečeno pile, hljepčić kruha, gibanice, litra mošta.

Martinje (11. studeni) - dan vinogradara kad se mošt pretvara u vino. Slavilo se jednako veselo i u gradu i na selu. Kuče domaćin, po starom običaju, u kuću bi donio pehar mošta i „svetu vodu“ kojom bi poškropio mošt govoreći:

Sada te krstim u ime Oca, Sina i Duha Svetoga amen, da bude kak' Gospod Bog reče, tebi i nam, ne buš više moštek, sada buš vinček, pil' te bu Martinček.

Martinjsko slavlje, muškog društva, započeo bi biškup (izabran između prisutnih) govorom:

Dragi grozdek, v tebi živi muha, mušica, osa i čela. Sad smo te odrezali, u brentu hitili, v prešu metnuli da ne buš zločest. Prešali smo te da je z tebe išel krvavi znoj, metnuli te v temnicu, unutra si počel ručŕti ko vrag, počel si med' ljude svađu delati, po grabama ih hitati .....

nakon čega slijedi:

Od peronospore, oslobodi nas Gospodine
Od smrdljive posude, oslobodi nas Gospodine
Od tuče i mraza, oslobodi nas Gospodine
Od praznog poliča, oslobodi nas Gospodine
Od prazne posude, oslobodi nas Gospodine
Tusta guska z mlinci, ojačaj nas,
Zelje z slaninom, ojačaj nas.

Moštek, moštek, sad si se očistil od svega zla, ja te krstim u ime oca požiratovca, sina pijanca i duha bedastoga, amen.

Nakon završenog krštenja gostili bi se i pili uz vinske pjesme, kao npr.:

Ojdi vince vu mene,
Dojde vreme ne bu me
Tko te vince bude pil,
Kad bum ja vu zemlji gnjil
Vince, vince, rumeno.

Kao vinogradarski kraj Gračani su od davnina slavili Martinjem u klijetima ili kod kuće.

To je muški običaj, na kojem glavnu ulogu ima *biškup* (biskup), čiju ulogu preuzima jedan od prisutnih, koji je dobar zabavljač i govornik. Obrted krštenja po starom gračanskom običaju zapisao je g. Marko Kos 70 godina prošlog stoljeća. Obred se sastoji od vinskih litanija koje govori biškup, a sudionici odgovaraju. Nakon litanija slijede vinske molitve i krštenje mošta, kojim se tim činom pretvara u vino.

Krštenje mošta po starom običaju

Vu ime trsa oca i sina grojzdjeka i duhe vinske – Amen!
Gospodar dobar dan
Gospođa vse jednak.
Gospodar primi nas,
Gospođa posluhni nas.
Gospodar okrepi nas,
Gospođa podvori nas!

Krčmar ti naš vinski – Posluži ti nam
Krčmarica dvorkinja – Posluži ti nam
Duha naša vinska – Posluži ti nam

Dobra kapljica – Zadovolji ti nas
Dobra duhica – Zadovolji ti nas
Dobra glava z rizkašom – Zadovolji ti nas
Dobra govedina z renom – Zadovolji ti nas
Masno zelje z slaninom – Zadovolji ti nas
Dobar bošpor z paprikom – Zadovolji ti nas
Tusta guska z mlinci – Zadovolji ti nas
Šopani puran z ciklom – Zadovolji ti nas
Dobra pečenćica – Zadovolji ti nas
Dobra šalatica – Zadovolji ti nas
Dragi peharec – Zadovolji ti nas
Draga holbica – Zadovolji ti nas
Dragi sajtlek – Zadovolji ti nas
Draga kupica – Zadovolji ti nas
Draga čuturica – Zadovolji ti nas
Dragi barilec – Zadovolji ti nas
Dragi peharec srabljivec – Zadovolji ti nas

Dragi grojzdek – Pomozi ti nas
Draga jagodica – Pomozi ti nas
Draga rojžica – Pomozi ti nas
Dragi dupličnjak – Pomozi ti nas
Bratec peharec – Pomozi ti nas
Sestra majoliko – Pomozi ti nas

Od slaboga brajna – Oslobodi nas
Od zločestoga zraka pri trseku – Oslobodi nas
Od ledenoga mraza – Oslobodi nas
Od trsne uši – Oslobodi nas

Od filoksere i peronospore – Oslobodi nas
Od leda i tuče, kad bude vruće – Oslobodi nas
Od senjavanja trseka – Oslobodi nas
Od blatnoga kopitanja – Oslobodi nas
Od zločestoga kucanja – Oslobodi nas
Od preoštroga jezika – Oslobodi nas
Pred vrati čakati – Oslobodi nas
Od nabijanja z lonci i ranjgleki po glavah naših – Oslobodi nas
Od prazne posude – Oslobodi nas
Od praznoga poliča – Oslobodi nas
Od prazne čuture – Oslobodi nas
Od prazne butelice – Oslobodi nas
Od smrdljive rojžice – Oslobodi nas
Od pesje govedine – Oslobodi nas
Od vrane pečene – Oslobodi nas
Od trde bicketine – Oslobodi nas
Od nekosanih pržolic – Oslobodi nas
Od drvenjaka delanoga – Oslobodi nas
Od direktora i tuduma – Oslobodi nas
Od hrenovoga vina ljutoga – Oslobodi nas
Od sirkovoga kruha – Oslobodi nas
Od pepelove gibanice – Oslobodi nas
Od prismujene pečenke – Oslobodi nas
Od sakoga prikuzmenoga jela – Oslobodi nas
Od lopuhove šalate – Oslobodi nas
Od bobove kave – Oslobodi nas
Od praznoga lagva – Oslobodi nas
Od ogavnog bučkuriša – Oslobodi nas
Od starog gulaša – Oslobodi nas
Od smrdljive šunke – Oslobodi nas

Od spavanja pred stolom – Očuvaj nas
Od policajne kmice – Očuvaj nas
Od babine šlape – Očuvaj nas

Zmožna jakost vinska – Budi z nami saki čas
Zmožna krepost vinska – Budi z nami saki čas
Zmožna koraža vinska – Budi z nami saki čas

O krčmar koj odnašaš flašice – Smiluj nam se
O krčmar koj odnašaš kupice – Smiluj nam se
O krčmar koj odnašaš zdelice – Smiluj nam se

Krčmar ti naš vinski – Okrepi ti nas
Krčmarica dvorkinja – Okrepi ti nas
Krčmarka veselkinja – Okrepi ti nas

Prosim Vas...

Ti nas dragi na viek prosiš, da bi se gustokrat k tebi navračali i da nebi bar onda mrmljali, kad ne mešaš vodicu u vinčeko, jer zbilja imaš i prav, mi smo griešniki koji na viek gundramo i nigdar nam ni prav. Mi te vezda molimo, oprosti nam, jer se i ti staraš i brineš za nas, da nam prejaka kapljica nebi vudrila ni v glavu ni v noge i da nam nebi pomet našu čisto pošeremetila.

Prosimo te...

Da nam na viek daš čistoga i nepokvarenoga vinca, brez sumpora i brez sakoga drugoga gifta. Još te preponizno molimo i vse na klečeći koleni okol tebe hodimo, da ne namačeš duhana i s tim nas rešiš skupljine kaj ti je duhan i brez tega preskup. Mi se u te upamo da toga vsega delal ne buš, a mi ti pak zato bumo obečali i rieč poštenu dali i obdržavali , da se bumo do kraja regula držali.

Krščenje mošta po starim navadama hrvatskim

Dragi moštek!

Polak se velike muke i brige okol trseka našega, da te nebi zatrle kakve kaštige, vu vekovečnom strahu pred mrazom i tučom ledenom, se vuz muku i vruči švic čelom, ipak smo te srečne dobili, zmazanoga i gustoga, svim mogučim natepenoga.

Dragi moštek!

I tebi ni najbolše bolje, dok su te greštali, gazili i prešali, da su ti se kosti pucale i poklem velikoga vračanja, špricanja, mazanja i gaženja, mrcvarenja i mučenja, počeli sme te piti, a ti bokče si se zmučeni v želucih naših počel buniti. Komu si baš mogel, njemu si i naškodel. A svi pak grešniki koji su te brez mene počeli tak gustoga piti, gustokrat su morali iti za hiže i kleti se skriti.

Dragi moštek!

Pak od denes, da toga više nigdar ne buš delal, ime ti pravo bumo dali, krstili te i vincem zvali. Kume i prijatelje s tobom ponudili, pri svih zgodah se veselili, po delu i pridelavanju našem – Amen!

Vu ime oca i sina grojzdeka, duhe vinske, po materi zemli našoj – Amen!

Vinski brati i sestrice,
Nek se s tobom krepiju.
Sveti Martin s nazdravniki,
Nek te sada krstiju.

Ja te krstim – Vu ime kreposti naše
Ja te krstim – Vu ime koraže naše
Ja te krstim – Vu ime dela našega
Ja te krstim – Vu ime vinskih bratov
Ja te krstim – Vu ime veselja našega

(Svi pjevaju)

Moštek niesi, kaj si bil,
U vince si se pretvoril,
Vince, vince, vince črlene,
Koji tebe bude pil,
On se bude veselil,
Vince, vince, vince črlene!

A ti si vinček dragi, čim stareši s tem si i se jakši, nek tvoja jakost na vek samo na veselje i vesele nas popjevke gene.

(Svi pjevaju)

Nikaj na svietu lepšega ni,
Nek je gorica kad na rodi,
Oj kume moj dragi daj se napij,
Dugo nas nebu daj se ga vžij!

Kad nam pak dojde Sveti Mihalj,
Grojzde dozreli, ja bum ga bral,
Oj kume moj dragi daj se napij,
Dugo nas nebu daj se ga vžij!

Martin kad dojde krstil ga bum,
Vince postane, napil se bum,
Oj kume moj dragi daj se napij,
Dugo nas nebu daj se ga vžij!

Pijme braci...
Pijme braci vince,
Voda naj stoji,
Naj ju pije žaba,
Koja vu njoj spi!

(Svi pjevaju)

Oj kaplica...
Oj kaplice slatka
Nit ti je glatka,
Telo mi blažiš
Srčece kuražiš.

Zduha je tvoja
Kak ti nikoja
Vsakom draga
Od sega blaga.

Gde tebe ima
Lepo je svima,
Tam se kriči
Veselo ječi.

Tam se tanec širi
Vsaka bol primiri,
Tam se braci ljube
Pajdašice snube.

Tam je sreće sva
O božja kaplica,
Ne ostavi nas nigdar,
S nama budi sigdar.

Po danu i noći,
Naj gazda te toči,
Gledat te milina
Živa je istina.
Dok vince rodi
Vsakmome godi,
Kad vinca ni,
Vsakome prieščí.

Oj vinčeko moje ,
Kralevstvo tvoje,
Ti si naš car
Od Boga nam dar.

Gdo tebe služi
Na zlo se ne tuži,
Gdo s tobom se spoji,
Baš se oznoji.

Ak toplinu mu daš
I spuntat se znaš,
Vudriš vu glavu
Hitiš vu travu.

Vsakega braca
Ki s tobom potanca,
Ki preveč loče
Nadjahat te hoće.

Al prav mu budi
Kad tak poludi,
Oj slatka ko kaplica
Ti si ma lubica!

Time je svečanst krštenja mošta završena, a veselica se nastavlja do dugo u noć uz prigodne *vinske popevke.* Cijelu proslavu prate tamburaši.

Sv. Lucija (13. prosinac) iz sjeverozapadnih krajeva usvojen je običaj pečenja kukuruznog peciva (bez soli i masti), koje svatko mora jesti da se ukućani i stoka očuva od bjesnoće.

Badnjak i Božić (24. i 25. prosinac) Jedan od najvećih i najljepših blagdana je Božić i svi se trude da ga što svečanije i prigodnije dočekaju. Priprema hrane započinjala je nekoliko dana prije, te se klala živad (kokoši, pure i guske) i prase, i pekli razni kolači. Dan kad se klala živad nazivali su „tučindan“, a krv se od živadi kod klanja „prestreže“, skuha, te isti dan, ili još koji dan po Božiću ispeče na masti i pojede. Na Badnjak se jela uglavnom posna hrana (kruh „badnjača“), posna juha, juha kopunci ili trena kaša (žličnjaci /noklice/ od brašna i vode), *pouljeni grah* (zgnječeni bijeli grah s bijelim lukom), tvrdi sir (kravlji sir začinjen sitnom crvenom paprikom i sušen), riba krumpir salata suhe šljive i orasi, poslije polnoćke ukućani koji su joj prisustvovali jeli su: hladetinu (mrzletinu, ladetinu), crne kobasice (krvavica) i tenka gibanica (prosti kolač, od sira), ponegdje su jeli i češnjak umočen u med (kako bi zaštitili kuću od zlih sila) ili suhe šljive posute s medom.

Kolače su pekli u zemljanim posudama, *maslenkama*, *medenicama* ili *pekama*, u krušnoj peći.

Najveća pažnja se posvećivala kruhu – božićnjaku - gdje je svaka domaćica mogla pokazati svoje umijeće. Na ovaj božićnjak stavljali su se od tijesta oblikovani razni ukrasi koji čovjeka svakodnevnice povezuju s prirodom i kućnim životinjama. Na vrh božićnjaka stavljali bi se u obliku križa pletenica u troplet spletena, u sredinu križa umetala se jabuka u obliku lopte a na ostalim dijelovima božićnjaka stabla, upregnute volove s plugom, prasicu s odojcima, kvočku s pilićima, barilo, bačvicu, ptičice, psa, mačku, sunce, mjesec i zvijezde. Ovako okićen božićnjak pekao se u krušnoj peći.

Na sam Badnji dan postilo se, uz malo kruha, luka ili koje kuhano jaje. Često se jela i salata od graha ili krumpira ili pak *poljevka,* kukuruzni kruh polijan s uljem. U Remetincu i Otoku spremala se posebna juha zvana *kopunci* ili *trena*

kaša, po žličnjacima od brašna i vode istog naziva, dok se u Remetincu još početkom prošlog stoljeća kuhala juha od bučinih koščica, zvana *košičenka*.

Kako se približavala večer raslo je iščekivanje nadolazećih događaja, sva obitelj je bila na okupu i nakon skromne večere stavljali su se ukrasi na grane ili drvca, pjevajući stare božićne pjesme. Uz pjesmu *Faljen Isus i Marija,* slama donesena iz štaglja, rasprostrla se na pod blizu blagdanskog stola. Na stolu je bio stolnjak, svijeća koja je gorjela svih svečarskih dana, na sredini je bio vijenac načinjen od slame u obliku križa. Osim božićne pogače i upaljene svijeće na stolu bi se kao znak približavanog blagostanja nalazio i novac, novčanik, brus, ključ od podruma, četka, sjemenje, češalj ili šilo te posudica sa isklijalim žitom. Bila je i boca vina, obiteljski pehar, tanki kolač, posudica (sruganka) s raznim vrstama žita, kukuruzom, grahom ili groača sa zrnjem, …U peći je gorio debeli panj, kako se vatra ne bi ugasila iduća tri dana.

Između 22 i 23 sata odlazilo se na polnoćku uz svijetlo izrađenih baklji ili lampaša i veseli prasak mužara. Poslije polnoćke i napjeva uz rođenje Božjeg djetešca, vračalo se kući na obiteljsku večeru:, *hladetinu, govedsku juhu s nadrobljenim hajdinim kruhom, krvavice* i *gibanicu,* vino i rakiju.

Na Božić ukućani su odlazili samo na misu, bez velikih međusobnih posjećivanja. Čestitalo bi se pred crkvom. Za božićni ručak, najbogatiji u godini, našli bi se specijaliteti kao što su: *goveđa* ili *kokošja župa* (juha) *s rezancima,* zatim *govedina s hrenom,* pa *kuhanu ili pečenu kokoš i krumpir, kiselo zeljke sa svinjskim mesom.* Kao zadnje jelo donosi se kuhano svinjsko meso s kiselim zeljem. Prije nego će blagovati to zadnje jelo najstariji muški član obitelji napijao je „Slavu Božu“. Svi se ustanu, domaćica upali božićnjaku svijeću, dodaje domaćinu posudicu sa žarom i tamjanom i on triput kadi sve ukućane. Za to vrijeme moli se Očenaš. Napune čaše vinom, a onda domaćin uzima u ruku čašu vina i započinje napijati „Slavu Božu“.

Vrijedno je podsjetiti se svega što je Božić značio jednom malom mjestu u hrvatskoj provinciji pred stotinu godina. „Nema ljepšeg goda u godini nego je Božić“, pisao je Milan Lang u svojoj „enciklopediji“ Samobora, otisnutoj 1915. godine.

Božić slave svi, i mladi, i stari, i imućni, i siromašni. Za njega se treba dobro pripremiti, a ti „pripravki“, kako veli Lang, nisu „tek kakvigod“. Prve pripreme za što ljepši i bogatiji Božić počinju već za Sesvete, koje puk zna kao „prvi Božić“. Već se onda brinu hoće li imati dovoljno drva, vina i ukrasa za božićno drvce ili jaslice, poznate pod imenom „betlehem“. Kitice cvjetnih ukrasa slažu od „fušpana“ (veprinca), za čije listove vješaju pozlaćene lješnjake. To je pravi samoborski božićni „kinč“ (*ojić, vojić*; ukras), kojeg prave žene i djevojke. Neke su ga i prodavale nedjeljom na placu.

Božić je bio pun obilja, na posebno uređenom stolu bio je poseban kruh, okrugao od bijelog ili miješanog brašna pogača; zmesni kruh; kolač ili leb kruh, ukrašen zimzelenim grančicama. Taj kruh stajao je na stolu sve do Tri kralja (6.1.), kad se ritualno blaguje. Pored kolača bila je zdjela s božičinim žitom i plodovima (orasi, lješnjaci, jabuke, bademi, smokve) i pehar s medenom ili ljutom rakijom ili boca vina.

Ujutro se pila prava kava (na Božić i Uskrs, ostale dane od stučenog prženog ječma) i jela gibanica.

U podne dolazi na stol: sarma, juha s rezancima, kuhano meso s hrenom, pogača ljetnjača, svinjsko pečenje (kao simbol napretka - svinja ruje naprijed, a kokoš baca natrag), guska, puran, a pije se vino i rakija, kolači: orehnjača, makovnjača i razni sitni kolači. U siromašnijim kućama: kiselo zelje sa suhim mesom ili forguš.

Po starom običaju na Božić se nosilo vino na blagoslov, po povratku kući s mise, svaki član obitelji popio je mali gutljaj blagoslovljenog vina, a ostatak je domaćin stavljao u lagve s vinom.

Do sada najljepša božićna čestitka koja je napisana hrvatskom narodu je čestitka Antuna Gustava Matoša

Mir ljudima dobre volje!

Mir vama Hrvati, koji stradate, koji patite, i za ljubavlju i slobodom ljudskom čeznete u sjeni Njegova žuljevitog, krvavog križa! Vjerujte, vjerujte, spasit će vas vjera, a pošto je vjera i hrvatska sloboda, vjerujte u slobodu i radite za nju kao dvanaest neukih apoštola koji snagom vjere i svetoga uvjerenja osvojiše svijet. Vjerujte u Hrvatsku koja nekad kao Francuska bijaše slika Marije, majke Božje sa sedam mačeva u srcu na banskoj staroj zastavi! Vjerujte u domovinu i molite za nju Boga ljubavi, mučeništva, slobode i potpunog požrtvovanja! Marulić je tako za nju plakao i molio u uzdasima svoje Judite, Gubec, Zrinjski, Frankopan, ilirske žrtve i Kvaternik prepatiše za nju Golgotu i crvene Kalvarije. Ona je molila u molitveniku jedne banice, Katarine Zrinjske. Ona se gorko kajala i besmrtnim suzama rasplakala u Suzama sina razmetnoga. Ona je pod znamenjem Kristovim obranila Dubrovnik, branila Krupu, Klis, Siget i padala Četrdesetosme za Hrvatsku i za kralja. Jedan Strossmayer ju je digao u visinu kao zlatni kalež vjere i ideala, a jedan Ante Starčević je za nju radio kao apoštol, živio kao pustinjak, a preminuo kao svetac. Danas ...".

U „Hrvatskoj slobodi“ godine 1910. A.G. Matoš napisao je o Božiću i slijedeće:

Još nekoliko sati i dogodit će se čudo. Najprosvjetljeniji dio čovječanstva proslavit će, kao svake godine, rađanje Boga koji se rodio u štalici, na slamici, izdahnuvši kao lupež među lupežima na križu i slomivši snagom svoje samotne boli najjači dosadašnji imperijum na svijetu: Rimsko Carstvo. Dogodilo se čudo i čudo je što mi i dan-danas usuprot modernom imperijalizmu, egoizmu i naturalizmu to betlehemsko čudo slavimo sa strahopoštovanjem marte, Marije iz Magdale i Ivana, najdražeg mu apostola.

Jest. On je Sin Božji, jer je najveći Sin Čovječji. Getsemanska sveta suza nadvladala je oceane (vrt u podnožju Maslinske gore; prema Novom zavjetu mjesto posljednjih Isusovih objava i njegova uhićenja). Propovijed na jezeru umirila je pobunjene zemaljske elemente. Riječ je pobijedila strast.

Duh je svladao materiju. Moralni zakon bijaše jači od fizičkog. Ideal je ušao u pusta srca. Nebo, nekad nedohvatno jednom Pitagori, Anaksagori i Platonu, sišlo je na zemlju, idući boso sa sv. Pavlom do Korinta i krvareći iz milijun rana svetih mučenika. Novi zakon je osvojio svijet, zakon moralni, upisan u najneukiju dušu, zakon savjesti. Umjesto mržnje procvjetala je ljubav kao bjelina jordanskih ljiljana i nevinost pjesme ptica, za koje se kao i ljiljane brine Gospod Sabaot. Racionalne imperatore srušio je misticizam sveopće ljudske ljubavi. Ideal je zavladao materijalizmom unakaženim svijetom.

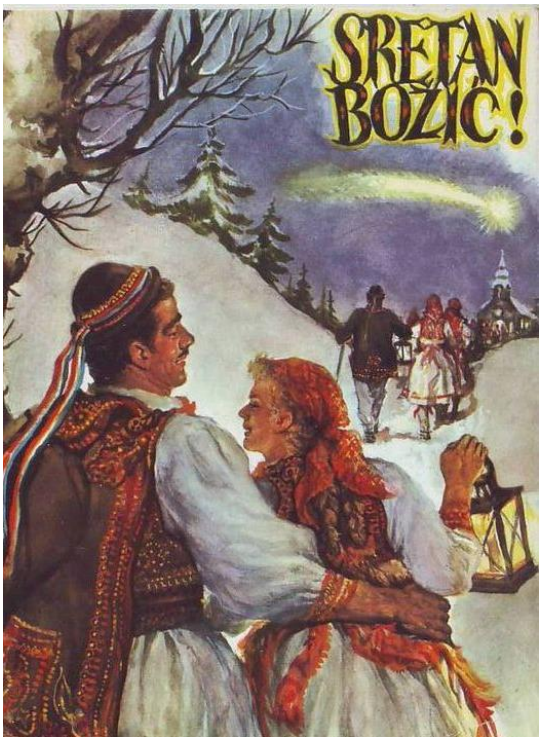
Vele da nema čudesa, a sve, sve je čudo. Prava, čista nauka zna se tek čuditi. Čudo je svijet. Čudo je čovjek. Čudo je atom, čudo je ovo zvjezdovito nebo: zvjezdano nebo nad nama, kako reče Kant. Čudo je Napoleon, čudo je Newton, čudo je električna iskra, mehanizam oka i brzina lokomotive. Ali najveće je čudo ljudska duša i Onaj koji je ljudsku dušu prvi uzdigao do predvorja nebeskog i do glavnog životnog sadržaja. On je dao svijetu dušu i zato je On vječni Pastir duša naših.



BOŽIĆ

Posipal bi snegom
vse pute
i spunil z veseljem
vse kute,
da smeh i popevka zvoni,
da brigah i tugah
ni,
da suza već oko ne muti,
da vsaki si v srcu
ćuti:
Božić je došel nam vesel,
vsakomu sreće donesel
v sela i grade i gaj,
meni takaj!

Dragutin Domjanić



Povsud je beli Zagreb vezda
Baš kak je bilo negda predi,
Pod Kamenita vrata gda su
Dohajali nam oci, dedi.

Gda zbilam Zagreb bil je stari,
Vu one lepe, drage cajte,
Kaj Šenoa ih spisal lepo -
Pozabiti nigdar to najte.

Tam Majki Božji z Jezušekom
Navek su znali naši dojti
I kleknut se i molit vruće
I z lehkom dušom od tud projti.

Navek su znali naši dojti
I kleknut se i molit vruće
I z lehkom dušom od tud projti.

I denes tak na Božić dragi
Pod Kamenitu boltu pemo –
Nigdar zapuščat vu življnju
To sveto mesto mi ne smemo

…..

Vuk-Vuk, Večer, 23. prosinca 1933.

Stari zagrebački Božićni naputci:

Puran s umakom

Puranov podvoljak nadjenite nadjevom pripremljenim od: isjeckanih i izmiješanih puranovih jetrica s malo slanine, lišća peršina, bosiljka, majčine dušice, papra, soli, 3 žumanjka, sredine bijelog kruha namočene u mlijeko i ocijeđene, te malo limunova soka. Nadjeveni podvaljak zašijte i purana pecite u pećnici ili na ražnju. Tijekom pečenja polivajte ga rastopljenim maslacem. Dok se puran peče, ispecite kestenje, oljuštite im koru i pomiješajte s ispečenim i na ploške narezanim kobasicama češnjovkama. Podlijte čistom goveđom juhom i pirjajte sve zajedno, tako dugo dok se kesteni ne smekšaju. Kestene zdrobite, pokapajte malo limunovim sokom i poslužite s pečenim puranom.

Podvoljak - obješeno masno tkivo ispod podbratka

Pečeni puran s ružmarinom

Već očišćenog i oranog purana dobro natrljajte izvana i iznutra s češnjem češnjaka, kojeg ste prethodno malo prignječili. Na 2 – 3 prsta debele rezance izrežite 10 dag slanine, 5 dag šunke, sve povaljajte u soli i papru, dodajte još listić ružmarina. S ovim začinima, šunkom i slaninom oblikujte male kuglice koje porazmjestite na nekoliko mjesta pogurnuvši ih pod razrezanu kožu ma leđima, prsima i trbuhu purana. Prsa još obavijte sušenom slaninom i zavežite jačom uzicom. Premažite čitavog purana s čašom 0,5 dl maslinova ulja, utisnite još u unutrašnjost cijelu kiticu ružmarina i stavite u zamašćenu posudu za pečenje. Pecite na jakoj vatri stalno okrećući, dok ne postane ružičast. Nakon toga poškropite ga sa svih strana s 3 dl bijelog suhog vina, kad vino potpuno ispari, stavite ponovo u vruću pećnicu i pecite još 2 sata. Odstranite kuglice začina, slanine i ružmarina iz unutrašnjosti, prelijte s 3 dl istog vina i još jednom gurnite u pećnicu na 30-tak minuta.

Sušena riba

Sušenu ribu stavite u zdjelu, prelijte kipućom vodom, pokrijte i ostavite neko vrijeme stajati. Napravite umak od dobro izmiješanog maslaca, dodajte mu vrhnje i kosano lišće peršina. Ribu očistite od kosti, stavite u umak, dodajte malo ribanog orašca, prekipite sve i poslužite.

Pastrve (bistranke) s tokajcem

Pastrve očistite, hrbat im nekoliko puta zarežite, ali ne duboko, i posolite. Stavite ih u posudu i prelijte vinom, toliko da budu pokrivene, dodajte list lovora, cijeli orašac, malo šafrana, malo ružmarina, limunove korice i komad maslaca izmiješanog s malo brašna. Kad počne kipjeti, više puta protresite posudu. Ako je vino preslatko dodajte malo limunova soka.

Zagrepčani se nisu „libili“ (ustručavali) koristi i vina izvan svojih granica. Glasovito vino zlatnožute boje iz gradića Tokaj, županija Borosod-Abaúj-Zemplén, na ist. obroncima istoimenoga gorja. Vino se proizvodi od 12. stoljeća. Poznati je vinski podrum u obliku labirinta dug 1,5 km.

Ivanje, tj. Januševo (27. prosinca) iznosila se slama iz kuće. Jedan bi dio stavljali u gnijezda da bi kokoši bolje sjedile na jajima, a drugim djelom odlazili u voćnjake i njome *nadaljevali*, tj. darivali (vezali) voćke da bi bolje rodile. Tom su prilikom govorili: „Ja slivice (jabućice i dr.) darujem tebe, ti daruj mene“. Muškarci su nosili vino na blagoslov, po dolasku s mise kući, svaki član obitelji popio je malo blagoslovljena vina, a ostatak je domaćin stavljao u lagve s vinom.

Na **staru godinu** žene su pripremale hranu kao i za Božić, jer ja na novu godinu moralo biti „svega obilja“.

Pred Novu godinu 1918. objavljen je u novinama i ovaj „žalosni“ oglas:

Otišla od kuće, Svetice 17a, crna pikasta prasica, četiri godine stara, velika.
(U čijem je loncu završila ne zna se).

Na **Tri kralja** kuhala se bolja hrana, tzv. trojestvena jela (tri jela), pa je objed obično bio sastavljen od juhe, mesa i kolača. Uoči blagdana bio je post i nemrs.

Tijekom **poljskih radova**, radova u vinogradu i kod kolinja ili fureša također se jelo bogatije, jer je trebalo snage, te je i jelo bilo najviše od mesa (dimljenog ili zalivenog u masti) i kolača. Težacima se u polje odnosila hrana, ako nisu doručkovali kod kuče, dobivali su: sir, žganci, prežgana juha, *pražetina* (pečena jaja), slanina, vino i rakija. Za ručak: kokošja juha, mešani krumpir (kuhani krumpir zgnječen i začinjen lukom prepečenim na masti), bažul (grah) sa zeljem, ječmena kaša, slatka repa, salata začinjena čvarcima, gibanica sa sirom, orehnjača, štrudli z črešnji, vino i rakija.

Početkom jeseni, uoči berbe, u kletima na padinama Medvednice priređivao se poznati

Vugrovečki domaći kotlić

Sastojci: 1 kg svinjetine od vrata i lopatice, 1 kg juneće vratine bez kosti, 1 kg svinjskih rebara, 4 glavice crvenog slatkastog luka, 2 žlice šećera, 4 žlice soli, 3-4 žlice svinjske masti, 3-4 svježe paprike bez peteljki i sjemenki, 1-2 režnja češnjaka, 3-5 oguljenih rajčica (paradajzela), 2-3 feferona, 4-5 krumpira, 3-5 dl bijelog domaćeg vina, 3-4 l vode.

Kotlić od najmanje 5 l sadržine objesite na lanac s tronošcem na metalnu kuku. Ložište ispod kotlića ogradite ciglom ili kamenjem ili iskopajte dublju jamu. U početku vatra mora biti jaka i lizati cijeli kotlić.
U kotlić stavite svinjsku mast, nasjeckani luk i zgnječeni češnjak. Popržite do zlatnožute boje i dodajte 2-3 dl vode. Promiješajte drvenom kuhačom i kad zakipi dodajte pripremljeno meso izrezano na kockice jednake veličine. Kotlić spustite niže i pirjajte meso 5-10 minuta, tada podlijte vodom tako da razina bude 3-4 prsta iznad mesa. Kuhanjem meso će postati čvrsto i vrlo sočno. Ne miješajte nego povremeno kotlić okrečite kako bi se sadržaj izmiješao. S površine uklonite pjenu. Začinite solju, paprom, paprikom i cijelim suhim ili svježim feferonima. Ponovo protresite kotlić i kuhajte još oko 20 minuta. Probajte okus i začinite ako treba. Dodajte izrezan krumpir, 2 dl bijelog vina i sve kuhajte još oko 20 minuta. Na površini će se pojaviti crvenožuta pjena koja ostaje do kraja kuhanja.
Jelo će u kotliću biti gusto a meso se ne bi smjelo raspasti. Prije posluživanja promiješajte površinu na kojoj će se stvoriti tanka masna pokorica. Jedite toplo s puno domače kruha.
Kotlić priređen ljeti ne podgrijavajte jer se lako može ukiseliti.

Kolinje - svinjokolja, fureš; obično se radilo od studenog do siječnja ali najčešće oko Božića. Danas se uglavnom kolju svinje teške od 120 do 150 kg težine dok se nekad svinja tovila do 250 kg zbog masnoće koja se obilno koristila za mast, čvarke i zalijevanje mesa. Gotovo svô meso se nekad rezalo na komade i sušilo na dimu, pa bi se to suho meso zimi kuhalo u grahu, repi ili zelju. Prvo su izvadili hrptenjaču, stupovinu ili lokote koje su kuhali u kiselom zelju. Osim dimljenja, svinjsko se meso peklo u komadima i zalijevalo u mast, tako da je moglo stajati sve do ljeta i koristiti za vrijeme poljskih radova. Od kobasica radili su krvavice ili črne kobase koje su punili kuhanom i nasjeckanom iznutricom, krvi i „kukuruznim jaglima“ (krupno kukuruzno brašno), odnosno ječmenom kašom. U krvavice su stavljali sol, papar, papriku, klinčiće i piment (najgvirc), dimili i zimi kuhali u grahu. Mesnate kobasice intenzivnije se rade tek zadnjih sto godina, jer je mesa bilo šteta, i to *češnjovke* (komadići mesa, češnjak, papar i paprika) i *„prezvuršt“* (tlačenica). Špek se topi u mast i dobiva, nuz proizvod - *čvarci*, kojim su malo rastopljenim polijevali žgance ili zelenu salatu - *šalata z poljevom*. Šunku u komadu, su stavljali prije dimljenja u pac ili *vučimbu* od češnjaka, luka, vina i octa. Obzirom na težak posao pri kolinju, domaćin se brinuo i za jaku hranu:

užina; koja se obavljala s nogu, sastojala se od: prženih svinjskih jetara s *restanim* krumpirom ili žgancima, krafne s šljivama, vruće kuhano vino (glivajn).

objed; kolinjski čobanac, salenjaci, vino.

večera; poslije cjelodnevnog napornog posla, večera je bila prava mala svečanost: juha od svinjetine (*pečenska juha* - od komadića masnog mesa, danas to meso ide u kobasice), kuhana svinjetina s umakom od hrena, pečene kobasice s kupusom (novijeg datuma), pisana pečenka s mlincima, paprenjaci, gibanica, rakija, vino. Voda koja je ostala od kuhanja krvavica u kojoj su bili komadići nadjeva, ukuhavala se s kukuruznim brašnom u gudlju - vrlo ukusnu i gustu juhu, za večeru. Nadjev koji je ostao kao višak od krvavica, prokuhao se i jeo za večeru kao - gudla.

Gračanska domaća kobasica

Sastojci: 4 kg svinjskog mesa bez masnoće, 6 kg svinjskih obrezaka od krojenja komada ili mesnate slanine, 22 dag soli, 1 velika žlica šećera, 3 velike žlice miješanog tucanog ili mljevenog papra, 1 velika žlica ljute paprike, 2 glavice stucanog češnjaka, 2 dl bijelog vina; za 1 kg mase treba 2,5 m crijeva.

Meso, prvo jednu vrstu, sameljite u stroju za mljevenje na većoj „šajbi „ (otvoru od 20 mm) a drugu na manjoj „šajbi“ (otvoru od 16 mm). Na dno čiste posude raširite jednu vrstu mesa, začinite solju i paprom, stavite drugu vrstu mase i nju začinite solju, paprom i svim ostalim začinima.. Miješajte s obje ruke da dobijete ujednačenu masu krupno samljevenog i sitno samljevenog mesa. Tijekom miješanja (otprilike pola sata) dodajte u dva navrata bijelo vino. Očišćena i oprana crijeva s lukom i češnjakom, jednolično nadjenite. Punite polako, pazeći da je sav volumen crijeva ispunjen. Ako se pojave bijeli zračni otočići, odmah ih probušite. Napunjena crijeva složite u parove dužine oko 20 cm i stavite na drvene štapove u pušnicu.
Drugi dan napravite dim od tvrdog zdravog drveta i čiste i suhe piljevine. Dimite sedam dana, vatru palite svaki dan i pazite da temperatura prostorije bude oko 20 ºC.
Nakon dimljenja gračanska kobasica je zlatnosmeđe malo hrapave površine, elastično mekana i mirisa na češnjak. Poslužuje se kuhana postaje svjetlija, sočnija s okusom na češnjak i dim. Jede se zajedno s crijevom (ovitkom). Mogu se zamrznuti i traju do 8 mjeseci.
Ako stoji u prohladnim zračnim prostorijama duže od tri mjeseca dobiva svojstva trajne kobasice, i tada se kuha a služi kao prilog raznim varivima, krumpiru ili uz gorčicu (senf).

Šestinska domaća kobasica

Sastojci: 4 kg kvalitetne svinjetine (meso od karea, šunke ili lopatice), 4 kg obrezaka od krojenja svinjskih komada ili slanine, 2 kg tvrde suhe slanine bez kože, 20 dag soli, 1 velika žlica šećera, 3 velike žlice tucanog papra, 3-5 režnja nasjeckanog češnjaka i natopljenog u 3 dl bijelog vina, 1 mala žlica naribanog muškatnog oraha, 1 velika žlica ljute mljevene crvene paprike, 3 m crijeva za 1 kg mase.

Meso slabije kvalitete i slaninu promiješajte, sameljite u stroju (otvora od 10-14 mm) i odložite u čistu posudu. Meso bolje kvalitete izrežite na kockice veličine 1,5 x 2 cm i ostavite da odstoji u čistoj posudi oko 2 sata u prohladnoj prostoriji. Na samljeveno meso po cijeloj površini rukom pospite sve začine, malo promiješajte i na to dodajte isječeno meso. Polako i strpljivo miješajte s obje ruke cijelu masu kako bi začini bili jednakomjerno u svim dijelovima. Tijekom miješanja, ako je masa previše tvrda i suha, dodajte čisto ohlađeno bijelo vino.
Očišćena i namočena crijeva (s češnjakom i zrnima borovice/kleke) barem šest sati, ravnomjerno, ali ne previše, nadjenite. Složite u parove čiji su kraci dužine do 15 cm. Ako su previše nadjevena, crijeva će pucati.
Kobasice složite u pušnicu na drveni štap, gdje ostaju bez dima, samo na zraku, dva dana da se prosuše i ocijede.
Dimite pet dana na vatri od tvrdog drveta (graba i bukve) s malo vlažne piljevine da se stvori što više dima. Temperatura prostorije mora biti oko 25 ºC. Dim palite svaki dan, ali svaki put dobro provjetrite pušnicu kako bi se novi dim dobro proširio pušnicom.
Svježe odimljena šestinska kobasica je boje kore kestena, malo naborana, s izrazitim mirisom na dim i kleku, mekana i elastična tijesta, vrlo ugodna slatkastoljutog okusa, malo slana i vrlo sočna. Jede se kuhana zajedno s ovitkom. Zamrznuta može stajati do šest mjeseci. Poslužuje se kao dodatak svim vrstama i oblicima jela od povrća ili krumpira, a posebno riže i tijesta.

Zagrebačka pečenica

Sastojci: 7 kg svinjetine (obrezaka od krojenja svinjskih dijelova), 3 kg tvrde svinjske slanine bez kože, 22 dag soli, 2 žlice šećera, 3 žlice mješavine mljevenog crnog i bijelog papra, 2 žlice slatke mljevene paprike, 1 dl bijelog vina, 3,5 m svinjskih tankih crijeva.

Meso i slaninu promiješajte rukama, sameljite na otvoru 16/18 mm a zatim nakon pola sata, pola mase na otvoru 16/18 mm. Mljevenom mesu dodajte začine, miješajte oko pola sata i u dva navrata dodajte kvalitetno i čisto bijelo vino kako nadjev postao ujednačen s vidljivim krupnim komadima mesa ili slanine. Ako se nadjev teško miješa dodajte i nešto čiste hladne vode. Nakon miješanja masu nabijte u posudi i ostavite dva sata u zračnoj i prohladnoj prostoriji.
Crijeva punite oprezno ali tako da nadjev ispuni cijeli volumen crijeva i da ne ostane zraka. Napunjena crijeva slažite u parove dužine do 15 cm. Nekoliko zavrnutih parova čini zagrebačke pečenice.
Kobasice ostavite nekoliko sati na drvenim štapovima u prohladnoj prostoriji. Nakon toga pečenica je spremna za pečenje ili kuhanje. U prohladnoj prostoriji može stajati do 10 dana ili zamrznuta do tri mjeseca.

Pecite je svakako na svinjskoj masti. Poslužuje se kao prilog uz kiselo zelje, razne vrste jela od krumpira i uz „dinstanu“ kiseli repu.
Najviše se proizvodi u vrijeme Božića i Nove godine.

Zagrebačka krvavica

Sastojci: 8 kg svinjske glave s kožom, 2 kg raznih svinjskih iznutrica, 3 kg svinjske kožice i slanine, 2 kg heljde ili riže, 2 l svježe svinjske krvi, 25 dag soli, 2 velike žlice tucanog papra, 3 veće glavice prženog luka, 1 velika žlica ljute mljevene crvene paprike, 1 velika žlica pimenta, 1 velika žlica majorana, 0,5 l vode u kojoj je kuhan snopić lovorovog lista, 2,5 m crijeva za 1 kg nadjeva.

Očišćenu svinjsku glavu s kožom i ušima, kuhajte u vodi na temperaturi od 80 oC oko 2 sata. Svinjske iznutrice i svinjske kožice stavite u vodu, gdje glava, kad je voda počela vreti i pojavila se prva siva pjena. Pjenu obavezno uklonite. Tijekom kuhanja iznutrice i kožice pojaviti će se sivozelena pjena od kuhanja, koju također odstranite. Kad se meso s glave lagano skida i odvaja a svinjska kožica dobije zlatnoprozirnu boju i pod prstima se lako kida, kuhanje je gotovo. Heljdu ili rižu kuhajte u većoj posudi jer joj se povećava obujam za tri-četiri puta. Najbolje ju je kuhati u platnenim vrećicama.
Meso izvadite iz vode, stavite u drugu posudu da se hladi. Meso od glave iskošite a jedan dio iznutrica izrežite nožem i to mesnate dijelove na kockice, a sve ostale iznutrice i kožicu sameljite u stroju na otvoru od 10/14 mm. Tijekom mljevenja dodajte vode od kuhanja da se lakše melje i da sadržaj postane malo kašast. Kuhanu heljdu ili rižu istresite iz vrećice i raširite u posudi da dobijete masu bez grudica. Prelijte s 2 l vode od kuhanja iznutrica, i to s površine koja je najmasnija, dodajte svježu svinjsku krv i samljevenu iznutricu. Sve dobro izmiješajte rukama da dobijete jednoličnu masu i tada dodajte poprženi luk i svu količinu začina. Dobro sve izmiješajte, provjerite okus i začinite još ako treba.

Oprezno ispunite očišćena crijeva i oblikujte kolute veličine od 30 cm. Krvavice objesite na metalne kuke i kuhajte u otvorenoj posudi oko 1 sat. Temperatura vode mora biti do 70 ºC. Iglom probodite krvavice i ako izlazi tekućina crvena od krvi kuhanje još nije završeno, a ako izlazi prozirna tekućina tada su kuhane.
Krvavice stavite u hladnu vodu da se s površine opere masnoća i stavite na stol da se potpuno ohlade.
Zagrebačka krvavica radi se početkom prvih mrazeva krajem studenog.
Priređuje se pečenjem na masti i poslužuje kao prilog svim kuhanim jelima ili uz prilog od „dinstanog“ kiselog zelja i „restanim“ krumpirom.
Pečena krvavica ravna je po površini i glatka, na presjeku tamnosmeđe boje s jasno vidljivim otočićima mesa ili zrna heljde ili riže. Dobro je povezana, lako se skida ovitak (crijevo) ali se može se jesti zajedno s crijevom. Pripečeni ovitak s malo pripečenog mesa posebnog je ugodnog okusa.

Krvavice s kiselim zeljem, najčešći način pripreme
Za 6 osoba pripremite: 6 pari krvavica, 80 dag kiselog zelja (kupusa), 10 dag masti, 10 dag domaćeg špeka (slanina), 10 dag luka.

Kiselo zelje narežite na rezance, operite ga pod tekućom hladnom vodom. Luk iskošite i malo popržite na zagrijanoj svinjskoj masti. Dodajte kockice špeka i zelje. Pirjajte na laganoj vatri oko pola sata uz podlijevanje. Krvavice prelijte ugrijanom svinjskom mašću, stavite u pećnicu zagrijanoj na 180 ºC 15-20 minuta. Ako imate sitne čvarke malo ih zagrijte i pospite po zelju.

Domaće češnjovke

Za češnjovke uzima se svinjsko meso lopatice i vrata. Najbolje je ohlađeno na +6 ºC, odnosno dan poslije klanja. Meso valja propustiti kroz stroj za mljevenje mesa, kroz profil 10 ili 15 (što je krupnije tim je bolje). Umiješajte smjesi 8 do 10 posto junetine. Dodajte soli do 2 posto, papra i češnjaka po želji. Nadjenite isključivo u prirodno svinjsko crijevo promjera 32 - 34 mm. Osušite malo na dimu bukovog i grabovog drveta, s malo piljevine na kraju sušenja. Nakon toga priređuju se za jelo.

Pržena krv

Krv od svinje, guske ili patke sakupite u čistu posudu i ostavite da se zgusne i usiri. Ne miješajte. U posudu stavite ulje ili mast (1 veliku žlicu) i kad se ugrije dodajte 1-2 glavice kosanog luka. Kad se luk proprži, dodajte krv izrezanu na komadiće. Pecite uz miješanje dok ne dobije tamnocrvenosmeđu boju. Posolite, popaprite i odmah poslužite.
Kod prženja luka možete dodati i papriku izrezanu na tanke rezance.
Ovo jelo najviše se spremalo u vrijeme svinjokolja pri žetvenim radovima.

Post - održavao se u propisane dane: na Pepelnicu, Veliki petak, subotu pred Duhove, pred Petrovo, Sve Svete, Veliku Gospu, u srijedu, petak i subotu za Kvatre i na Badnjak. Mnogi nisu tijekom dana ništa jeli sve do večeri ili bi pojeli samo: kruh i luk i kuhano jaje. Pravo posno jelo bilo je: grah na salatu, ili na bosu juhu (začinjen samo s malo ulja, mast se nije smjela koristit), krumpir prerezan na pola i pečen u pećnici ili salata od krumpira, poljevka (u zemljanoj zdjeli narezan kukuruzni kruh i polit uljem), riba priređena na razne načine; navečer tanka gibanica, kompot od šljiva, krušaka ili jabuka. Vino se nije smjelo piti.

S obzirom da su ljudi nastojali nadoknaditi suhu i posnu hranu iz prethodnih dana posta, zagrebački je svećenik Vilhelm Švelec u svom kalendaru za 1858. g. preporučio
sljedeće:

Na Uskrs budi veseo al neprejedi se mesa, inače češ zdravljem platiti; pa kada če doči vreme za kukuruz sijati, morat češ na postelji jadikovati a u zimi gladovati ili skupo si hleba kupovati.

Što su jeli Zagrepčani, može se vidjeti po preporuci starih naputaka iz novina, kulinarskih knjiga ili ponude restorana, u koje se dolazi ne samo da se na brzinu utoli glad, već se dolazi da se uživa u jelu, piću, ugođaju, društvu.

Svečani „JESTVENIK ZA DOMAĆI PLES“, priređen za Novu godinu prije sto godina izgledao je:

Riba s hladetinom, 4 zdjela i to:
a) u jednoj kopun s aspikom,
b) u drugoj tjestenina od krpica,
c) u trećoj butina s hrenom,
d) u četvrtoj prepelica s hladnim umakom

Zelena i druga salata, ukuhano voće, hladetina u dvije zdjele, kolači, nadiganci, torte i cipov, kolači, voće, sir, slastice. U pripravi se ima neprestano držati vruća soda limunada, bademsko mlijeko. Slastice. Pomarandže. Vino. Pivo itd. Na kraju: punč, kava.

Sudeći po starim fotografijama, oblim trbusima i debelim podbracima, jelo se masno i papreno i obilno. Zagledamo li stare, prašnjave novine, saznajemo:

- za Novogodišnje slavlje 31. prosinca 1909. godine u zagrebačkoj Gradskoj klaonici zaklano je: 87 volova, 25 bravaca, 3 junice, 2 ovna, 143 teleta, 368 svinja i 50 tisuća peradi.

- 1928. godine iz Zagorja je preko granice prema Gracu i Beču „odgegalo“ 28.000 purana (Tada i još dosta dugo, zagorski su purani bili ono što su danas pazinski).
Najspektakularnije priređivanje mesa je
Vol na ražnju

Priređuje na posebnim svečanostima za veliki broj ljudi što je i simbol staroga Zagreba, koji se priređivao za pučkih svečanosti još u 11 stoljeću (*vol na ražnju kod restauracija* – restauracija je bio naziv za izbore zemaljskog činovništva; tom su prilikom pobjednici priređivali veliko slavlje, pri kome se pekao vol na ražnju).

Legenda nam kaže da su današnji voloderski vinogradari preuzeli običaj pripreme vola na ražnju od nekadašnjih ratnika koji bi pobjede nad Turcima slavili pečenjem vola, druga legenda kaže da su stanovnici ovog kraja (Volodera) ukrali iz staje grofa Erdödyja debelog vola, oderali ga i ispekli, te tako stekli nadimak „Voloderci“.

I danas prilikom stavljanja i skidanja vola s vatre obavlja se uz prigodno recitiranje:

Volek moj dragi
Ti znaš da sam ja tebe imel navek radi
al, eto došli vonogradari
kaj ne smeju osetiti gladi.
Ti navek si bil dober
i med nami totu
za te nesi hmrt
kak drugi voli pri plotu.
Sad postaješ naše žrtveno janje
da bi nam lakše išlo
volodersko grozdje branje
Zato: „Volek naš dragi, drži nas pri snagi“.

Na sjevernoj strani Zrinjskog trga tj. “fihplaca”, na mjestu današnjeg Vrhovnog suda RH, bili su vrtovi i “Zachovo vinotočje”, a 1868. za instalacije Rauch Levina za bana pečen je glasoviti Rauchov vol na ražnju i dijelili su ga narodu besplatno. Dijelio se i kruh i točilo vino, sve na državni trošak.

Nakon rušenja Zakladne bolnice u Zagrebu, g. 1931, koja se nalazila na trgu bana Jelačića, odnosno na prostoru omeđenom Gajevom ulicom, Bogovićevom ulicom, Marinkovićevom ulicom i Ilicom, poduzetnik radova ciglar Peška iz sela Soblinec dao je ispeći na samom radilištu velikog vola na ražnju za radnike i uzvanike. Pečenica se dijelila i narodu koji je znatiželjno promatrao pečenje i okretanje vola na ražnju.

Kako je to težak i dugotrajan posao, priprema vola za ražanj mora biti povjerena ljudima s iskustvom. Oguljen, mesarski obrađen, pripremljen (naboden) na ražanj i samo pečenje zahtjeva najmanje šestero za cijeli posao.

Ražanj mora biti drven ili metalni, ne kraći od šest metara, spone i vezovi kojima se trup vola veže i učvršćuje za ražanj moraju biti izrađeni od kvalitetnog metala. Ako se koristi drveni ražanj najbolji je od crnogoričnog (smrekovog) drveta ili od graba, bukve, kestena. Drva koje izgaraju i prave žar moraju biti suha, zdrava i uvijek ih mora biti dovoljno, jer se vatra loži 24 sata. Kvalitetna žeravica dobije se od graba ili bukve, dodavanjem crnogoričnog drva ili drva vinove loze pečenje će dobiti specifičan miris i okus. Lopate za regulaciju i širenje žara moraju biti dovoljno velike i s dugim ručkama. Kante s toplom vodom u kojima je otopljen loj za mazanje površine trupa moraju biti čiste i izrađene od metala, a mazalice od drvenog materijala na čijem kraju su veće četke za premazivanje vola tijekom pečenja. Velike metalne posude u koje se cijedi sok, tijekom pečenja

iscijedi se iz trupa više od 30 l masnog vodenastog soka, moraju biti postavljene na približno 4 m dužine ispod ražnja.

Za vola od 200 - 250 kg potrebno je:

10 kg soli, 15 kg domače slanine (nabode se trakama slanine), 10 l ulja (naizmjence se maže s lojem i uljem), 15 l piva (za podmazivanje), 3 metra drva za loženje. Meso poslije pečenja kalira 40 posto.

Trup vola mora se čisto obraditi i ohlađen dobro posoliti s unutarnje strane. Sol se stavlja i u otvore i rezove koji su napravljeni nožem na vratu, leđima u dijelu lopatice i po površini butova s unutarnje i vanjske strane. Loj i bubrezi se izvade i obreže rep. Trup se navlači na kolac ražanj koji mora biti čvrsto vezan ispod cijele dužine kralježnice, repa i između donje čeljusti glave. Glava, vrat i zadnje noge posebno se vežu da bi dobili punu dužinu trupa od 3,5 m i da bude dovoljno napet. Kroz trup sa strane nabiju se poprečno u ražanj drveni štapovi, da sve bude čvrsto uz trup koji se uvijek okreče u jednom smjeru.
Vatra se pali u dužini od 3 m, a žar dijeli na dvije jakosti, za vrat i prednje noge i žar za debelo meso (butovi). Stjenke i otvor trbuha moraju se obavezno zatvoriti, a prednje noge povezati prema naprijed i izvaditi iznutricu iz grudi i jezik iz glave. Ražanj mora biti udaljen 1 m od zemlje i 1 m od područja žara. Zagrijavanje mesa trupa traje 10 sati, kad se počne peči površni sloj mesa. Tada uz obvezno premazivanje vodom i lojem, uljem i mlazom piva po površini u smjeru okretanja, mogu se rezati prvi odresci. Nakon rezanja polupečena mesa mjesta se ponovo premazuju i peku, tako redom dok traje mesa.
Reže se samo u slojevima pečeno meso bez kosti. Na kraju pečenja koje traje 5-6 sati od početka rezanja ostane kostur s određenom količinom pečenog mesa, koje se sjekirom polako u dijelovima skida s ražnja.
Pečeno meso, odresci, su sivosmeđe boje, vrlo sočni, ugodnog mirisa i okusa, jedu se samo topli uz domaći kruh, pivo ili vino.
Stare kulinarske vještine govore nam o nadijevanju vola svinjom, svinje janjetom, janjeta guskom, guske s kokoši u kojoj je bio golub.



“Prijatelj naroda” broj 24. iz 1891. godine piše:

Zelje, ako neče da kisne, *nalij na njega malo vinove kvasice ili slaba vina, izmješana solju i kvascem ili dobra razsola od drugoga kupusa. Kupus se najlaglje pokvari, ako se ne drži čisto. Ako opazimo da se u njemu uhvatila korica od smrdljive pliesni, koja se ponavlja ako je skineš, znak je, da kupus hoče da se upljesnivi i pokvari. Da to spriječiš, postupaj ovako: Kad godjer vadiš kupus, očisti ga dobro i polij lagano mjericom dobre rakije. Ovo opetuj, dok nestane pliesni. Nu obično ne treba toga činiti nego 3 - 4 puta, a kupus će se sasvim popraviti, pa će jošte tečniji postati, po vinu zaudarati i dugo se držati”.*

Kako bi najpopularnije jelo od piceka, bilo što bolje, u **„Prijatelj naroda“** u Zagrebu 2. lipnja 1892. godine izlazi naputak:

„Kako možeš velike piliće uzgojiti“

Sada bi se mnoga gazdarica rada pohvalila s gojnim pilići. Dok ih po svud ima, nisu tako ni skupi, ni tečni. Evo joj naputka: Podaj im pšenični kruh, omočen u mlieku, oni ga rado žderu, meso bude bielo i mehko. Ili: nedaj pilićem da skaču o dvoru. Zatvori ih u posebnom prostoru, neka im bude svaki dan promienjena slama. Podaj im za hranu ili kruh kako gore rekosmo, ili kuhanu pšenicu ili ječam i pilići će veoma brzo rasti. Ovo vriedi za piliće koji su već dobro opernatili.“

MENU

Ljubo! Stiže brzojav, da mi sutra
Prijatelji dolaze: dobri druzi,
daj da malo mozgamo, kako ćemo
Goste podvorit.

Pazit ćemo: podvorba da nam bude
Glatka, kao stihovi skladne pjesme;
Vino ko žar pjesnikov; jela kao
Pjesama zbirka.

Uvod u te pjesme nek juha bude.
krepka, kao junačka naša pjesma;
Za njom kuljen - kao ditiramb papren
veselom Bakhu.

Govedinu garniraj zgodno, dodaj
Sos pikantan, oštro nek jezik štipa,
Ko što zdrava zatira, kada koga
Ozdravit želi.

Mesa fino nasjeckaj, pa ćeš pitu,
Znaš, onakvu napravit, da nam gosti
Kad ju jedu, pomisle, svak je komad
Sonet Petrarkin.

Janje, rase nek se rumeni kao što
Lice punog mjeseca: nek su tečni,
Da nam distihone idile ljupke
Nalični budu.

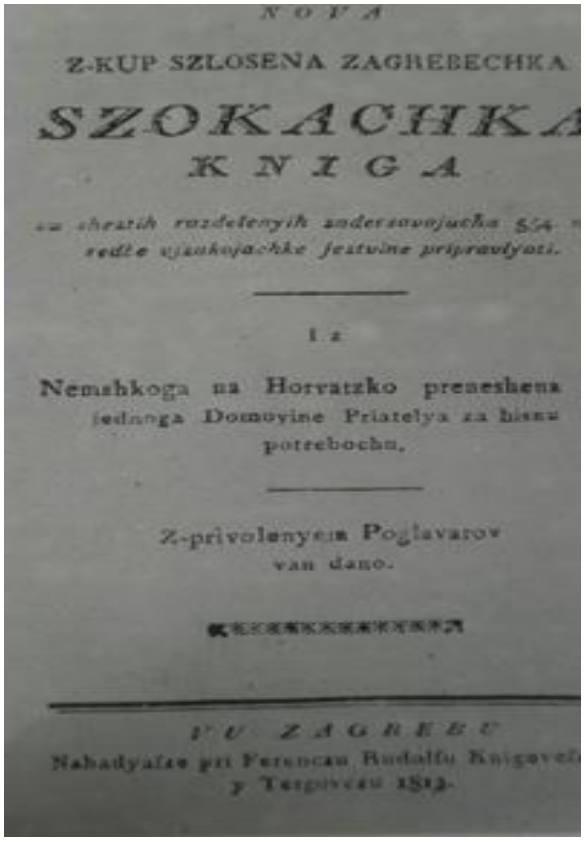
Ako hoćeš: s breskvama, grožđjem svrši,
Al slatkiša ne spremaj, jer bi teško
Pili gosti bilikum, koj ču nalit
Šiljerem starim.

S bilikumom ključeve predat ču im,
Da otvorit mogu, kad hoće vrata
Od kuče nam, i srca moga, pa i
Podruma punog.

S bilikumom sve ču im ponuditi,
Zato svi će ispit ga na bijelo,
Pa i sebe cielog dat ču njima,
Samo ne - tebe ! ...

(Dr. Ante Benešić, Anakreontika, Zagreb, rujan 1913.)

Nova z-kup szlosena zagrebechka szokachka kniga


NOVA
Z-KUP SZLOSENA ZAGREBECHKA
SZOKACHKA
KNIGA
za shestih razdelenyih zadersavajucha 534
redne vsakojachke jestvine pripravlyati.
I z
Nemshkoga na Horvatzko preneshena
sedanga Domovine Priatelya za hisnu
potrebochu.
Z-privolenyem Poglavarov
van dano.
V U Z A G R E B U
Nahadyalse pri Ferencau Rudolfu Knigovezi
y Tergovzu 1813.

Nova z-kup szlosena zagrebechka szokachka kniga, *tiskana „vu Zagrebu" 1813. godine (Nova sastavljena zagrebačka kuharska knjiga) „za hisnu potrebochu perviput vu horvatzkom jeziku na szvetlo dajesze... vu kojoj zadersavajusze.... naredbe, jestvine vsakojache z-razlosnem ztroskom pripravljati*" (za kućne potrebe prvi put na hrvatskom jeziku na svijetlo daje se.. koja sadržava... naputke jela svakojakih pripravljenih s razložnim stroškom).

Neka od karakterističnih jela Zagreba, dio naputaka preneseni su u izvornom pisanju s prevodom na današnji jezik, dok su drugi pisani s današnjom transkripcijom radi lakšeg razumijevanja:

Iz čokolade juha

Operži rumeno 4 žlice melje vu randljeku prez masla, potlam vu lončič verni, z ladnem mlekom promešaj; zatem 3 sajtleka kipučeg mleka med ono vlej, i skupa zakipeti pusti; za tem tučenoga cimeta i čokolade nuter zamešaj, cukra priverzi, daj prekipeti. Moreš takaj ovu juhu prez čokolade napraviti, i onda se zove slepa iz čokolade juha, samo malo više cimeta vzeti se mora.

Grahova juha navadna

Pristavi graha k ognjum, zreži vsakojačko vertno korenje kakti rezance debelo, verzi vu randljek, pridaj malo putra i pusti tenfati; kada grah mehkek je, tak ga z juhom skupa proteri čez cedilo na korenje i potlem puščaj kipeti dok korenje mehko postane; osoli, operpri, zatem opeči žemlju, na kocke ju zreži, posipli malo s oreškom i vlej na to juhu.

Iz tučeneh mandal juha

Mandale obelene stuci, sredinu od žemlje s kipučem mlekom polej, z mandali zmešaj, jedno i drugo čez cedilo protiraj, z kipučem mlekom tulikem kuliko ti za juhu potrebno je, nalej, kipeti pusti, cukora i putra malo priverzi, tada na opečenu i zrezanu žemlju nalej.

Juha od koszane krapovine

Vzemi krapcza, na poloviczu razresi, poloviczu jednu tenfaj, od koztchicz lepo otrebi, zkoshi, deni vu randlyek, pridaj kapre, pershina y ribane semlye, y vsze zkupa na putru tenfaj, drugu poloviczu, takaj z-koshi, na putru ztenfaj, nalej z-grahovum juhum, priverzi dve ali tri koricze od semlye frigane, puzti malo ztati, zatem preczedi vu koszanye pervo, puzti kipeti, ogverczaj, oszoli, daj na koczke zrezanu semlyu vu zdelu, y gore vlej.

(Uzmi šarana, na polovicu razreži, jednu polovicu pirjaj, od kostiju očisti, isjeci, stavi u lonac, dodaj kapre, peršina i ribane žemlje i sve skupa na maslacu pirjaj, drugu polovicu isto iscijedi, na maslacu pirjaj, zalij grahovom juhom, dodaj dvije ili tri korice od pržene žemlje, pusti malo da odstoji, zatim procijedi u prije priređenu polovicu, pusti kipjeti, začini, osoli, dodaj u zdjelu na kockice izrezanu žemlju i izlij na to priređeno jelo).

Jajca kakti fileki

Vzemi vu lončič melje malo i z mlekom zmešaj, k tomu jajec kuliko ti je potrebno verlo zmešaj; pridaj ako hočeš nekuliko skosanih sardelic, na razbeleno maslo vlej; kada na jedni strani jajca rumeno opečena jesu, oberni na drugu stranu. Ovo moreš ili na zelje postaviti, ili za jestvinu dati.

Knedli mali od krapovine

Vzemi krapa, namochene semlye, zelenoga pershina, drobno vsze zresi; zatem falatchec putra na penu zmeshaj, verzi 1 jajcze nuter y dva sutanyke, verlo zkupa zameshaj, ogverczaj oszoli, napravi knedline valaj na ribani semlyi, zkuhaj vu juhi, y daj z juhum na ztol.

(Uzmi šarana, namočene žemlje, zelenoga peršina, sve sitno izreži; zatim komadić maslaca pjenasto izmiješaj, dodaj jedno jaje i dva žumanca, sve dobro izmiješaj, začini, osoli, napravi okruglice i izvaljaj ih u ribanoj žemlji, skuhaj u juhi, i posluži s juhom na sto).

Bistranga na tokajzkom vinu

Razchini biztrange, naresi herbet nekoliko puti, ali ne gliboko, oszoli; zatem tokajzkoga vina tuliko vlej, dasze vtopi, jedene lorborov lizt, czeli muskaplet, czeloga shafrana, malo rosmarina, lemonzke koricze, y falatchecz putra vu melyi razvalanoga nuterverzi, puzti kipeti, y vechputi ztepi; ako vino je preszlatko osmekni lemonu, kada dozta je kuhano, daj zkupa na ztol.

(Očisti pastrve, zareži hrbat nekoliko puta, ali ne duboko, osoli; zatim nalij toliko tokajskoga vina da se prekriju, jedan lorberov list, cijeli muškatni orah, cijeli šafran, malo ružmarina, korice od limuna, i dodaj komadić maslaca razvaljanog u brašnu, pusti kipjeti i više puta protresi; ako je vino preslatko nacijedi limuna i posluži kada je dosta kuhano).

Krap na hladetini

Krapa zreži; vzemi octa, vina, grahove juhe z vodum izmešane, lorbra, ruzmarina, lemonskih koric, merlina, peršinovog korena, porezani čerlenec, 3 ili 4 klinčeca, cukora malo; deni vu kastrolu, pusti dobro kipeti, zatem verzi ribu nuter kuhat; tada ribu van zvadi, juhu daj ohladeti, strupi vu juhu z lupinjem skupa 2 jajca, pristavi, pusti skrotka kipeti, potlem čez ribež procedi vu formu na ribu, pusti ščversnuti; teda iz forme prehiti na zdelu, nakinči s cvetjem ili kakvem zelenjem, i daj na stol.
Ščukovina takaj more se tak pripraviti!

Szomova glava na hladnetini

Glavu szomovu vu rubecz verzi, z-lorborom, rosmarinom, lemonzkum koriczum, timuszem, basulichiczum, y majoranom glavu oblosi, 3 glave cherlencza z-klincheczi naspekaj, z-perprom, y gyumberom ztuchenem poszipli, vu gubecz zarivaj, rubcza chverzto zvesi, vu ocztu kuhaj, na ztol moresze merzla ali topla dati, ter z-olyem, y ocztom jezti.

(Glavu soma stavi u rubac, lorberom, ružmarinom, limunovom koricom, majčinom dušicom, bosiljkom i majoranom glavu obloži, tri glavice luka nabodi klinčićima i posipaj tučenim paprom i đumbirom, sve to stavi u usta ribe, rubac čvrsto zaveži i kuhaj u octu. Poslužiti se može hladna ili topla a jede s uljem i octom).

Zajec ali drugo divje

Poreži na falace tuste slanine, dve čehule češnjaka, bazuličice, timusa, vse drobno stuci, vu randljek verzi čerlenca, lorbera, borovice, soli, perpra, muskapleta, čerlenoga vina, malo cukora i žlicu melje; pusti tenfati doklam se podtenfa; potlam z juhum nalej, pusti kipeti; tada meso deni nuter; kada meso je skuhano, zvadi van, vu drugu posudu deni, od juhe pak oberi mast, čez sito procedi i na kraju divljačinu, octa malo, lemonskih koric i soka priverzi.

(Stari tradicijski način spremanja mesa zeca, divlje svinje, srne obavezno se stavlja u *pac*. Pac se radi na dva načina. *Rasol*se pravi tako da se divljač nasoli, stavi u posudu, a na nju se stavi češnjak. Tako priređeno meso ostavi se u vlastitom soku 5-6 dana. *Kuhani pac* radi se tako da se mrkva, peršin, luk i češnjak, lovor i papar kuhaju u vodi. Kad se ohladi, u smjesu se stavi malo octa i divljač koja u tom pacu leži osam dana. Nakon toga divljač se priređuje kao gulaš ili na druge načine)

Kopun nadeven

Vzemi kopuna ali purana, osnaži i nasoli, zatem zvemi teletinu, žemlju vu mleku močenu i ožmeknenu, sardele otreblene, austrige, volovski mozak. Vse skoši, zmešaj 3 jajca i dobro ogvercaj; z ovem madeni kopuna i skrotko ga speci; napravi k njemu dober sos, i kad daš na zdelu, gore polej.

Pašteta od kopuna

(recept iz plemićkih kuća s kraja 19.stoljeća)

Sastojci: 1 kopun, 4 kisela krastavca, 1 kiselo vrhnje, 2 jaja, 2 žumanjka, 1 tuba paste od slane sardele, sol, papar, senf

Kopuna skuhana i očišćena od kosti i kože samljeti dva puta. Dodati kisele krastavce, sol, papar, senf, žemlje namočene u mlijeku, srdel-pastu, kiselo vrhnje, jaja i sve pomiješati. Pola sata kuhati na pari.

Telečje nožice na belom sosu

Nožice mehko skuhaj, poreži i vu randljek poredi, i na putru tenfaj; deni peršina i češnjaka skosanoga nuter, osoli, operpri, pol lorborovoga lista takaj verzi, pusti i na žerjavki skrotka tenfati, potlam nalej z govedskum juhum i malo poocti, jednoga žutanjka k tomu zamešaj i lemona ožmekni.

Odojek pečen

Odojka zakoli, spažmaj, raščini, zatem natekni čez zadnicu ražen da na gubicu van zide, terbuh s kakvem canjkom napuni i zaši, i berzo obračajuč na krotkom ognju celu vuru peci; falačecom slanine verlo maži da mehuriče ne dobi; mora rumeno spečen biti i kožica tak kerhka da kada se reže, puca. Kada je spečen, odveži, canjek zašiti van zvadi, vu gubec kakvu kiticu ali zelenje verzi i daj na stol.

HRVATSKA KUHARICA ili POUKA kako se gotove svakakva jela

HRVATSKA KUHARICA ili POUKA kako se gotove svakakva jela. Knjigu je sastavio u Zagrebu, 1876., Gjuro (Đuro) Deželić (1838.-1908.) hrvatski književnik, gradski senator u Zagrebu, autor većeg broja biografija ilirskih preporoditelja. Knjiga je namijenjena ljubiteljima domače, prirodne ishrane, a istodobno i svatkome tko želi na stolu ponuditi nacionalne specijalitete.

Osim po naputcima, knjiga je zanimljiva i stoga što nam prikazuje i kuhanje u parnom loncu, tj. Papenovom loncu (Denis Papin, francuski fizičar (1647.-1712.) pronašao hermetički zatvoren lonac sa sigurnosnim ventilom za povišen tlak), koji još nisu bili, kod nas, u masovnoj upotrebi. Također saznajemo, da se najviše koristi lončarsko posuđe, koje je bilo najpoznatije i najomiljenije, te se u njemu moglo kuhati, pirjati i peči u pećnici. Drveno posuđe se koristilo za čuvanje nekih namirnica kao; brašno, grah, luk... , za prigotavljanje nekih jela: miješanje tijesta. Već tada se znalo da je drveno posuđe, ako se dobro očisti, higijenski najpovoljnije. Za spremanje svinjske masti i konzervirane svinjetine (u masti) upotrebljavali su posuđe od kamenštine.

Posebno poglavlje govori o prostiranju stola, te osim što se govori kako postaviti tanjure i pribor za jelo, posebno se napominje da se tanjuri moraju stavljati topli, da se stol ukrasi cvijećem i kako se nude, poslužuju, jela.

Uspoređujući današnju potrošnju mirodija i začina tijekom pripreme jela, po svemu sudeći nekada ih se koristilo puno više i raznovrsnije, kao što su jela pratili i raznovrsni umaci. U poglavlju o varivima daje se uputa za korištenje kod kuhanja povrća „mekane vode“ tj. „potočnice „ (vode iz potoka, nažalost danas je to samo lijepo siječanje na nekadašnje čiste vode u kojima je živjela i potočna pastrva - bistranga, čak i u Sljemenskim potocima ili kišnicu. U naputcima se spominju i neka jela kojih danas više nema (artičoke, nadjeven krumpir, kiseli kupus s ikrama šarana, kiseli kupus s mesom štuke, kiseli kupus s rižom, kupus s jabukama, krumpir sa sardelama, „špinac s muškatnim cvjetom“, celer s vrhnjem, koraba s kestenom, kopriva ...). Jela od slatkovodnih riba su vrlo zastupljena, što nam govori da su vode bile bogate raznovrsnom ribom kao što je bio i bogat jestvenik s ribom.

Neka od karakterističnih jela Zagreba:

Prežgana juha

Sastojci:
1žlica masti, 1 žlica brašna, malo kumina, 1 peršinov korijen i sol.

Postupak:
Od masti i brašna napravite zapršku. Dolijte 1 litru hladne vode, dobro promiješajte, posolite, dodajte kumin i ukuhajte cijeli peršinov korijen. Obirajte češće pjenu.
za to vrijeme narežite crni ili bijeli kruh i žemlju na sitne kocke i pržite ih na malo masti. Za usluživanje ulijte gotovu juhu u jušnik, a popržen kruh u posebnu zdjelu.

Ječmena juha

Sastojci:
1 litra govedske juhe, 2 žlice ječma, 1 žlica maslaca, 1 žlica brašna, 2 žumanjka, 1 žlica kiselog vrhnja, malo limunova soka i sol.

Postupak:
Dobro opran i očišćen ječam kuhajte u slanoj vodi. Načinite svijetlu zapršku od maslaca i brašna, pa umiješajte to u ječam uz dolijevanje govedske juhe. Juha se mora još jednom prokuhati. Razmutite žumanjke sa slatkim vrhnjem i to sipajte u jušnik. Dolijte vruću juhu i malo limunova soka, pa dobro promiješajte.

Pivska juha

Sastojci:
7 dcl svijetlog piva, 2 dcl slatkog vrhnja, 3 žumanjka, malo cimetove kore, malo naribane limunove kore, malo šećera.

Postupak:
Stavite u lonac pivo, dodajte cimet, šećer i korice limuna te pustite da se neko vrijeme kuha. Pri tome treba češće obrati pjenu. Razmutite dobro žumanjke, dodajte slatko vrhnje i ponovo dobro razmutite smjesu. Dolijte pomalo vrelog piva uz neprekidno miješanje, tako da juha bude gusta.

Bažulova (grahova) juha

Sastojci:
2 dcl graha, 1 žlica masti, 1 luk, 1 žlica brašna, 1 žlica octa, papar u prahu, sol i 1 žemlja.

Postupak:
Očistite i namočite grah dan prije kuhanja. Potom odlijte vodu, stavite grah u hladnu i posoljenu vodu i kuhajte na umjerenoj vatri. Kada je grah kuhan, protisnite ga kroz sito. Luk narežite na sitne kocke i pirjajte na umjerenoj vatri. Dodajte brašno, pa načinite zapršku. Dolijte malo vode i zakiselite to octom i popaprite. Stavite u lonac protisnut grah i vodu u kojoj je grah kuhan, umiješajte zapršku i neka se juha još jednom polako prokuha. Prilikom usluživanja stavite u svaki tanjur malo pržene žemlje. Žemlju narežite na male kocke i ržite ih u tavi bez masnoće.

Juha sa savijačom od plučica

Sastojci:
25 dag brašna, malo soli, 1 žlica ulja, 2 jaja, oko 1/8 litre mlačne vode, 3/4 kg plučica, 1 luk, 1 žlica kosanog peršuna, sol, papar u prahu, mažuran.

Postupak:
Od brašna, ulja, vode i jaja napravite gipko tijesto. Tijesto neka stoji na toplome oko 20 minuta. Tijesto valja pokriti kuhinjskom krpom. U međuvremenu pripremite nadjev. U malo masti pirjajte sitno kosan luk i kosan peršun. Dodajte kuhana plučica narezana na tanke rezance. Začinite nadjev sa soli, paprom i mažuranom, pa umiješajte razmućeno jaje. To dobro promiješajte i neka se polako pirja.
Tijesto razvaljajte i razvucite dlanovima kao tijesto za savijaču. Odebljane rubove odrežite. Tijesto namažite rashlađenim nadjevom, smotajte u savijaču i namažite je razmućenim jajetom. Namažite držak kuhače brašnom i podijelite savijaču na komade duljine oko 8 do 10 cm. Kuhajte savijače u posoljenoj i vreloj vodi oko 12 minuta. Zatim ih ocijedite i stavite u gotovu govedsku juhu.

Bakalar u grahovoj juhi

Sastojci:
30 dag bakalara, 1 litra grahove juhe, 1 žlica maslaca, 2 žlice kiselog vrhnja, papar u prahu, 1 češanj češnjaka, 1 žlica octa, 1 žlica kosanog peršuna i sol.

Postupak:
Namočite bakalar dan prije da omekša. Sutradan stavite bakalar u lonac i dolijte grahovu juhu, koju treba prije toga protisnuti kroz sito. Juha neka se polako kuha. Dodajte maslac, papar, sol, sitno kosan češnjak i ocat. Juhu valja kuhati dok bakalar omekša. Gotovu juhu odmaknite s vatre, pa umiješajte kiselo vrhnje i peršun.

Juha od žaba

Sastojci:
8 para žabljih krakova, žličicu kosanog peršuna, 2 žlice maslaca, 2 žličice brašna, 2 žlice slatkog vrhnja, sol, malo muškatnog cvijeta, 1 litra grahove juhe, 1 žemlja.

Postupak:
Operite i osušite žablje krakove i zatim ih pirjajte u vrućem maslacu (1 žlica), posipajući ih žličicom brašna. Kada je meso gotovo pirjano, dolijte 1 litru grahove juhe. U vrelu juhu ukuhajte svijetlu zapršku od 1 žlice maslaca, 1 žličice brašna i peršuna. Juhu začinite sa soli i malo muškatova cvijeta. Kad je juha ponovo zavrela, odmaknite je s vatre i umiješajte polako slatko vrhnje.
Narežite žemlju na sitne kocke i ržite ih u tavi bez masnoće. Juhu ulijte u jušnik, a prženu žemlju stavite u zdjelicu.

Goveđi gulaš

Sastojci:
1/2 kg govedine bez kosti, 1 žlica masti, 3 glave luka, malo kumina, vrh noža crvene paprike, vrh noža papra u prahu, 1 žlica brašna i sol.

Postupak
Opranu govedinu narežite na srednje velike komade. Luk narežite na tanke ploške i njih raspolovite, pa pirjajte u vrućoj masti na slaboj vatri dok ne dobije zlatnu boju i gotovo povene. Zatim dodajte kumin i meso, pa pirjajte nekoliko minuta uz miješanje dok meso ne dobije boju. Posipajte meso paprikom i paprom, posolite,

a dalje pirjajte. Ako je potrebno, dolijte malo vode ili govedske juhe. obrašnite meso, promiješajte i pirjajte dok meso ne bude mekano.

Gulaš od podolca

Sastojci za 4 osobe: 60 dag mesa, 3 mrkve, 3 korijena peršina, 3 crvena luka, 20 dag maslaca, 1 jušna žlica slatke paprike, 1 čajna žlica ljute paprike, 2 dl octa, 2 dl vina, 2 dl temeljca, krušne mrvice, mažuran, lovorov list, naribana korica limuna, sol i papar

Mrkvu, peršinov korijen i luk izrežite na kockice, posolte i pirjajte na maslacu. Dodajte ranije poprženoi meso izrezano na kockice. Posipajte mješavinom slatke i ljute paprike, te podlijte (u istom omjeru) mješavinom octa, vina i temeljca. Dodajte mažuran, lovorov list, naribanu koricu limuna i papar. Pirjajte 45-60 minuta. Na kraju zgusnite mrvicama prepršenim na maslacu.

(Puntijar)

Napomena – pravilo za gulaš: meso za svaki gulaš prvo je potrebno izrezati na kockice, nakon toga se zapeče/poprži na masnoći kako bi se zatvorile sve pore na mesu i tako se zadržao mesni sok unutar mesa. Meso će na taj način biti mekano ali ne i vlaknasto. Boja će mu biti lijepa smeđa. Meso ne pržite sve odjednom već u „turama“, npr. 2 kg mesa pržite u četiri ture. Ako ga posipite brašnom pazite da ne pretjerate jer će se lijepiti za dno posude i stavrati korica koja će nepopravljivo utjecati na kvalitetu jela. Pazite kod količine luka jer se u gulašu ne smije osjećati okus luka. Ne stavljajte istu količinu luka i mesa, to je dozvoljeno samo kod lovačkog gulaša koji se radi od mesa koje nije bilo u pacu (marinadi). Meso divljači pacom gubi svoj specifičan i osebujan okus.

Fileki

Sastojci:
60 dag sirovih fileka, 1 žlica maslaca, 1 žlica brašna, 1 žlica kosanog peršuna, malo mušaktova oraha, papar u prahu, 3 žlice kiselog vrhnja, 2 žumanjka i sol.

Postupak:
Operite fileke i kuhajte ih u slanoj vodi dok ne omekšaju. Zatim ih izvadite iz vode, ocijedite i pustite da se ohlade. Narežite fileke na rezance. U tepsiju stavite maslac i napravite zapršku dodavajući brašno i poslije peršun. Dodajte još papar i naribajte malo muškatova oraha. U tome pirjajte narezane fileke na umjerenoj vatri. Ako je sok pregust, dodajte malo govedske juhe. Neposredno prije usluživanja razmutite žumanjke u vrhnju i tu smjesu ulijte u umak i promiješajte. To uslužujte uz fileke.

Pohana teleća koljenica

Sastojci:
1 veća teleća koljenica ili 2 manje, 2 žlice brašna, 2 jaja, 2 žlice mrvica, 3 žlice masti i brašna.

Postupak:
Opranu teleću koljenicu kuhajte u slanoj vodi. Izvadite i odrežite meso u obliku odrezaka. Prema potrebi osolite još meso i zatim ga uvaljajte u brašno, pa u razmućena jaja te u mrvice. Ugrijte u tavi mast i pohajte odreske.
Kao prilog uslužujte kašicu od krumpira.

Kulinarska zanimljivost: teleća koljenica pripremala se na ovaj način i na vlastelinstvu plemičke obitelji Pejačević.

Prema povjesničarima gastronomije: feldmaršal Radetzky uveo način i običaj priređivanja paniranih odrezaka (*Wienerschnitzel*) u Beču poslije vojne u Italiji, kad je svoj štab locirao u blizini Milana i konzumirao lokalni specijalitet – *pohano meso*. Talijani navode da je potvrdu o njihovu „patentu“ za tu vrstu odreska izdao sam austrijski feldmaršal Radetzky 1857., koji je u pismu grofu Attemsu, ađutantu u taboru austrougarske vojske, iznio da je „tako pripremljen odrezak prvi put jeo u Milanu“.

U prilog tome govori i to da je naziv Wienerschnitzel (bečki odrezak) skovan tek početkom 20. stoljeća.

Ako želimo istinu o tome jelu, moramo reći i da postoje razlike među njima, u jednoj „sitnici“:



- prema austrijskom naputku (receptu), tanki mekani sočni odrezak bez tetiva odrezak uvaljajte u brašno, provucite kroz umućeno jaje, panirajte (uvaljajte) u mrvice kruha (prezle). Jajeta **nema** u milanskom naputku. Pecite u obilnoj

zagrijanoj masti s obje strane da zažute. Savršeno pripremljen Wieneraschnitzel mora imati hrskavu koricu i iznutra putrasto mekan teleći odrezak. Poslužite ukrašeno limunovim ploškama i fileima inćuna, uz slani krumpir i zelenu salatu. Nećete pogriješiti ako poslužite s pireom od krumpira i pekmezom od brusnica, kako to poslužuju u nekim austrijskim restauracijama.



U skladu drugih izvora odrezak je puno stariji, dokument iz 12. stoljeća na latinskom spominje *lombolos cum panito*, odrezak od juneće lopatice prekriven mrvicama.

Prema ovom naputku Pejačevića, ukoliko je stvarno izvorno njihov, može se zaključiti da su u svom dvorcu pripremali jela onako kako su to radili na najpoznatijem dvoru tadašnjeg vremena – Beču).



Janjetina i koljenica pod pekom

Kuhana govedina na hrvatski način

Sastojci:
3/4 kg govedine bez kosti, 2 mrkve, 3 korijena peršuna, 1 korijen celera, 1 snop peršunova lista, 1 snop celerova lišća, nekoliko zrna crnog papra i sol.

Postupak:
Korijenje mrkve, celera i peršuna narežite na sitne kocke, stavite zajedno s govedinom u hladnu vodu i kuhajte. Vodu treba posoliti i dodati nekoliko zrna crnog papra, peršunovo i celerovo lišće. Kada je govedina kuhana, narežite je na ploške, stavite u zdjelu i garnirajte kuhanim krumpirom ili valjuščima od krumpira, umakom od rajčice ili luka.

Pisana pečenka u moštu

Sastojci:
3/4 kg pisane pečenke, 1 luk, 1 mrkva, 2 peršunova korijena, 2 lovorova lista, nekoliko zrna papra,, nekoliko borovica, 2 žlice octa, 1 čaša vina, sol, 1 žlica maslaca, komad cimetove kore, nekoliko klinčića, komadić limunove kore, 2 čaše mošta.

Postupak:
Očistite opranu pisanu pečenku od opne i stavite je u porculansku ili staklenu zdjelu preko noći u salamuri. Za salamuru treba meso najprije posoliti, preliti octom i vinom, a u salamuru staviti raspolovljen luk, na komade narezano korijenje, lovorov list, papar, borovicu. Meso neka bude pokriveno salamurom, pa stoga upotrijebite manju zdjelu. Dobro je ako se za vrijeme salamurenja meso jednom okrene. U tepsiju zagrijte maslac, umiješajte mošt i dodajte cimetovu koru, klinčiće i malo limunove kore. Kad se to prokuha, dodajte meso u komadu da se na umjerenoj vatri polako pirja. Za vrijeme pirjanja prelijte češće meso i okrenite ga. Posuda neka bude pokrivena. Kada je meso mekano, izvadite ga, narežite na odreske, složite u zdjelu i prelijte moštom, koji ste prethodno procijedili kroz sito.
Kao prilog uslužujte žličnjake od krumpira ili okruglice od kruha.

*Prijesnac**

Sastojci:
4 jaja, 1/4 kg svježeg kravljeg sira, malo mlijeka i brašna toliko da se dobije prikladno tijesto, malo soli.

Postupak:
Od jaja, sira, mlijeka i brašna napravite srednje gusto tijesto. Tijesto valja posoliti. Pustite da tijesto stoji barem četvrt sata. Zatim ga ulijte u zamašćenu tavu i pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na umjerenoj vatri. Pečen prijesnac izvadite, narežite na komade i složite u zdjelu.

**prijesnac; nakiseo kolač, kolač uopće,*

Lukovnica

Sastojci:
1/2 kg zelenih stabljika mladog luka, 1 žlica brašna, 5 žlica kiselog vrhnja i sol.

Postupak:
Stabljike luka operite i narežite na tanke kolutove. Stavite ih u hladnu zasoljenu vodu i neka kuhaju dok omekšaju stabljike. Za to vrijeme pomiješajte brašno s vrhnjem i ukuhajte to u luk. Prethodno treba odliti višak vode.

*Osep**

Sastojci:
3/4 kg svježih šljiva, 1 žlica šećera, 2 do 3 klinčića i voda.

Postupak:
Oprane šljive kuhajte sa šećerom dok omekšaju. Po želji možete dodati nekoliko klinčića.
**osep, ošep; suho voće (kruške, jabuke, šljive) jedu se suhe ili kuhane*

*Hospot**

Sastojci:
4 korabe, 4 mrkve, 2 repe, 3 žličice maslaca, 3 žličice brašna, malo govedske juhe, 4 do 5 tankih ploški slanine, 1/4 kg kuhanog jezika, 3 žlice vrhnja i sol.

Postupak:
Očišćene i oprane korabe, mrkvu i repe kuhajte u loncu dok ne omekšaju. Zatim izvadite korijenje i narežite svaku vrst posebno u kolute. Svaku vrst povrća pirjajte posebno, i to na 1 žličicu maslaca. Poslije malo pirjanja posolite i pobrašnite povrće. Tada uzmite tavu, stavite na dno ploške slanine i na nju red korabe, na to red jezika narezanog na tanke ploške, na to red mrkve, pa red jezika, pa red repe. Gornji red poškropite kiselim vrhnjem. Tavu stavite u zagrijanu pećnicu i pecite 15 minuta.

**hospot; izvedenica iz hos (hoš) - ugodan, voda i pot - znoj, peči, pečenje, u slobodnom prijevodu - ugodno, ukusno pečenje (ono što se peče).*

Jaja u kiselici

Sastojci:
4 jaja, 1/4 kg kiselice, 1 žlica maslaca, 3 žlice kiselog vrhnja, 1 žlica brašna i sol.

Postupak:
Kiselicu sitno nasjeckajte i zatim je pirjajte na vrućem maslacu. To pobrašnite i posolite. na kraju dodajte kiselo vrhnje. Ogulite tvrdo kuhana jaja, razrežite ih po duljini i prelijte dobivenim umakom.

Zaja

Sastojci:
Tijesto za rezance, 1/2 kg čiste govedine, 1 žlica masti, 1 glava luka, malo slatke crvene paprike, vrh noža mažurana, 2 dcl kiselog vrhnja, 1 jaje, 10 dag sira ribanca, 1 žlica maslaca i sol.

Postupak:
Tijesto narežite na dvije ploče veličine tave. U namašćenu tavu položite jednu ploču. Napravite nadjev od mljevene govedine, kosanog luka, vrhnja i 1 jaja. Smjesu posolite, dodajte mažuran i crvenu papriku. Sve dobro promiješajte i time namažite ploču tijesta u tavi. Drugom pločom tijesta pokrijte nadjev. Zaju namažite otopljenim maslacem i specite u vrućoj pećnici na umjerenoj vatri. Kada je zaja pečena, narežite je na manje rombe ili kvadrate, pa posipajte sirom.

Cvjetača u vinskom tijestu

Sastojci:
1 velika cvjetača. za tijesto: 1 dcl bijelog vina, 10 dkg brašna, malo soli, 1 žlica ulja, 2 bjelanjka, 2 dkg kvasca i masti za pečenje.

Postupak:
Promiješajte vino i brašno, umiješajte zatim dignuti kvasac i ulje, pa posolite. Na kraju umiješajte čvrst snijeg od bjelanjaka. Tijesto neka stoji. U međuvremenu otkinite ruže sa cvjetače i kuhajte ih u slanoj vodi desetak minuta. Zatim ih ocijedite, namočite u tijestu i pecite na vrućoj masti.

Slatki kupus s jabukama

Sastojci:
1 glava kupusa, 1/2 litre bijelog vina, 1/2 žličice kosanog peršuna, 4 jabuke (kiselice), 1 žličica šećera, sok od pola limuna, 1 žlica maslaca i sol.

Postupak:
Glavu kupusa narežite na četvrtine i izrežite korijen i odebljanja na vanjskim listovima. Kupus narežite na tanke rezance. U lonac stavite maslac, a na vruć maslac kupus, pa pirjajte dvije do tri minute uz miješanje. Dolijte vino i malo vode, pokrijte lonac i kupus neka se kuha. Za to vrijeme oljuštite jabuke, narežite ih na 4 djela, izvadite koštice i kuhajte ih malo u slatkoj vodi uz dodatak limunova soka. Kada je kupus kuhan, dolijte peršun imalo zaslađene vode u kojoj su kuhane jabuke, pa neka se još jednom kupus prokuha. Garnirajte ovako: nasred zdjele postavite kupus, a oko njega četvrtine jabuka.

Kiseli kupus s vrhnjem

Sastojci:
1 kg kiselog kupusa, 1 žlica masti, 1 žličica brašna, 1/4 kg carskog mesa, 3 žlice kiselog vrhnja, papar u prahu i sol.

Postupak:
Napravite zapršku od masti i brašna i na njoj pirjajte nekoliko minuta kiselim kupus uz neprekidno miješanje. Zatim dolijte malo govedske juhe ili vode, dodajte carsko meso (kajzerflajš-slanina s mesom, trbušnina) narezano na male kocke, posolite i popaprite varivo. Varivo neka se kuha dok kupus ne bude mekan. Na kraju umiješajte vrhnje.

Varica (ričet)

Sastojci:
30 dag graha, 30 dag ječmene kaše, 1 žlica masti i sol.

Postupak:
Prethodno namočen grah stavite u lonac zajedno s ječmenom kašom u hladnu vodu. Posolite vodu i pustite da se polako kuha. Dodajte toliko vode da pokriva grah i kašu. Na kraju umiješajte mast.

*Skrob**

Sastojci:
3/4 kg pšeničnog brašna, 1 žlica masti ili maslaca, 1 glava luka, nekoliko žlica vrhnja i sol.

Postupak:
U vruću slanu vodu sipajte jednom rukom polako brašno, a drugom rukom miješajte kuhačom ovu smjesu. Miješajte dok brašno ne bude kuhano. Pržite na masti sitno kosan luk i umiješajte ga na kraju u „skrob".

**skrob; 1. rijetka kaša od brašna, jelo za djecu; 2. pomaz od pšenična brašna*

Trganci

Sastojci:
1/5 kg brašna, malo soli, vode prema potrebi, 1 žlica maslaca, 1 žlica krupice (pšenične).

Postupak:
Od brašna, malo soli i odgovarajuće količine vode napravite tijesto. Tijesto neka stoji pola sata. Nožem odvojite male komade tijesta u slanu vrelu vodu. Trganci neka se kuhaju desetak minuta dok ne budu mekani. Za to vrijeme stavite maslac u tavu i na vruć maslac krupicu da se poprži. Trgance složite u zdjelu i posipajte ih mrvicama.

Okruglice od krumpira sa čvarcima

Sastojci:
1 kg kuhanih krumpira, 2 jaja, 3 žlice brašna, 20 dag sitno kosanih čvaraka, 1 žličica kosanog peršuna, 1 manji luk.

Postupak:
Vruće kuhane krumpire ogulite i protisnite ih kroz prešu za krompir. Posolite ih i promiješajte s razmućenim jajima i brašnom. Od te smjese napravite rahlo tijesto. Od tijesta načinite svitak i narežite ga na jednake dijelove. Svaki dio plosnite dlanovima, napunite nadjevom i oblikujte okruglicu. Nadjev se pravi ovako: promiješajte sitno kosane čvarke s kosanim peršunom i lukom, pa tu smjesu posolite. Okruglice kuhajte u vreloj posoljenoj vodi. Uz okruglice uslužujte kiseli kupus ili neku salatu.



Okruglice od krumpira sa čvarcima i umakom od rajčice

Umak od rajčice

Sastojci: 0,5 kg svježih zrelih rajčica, 1 žlica maslaca, 1 žlica krušnih mrvica (prezli), na vrhu noža šećera, 1 žlica slatkog vrhnja, sol.

Očišćene i oprane rajčice narežite na manje komade, posolite i pirjajte na vrućem maslacu dok se ne raskuhaju. Dodajte malo čiste govedske juhe da se prokuha i zatim procijedite rajčice kroz sito. U Umak umiješajte mrvice, dodajte šećer, dobro promiješajte i prokuhajte. Skinite s vatre i u umak umiješajte slatko vrhnje.

Okruglice sa čvarcima i zeljem (kupusom) - moderna inačica, kako je pripremaju u restoranima nacionalne kuhinje:

Sastojci: 3 veća krumpira, 2 jaja, 5 dag maslaca, 10-20 dag oštrog brašna, malo ribanog muškatnog oraščića, sol, papar, 2 češnja češnjaka, 1 vezica peršina, 20 dag čvaraka, 60 dag rezanog kiselog zelja, 1 glavica luka, 10 dag slanine, 2 lista lovora, 10 zrna papra, ½ dl suncokretova ulja.

Krumpir skuhajte, protisnite, dodajte jaja, maslac, sol, ribani muškatni oraščić te brašno koliko upije tijesto. Sitno narežite čvarke, češnjak i peršin. Posolite i popaprite te oblikujte okruglice. Od krumpirova tijesta oblikujte okruglice i nadjenite ih kuglicama od čvaraka - poput „knedli“ sa šljivama. Okruglice kuhajte u slanoj vodi dok ne isplivaju te ih ostavite još 1 minutu u vodi. Luk nasjeckajte i popržite na ulju zajedno s nasjeckanom slaninom. Kad dobije zlatnožutu boju, dodajte prethodno ispran kupus. Dodajte papar u zrnu i lovor te pirjajte uz podlijevanje vrućom vodom dok ne omekša. Po potrebi posolite. Poslužite s umakom od pečenja, a može i bez.

---

*Šen**

Sastojci:
3/4 kg kukuruzne krupice, malo soli i 1/2 litre kiselog vrhnja.

Postupak:
Od kukuruzne krupice kuhajte dosta čvrste žgance. Prije kuhanja valja žgance odnosno brašno posoliti. Kuhane žgance izvadite žlicom kao žličnjake, stavite ih u zdjelu i polijte zgrijanim vrhnjem.

**šen - dobro raspoložen, nasmijan, živahan*

Kljukovnica

Sastojci:
30 dag brašna, 3 do 4 češnja češnjaka, 1 žlica masti, 2 dcl kiselog vrhnja, malo soli.

Postupak:
Od brašna napravite ne odveč gusto tijesto. Tijesto valja posoliti. Namažite tepsiju mašću i usipajte u nju tijesto. Pecite tijesto na štednjaku, ali ne do kraja. Na tijesto stavite sitno kosan češnjak i zdrobite viljuškom tijesto. Zatim prelijte kljukovnicu kiselim vrhnjem, dobro promiješajte i pecite do kraja.

Popara

Sastojci:
1/2 kg starog crnog kruha, malo slatke crvene paprike i 2 žlice masti.

Postupak:
Narežite kruh na male tanke ploške. Stavite kruh u tepsiju ili zdjelu, nalijte na nj vrele vode tako da bude pokriven i poklopite tepsiju ili zdjelu. U drugoj tepsiji zagrijte mast i posipajte je paprikom. U vruću mast stavite raskvašeni kruh, malo promiješajte i neka se dobro zagrije.

Rezanci sa sirom

Sastojci:
40 dag rezanaca, 2 žlice maslaca, 1/4 kg svježeg kravljeg sira i sol.

Postupak:
Rezance kuhajte u slanoj vodi, ocijedite, prelijte ih hladnom vodom i ponovo ocijedite. U posudi zagrijte maslac i na vruć maslac stavite rezance i promiješajte, tako da postanu vrući. Vruće rezance složite u zdjelu i posipajte svježim kravljim sirom. Dobro je sir prethodno zdrobiti viljuškom. Prema želji može se to jelo začiniti slatkom crvenom paprikom.

Salata od matovilca s jajima

Sastojci:
40 dkg matovilca, ocat, ulje, 2 do 3 češnja češnjaka, sol i 4 tvrdo kuhana jaja.

Postupak:
Operite i očistite matovilac, posolite ga, posipajte sitno kosanim češnjakom, a zdjelu ukrasite tvrdo kuhanim jajima. Jaja treba razrezati uzduž na četiri dijela.

*Gomboci**

Sastojci:
4 jaja, 3 dcl brašna, 2 žlice šećera, 4 dcl mlijeka, malo soli, marmelada (mermulada) od ribiza ili marelice i mast za pečenje.

Postupak:
Napravite žitko tijesto od žumanjaka, brašna, šećera i mlijeka, pa ga posolite. Zatim umiješajte čvrst snijeg od bjelanjaka. Pustite da tijesto stoji bar četvrt sata na toplome. Za pečenje gombaka potrebna je tava koja ima nekoliko udubljenja. Takva tava služi i za pečenje jaja na oko. Namažite svako udubljenje mašću i ulijte dvije žlice tijesta. Pecite na srednje jakoj vatri. Kada su gomboci s donje strane pečeni, okrenite ih viljuškom tako da se peku i s druge strane. Gomboke namažite marmeladom i složite ih u zdjelu.

**gomboci - valjušci, knedli*

*Gromača**

Sastojci:
6 kifla, 4 dcl slatkog vrhnja, 1 žlica maslaca, 1 žlica narezanih mandula, 2 žlice grožđica, 3 žumanjka, 1 žlica vanili-šećera.

Postupak:
Svježe kifle narežite na tanje ploške i prelijte ih s 2 dcl slatkog vrhnja. Vatrostalnu zdjelu namažite maslacem i položite na dno red namočenih kifla. Na njih nasipajte 1/2 žlice mandula i 1 žlicu grožđica. Na to dolazi opet red kifla, a na njih preostale mandule i grožđice. Na taj red stavite ostatak kifla. Razmutite žumanjke i šećer u 2 dcl slatkog vrhnja i tu mješavinu prelijte na kifle. Gromaču stavite u hladnu pećnicu i pecite dok ne dobije rumenkastu boju.

**gromača - ograda od neobrađena kamena i bez vezivne tvari, između polja; mocira (lok.)*

*Paprenjaci**

Sastojci:
15 dag maslaca, 10 dag šećera, 1 žlica meda, 15 dag mljevenih oraha, malo cimeta i papra u prahu, malo naribane limunove kore, 2 zgnječena klinčića, 15 dag brašna, 2 žumanjka.

Postupak:
U pjenasto tučen maslac umiješajte med, orahe, cimet, papar, limunovu koru, zgnječene klinčiće, žumanjke i na kraju brašno. Od te smjese mijesite tijesto tako dugo dok ne otpadne od prstiju. Zatim ga razvaljajte do debljine prsta i s pomoću tzv. forma ili čaše oštrog ruba izrežite razne oblike. Zamašćenu tavu posipajte brašnom, složite u nju paprenjake i pecite ih na umjerenoj jakoj vatri. Paprenjake uslužujte tek poslije dva dana.

**paprenjaci; papar je svoju prvotnu ulogu imao u pokrivanju neugodnog vonja mesa, da bi danas bio začin bez kojeg kuhar ili kuharica posežu bez dvojbe ma šta pripremali. Stavlja se baš u sva jela, tako i u kolače - paprenjake, koji su poznatu u našim krajevima i rade se u različitim inačicama. Mogu se raditi u osnovi na dva načina, sa medom (što je uobičajeni naputak za naše krajeve) ili bez meda. Paprenjaci bez meda poznati su većini Europljana.*

Drugi naputak s medom

Sastojci: 3 dl meda, 1,5 l brašna, 2 jaja, 2,5 dl mlijeka, 20 dag maslaca, 5 dag šećera, malo soli i toliko papra do kolač bude ljut.

Zamijesite glatko tijesto, razvaljajte tanko, izrežite u različite oblike i ispecite na srednjoj temperaturi.

Treći naputak s medom

Sastojci: 25 dag masti, 25 dag meda, 2 žlice šećera, 4 jaja, žlicu samljevenog cimeta, malo samljevenog papra (po mogućnosti bijelog), šaku samljevenih oraha, 2 dag kvasca, 50 dag brašna, med za premazivanje.

Pomiješajte mast s medom, umiješajte šećer pomiješan s jajima, zatim začine, orahe, suhi kvasac i brašno. Zamijesite glatko tijesto pa oblikujte okrugle pogačice. Pecite ih na srednjoj temperaturi i kako koju ispečenu izvadite iz pećnice, tako je premažite toplim medom.

Paprenjaci bez meda

Sastojci: 2 jaja, 22 dag šećera, 22 dag brašna, ribana korica 1/2 limuna, 3 dag ušećerene limunove kore (citronat) na vrh noža samljevenog bijelog papra.

Od navedenih sastojaka napravite tijesto, razvaljajte na debljinu malog prsta, izrežite u male oblike i ispecite na umjerenoj temperaturi.

Magdini paprenjaci

Za paprenjake kakve je pekla i prodavala Magda, kuma Dore Krupićeve iz „Zlatarova zlata“ Augusta Šenoe (najvjerojatnije naputak od Šenoinog oca) potrebno je:

1 kg krušnog brašna, 50 grama masti ili malo više maslaca, 8 žumanaca, 4 dl tučenih oraha, 4 dl meda, malo limunove korice, papar, klinčić i cimet. Od svih sastojaka umijesite tijesto, zatim ga razvaljajte na debljinu od pola centimetra, pritisnite drvenim kalupom i izrežite. Stavite ih u namazan lim i u toplu pećnicu. Pecite na umjerenoj temperaturi.

Paprenjaci
(recept prema kuharici kaptolskog kanonika Birlinga iz 1812. godine)

Sastojci: 1.25 kg brašna, 1 šalica (2,5 dl) masti, 0,75 kg mljevenih oraha, 2,5 dl sitnog šećera, 2 jaja, 2 žumanjka, 2-3 žlice meda, sol, pola žličice sitnog papra, pola žličice klinčića, pola žličice cimeta.

Sve sastojke zamijesiti u tijesto. Tijesto zamijesiti te razvaljati na debljinu prsta. Rezati u razne oblike te staviti u lim. Premazati žumanjkom i peći oko petnaest minuta.

Mutvara s jabukama - Jabuke u „šlafroku“



Sastojci: 1/4 kg brašna, 4 jaja, 1/8 litre mlijeka, 2 veće kiselkaste jabuke, 1 žlica maslaca, sol i šećer za posipanje.

Postupak:
Od brašna, žumanjaka, mlijeka i malo soli napravite gusto tekuće tijesto. Tijesto neka stoji pola sata. Za to vrijeme ogulite jabuke i narežite ih na tanke ploške. Od bjelanjaka istucite čvrst snijeg. Umiješajte u tijesto jabuke i snijeg. U tavi zagrijte maslac i na vruć maslac nalijte tijesto. Kada je tijesto pečeno s jedne strane, okrenite ga neka se peče i s druge strane. Mutvaru razrežite na 8 komada, složite na veći tanjur i posipajte šećerom.

Moderna verzija zagrebačkih restorana

Sastojci: 4 jabuke, ½ vrećice cimeta, 0,5 dl prošeka, 1 vrećica vanilin šećera, 5 dl mlijeka, 30 dag brašna, 2 jaja, 1 žličica limunove korice, ulje za prženje, šećer u prahu.

Jabuke ogulite i narežite na centimetar debljine. Izvadite koštice, izdubite sredinu, složite u zdjelu, pospite cimetom, prošekom i pustite sa sve jabuke upiju. Od brašna, jaja, mlijeka, vanilin šećera i ribane korice limuna napravite tekuću gušću smjesu. Jedan po jedan kolutić jabuke uranjajte u smjesu i ispržite u vrućoj dubokoj masnoći (ulju). Po želji pospite šećerom u prahu.

Savijača od sira

Sastojci:
Tijesto za savijaču, 1/4 kg kravljeg sira, 2 dcl kiselog vrhnja, 2 jaja, 1 žličica maslaca za nadjev, 1 žlica masti, 1 žlica mrvica i sol.

Postupak:
Razmutite maslac s jajima, mrvicama i kiselim vrhnjem. U tu smjesu umiješajte zdrobljen kravlji sir. Smjesu posolite. Razvučeno tijesto napunite tim nadjevom. Smotajte savijaču i položite je u zamašćenu tavu, pa pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na umjerenoj vatri. Gotovu savijaču narežite na komade i složite u zdjelu.

Hrvatska gibanica

Sastojci:
za tijesto: 1/2 kg brašna, 1 jaje, 1 žlica masti i malo mlijeka;
za nadjev: 3/4 kg kravljeg sira, 1 žlica mrvica, 1 žlica šećera, 1 žlica grožđica, 2 dcl kiselog vrhnja, 2 jaja, 1 žlica maslaca;
za posipanje: 1 žlica maslaca i šećer u prahu.

Postupak:
Napravite tijesto od brašna i jaja, pa dodajte nešto toplog mlijeka i mast. Kad ste dobro umijesili tijesto, razvaljajte ga i narežite na ploške veličine tave.
Nadjev napravite ovako: u zdrobljen kravlji sir umiješajte postupno mrvice, šećer, grožđice, kiselo vrhnje, razmućena jaja i maslac.
U zamašćenu tavu stavite najprije jednu ploču tijesta. Na nju namažite sloj nadjeva. Na nadjev dolazi druga ploča tijesta, pa opet nadjev i tako redom. Na vrh gibanice mora biti tijesto i tu ploču namažite otopljenim maslacem. Pecite gibanicu u prethodno zagrijanoj pećnici na umjerenoj vatri. Gotovu gibanicu narežite na dugoljaste komade, složite ih u zdjelu i posipajte šećerom u prahu.

„NOVA ZAGREBAČKA KUHARICA

*„NOVA ZAGREBAČKA KUHARICA**,** praktični naputak za kuhanje, pečenje i ukuhavanje. Podpuna sbirka najboljih propisa za domaćice i kuharice sa 170 slika“,* štampana u Zagrebu bez oznake datuma štampanja, no vjerojatno krajem 19. ili početkom 20 stoljeća. Knjigu je sastavila Marija Kumičić po KATARINI PRATO, SAINT-HYLAIRE I DRUGIMA - tada najpoznatijoj spisateljici kuharica na njemačkom jeziku.

O POSTAVLJANJU I POKRIVANJU STOLA
(*Das Tischdecken*)

Akoprem poslužba i pokrivanje stola ne spada u obseg kuhinje, držim da je ipak dobro dvie, tri spomenuti o pokrivanju i poslužbi, da se laglje postigne podpuni uspjeh dobra objeda i večere.

Da bude stol liepo prostrt, prvi je i glavni uvjet čistoća. Nije dosta donašati na stol samo tečne hrane i dobro piče, već moramo osobitu pomnju svratiti i na posudje, stolnjake, ubrusce (Servietten) noževe, viljuške i žlice (jedala), na pokučtvo u sobi gdje jedemo, jer to zahtieva bolji i finiji način života, napredak i urednost, zahtieva sklad i pravi red. U današnje vrijeme nije dosta ugadjati samo grlu i nosu najrazličitijimi hranami i tek podražujućim mirisi, već se moramo trsiti, da ugodimo očima cieloga družtva, moramo se poskrbiti, da se svaki gost ugodno pozabavi.

U većih kućah drže posebne prostirače (Tischdecker) za prostiranje stola, koju umjetnost možemo gledanjem naučiti, ali ne možemo opisati. Uvijanje stolnjaka slaganje ubrusaca i više drugih malenkosti može se nakon višekratnog gledanja i kušanja (probanja) naučiti, može se dapače vlastitim iznašaćem ta umjetnost proširiti.

Sistematični poredak prostiranja iziskuje uvježbano oko i mnogo vježbe, da se odmah opaze pogrješke da im se u buduće izbjegne. Tko je ikoliko vješt, mora znati, da se kod svega posudja kao: porculana, srebrenih jedala, boca (flaša), dapače i kod stolnjaka i ubrusaca zahtieva neka sličnost i suglasnost, da sve zajedno ugodno djeluje.

Staro i novo, težko i lahko, dvie ili tri vrsti tanjura i jedala i uz najbolju podvorbu nekako siromaški izgledaju, pa koji od prisutnih gostiju mogao bi pomisliti, da je domaćin sve te stvari kod staretinara nabavio.

Za juhu treba posebna posuda kano što i za kompot. Poslie juhe i variva poberu se tanjuri. Svakako bilo bi ružno, kad bi se mijenjajući tanjure na mjesto plitkih služili dubokimi, koji su izključivo samo za juhu, ili kad za vodicu, malvasiju,

rifosco, sriemsko vino, teran, prosek, opolo, plavac, grk, kukatac i tako dalje, za samotok (Aubruch) i šampanjac ne bi bilo u pripravi čaša drugačijeg oblika i drugačije brušenih, nego što su čaše za obična stolna vina. I čaše mogu biti različne kao i zdjele, jer mogu biti okrugle, dugoljaste, tro- i četverouglaste, male i veće, UN uvijek skladne, odgovarajuće potrebam.

Mislimo da i ne treba spominjati, da se nož i žlica ili čaša ne smiju metnuti na lievu stranu, i da izmedju dva sjedala mora ostati toliko prostora, da se svatko može slobodno i ugodno kretati.

Odkat se je - barem većim dielom - napustila ona dosadna i stroga ukočenost i udvornost kod stolova, odkad se ne naznačuju mjesta gostovom sa strahom, te obzirom na stališ, i odkad se okrugli stolovi vole više nego dugi, nije namieštanje gostova skopčano s tolikim neugodnostimi kao nekada.

Kod dugih stolova nije počastno mjesto na pročelju, već je s obadvije strane u sredini, dočim kod okruglih stolova sva su mjesta bez razlike jednaka, a tim se je stalo na kraj onom mučnom trvenju i neugodnostima.

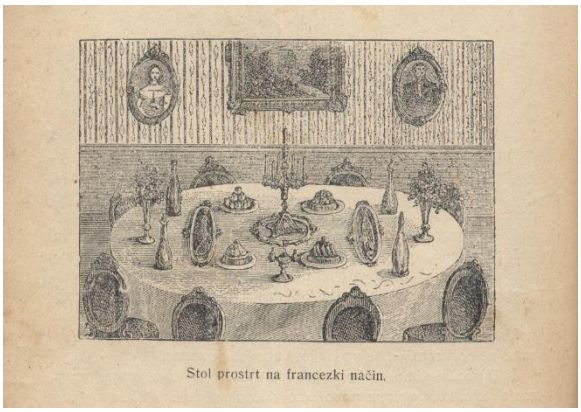
Od domaćine zahtieva se više pažnje, više razmišljanja i točniji obračun, naime mora 1. gostove oko stola poredati tako, da uvijek medju gospodje dodje i mužkarac ili izmedju dva mužkarca gospodja; 2. da zabava bude što živahnija; 3. da se olakša teret - gospodje posluživati - neka pusti da se gospoda što sjede s obih strana gospodje, brinu za njezinu udobnost i izpunjene njenih želja. Još se mora paziti da uviek gospodji nasuprot sjedi mužkarac i obratno, a nikad ne smije biti da muž sjedi do svoje žene ili brat do sestre jer su njihovi odnošaji previše skopčani i svakdanji a da bi mogli pružiti priliku duhovitoj zabavi, koja je najglavnija začina gostbi naobražena društva.

Djeca, koja se još nisu naučila vladati kod stola učtivo i prijatno, neka se radje - radi neizbježnih smutnja - ne vode k stolu, tim više, ako si ta djeca utvaraju da su jako pametna, ako su znalična i ako hoće, da se i njihova rieč čuje i posluša. Premda su sva ta svojstva plod novog kroja (mode) ipak su svakomu gostu na teret.

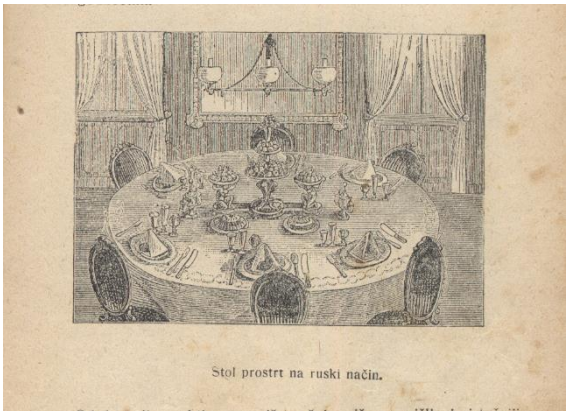
Ako ima više djece u kući, pa ako su k ovoj moguće i djeca od gostova pozvana, neka jedu kod posebnog stola, ili ako njihova prisutnost odrasle buni i steže, neka se za djecu prostre u pokrajnjoj sobi.

Ukočeni obredi i zastarjela udvaranja, pretjerani dokazi uljudnosti i razni duboki i puni počitanja nakloni što su nekada spriečavali svaku ugodnu zabavu takodjer su prestali. Današnji fini način života mrzi svaku ukočenost; svaki gost sjedne bez zaprieke i nagovaranja ili odgovaranja, pridrži predloženu mu hranu a da ne obreda i ne posluži prije naokolo stola; uzme što mu se svidi, a osobito ako je mužkarac on se skrbi za zabavu i podvorbu gospodja s desna i lieva. U kućah naprotiv gdje još ne vlada neprisiljeno veselje, gdje se još drže starovjeki običaji, pogriešilo bi se u velike kad se ne bi zaželio dobar tek, kad se ne bi ponudjenu zdjelu sa zahvalnošću vratilo, akoprem se i mučili gladom, pa kad se svaki put, kad tko želi piti ne bi nazdravilo milomu domaćini i njegovoj porodici, kad tko kihne da se nepovikne na zdravlje, itd.

Svatko, tko je bio u svietu i živio u raznih okolnostih obično posjeduje neki ukus, uslied čega će, premda stran i nepoznat lako pogoditi, koje običaje društvo štuje, u koje je on slučajno ili preporukom dospio, pa će se prema tomu vladati.



Stol prostrt na francezki način.



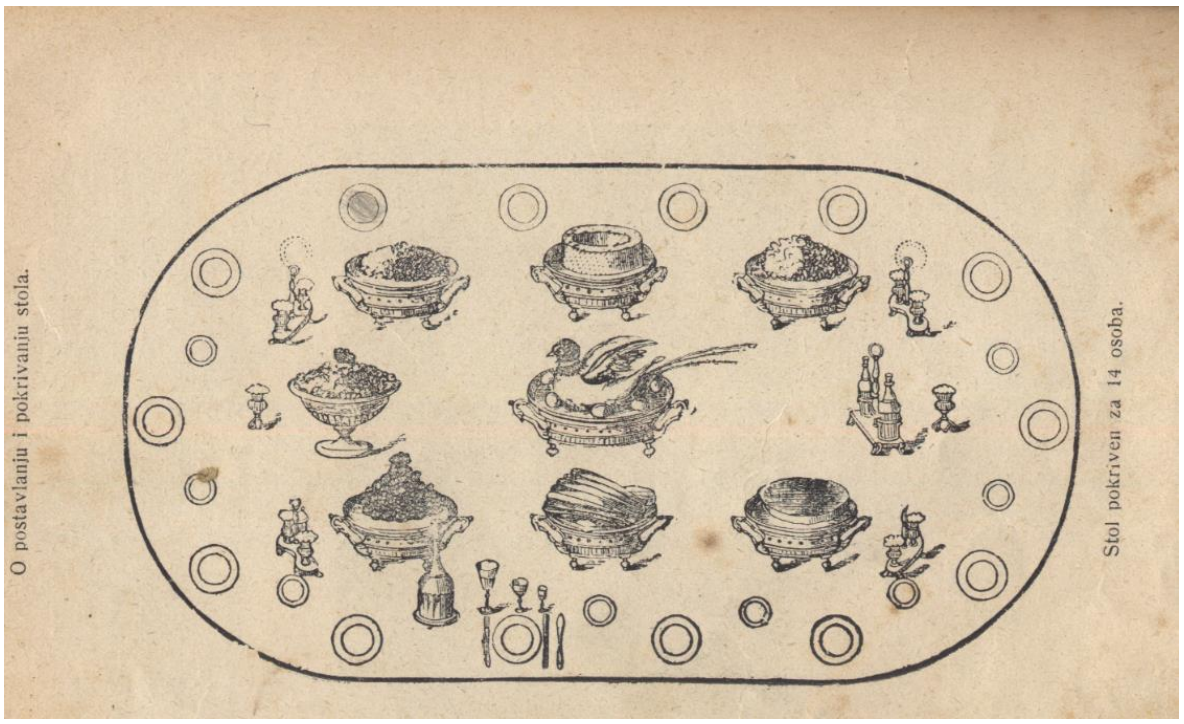
Stol prostrt na ruski način.



Stol prostrt na engleski način.



Stol prostrt na njemački način.



O postavljanju i pokrivanju stola.

Stol pokriven za 14 osoba.

5. Sad položi ubrus po duljini tako, da leži na onom naboru, koji si najzadnji načinila, a tebi na desno mora da bude ona strana na kojoj se vide četiri razdjela. Sad metni lievu ruku na gornju, užu stranu, tako da ne poremetiš ubrus u svom pravilnom položaju

Sl. 3.



Sl. 4.



Sl. 5.



digni uzpravno, i tad razširi nabore sve do doljnjeg, da desnom rukom

Sl. 6.



Ubrus zaručnice bez cvieća.

Sl. 7.



Ubrus zaručnice sa cvićem.

možeš prvobitno složene rubove (sl. 1., 2., 3.) uhvatiti i malo izvući. Tako dobiješ sliku 6. i 7.

Zubčasta lepeza.

Ubrusac, koji prikazuje slika 8. slaže se sasvim poput onog pod slikom 1—7 opisanog, jedino možeš ovdje praviti malko šire nabore, slika 7., uhvati se s oba doljnja kraja čvrsto skupa (kod če-

tvrtog razdjela). Od sredine savijaj nabore na obje strane tako, da se nekim načinom stvori široki stalak. Sad ubrus u liku lepeze postavi

Sl. 8.

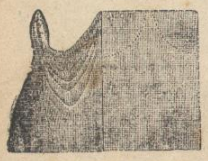


i još na stalak čvrsto pritisni. Ako uzmeš malo vlažan ubrus ljepše ćeš sliku pogoditi.

Vodeni ljiljan.

Slika 9. prikazuje razširen ubrusac, kojemu je lievi gornji okrajak zahvaćen tako, da predstavlja prvi list ljiljana. Sredina ubrusa, po

Sl. 9.



Sl. 10.



čuljini točkicami označena, s gornje strane takodjer u polukrug točkicami označena, kao i desni okrajak slože se u drugi i treći list. Slika 10. prikazuje gotova tri lista, prebačena na drugu stranu ubrusa, s koje strane je rub za 7 ctm. prevrnut. Lievi okrajak od zavrnute strane ubrusa prebaci se koso pod listove tako daleko, kako pokazuje

slika 11., a tad započni čvrsto od listovah savijati. Prebačeni dio bit će

Sl. 11.



Sl. 12.

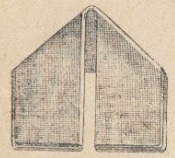


sasvim zavit, a onaj okrajak, koji je za 7 cm. prevrnut označuje pravac, u koji se može zataknuti cvieće.

Papuča.

Ubrus se po duljini na najobičniji način složi u četvero, a za-

Sl. 13.



Sl. 14.



tim ga po sriedi prevrni u lik nosine kako slika 13. prikazuje. Slika 14.

Sl. 15.



Sl. 16.



pokazuje točno kako se zavrne treći dio nutarnjih uglova. Slika 15. prikazuje nam one trećine još 2 put zavrnute, i u ravnoj crti sa doljnjom polovinom ubrusa. Sad prevrni ubrus tako, da su zavrnuti dielovi s dolnje strane, a zatim one dielove, što po strance stoje kao krila, privedi u

Sl. 17.



sredinu, uslied čega predstojeći šiljak slika 16. predstavlja papuču u koje prazninu možeš metnuti komadić kruha.

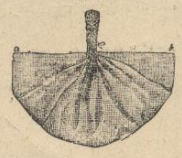
Paun.

Sasvim razširen ubrus položi na stol, a zatim ga od desne strane u duljini od 20 cm. slaži u nabore, koji moraju biti palac široki. I tu moraš paziti, da su nabori čvrsti i jednaki. Sad nabore vrpcom poveži od početka do kraja tako, da kašnje lako razvežeš. Ovaj postupak prikazuje slika 18. A sad postupaj ovako: Onaj dio ubrusa, koji nije u nabore složen razgrni na stolu, a zatim prebaci onaj povezani dio preko, kako slika

Sl. 18.



Sl. 19.



Sl. 20.



Sl. 22.



Sl. 21.



19. prikazuje. Sad prevrni uglove *a* i *b* u istom pravcu tako, da se na protivnoj strani od povezanih nabora stvori šiljak. Kako vidiš na slici 20. Kad i to obaviš, savijaj osobito čvrsto na šiljku najprvo jednu a zatim drugu stranu gore i tako dobiješ sliku 21. Sad položi vidljivi

dio slike 21. na tanjur, a zatim čvrsto prevrni od šiljka pa skoro do polovine ubrus natrag i zaobli tako, da ovaj dio predstavlja vrat i glavu paunovu. Vrpcu razveži, a nabori u koliko sami pravo ne padnu, poredaj ih u lik razširena paunova repa.

Košarica za kruh.

Slika 23. pokazuje nam ubrus složen dva puta po širini, a zatim

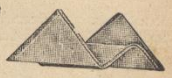
Sl. 23.



Sl. 24.

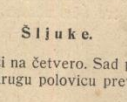


Sl. 25.



još na pol po duljini. Sliku 24. postignuti ćemo tako, da doljnji lievi ugao prema sredini gore, a gornji desni ugao prama sredini dolje položimo. Oba ugla, kako je na slici točkicami označeno zavij tako, da dobiješ sliku 25., a kad i to postigneš, tad primi doljnji desni krajčić, namjesti ga pod gladku površinu trokuta i tako dobiješ sliku 26. Napokon uzmi još lievi šiljak i provuci ga s obratne strane, uzduž pod trougao ubrusa, i tako dobijemo gotovu košaricu.

Sl. 26.



Sl. 27.



Šljuke.

Vlažan ubrusac složi na četvero. Sad prevrni četvrti dio i tako dobiješ sliku 28. Zatim i drugu polovicu prevrni i tako ti se sastanu

Sl. 28.



Sl. 29.



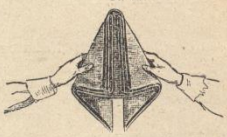
krajevi *a* i *b* u sredini. Slika 29. prikazuje nam već gore opisanu sliku s trouglasto prevrnutim krajčićem. Kad još po točkicah, kako

slika prikazuje od *c* na *d* prevrnemo, tad nam treba pozornost svratiti na sliku 30., koja nam prikazuje jedan trokut prevrnut, a na drugom

Sl. 30.



Sl. 31.



je točkicami označeno, kako se u istom pravcu prevrnuti mora da se spoji *e* sa *f*. Slika 31. uči nas kako moramo primiti ubrus, da se spoji

Sl. 32.



na obratnoj strani, i još čvrsto provući, da se uglovi zaoštre. Razumije se, da se doljnji, otvoreni dio ubrusa okrene gore i tad poreda kako slika 32. prikazuje.

Neka od karakterističnih jela Zagreba:

Drobnina od zeca.
(Hasenklein).

Drobninu od zeca ili lopaticu, ili prsa od srne, jelena ili divokoze poreži u komade, pirjani sa slaninom, korienjem i salamurom (Beize) pa neka prokuha; onda izvadi meso, od korienja načini mrku umaku, zalij razsolom (Beize) i metni meso unutar. Pošto su prednji dielovi uviek više krvnati, to postane umaka tamna i tečna i s toga netreba dodati skorup

But od vepra upirjan.
(Wildschwein, gedämpft).

But od mladog vepra hladnom vodom čvrsto operi i 3-4 dana drži u sliedećoj razsoli: 1/4 sata kuhaj skupa: 1 litar dobrog bijelog vina, 1/4 litra vinskog octa, šaku soli, žlicu cielog papra, isto toliko borovice, 4 klinčića, list lovora, 2 izrezana luka, 2 mrkve, 1 mali celer i korien peršina. Kad se ohladi metni u nutra but. Nakon gore naznačena vremena metni but u šerpinju sa 25 dekagrama dobre i u komadiće porezane šunke, 1 sipačom razsoli (salamure), isto toliko juhe i čašom madeire. Šerpinju poklopi i tako neka se pirjani dok omekne. Sad meso izvadi, s umake mast oberi, neka se do polovine umaka pokuha onda dodaj istu količinu mrke umake, još malo madeire, tom umakom polij razčinjenu but, obloži pireom od krumpira i tako posluži.

Teletina nakisana s vrhnjem.
(Kalbsfleisch gesäuert mit Rahm).

Našpikanu but (Schlögel) pirjani sa slaninom, lukom, malo papra, thymiana (timusa), djumbira (Ingwer) i krupna papra (Neugewürz) tako, da i ozgor imaš vatre; dodaj nešto octa s limunovim sokom i juhom, onda razmiešaj 1 žlicu brašna sa 2 decilitra kisela skorupa, polij po mesu a sok kroz sito protjeraj (passiraj) pošto je sve skupa dobro prokuhalo.

Mladi tenfani pilići.
(Junge Hühner gedünstet)

Mesnate, ne odviše male piliće soli, slaninom poveži i pirjani sa sokom što si dobila ili od upirjane (tenfane) peradi, ili od korijenja mesnih ostataka pa s juhom prokuhano. Hoćeš li da tenfani pilići ostanu bieli, tad ostavi slaninu na njih; hoćeš li ih zarumeniti, tad oduzmi slaninu i pirjani tako da i ozgor imaš žeravice. S pilići možeš poslužiti koje ti drago fino varivo, ili ragout, upirjane gljivice, krumpir, rižu itd.

Pečena divlja perad.
(Gedämpftes Wildgeflügel)

Gnjetla (Fasana), tetrieba (Rebhuhn) i slično osoli i našpikaj te na prsih i batcih poveži ploškami slanine, peci u pečenjarki (Bratrohr) s korienjem i malo juhe, dodaj nekoliko zrna papra i list lovora, na kraju oduzmi slaninu da meso dobije boju. Malo soka polij na meso, ukrasi s kostanji, püreom od leče ili upirjanim (tenfanim) kiselim zeljem. Ili dodaj tetriebu, lještarki (Haselhuhn) i sličnom španjolsku umaku u posebnoj zdjelici pa ukrasi makaroni i tako posluži.

Zec pripravljen na ulju.
(Hase am Oel zubereitet).

Posve svježeg zeca oderi, očisti i poreži u komadiće i tad polij vrelom vodom. Odmah zatim razžari ulje u koje baci zeca iz vrele vode. Kad ga prodje ulje onda soli i papraj po volji. U vlastitom soku pirjani dok prilično omekne, a onda podlievaj dobrim bielim, ili sladkim crnim vinom, da dobiješ umaku, još pridaj šaku suhog groždja (Zibeben). Tako neka se još 1/2 sata pirjani, a onda je gotov i vrlo tečan. U primorskih strana ovako se najviše pripravlja. Sa zecom možeš poslužiti makarone ili cieli pečeni krumpir.

Svinjska glava s hrenom.
(Schwinskopf mit Kren).

Svinjska kuhana glava daje se na stol s hrenom poput kuhane teleće glave.

Svinjska glava sa zeljem.
(Schweinskopf mit Kraut).

Svinjske uši, gubicu i noge kuhaj s kiselim zeljem, koje si načinila sa zaprškom od malo brašna i lukom te na gusto upirjanila (potenfala).

Ragout od divljači
(Wildpred-Ragout, Salpicon-Ragout).

Pečeno meso od zeca ili srne spoji s umakom od divljači (Wildpretsauce), možeš dodati meso od divlje peradi, jetra od peradi, pečurke i udjeni jezik. Ukrasi s makaroni, ili nadjeni male tjestenine (paštetice) ili metni u korice (Kruste) od maslenetiesta (Butterteig).

Kiselo upirjani opornjak.
(Sauer gedünstetes Kresl)

Oprani i očišćeni leleči i janjeći opornjak, na komade poreži i metni u šerpinju (kasserolu) s juhom, ploškami od limuna, lukom, mrkvom, listom od lovora, tymiana (timusa), mažurane, soli, papra i malo maslaca, kuhaj na jakoj vatri, dok se juha mal ne povre. Kad hoćeš donieti na stol prociedi juhu na opornjak i posuj sitno rezanimi kapari i peršinom.

Našpikano srce.
(Gespicktes Herz)

Teleće ili janjeće srce provuci nitmi od slanine; metni na ploške slanine, korienja i ostatke mesa, malo po malo dolievaj juhom, pirjani (tenfaj) s vatrom ozgora, marljivo polijevaj sokom i daj na stol s varivom. Prije tenfanja možeš osim što nasoliš još i češnjakom natrti (einreiben).

Bubriezi: Upirjani bubriez
(Nieren: Geröstete Nieren).

Svinjske, janjeće, i tako dalje bubriege lisnato izreži, metni u šerpinju k mnogo ofurena luka, i pirjani samo nekoliko minuta, jer inače otvrdnu. Osim soli dodaj papra, mažurane, poškropi limunovim sokom ili octom i daj na stol s varivom ili püréeom od krumpira.

Kisela pluća.
(Sauere Lunge).

U mrki zapržak s lukom metni kuhana, poput rezanaca narezana pluća, (pluća od škopca drži pije nekoliko dana u salamuri), zalij juhom, a onda ju osoli, dodaj thymiana (timusa), limunove korice i krupna papra (Neugewürz). Ukrasi sa žličnjaci (Wasserspatzen) zabieljenim (abgeschnittenen) krumpirom i sličnim.

Kuhani raci.
(Gekochte Krebse).

Žive rake čisto operi, metni u lonac, vrelom vodom nalij, osoli, dodaj kumina i sitno narezana peršina, poklopi lonac i kuhaj po prilici 10 minuta dok se počme voda pjeniti a raci budu jasno crveni, što znači, da su dovoljno kuhani. Sad ih metni u poklopljenu posudu na ubrusac u zdjelu.

Pogače od gušćih jetara.
(Gansleberkuchen).

Jetra od dviju gusaka pirjani na maslacu; četvrti dio jetara kockasto izreži, a ostalo stuci s 2 tvrdo kuhana žumanjca, dodaj finih mirodija, soli, bielog papra, malo muškatnog cvieta, dodaj kockasto rezane slanine, jezik i jetra, ili takodjer prokuhane jelen gljive (Trüffeln), utisni u kalup slaninom obložen i peci, ili kalup papirom obloži pa kuhaj u pari.

Hladnetina od svinjetine.
(Schweins-Sulz).

Svinjske uši, noge i rep očišćene metni u lonac, nalij vodom da sve pokrije, dodaj komade luka skupa sa koricom, malo češnjaka, zrnje od papra, sol, cielu papriku, malo krupna papra (Neugewürz) i list lovora, neka kuha 3-4 sata dok bude meko, onda metni meso u zdjelu, u čorbu stavi cielo jaje s lupinom, pa kroz ubrusac (serviettu) ociedi na komade mesa; metni na hladno mjesto, dok se sjedne (ustali). Obično se posluži s octom i uljem pa lukom i češnjakom.

Taranja.
(Tarhonya).

U masti ofuri sitno sasječeni zeleni peršin ili luk, k tome dodaj krupniju vrst tarane, pa sve malo po malo nalievaj vrelom slanom vodom ili onako, kako se pirjani riža, pa kad bude tarana meka, da ju kao ukras gulašu ili drugom tenfanom mesu.

Valjušci od brašna i krumpira.
(Mehl- oder Erdäpfel-Knödeln).

Pomiešaj maslac sa 3 jaja, 3 decilitra mlieka i toliko brašna, da se načini tiesto kao za žličnjake, primiješaj 3 žemlje kockasto rezane i žutkasto na maslu pržene i sol. Kuhaj u šerpinji u vreloj vodi tako, da sipaču (Schöpflöffel) namačeš u vodi, pa njome tiesto lomiš i u vodu mečeš, i tako svaki put sipaču prije namoči, nego li za tiestom posegneš. Kad si sve ukuhala, tako ih kuhačom od dna i postrance od šerpinje makni, pa neka 10 minuta pokriveni kuhaju. Ako su veliki, kuhaj dalje. Pjenačom ih izvadi, osmoči na maslu zažučelimi mrvicami, daj s ribom na crnoj umaci k mrko tenfanoj divljači i sličnim.

Repa.
(Weisse Rüben)

Lisnato rezanu repu kuhaj sa kuminom i metni u posve bliedi zapržak.

Kisela repa.
(Sauere Rüben)

U zemljanoj ili dobro ocaklenoj (emaillirt) posudi kuhaj repu' a onda ju metni u svietli zapržak.

Buče ili tikve.
(Kürbisse).

Pripravi kao repu: sa kuminom, solju i octom tenfaj odmah na svietlom zaprško. Buče za zimu kvašene kuhaj kao kiselu repu.

Buče (tikve) na drugi način.
(Kürbisse auf andere Art).

Olupi buču, na ribežu poput dugih rezanaca izreži, osoli i dobro promiješaj dok sama pusti vodu; onda načini zapržak, u nj metni sasječeni luk, s rukama dobro ožmi buču i metni u nutar, dodaj odmah octa i kumina pa neka se pirjani dok bude meko. Često miešaj da se ne uhvati za dno posude u kojoj kuhaš. Kad je meko, nalij malo juhom i dodaj nekoliko žlica kisela skorupa.

Tenfana variva.
(Gedünstete Gemüse)

Tenfana (upirjana) variva tečnija su od kuhanih pošto im nije sok oduzet. Nježnijim vrstama dosta je ono malo mokrine što zaostane od pranja, dočim i razne repe popari prije pa neka 5 minuta stoje u vreloj vodi.

Zeleno, istom kisano zelje.
(Grünes neugesäuertes Kraut)

Jako fino, poput dugih rezanaca narezano zelje pusti na solju, octom i kuminom pomiešano i pokriveno 1 uru da počiva; onda metni u razbieljenu mast, pirjani dok postane meko, malo omoči i nalij juhom. Možeš takodjer dodati i nekoliko žlica kisela skorupa.

Repa
(Weisse Rüben).

Kockasto narezanu repu metni u razbieljeno maslo, osoli, pirjani sa nešto juhe i šečera dok bude meka, onda omůči i juhom nalij, a možeš i malo razvučena skorupa primiešati.

Sarma ili nadjeveno zelje.
(Gefülltes Kraut)

Načini nadjev od priesna i udjena sitno sasječena svinjskog mesa, luka, paprike i ne kuhane riže; sve po jednu žlicu toga nadjeva metni na pojedino lišče od zelja, savij poput kobasice i na oba kraja tako utisni, da je nadjev podpuno u list savit, da se ne može nigdje probiti. Metni u šerpinju (casserolu), nalij vodom od zelja do vrha, kuhaj pokriveno 1 sat, a prema svršetku daj kisela skorupa ili načini svietlu umaku sa skorupom i malo šafrana.

Novogodišnja sarma od kiselog zelja (kupusa)



Za dane poslije silvestarskog slavlja u nas se tradicionalno pripremaju jela koja su svojevrsno osvježenje nakon božićnog i novogodišnjeg obilja. Prednost im je što se mogu prirediti i nekoliko dana prije Božića ili Nove godine. Među raznim mesno-jušnim jelima, posebno mjesto ima novogodišnja sarma.

To ukusno jelo posebnog mirisa priređuje se dva dana prije Nove godine. Čuva se u zračnoj i prohladnoj prostoriji, obavezno poklopljeno čistim poklopcem kako se ne bi izgubio specifičan miris. Sarma može stajati i nekoliko dana a da ne izgubi organoleptička svojstva, štoviše, duljim stajanjem postaje čak i bolja. Sarme koje ćemo upotrijebiti za jedan obrok – ručak ili večeru, oprezno vadimo iz zajedničke posude, podgrijavamo i poslužujemo uz određene priloge.

Sarma će imati posebno dobar okus i miris ako u njoj kuhate i nekoliko komada pisane slanine (“carskog mesa”), kobasica ili buncek.

Najobičniji naputak naših prabaka i baka

Sastojci: dvije glavice kiselog zelja, 35 dag mljevene govedine ili junetine, 35 dag mljevene svinjetine /rezna ploča 6-8 mm), 15 dag suhe slanine, nekoliko glavica luka sitno iskosanog luka, 2 jaje, sol, papar, 15-20 dag probrane i oprane riže, 1-2 žlice soli, 2-3 žlice slatke mljevene crvene paprike, mljevenog papra, kosani peršinov list, 1 dimljeni svinjski buncek, 0,5 kg domaćih svježih dimljenih kobasica, po želji 2-3 žlice kiselog vrhnja.

Sve sastojke za nadjev (mljeveno meso, začine, rižu i jaja) ujednačeno dobro promiješajte, smjesi dodajte 0,5 dl tople vode da smjesa postane kompaktna,

miješajte još oko 15 minuta. Ovako pripremljenu smjesu ostavite da odleži oko pola sata, prije nego što je umotate u listove ukiseljena zelja.
Glavice kupusa operite u mlakoj vodi i izdvojite listove.
Najprije malo orežite rebra, na listovima da budu tanja ali pazite da pri tome ne ozlijedite listove i stavite ih u čistu hladnu vodu. Ocijeđeni list stavite na dlan, a na list žlicu nadjeva. Prevrnite list na nadjev s one strane ruke gdje je mali prst, tada s one od *bila* prema šaki i napokon od prstiju prema šaki. Preostaje još jedan kraj, koji nije zamotan. Taj utisnite prstima. Ne omotajte listove prečvrsto jer mora ostati mjesta da sarme malo nabubre i skuhaju se.
Preostale dijelove glavica s malim listovima izrežite u rezance. Polovinu izrezanog zelja stavite na dno posude te na njega složite sarme u redove i pokrijte ih preostalim izrezanim zeljem. Između redova stavljajte kobasice ili rasječen buncek. Pazite da ih ne nagurate prejako jer mora ostati prostor za tekućini pri kuhanju koja mora kolati između njih. Nalijte na sarme toliko hladne vode da i gornje zelje bude pod vodom. U koliko zelje nije dosta kiselo, dolijte rasola i sve polagano kuhajte 2-3 sata. Sarma se ne smije miješati, već se posuda nekoliko puta samo protrese.
Priredite zapržak od 2-3 žlice masti, 2-3 žlice brašna i nešto crvene paprike. Razrijedite je hladnom vodom, prokuhajte, nadolijte tekućinom u kojoj se je kuhala sarma, opet prokuhajte, a tada taj umak ulijte na sarme.
Protresite posudu nekoliko puta, ali ne miješajte kuhačom. Konačno dodajte sarmi nekoliko žlica kiselog vrhnja. Kad se posudu odmakli sa štednjaka sarma s još jedno vrijeme lagano kuha (krčka) jer se nemože brzo ohladiti. Prije posluživanja sarma mora odležati barem pola sata. Poslužite uz pire od krumpira, žgance i slične dodatke.

Zagrebački gradonačelnik g. Milan Bandić 1. siječnja 2010. pripremio je sarmu u gostionici *Skender* (Remete 168) za novinare i prijatelje:

Sastojci za 120 komada: 8 kg mljevenog mesa (pola junetina, pola svinjetina), 80 dag mljevenog *špeka*, 6 glavica luka, 10 dag papra, 30 dag vegete, 30 listova lovora, 2 kg suhog mesa (rebrica), 1,5 kg junećeg *flama* s kostima, 7 kg zelja, 70 dag ječmene kaše, 15 dag kosanog peršina, 16 jaja.

Luk je *dinstao* (pirjao) sve dok nije na granici žutog i svijetlog, onda se baci špek, meso, vegeta, papar, ječmena kaša i 15 dag peršina. Miješa se, i kad je blizu kraja stavi se sa strane da odstoji 15 minuta. Onda se doda 16 *jajca*, ali treba paziti da se ne *speku*, treba imati osjećaj. Kad je gotovo uzme se svaki list zelja, prvo treba *kocen strgati* i onda *frkati*: red suhog mesa, red sarme, red zelja, lovorovog lista i evo sada je to u loncima. I probat ćete za dva i pol sata. To je moj originalni recept. Mogu pojesti dvije veće ili četiri manje sarme. Uz to sam napravio i pire krumpir. Skuhali smo 7 kg krumpira, pa ćemo ga zaliti s 40 dag margarina, dodati malo

soli i gotovo. To će biti super – objašnjavao je pred tv kamerama predsjednički kandidat g. Milan Bandić.

Sarma je bila ukusna i pojedena, od strane prijatelja i novinara.

Tenfane gljive.
(Gedünstete Schwämme).

Gljivice, rujnice (Reizker), šugavice (Parasolpilze), pečurke i ovim slične tečne gljive očisti i operi, lisnato poreži, popari, dobro ociedi i pirjani sa maslacem; lukom zelenim peršinom, solju i paprom. (Ovako priredjene možeš dati s pečenim mesom, palentom ili žganci). Možeš s gljivami prokuhati nekoliko žlica kisela skorupa, najposlije 1 žutanjak i nožni šiljak mesnog extrakta.

Prženi krumpir.
(Gedünstete Erdäpfel).

Kuhan još vrući krumpir lisnato izreži, sitno sasječeni ili kolutasto rezani luk u masti zažuti, metni krumpir u mast, pa i on neka djelomice zažuti. Dobar, sipki (mehlig) krumpir ne trebaš rezati, već ga smrvi, i tako ga prži da se ožari.

Gulaš
(Gulasch)

Na male kocke poreži 7-15 dekagrama dimljene ili na zraku sušene slanine, neka se svrući, medjuto izreži sitno veliku glavicu luka, pa metni s paprikom (nožni šiljak ili više, po ukusu) u mast, a kad luk malo zažuti, metni 1 kilogram poput palca debelih kocka rezana mesa; najbolje je meso od vrata, rebara i slično. Pirjani pokriveno, iz početka na jačoj, a kašnje slabijoj vatri, miešaj, kad bude rumeno dolji toliko vode, da bude mal ne pokriveno. Nakon 2-3 sata tenfanja na umjerenoj vatri posluži, dok se nije sav sok pokuhao, pošto se ne smije više dolievati. S gulašom kuhaj nekoliko priesnih na 4 djela prerezanih krumpira 1/2 sata ili metni u juhu taranu ili žličnjake (Wasserspatzen).

Gulaš sa zeljem. (Sekula gulaš).
(Gulasch mit Kraut).

K ofurenom luku metni govedine od provlake (Deckl) i svinjsko meso, kad se zažuti metni paprike i priesno kiselo zelje i pirjani dok bude meko. Onda promiješaj malo kisela skorupa sa brašnom, primiešaj k mesu i zelju, pa sve skupa neka prokuha.

Perkelt.
(Pörkelt).

Pravi se od pisane pečenke (Lungenbraten i Kammfleisch), takodjer sa svinjskimi telećim mesom pomiešano; pirjani poput gulaša i prije nego se sok povre, dolivaj po 1 žlicu vode ili 2 decilitra kisela skorupa i tako nosi na stol.

Nadjevena teleća prsa.
(Gefüllte Kalbsbrust).

Teleća prsa (Kalbsbrust) dobro osoli, nadjevom nadjeni, maśćom polij pa samo sa malo juhe kad kada polij i tako speci. Za nadjev (Fülle) uzmi; kao jaje veliki komad maslaca razmiešaj, dodaj 3 jaja, 1 lisnato narezanu žemlju, koji si u mlieku namočila, od druge žemlje mrvice sa sitno izsječenim zelenim peršinom, pa sve pomiešaj. Kad prsa nadjeneš sašij ih a kod rezanja konac odstrani. Obično se daje s tom pečenkom zelena šalata.

Zec s umakom.
(Hase mit Sauce).

Uzmi glavu luka, malo mrkve, peršina, zelera i korabice i poreži na komadiče; zatim zrno češnjaka, list lovora, nekoliko klinčiča, papra i krupnog papra i malo gjumbira pa korice od limuna i sve dobro prokuhaj, a onda dodaj octa po volji. Tim polij zeca. Kad hočeš, obično nakon dva dana zeca pripraviti, izvadi ga iz salamure, naśpikaj u guste redove, soli i sitnim paprom poškropi. Nakon 2 sata metni skupa s korienjem i pečenjarku, polako peci, i koliko treba polievaj salamurom. Kad je pečeno i sve skupa ožareno, korienje protjeraj kroz sito, razriedi salamurom, govedjom juhom i kiseli skorupom, dodaj još sok od pol limuna, neka prokuha, i tad je gotovo.

Nadjevene srneće grudi.
(Gefüllte Rehbrust).

Prsa podhvati, nadjeni telećim nadjevom, primješanim sa više jaja i u mlieku močenom žemljom, pa sašij. Više puta polij vrelom salamurom (razsolom Beize), pa peci i polievaj sa maśćom, razsolom i skorupom.

Pečen jelen.
(Hirscbraten)

Osoljen i u guste redove našpikani hrbat metni mesnatim krajem na dno tave (Bratpfane), polij mrko razbieljenim maslacem, pokrij poklopcem ili jakim papirom i peci na umjerenoj vatri, pa često polievaj s maslacem iz tave. Kad je meso meko, okreni hrbat, otvoreno peci do kraja, pa ako se što slegne na dno tave, polij juhom i nakraju umakom od divljači. Komad hrbta ili izriešeni filet ili pisanu pečenku (Lungenbraten) mariniraj s uljem i limunovim sokom, ili takodjer i korienjem i mirodiami nekoliko dana, onda peci u papir pomotano i poliveno s maslacem i juhom. Odmotano meso neka se zarumeni, u zdjelu naloži, osoli, nakapanim sokom polij, malimi krumpiri ukrasi i još posluži sa umakom od papra ili grozdiča (Ribiselsauce), ili brusnicami (Preisslbeeren), ili kompotom.

Kajgana, cvrtje sa slaninom i lukom.
(Eierspeise mit Speck und Zwiebel).

U razbieljenoj slanini sitno izrezani luk zažuti, k tomu dodaj jaja omiešana s jednom žlicom brašna i malo mlieka.

Rezanci sa sirom, makom ili krupicom.
(Nudeln mit Käse, Mohn oder Gries)

Načini tiesto od 7 decilitara brašna, razvaljaj debelo poput hrbta noža, poreži kratke, za dva hrbta noža široke rezance, kuhaj u slanoj vodi, ociedi u zdjelu naloži i posiplji žuto ofurenimi, ili sirom parmezanom, ili prženom krupicom (Gries) ili makom i polij vrelim maslacem.

Valjušci sa šljivama.
(Zweschken-Knödeln).

Pripravi valjuške od žemlje (Semmelknödl) sa maslacem ili maščom, kuhane s vilicom u dvoje raztrgaj, metni u šerpinju k ofurenim mrvicama, tresi ih da se namrve, pa ih posluži sa svježimi upirjanimi šljivami, ili u vodi i vinu razmočenim lekvarom (pekmezom).

Valjušci od svježeg sira.
(Tofen-Knödeln).

Pomiešaj 7 dekagrama maslaca, 1 jaje i 3 žumanjca, dodaj tanjur naribana sira i polovinu koliko je sir težak krupice (Gries), soli koliko treba, načini okrugljice, kuhaj u slanoj vodi pa s maslacem i mrvicama osmoči.

Uštipci špagom povijeni
(Spagat-Krapfen)

Namrvi tiesto od 21 dekagrama brašna, 10 dekagrama maslaca, 10 dekagrama šečera, 10 dekagrama fino stučenih badema (Mandeln), limunove korice, klinčića, krupna papra (Neugewürz), 4 žumanjca i nekoliko kapi limunova soka ili 2 žlice skorupa. Tiesto u ubrusac pomotaj pa pusti da na hladnom mjestu 1 dan počiva, onda ga dobro razvaljaj debelo poput hrbta noža pa izreži na prst dugačke četvorine. Na limeni držak (Drahstiel) valjku podobna limena kalupa (Blechform) priveži 1/4 metra dugi bieli špag, kalup umoči u mast, kad se svruči metni krpicu tiesta na kalup i pomotaj špagom ne odviše tvrdo. Konac špage drži skupa sa drškom, dok se uštipak (krofln) u masti peče i dokle je vruć. Kad se napokon špag oprezno odstrani, moraju se zarezi vidjeti na svodu naličnom uštipku u prst širokom razmaku. Nutarnju stranu oliči pekmezom od kajsija, (Marillen) a vanjsku posiplji šečerom ili posluži kremom od vanilije.

Pokladnice*
(Faschingskrapfen)

Za pokladnice dobro je metnuti brašno dan prije nego trebaš k toploj peči, da se posuši i da postane malo mljačno. U zdjelu prosijaj kroz sito 42 dekagrama brašna, osoli i dodaj punu žlicu stučena šećera. Uzmi i pomiešaj 2 decilitra mlačna sladka skorupa, 5 žumanjca, 7 dekagrama otopljena maslaca i 25 grama u malo skorupa omekšana svježeg kvasca. Pošto sva brašna nisu jednaka svojstva, to nešto brašna oduzmi da ne bi tiesto odviše tvrdo bilo; kašnje može se uviek brašno dodati, ako je potrebno. Gornju smjesu kroz sito k brašnu prociedi, tako dogo miešaj dok se tiesto od kuhače lupi, onda još nekoliko časaka dobro tuci (Teig schlagen). Tiesto ne smije biti tvrdo, ako se i nešto teže promieša. Onda posipaj mlinčanicu, metni na nju tiesto, razvaljaj ga debelo za tri hrbta noža, kalup za rezanje (Krapfenstecher) u brašnu namoči i tad izrezuj pokladnice, metni ih na dasku brašnom posipanu, pokrij ih tankim ubruscem, da se tiesto ne posuši, metni ih k toploj peči pa neka se nadignu da budu duplo visoki. Tiesto se nesmije tvrdje

načiniti, nego po propisu, inače neće biti pokladnice niti lake, niti liepe a niti tako dobre kako biti moraju. Pri pečenju ne smije biti mast odviše vruća, pa čim metneš

pokladnice u šerpinju odmah ih pokrij i neka ostane pokrivena dok se pokladnice s jedne ožare, onda ih okreni a šerpenja se ne pokrije. Kad su s oba kraja jednako pečene uzmi ih iz masti i metni na bugačicu (Fliesspapier), da se izgubi mast; nastoj da ostanu tople pa ih posiplji šećerom i vanilijom, i tako nosi na stol. Pokladnice moraju biti liepe i visoke pa moraju imati liepi žutkasti obruč. Možeš ih nadjeti pekmezom, nu za to moraš tiesto nešto tanje razvaljati, pokladnice kalupom izrezati u sredini svake metni malo pekmeza, pokrij drugim komadićem pa oba nešto manjim kalupom izreži. Nadalje se radi kao obično.

*pokladnice; današnje „zagrebačke“ pokladnice, zagrebački pekari rade na slijedeći način:
sastav: 1 kg glatkog brašna, 4 jaja, 10 dag margarina, 7 dag šećera, naprstak (priza) soli, 50 g kvasca, malo ruma i mlijeka po potrebi.

Napravljeno tijesto mora biti mekše da se može lijepo oblikovati. Kad ga dobro „istučete“ ili izmiješate mikserom, namažite ga malo uljem da se na površini ne uhvati korica i ostavite ga pola sata na toplom mjestu. Razvaljajte tijesto, izrežite čašom i ostavite da se diže još pola sata. U vruće ulje stavite pokladnice tako da im onu strana na kojoj su stajale okrenete gore. Pecite ih četiri minute s jedne strane, laganim udarcem kuhače po samom rubu okrenite ih, i pecite još četiri minute s druge strane. Vadite ih na ubrus da upije masnoću, a nakon pola sata punite marmeladom pomoću šprice za ukrašavanje kolača.

Gibanice: tiesto za gibanice.
(Strudelteig)

Uzmi 3 1/2 decilitra finog brašna, promiešaj 1 jaje ili samo bielanjac od jednog jajeta s mljačnom vodom i malo soli, pomiešaj s brašnom da dobiješ tiesto, koje se u početku lovi za ruke i mlinčanicu. Kad se počme tiesto lupiti od rukuh premetni ga na omučeno mjesto, očisti ruke, češće ih omoči, pa miesi tiesto dok dobije mjehure, onda ga oliči mljačnom vodom i pokrij zdjelom i to: ako je tiesto meko hladnom, a ako je tvrdo toplom zdjelom pa tako neka stoji 1/2 sata. Na stol prostri stolnjak, poškropi ga brašnom, na njem malo tiesto razvaljaj a onda razvlači rukama, dok bude posve prozirno. Debeli rub odreži. Kad je tiesto nadjevom naličeno, uhvati stolnjak na jednoj strani s obim rukama, lagano podigni u vis da se savija, a onda se obično zasuče poput puža (schneckenförmig).



„Štrudl“ (savijača) - kolač od jabuka (Apfelstrudel) zaštitni je znak velikog dijela austrijske kuhinje za koji je svakoj domaćici pitanje časti da rastegne što tanju koru. One kažu: *„da je kora dovoljno tanka tek onda kad se kroz nju može pročitati staro ljubavno pismo s jednakim uzbuđenjem, kao i u trenutku kada ga je poštar donio“.*

Gibanica od sira.
(Topfenstrudel).

Poput jaja velik komad maslaca promiešaj sa 3 žumanjca, tanjurom punim naribana sira, 10 dekagrama šećera, malo sladke korice, nekoliko žlica skorupa i sniegom od 3 bielanjca. Tim naliči razvučeno tiesto, posiplji grozdjiča (Rosinen) po volji, tiesto savij, u medenicu metni 1/2 litre mlieka i peci sa prilično puno masti. Kad nosiš na stol ošećeri gibanicu.

Gibanica od oraha.
(Nuss-Strudel)

Načini tiesto od jednog cielog jajeta i malo maslaca; razvučeno naliči s maslacem. Pomiešaj sa skorupom ovlažene mrvice sa 14 dekagrama sitno izrezanih oraha i posiplji po razvučenom tiestu; uz orahe posiplji još sladke korice, klinčiće, limunove korice, poškropi medom i sa 2 žumanjca razmiešanim skorupom, savij i naliči gibanicu prije pečenja maslacem.

Kolednik.

(Kletzenbrot)

Kuhaj 1 kilogram olupljenih sušenih krušaka dobre vrsti, ociedi ih pa u ociedjenom soku kuhaj 1/2 kilograma šljiva, s kojima neka sav sok povri. Kruške lisnato poreži, a šljive dugoljasto, isto tako 1 kilogram sočnih smokava, 28 dekagrama datulja i 1 kilogram velikog grozdića (Zibeben), koje pomno očisti od petiljka i koščica i dobro operi. Dodaj 1/2 kilograma opranih pinjola, 14 dekagrama dugoljasto rezanih badema, 14 dekagrama lješnjaka i 28 dekagrama babaca (orah; -Wallnüsse) oprezno od lupine očišćenih i po duljini na 4 diela prerezanih, 14 dekagrama arančina i 21 dekagram citronata dugoljasto rezana, fino izrezane korice od 2 limuna i 2 narandje, sladke korice i klinčića sve fino stučeno, 2 decilitra ruma ili nešto više žeste (Geist) od trešanja ili bresaka ili likera od vanilije pa tako neka stoji preko noći. Onda primiešaj 14 dekagrama stučena šećera i diganoga tiesta kao za božićni kolač, potrgaj u komadiće i zamiesi medju voće, da se voće sveže, nu ipak se tiesto ne smije vidjeti. Od istoga tiesta (1 kilogram brašna) takodjer se razvaljaju mlinci, u nju se pomota voće u dugoljaste ili okrugle hljebove. Krajeve tiesta skupa stisni i metni u košarice, obložene ubruscem sa stranom gdje se krajevi tiesta križaju ozgor, a kad se prevrnu hljebčići dodju krajevi na dno. Mora se dugo dizati i jako lagano peči. Kad ih metneš u peć i kad ih izvadiš naliči ih od ozgor mliekom.

Frankapanska torta*
(Frankopan-Torte).

6 žutanjaka, 3 decilitra skorupa, šećer s vanilijom i jednu kašiku brašna krkljaj na ognjištu, dok se sgusne. Ovom kremom, pošto se ogladi naliči mlinac od maslena tiesta, kojim si kalup obložila, speci, a zatim raznim voćem ukrasi, koje glasiraj geléom od grozdjića ili pekmezom od kajsija.



Frankapanska torta danas
(Frankopan-Torte)



Hotel International Crikvenica; Foto:Vedran Karuza



*Kuharica izdana u Leipzigu 1709. god. pod naslovom GRANAT-APFEL, koja je raskošni barokni vodič sa 519 naputaka, vrlo je značajna za nas. Knjigu je napisala Elenora Maria Rosalia, kneginja od Eggenberga koja je neko vrijeme živjela na području Slovenskog primorja, i u knjizi navodi naputak za „Frankopan tortu“ čiji je naputak prvi put objavljen 1686. godine ali pod imenom torta FRANGIPANI. Ta torta je jedna od prvih europskih baroknih slastica, a prema svim dosadašnjim saznanjima (istraživanjima etnologinje gospođe dr. sc. Nives Ritig-Beljak i profesora Melichara) najvjerojatnije je u vezi s kulinarskim stolom KRSTE FRANKOPANA (Frangipani u prijevodu znači - kruholomci). Torta se radi od lisnatog tijesta (tada se to radilo sa svinjskom masti i lojem) i nadijeva obilnom kremom od slatkog vrhnja, oplemenjeno prženim pistacijama, muškatnim oraščičem, cimetom, limunovom koricom, ružinom vodicom i voćem. Svi navedeni sastojci odavno su korišteni kao živežna namirnica u primorju i nije pretenciozno ustvrditi, da je ta torta ponikla iz našeg podneblja.

Uostalom, i sam Krsto Frankopan, izuzetan je pisac o „istvini i pitvini“ u svojim gastronomskim stihovima: „Mesari kak mesari“, „Meso u loncu“, „Tele“, „Kokot“, „Par golubova“, „Jajce“, „Kruh u peć metati“, „Napojnica pri stolu“.

U knjizi kuharskih “propisa” *Nova zagrebačka kuharica,* objavila je Marija Kumičić, davne 1888. godine, naputak/recept za:

Frankapanska torta (Frankopan-Torte)

6 žutanjaka, 3 decilitra skorupa, šećer s vanilijom i jednu kašiku brašna krkljaj na ognjištu, dok se sgusne. Ovom kremeom, pošto se ohladi naliči mlinac od maslena tiesta, kojim si kalup obložila, speci, a zatim raznim voćem ukrasi, koje glasiraj geléom od grozdjića ili pekmezom od kajsija.

(Modernizirana verzija kolača koji je sačinjen u Podravkinu Centru za istraživanje i unapređivanje prehrane, objavila gđa. Božica Brkan u kolumni „Enciklopedija špeceraja“ - Večernji list):

Sastojci: 1 „Ledo“ lisnato tijesto;
za kremu: 6 žumanca, 20 dag šećera, 2 dl slatkog vrhnja, 2 dag gustina, 15 dag sjeckanih prženih lješnjaka ili pistacija, cimet, muškatni oraščić, ribana korica od pola limuna, 10 dag grožđica,, o,3 dl maraskina, 12 dag maslaca;
za ukrašavanje: komadići svježeg voća ili voće iz kompota i slatko tučeno vrhnje.

Svaku polovicu lisnatog tijesta razrezati na pola, pa svaki komad razvaljati vrlo tanko na oblik pravokutnika. Ispeći kore, svaku posebno, na 220 ºC oko 15 minuta. Žumanca, šećer, slatko vrhnje i gustin izmiješati i ostaviti oko pola sata da odstoji. Kuhati na pari dok masa ne zgusne. Malo ohladiti, dodati lješnjake i ostale začine. Na kraju umiješati omekšali maslac. Dobro ohlađenu kremu premazati u tankom sloju preko tri pečene kore tijesta pa ih slagati jednu na drugu.

Prekriti četvrtom korom, ukrasiti komadićima voća i tučenim slatkim vrhnjem. Oblik torte je četvrtast.

U Italiji je poznata *creme frangipane* - osnovni sastojci su jaja i brašno, kojom se često nadijeva španjolski kruh (pan di spagna - pandišanj, patišpanj, dubrovačka poslastica koja se proširila po našim krajevima. Postoje indicije da su dubrovački pomorci donijeli način izrade tog kruha iz Španjolske, suhi kolač od brašna, šećera, jaja i oraha) a bogata je maslacem. Izvorni naputak kaže da je to krema od vanilije s bademom za kolače.

Ostale slastice pod nazivom *Frangipane* – Frankopani, koje se mogu pronaći u internacionalnoj kuhinji.

Frangipane je nadjev od ili s okusom poput badema. se koristiti na razne načine, uključujući kolače, torte i druge vrste peciva, kao što je isusovačko. Francuski pravopis iz 1674. Pojam *franchipane* u kulinarskom/slastičarskom objašnjava kao krem kolač s okusom od badema ili pistacije, kasnije je došlo do odrednice da se odnosi i na nadjev koji se može koristiti u različitim slastica i pekarskim proizvodima.

Frangipane slatka krema



Frangipane slatka krema s okusom badema i crvenom jasmin bojom, koristi se kao nadjev za torte. Naputak koji je najvjerniji izvornom iz 12 stoljeća.

Sastojci: 2 jaja, 3 žumanjka, 6 žlica šećera, 12 žlica brašna, priza soli, 2 šalice mlijeka, ½ šalice usitnjenog bademovog tijesta, 3 žlica maslaca, 1 žličica ekstrakta vanilije, 6 kapi jasminovog ekstrakta.

Umiješajte jaja i žumanjke i dodati šećer pomiješan s brašnom i soli. Polako umiješajte u vruće mlijeko miješajući na slaboj vatri dok se smjesa ne zgusne. Maknite s vatre, dodajte ekstrakt vanilije, usitnjeno bademovo tijesto i razmućeni maslac. Promiješati s vremena na vrijeme, tako da krema bude hladna prije upotrebe. 6 kapi jasminovog ekstrakt umiješajte na kraju.

Frangipane čokoladna torta



Sastojci *za biskvit*; 5 dag badema, 10 dag šećera u prahu, 2 jaja, 10 dag maslaca,1 žlica ruma, korica 1 limuna; za prekriti biskvit: 1 šalica ocijeđenog slatkog od šumskih jagoda;
za kremu: 2 žumanjka, 2 jaja, 40 g šećera, 1 vanilin šećer, 200 g tamne čokolade, 4 dl slatkog vrhnja; za čokoladnu ocaklinu: 5 dl slatkog vrhnja, 250 g čokolade.

Biskvit: maslac, vanilin šećer i šećer miješajte dok ne postanu pjenasti. Dodajte jaja, mljevene bademe, rum i limunovu koricu. Miješajte dok ne dobijete jednoličnu masu, ulijte u kalup za torte koji ste namastili maslacem i obložili papirom za pečenje, i pecite na 180 ºC 15 do 20 minuta, ili dok čačkalica ne bude suha kad je ubodete u tijesto.
Gotov biskvit ohladite te premažite slatkim od šumskih jagoda. Možete zamijeniti i džemom od malina kao što je u izvornom naputku (receptu).

Za kremu: jaja, žumanjke i šećer miješajte na pari dok se malo ne zgusnu i šećer otopi, zatim dodajte čokoladu, otopite i dok je još kremasto maknite s vatre tj. sa pare te ohladite. Slatko vrhnje istucite i pomiješajte pažljivo sa rashlađenom smjesom od čokolade. Premažite tortu sa kremom i stavite u hladnjak da se stisne! Kad se krema stisnula prelijte je čokoladnom glazurom koju ste dobili tako što ste zakuhali vrhnje i pomiješali sa čokoladom dok se ne otopi te malo ohladili. Tortu poslužite sa slatkim tučenim vrhnjem.
U izvorni naputak (recept) ide 5 dl slatkog vrhnja).

Trokuti Frangipane s nadjevom od badema



Početkom 17. stoljeća ljudi su često pribjegavali korištenju parfema za prikrivanje mirisa jer im je odjeća nažalost smrdjela. Ni rukavice nisu bile iznimka, tim više što su se proizvodile od kože koja je imala svoj specifičan miris. „Mudra“ europska aristokracija obilno je parfimirala rukavice, a markiz Mario/Muzia di Frangipani, poznatiji kao Cesar Frangipani (Marchese Mario Frangipani kojeg je Louis XIII proglasio vitezom 1633.), tražio je da se njegove parfimiraju mirisom gorkog badema pa se taj miris ubrzo počeo vezivati za njegovo ime. Osim rukavica, tim su se mirisom počele parfimirati i lepeze, nedugo nakon toga jedan liker dobio je isto ime, a naposljetku je se ono počelo koristiti za kremu od badema.

Sastojci: za 8 velikih ili 16 manjih trokuta: paket lisnatog tijesta, 15 dag masla, 15 dag šećera u prahu, 2 veća jaja (ako su mala + 1 žumance), ekstrakt gorkog badema – mala bočica, 15 dag oguljenih mljevenih badema, 2 žličice brašna, + jaje za mazanje.

Ogulite i sameljite bademe. Pjenasto umutite maslac i dodajte šećer u prahu i 1,5 jaje. Dodajte ekstrakt badema. Primiješajte mljevene bademe i brašno. Tijesto razdijelite na željeni broj kvadrata Na sredinu staviti žlicu nadjeva i preklopite

dobro pritišćući rubove da smjesa ne iscuri (jako je važno dobro zalijepiti krajeve trokuta jer će u protivnom nadjev iscuriti van. Tijesto narežite na kvadrate i žlicu nadjeva stavite malo bliže jednom vrhu kvadrata. Njega zatim preklopite preko nadjeva, dobro utisnite, a ostatak tijesta još jednom preklopite preko toga). Stavite na papir za pečenje (ako želite, premažite jajem). Pecite 15-20 min na 200 ºC.

Palačinke Frangipane - Crêpes Frangipane



Sastojci za *palačinke*: 1/3 šalice brašna, 1 žlica šećera, sol, 1 jaje + 3/4 šalice mlijeka, 1 žlica maslaca;
nadjev:1 šalica vrhnja, ½ žličice bademovog brašna, 1 žumance, ½ žličice ekstrakta vanilije, žlica maslaca, ½ žličice ribane kore naranče, 3 razlomljena medenjaka, 1,1/2 žličica rakije, šećer u prahu (po želji.

Sve sastojke za palačinke umiješajte u glatku smjesu. Stavite u hladnjak da odstoji i da se zgusne. Zagrijte u tavi masnoću, stavite 2 žlice tijesta i ispecite palačinke do žućkaste boje (pecite prvo na jednoj strani zatim preokrenite).
U vrhnje umiješajte sve sastojke nadjeva, prokuhajte na umjerenoj vatri i nadjenite palačinke.
Palačinke zarolajte, složite u podmazani pleh i zapecite (gratinirajte) u zagrijanoj pećnici na 200 ºC. Kada dobiju žućkasto smeđu boju prelijte ih još ostatkom nadjeva (ako je gusto razrijedite s malo vrhnja i mlijeka, te zagrijte). Kad palačinke dobiju smećkastu boju izvadite ih i po želji pospite šećerom u prahu.
Na sličan način mi pripremamo palačinke s nadjevom od sira i zapečenu sa zemljanom posudom u pećnici).

Frangipane kruške i cherry torta

Sastojci: maslac za posudu za pečenje, 4 velika jaja, 2/3 šalice šećera plus 2 žlice šećera, 1/2 šalice canola ulje (repičino ulje), 2 žličice ekstrakta vanilije, 1-1/2 šalice brašna, 2 žličice praška za pecivo, prstohvat soli, 2,1/2 šalice oguljeni i izrezanih sjeckanih krušaka na kockice (2 ili 3 velike kruške, oguljene, zatim izrezane na kockice), 1-1/2 šalice sušenih kiselih trešanja (ako imate trešnje maraskino biti će najbolje), 1/3 šalice rakije ili Kirsch, ili topla voda, 24 dag bademova tijesta, 1 žličica cimeta, šećer u prahu za posluživanje.

Zagrijte pećnicu na 180 ºC. Maslacem namažite dno i stranice posude za pečenje: Izrežite pergament papir veličine dna posude, premažite maslacem i odložite na stranu. Trešnje stavite u duboki tanjur i prelijte rakijom (što finija rakija to bolje). Ostavite da se kožica dobro namoči i da omekšaju. Ogulite kruške, izrežite na kockice i stavite u drugu posudu. Ocijedite trešnje, dodajte ih kruškama i promiješajte (tekućinu nemojte baciti, ugodna je za popiti). Bademovo tijesto izmrvite, dodajte 2 jaja, cimet i 2 žlice šećera. Pomiješajte zajedno pomoću miksera. U većoj posudi razmutite preostala 2 jaja, 2/3 šalice šećera, ulje i vaniliju. Dobro izmiješajte i dodajte brašno, prašak za pecivo, sol i na kraju umiješajte voće. Dobro izmiješajte, i uspite u posudu za pečenje. Pecite oko 1 sat i 15 minuta, tj. dok čačkalica ne izađe suha kad je ubodete u sredinu. Izvadite iz pećnice, stavite na stalak i odmah odrežite rubove. Ostavite kolač da se hladi, oko 20 minuta. Ako ne želite kolač nadijevati kremom izrežite ga na kriške pospite šećerom u prahu i poslužite.
Nadjeveni kolač kremom; Potpuno ohlađeni kolač prerežite vodoravno na dva dijela i premažite željenim nadjevom, iznutra i izvana.

Kapucinski kruh.
(Kapuziner-Brot).

1/2 kilograma finog šećera, 8 cielih jaja i 12 žumanjaka miešaj 1/2 sata, onda dodaj 1/2 klg. brašna, snieg od 8 bielanjaca i 3 dkgr. komorača (Fenchel). Iz toga načini na lim voskom oličen male kupčiće i peci uz dosta jaku vatru.

Šibke od slatke korice
(Zimmt-Stangeln)

Načini tiesto od 20 dkgr. šećera, 10 dkgr. skupa s kožicom sitno izsječenih badema, sladke korice, 2 bielanjca i 10 dkgr. brašna, a onda postupaj kao i kod gornjih. (Nakon što se sve dobro izmiješa, treba dugo i dobro istući tijesto, razvaljati na dasci posutoj šećerom u prahu, i izrezati na prst dugačke „šibke“. Nožem ih odignite, stavite na podmazani lim i ispecite na laganijoj temperaturi).

Prženi cviet jorgovana
(Gebackene Hollunder-Blüthe)

Štitac (Dolde) od jorgovana više puta u vodu umoči, zatim metni na krpu da se osuši, a onda jedan za drugim umači u tiestu za mutvaru (Scharnteig), prži u vrućoj masti a da ne okreneš, pa ih naloži u zdjelu petljikami u vis i posiplji šećerom.

Čokolada.
(Chocolade).

Uzmi 3 velike šalice mlieka, poreži u komadiće 10 dkgr. čokolade, s nešto mlieka metni ju u tavu (Pfanne) neka se na vatri otopi pa ju medjuto dobro razmiešaj. Onda dolij ostalo mlieko, kuhaj, prelij u visoku i uzku posudu, neka čas stoji, onda jako krkljal (sprudlaj) i posluži. Hoćeš li čokoladu s pjenom, tad uzmi na mjesto mlieka skorup, za vrieme krkljanja meći pjenu u šalicu, nalij čokoladom tako da se pjena digne u vis nad šalicu. Sad možeš posipati naribanom čokoladom i šećerom pa opaliti razbieljenim željezom. Ili promiešaj kad hoćeš poslužiti čokoladu s 1 žumanjcem koji si prije s hladnim mliekom razmutila. S čokoladom posluži rožčiće (Kipfeln), dvopek (Zwieback, cvibok) i slično.

Čokolada s vodom.
(Chocolade mit Wasser).

Pripravlja se poput gornje, jedino moraš uzeti više čokolade pa ju dobro razmiešaj. Posluži sa poprženim rožčići (Kipfeln) ili ploškami žemlje ili frižkim božićnim kolačem (Milchbrot).

Kakao.
(Cacao).

Pečena i stučena zrna i mošnjice od kakao-a skupa promiešaj pa od toga uzmi 3 pune žlice i ukuhaj u 4 decilitra vrele vode, miešaj dok ponovo počme kipjeti, a onda neka se polako još 1/4 sata kuha. Dodaj 1 žlicu mrzle vode i metni izvarak (Absud) na stranu da se probistri. Pije se kano i kava sa mliekom i šećerom.

Kako se pripravlja kava.
(Die Art den Kaffee zu bereiten).

.....
.....
.....
.....

Samlivenu kavu metni na sito c i e d i l j k e (Filtrirmaschine) pošto si ju od donjeg diela odstranila da se nebi u nj štogod natrunilo. Za 6 šalica kave uzme se 5 1/2 dekagrama samlivene kave i 5-7 decilitara vode ili izvarka (Sud). Izvarak prokuhaj u mjedenoj tavi (Messingpfanne) pa vrelim malo po malo nalievaj kavu. Nekoji dodavaju i malo primjese od smokava (Feigenkaffee) uslied čega ima kava ljepšu boju.

Kod s p r a v a h o d p o r c u l a n a odlije se kava odmah u porculansku posudu u vruću vodu utopljenu, pa se pusti dok se skorup skuha u vrućoj vodi da stoji, uslied čega još se razvija miris kave.

Isto tako pripravlja se c r n a k a v a poslie objeda. za to se najbolje vrsti upotriebljuju, pa se obično pomieša jaka vrst kave s ukusnom (na primjer: mokka i java) nu svaka se peče posebice. Kava dobiva na dobroti ako se je više pripravlja.

Kad kuhaš kavu u ocaklenoj mjedenoj ili zemljanoj posudi, pomiešaj polovinu kave u mrzlu vodu, a drugu polovinu kad vri, povuci na stran i pusti 10 minuta da se sbistri pošto si oblijala s malo hladne vode.

Na turski način.
(Auf türkische Art).

Svaki se dan iznova peče kava da bude kestenjave boje, drvenim se tukačom (Stössel) stuče, pa za 1 malu šalicu metne se 1 puna žličica kave u ibrik (Kanne) u vrelu vodu, pomieša se, pa kad malo stoji nalije se jošte gusta u šalicu.

Ledena kava.
(Eis-Kaffee).

Jako dobru crnu kavu natoči u bocu (flašu), začepi i metni na led. Sad tuci skorup dok bude pjenast, malo ošećeri i takodjer metni na led, ili miešaj dok bude nalik lakom sladoledu. Ovakav skorup primieša se kavi, metne se u čaše a na vrh metne se još nešto pjene.

Varenik.
(Glühwein)

Dobro bielo ili crveno vino ošećeri po volji, dodaj nekoliko klinčića, komadić sladke korice (Zimmt) i malo korice od limuna pa neka se kuha dok počme kipjeti. Onda izvadi klinčiće, limunovu i sladku koricu, metni u bocu pa zavij u ubrusac i tako nalievaj u čaše.

Biskup.
(Bischof).

Fino izrezanu koricu od jedne gorke i 1/2 sladke narandje metni u 7 decilitara crvenog vina, neka 8 dana pokriveno stoji, onda kuhaj 56 dkgr. šećera sa sokom od 1 narandje, a kad se ohladi dodaj prociedjene vino. Ovaj se extrakt služi s crvenim varenikom (Glühwein).

Stožernik.
(Kardinnal).

Ananas srednje veličine olupi i poreži u tanke ploške, na nj nalij bocu dobrog crvenog vina i pokrij. Nakon nekoliko satih dodaj 10 dkgr. šećera i 4 decilitra vode; kad se šećer otopi prociedi ovo k jednoj boci šampanjca, ovu smjesu nalij u boce (flaše) i prije uporabe metni na led.

Domaći kruh.
(Haus-Brbot).

Za jedan hljeb kruha obično se uzimaju 2 litre najfinijeg raženog brašna. Najprije to brašno 2 puta prosjaja, pa dosta vrućom vodom (koliko prsti topline podnesti mogu) načini kusasto (brocking) - nu ne poput kaše - meko tiesto. Osoli i dodaj sladkog januša (Anis), pa neko pokriveno stoji. Medjuto načini od 2 dkgr. kvasca u mlieku otopljena s pšeničnim brašnom kvas, pa kad se ovaj digne pomiešaj s raženim brašnom. Tiesto mora biti tvrdo, pa se s naporom s obadvie ruke miesi, dok puca pod rukama i od njih se rieši posve dobro kad je obradjeno. Pokriveno pusti da se digne uz toplo ognjište, pa kad se je dobro nadiglo, metni ga na toplu i omučenu mlinčanicu i opet ga dobro obradi, uslied čega postane jako šupljikavo. Načini štrucu ili hljeb, metni u košaricu na omučeni ubrusac, pa neka se još jedanput digne. Ako pečeš u pečenjarki (Rohr), metni već prije opeku u nutra, za ovu metalni lim, na koji se tad prevrne kruh; prije pečenja naliči kruh hladnim mliekom, kad ga okreneš opet hladnim, a kad pečen izvadiš, onda s toplim mliekom. Ako kod pekara pečeš kruh, tad pošalji prije nego se po drugi put digne. Uredit se mora vrieme prema tomu kad pekar peče, da se kruh u pravo vrieme po drugi put premiesi. Ako se nije dosta nadigao, pa ako je velika gornja toplina, tad se odpusti korica od sredine, a ako se miesi previše vlažan i ako se dosta nedigne, tad bude nedopečen (speckig).

Za r a ž e n k r u h s k r u m p i r o m uzme se k gornjoj smjesi 1/2 kilograma kuhanog i kroz sito protjeranog krumpira, a na mjesto sladkog januša (Anis) kumin.


JEDITE SAMO HERKULES RAŽENI KRUH
zahtjevajte samo HERKULES raženi kruh
HERKULES raženi kruh je najbolji.
GRADJANSKA PEKARNA D.D.
ZAGREB
DALMATINSKA ULICA BR. 11.

Sir od tunja
(Quittenkäse).

Jako zrele tunje obriši pa kuhaj s vodom, koja u početku preko tunjah stoji i pokrij poklocem. Bolje je kuhati ciele nego li razrezane. Čim postanu meke, vadi jednu za drugom iz lonca još vruče, meči na sito i omah protjeraj (pasiraj). Protjerano vagni, pa koliko je ovo težko isto toliko metni stučena šećera, onda dodaj ostatak vode od vrenja i sok limuna, pa kuhaj uz neprestano miešanje u ocaklenoj (glasiranoj) šerpenji na umjerenoj vatri dokle ne počme kod miešanja šuštiti i od žlice se riešiti.

Još vruć sir naliči u limene kalupe ili na tanjuriće, koje si pred tim turila u vruću vodu, a onda napunjene metni na toplo mjesto. Kad se površina nakon nekoliko dana posuši, posiplji šećerom, sir odrieši postrance od posude, prevrni na lim pokriven papirom pa opet metni na toplo mjesto. Kad se ponovno posuši sahrani komadiće medju pisaču artiju.

Finiji i svietliji bude sir od tunje kad se kuha takodjer nekoliko cielih jabuka dobre vrsti, pa se kroz sito protjerane skupa s limunovim sokom primiešaju k tunjam, a šećer se prokuha da bude gust s izvarkom (Sud) prije, nego li se protjerane (passiranoj) tunje primiešaju.

Ovakav vrući sir nadjene se pomočju štrcalice (Wurstspritze) u napuhnuta tanka crieva, što se poput kobasica s oba kraja zavežu u sredini zaokrenu, onda ih se objesi na palice i objesi na toplo mjesto.

JELA MARIJE JURIĆ ZAGORKE



Marija Jurić Zagorka (1873-1957), prema portretu zagrebačke slikarice Mire Marochin-Mayr, 1931.

Marija Jurić Zagorka, prva žena novinar na jugu Europe (rođena 2. ožujka 1873. u plemićkoj kuriji Negovec, u obitelji upravitelja vlastelinskog imanja Geze Rucha, nedaleko od Vrbovca; što je zabilježeno u Matičnoj knjizi rođenih župe Vrbovečki Rakovec; upisana je pod krsnim imenom Mariana. Krsni kum joj je bio grof Ivan Erdödy), „bijela vrana“ u redovima domaćeg tiska, najpopularniji pisac povijesnih romana hrvatske književnosti, uređivala je i listove za žene. U listu „Hrvatica“ koji je izlazio tridesetih godina, Zagorka je redovito objavljivala i kulinarske naputke svojih čitateljica, a najbolji su bili nagrađeni. Dobivale su „Gričku vještицu“ sa Zagorkinom posvetom. Posebno je nastojala njegovati domaću kuhinju, koja se prenosila s koljena na koljeno, i nastojala je objavljivati popularna dobra jela koja nisu bila skupa, a takvih je vrlo mnogo u našoj kuhinji. Zagorka je bila i veliki ljubitelj kulinarstva, voljela je dobra jela i kolače, iako sama nije kuhala. Njeni omiljeni kolači bili su *kuglof, orehnjača, doboš torta* i *silvestrova torta*.



Kip Marije Jurić Zagorke, autora Stjepan Gračana, postavljenje 1990. u Tkalčićevoj ulici.

Juha od kaše i gljiva

Vrganji ili druge gljive narežu se i popare. Na mast se metne sitno kosani luk, zeleni peršin i gore ižmikane gljive da se pirjaju. Nalije se voda, te se uzme šaka dobro oprane hajdinske kaše i doda gljivama. Načini se tanak zapržak, razrijedi i stavi u juhu, osoli, popapri i zakiseli octom, a na kraju se ulije nešto kiselog vrhnja. (Tko ne voli vrhnje, dobro je i bez njega. Jelo je vrlo hranjivo i zasitno.)

Juha od pileta

Veće pile očišćeno razreže se na komade. Sitnina pileta se izreže na manje komadiće. Oko dva dkgr. masti se metne u zdjelu, tomu se doda veća glavica luka koji se sitno isjecka, pa se na masti pirja, dok omekša. Tada se metne meso i poslije razno povrće na sitno narezano, malo crvene paprike, te se to pirja oko pola sata. Tada se doda malo brašna, kojim se meso opraši i začas zalije vrelom vodom i doda 2 krumpira narezana na kockice. Iz toga se zakuha u juhu malo riže ili valjušci.

Dvije hranjive zimske juhe

Špinat sirovi valja dobro skosati, tada se napravi zapržak, sasvim svijetlo žut i metne samo malo češnjaka. Na ovo se saspe kosani špinat i onda zalije vodom a kasnije malo vrhnjem i dobro provrije. Servira se s isprženim žemičkama.
Druga je juha od mrkve. Kuhana se mrkva protjera kroz sito i napravi svijetli zapržak sa kosanim zelenim peršinom, a zatim se saspe mrkvu i nalije vodom i nešto vrhnja. Isto se servira s pečenim žemičkom. Ove juhe omogućuju, da se i zimi ukućani hrane vitaminom. Napose su ove juhe dobre.

Ćoravi gulaš

U vrelu mast metnu se 2 - 3 glavice fino kosanog luka. Kad luk požuti, doda se crvena slatka paprika, a na to na ploške rezani krumpir. To sve treba pirjati (dinjstati) 1/4 sata, a tada se dolije tople vode, prema potrebi. Kuha se dok krumpir ne bude mekan, ali treba paziti da se ne raskaši, nego da ostane cijel. Tada se osoli, doda se nešto vinskog octa i dosta kiselog vrhnja, prokuha i posluži. (Ćoravim ga naziva narod jer se u njega ne meče mesa).

Gulaš

U uzavrelu mast narežu se plohe što više luka. Kada je luk zažaren, pridoda mu se paprike i nasječeni komadi mesa od živadi, posoli se i nalije vode, koliko količinu mislite imati. Kad je meso kuhano, metne se u tu masu krumpir, narezan na kriške. Posebno se radi zapržak, koji se doda u masu. Prije ponude, nalije se dosta vrhnja. Kada sve prekipi, nosi se na stol.

Gra-kaša (ričet)

Grah i ječam tučen u stupi zajedno s mesom se kuha. Na posne dane jede se pogača mjesto kruha. U pečenjarci pečenim krumpir s lukom rasoljenim. Osim toga i voće - u korizmi suho. Nekada su kuhali grah i suhe šljive zajedno, i dakako bez zaprška to zajedno jeli.

Karfijol (cvjetača) kao varivo

Cvjetaču očisti i rastrgaj na ne odviše sitne komadiće. Pristavi je u kipuću slanu vodu, napravi svijetli zapržak. Kad je cvjetača mekana, metni ju u zapržak sa vodom u kojoj je kuhana i dolij vrhnjem te dobro prokuhaj. Za ovo jelo treba 1 cvjetača, 1 l vode, 1 žlica soli, 2 žlice masti, 3 žlice brašna i 2 dcl. vrhnja. U cvjetači su često sitne mušice, zato ju treba očišćenu staviti u mlaku vodu, u koju se metne 1/2 žlice soli i u njoj ostavi 1/2 sata. Sve će mušice izaći i plivati na površini. Nakon toga se još jednom opere i pristavi.

Nabujak (kuglof) od karfiola

Pol kg karfiola se skuha u slanoj vodi, ocijedi se i skoše. U međuvremenu se priredi zapržak od maslaca u veličini od dva oraha i 1 žlice brašna, i polije se sa četvrt litre kuhanog, hladnog mlijeka. Pusti se da nekoliko puta provri, zatim se skine s vatre, a kad je ohlađeno, doda se jedno za drugim dva žutanjka, karfiol, te na koncu snijeg od dva bjelanjka. Vatrostalna se posuda namaže maslacem, pospe mrvicama, gornja se smjesa puni u nj, pa se peče u pećnici, dok nabujak ne poprimi lijepu rumenu boju.

Kupus priređen kao cvjetača

Lijepa tvrda glava kupusa kuha se u slanoj vodi. Kad je kuhana, izvadi se iz vode i prelije kiselim vrhnjem te vrućim maslacem, u kojem smo pržili mrvice i peršin. Može se servirati za večeru i za predjelo.
Krumpirovi odresci

Uzmu se četiri do pet lijepih kuhanih krumpira i protjeraju kroz sito, doda im se 2-3 jaja, malo mrvica, komadić maslaca, nešto soli, brašna po potrebi, zamijesi se na daski, razvalja po prilici prst debelo, a može biti i tanje. Režu se komadići u obliku odrezaka i peku na masti. Mogu se i pržiti umočeni u jaje i mrvice. Uz to se posluži špinat ili salata. Dobro je za večeru i objed.

Nabujak od krumpira uz meso sa sokom

5 velikih krumpira se ispeče, a zatim pasira. U međuvremenu se dobro umuti 5 dkg maslaca sa 3 žutanjka, doda se osmina litre kiselog vrhnja, krumpir, soli, papra i 4 dkg ribanog parmezana, kao i 1 slabu žlicu brašna te na koncu snijeg od 2 bjelanjka. Smjesa se puni u dobro namaščeni kalup, te se peče u pećnici pri dobroj vatri otprilike pola sata, izvrne se i servira uz meso s umakom, odnosno uz pečenku.

Pohani kelj

Kelj se izvana očisti, dobro opere i stavi kuhati u kipuću slanu vodu. Kada je mekan, razreže se po duljini u pol prsta debele komade. Ove treba povaljati u brašno, onda u jajetu i mrvicama. Postupaj kao sa prženim pilićima. Mast se dobro ugrije, a kad je vruća, onda se ispeče kelj na jednoj i drugoj strani, da bude čvrst. Mora se brzo raditi i paziti da se ne raspadne.

„Makaruni“

Ispeče se bijela pogača (brašno, voda i sol) na štednjaku ili u pečenjarki. Ispečena se pogača izreže na kocke u zdjelu. U posebnu zdjelu metne se malo masti. Kad mast uzavre, baci se u nju sitno isjeckani luk crljenac. Na rumeni luk metne se mnogo kisela vrhnja - kad i ono uzavre s lukom i mašću - nalije se sve na kocke narezane pogače u zdjeli i ponudi na stol.

Kajgana („eršpajz“ od ajeršpajz, njem Eierspeise)

U uzavreloj masti ispeče se na plohe 1 glava narezanog luka. Kada se luk zarumeni, nalijeva se u vruću mast slijedeća smjesa: 1 šaka kukuruznog brašna, 1 l mlijeka, 3 jaja i soli, čvrsto istučeno u zdjeli. Lijevajući u mast neprestano se miješa, da se zgusne. Kada je zgusnuto, nosi se na stol i jede s kruhom.

Cicvara

U hladno mlijeko metne se sol, malo šećera i dva jaja, sve dobro razmuti i doda fino kukuruzno brašno i opet dobro promiješa. Ne smije biti pregusto, ni prerijetko. Tepsija se dobro namaže, ulije smjesa na prst visoko, polije se rastopljenom mašću i sa dosta kiseloga vrhnja te peče.

„Digana“ civcvara

Pravi se jednako, samo se u mlijeko rastopi pjenica i nadrobi obični kravlji sir, koji ne smije biti premekan. U posudi u kojoj se pravi pusti se da se uzdigne i ulije u dobro zamašćenu tepsiju. Kad je pečena, mora biti barem dva prsta visoka.

Kalja od svježeg kupusa

3-4 glavice (male) kupusa, 1 kg svinjetine, ovčetine ili govedine, 3-4 glavice luka (veće), 1 glavica bijelog luka, malo papra u zrnju, soli po ukusu, masti prema masnoći mesa.

Kupus se reže po korijenu na manje dijelove, tako da listovi ostanu spojeni a meso se reže na veće ploške. U šerpu se redaju uz ploške mesa, a između toga meče se crveni i bijeli luk, te se posipa cijelim paprom. Gore se metne nešto masti, podlije vodom i dobro poklopi, te istiha kuha dva i pol do 3 sata. Ne miješa se, već se posuda strese i okreče. a treba od vremena do vremena podliti da ne zagori. Iznosi se na stol u istoj posudi. Kad je jelo gotovo, može se odozgo nasložiti na ploške kuhanog razrezanog i olupljenog krumpira.
Vrlo je zgodno jelo, kad se želi kuhati kratak, zasitan i hranjiv objed. K tome kakva juha na zapržak. I za večeru isto tako.

Nadjeveni krastavci

Krastavce ogulimo i razrežemo na 8 cm duge komade, koje pažljivo izdubemo. Zatim ih nadijevamo, poredamo jedan uz drugi u tepsiju i pržimo ih na maslacu sve dok ne omekšaju. Za to vrijeme više ih puta zalijevamo maslacem, ako je potrebno malo vode ili juhe. Kad su mekani, složimo ih u zdjelu i ukrasimo peršinom i serviramo.
Nadjev: sitno skoši peršina i luka i prži na masti, dodaj samljevene svinjetine i 1 žemlju, koja je namočena u mlijeku, te 1 jaje, soli, papra. Jaje se metne kad je nadjev hladan.

Nadjevene mlade kolerabe

Ogulite potrebnu količinu koleraba, odrežite im kapicu i izdubite, te stavite u hladnu slanu vodu da prokuhaju. Kad smekšaju, ocijedite ih i nadijevajte nadjevom od slijedeće smjese: samljeveno leleče pečenje, malo kuhane šunke i slanine, 2-3 srdele, sve sitno izrezano, osoljeno, pobibereno. Sve izmiješati s malo soka od limuna i jednim cijelim jajetom. Napunjene kolerabe se pokriju kapicom. Zatim se stave pirjati na masti, preliju juhom od govedine, a kolerabe trebaju do vrha biti pokrite i neka se lagano kuhaju. Zatim se pripravi slijedeći umak: na mast se stave dvije žlice brašna, i kad se brašno zarumeni, dolije se 2 dcl juhe i malo skorupa. Kolerabe se poslažu u zdjelu i preliju ovim sokom i serviraju.

Šparoge na starinski način (vrlo star recept)

Kuhane šparoge, lišene svega drvenjastoga, poliju se umakom: ugrije se komad maslaca u veličini jajeta, nalije četvrt litre bijelog vina, nešto soli i malo šećera, zatim tri žutanjka, odmakne se od vatre i brzo se u sve ulije četvrt litre tučenog vrhnja i odmah posluži.

Nabujak od šparoge

10 dkgr brašna stavi se u 4 dkgr vrućeg maslaca, da malo zacvrči, ali da ne dobiju boju, zatim 3 decilitra dobrog mlijeka treba dobro i glatko izmiješati, skuhati i ohladiti. U to umiješati dva žutanjka, posoliti i popapriti, po volji dodati i soka od limuna; na koncu dodati kuhane, na sitno rezane šparoge i čvrst snijeg od dva bjelanjka. U namazanoj i mrvicama posutoj posudi sve se to peče i vrlo vruće nosi na stol. Posebice se može donijeti na stol i svježi maslac.

Palačinke od šparoge

Vršci šparoga kuhaju se u slanoj vodi, procijede se. Ispeku se pretanke palačinke, bez šećera. Vršcima šparoge, koje smo izmiješali s maslacem i mrvicama, napune se palačinke, zamotaju, posipaju izribanim parmezanom i vrlo vruće serviraju.

Šparoge sa šunkom

Šparoge se kuhaju, polože u maslacem namazanu posudu i posipaju obilno kosanom
šunkom ili suhim mesom. Izmiješa se šalica vrhnja s dva žutanjka te doda čvrsti snijeg. Rastopljeni se maslac kapa po šparogama, na to nalije vrhnje sa žutanjcima i sve stavi u pećnicu da malo požuti.

(Šparoge ne valja kuhati u jako slanoj vodi, od toga će otvrdnuti, naprotiv, soli vrlo malo, ali zato dodati šećera)

Valjušci od špinata

Jedna, ne prepuna, žlica masti se umuti sa 2 cijela jaja, primješaju se 3 žlice kuhanog pasiranog špinata, 2 žlice brašna, nešto soli i 2 dobre žlice mrvica. Tren prije nego što se valjušci ukuhaju, dodaju se smjesi 2 žlice kipuće vode. Zatim se zakuhaju u slanu vodu lijepi mali valjušci (no ne previše najedanput) i pusti se da prevri nekoliko puta. Izvađene, ostave se da se iscijede, slaže ih se lijepo u zdjelu, pospe sa dosta ribanog parmezana i polije vrućim maslacem. Servira se kao predjelo.

Nabujak od plućica

Kilogram telećih plućica (za pet osoba) valja kuhati sa zelenjem kao za juhu. Kuhane se samelju, doda se malo crvena luka i peršina, paprika, malo češnjaka i smiješa se s jednim do dva jaja. Tada se ispeku palačinke bez šećera. Onda se čisti ubrus namaže mašću, a na taj se ubrus naslažu palačinke tako, da se svaka palačinka namaže ovim nadjevom i tako redom jedna na drugu. Gornja palačinka pokrije čitavu naslagu. Zatim se uglovi ubrusa čvrsto svežu, pa je čitav nabujak kao u jednom svežnju. Kroz povez se proturi kuhača i položi na zdjelu, u kojoj vri voda, u kojoj su se kuhala plućica. Taj svežanj s tijestom visi nad parom, a nikako se ne smije dotaći vode. Nakon 15 časaka skine se svežanj, razveže i nabujak

istrese na zdjelu te polije maslacem ili mašću, u kojoj je isprženo mrvica i peršina. Tomu se doda salata i servira kao samostalna večera. Vrlo tečno i zasitno. Za manje osoba uzme se manja količina.

Palačinke punjene mozgom

Palačinke se ispeku bez šećera. Pune se pirjanim (dinstanim) mozgom. Mozak, očišćen od kožice, pirja se na maslacu s crvenim lukom i zelenim peršinom. Osoli se i papri po ukusu, te se tom smjesom pune palačinke, umoče u jaje i mrvice te prže dok ne budu lijepe žute boje. Služi se kao predjelo. Ali, u obitelji može to biti dobra večera, ako se uz to posluži špinat ili salata ili oboje.

Puding od graška i mesa

Pjenasto miješaj 14 dkg maslaca sa 4 žumanjka, miješaj jednu u mlijeku namočenu žemlju (pasiranu), bibera, soli i 1/2 kg pečene skosane teletine. Ako imaš soka od pečenja umiješaj isto u tu smjesu, ali to metni prije nego sol, da ne bude preslano. Oblik za puding namaži i pospi mrvicama, te metni u njega jedan dio smjese, na nju red pirjanog mladog graška, pa opet red smjese, pa jedan red pirjanih vrganja, na koncu opet smjesu sa kojom mora biti pokriveno. Gore metni 5 dkg na kockice rezane rastopljene slanine zajedno sa ocvircima, te kuhaj u pari 1 sat.

Sve ovo možeš peći u pećnici u dugom uskom limu, u kom se peče biskvit, te reži na ploške kad serviraš. Može se jesti i kao jedno jelo za podne, k tome salata i jedna juha i objed je gotov.

Puding od cvjetače i šunke

Veću cvjetaču očisti, raskidaj na komade, te kuhaj u slanoj vodi. Oblik za puding namaži maslacem ili mašću, pospi mrvicama, te u njega slaži kuhane ružice od cvjetače, jedan red cvjetače, jedan red kosane šunke, tako izmjenično dok se sve ne potroši. Kada je sve složeno, prelij sa 2 dcl kiselog vrhnja u koje si umiješala 3 žumanjka, te kuhaj u pari 3/4 sata. Kada ga metneš na zdjelu, pospi dobro ribanim parmezanom i prelij sa rastopljenim zažutjelim maslacem.
Isti puding može se peći u pećnici ili u zdjeli u kojoj se servira, ali se mora prije nego se metne u pećnicu posipati parmezanom i preliti maslacem.

Isti puding na drugi način;

Cvjetaču priredi kao gore, ali mjesto šunke, metni red cvjetače, red pečenog skosanog telećeg mesa, u koje umiješaj 2 žlice kiselog ili slatkog vrhnja i 1-2 žumanjka. Smjesu kuhaj 1 sat u pari, izvrni na zdjelu, pospi parmezanom i prelij maslacem.

Pržena sarma od mladog kupusa

Nadjev za sarmu valja napraviti od svinjetine i govedine. U meso se doda prženi luk te se s lukom malo poprži na štednjaku. U nadjev se doda jedno jaje, biber, sol i pola šalice riže. Mladi list kupusa se očisti i zaviju sarme, te poredaju u posudu jedna do druge. Zatim se nalije vode i sarme se kuhaju dok kupus ne bude mekan. Takvu sarmu valja završiti tankim zaprškom i lagano kuhati. Zatim se izvadi iz soka i svaka sarma povalja u brašno, pa u razmućeno jaje, pa opet u brašno i tada se prži na vreloj masti, dok ne porumeni. Servira se kao predjelo ili večera sa salatom.

Pileće meso pirjano

Prvi način; Svi deblji dijelovi od pileta se razrežu. U zdjelu se metne masti, sitno isjeckanog luka i pirja dok luk ne omekša. Tada se metne meso i polako se pirja, posoli i po volji doda crvene paprike. Kad je napola mekano doda se krumpira i to tako: krumpir se oguli, nareže na kriške. Za jedno pile dosta je 4-5 krumpira. Sada se krumpir zajedno s piletom polako pirja, po potrebi doda samo malo juhe i vrlo lagano miješa. (Ovo jelo rado priređuju muškarci u vinogradu i zalijevaju vinom).

Drugi način; Ovo se metne na mast i luk kao i prije i pirja se samo po prilici jedan sat na laganoj vatri. Jede se sa salatom po volji.

Treći način; Pile na paprikaš se pirja kao i prije samo prije nego je gotovo malo se opraši brašnom, a za čas se doda 2-3 dcl vrhnja a po volji i malo tučenog bibera. Paprikaš je omiljeno narodno jelo. Jede se uz krumpir, rižu ili valjuške.

Teletina s makaronima

Teletina se izreže na kocke i stavi pirjati na dosta luka, nešto malo paprike i dolije nešto rajčice, koje svatko ima zakuhanu za zimu. Ovo se dobro pirja, a zatim se kuhaju makaroni, slomljeni na manje komade u slanoj vodi i ocijede. Kad je već teletina mekana, makaroni se smiješaju s ovim mesom i sokom i još pirjaju, zajedno nekih deset časaka. Može se dodati i parmezana. Jelo je tečno i vrlo zasitno te dostaje za večeru.

Punjeni „štakor“

Govedsko meso za odreske ostavi se u jednom komadu, te se rastuče po mogućnosti na prst debelo. Puni se pirjanom rižom te telećim i svinjskim samljevenim mesom, koje se pripravi ovako: samljevenom se mesu doda bijelog i crvenog luka, slatke crvene paprike i peršina. Time se napuni govedski odrezak (šnicl), savije se, stavlja u tepsiju i prelije maslacem te pirja. Kad je gotovo, dodaje se kiselo vrhnje. Služi se s dinstanim kiselim kupusom ili, po volji, kojim varivom. Ako se želi da jelo bude što više zasitno, neka se prilože okruglice od žemlje ili obični uštipci od malje.

Govedina à la divljač

Lijepi komad govedine, najbolje pisana pečenka, se očisti i osoli. Međutim se priredi rasol na taj način, da se u octom slabo zakiseljenu vodu doda na tanke kolute izrezanog luka, mrkve, korijena od peršina, korijena od celera, lovorovog lista, nekoliko zrna bibera, i nešto korice od limuna. Taj se rasol pusti da zakuha, pa se kipućom tekućinom pofuri meso, i sve skupa ostavi dva dana pokriveno da odstoji. Nakon tog vremena se može pripremiti meso, što se čini na slijedeći način: Ugrije se mast, pa se u nju stavi meso, koje je izvađeno iz rasola i nabodeno slaninom, te se pusti da se naglo peče sa svih strana. Zatim se izvadi zelenje iz rasola, doda se mesu, te se sve skupa pirja uz polako dolijevanje rasolom. Kad je meso meko izvadi se iz soka, izreže na lijepe komade, dok se u međuvremenu sok, uz dodatak od malo brašna, i malenkosti šećera zakuha, zatim se nalije s ostatkom od rasola, doda se po ukusu soka od limuna, dolije kiselog vrhnja, pa se još jednom sve skupa zakuha. U tu se umaku stavi rezano meso, pusti u njoj dok se opet posve ugrije, pa se onda stavi na zdjelu, prelijući preko njega umaku.

Govedina s makaronima

Govedina se osoli i nabode špekom izrezanim na prst debele komadiće. Meso se stavi na vruću mast pirjati. Kad je napola mekano, dodaje se slatke crvene paprike, mrkve, korabice i celera te male rajčice. Sve se opet zajedno pirja. Kad je varivo mekano, protjera se kroz sito i opet metne u tavu gdje se pirjalo. Meso se izreže na tanke komade, položi opet u tavu, prelije kiselim vrhnjem i posluži s makaronima i parmezanom.

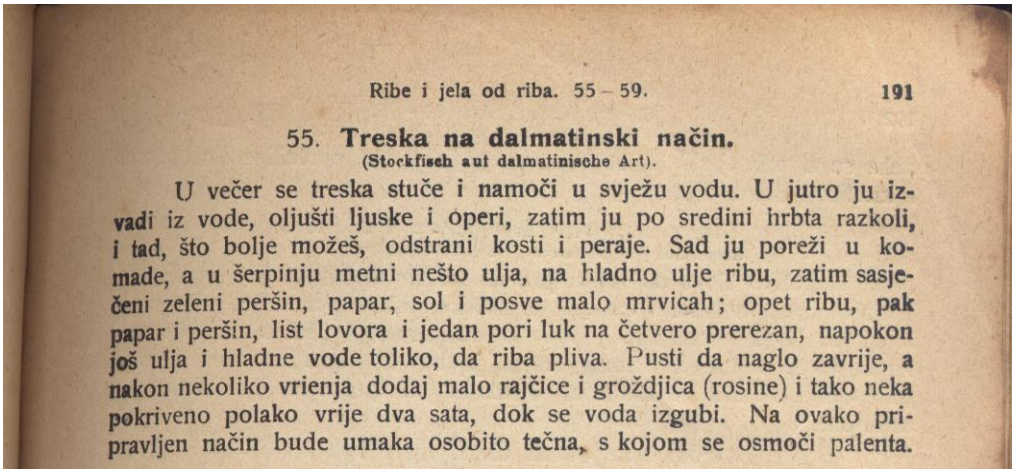
Bakalar s krumpirom

Bakalar se dobro natuče i ostavi u vodi preko noći. Ujutro se izvadi iz vode, očisti od kožice i kostiju i opet stavi u vodu da odstoji 1 sat prije upotrebe. U posudu u kojoj će se bakalar kuhati stavlja se red bakalara izrezanog na komadiće, po njemu se pospe isjeckanog češnjaka, peršina i bibera, pa red očišćenih i izrezanih krumpira i tako redom. Zatim se nalije ulja i vode da sve pokrije, soli, stavi malo ukuhanih rajčica, crvene paprike i kuha dok krumpir ne postane mekan.

Brudet od raznih riba

Lovrate ili slične ribe očiste se i izrežu na komade. U posudu na vrelo ulje stavimo mrvica, zatim glavicu na kolute rezanog luka. Kad to zažuti, stavimo dosta peršina, 2-3 režnja češnjaka, pa 2-3 žlice ukuhanih rajčica, napokon ribu komad po komad. Kad ribu prožme ulje, tad se osoli i pobiberi, ulije čaša dobrog octa i malo vode. Metne se u pećnicu da kuha pola sata. Katkad treba protresti posudu da se riba ne uhvati za dno. Služi se s purom (palentom).
(op.a. Ovaj stari naputak potvrđuje pravilo dalmatinske kuhinje, da se za brodet riba ne prži „obučena" ili kako bi Zagrepčani rekli „abšmalcana" u brašno, kako nam danas preporučuju nove knjige „kuharice". „Naime kaj", ako je riba zapečena u brašno tada se neće tijekom daljnjeg kuhanja raspasti. što uopće nije točno, a nije ni bitno. Ako želimo govoriti o izvornim naputcima, tada se i jelo mora pripremati na način kako se nekad i pripremalo).

Recept iz knjige: Nova zagrebačka kuharica , Marije Kumičić :
Bakalar naziva *Treska* (*njem.* Stockfisch)



Ribe i jela od riba. 55 – 59. 191

55. **Treska na dalmatinski način.**
(Stockfisch aut dalmatinische Art).

U večer se treska stuče i namoči u svježu vodu. U jutro ju izvadi iz vode, oljušti ljuske i operi, zatim ju po sredini hrbta razkoli, i tad, što bolje možeš, odstrani kosti i peraje. Sad ju poreži u komade, a u šerpinju metni nešto ulja, na hladno ulje ribu, zatim sasječeni zeleni peršin, papar, sol i posve malo mrvicah; opet ribu, pak papar i peršin, list lovora i jedan pori luk na četvero prerezan, napokon još ulja i hladne vode toliko, da riba pliva. Pusti da naglo zavrije, a nakon nekoliko vrienja dodaj malo rajčice i grožđjica (rosine) i tako neka pokriveno polako vrije dva sata, dok se voda izgubi. Na ovako pripravljen način bude umaka osobito tečna, s kojom se osmoči palenta.

Brodetto

Ribu dobro namočiti u vodi, da opuste ljuske i onda ih temeljito ostruži. Otvori trbuh i odstrani crijeva. Sjeme ostavi, ako je u ribi. Veću ribu izreži po širini na ploške i dobro ju operi. Kod lignja sačuvaj kesicu s crnilom. Na dosta ulja zažuti 2-3 velike kapule (crveni luk) izrezane i osoljene. Nalij pol čaše vinskog octa, ali vatra mora biti jaka. Kad ocat zavre, dodaj šaku sitno izrezanog peršina, odmah zatim 4-5 velikih, oguljenih i bez sjemenaka rajčica. Na ovo lijepo poredaj ribu, neka malo prokuha, a onda nalij mlake vode i prilično bibera, pa neka vre na dobroj vatri blizu jedan sat. Jastog se kuha tako, da ga se živa iznad lonca vještim zamahom noža izreže, pa još živi komadi padaju i kipući gornji zapržak. Brodet se jede s kruhom, sa salatom ili palentom.

Rižot na brodet

Skuhanu ribu izvadi iz brodeta i pripazi, da u soku nije ostala kakva dračica. Kad sok vre, uspi toliko šalica riže, koliko osoba sudjeluje na objedu i neprestano miješaj, nadolijevajući kačicu po kačicu mlake vode. Kušaj, jeli dovoljno osoljeno i kad je dobro skuhano, ostavi 15 časaka da počiva nepokriveno. Serviraj na pladnju ili pojedinačno 4-5 žlica na mali tanjur. Jede se s viljuškom bez kruha i bez ikakvog nuzjela. Može se posuti i s parmezanom, u koliko pojedinac pripušta sir k ribi.

Umak od slane srdele

Slana se srdela očisti, opere, oslobodi kosti i fino isjecka. U tanak zapržak od masti i brašna ubaci se srdela i prži još neko vrijeme. Na to se nalijeva juhe, žlica po žlica. Posluži se u posebnoj zdjelici uz kuhano meso. Svakom gostu dovoljna je nepuna žlica. Pikantno je i odlično djeluje ne tek.

Pura (palenta)

U ključalu osoljenu vodu sipa se kukuruzno brašno, toliko da postane gusto. Kuhati treba pola sata uz neprestano miješanje.

Crna riža

Od očišćenog lignja, kojemu si sačuvala kesicu s crnilom, izreži sitne rezance i dodaj ih zaprženoj kapuli, u koju si prethodno sasula soli i dodala žlicu octa. Kad i ovo dovoljno zažuti, nadolijevaj kačicu po kačicu mlake vode dok omekša, nadodaj bibera i žlicu pirea od rajčice i onda uspi rižu. Miješaj, a kesicu s crnilom razmuti u kačici vode i ubaci u rižoto. Riža postane crna i slatka, te je se može jesti vodnjenu sa žlicom kao juhu ili tvrdu kao rižot s viljuškom. Crna riža iziskuje dosta ulja, a razumljivo je po sebi, da ćeš mu umjesto vode dodati juhe od ribe, ako je slučajno kuhaš. Peršin možeš dodati kao u brodet, ako hoćeš, ali nije za crnu rižu strogo propisan.

Palenta i ikra

To je barem jednostavno! Ne, nije. Dobra palenta treba da je kuhana osobitom pažnjom. Bolja je od domaćeg, tek samljevenog kukuruza, koji se prosije, a „mekinje“ stave u vodu. Žutu ikru pusti, da potone, dok ćeš pljevu šupljačom odstraniti. Na to uzlij vodu, a ikru kuhaj na slijedeći način:
Na dno suhog lonca stavi žlicu-dvije ulja, nalij potrebnu količinu vode i osoli. Kad uzavre, uspi ikru, koju sveudilj miješaj, da ne nastanu grumeni. Nakon četvrt sata uspi šaku po šaku prosijanog brašna (kukuruznog, eh!), ali oprezno, da se ne zgusne. Žlicu ne ispuštaj iz ruke, dok palenta nije kuhana. Zaštiti lice, da brašno ne prsne. Serviraj kao rižoto, a polij brodetom ili bakalarom, zečetinom ili tingolom (meso na paprikaš).

Miješano povrće kao prilog uz meso

Na maslacu se propirja zelenog graška, na rezance ili u kocke rezana mrkva, korabica, na male dijelove razdijeljeni karfiol, rezana šparga itd. Povrće se posoli, a kad je porumenjelo pospe se brašnom i dolijevajući vode se pirja, ali treba pripaziti, da ne bude prerijetko.

Savijača od špinata

Špinat se očisti, opere i izreže na sitno i posoli. Četiri žumanca miješaju se sa maslacem i kajmakom, tome se doda jedan mali izmrvljeni sir, špinat i snijeg od 4 bjelanjka. Špinat se dobro istiješti. Tijesto se napravi kao za savijaču, rastegne, pospe mašću, puni tim i stavi se peči u dobro podmazan lim.

Orehnjača

1 kg brašna, 1/2 dinara germe (kvasca), 4 žumanca, kora od pola limuna, malo soli, 10 dkgr. šećera. Germa se zamijesi u jednoj posudici s malo mlačnog mlijeka, brašna i šećera i ostavi da se digne. Zatim dignutoj germi dodati 10 dkgr. maslaca, 4 žutanjka, malo šećera, dobro izmiješati, a ovoj smjesi dodati preostalo brašno i po potrebi dodavati mlakog kuhanog mlijeka dok se napravi tijesto da ne bude ni pretvrdo ni premekano. Tijesto tući s novom drvenom žlicom sve dotle dok se ne naprave mjehurići. Ostaviti ga na toplom mjestu (1 i 1/2 sat) da uzraste. Zatim se istrese na dasku, koja je malo posuta brašnom, razvalja se da bude prst debela i puni se slijedećim nadjevom: 3/4 kg mljevenih oraha, 5 dkgr suhih grožđica, pola deci ruma, šećera po ukusu sasuti u toliko kipućeg mlijeka da bude gusta kaša. Može se dodati i malo meda da bude sočnije. Dobro izmiješati, pustiti da se ohladi, hladno razmazati po tijestu, i zavaljati u gužvu, metnuti u limenu tepsiju podmazanu maslacem da se pola sata diže na toplom mjestu.

Peči najprije na jačoj, a poslije na slabijoj vatri oko 3/4 sata. Kad je orehnjača pečena, iskrenuti je naopako na drvenu dasku, posuti šećerom i kad se posve ohladi rezati na komade.

Makovnjača

se pravi na isti način, samo sa mjesto nadjeva od oraha puni nadjevom od samljevenog maka koji je pofuren u kipućem ošećerenom mlijeku.

Šareni „kuglof“

Za „kuglof“ valja spremiti tri jaja, 140 grama maslaca, 280 grama šećera, 280 grama brašna, paketić Oetkerova praška i malo mlijeka.
Pravi se na ovaj način. Tri žutanjka sa 100 grama maslaca treba dobro i pjenasto umutiti, na to dodati 280 grama brašna, i toliko mlijeka, koliko treba, da se zamijesi tijesto u sudu. Sad se doda pola paketića Oetkerova praška, dobro se sve izmiješa i doda tvrdo tučena pjena od tri bjelanjka. Kalup valja dobro namazati, pa najprije sipati red žutoga tijesta, a u ostatak tijesta dodati 20 grama kakaoa u prahu, zatim preko žutoga tijesta staviti tijesto s čokoladom, pa opet
red žutog tijesta i tako da stoji u kalupu četvrt sata, da bi tijesto malo ukislo. Pećnica mora biti vrlo topla, a zatim se stavi kalup u pećnicu i peče tri četvrt sata. Pečeni se „kuglof“ ostavi, da se malo prohladi u kalupu, zatim ga se istrese na ravnu zdjelu i prospe s dosta vanilskog šečera. (Katica Perišić)

Jeftini „kuglof“

Komad maslaca u veličini jajeta razmješa se prhko u zdjeli, k tome se doda jedan žumanjak i dvije žlice šećera u prahu i to se sve još par minuta miješa. Prije se priredi 3 do 4 grama pjenice u koju se ulije 2 decilitra mlačnog mlijeka i nešto soli k tomu. Može se dodati malo korice od limuna da dobije aromu, a onda toliko brašna, dok ne postane prhko tijesto, koga se tuče drvenom žlicom i na koncu pospe sa šakom grožđica. Na to se dobro izmaže model s maslacem i pospe mrvicama. Može se napraviti i snijeg i polovicu umiješati u tijesto, a ostalim mazati po „kuglofu“, koji se već dobro uzdigao. Peči treba u prilično vrućoj pećnici. Kad se istrese dobro ga treba posipati sa šećerom od vanilije.

Voćna krema s tučenim vrhnjem

Očistite i naribajte pol kg jabuka, stavite ih u lonac, posipajte šećerom, dodajte malo bijelog vina, limunove kore i korice (cimeta). Sve to pirjajte, miješajte na vatri, kad omekša, protisnite kroz sito, dodajte 4 listića želatine, miješajte sve, dok želatina ne otopi. Stavite u čaše, pomiješajte sa zrelim očišćenim od koštica trešnjama, šećerom i tučenim vrhnjem, pol dcl. čvrsto tučenog skorupa i sve stavite na hladno. (Marica Eršeg)

Nabujak od višanja

1/4 kg maslaca se pjenasto razmiješa, onda se metne 8 žumanca i 3 cijela jaja, nešto stučene vanilije sa 1/4 kg šećera, 1/2 sata miješati. Na koncu se metne 1/4 kg finog brašna. Polovica se zaspe u kalup, pokrije višnjama, dobro posutim šećerom, zatim se prelije u kalup druga polovica i peče 1 sat.

Fini kompot od višanja

Lijepim zrelim višnjama valja izvaditi koštice i vagnuti ih. Na 1 kg očišćenih višanja pol kg kristala. U porculansku zdjelu metnuti red višanja, red šećera i tako redom, dodati 2 dcl dobrog ruma, ili po volji. Gornji red mora biti šećer. Ostaviti to preko noći. Drugo jutro oprezno promiješati višnje, porazdijeliti u boce za voće, doliti sok, a može se dodati i malo salicila (bijeli kristal prah koji sprečava vrenje i truljenje). Povezano kuhati u pari, dok skaču mjehurići. Višnje se ne smiju natiskati u boce nego metnuti olako, da imale dovoljno soka. Ovaj je kompot izvrstan, pošto nema ni kapi vode. Može se praviti i od tamnocrvenih trešanja, koje su sočne.

Recepti iz bilježnice gđe Dragice Karoli

Recepti iz bilježnice (namijenjene samo za pisanje recepte s predviđenim djelovima za*: Juhe, Assiette – Ribe, Meso, Variva, Salate, Tjestnina, Konzerve, Umaka, Kreme, Torte*.) zadnje vlasnice Dragice Karoli (rođena Galjer; 1928.) podrijetlom iz Podravine udajom postaje i zagrepčanka. U bilježnicu su upisivani recepti četiri osobe (prema rukopisu) tintom i perom u periodu od prije 1920. do pred kraj Drugog svjetskog rata.

Nekoliko recepata pisao je i ujak gospođe Dragice, mamin brat Dragec (Dragutin) fratar trečoredac – glagoljaš.

Kao autor knjige **Zagrebački stol** izabrao sam nekoliko recepata za koje pretpostavljam zanimljivim čitaocu ali i kao vjerodostojnost zagrebačkog stola običnog pučanstva – purgera.

Bilježnicu mi je ustupila gospođa Jadranka Pleško iz Zagreba susjeda gđe Dragice koja se brine o njoj.

Sadržaj:

Juha od kruha
Juha od poriluka
Juha od kosti
Juha od celera
Francuska juha
Juha od cvjetače
Juha od falšne kašice
Juha od merlina (mrkve)

Kroketi od svinjskog mesa
Dinstani goveđi popečci
Kosani popečci
Kosana pečenka
Svinjska pečenka
Teleća pečenka
Dinstana goveđa pečenka
Punjena telećja prsa
Goveđe rolade

Kroketi od graha

Umak od rajčica
Umaka od kiselih ugoraka

Štapići od ostatka poljubčića i kolaća
Poljubčići od oraha

Kućni prijatelj
Poljubčići od kolačića
Husarski kolačići
Vražje pilule
Pržene jabuke
Fanjki (pržene ružice)
Zaogrnuti crnac
Cukarini
Torta od pjeska
Zrinji torta
Torta od kostanja

Piva

Sapun za pranje

Juha od kruha.

10-15 dk. kruha, nešto zelenja, 1 jaje, 2 žlice vrhnja, soli, vode ili juhe.
Kruh se na kocke razreže i u rerni bez masti sprži. Zelenje se očisti i u sitne dijelove razreže, te se sa prženim kruhom i vodom ili juhom pristavi i mekko skuha. Zatim se juha protisne ako je potrebno razredi, osoli, doda se još jednom prokuhat te prije nego što se na stol dade pridoda se razlučeno jaje sa vrhnjem.

Juha od poriluka.

2 debela poriluka 2-3 žl. masti ili maslaca 5-6 žl. brašna, soli 1 jaje, nešto vrhnja, jedna pržena u kocke rezana žemlja.
Poriluk se očisti na polovicu razreže i u sitne dijelove kao rezanci reže. Mast se pusti razžutiti. Oprani poriluk se pusti mekko skuhati, zatim se brašno posipa pusti se nešto sprziti zalije se juhom ili vodom, juha se osoli i pusti ½-¾ h prokuhati. Jaje, vrhnje i pržene žemlje pridoda se pod koniec

Asšlette
Ribe
Meso
Variva
Salate
Testnine
Konzerve
Umaka
Kreme

Juha od kosti.

Kosti govedine se razsjeku i žurno ozeru i metnu u vrelu vodu kuhat, zelenje po volji. Kad se prokuha napravi se zaprašak svjetlo žuti na koji se juha nalije. Juha se pusti dobro prokuhati i prije serviranja nalije se razmućano vrhnje sa jajetom. Može se dodati i kosanog peršina.

Juha od celera.

5-6 žl. čišćenog u male kocke rezanog i u slanoj vodi skuhanog celera. 3 žl. masti 6-8 žl. brašna ½ žl. fino kosanog peršina i soli. Od masti i brašna napravi se svjetlo žuti zaprezak nalije se najprije hladnom vodom, zatim jušnom ili toplom vodom, pusti se dobro prokuhati i dodaj se kosanog peršina i mehko skuhani celer. Još se dobro prokuha i može se dodati jaje pomućano sa vrhnjem.

Francuska juha!

Za tu juhu uzimo se svakovrsno povrće, kao mrkva, celer, persin, kelerabe, kelj, cvjetača, krumpir i zeleni grašak. Povrće se svako na svoj način razvrže u obliku rezanca i uzme krumpira, cvjetače i graška. 3 žl masti se razžari, povrće u nutro dade, malo se propr= ži, nalije se juhom i pusti čisto mekko kuhati. Doda se dobro razmućane 2 žl. brašna i pusti dobro prokuhati. 1/4 s. prije nego što se na stol nosi, doda se sitno u male kocke rezani krumpir i cvjetača.

Juha od cvjetače!

1 cvjetača, 3 žl. masti. 3 žl. brašna, juha od kosti, voda od cvjetače, soli, 1 jaje i 2-3 žl vrhnja. Od brašna i masti napravi se svjetlo žuti zapražak, koji se vodom ili juhom nalije i pusti prokuhati, soli i pridoda se u potrebnoj vodi prokuhana cvjetača. Kod svršetka se pridoda, jaje, vrhnje i 1 žl. kozanog persina.

Juha od šalšne kašice.

2 jaja 2½ l. vode ili juhe 2 žl. masti 6 žl. kašice, soli. Jaja se za pol sata umrzle vode razmješaju, umast se dade razmutiti, kašno se u mutni prži i nalije se vodom u kojoj su jaja razlučena, zatim se prelije juhe ili vode koliko je potrebno. To se osoli i pusti ¾ h. kuhati. (oprezno kuhati radi se prima?)

Juha od mrkline.

1/6 kg. mrkline 1 žl. kozarac luka 1–2 peršinka. Zelenje se fino očisti i razreže te se u slanoj vodi mehko prokuha. 2 žl. masti razžari se 6 dk. mrvica metne. Juha se joj prama potrebi nalije i dade prokuhati. Na koncu se jiha sa jajetom i vlažnim kašu.

Kroketi od svinjskog mesa.

¾ kg. svinjetine, od lopatice ili buta 2 jaja 2 namočene žemlje, ~~žlica~~ i papar, 1 žl. finog kosanog u žlici masti prženog luka i peršina. Meso prirediti kroz mašinu dati, isto i močene dobro ištisnute žemlje. Zatim se meso sa ostalima prilozima dobro razmješa, daska se dobro mrvicama popre, zl. te, smjese goce dade te žlicom učini dugoljast oblik. Ti oblici se u ražarenoj masti peku.

Dinstani govedi popečci.

6 plosnatih komada od buta po 12-15 dk. težine 1. veliki luk 5 gl. masti soli, papra i nešto brašna. Luk se prve fino sreže na masti žućkasto spreži, sa juhom malo nalije i pusti prodinstati. Meso se opere, tanko iztuče, osoli umoči u brašno i na vrelo j masti naglo zuto ispeče i u prženi luk

dade. Zatim se popecci papridu nali-
ju sa nesto juhe i uz češće promješa-
nje 1½ – 2 sata dinstaju. Po želji metne
se vrhnja. Kad su popecci gotovi,
dadu se na zdjelu a sok se provcjedi.

Kosani popecci.

½ kg. mesa bez kosti ⅔ govedine ⅓ svinj.
Uzme li se same govedine, to se
pridoda nesto špeka, 1–2 umoče-
ne zemlje 1–2 jaja 1 žl. kosanog
persina, luka, soli i papra.
Meso se opere, ozbriše i kos ma-
sinu protjera kao i zemljicke.
Luk i persin se fino kose i na
žl. masti prži, svi pridjevci se
skupa dodu i dobro promješa-
ju. Na dasku posipa se mrvice
dade 1 žl. smjese i prave se
popecci, koji se na zarenoj
masti 8 – 10 časa peku.

Kosana pečenka

Uzme se ½ kg. govedine ½ kg. svinjine ½ kg. teletine 5 dk. suhog špeka, 2 močene zemlje 1 žl. masti 2 žl. finog luka i persina 1½ žl. soli nešto papra 2 jaja i nešto mrvica. Za peći 4 žl. masti, malo luka, komadić persina ½ zemlje i po volji vrhnja. Meso se opere na duge dijelove reže i kroz mašinu protjera isto i zemlje, dobro iztisnuti špek fino kosdn, persin i luk se spreži na 1 žl. masti, zatim se meso jaje i ostali pridjev dobro razmiješa, onda se dobro pomoći daska, smjesa gore metne, te sa mokrim rukama naprave u štruci.

Mast se dade zažutiti, luk, peršin i
žemlje, dade se polakoj poslije sa nešt
malo vode, pečenka se pusti 1–1½ s.
uz češće polevanje u vrću peći.
10 časa prije neg se reže, izvadi se
na dasku i pusti pokrito stajati.
Sok se procjedi mast obere
i kiselo vrhnje doda i da malo
prokipi.

Svinjska pečenka.

Za svinjsku pečenku najbolje je
uzeti od vrata, buta, lopatice ili
rebra. Za 6 osoba uzme se 1 k.
mesa. Za masno svinjsko meso
uzme se ½ l. vode kipuće, za jako
mlado suho meso uzme se 2–3 žl.
masti, meso se opere i tuče i po
želji ljutim lukom namaže, zatim
se metne u pleh, polije sa kipućom
vodom ili zažarenom mašću
i dade se odmah u vruću rernu peći,
te se uz neprestano polievanje,
prama veličini mesa i starosti

životinje 1½–3 sata peče. Pod konac
se meso izvadi, soku se doda 1 žl.
melje, pusti se dobro prokuhati
zatim se sok ocjedi.

Teleća pečenka.

Uzme se 1¼ kg. a najbolje je uzeti dio od lopatice, buta, prsa, žabrenjaka. Za peći 3 žl. masti ½ žemlje, komadić mrkve i malo luka; Meso se opere, proredi t. j. koža masni dijelovi odstrane, meso se nešto tuče, opere, krpom otare, nasoli i na ruču mast dade, Na štednjaku se meso na obe strane razuti, pridjevci pridodaju, nešto se vode polije te se meso dade u rer uz češće polievanje i pridodavanja vode, prama veličini 1–1½–2½ sata peći Pod konac se meso izvadi, soku nešto brašna pridodja, pustiti malo ispržiti, naslije se vodom i sok procjedi, Meso se nakon toga metne na dasku i pokrije toplom posudom ostavi tako 5–10 časa stajati, narreže se na tanke šnite i metne na zdjelu i polije sokom.

Dinstana goveda pečenka.

1 Kg. mesa od krta 4-5 dk. speka 1 veliki luk 1 veliku mrkvu, lorberov list, 4-5 zrna cjelog papra, 4-5 zl. masti 4-5 zl brašna i nešto vrhnja.

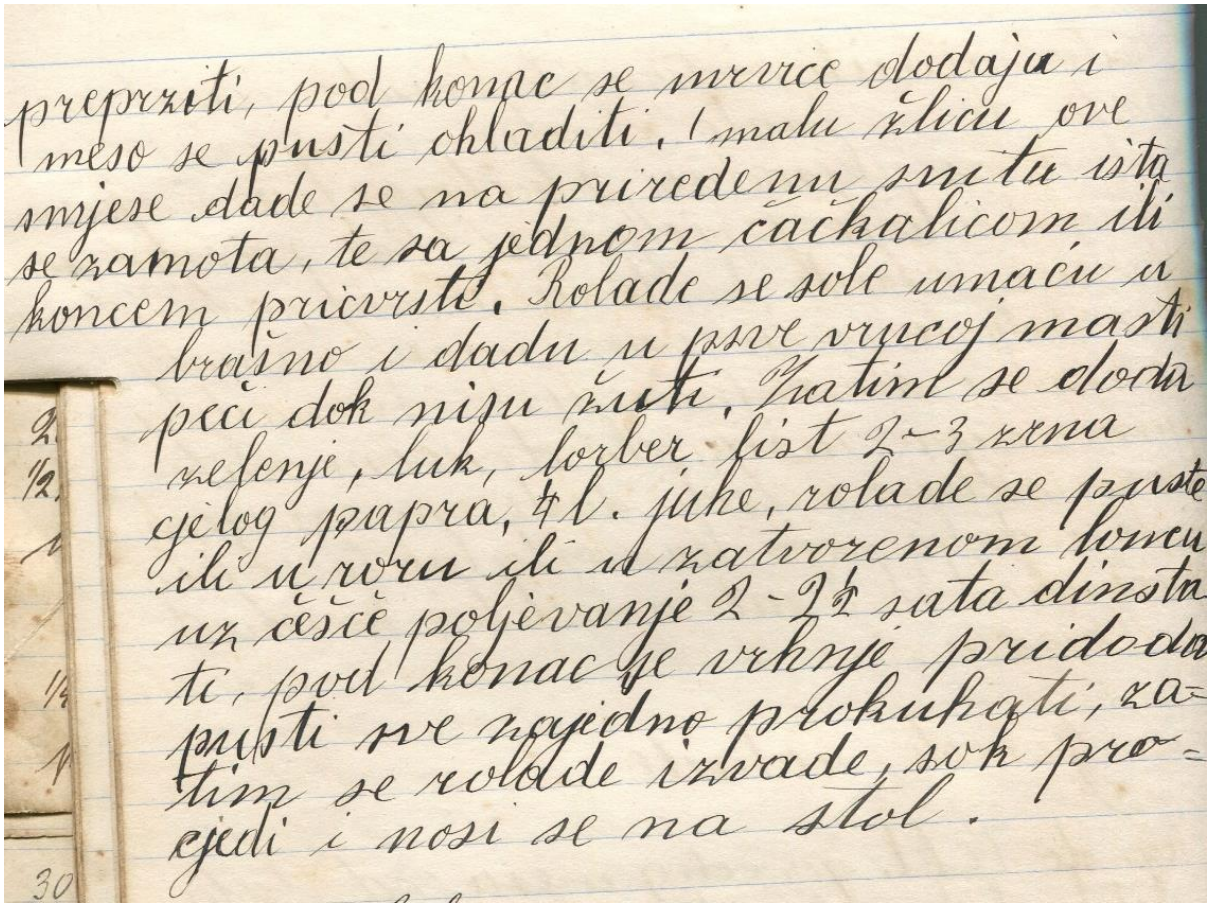
Meso se priredi, sa prst debelim komadima špeka spomoću noža nadjene, zatim se osoli. Zelenje se očisti i na drobno razreže, mast se dade razbjeliti, meso unutra dade i na obe strane dade razrezuti, zelenje pridoda pusti se malo prziti, te se sa nešto juhe ili vode podlije, meso uz često polievanje u pokritom loncu dinstati. Prama veličini mesa 1½-3 sata dinstati. Kad je gotovo meso se izvadi, sok pusti prokuhati u zelenju posipa preko brašnom, dade sprziti, nalije sa nešto juhe ili vode, pusti prekuhati, zatim protisne. U protisnjeni sok, vrhnja, limuna sok ili nešto vina.

Punjena telećja prsa.

1 kl. do 1½ kl. mesa.
Za nadjev 2 žemlje 2 jaja 6-8 dk. putra ili masti, soli, malu žlicu finog persina nešto papra i muškat oreška. Žemlje se namoce čisto vrlo i sa žlicom dobro razmrve, mast se dade razariti, istisnute žemlje unutra dadu, te se malo dudu razprziti, zatim se skine sa štednjaka i pridodaju ostali pridjevci; Od prsiju se oprezno izvade kosti, te se naprabi rupa kroz dulzinu i sirinu mesa za nadjev, zatim se meso tuče, opere, sa nadjevom puni, rupa sašije ili drvcem zatvori, zatim se osoli dade na razarjenu mast i dalje peče kao ostala telećja pečenka ¾ - 1 sat a veliki komad 1 - 1½ sata.

Govede rolade.

1 kg. do 1¼ kl. govedeg mesa od krita, 1 veliki luk, fino kosanog persina, 6 dk. speka, sol, papar, 5-6 dk. purica za peći 3 žl. masti, 3-4 žl. brasna, ½ l. juhe, 1 mali luk, 1 lorber list, nešto mrkline, ½ l. vrhnja.
Meso se opere, na tanke smite rezže i malo protuče, luk se fino sprže sa 2-3 žl masti preže, fino kosani spek i persin se pridoda, pusti



prepržiti, pod konac se mrvice dodaju i meso se pusti ohladiti. I malu žlicu ove smjese dade se na pripremljenu smetu išta se zamota, te sa jednom čačkalicom ili koncem pričvrsti. Rolade se sole umaču u brašno i dadu u prevrućoj masti peći dok nisu ružni. Zatim se doda zelenje, luk, lovor list 2-3 zrna cijelog papra, ½ l. juhe, rolade se puste ili u rerni ili u zatvorenom loncu uz češće polijevanje 2-2½ sata dinsta ti. pod konac se vrhnje pridoda pusti sve zajedno prokuhati, za tim se rolade izvade, sok pro cijedi i nosi se na stol.

Kroketi od graha.

Ljeli grah skuha se 1/2 kg. i kroz mašinu od mesa protjera ½ kg. krumpira skuha se i kroz mašinu protjera. To se pomješa sa 2 jaja, soli, papra, sitno rezanog luka i komadić putra, promješa se i einpanira u mrvice i peče na masti.

Umaka od rajčica.

¾ – 1 kg. rajčica ili ¼ l ukuhane rajčice 2 žl. masti 4-5 žl. melje, sol i šećer. Mast se razbjeli, brašno se doda, te se zapražak pusti razžutiti, zatim se dodaje uz neprestano miješanje voda i protišnjena rajčica, prldoda se sol i cukor i pusti ½ - ¾ sata kuhati.

Umaka od kiselih ugorака.

2 žl. masti ili putra 6-7 žl. melje, sol, papar 2-3 ugorka fino šećerna ¼ l. vina 2-3 žl. ~~vinaš~~ vrhnja i ½ l. vode, pod konac se može pridodati žumanjak ili cijelo jaje koje se sa vrhnjom razrpdi. Od masti i melje svijetli zapržak nalije se vodom ili jušom pridoda sol i papar. Pusti se ½ - 1 sat kuhati, Zatim se doda vino i ugorke, pusti se dobro prokuhati. Pod konac se doda vrhnja

Umaka od kapra pravi se na isti način.

Štapići od ostatka poljubčića i kolača.

Razni ostatci od kolača izrežu se sitno doda se ribanih mandula, šećer, brašno i ruma. horice od limuna. Napravi se tjesto sa jajima, metne na tepsiju maščiu namazanu. Speku se i vruci režu na štapiće.

Poljubčici od oraha.

2 bjel. 25 dk. šećera od komada tucani vanilje i žlicu limu novog soka mješat dok nebude sasvim gusto ktomu pomješat kupnih oraha. Plek se namaže maščom. Peku se u sasvim mlakom rovu.

Kućni prijatelj. (za čaj i samo)

Tučemo snieg od 3 bjel. dodamo po malo 3 jaja teško šećera, 3 žut. 3 jaja teško mandula neogulitih i krupno rezanih. 2 jaja teško grozdića 2 jaja teško brasna i 30 komada kandiranih trešanja na 3 kom razrezanih. Ovo se napuni u plek

namazan maščju i peće kod srednje vatre 40-50 časaka. Kad se izvadi pusti se 1 dan stojati. Onda se na tanke ploće reže. Može se u roru pustit sušiti malo.

Poljubčići od čokolade.

Tućemo snieg od 3 ljel. dodamo 7 dk. šećera 14 dk. ribane čokolade i 14 dk. krupno rezanih ogulitih mandula. Ova se masa tuče na pari dok je gusta. Onda se prave mali poljubčići i peku kod srednje vatre 15-20 m.

Husarski kolačići.

35 dk putra, 20 dk šećera 1 omot vanil. šećera 4 do 5 žut. mjesto vanili šećera može biti (ne šok) i kor od ½ limuna i ½ kg brašna.

Putar se mješa dok zapjeni pridoda šećer i žut. te se ¼-½ mješa. Zatim se doda brašno smjesa se na daski razvalja ako je mekka pusti se ½-1 sat

na hladnom mjestu stajati. Ako je smjesa odmah tvrda prave se okrugle u veličini oraha, koji se najprije u bjelanjak a onda u kosane sa grubo tučenim šećerom pomješane mandule kamoce i metnu na slabo namazani lim u sredini se sa daskom od kuhace napravi rupa. Peku se u dosta vrucem rerci da krudu svjetlo žuti; kad se ohlade pune se rupice tvrdim pekmezom.

Vražje pilule!

u ½ l. mlieka kada kipi nasipe se ½ kg. kuršuma 6 dkg. maslaca i mješa se dok je kasma gotovo. Kad se to ohladi razvrtedi se sa 6 žut. i smjesom od 4 bjelanjka. Sada se masa grabi sa malim žlicicama i pece na vrucoj masti. Sad se pricedi masa i to u ¼ l. mlieka kuha se 12 dk čokolade u koju se umace jedna po jedna kuglica. Te se kuglice poloze na veliki okrugli tanjur, na kojem je u sredini zborazova pjenica sa vatrilijom (Rum slag.)

Pržene jabuke.

4 do 5 jabuka oguli se izreže na debele ploče. Od 12 dk brašna 4 dk. šećera malo soli ½ l. piva 4 žut. miješamo tjesto slično kao za palačinke na koncu se doda snieg od 4 bjel. Pojedine ploče umaču se u to tjesto i peku na vrućoj masti.

Fajnki (pržene ružice)

2 cjela jaja i 2 žut. 2 žl. šećera 2 žl. vrhnja kiselog i malo soli dobro se promiješa u lončiću, onda se to na daski sa brašnom umjesi tjesto mekko kao za sabijac. Onda se reže sa kotačićem razne figure i peku na masti.



Zbacgrnuti cmuc.

10 dk. maslaca mješa se sa 6 žut 10 ½ dk. vanil. šećera 10 dk. u toru nagrijane čokolade. Potlije ½ sata miješanja pridoda se slahka snieg od 6 bjel. i 10 ½ dk. nibanih pržnih mandula Forma se maši maslom i brašn. pusje tjesto se ulije i polagano peče ¾ s. Topla se izvadi na zdjelu i maknti šećernim sniegom i u toru osuši.

Šukarini

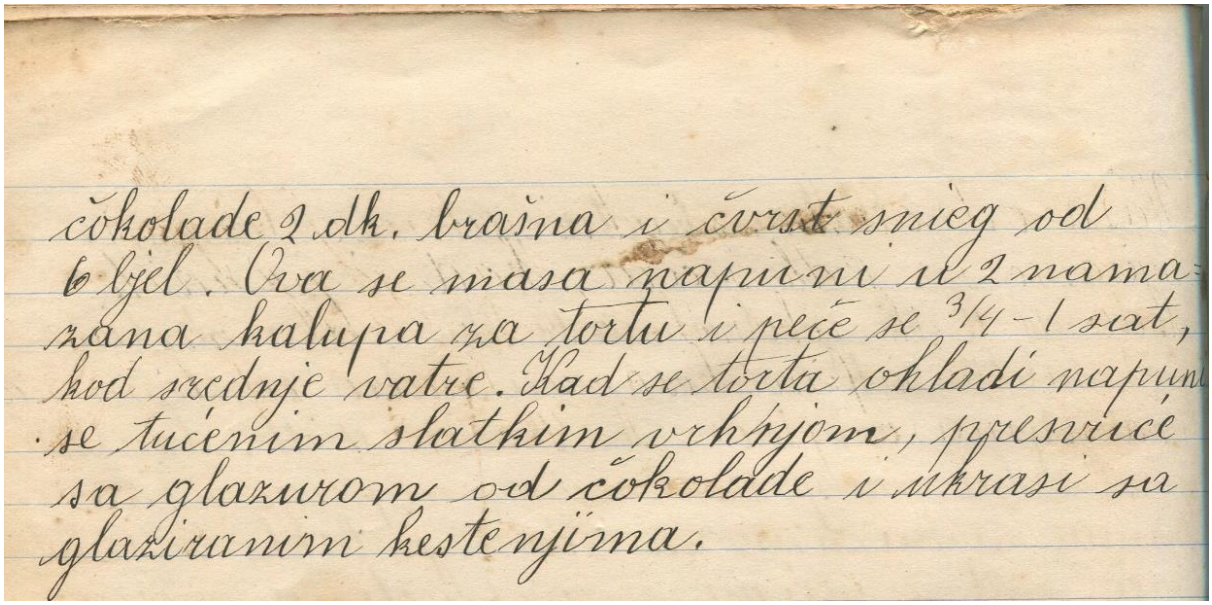
75 dkg. brašna, 10 dkg. masti, 4 jaja, 2 li. muna izribati, 1/4 šećera, malo vrhnja, vanilije. Najprije se istuče šećer, mast i jaja na toplom šporetu, i toliko tući dok naraste, onda se metne najprije malo brašna, 1/4 mlijeka, 3 dkg amonijake, onda se smjesa sve skupa, te se od te paste čine kolačići po volji. Tepsija se namaže mašču, peć treba da bude dobra. Kad su kolačići pečeni, namaži se sa vodom i šokom od limuna, a preko toga se posipe šećera.

Torta od pjeska.

37 dk. putra mješamo sa 37 dk. šećera, dodamo po malo 6 cjelih jaja i 2 žut. Mješa se 1 sat. Onda se doda pšenično brašno 37 dk. 10 dk. ribane čokolade, koricu od limuna 1/16 l ruma i snieg od 3 bjel. Ova se masa napuni u namazani pleh i peče 3/4 - 1 sat pri slaboj vatri.

Žuta torta.

Mješamo 6 žut. sa 15 dk. šećera doda se 15 dk kuhane i pasirane kestenje 15 dk. ribane


čokolade 2 dk. brašna i čvrsti snieg od
6 bjel. Ova se masa napuni u 2 nama-
zana kalupa za tortu i peče se 3/4 - 1 sat,
kod srednje vatre. Kad se torta ohladi napuni
se tučenim slatkim vrhnjom, prevuče
sa glazurom od čokolade i ukrasi sa
glaziranim kestenjima.

Stari kulinarski naziv za kristani šećer je – *pijesak* (pjesak kao što je napisano u izvornom receptu – *Torta od pjeska*).

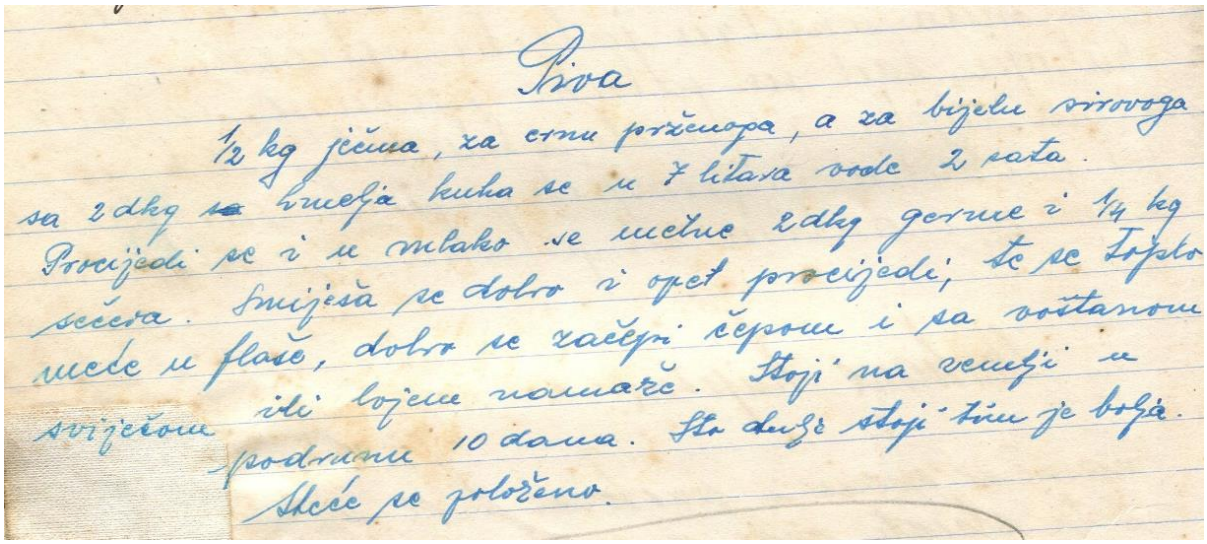
Zrin (Zrinj) naselje u podnožju Zrinske gore (južnim obroncima središnjeg dijela Zrinske gore koja je bogata šumama kestenja) s utvrdom iz 12. stoljeća, po kojoj su kneževi Bribirski dobili ime Zrinski. Nekad je Zrin bio središte hrvatskog plemića i banova Šubića. Prvi pisani podaci izvori o gradu Zrinu potječu iz 1295. u kojem je ban Stjepan II. Babonić. Gospodarska moć Zrinski stječu polovicom 15. stoljeća kada im kralj Matija Korvin dopušta iskorištavanje rudnika srebra i olova u Gvozdanskom. Godine 1493 na Krbavskom polju u bitci sa Turcima gine glava obitelji Zrinski,Petar II. Zrinski, a nasljeđuje ga njegov sin, maloljetni Nikola III. Zrinski koji već 1504 godine osniva u Zrinu franjevački samostan. Godine 1508 godine rodio se u Zrinu najslavniji izdanak loze Zrinski, Nikola Šubić Zrinski. Zrinski su ostali vlasnici Zrina i nakon njegove smrti kod Sigeta, sve do 1577. godine, kad su je osvojili Turci.





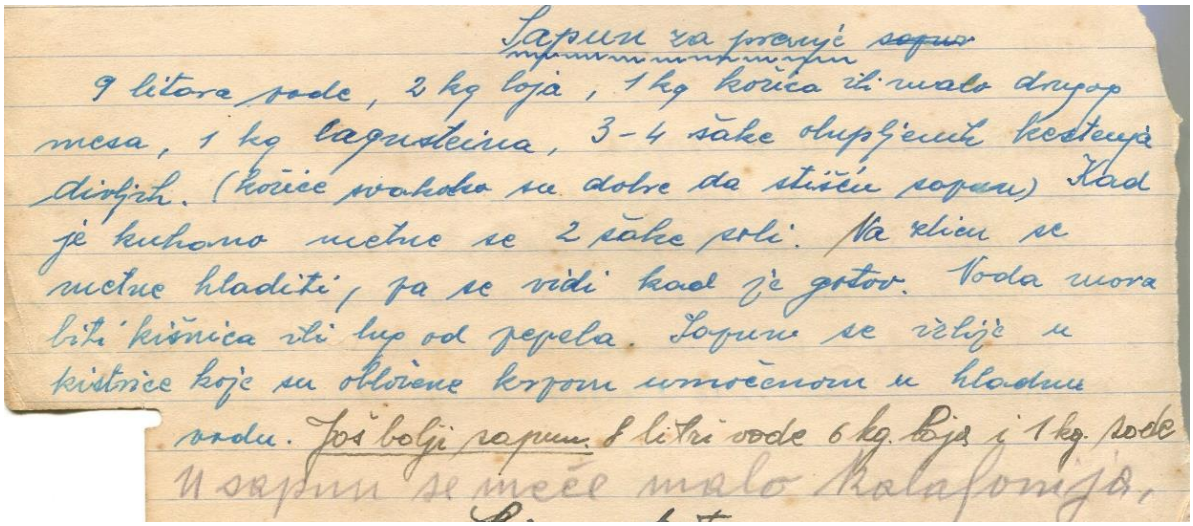
Torta od kestanja.

8 žut 12 dk putra 15 dk. šećera mjesa se 1/2 sata,
Onda se doda 12 dk. ogulitih ribanih mandula
42 dk ogulitih u mlieku kuhanih i pasiranih
kestanja. 3 žl. ruma i sve se zamjesa u tiesto
sa snicgom od 8 bjel. Peče se u 2 oblika 3/4 sata
Glazura od čokolade.



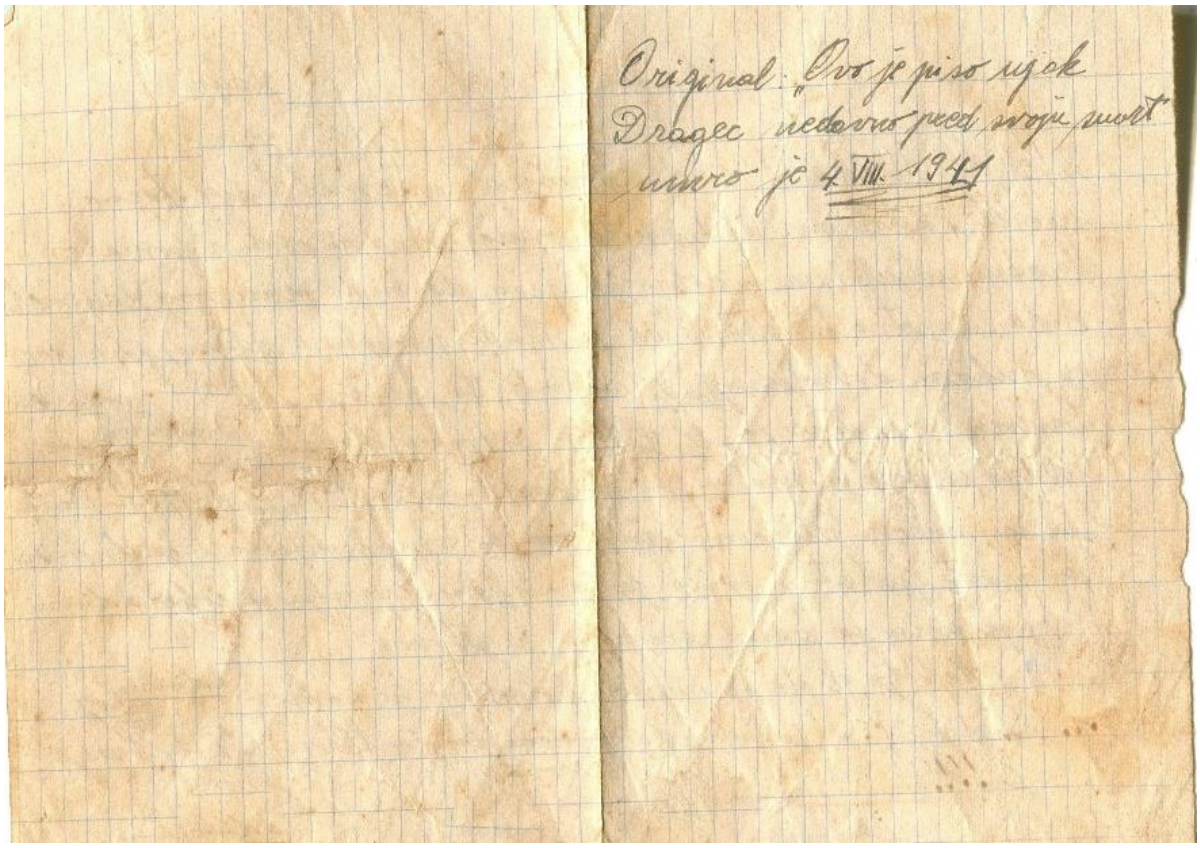
Piva

1/2 kg ječma, za crnu pržencpa, a za bijelu sirovoga sa 2 dkg ~~sa~~ kuha se u 7 litara vode 2 sata. Procijedi se i u mlako se mućne 2 dkg gerne i 1/4 kg šećera. Smiješa se dobro i opet procijedi; tc se čisto mućc u flaše, dobro se začepi čepom i sa vanjskom svijećom ili lojem namaže. Stoji na vrućem u podrumu 10 dana. Što duže stoji tim je bolja. Sada se položeno.



Sapun za pranje ~~sapun~~

9 litara vode, 2 kg loja, 1 kg kožica ili malo drugog mesa, 1 kg lagunaleina, 3-4 šake oluplenih kestenja divljih. (kožice svakako su dobre da stišću sapun) Kad je kuhano mućne se 2 šake soli. Na kliu se mućne hladiti, pa se vidi kad je gotov. Voda mora biti kišnica ili lug od pepela. Sapun se ulije u kistnice koje su oblivene krpom umočenom u hladnu vodu. Još bolji sapun 8 litri vode 6 kg. loja i 1 kg. sode U sapun se mućc malo kalafonija.



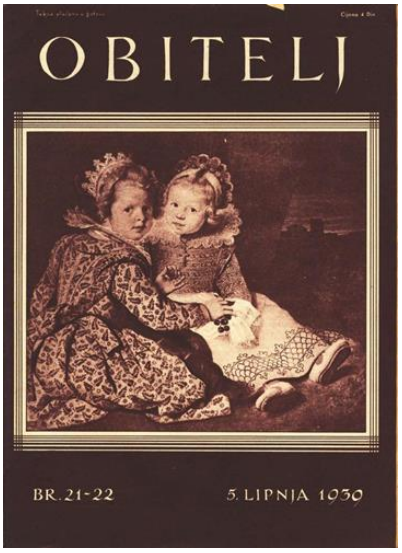
Potpisnik ovog recepta, ujak Dragec - Dragutin, bio je franjevac trećoredac - glagoljaš i navodno kuhao za franjevce.

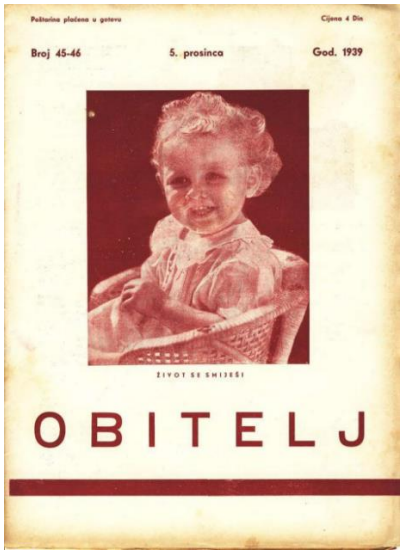
Čokolada kugl

2½ dl. Mleka 3½ dl. brašna /: grizmel :/ sve točno meriti, Kad mleko zakipi onda se mrvu osoli i pomalo brašno ukuhava i dobro umješa da bude ~~flaumnig~~ flaumich onda se mora hladiti. Kad se ohladi umješa 6 žutanjaka sve se rukom dobro izmješa (najbolje to pravi u jednom zgodnom lončiću) i mora se 1 malu žlicu finog špiritusa ~~kad~~ se opet dobro izmješa mora se od 3 bjelanjka čvrsti snijeg. Onda se sa malom žlicom prave male okrugle tijesto i mora se u mast pohati i onda pohano vruće se maže u čokoladu pomješanu sa vanili šećerom i gotovo.

/: Najbolje je da se kuglice pohaju u tjesnome – u maloj rajndlici :/ a po tom da ~~bude~~ bude ktome i dobar tek !!!!!

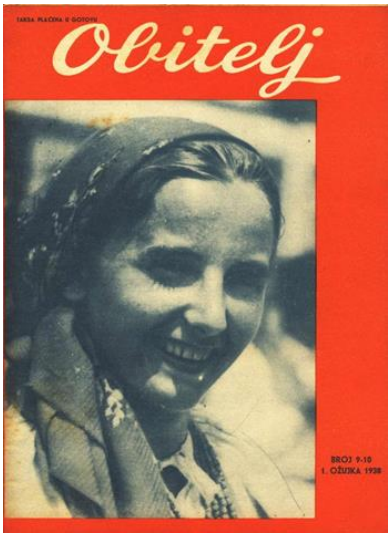
Finis rei gloria dei Ivagnčny

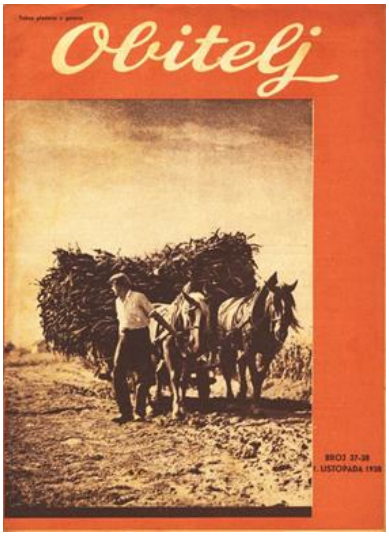




Ilustrovani tjednik OBITELJ za hrvatsku porodicu, nekompletna godišta 1932 – 1942







Priredio - Zlatan Nadvornik

Obitelj, hrvatski tjednik od 1928. do 1938. i polutjednik od 1938 do 1944. iz Zagreba. U impresumu se definirao kao ilustrirani časopis za hrvatsku obitelj, a od 1944. kao časopis za književni, umjetnički i društveni život. List je izlazio od 15. prosinca 1929., prestao je izlaziti 31. prosinca 1944. (br.22/24). „Obitelj“ izdaje Konzorcij Kuća Dobre Štampe. Za izdavača i uredništvo odgovara Dr. Josip Andrić, glavni urednik „Obitelj“ Zagreb, Trenkova 1. Adresa uredništva i uprave Obitelji: Zagreb, Trg Kralja Tomislava 21. Telefon 54-17. „Obitelj“ se tiska u Tiskari Narodnih Novina u Zagrebu. Za tiskaru odgovara V. Kirin, Deželićeva ul. 2. Izdavač lista bilo je Hrvatsko književno društvo sv. Jeronima i jedno vrijeme Konzorcij kuće dobre štampe. Internet: ARCHIVE.ORG.

Sadržaj tjednika obuhvaćao je novosti i zanimljivosti iz svijeta, kratke novele, pričice, križaljke, oglase, šale i dio koji daje domaćicama uputstva u kulinarstvu kao: *Kuhinjski kalendar i Tjedni kalendar dobre domaćice* (jelovnik) i *Dobar tek* – recepti. Ručak za obiteljskim stolom bio je najvažniji dio dana. Jelovnici ne samo što su zanimljivi nego si i poučni obzirom da nam otkrivaju zaboravljeni način života i prehrane. Mnogo toga se promijenilo, neki običaji tijekom vremena polako iščezavaju, neka jela su nezamisliva obzirom da smo ih izgurali iz naših jelovnika.

Ovdje su prikazani dostupni brojevi godišta od 1932 do 1942.

Izvor: Konzorcij kuća Dobre Štampe; http://creativecommons. Org/publicdomain/mark/1.0/

Obiteljski zajednički objed, dobri stari običaj druženja za stolom uz jelo, je ritual kojeg su se danas mnogi, nesvjesno, odrekli. Odrekli zbog manjka slobodnog vremena ali i činjenice da svatko ima drugačiji raspored, pa stoga i jede u drugo vrijeme. Stil života jednostavno diktira nemilosrdan tempo te se zajedničko vrijeme koje obitelj u danu provede zajedno svelo, prema istraživanjima, svelo na 45 minuta. Taj jedan školski sat je vrijeme koje moderna obitelj dnevno odvaja za zajedničko druženje, ali nažalost ne u jednoj jedinici vremena.

Današnje društvo u kojem se rijetko jede zajedno za stolom, bez mobitela ili TV-a, i u kojem je svatko „oblak za sebe“ trend je i slika onog što nazivamo modernim vremenom. Iako živimo u takvom vremenu gdje je individualizam i njegovo poticanje sve izraženije to nije razlog da potpuno zaboravimo tradicionalne vrijednosti s kojima smo odrasli.

Obiteljski objed, osim što pretpostavlja da su jela spremljena u kuhinji, na domaći način, da nisu rezultat odmrznute hrane, za roditelja i djece od neprocjenjive su važnosti za odgoj djece. Djeca za stolom mogu puno toga naučiti od roditelja: kako potaknuti konverzaciju, kako slušati druge dok govore, kako rješavati probleme, a o ponašanju za stolom da i ne govorimo. Nakon objeda svi sudjeluju u raspremanju stola i pranju posuđa.

To je također i vrijeme za stvaranje i korigiranje dobrih prehrambenih navika. Za roditelje je zajednički objed prilika da saznaju što se događa s obitelji, djeca često jedna druge navedu da kažu nešto što bi inače prešutjela. Ne postoji opravdanje da se toga odreknemo bez obzira na stil i način života. Moramo pronaći vrijeme i volje da ta obiteljska institucija ne izumre, koja nas podsjeća da je kuhinja bila svetište naših baka i majki, iz njihovih se kuhinja širio zamamni miris pečenja i kolača.

(**Obiteljski zajednički objed** iz knjige; Zlatan Nadvornik; HRVATSKA TRADICIONALNA JELA I PILA S NOSTALGIČNIM OKUSOM BAKA I NONA)

OBITELJ Br. 4 (24. siječnja 1932)

K U H I N J A

Riblja juha sa grahom.
Pirjani na malo masti ili maslaca narezanu mrkvu, peršin, celer, korabicu, malo kelja i luka i nekoliko glava od ribe, a možeš dodati i drugih dijelova ribe. Posebno kuhaj u litri i po vode četvrt litre graha. Kad je mekan, pasiraj ga zajedno sa vodom, prelij na ribu, osoli i kuhaj jedan sat. Sve zajedno ponovo pasiraj, dodaj kiselog vrhnja, po volji još zakiseli, te ponudi sa prepršenim žemljama.

Kolač od jaja za juhu.
Načini snijeg od 2 bjelanjca, Umiješaj dva žumanjca i četiri žlice brašna, te peci u maloj tepsiji kao palac debelo. Pečeno razreži na kocke i metni u goveđu juhu.

Kukuruzni žganci.
U jednu litru vrele slane vode uspi pol litre kukuruznog brašna. U sredini probuši kuhačom rupu i pusti da četvrt sata kuha. Zatim ih dobro razmiješaj, žlicom nareži u zdjelu, polij vrelom masti i pospi naribanim parmezanskim sirom. Jedu se i sa mlijekom, ili uz meso u soku.

Pogačice od čvaraka.
Samelji na stroju ili sasvim sitno skoši pol litre čvaraka, pomiješaj sa pol litre brašna umijesi tijesto sa jednim jajetom, malo soli, kvascem od 2 dkg germe razmočene u mlakom mlijeku, dodaj žlicu kiselog vrhnja i malo bibera. Tijesto pusti četvrt sata pokriveno, zatim ga razvaljaj, izrezuj okrugle oblike, odozgo ih nareži nožem u obliku zvijezde ili prečkica, namaži jajem i peci.

KAKO ĆEMO POZNATI, KOJE SU ŽIVEŽNE NAMIRNICE DOBRE?

Dobar maslac mora biti gust, ne žilav, jednolične boje i mora imati ukus po vrhnju. Ako maslac nije naravan, poznat ćemo po ovom pokusu: Komadić maslaca talimo u žlici nad plamenom svijeće. Ako maslac iako pucketa i štrca, onda nije naravan; pravi maslac više se puši, ali manje cvrči.

Svježa jaja poznat ćemo po tome, ako ih stavimo u vodu u kojoj ima rastopljene soli (na ¼ 1 vode 3 pune žlice soli). Svježa jaja odmah potonu, a stara plivaju.

Dobar ocat ima prozirnu boju, ukus mora biti ugodno kiseo, ali ne smije ujedati. Ako i dulje stoji, ne smije se zamutiti i uhvatiti plijesan.

Sirova kava mora imati žutozelena obla zrnca bez mirisa. Pržena kava mora biti dosta svijetla, jer kad se previše sprži, onda izgubi svoje najbolje sastojine.

Kapari moraju imati gorak ukus, ali ugodno kiselast. Moraju biti potpuno zatvoreni, tamne maslinaste boje sa malim ružičastim pjegama prema dršku. Stari kapari su mekani, imaju slab i bljutav ukus, pocrnjele su boje.

Pravi kavijar ima krupna zrna svijetlo sive ili tamno zelene boje sa što manje bijele sluzave tvari. Pojedina se zrna moraju sjajiti kao staklo. Lošije vrsti kaviara priređene su iz pokvarene ikre i imaju ukus po ribljem ulju.

Brašno ne smije biti sivo nego žućkasto. Ako je posve bijelo, to znači, da ima primiješano gipsa ili krede, ako je sivo, onda je naprašeno i nečisto. To ćemo poznati na posve jednostavni način: U alkohol nasipamo malo brašna; ako je nepatvoreno, brašno će plivati, ako ima primjesa, one će pasti na dno kao bijeli talog.

Crni i bijeli papar potječu od jedne te iste biljke, samo što bijeli nije dosta sazreo. Dobar papar mora biti tako oštar, da na jeziku upravo gori.

OBITELJ br.6 (7. veljače 1932)

KUĆANSTVO

KISELI KUPUS.

Kiseli se kupus kod sviju civilizovanih naroda cijeni kao dobra hrana, i to u sjevernim zemljama više nego u južnima. A Kneipp je jedamput u nekom predavanju rekao, kako je u nekoj knjizi čitao, da se već u rimskom carstvu kupus i voda s kiseloga kupusa upotrebljavala i kao ljekovito sredstvo.

S punim pravom uživa kiseli kupus opću obljubljenost, jer nasamo da je hraniv, nego ima u sebi i mnogo ljekovitih svojstava. Može se na razne načine prirađivati, te je ugodna hrana, koja prija i tjelesnom zdravlju. Svojom sadržinom celuloze i blage mliječne kiseline podražava u velikoj mjeri tek (apetit) i promiče probavu. Kiselenjem postao je kupus lagano probavljiv, te ga općenito rado jedu i podnose i oni, koji imadu slab želudac.

U kiselom kupusu ima veliko mnoštvo vitamina sviju vrsta (A, B, C i D-vitamina). Koliko to vrijedi, znade svatko, tko je ikada čuo, kako su vi- tanini potrebni za zdravlje. Osobito ih djeca za svoj tjelesni razvoj mnogo trebaju.

Posebno je važan kupus za one, koji trpe na crijevima i od neuredne probave. Slavni prof. Mečnikov u Parizu, koji naučava da se higijenom crijeva može produžiti čovječji život, preporuča kiseli kupus radi sadržine bakterija mliječne kiseline, kao sredstvo za pomlađivanje.

Kneipp je preporučivao vodu s kiseloga kupusa, da je po 1 do 2 žlice tri puta na dan uzimaju oni, koji imadu slab želudac, jer da će im tako ojačati. Neki opet preporučuju kiseli kupus kao sredstvo protiv šećerne bolesti.

Kad se kupus ukiseljuje, ne valja upotrijebiti previše soli. Neki meću u nj zrnca od kima, a Kneipp je preporučivao dodavanje grožđa, te je takav kiseli kupus s finom aromom nazivao »nedjeljnim kupusom«.

Zanimljivo je spomenuti još i to, da se u Americi posljednjih godina razvila cijela industrija, koja u ljekovite svrhe proizvodi vodu s kiseloga kupusa, te se prodaje u velikome mnoštvu, a i liječnici je mnogo preporučuju.

Radi svih tih korisnih sadržina, što ih ima kiseli kupus, treba ga uvijek preporučivati, da se što više i što češće uzima kao hrana.

KUHINJA

Frankfurtska juha.
Celer, mrkva i peršin se nareže na tanke rezance i pirjani, dok ne budu blijedi. Zatim se na to nalije juha te se kuha, dok zelenje ne postane mekano. Kad je juha tako gotova, narežu se u nju tople frankfurtske kobase ili obične hrenovke te se dodaju pržene kocke od žemlje.

Kolačići od moždana za juhu.
Miješaj 4 dkg masti ili maslaca sa tri žumanjka i dodaj dvije žemlje razmočene u mlijeku. Sa polovice telećih moždana skini kožicu, te ih na malo masti i sitno skosanog luka prepрži. Pomiješaj sve zajedno te još primetni žlicu mrvica, soli, bibera te snijeg od tri bjelanjka. Peci u namaštenoj tepsiji ko palac visoko, pečeno izreži na male kocke i metni u juhu.

Kaša od krumpira.
Kuhaj 5 do 6 oguljenih, na kocke narezanih krumpira. Kad su kuhani, ocijedi vodu, dobro ih kuhačom zgnječi, prilij malo vrućega mlijeka i komadić svježeg maslaca, osoli, te sve zajedno dobro promiješaj. Jede se uz meso u soku.

Umaka od hrena sa vrhnjem.
Sa žemlje obreži tanko koru, nareži je na komade, te je prokuhaj u malo goveđe juhe. Kad je žemlja raskuhana, dodaj dvije žlice kiseloga vrhnja, žlicu naribanoga hrena, malo soli i octa. Sve zajedno dobro promiješaj i metni na stol.

Rolada.
Načini čvrsti snijeg od šest bjelanjaka, dodaj 12 dkg šećera u prahu, te tuci, dok ne postane sasvim gusto. Žlicom umiješaj šest žumanjaka (jedan po jedan) te pomalo uspi 12 dkg brašna. Tepsiju obloži papirom, namaži u nju smjesu na prst debelo. Peci, dok ne požuti. Pečeno iskreni na dasku posutu šećerom, skini papir, namaži vrućom marmeladom od šipka ili kaj šija te savij. To se mora obaviti dosta brzo, jer ako se kolač ohladi, onda raspuca.

OBITELJ br. 8 (21.veljače 1932)

KUHINJSKI RECEPTI

Makaroni s ostacima mesa.
Kuhaj tanke makarone u slanoj vodi. Na masti (ili maslacu) prži ostatke pečenja (goveđeg ili telećeg) sitno narezanog s isjeckanim zelenim peršinom. Kad se to zapjeni, primiješaj ocijeđene makarone i nekoliko izrezanih rajčica (u zimi sok od rajčica).

Punjena jaja.
Tvrdo skuhana jaja oguli i pusti, da ohlade. Vrh odreži jaja prereži popola, žumanjke oprezno izvadi. Zgnječi ih i pomiješaj limunova soka (prema volji i mnoštvu jaja), ulja, zgnječenih sardelica i malo nasjeckanoga luka. Ohladnjele bjelanjke tada napuni tom smjesom i naslaži ih unaokolo zdjele, a u sredinu metni kakvu miješanu salatu, pa tako donesi na stol.

KUHINJSKI RECEPTI

Riblja juha
Nareži tri do četiri glavice luka i prži na masti. Dodaj paprike, rasječene riblje glave i nekoliko malih razrezanih riba, jedan list lovora, nekoliko zrna bibera, malo soli i octa, te sve zalij sa tri litre vode i kuhaj dva sata. Sve zajedno pasiraj, metni u juhu lijepe komade šarana, soma i jednu do dvije narezane kečige te prokuhaj. U gotovu juhu umiješaj kiseloga vrhnja.

Kiselo zelje sa mesnatim kobasama.
Nareži na male kocke 20 dkg sušene slanine i sitno sasijeci glavicu luka te zajedno prži, dok požuti. Primetni crvene paprike, promiješaj i naglo uspi jedan kg kiselog zelja te neko vrijeme pirjani, onda zalij sa dva dcl bijelog vina, te kuhaj polagano dva sata. Međutim peci svježe mesnate kobase, dok lijepo ne porumene, mast ocijedi i pomiješaj sa dva dcl kiselog vrhnja i umiješaj u zelje, te neka još dobro prokuha. Kupus namjesti na sredini na zdjelu, a unaokolo složi narezane kobase.

Juha od paprikaša bez mesa.
Luk prži, dok ne požuti, zatim dodaj papriku i još malo prži (oko pola minute, nipošto dulje). U to metni na manje, kocke narezani krumpir, posoli, pospi kimom i pusti da se prži. Krumpir se skoro mora peći, ali valja paziti, da se luk ne pripali. Napokon se zalije vrelom vodom i ostavi, da se krumpir skuha.

Torta od naranča.
Miješaj 5 dkg maslaca sa 16 dkg šećera, 5 žumanjaka dok postane pjenušavo. Dodaj sok i pol limuna i limunove kore. Primiješaj 15 dkg sameljenih oguljenih badema, 3 dkg brašna i snijeg od 5 bjelanjaca, te peci u pečenjari na umjerenoj vatri.
Pečenu tortu prereži i namaži slijedećim. Sok od dviju naranča pomiješan sa dva žumanjka i 6 dkg šećera tuci nad vrelom vodom, dok se ne zgusne, te smiješaj tako dugo, dok se ne ohladi. Dodaj 5 dkg čajnog maslaca i snijeg od dva bjelanjca, te time namaži prorezanu tortu. Odozgo prevuci tortu ocaklinom od šećera i narančinog soka.

KUHINJSKI RECEPTI.

Juha od sardelica.
Kuhaj u dvije litre vode zelenje, 16 dkg na male komadiće narezanih sardelica, malo češnjaka i korice od limuna. Kad dobro prokuha, doda se zapržak od 10 dkg maslaca i brašna, koliko je potrebno, 1 dcl kiselog vrhnja i sol, te se ostavi da neko vrijeme kuha. Na posljetku se sve zajedno pasira, metne u zdjelu. Jede se sa prepečenim žemljama.

Punjena jaja.
Kuhaj 10 jaja, da budu tvrda. Kuhana olupi, prereži po duljini na polovice, te izvadi žumanjak. Pasirane žumanjke miješaj sa žemljom namočenom u mlijeku, dodaj sitno kosanog zelenog peršina, sol, malo vrhnja i maslaca, te sve dobro razmiješaj, te time napuni kuhane bjelanjke. Jaja složi u zdjelu za pečenje, prelij ih vrhnjem, pospi mrvicama i peci u pečenjari, dok požute.

Mesnate kobase.
Mesnate kobase načiniš lako kod kuće u svakoj količini. Sitno skoši ili samelji na stroju 3 kg svinjskog mesa. Dodaj 8 i pol do 9 dkg soli 1 dkg tučenog bibera (mjesto bibera može se prema ukusu metnuti i crvena paprika). Veliku glavicu češnjaka očisti, zdrobi ili sitno skosi, namoči u pol šalice vode, promiješaj, te vodu ocijedi u meso sa kobase. Spravom za punjenje kobasa napuni tom smjesom tanka svinjska crijeva. Može ih se i osušiti u dimu. U dimu ih ostavi dva do. četiri dana, ako ih hoćeš odmah trošiti, a 6 do 8 dana, ako ih ostavljaš za ljeto. Osušene objesi na zračan i hladan prostor. Mesnate kobase jedu se sa ribanim hrenom, gorušicom, sa kiselim i slatkim kuhanim zeljem i kiselom repom.

Torta od naranča.
Natari 28 dkg šećera na koricu od naranče i zatim ga sitno stuci i miješaj sa 12 žumanjaka. Pomiješaj 28 dkg oguljenih, ribanih badema, 7 dkg mrvica, sok od jedne naranče i snijeg od 8 bjelanjaka. Tortu peci na umjerenoj vatri, kad ohladi prevuci je ocaklinom od šećera i narančinog soka.

OBITELJ, br. 12 (20 ožujka 1932)

ŠTO ĆEMO PEĆI ZA USKRS?

Uskrsni kolač.
Miješaj 5 žumanjka i jedno cijelo jaje sa 16 dkg šećera, dodaj 60 dkg brašna, 16 dkg rastopljenog mlakog maslaca, 3 dkg germe razmočene u jednoj osmini litre mlijeka, soli, pol decilitra bijelog vina i korice od limuna. Iz toga umijesi rukom čvrsto tijesto, te ga ostavi u zdjeli na toplom mjestu, da se diže, tako dugo, dok ne postane još jednom veće. Zatim ga opet premijesi, načini jedan ili više okruglih hljebova, te ih metni na namazani papir, i ostavi na toplome mjestu pokrite, da se još jednom dignu. Iza toga ih namaži jajem od sredine prema kraju, triput zareži i peci jedan sat kod umjerene vatre. U tijesto se može umiješati grožđica i narezanih badema.

Krema od naranča.
Kuhaj na pari procijeđeni sok od pet naranča, 20 dkg šećera u kockama, koje su natarene na koricu od naranče, i pet žumanjaka. To tuci neprestano u posudi, koja je nad vrelom vodom tako dugo, dok se ne zgusne. Kad odmakneš sa pare, tuci neprestano dalje, dok ne postane mlako, a zatim umiješaj 3 dkg u malo mlake vode razmočene želatine i dodaj čvrsti snijeg od 5 bjelanjaka. Sve uspi u staklenu zdjelu i pusti da se stine. Odozgo ukrasi tučenim slatkim vrhnjem i ušećerenim voćem.

Pišinger torta (o.a; tortu je 1880 godine osmislio Oskar Pischinger, rođeni Bečanin).
Tuci nad parom 30 dkg šećera sa 6 cijelih jaja. Kad se zgusne, odmakni od pare i umiješaj pet rebara razmekšane čokolade i 15 dkg očišćenih ribanih badema. Kad ohladi, dodaj 20 dkg razmiješanog maslaca. Time namaži 10 karlsbadskih listova (o.a: oblatne; Karlovy Vary; Češka; njemački Karlsbad; maleni prelijepi gradić podignut na toplim izvorima mineralne vode bilo je elitno banjsko mjesto evropskih plemića i umjetnika 18. i 19. stoljeća. Poznat je i pol slatkišu – Karlovarske oplatky – dvije spojene kremastom čokoladom ili nekim drugim nadjevom) i slijepi ih zajedno. Odozgo prevuci ocaklinom od čokolade.

Kuglice od lešnjaka
Stuci čvrsti snijeg od tri bjelanjka, četvrt kg šećera u prahu i sok od po limuna. Četvrt kg lešnjaka prepрži u pečenjari, da se s njih olupi korica, a zatim ih samelji. Sve zajedno pomiješaj, načini rukom male kugljice, metni ih u tepsiju namazanu voskom i peci kod umjerene vatre.

Kocke od čokolade.
Miješaj 10 dkg u toploj pečenjari razmekšane čokolade sa 10 dkg maslaca i 10 dkg sitnog šećera. Umiješaj pomalo 5 žumanjaka, 10 dkg brašna i dodaj čvrsti snijeg od 5 bjelanjaka. Peci polagano, dok se odozgo ne raspuca i ne postane sasvim suho. Kad se ohladi, razreži na male kocke i svaku prevuci sa ocaklinom od čokolade.

Kuglice od oraha.
Pomiješaj 14 dkg samljevenih oraha, 18 dkg šećera, jedno rebro razmekšane čokolade i jedan bjelanjak. Iz toga načini male kuglice, svaku namoči u bjelanjak i umotaj u kristalni šećer.

Roščići od vanilije.
Umijesi 28 dkg brašna sa 20 dkg maslaca, 10 dkg očišćenih sameljenih badema, 7 dkg šećera. Načini male valjuške, zavini ih u obliku roščića i peci polagano. Pečene pospi šećerom od vanilije, a može se i jedan kraj svakog roščića umočiti u ocaklinu od čokolade.

Kolačiči s rumom
Miješaj 10 dag maslaca sa jednim cijelim jajetom i dva žumanjka. Dodaj 8 dag sitnog šećera, 6 dag samljevenih badema, 8 dag brašna i dvije žlice ruma. To namaži tanko u tepsiju, pospi grubim šećerom i sitno narezanim bademima. Peci napola, nareži dva prsta široke dugačke nareske i peci do kraja.

OBITELJ br. 13 (27.ožujka 1932)

KUHINJSKI RECEPTI.
Sve po 7.
Rustavac uz šato.

Sve po 7.
Tvrdi snijeg od 7 bjelanjaka. K tomu se doda 7 punih žlica šećera, 7 nepunih žlica brašna, 7 žlica sjeckanih oraha, 7 žlica rastopljena maslaca. Kada se izmiješalo, saspe se u usku dugačku tepsiju i umjereno peče.

Rustavac uz šato.
Napravi šato od 3 žumanjca, 7 dkg šećera, 1 1/2 dcl vina. Ostanu bjelanjci, od kojih napravi pjenu i na svako bjelanjce metni žlicu brašna. Kada izmiješaš, metni po namastitoj tepsiji duguljaste tanke žličnjake i to dobro ispeci. Kada si šato istresla na tanjur, pozabadaj rustavce do pola u šato.
(o.a: **Šodo** dolazi od francuske riječi *chaudeau*, a označuje topli preliv za kremu za kolače (palačinke) od bijelog vina (ili mlijeka), šećera i jaja ili vajnšodo, ali i vrstu tople juhe (doslovni prevod – „vruća voda“). Kod nas se pogrešno izgovara *šato* (*franc.* château /šato/ - dvorac) a treba reći – šodo od fran. C*haudeau*).

Pomoć.
Gost: »Vino je tako kiselo, da će mi se ukočiti jezik!«
Gostioničar: »A vi ga brzo pijte!«

Zašto je dobar suhi kruh. Otac je
bodrio sinčića: »Jedi uvijek suhi
kruh, jer ćeš tako bar imati crvene usne.«
Sinčić gleda oca, pa se dosjeti:
»Oče, vi ste morali nekad mnogo suhoga kruha jesti, jer vam je čak i
nos crven.«

OBITELJ br. 14 (3. travnja 1932)

KUĆANSTVO

KLILO U VRTU.

Početkom proljeća nastaju radovi u vrtu, a jedan od prvih radova treba da je pravljenje klila. Na našim je domaćicama, da se o tom pobrinu na vrijeme. Treba da imaju na umu, na koji će način doći do ranog rasada kupusa, kelja, karfiola, salate, rajčica, paprike i t. d.

U gradovima je lako kupiti rasad, ali po manjim mjestima to nije moguće. Nadalje za kupnju rasada treba dosta para, a ipak ne znaš zapravo, što kupuješ, te da ne ćeš kupiti »rog za svijeću«.

Mnoge, naše domaćice siju sjeme u sandučiće, lonce i drugo staro posuđe, ali to je dosta mučna rabota. Treba naime te posude držati u toplom, dok sjeme isklija. Poslije za lijepa i topla sunčana dana moraju se posude iznašati na sunce, a čim malo zahladi, pa i pred večer opet unašati, ili ih nečim pokriti. A ako se to zaboravi samo jedne noći, rasad može pozepsti, pa eto ti belaja.

Tko nema svog vlastitog sjemena, taj neka ga sebi nabavi, ali samo od vrsnih i poznatih vrtlara, koji im jamče za valjanost vrste i za klicavost.

Svakako je bolje i zgodnije, da mi sebi priredimo klilo na vrtu. Ta eno nam primjera kod naših domaćih vrtlara i kod Bugara. Oni to čine, jer znadu, da se rano povrće bolje plaća od poznog, te da se pravljenje klila veoma dobro isplaćuje.

Klilo se može napraviti podzemno i nadzemno. Ono u zemlji toplije je od nadzemnog. Nadzemno se pravi na podvodnom zemljištu, no svako mora biti na sunčanom i od sjevernih vjetrova zaklonjenom mjestu. Treba da je obrnuto prema jugu. Klilo se može obzidati, ali ne mora. Za srednji vrt dosta je, ako je dugačko oko 2 m, a široko 1.20 m. Inače se veličina klila ravna prema potrebi. Kome nije dosta jedno, taj neka sebi napravi dva ili više klila.

Iskopa se jama u pačetvorini duboka 70 cm. Ta se jama iznutra obloži drvenim okvirom, najbolje hrastovim. Daske toga okvira neka su debele barem 6 cm. Čim su deblje, tim su dugotrajnije. Prednji dio okvira neka je niži od stražnjeg za 10 cm. Stražnji dio neka viri iz zemlje oko 20 cm, a prednji 10 cm.

Klilo se pokriva staklenim prozorima. Mjesto stakla može se upotrijebiti povošteno platno ili debeo papir namazan uljem. Svakako su najbolji stakleni prozori. Moraju ležati koso, nagnuti prema jugu.

Kad smo u jami namjestili okvir, onda ćemo u nju nabacati svježeg konjskog gnoja, izmiješanog slamom, nevaljalim sijenom ili lišćem. Sve ćemo to razbaciti u jami podjednako, a zatim ćemo čvrsto prigaziti nogama i to u debljini do 30 cm. Ako je gnoj preveć suh, treba ga onda zaliti mlakom vodom, da se brzo užge.

Kad smo tim gotovi, onda ćemo pokriti klilo prozorima i ostavit ćemo ga na miru 3 do 4 dana, dok se gnoj ne ugrije. Poslije toga ćemo ga nasuti debelo oko 20 cm sitnom, prorešetanom, dobrom vrtnom zemljom. Opet ćemo ga pokriti i ostaviti 2 do 3 dana na miru, da se zemlja slegne. Pošto se slegla pristupa se sijanju.

Sijanje klila i uzgoj rasada.
Sjeme se ne smije sijati pregusto, preduboko, a ni prerijetko. Posijano ćemo sjeme malo pritisnuti daščicom, a zatim ćemo ga pokriti posve tankim slojem sitne zemlje ili pijeska. Ako je zemlja u klilu suha, onda je treba zaliti mlakom vodom kroz veoma finu rešetku. Sad ćemo klilo pokriti prozorima. Na ove ćemo prostrijeti hasure, daske ili stamene pokrivače. Okolo okvira izvana nabacat ćemo nešto konjskog gnoja, da se bolje očuva toplina u klilu.

Nekoje vrste sjemenja puste klice za 3 do 4 dana. Dok opet sjeme rajčica, celera i paprike treba duže vremena da isklija. Poslije tri do četiri dana, za lijepa i topla sunčana dana, skinut ćemo zastirače i prozore i ostaviti klilo sat dva izloženo sunčanim zrakama. Pred noć ćemo pokriti klilo kao prije. No da ne bi po vremenu u klilu bilo preveć topline, nadići ćemo malo zadnji kraj prozora, da se klilo zrači i provjetri. Prema potrebi i rastu rasada obavlja se taj posao po danu a poslije i po noći. Kad rasad ojača, a nastane toplo vrijeme, onda se danju prozori posve skinu. Po noći se opet namjeste, ali natrag uzdignu tako, da vanjski zrak može dopirati do rasada, Za toplih se noći — a prije sadnje rasada na nekoliko dana — posve skinu prozori, da se rasad priliči na vanjsku toplinu.

Klilo se mora, prema potrebi, češće zalijevati ustajalom vodom kroz finu rešetku. Ako je gdjegdje izniklo pregusto, to ćemo raščupati pa pikirati u drugo klilo ili rasaditi po vrtu. Iznikli korov i travu treba oplijeviti, iščupati i baciti na kompost. Čim su biljke prispjele za rasađivanje, a uz to ako je vrijeme povoljno i bez mraza, presadit ćemo ih na priređene gredice vrta.

KUHINJSKI RECEPTI.

Bomboni od čokolade.
8 dkg badema ili oraha krupno isjeckaj i malo poprži. Na 1 žlicu masti rastopi ½ kg čokolade i sve skupa izmiješaj. Kavenom žličicom stavljaj malene kupčiće na uljeni papir i pusti preko noći, da se osuši.

Carigradska torta.
Uzmi 2 duge oblate i obloži ovom smjesom: Uzmi 20 dkg isjeckanih oraha, 18 dkg šećera, malo čokolade i kore od limuna i sve izmiješaj. U jednoj posudi stavi 10 dkg meda, dobro ugrij na vatri i u to dodaj 1 bjelanjak u snijeg i pomalo gornju smjesu sve skupa dobro na vatri promiješaj. Za neko vrijeme digni s vatre i razmaži po oblati. pokrij s drugom oblatom, a ozgo nekoliko knjiga, onda reži. To može dugo ostati svježe.

Izvrsna kokoš.
Gost: »Ova je piletina žilava, nema teka.«
Krčmar: »Ova piletina nije dobra? Nema teka? Znajte, gospodine, da je ova kokoš deset godina na izložbama dobivala prve nagrade!«

OBITELJ br. 15 (10. travnja 1932)

KUĆANSTVO

KUHINJSKI RECEPTI.

Mliječna juha. (Dobra za bolesnika).
Kuhaj 1/4 litre mlijeka s malo vanilije i 2 dkg šećera. U malo hladnoga mlijeka smiješaj 1 veliku žlicu Nestleova brašna, ulij to u ono mlijeko, koje se kuha, i prekuhaj, a na koncu zagusti juhu jednim žumanjkom.

Pečena ruža.
24 kg brašna i 16 dkg maslaca razdrobi valjkom, dodaj malo soli, 5 dkg šećera, 1 jaje, 1 žumanjak i malo vrhnja ili vina. Proradi, razvaljaj i izreži 3 zvijezde razne veličine,, jednu veću od druge. Namaži ih u sredini jajetom i metni jednu na drugu.. Zatim namoči varjaču u brašnu i utisni usred zvijezde tako, da se listovi dignu. Onda peci u vreloj masti. Kad je pečena, uresi je iznutra marmeladom i pospi šećerom.

Omlet od krumpira.
Na dva jajeta uzmi žlicu kuhanih zdrobljenih krumpira, žlicu mrvica od žemlje, žlicu mlijeka, malo nasjeckanog peršina i sve smiješaj, posoli i pobiberi. Jaja stuci i smiješaj s tom smjesom, pa načini omlet, koji se peče kao i svaki omlet, ali se na koncu još metne i u pečenjaru, da se nekoliko minuta prepeče.

U gostioni. Gost: »Hej, konobaru, netko mi je ukrao lisnicu!«

Konobar: »Hvala Bogu, da ste već račun platili!«

OBITELJ br.16. (17. travnja 1932)

KUHINJSKI RECEPTI.

Okrugljice od jetara s kupusom.
Samelji na sitno 1/2 kg telećih jetara i dodaj 4 jajeta, luka spržena u masti (maslacu), soli, bibera i mrvice od 5 do 6 žemljičaka pržene na masti (maslacu).To pusti da stoji otprilike 1/2 sata. Zatim načini manje okrugljice i kuhaj ih u slanoj vodi. Kad su kuhane, pospu se mašću i prženim mrvicama od žemlje i nose se na stol s kuhanim kiselim kupusom.

Hljepčići od krumpira.
Skuhaj 1 kg krumpira, oguli, zgnječi i usitni, dodaj malo soli, 4 dkg nasjeckanih hladnih čvaraka i jedan žumanjak. Napravi tijesto sa žlicom brašna, pa ga razvaljaj dosta debelo, izrezi formom, kojom izrezuju pokladnice, pa peci u masti.

OBITELJ br. 17 (24. travnja 1932)

KUHINJSKI RECEPTI.

Juha od luka,
Nareži sitno dvije srednje glavice luka, pirjani na masti pomiješano sa zelenjem za juhu, dok luk ne požuti. Zatim zalij s toliko vode, koliko trebaš za juhu, posoli, malo pobiberi, skuhaj napola te dodaj onda nekoliko krumpira oguljenih i razrezanih na kocke. U to metni dvije Magijeve kocke i kuhaj, dok ne bude krumpir u juhi skuhan.

Makaroni s povrćem.
Kuhaj 20 dkg makarona, ali pazi, da se ne prekuhaju. U isto vrijeme kuhaj u malo vode jednu cvjetaču, nekoliko narezanih prokulica i mrkve, dok ne bude mekano; treba dakako posoliti, a dometni i malo maslaca. Od žlice masti napravi svijetložuti zapržak, zalij ga s malo juhe i dvije žlice kiseloga vrhnja, dodaj malo soli, bibera, pa onda na koncu smiješaj u to one skuhane makarone. Tako nosi na stol. No može se prije toga još u zdjeli prepeći, ali to nije potrebno.

---

o.a.
Maggi - Nestle

Godine 1863. u Švicarskoj, Julius Maggi razvio je formulu kojom se hrani dodaje okus. To je označilo početak MAGGI proizvodne marke i njene linije prehrambenih proizvoda.

OBITELJ br. 19 (8. svibnja 1932)

KUHINJSKI RECEPTI.

Pašteta od svinjskih jetara sa sardelama.
Pirjani ¼ kg svinjskih jetara na masti (maslacu) i luku. Kad su gotova, dodaj im 12 dkg slanine, 2 zgnječene sardele, 2 žemlje namočene u vodi i iscijeđene, pa to samelji na stroju i prognječi kroz sito. Pridaj malo goveđe juhe i jedno jaje. Tu smjesu stavi u formu obloženu slaninom i kuhaj u pari pola sata.

Rusko meso.
Uzmi 40 dkg govedine, 40 dkg svinjetine, 1/4 litre kiseloga vrhnja, 1 žlicu nasjeckanog luka vlašca, nekoliko okruglih narezaka luka, 5 dkg slanine narezane na kocke, 1 mrkvu narezanu na deblje nareske, 1/8 litre crvenoga vina, bibera i soli. Meso nareži na odreske, pa sve zajedno metni na mast u šerpu, koja se dade čvrsto zaklopiti, i pirjani tako dugo, dok se sok ne ukuha. Zatim naspi malo juhe ili vode i pirjani, dok meso ne bude mekano. Prelij ga vrhnjem i prokuhaj. Kad je tako gotovo, garniraj uskim dugim krumpirom i narescima limune. Jede se sa salatom.

Torta od maka.
Miješaj pola sata 14 dkg šećera, 6 žumanjka, malo limunove kore, malo vanilije i cimeta. Zatim dodaj 11 dkg fino samljevenog maka te još miješaj, a na koncu pomiješaj snijeg, žlicu brašna, 3 dkg izrezanih mandula i 3 dkg citronade.

OBITELJ Br. 21 (22. svibnja 1932)

KUHINJSKI RECEPTI.

Špinat.
Operi ½ kg špinata i na- sjeckaj ga posve sitno ili ga samelji na stroju. Načini svijetli zapržak na maslacu, uspi na nj špinat, pusti malo da se prži, pa nalij ,na nj juhe (ili mlijeka), posoli i kuhaj pola sata na posve maloj vatri miješajući ga često. Tako kuhani špinat je prava delikatesa. Isto tako se može kuhati i salata, samo se ne nasjecka tako sitno i zalije samo juhom.

Špinat na drugi način.
Sa lišća pootkidaj drške, dobro ga operi, metni u vrelu slanu vodu, kad zavrije, kuhaj ga tri minute nepokrivenog. Zatim ga procijedi, na cjedilu prelij hladnom vodom, posve sitno skoši, te začini mrvicama prepršenim na maslacu.

Riža sa šunkom.
Pirjani na masti i malo sitno kosanom peršinu četvrt kg riže. Zalij vodom ili juhom. Skoši 20 dkg kuhane šunke ili suhog mesa, pomiješaj sa rižom, osoli i dodaj snijeg od dva bjelanjka. Mješavinu peci u dobro namaštenom obliku.

Omleti sa bubrezima.
Nareži posve tanko teleći ili svinjski bubreg, te peci u vreloj masti sa nasjeckanim lukom, zelenim peršinom i malo bibera i soli. Mast ocijedi, meso po volji malo zakiseli limunom. Peci omlete iz te mješavine. Na svaku se osobu uzme jedno jaje, žlica brašna i žlica mlijeka. Od bjelanjaka stuci čvrsti snijeg, umiješaj žumanjke te mlijeko, brašno i sol. Žlicom meći mješavinu na malo vrele masti, peci na obadvije strane, dok ne porumeni. Po dva omleta napuni pečenim bubrezima.

KUHINJSKI RECEPTI.

Pečena cvjetača.
Kuhaj cvjetaču u vreloj slanoj vodi, dok ne postane mekana. Pomiješaj 5 dkg maslaca sa dva žumanjka, žlicom ribanog parmezana, dvije žlice vrhnja, žlicu mrvica i snijeg od dva bjelanjka. Zdjelu namaži maslacem, u sredinu metni cvjetaču, naokolo obloži male mlade kuhane krumpire, malo na maslacu pirjanjenog graška, u slanoj vodi kuhanih mrkvica i ako hoćeš šparga. Preko toga uspi priređenu mješavinu i prepeći u pečenjari.

Okrugljice od povrća.
Sredinu kelja izvadi, sitno nareži te pomiješaj s narezanom kobasom ili suhim mesom. Dodaj kuhanih, hladnih, naribanih krumpira, ostatak kelja, cijelo jaje, nešto bibera i kima i toliko brašna i mrvica od žemlje, da dobiješ dobro tijesto za okrugljice. Skuhaj najprije jednu okrugljicu, da možeš ustanoviti, koliko trebaš brašna i mrvica od žemlje. Kad je sve dobro, skuhaj ne prevelike okrugljice, te ih prelij mrvicama prženima u masti.

Ragu juha.
Kuhaj pol kg telećeg mesa, može biti i koljenica u dvije i pol litre vode. Kad zavrije metni korijen peršina i malo celera, osoli i kuhaj dok je meso mekano. Načini zapržak od maslaca ili masti. Očisti četvrt kg graška, oguli dvije korabice i nareži na rezance, nekoliko mladih mrkvica dobro operi, odreži im lišće i korijen i nareži ih na okrugle nareske. Sve zelenje metni na zapržak, zalij juhom i kuhaj, dok postane mekano. Meso nareži na male komadiće i metni u juhu.

Nestaju stari slamnati krovovi Napisao Ivan Fabijančić

Sela mijenjaju svoje lice i poprimaju nov izgled. Nestaju stari slamnati krovovi, bivaju sve rjeđi, a mjesto njih se dižu zidanice, često već i takve, kojih se i mnogi gradovi ne bi stidjeli. Ostaje još samo tu i tamo gdjekoja stara kuća s naherenim krovom kao spomenik prošlosti, koja se više ne vraća. Starina izumire, a novo doba ostavlja sve dublje stope i ondje, gdje se još prije desetak-dvadesetak godina ne bi nitko bio nadao.

Ti stari slamnati krovovi, koji se još samo tako rijetko viđaju, spomenici su dobrih starih vremena, kad je pod njima evala obiteljska sreća puna kršćanskoga duha i ljubavi. U novim se ziđanicama ona nekako rasplinjuje. Ljudi, koji nisu zadovoljni više sa slamnatim krovovima, postaju pomalo nezadovoljni i s onim životom, koji su pod tim krovovima provodili. Traže nešto drukčije. Traže više. Nisu više zadovoljni s čednim i malim. Žene se oblače tako, da često nose na sebi cijeli imetak, a u želji za što lakšim i udobnijim životom sve manje im se mili glavni njihov zadatak, da narodu svome hrvatskom daju nov rod u djeci svojoj. Zato kraj lijepih zidanica nestaje djece, kojih je uvijek velik broj bio pod starim slamnatim krovovima. I opustjet će zidanice, zastat će sela, bit će u nazadak bačen hrvatski narod. Sve više se dešava, da mjesto nekadanjeg velikog broja djece današnje obitelji imadu tek po jednog jedinca, na kojega roditelji nastoje izliti svu zalihu ljubavi, što im ju je Bog ulio u srce za porod njihov. I tako dolazi, da se takvo jedino dijete razmazi, jer mu se udovoljava u svemu, štogod zaželi, a to ne stvara čovjeka sposobna za životnu borbu, te takav u životu mora da podlegne. Tako se iz jednoga zla, što nerazumni roditelji ne žele imati više djece rađa drugo zlo, da spremaju nehotice propast i onomu, uz koje su vezali svu svoju roditeljsku ljubav. Uostalom sve je to od Boga određeni prirodni red, da nijedan grijeh ne ostaje nekažnjen, pa tako ni onaj, što ga počinjaju obitelji bježeći od svrhe, za koju postoje na ovome svijetu.

Kako li je prema svemu tome bilo lijepo u doba starih naših slamnatih krovova! Koliko je više bilo sreće pod tim krovovima, nego što je ima danas u modernim zidanicama, u kojima nestaje i starih kreposti!



1. Vožnja u koritima kroz donju Mahalu. 2. U potrazi za hljebom u D. Mahali. 3. Šetnja kroz Orašje. 4. Župna crkva u Štitaru, gdje je bila najveća opasnost od prodora nasipa. 5. Ukrcavanje unesrećenih od poplave na parobrod za put iz Orašja u Brčko. 6. Vožnja kroz glavnu ulicu u D. Mahali

Foto D. Jany, Županja

Iz nedavne poplave u Posavini

Donosimo nekoliko slika iz nedavno poplavljenih krajeva donje (srijemske, bosanske) Posavine. Tu se vide mjesta, koja su najviše stradala od bijesnog elementa i gdje voda do danas nije potpuno opala. U Orašju, Donjoj Mahali, Domaljevcu i drugim mjestima s bosanske strane, gdje je usprkos nadčovječnih napora naroda voda provalila u sama sela i poplavila sve do krovova, bilo je spašavanje pučanstva i marve skopčano s najvećim poteškoćama. Kako je onih strašnih i kritičnih dana izgledao život u selu, vidi se najbolje iz ovih slika snimljenih na licu mjesta od naših prijatelja. Iako je tamošnji svijet naučan na vodu, ipak je za naše pojmove malo presmiono voziti se u jednostavnom malom koritu, u kojem eto ležerno stoje dvije odrasle ženske osobe, snaše iz Donje Mahale. Najhladnokrvniji je bio ipak neki Bosanac Marko, koji je usred Save na malom prudu izdržao sa svojom marvom u svojoj kolibi kroz više od dvije nedjelje, dok nije voda došla do krova. Vidjeli su se i taki, koji su s tamburom u ruci na krovu svojih kuća udarali u žice, kao da i nije poplava.

Kao nekim čudom održao se nasip kod Štitara sa srijemske strane, gdje je bio najslabiji i kod tzv. Lanike počeo se već rušiti. Tako su se od strašne katastrofe spasila dva plodna i bogata kotara (županjski i vinkovački) uz cijenu herojskih napora pučanstva, koje je dan i noć bilo na nasipu radeći i stražeći.

OBITELJ br. 23 (5 lipnja 1932)

KUHINJSKI RECEPTI.

Juha s ruladom od jetara.
Nastruži 10 dkg telećih jetara, pomiješaj s jednim žumanjkom i, dodaj soli i bibera. Time namaži pečene tanke omlete, zamotaj, sveži koncem i kuhaj 10 minuta u juhi. Zatim ih izvadi, skini konac i nareži i metni u juhu.

Pečene šparge.
Kuhaj debele, kao prst dugačke komade šparge u slanoj vodi, dok ne omekšaju, zatim ih ocijedi i pusti, da se malko osuše. Dotle načini dobro tijesto za palačinke Vilicom umoči komad po komad šparge u to tijesto i peci u vreloj masti (ili maslacu), dok ne postane lijepo smeđe.

Riža s graškom.
Metni na vrelu mast očišćeni grašak i malo kosanog peršina, malo pirjani i dodaj k tomu riže, zalij vodom, metni pol kocke šećera i posoli. Pokrito pirjani, dok riža ne postane mekana.

Kolačići od trešanja.
Povadi iz trešanja koštice i kuhaj ih u šećeru, dok se sok ne ukuha. Zatim uzmi žličicu po žličicu tih gusto ukuhanih trešanja i metni na oblate, koje možeš dobiti i u ljekarni. Te kupčiće trešanja s oblatama umoči u tijesto, koje se pravi od 1/4 kg brašna, 1/2 l bijela vina, 1 jajeta i koje je glatko promiješano, pa ih peci u masti. Treba paziti, da u trešnjama bude što manje tekućine, i nemoj nikad puniti previše oblata najedamput, jer omekšaju, dok ne dođu na red, da se peku, nego samo toliko, koliko ih odmah možeš metnuti u mast. Pečene kolačiće pospi šećerom i cimetom.

Kuhane naranče.
Oprane manje naranče kuhaj cijele, dok ne budu mekane, tako da im se čačkalicom ljupine mogu lako probosti. Tada ih izvadi iz vode, prepolovi, izvadi koštice, te ih poredaj u, šerpu s razrezanom stranom prema gore. Zatim ih pospi toliko kristalnim šećerom, koliko je potrebno, da budu slatke, a onda ih peci u pečenjari, dok naranče ne upiju šećer. Treba paziti, da ne budu predugo u pečenjari i da se uzmu posve zrele naranče. Serviraju se k pečenju.

OBITELJ br. 24 (12 lipnja 1932)

KUHINJSKI RECEPTI.

Juha od makarona.
Kuhaj juhu od telećih kosti ii zelenja dva sata, zatim je procijedi začini zaprškom od maslaca i brašna, te metni u nju u slanoj vodi prokuhane makarone. I ribani parmezanski sir daje juhi dobar ukus.

Kuhana jaja sa umakom.
Metni u jednu šerpu vode malo octa i soli, pa kad zavrije stuci oprezno jedno jaje za drugim i spusti u vodu. Dvije do tri minute tresi posudu sa jajima da se bjelanjac skupi, zatim ih izvadi sa žlicom koja ima rupice, složi na zdjelu i ponudi sa umakom od rajčice, sardelica ili senfa.

Pirjanjena mrkva.
Mlade mrkvice dobro operi, odreži korijen i lišće te naribaj na ribež. Pirjani na maslacu, dodaj malo .soli i šećera, te pomalo zalijevaj vodom ili juhom, dok postane mekano.

Rolada od čokolade.
Miješaj 6 žumanjaka sa 12 dkg šećera, dodaj 8 dkg ribanih badema, dva rebra ribane čokolade, 5 dkg brašna, žlicu ruma i malu žlicu praha za pečenje. Mješavinu peci u tepsiji kao prst debelo, pečeno iskreni na dasku posutu šećerom, namaži ugrijanom marmeladom te savij. Odozgo pospi šećerom.

Torta sa jagodama.
Načini na daski tijesto od 30 dkg brašna, četiri žumanjka, četiri dkg šećera i 20 dkg maslaca te peci u obliku za tortu, pečeno izvadi, pusti da ohladi, odozgo prevuci sa snijegom od tri bjelanjca i 5 dkg šećera, pokrij gusto sa vrtnim jagodama, pospi šećerom i metni 10 minuta u vruću pečenjaru, da se načini korica.

Gost: »Slušajte, što to pliva po juhi?«
Gostioničar: »Za Boga miloga, pravite se, kao da nikada niste nijedne muhe vidjeli!«

OBITELJ, br. 25 (19 lipnja 1932)

Svadbeni običaji u Livnu - Napisala Anđelka Kajić

Ženidba, taj važni događaj u životu, slavio se kod nas na vrlo svečan način, pa i najsiromašniji je htio, da taj dan što bolje proslavi.

Kad bi se dvoje mladih zavoljelo, nastojali su, da svoju ljubav produže u braku. Ali do braka bi došlo tek onda, ako bi roditelji bili sporazumni. Glas o dobroj i lijepoj djevojci, koja je bila od roda, širio se nadaleko, te su je mnogi htjeli uzeti za sebe, ali bi ona obično odabrala onoga, koga bi joj roditelji izabrali.

Djevojku bi najprije isprosili, a »prošnja« se obavljala svečano. U prošnju bi došao mladićev otac ili stariji brat, ako otac nije bio živ sa još kojim rođakom. Čim bi oni došli u kuću djevojke, ponudili bi ih ukućani vinom, ali oni ne bi htjeli piti, nego> bi otac mladićev rekao: »U tebe je kćer, a u mene sin i ja sam došao, da te pitam, hoćeš li nam je dati.« Tada bi doveli djevojku i, ako je ona rekla »da«, onda bi joj budući svekar dao jabuku, u kojoj je bio dukat i amanet — obično 20 dukata, već prema materijalnim prilikama prosca. Isprošena djevojka bi onda sve starije poljubila u ruku i poslužila ih kakvom. Tako bi sjedili neko vrijeme, a na polasku bi prosci metnuli u findžan (šalicu) po dukat.

Dok se ovo događalo u kući, mladić bi šetao pred kućom i čekao odgovor, a bio je u društvu drugih mladića. Ako bi prošnja uspjela, njemu bi čestitali, a ako su prosci slučajno bili odbijeni, on bi morao da podnese mnoge poruge.

»Prošnja« bi bila obično četvrtkom naveče, a u subotu poslije podne išli bi mladić i djevojka župniku »na prsten«. Po djevojku bi došla jenga (kuma) i braća mladićeva i ona bi u njihovoj pratnji išla k župniku, a mladić bi od svoje kuće došao sa djeverom i tu bi se pred svjedocima njih dvoje prstenovali.

Poslije prvog navještenja dolaze vjerenicima žene, rođakinje i prijateljice na čestitanje, to se zove »šerbe« i donose im darove, djevojci obično rublje, tkanine za odijelo, servise, a mladiću samo butilje sa likerima. Jedan dan prije vjenčanja slali su rođaci mladencima darove, to se zove »tepsija«, a obično se slalo: baklava (slatko jelo), bosmen (kruh naročito za tu svrhu priređen), a povrh toga bi se metnuli ostali darovi za mlade i sve ukućane. Osobito je bogata bila kumovska tepsija, koju bi kum slao mladoženji. Tu je bilo svile i za odijelo mlade, cipele, češalj, ogledalo, sve za mladu, te darovi mladoženji i ostalim ukućanima. To bi sve bilo svezano u svilenom rupcu, a nosila bi to na glavi žena naročito za Ito uzeta, obično siromašna, jer bi od onih, kojima bi donijela tepsiju, dobila novaca. Usto bi prijatelji slali i živog ovna, iskićenog narandžama i narodnim trobojkama.

(o.a.; Bosman je kruh koji se pravi sa kvascem. Razlikuju se dvije vrste bosmana: *Bosanski bosman* (bijeli bosman ili domaći pšenični kruh ukvas) i *sarajevski bosman*. Alija Lakišić u *Bosanskom kuharu* spominje ovu vrstu kruha (spominje se i u knjizi: *The Baker's*

Book: A Practical Hand Book of the Baking Industry in All Countries od Emila Brauna iz 1923. godine). Bosman se pravio i prije austro-ugarske okupacije, ali pao u zaborav kad je austro-ugarska donijela fina austrijska peciva. Sarajevski bosman se pravi tako što se u brašno doda *curekot* pa se onda zamijesi tijesto za kruh. Količina čurekota se određuje prema osobnom ukusu.
Sastojci: 50 dag brašna, 1/2 šalice čurekota (crni kim ili crni kumin, nije u srodstvu sa kimom); ili po želji, 1 čajna žličica soli, 1 žlica kvasca/germe, 1žlica šećera, 1 šalica vode, 1 dl ulja, 1 žlica octa.
U brašno dodajte čurekot (nigella sativa) i sol. Kvasac, šećer i žlicu brašna zamijesite sa nekoliko žlica tople vode i ostavite 10-tak minuta da uzađe (digne; aktivira). Pomiješajte vodu, ulje i ocat i zamijesite tijesto. Tijesto ostavite da stoji na toplom mjestu oko sat vremena. Oblikujte po želji (npr. okrugli oblik). Ostavite da stoji još 20 minuta. Pecite u zagrijanoj pećnici na 200 ºC oko 30 minuta).

Ujutro na dan vjenčanja oko 7 sati dođe kuma i dva djevera po mladu i vode je u crkvu, a od njezinog roda ide s njom njezina sestra ili nevjesta. Kuma i djeveri nju darivaju dukatima, a ona njima daje »boščaluk« (košulja), gaće, učkur (vezeni pojas), čevrma (o.a:zlatom vezen rubac), i sve je zamotano u svilenom rupcu. Mladoženja dođe u crkvu u pratnji starog svata i djevera, i kad su svi na okupu, onda se obavi vjenčanje. Poslije vjenčanja mlada sa kumom i djeverima ide natrag svojoj kući, a mladoženja svojoj. Poslije podne dođe mladoj od mladoženje kumovska tepsija sa darovima, koje joj je poslao kum, a od mladoženje dobije: odijelo, koprenu i kapu s dukatima, Naveče oko 8 sati djeveri dođu sa konjima po ruho djevojke, a ruho se zove »sejsana«. Djevojka bi nosila sa sobom: rublje za sebe i za muža, odijela sebi i to joj je moglo trajati i po 20 godina, jer je sve bilo čvrsto, a moda se nije mijenjala. Uz to je nosila: dušek (madrac), jorgan (pokrivač), ibrik (mjedeni vrč), legenj (mjedeni umivaonik), čirak (svijećnjak), te darove ukućanima i svatovima.

Dok kod mladoženje očekuju njen dolazak, dotle kod nje večeraju njeni uzvanici i rodbina. U jednoj sobi sjede starije udate žene, u drugoj muškarci a u trećoj djevojke, te igraju kolo i pjevaju i mlada je s njima. Naveče sestra ili nevjesta obuče mladu u svadbeno ruho, koje je dobila od mladoženje, pokriju je koprenom i posade na plahtu, posipaju je novcima i bonbonima, a onda je oko 11 sati naveče kuma i dva brata ili rođaka vode mladoženjinoj kući. Putem sviraju i pjevaju razne prigodne pjesme, kao »Osu se biser grana od jorgovana i ode lijepa Mara od svoje majke«, »Jek ti žao, što se rastajemo?« i slične, a ove pjesme uza sve veselje imaju prizvuk tuge, jer se mlada rastaje sa djevojaštvom i ostavlja svoje. Sva je rodbina prati do polovice puta, a kad dođu do polovice, tu piju, razbijaju čaše i pjevaju, a odatle preuzimaju mladu dva djevera i vode je mladoženjinoj kući. Pred njegovom kućom gori »mašala« (vatra) u znak radosti. Ususret im dolaze djevojke i mladići pjevajući i igrajući kolo uvedu je u kuću. Na pragu joj jedna djevojka skine cipele, jer u kuću uopće niko nije ulazio u cipelama, da kuća bude što čišća, a mlada joj dadne čevrmu (*o.a; srebrnim nitima izvezena četverougaona marama, vjenčani dar*). Zatim uvedu mladu u glavnu sobu, postave je u jedan kut, a kod nje stoje dva djevera i kuma. Svi svatovi sjede, a ona stoji, dvori jedno pola sata, a onda je sjednu na stolicu, a na krilo joj metnu muško dijete staro tri mjeseca i ona ga

dariva košuljom. Dok ostali tu večeraju, nju odvede kum u bračnu sobu, gdje je postavljeno jelo za mladence, a tu je i njezino ruho i sve što je donijela. Sada kum uvede mladoženju u sobu. Iza toga dođu pred vrata sobe djevojke, pjevaju razne prigodne pjesme i ištu »punicu«. To su kolači, koje je mlada od kuće donijela, i ona im to dadne.

Sutradan ustane mlada prva, naloži vatru, skuha kavu, pomete kuhinju, očisti svima ukućanima i služinčadi cipele, a onda dođu svatovi i ona ih svih podvori kavom. Svadba traje kod mladoženje od nedjelje do četvrtka. To su dani veselja, igre i pjesme. U četvrtak mlada dijeli svatovima i ukućanima darove, koje je donijela, a oni nju darivaju nakitom ili dukatima.

Prve nedjelje mlada ide u crkvu na misu u pratnji kume, a onda kuma dođe s njom na ručak. Osam dana poslije vjenčanja dolaze mladoj u pohode roditelji i donesu darove svima ukućanima, a poslije 3 do 4 dana mlada, mladoženja i njegovi roditelji vrate posjet noseći darove.

Za vrijeme pira igrale su se razne igre i kola, a najomiljelije su bile »Dilbera«, »Sitan tanac«, »Rode« i druge. Jela su kuhale kuharice, zvane »maje«, koje su svatovi darivali novcima.

U zadnje vrijeme većinom su izumrli ovi običaji, a tek nekoji su se sačuvali u mnogo skromnijem obliku.

Kad zamirišu

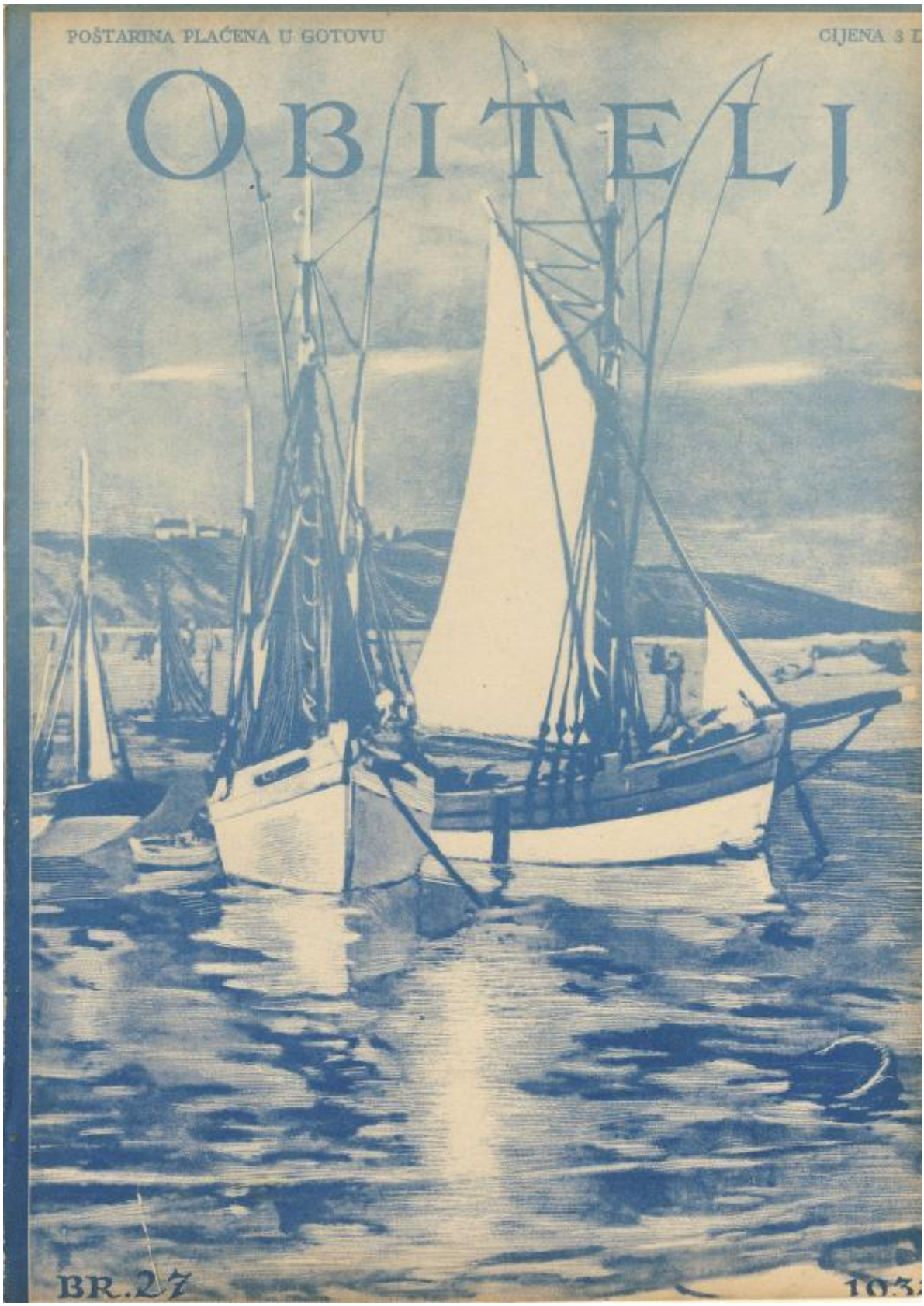
na stolu „Jajnine“, svaki od srca zaželi to

nenadmašivo ukusno jelo. Makaroni, spageti,

zakuhe dobiju se u svim dućanima u vreći-

cama od ¼ kilograma s natpisom „Jajnine“.

OBITELJ, br. 27 (7 srpnja 1932)



Mnogo pisati o **„Jajninama“** značilo bi — kako veli poslovica — nositi sove u Atenu. **„Jajnine“** (makarone, špagete zakuhe) treba kušati, onda će čovjeka nukati, da ih kupuje i uživa. Takvo je to naše jelo!

Lov srdjela na otoku Lopudu
Napisao Kališt Perinić

Nešto prije zalaza sunca stigne na igalo (obalu) parun Đuro, da vidi, jesu li već svjećarice (barka sa fenjerom na karbid) pripravne, je li leut (velika ribarska barka) u redu, te je li mreža sa sterala (mjesto za sušenje mreže) skupljena i t. d. »Jesmo li . . .!« zaviče parun Đuro ljudima oko svjećarice. Ovi završavajući zadnje poslove oko pripreme fenjera, karbida, vode i čišćenja gumenih cijevi, ozvaše se: »Pronti (spremni) parun Đuro.«

Izvukoše sidro, namazaše lojem štropove (uzla) oko vesla i zaveslaše prema određenoj »pošti« (mjesto za lov).

Vozikajući postihome i uljanome moru, veselo su čekali, da čim prije stignu cilju. Kako se već pojavila prva četvrt mjeseca na nebu, bili su uvjereni, da je more puno »ploveće« ribe, srdjela, skuša i lokarada . . .

Sunce je već davno bilo palo u more, kad su Ivo i stari Marko stigli na određenu poštu. »Šijaj (vozi natrag) Ivo, da se orizontam (orijentiram),« reče stari Marko. Tada Ivo spusti kamen u more a na konop priveže tikvicu, koja im je u tamnoj noći bila znak za orijentiranje. Ju zaustave barku i zapale veliki fenjer na karbid.

Velika snaga svjetlosti prodirala je na široko i duboko u more.

»Da zagrizemo nešto«, reče stari Marko.

»Pa eto na vrijeme smo,« odgovori veselo Ivo.

U čavrljanju baciše pogled i u more.

»Pića (riblja hrana, sitne morske životinjice) je dabra, kladim se večeras za deset kvintala srdjela,« reče stari Marko.

»Bogami, imaš pravo, pogledaj, već je tu riba,« skoči Ivo veselo na provu (čun barke), da po tikvici ustanovi, koji je kurenat (struja) u moru. »Još je rano za kurenat, more je mirno,« reče Ivo Marku.

»Nema ti sutra spavanja, biće posla, ako sve ovo (ribu) dovedemo,« obojica će u jedan glas.

»Gledaj jata srdjela a ima i lokarada. Kako im se prelijeva i odrazuje srebrena boja pod svijećom,« radosno će Ivo, koji je prvi put u svome životu vidio toliku množinu ribe u moru.

»Previše je nemirna, valjda ćuti promjenu vremena, kao i ja na leđima, pa se bojim, da je nestane...« zamrmlja u strahu stari iskusni ribar Marko.

Deseta je već davno prošla. Ostala družina sa leutom i mrežom već je stigla i čekala Markov znak prioravna na postaji, odakle se imala velika mreža spuštati u more.

Kad je stari Marko, puhajući u veliki volujski rog dao znak družini na kraju, da je riba pod svijećom i da se »umirila«, zapali parun Đuro vatru na kraju. Stari Marko zureći desno lijevo, opazi vatru i dade družini znak, da se uputio . . .

»Na Sutmihajlu su,« reče Ivu, »tiho salpaj (izvuci) tikvicu — pa na vesla.«

Okrenuvši fenjer iza leđa, da im jakost svijetla ne priječi cilj, zaveslaše mirno prema vatri na kraju.

Ta ogromna masa jata ribe, koja je svojim srebrenim plaštem prekrivala more na dugo i široko, omamljena svjetlošću, skakućući uputi se za sretnim Markom . . .

Lađa svjećarica, pod vještim manevrisanjem Markovih i Ivovih vesala, lagano se kretala prema cilju — vatri na kraju.

»Marko, 0,0,0 — stari,« zaviče parun Đuro iz leuta.

»Čuo sam,« odvrati Marko.

Na noge, družino! Ugasi vatru Pero! Riba je tu! Vi tri mlada skočite iz leuta. Opasati ćemo (svjećaricu) na uzu (konop) i po,« upravljaše poslom parun Đuro. Družina, koja se bila bacila u leut, da malo zaspi, na parunov glas veselo skoči, te svak na svoj posao: Lijevi krak mreže, konop (uza), uz koji je privezana velika mreža, bio je već na kraju.

Šest jakih veslača otisne leut od kraja, vozeći po zapovijedi paruna sad jače, sad slabije, sad desno, sad lijevo.

Parun Đuro i družina oko mreže, prekrste se i preporuče sv. Anti, da im lovina sretno do ruku dođe. Na daljinu od uze i po, počeše spuštati prvi dio mreže u more, opkoljujući iz prilične daljine lađu svjećaricu sa bogatim lovom.

»Kako stojimo?« zapita parun Đuro Marka.

»Riba mirna, kurenat odozdo (sa zapada),« dobije odgovor.

»Jače s krme zavezi (veslaj)!« reče parun Đuro veslačima, kurenat nosi mrežu.

Kad je golema vreća, srednji dio mreže, bio spušten u more, veselo će parun Đuro veslačima: »U redu je, okrenite prema kraju, uprite, braćo!« Šest veslača zategne jače veslima, pa se drugi dio mreže jačim tempom spuštao u more, dok napokon desni krak konopa nije bio na kraju.

Veslači skoče na kraj, da pomognu istezati tešku mrežu, a parun Đuro ostane u leutu, da motri i upravlja istezanjem. Opkoljena svjećarica sa svojim lovom u moru stoji nepomično, a Marko i Ivo prepiru se o količini ribe.

»Reko sam ti ja, deset kvintala,« reče Marko, koji je radije na polovicu računao, da nakon sigurnog lova bude dvostruko.

»Ovaj si put pogodio za deset kvintala manje,« veselo će mali Ivo.

»Marko, što je od ribe,« čuje se glas parun Đura.

»Usko joj je postalo,« odgovori stari Marko. Međutim, dok su družinari na kraju istezali, vreća je od mreže stigla pod svjećaricu.

Stotine hiljada glava ribe, pusto morsko blago, omamljene svjetlošću, te izmorene guranjem u uskom prostoru mreže, upute se slijepo za svijećom staroga Marka, da dospiju u golemu vreću mreže.

Netom svjećarica pređe ogradu, stari Marko ugasi fenjer, zapali lulu i sačeka da vidi plodove oklade... Njegova je funkcija bila dovršena.

»Desna bolje — potežite dobro,« zaviče parun Đuro. Nastane žurba na sve strane, klicanje i dozivanje, jer je tim časom lovina već osigurana.

I nakon tri sata lutanja po slobodnom moru, opojena jakom svjetlošću, ta nebrojena masa srdjela, u tom za njih preuskom prostoru, zaigra posljednje smrtno kolo. Uslijed dodira ribe jedne s drugom milijuni sjajno-plavih ljuštura razliju se po moru . . .

Dok se družina u leutu postavila u obliku polukruga i držala otvorenu vreću, četiri jača družinara prihvate se posla: Sa velikim jankama (ribarska sprava za presipavanje ribe u masi iz mora u lađu) počeše grabiti iz mora još na pola živu lovinu, koja je bila napunila suženu vreću mreže. Uz pjesmu i veselje cijele družine napunjene su dvije pobočne lađe sa ribom.

Sa istoka povrh Kaštela i crkvice sv. Ivana na Lopudu prodirale su već prve zrake rane zore . . .

Stari Marko, koji je od sinoćnjeg zalaza sunca bio prvi na poslu, gucnuvši čašicu lozovače, eto se vazda nasmijan i veseo u cik zore prvi vraća kući, da javi — sretnu noć . . .

»Je li sreća Marko,« dočeka ga žena.

»Oko 35 kvintala u jednu poštu!« veselo će Marko.

»Da Bog pomože, bit će i za sirotinju!«

OBITELJ br. 29 (17. srpnja 1932)

MED.

Poznata je velika vrijednost meda kao hrane i kao lijeka. Med osobito potpomaže probavu, te je za stvaranje krvi od neprocjenjive vrijednosti. On je veoma okrepljujuće sredstvo za slabunjavu djecu a isto tako za stariju čeljad. Osim toga ima u sebi antiseptiično svojstvo, te je stoga izvrstan lijek proti različitim bolestima. Gust med je veoma dobar za povijanje rana, jer djeluje da rana brže zaraste. To dakako, ako je med pravi i nepatvoren. Pravljeni se poznaje kemičkom analizom. Ali i običnim putem možemo to postići, ovako: U bocu od 1 1 uspe se 1 dl meda. 2 dl vode i 4 dl vinskog špirita. To se dobro promućka i ostavi na miru barem jedan dan. Opazimo li poslije toga na dnu boce talog, onda znači, da to nije naravni pčelinji nego umjetno napravljeni med. Među vrstama od raznog cvijeća osobito se cijeni lipov, koji u mjesecu lipnju pčele sabiru. Mnogi, koji se bave medom, često su u neprilici, kako da se med prenosi. Za to se najbolje upotrebljuju limene posude, koje se moraju hermetički zatvoriti. K tome se za to upotrebljava smjesa pčelinjeg voska i kolofonija. Ovo se sve u jednakoj količini rastopi na vatri. Dok je rastopina vruća, njom namažemo posudu u sastavku sa poklopcem.

KUHINJSKI RECEPTI.

Juha od zelenja.
Svaka vrst zelenja kao: grašak, na kolutiće narezana mrkva, korabica, kelj i drugo, već prema godišnjem dobu pirjani se posebno. Kad je svako zelenje mekano pomiješa se zajedno, zalije sa goveđom juhom. U juhu se metne na male komade narezana pečena teletina ili pohani bris (žlijezde). Jede se sa prepečenim žemljama.

Kolač sa trešnjama.
Načini u zdjeli tijesto od 56 dkg brašna, četiri žumanjka, 10 dkg rastopljenog maslaca, 2 dkg germe razmočene u mlijeku, malo soli, dvije žlice šećera i toliko toplog mlijeka da bude lagano tijesto. Tijesto tako dugo tuci, dok se ne prima kuhače, zatim ga pokrij na toplom mjestu da se diže. Uzdignuto tijesto okreni iz zdjele na dasku, razvaljaj u obliku tepsije, metni ga u namazanu tepsiju, odozgo naslaži gusto trešnje, iz kojih su izvađene koštice pospi cimetom, šećerom i mrvicama, nakapaj maslacem, pusti da se ponovno digne i peci. Mjesto trešanja mogu se uzeti i polovice kajsija.

Govedsko pečenje u soku od vina.
Ne suviše masno govedsko meso pretući, nasoli i naribaj biberom. Metni u šerpu narezanog zelenja, malo luka i nekoliko narezaka slanine i malo masti, te u tom pirjani meso, dok postane mekano. Dodaj malo brašna, kad se uz neprestano miješanje malo prepрži, zalij juhom i vinom, te sok pasiraj sa zelenjem. Meso nareži na zdjelu, prelij sokom, garniraj mladim pečenim krumpirima.

OBITELJ, br. 30 (24 srpnja 1932)

UKUHAVANJE ZA ZIMU

Mirisav ocat.
Ulij u lonac po li- tre vinskog octa, metni u nj grančicu bosiljka, metvice, majčine dušice, lista od anisa, malo češnjaka, malo limunova soka i korice od limuna, pa sve zajedno kuhaj po sata. Kad je kuhano, procijedi, nalij u bocu, začepi i spremi na hladnom. Taj je ocat izvrstan za umake i variva.

Marmelada od kajsija.
Kaj sije oguli, raspolovi, izvadi koštice i — ako hoćeš — sumpori. Sumpori se tako, da se na komadiću lima ili crijepa upali komadić sumpora, a povrh toga se u rešetu ili košarici, postavljenoj na kakvom stalku, metne voće i pokrije ćebetom. Tako se drži nekoliko minuta. Zatim se voće mora dobro isprati u dvije svježe vode. Na kilogram priređenih kajsija naspi 80 dkg sitnoga šećera (kristala), pa sve zajedno kuhaj, da vrije po sata. Kad je kuhano, odmakni i metni na vršku noža salicila, rastopljenog u rumu. Promiješaj, metni u staklenku, a kad ohladi, zaveži.

KUHINJSKI RECEPTI

Miješana juha.
Nareži na rezance kelja, mrkve i krumpira i pirjani s nešto nasjeckanoga luka na masti, zalij juhom od kosti', posoli i kuhaj, dok zelenje ne postane mekano. Nareži dvije žemlje, osuši u pečenjari, zakuhaj ih u čistu juhu i miješaj bez prestanka tako dugo, dok se sasvim ne raziđu. Zatim pomiješaj obadvije juhe zajedno, prokuhaj i, prije nego ih doneseš na stol, umiješaj žumanjak.

Punjene košarice od tijesta.
Načini tijesto od 20 dkg brašna, 10 dkg samljevenih badema i 7 dkg šećera, pa ga pusti, da po sata leži na hladnom. Zatim tijesto razvaljaj, tanko obloži oblike i peci u pečenjari. Kad se te pečene košarice od tijesta ohlade, napuni mješavinom voća (na pr. ribiz, jagode, maline, trešnje, kajsije itd.), a odozdo metni tučenog slatkog vrhnja, pa iskiti s nekoliko komadića voća. Ako nema svježeg voća, može se upotrebiti i iscijeđeno ukuhano voće.

Staro vino« nije uvijek dobro.
Opće je uvjerenje, da je staro vino najbolje. Međutim bi se svaki varao, koji bi mislio, da se vino može čuvati vrlo dugo i da će sve što dalje stoji postajati to bolje. I za vino ima jedna granica kada se počinje kvariti. Kod predugog stajanja stvara se sve više t. zv. vinskog cvijeta, koji slabo djeluje na vino. Najstarije vino se nalazi u muzeju u Berlinu. To vino dotječe iz XII. vijeka poslije Krista iz sjevernog Kavkaza. U laboratoriju su istraživali sastojine toga vina, pa je utvrđeno, da tekućina sadrži same kiseline, a alkoholu i drugim sastojinama, koje sačinjavaju vrijednost vina, nema u tome vinu, koje je staro 700 godina, ni traga.

Međutim i od ovoga vina ima još starije »vino«, Koje prije nijesmo spomenuli, naprosto zato, jer to »vino« nije više tekućina pošto se s vremenom skrutnulo. To vino je nađeno u starim rimskim razvalinama. Analiza toga vina pokazala je isti rezultat: same soli i kiseline.

Priređivanje voćnog soka.

Svaka domaćica može sebi prirediti izvrstan voćni sok. Način pravljenja je posve jeftin, a time dobivamo posve zdravo, izvrsno i hranljivo piće. Sok taj pomiješan sa običnom vodom, ali još bolje sa »selterovom«, izvrsno je sredstvo protiv razdraženosti, umornosti i naprezanja. Osim toga može se upotrebiti za umaku pudinga i t. d. Dobiva se ovako: Uzmi na 3 litre jagoda, malina, ribiza ili kupina, a i posve zrelih trešanja bez koštice, 2 litre vode i 40 grama vinske kiseline. Ovu najprije rastopi u vodi, pa onda vodom polij voće, a posudu čvrsto zatvori. Poslije 24 sata procijedi se voće kroz čistu bijelu krpu. Sad se sok polagano miješa, i dok se miješa, dodaje mu se malo sitnog šećera. I opet se zatim ostavi na miru 24 sata u dobro zatvorenoj posudi. Poslije toga pretoči se sok sa taloga. Sok se ulije u boce, otvor se poveže krpom, te se boce odnesu u hladan prostom, najbolje podrum. Poslije 3 do 4 nedjelje treba boce čvrsto začepiti. Ovakvim se postupkom aroma i finoća soka bolje sačuva nego ii kuhanjem. Pošto smo soku dodali dosta šećera, ne trebamo kuhati.

Prokuhanu vodu mnogi smatraju neškodljivom. Stoga mnogi kuhaju vodu, pa kad se ohladi^ onda je piju mjesto obične vode. Dokazano je novijim istraživanjima, da uvijek to nestoji, ma da su kuhanjem uništene skoro sve bakterije, koje se nalaze u vodi. Grijanjem se naime istjera iz vode i sav zrak, koji se nalazi u vodi,
pa voda postaje uslijed kuhanja teško probavljiva. Nadalje se kuhanjem gubi iz vode i jedan dio vapnene soli, a time postaje voda neukusnom. Zato kuhanjem vode za pilo možemo napraviti više štete nego koristi. I. S.

Mali krastavci u octu.
Male krastavce dobro obrisi, metni u zdjelu, dobro posoli i pusti da stoje 30 sati, a u to vrijeme ih nekoliko puta okreni. Nato ih opet obriši, složi u bocu čvrsto jedan uz drugi. Između njih metni zelenog lišća od višnje, vinove loze i kopra. Zalij prokuhanim octom, koji načini iz 1 decilitra octenog eksenca i 1 1/2 litre vode te komadića šećera. Zaveži pergament papirom.

KUHINJSKI RECEPTI

Fine okruglice od krumpira.
Umijesi tijesto od četvrt kg kuhanog i pasiranog krumpira, 10 dkg maslaca, 2 cijela jaja, soli i malo zelenoga peršina, koji je vrlo fino isjeckan, malo mrvica. Tepsiju namaži maslacem, načini male okruglice, umotaj svaku u mrvice i naslaži ih u tepsiju. Na svaku okruglicu metni malo maslaca i peci u pečenjari, dok lijepo ne požute.

Švicarski odrezak.
Odrezak, otprilike 4 cm debeo, izdube se u sredini, pa se u taj otvor stavi smjesa od fino isjeckanih sardelica, kopra, luka, posve malo limunove kore i limunova soka. Meso se zatim složi tako, da prekrjie tu smjesu, zatim se posoli i umoči u brašno te peče u vreloj masti (ili maslacu). Servira se s krumpirom.



Fotografija Lovrečina – Grad; Vidi: Obitelj br. 33 1933.

Vinski ocat ili limunov sok.

U medicinskim stručnim listovima, a ponekad i u dnevnoj štampi čita se često o prevelikoj i opasnoj tjelesnoj kiselini. Veli se, da ona jako škodi crvenim krvnim tjelešcima i onda, ako je malo dolazi u djelo. Dr Adolf Bikel, sveučilišni profesoru Berlinu, na temelju svojih istraživanja dokazuje, da uživanja vinskog octa i limunovog soka u običnoj količini, pa i u dvostrukoj ili trostrukoj nijesu prouzrokovala nikakvo poremećenje u stvaranju krvi, a još manje štogod akutnog ili kroničnog. Samo onda, kada se vinski ocat ili limunov sok premnogo upotrebljava, može prouzročiti slabokrvnost. Ali između vinske kiseline i limunove postoji razlika, pa se preporuča kod premnoge želudačne kiseline upotreba limunovog soka. No onima, koji imaju malo kiseline u želucu, savjetuje se upotreba vinskog octa. Dakle po nazorima profesora Bikla nema ni govora o tom, da bi vinski ocat, ako ga umjereno uzimljemo, mogao zlo djelovati na bubrege.

Profesor je Nordon potvrdio, da je vinski ocat lako probavljiv, jer se on u našem tijelu prije dolaska u bubrege brzo rastvara u ugljičnu kiselinu i vodu. Naprotiv limunova se kiselina, kao supstancija tuđa našemu tijelu, duže zadržava u organizmu i teže mu se prilagođuje. No zdrav čovjek može bez pogibelji odabrati sebi za uživanje ma koju od ovih dviju kiselina.

Pripominje se, da je ocat, ma bio i najskuplji, ipak jeftiniji od limunovog soka. Osim toga je i kod kuhanja i kod pravljenja salate postupak s vinskim octom jednostavniji, samo ako se uvijek držimo stalne mjere i jedne vrste; dok je limunov sok, barem što se tiče okusa, vrlo različan. Sok od ljepših i zrelijih limunova bolje nam ide u tek, te nam se pričinja slađi i blaži, dok je od slabo zrelih oporiji.

KUĆANSTVO

Sušenje šljiva na malo.

Šljive za sušenje moraju biti potpuno zrele, tako da im se kožica počima nabirati, dok su još na drvetu. Trgat ćemo ih samo za lijepa vremena. Obrane šljive treba prostrti tanko pa ljese od šiblja ili trstike. Tu ćemo ih dvaput ili triput promiješati, da potpuno dozriju za sušenje. Šljive za domaću potrebu suše se u štednjaku ili u krušnoj peći na ljesicama. Najbrže i najbolje osuše se u stroju, koji se namjesti na štednjak. Ljesice sa šljivama/ moramo češće mijenjati, one gore dođu dolje i obratno. Pisendorferova je peć vrlo prikladna za sušenje na štednjaku. U njoj se mogu sušiti šljive odmah iza kuhanja. I drugo se voće može sušiti u njoj. Tako se može dobro iskoristiti toplina štednjaka bez drugog loženja. Sušenje traje oko 18 do 20 sati. Što ih polaganije sušimo, to su šljive ljepše i ukusnije. Naglo sušiti šljive nije probitačno, jer lako popucaju, pa onda gube i sok i slast. Od 100 kg sirovih šljiva dobit ćemo oko 30 kg dobro osušenih.

KUHINJSKI RECEPT.

Pile s rižom.
Za ovo jelo treba pile isjeći na komade i u slanoj vodi do pola iskuhati. Malo dinstovati 200 grama riže na jednoj žilici masti, k tome dodati sitno isječenog peršinova lišća, malo sitna papra, glavicu luka, a na koncu i pileće meso. Sve se prelije slanom vodom, u kojoj se meso kuhalo, pa se još dalje kuha, dok riža i meso ne postanu sasvim mekani. Kad je gotovo, toplo se iznese na stol. (Glavicu luka treba predhodno izvaditi!).

OBITELJ, br. 41 (10 listopada 1932)

GOST DARUJE DOMAĆICI CVIJEĆA
NAPISAO PAUL REBOUX



CVIJEĆE NA PROSTRTU STOLU

Ako je tko pozvan u čiju kuću na objed ili na večeru, gost će prije samog tog objeda ili večere poslati domaćici kitu cvijeća. Takva je sada moda. Tako želi gost pokazati, da zna, što se priliči. Ali neka mi bude dopušteno reći, da on to nipošto ne zna. Ta moda nije još tako stara. Nastala je ravno pred deset godina. Prije toga je bivalo, da je koji gospodin donosio gospođi ili gospođici cvijeća zato, što mu se to cvijeće tako svidjelo, te je njime htio pokazati svoju zahvalnost za koju ljubaznu riječ, za koji prijazni smiješak. Činio bi to prije svega o Novoj godini, što ga je ljubazna domaćica tijekom godine bila pogostila, ili početkom zime, jer je u ljetu bio gost u njenoj kući.

Dakle vrijednost toga dara u cvijeću bila je baš u tom, što je onaj, tko ga je darovao, nakon što je proteklo već neko vrijeme, otkad je bio gost u toj kući, znao pokazati, da se još uvijek rado sjeća toga gostoljublja.

Za novi običaj vrlo je značajno to, da izaziva dojam, kao da iza maske uljudnosti zija velika praznina bez ikakve ideje.

Živimo u doba, kada se svemu nastoji naći izražaj u brojevima, kada se u svemu traži račun i kada je sve vezano s nekom izmjenom ili trgovinom.

Ljudi ne će da krajem godine budu još opterećeni kakvim dugom zahvalnosti. Zato ga se nastoje riješiti odmah, na grub način, baš kao što se ček potpisuje, kao što se konobaru u kavani ostavlja na stolu napojnica. To je, kao da gospodin kaže domaćici:

»Vi ste me, gospođo, pozvali na objed? . . . Lijepo... Za uzvrat vam evo poklanjam ruža za šezdeset dinara . . . Dakle mi smo namireni . . .«

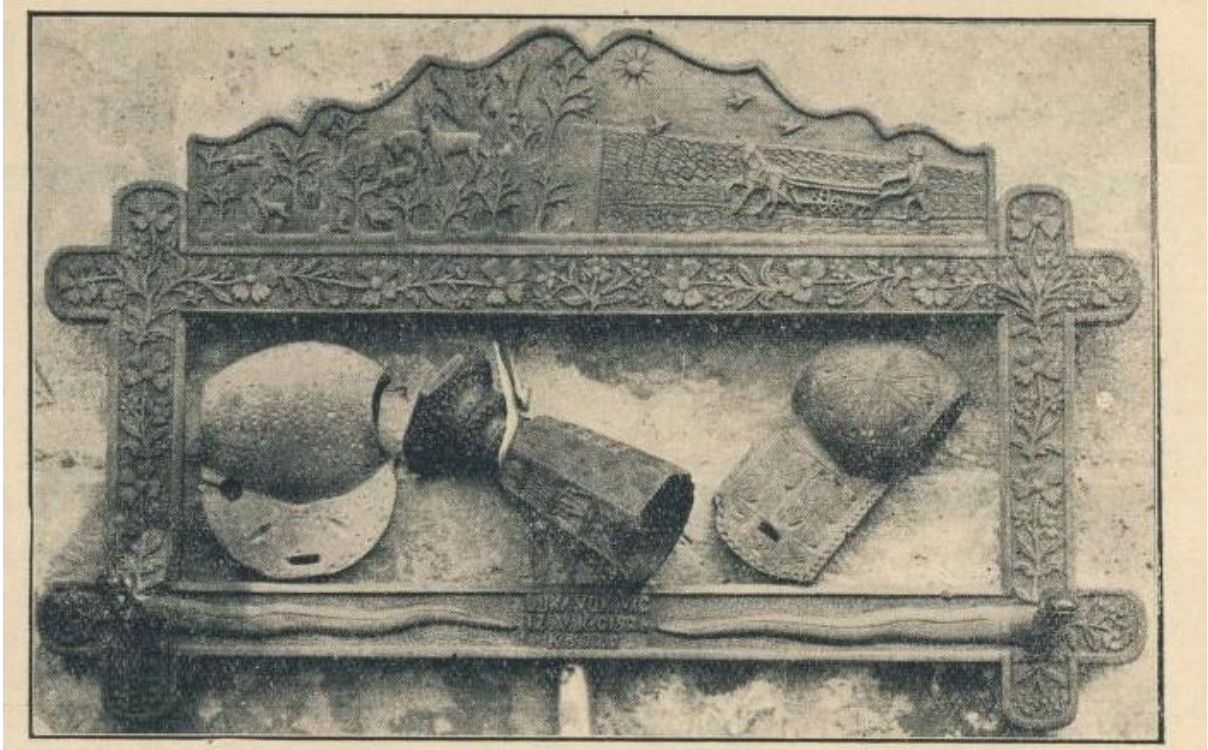
To eto znači ta pažnja.

Nije mi, vjerujte, namjera da kvarim posao prodavačima cvijeća. To su često pravi umjetnici. Ali to su i trgovci, koji trguju robom, koja se veoma lako kvari. Prolaznost njihove robe daje im pravo, da s njima imamo obzira i da prema njima pače osjećamo i neke simpatije.

Sasvim mi je dakle razumljivo, da netko, tko dolazi u posjete u kuću svoga znanca ili prijatelja, ponese domaćici kuće, u koju dolazi kao gost, jednu ili više ruža, koje su mu se svojom bojom i ljepotom veoma svidjele. Vidiš li u izlogu cvijeće, koje bi skladno pristajalo u kakav salon, vrlo je zgodna misao, da ga poneseš u salon one kuće, kuda polaziš u pohode, te da tako omogućiš prolazno remek-djelo ukusa i sklada. Dva, tri tjedna ili dva, tri mjeseca nakon jednog objeda dati dokaz, da se u prijateljstvu i zahvalnosti sjećaš dobre, ljubazne, gostoljubive domaćice, pa joj poslati znak tog svog poštovanja, te nježnosti osjećaja danas, čini se, više nema. Danas jednostavno stupiš u trgovinu cvijeća, pokažeš prstom na kitu cvijeća, rekneš adresu, platiš i odeš s olakšanom savješću svojim putem dalje. A ja tvrdim, da taj dokaz uljudnosti nije ništa drugo nego dokaz sebičnosti, ravnodušnosti, neprofinjenog osjećaja i promašena odgoja. Deset godina tog običaja je bilo dosta, da ga se može opet napustiti . . .

HRVATSKE MUŠKE SELJAČKE RUKOTVORINE

NAPISAO ANTUN MATASOVIĆ



OKVIR, KEPČIJA, ČAŠA

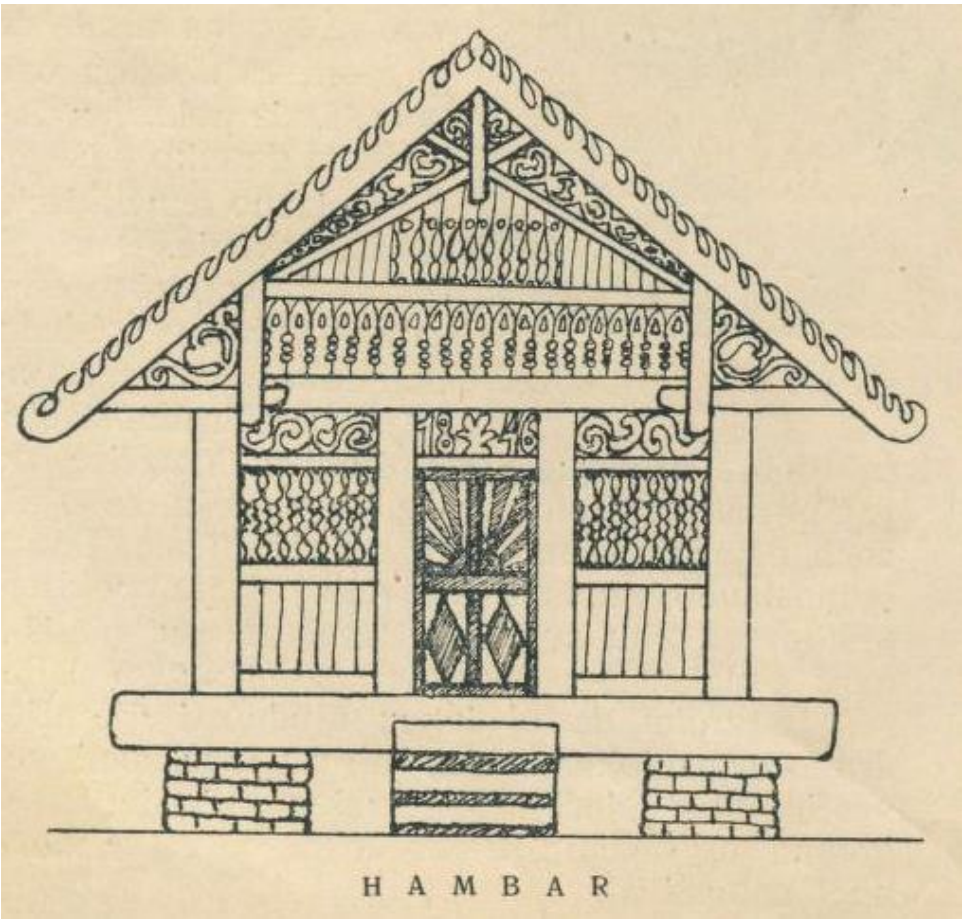
Kad je prije trideset, četrdeset godina došao stranac nedjeljom u koje slavonsko selo, kamo god je došao, kud god je pogledao, svagdje je naišao na nešto lijepo, na čemu bi mu zapelo oko i čemu bi se radi ljepote morao diviti. Nesamo da bi ga očarala prekrasna i bogata narodna nošnja, koju su izvezle i načinile marne ženske ruke, nego svaki predmet u kući i izvan nje, koji je seljak sam napravio, imao je oznake ljepote i ukusa.

Već s ulice vidio bi dvorišnu kapiju ukrašenu znakovima sunca i ukusno bojadisanu u nekoliko boja, a ne slupanu od dasaka, kakve su nažalost danas. U dvorištu mu je zastao pogled na drvenom hambaru, koji se činio, osobito ako je bio nov, kao da nije od izrezbarena drveta, nego od čipaka. Drveni stupovi i ograda na trijemu, ulazna vrata u kuću, sve je to bilo lijepo složeno, sastavljeno i izrezbareno, isto kao u samoj kući u zadružnoj sobi stol, stolice, klupe i kreveti. Pod gredom je bila polica od izrezanih daščica, složena poput košare, a po zidovima bile su slike i ogledalo u fino izrezbarenim okvirima.

Čovjek se ne bi pravo ni snašao promatrajući te predmete, zatim stolnjak, ručni rad na jastucima i pokrivače na posteljama, kad bi ga domaćin ponudio rakijom iz šarene tikvice. Za njega je to bio sasvim nov i nepoznat predmet, pa bi pitao, je li od drveta ili od lima ili od zemlje. Gotovo ne bi vjerovao, da je to sasvim obična tikva šarana jednostavnim šaračem, koji je načinjen od neugledne škljoce: same te crne šare po tikvici su od ugljena orahove jezgre ili masne krpe, a smeđe od dušične kiseline.

Ako je za vrijeme razgovora htio zapaliti, domaćin bi se požurio, da ga ponudi duhanom iz svoje doze, koja je bila od drveta izrezbarena jednako kao i okviri za slike na zidu. Isto mu je tako bio izrađen i drveni cigarluk, k tome još na vrhu obaljan kositrom. Jednako je i domaćinova kutija za šibice bila izrađena poput svih ostalih spomenutih predmeta od izrezbarenog drveta.

Gost ibi pregledao obje kutije i čudio bi se, kako je drvo učinjeno slično finom porcelanu. Namazano je naime lanenim uljem i to više puta, pa je postalo kao pokošteno. Ako bi htio otvoriti kutiju za šibice, iznenadio bi se, da je ne može otvoriti. Da ga još više iznenadi, donio bi domaćin tok za britvu, koji je isto jednako fino izrađen, ali drugačiji, nego na kutiji za žigice. Dugo bi vremena trebalo, dok bi ga domaćin naučio, kako se barata zasunima i drvenim dugmetima, da se jedno ili drugo otvori i opet zatvori.

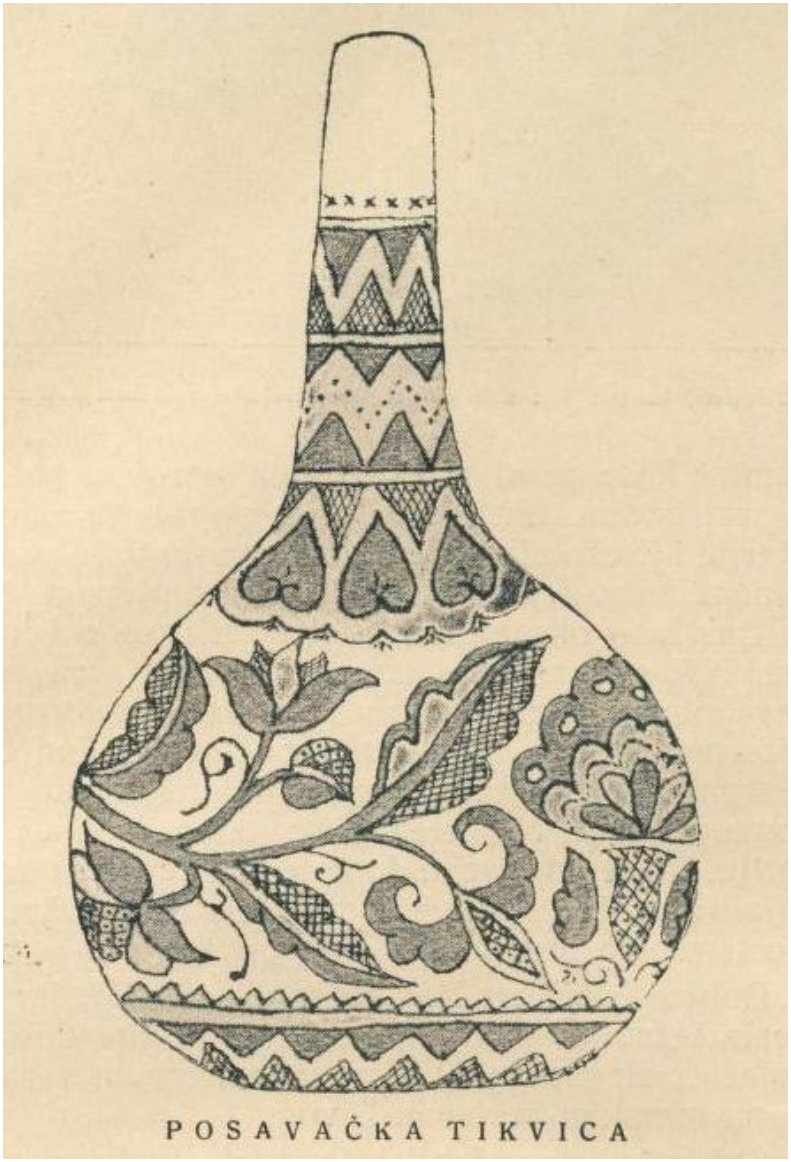


H A M B A R

Dakako da bi se taj stranac svemu čudio i zaželio upoznati umjetnika, koji je bio kadar načiniti tako lijepe predmete i tako ih vješto opremiti. Domaćin bi mu doveo svoga sina, koji je sada već oženjen, a kad bi gost pogledao njegove teške, izrađene seljačke ruke, ne bi gotovo vjerovao, da su one izradile tako divne i nježne stvarčice. Ali uistinu on ih je izradio, dok je kao momak čuvao stoku na paši ili vinograd u pudarini, da njima razveseli svoga oca.

Međutim to nije sve. Domaćin bi pokazao gostu svoj oďgodnji (svečani) štap, koji je izrezbaren i ukrašen umecima crvenog šljivovog drveta, a politiran domaćom slaninom. Iza svega toga poveo bi sam umjetnik, domaćinov sin, gosta u svoj kućar (kiljer), gdje stanuje on sa svojom mladom ženom, da se pohvali,

čime je nju darivao. Na ormaru su razni sitni predmeti od slame, trske ili od sjerkovih stabljika: stolčići, okviri za fotografije, križići i si., a sa stropa visi kandela od ražene ili pšenične slame. Ona je sastavljena od. slamnatih košarica i lanaca, a gostu bi se osobito svidjela. Kad bi pitao, čemu služi, doznao bi, da je samo za ukras.



POSAVAČKA TIKVICA

Dok bi gost razmišljao, kako nema smisla utrošiti toliko vremena i truda u predmete od slame, koji su doduše lijepi, ali nijesu ni za kakvu upotrebu, izvadila bi žena svome mužu slamnati šešir s vrpcom od bojadisane kože s umetnutim ogledalcima, što je on sve sam sebi načinio, ili običan šešir s vrpcom od slame.

Mladi se muž sprema na pašu, da mu otac i mlađi brat mogu poći u crkvu na misu. Uzima zato šešir i torbu, u koju mu je žena već spremila jelo. On za sigurnost još pogleda, da li je u njoj nož, kojemu je drvene kore isto sam izradio.

Sa čivije, također izrezbarene, skine kožnu kandžiju s crvenom bičalicom. Gost pregleda i nju te doznade, da svaki pastir mora sam sebi splesti od kože bič, a ova je držalica bila izrezbarena i obaljana olovom. Doznade nadalje, da su svi drveni predmeti, koje je do sada vidio, od kljenova drveta, jer je tvrdo, međutim je ova bičalica od šljivovine, jer je ona lijepe crvene boje.

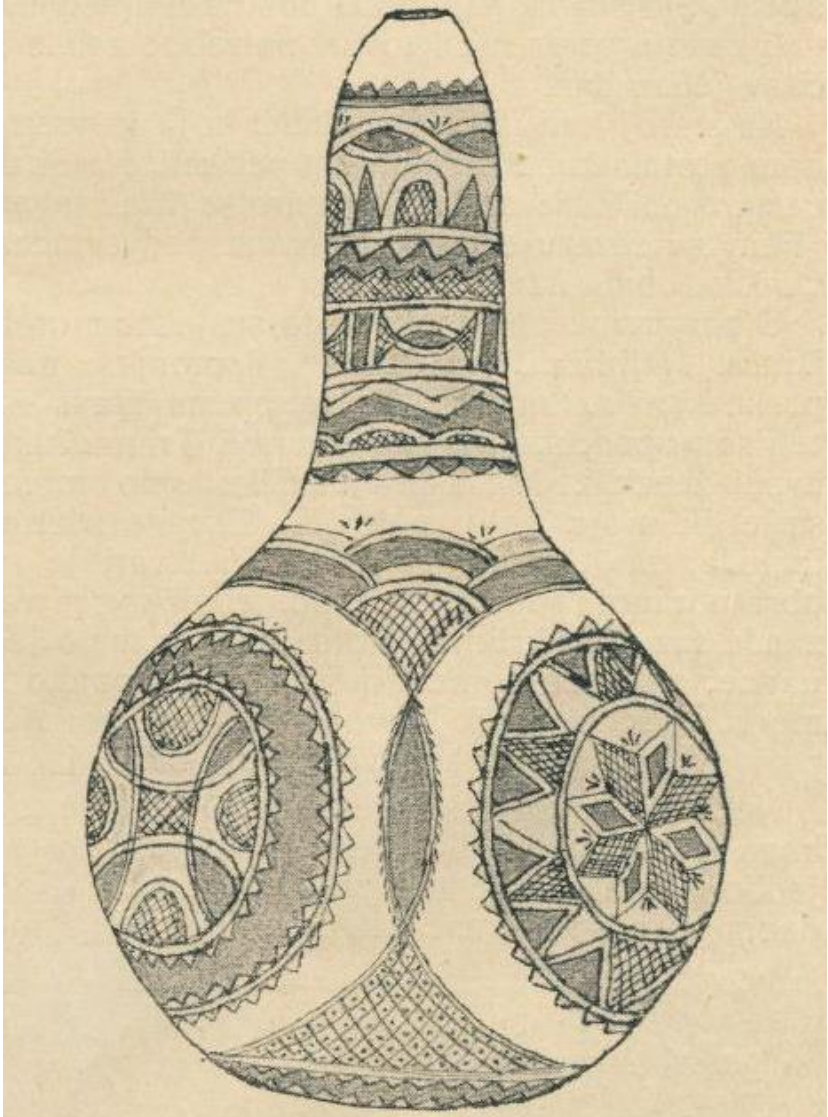
Kad je mladi muž htio izaći, opazi gost na torbi obješenu kepčiju, što on nije nikada vidio, pa mu je domaćinov sin morao rastumačiti, da je to pastirska čaša za vodu. Ona je napravljena od suhe jasenovine i to iz onoga dijela drveta, koji je na prelazu stabla na korijen, jer kepčija (o.a; mali polukuglasti drveni sud, izrezbarena čaša sa širokom drškom kojom se zahvaća voda iz škrape - izvora) mora jednako podnositi vlagu kao i sunce, da ne popuca.

Kad je pastir s tamburicom u ruci pucajući bičem istjerao stoku, pohvali se njegova žena gostu drugim rukotvorinama svoga muža, koje je načinio samo za njezinu upotrebu. Od njih mu se najviše svidio vitlić za presukivanje pređe, vješto sastavljen od drvenih bakalja (uskih letvica iskalanih iz uparenih drvenih štapova), te svečana košarica dugoljastog oblika sa zaklopcem. Ispletena je od sitnih bakljica, a drveni joj je kostur isto izrezbaren kao i kepčija.

Prije nego li stranac ostavi kuću, ponudili bi ga jelom, od kojega bi mu najviše pali u oči kolači s izbočenim likovima ptica, riba, cvijeća i drugih ukrasnih predmeta. Rekli bi mu, da su to paprenjaci, a likovi su na njima utisnuti drvenom modlicom, koju je također izrezala i izdubla ruka mladog čovjeka od lipova ili topolo va drveta.

Videći tolike raznolike lijepe predmete taj je stranac morao zavoliti hrvatskog seljaka, koji je tako radišan, da nikada ne planduje bez posla, jer na paši, zatim ljetnih mjeseci za ružna vremena, kad se ne može raditi u polju, ili jeseni u pudarini izrađuje razne rukotvorine od drveta, kože ili slame. Nekoji od njih služe samo za ukras, nekoji samo za svečanije zgode, a nekoji i za svagdanju uporabu. Ali svaki od tih predmeta načinio je momak ili mladi muž, ili da njime razveseli koga od svoje svojte, ili zato, što hoće da imade lijepe stvari, kojima se sam služi. Dakle ljubav za svoje najbliže i smisao za ljepotu stvoi ili su sve te krasne rukotvorine.

Radi toga morao je stranac nesamo zavoliti hrvatskog seljaka, nego također osjetiti prema njemu i duboko poštovanje, jer samo plemenite i čestite duše vole, što je lijepo.



PRIKRAJAČKA TIKVICA

Tako je bilo prije trideset ili četrdeset godina. Danas se takve rukotvorine sve manje prave, a ukoliko ih se tu i tamo nađe, nitko ih od domaćeg svijeta nažalost pravo više ne cijeni, niti do njih puno drži. Međutim po tim lijepim seljačkim rukotvorinama mi smo se Hrvati razlikovali od drugih prosvijetljenih naroda. One su očito govorile, da smo mi narod posebne kulture, jer imademo mnogo toga lijepa i vrijedna, što drugi narodi nemaju.

One trebaju da budu i danas naš ponos i dika, pa gdje ih nestaje, trebaju se ponovno prema dobrim starijim uzorcima opet početi praviti. Istina, danas nemaju mladi ljudi toliko slobodna vremena kao nekada, kada je svaka iole imućnija kuća imala čitavo stado svinja i goveda, pa je za to morala imati svog pastira iz kuće, ali vremena bi se ipak našlo, samo treba imati dobre volje i razumijevanja. Međutim danas se takve rukotvorine sve više traže u stranom svijetu, pa kad bi ih bilo za prodaju, mogli bi za njih bogodani seoski umjetnici zaraditi i lijep novac.

KUHINJSKI RECEPTI

Brzo pečeno meso.
Može se ovaj postupak primijeniti pri pečenju goveđeg, telećeg, svinjskog i jagnjećeg mesa: Meso se opere, istuče maljem, posoli i pospe s malo brašna. Na masti se s obje strane brza isprži pri vrlo jakoj vatri. Ovdje se s mašću ne može štedjeti, jer ako se uzme mala količina masti, meso će biti suho. Kad se meso, sasvim isprži, treba mast ocijediti u poseban lončić i ostaviti samo onoliko, koliko je potrebno za prelivanje mesa. Zatim se doda malo vode i još malo vremena prži meso pod zaklopcem.

Jaja sa šunkom.
Namaži posudu mašću, razbij jaja jedno za drugim i poslaži ih jedno do drugog u posudu. Nato ih posoli i pospi paprom (biberom). Nasjeckaj 125 grama šunke (na 4 jaja!) i pospi je po jajima. Zatim stavi posudu u vrelu pečenjaru i peci naglo.

OBITELJ, br. 42 (16 listopada 1932)



DOBAR ZAJUTRAK

KOD PROSTRTOG STOLA
NAPISALA LJUDMILA VRŠOVSKI

Svatko zna, da lijepo prostrt stol djeluje nesamo na raspoloženje, te jelo ide više u tek, nego je to i važan momenat kućne discipline i odgoja. Kad gost dođe u kuću, obično se više pazi na to, da stol bude čisto i ukusno prostrt. Zašto? Zato, jer gosta želimo ugodno raspoložiti. —

Ukus i čistoća djeluju privlačivo. Ni u seljačkoj kući ne će domaćica gosta posaditi za stol, koji nije prostrt čistim stolnjakom i na kojem nisu postavljeni najljepši tanjuri, što ih u kući ima. Bila sam već mnogo puta gošća za seljačkim stolom i uvijek sam bila ugodno dirnuta pažnjom, na koju sam tu naišla: se1jačka gostoljubivost me se uvijek jače dojima nego li gostoljubivost u drugim kućama, jer osjećam neprisiljenost i prirođenost, iz koje ta seljačka gostoljubivost izvire. I svaki put je u takvoj prilici seljačkoj domaćici bila jedna od prvih briga, da iz ormara izvadi čisti stolnjak i da njime pokrije stol, za koji ću sjesti.

Vidjela sam, da u nekim kućama ne polažu veliku važnost na to, kako je stol prostrt, pa sam opazila, da u takvim kućama nedostaje jedan važan disciplinski i odgojni momenat: obično u takvoj kući k stolu dolazi i od njeg odlazi, kada tko hoće, za vrijeme jela djeca nađu stotinu izlika, da poremete red, uopće ne vlada onaj sklad, kakav treba da za obiteljskim stolom vlada. Znam, da tu utječu i drugi razlozi i nedostaci, ali ni to, kako je prostrt stol, sigurno nije među tim razlozima na posljednjem mjestu.

U velikaškim kućama uvijek je posvećena posebna pažnja prostrtim stolovima. Nije to samo iz luksuza, nego to ima podlogu u prirodnim sklonostima čovjeka, da voli red i ukusnost osobito onda, kad uzima hranu. Što je tko bogatiji, može dakako dati veći sjaj, ali čistoća i ukusnost ne zavise od bogatstva, nego je to ono, što može svatko da ima.

Za zajutrak treba prostiranju stola posvetiti baš takvu pažnju kao i za objed i za večeru. No ne treba pustiti s vida ni popodnevnu kavu. Prostrti stol modrim ili žutim stolnjakom za popodnevnu kavu i postaviti na nj šaljice od porculana u modroj ili žutoj boji daje tako ugodan familijarni ugođaj tom dnevnom obroku, koji neka u svim kućama, gdje je to moguće, bude isto tako redovito i zajednički serviran kao i objed ili večera.

Uopće treba da se kod svakog obroka, bio to zajutrak, objed, popodnevna kava ili večera, uvijek nađe za prostrtim stolom čitava obitelj na okupu, jer time obiteljska zajednica i njen skupni život mnogo dobiva na skladnosti, sređenosti i jedrini. Obiteljski stol, uvijek lijepo prostrt, postaje tim privlačivija snaga za sve članove obitelji i utječe veoma mnogo na koheziju cijelog obiteljskog života. Ne paziti na to, kako će biti prostrt stol, znači na oko mali propust, ali može da zlo

utječe na obiteljski život. Zato će dobra domaćica paziti, da u njenoj kući uvijek bude lijepo i uredno prostrt stol.

MAKARONI - ŠPAGETI

Ko ih ne bi poznao! To se jelo među ostalim narodima nevjerojatno raširilo. A nije ni čudo, jer su kao varivo zakuha zgodniji nego ma koje drugo jelo. Osobito se povećava potrošnja, otkako je tvornica „Pekatete“ počela izrađivati „Jajnine". Ta je kvaliteta tako tečna, hranljiva i izvrsna ukusa, da ih hvali svaki, koji ih je okusio.

O KUHINJI

Kuhinja je nešto posebnoga u stanu. Ona je prostor, u koji ne zalaze gosti i koji domaćica nekako sramežljivo skriva te joj nije pravo, ako u njezinu kuhinju stupi tuđe čeljade. Kuhinja je ured za želučana pitanja, stoga je i središte najvećih briga.

Svakome je poznato da domaćica nigdje toliko ne misli, koliko u kuhinji, i da je nigdje ne napadaju tolike brige kao u njoj. Ako slučajno dođeš iz družinske sobe u kuhinju, izgine ti nekako p osmjeh s usana, a čelo ti se prekrije mračnim borama. Ima ljubavi, ima radosti s djecom, ima stotinu drugih veselih stvari, no kad dođeš u kuhinju, sjetiš se, da je ipak želudac neki okrutni gospodar, tiranin, koji se u svašta miješa. Ako njega ne slušaš, rasplinu se sve druge ljepote i radosti. Ako nemaš samo svoj želudac, nego još tri, četiri, šest, osam drugih želudaca, kojima moraš ugoditi, tad te poklope brige teške: netom uđeš u kuhinju, one te u njoj čekaju i skaču k tebi iz štednjaka i ormara. Promišljaš, prevrćeš sad ovu sad onu misao, računaš, tražiš. Nije to, da ne znaš, šta bi uradila, nego te muči misao radi nedovoljnih sredstava pa ne znaš, kako bi i čime bi udovoljila zahtjevima tolikih želudaca. To je muka, koju muškarci ne bi tako rado preuzeli na sebe i bavili se njome od dana u dan. Već samo radi tih kuhinjskih nevolja ženi je teže na svijetu nego mužu. Muž donese plaću — i gotovo. On kuhinju ne pozna, ne pozna onu »duševnu« kuhinju. Ona je svijet za se: svijet trpljenja, ali i radosti, svijet žene. U tom kraju je samovlasni vladalac — želudac, koji je tako krut i nesmiljen, da ne će niti za dlaku da popusti. Domaćica mu se mora neprestano klanjati i to tako duboko, da katkad niti ne zna, da li vani sunce, sije ili pada kiša.
Marija Kutić

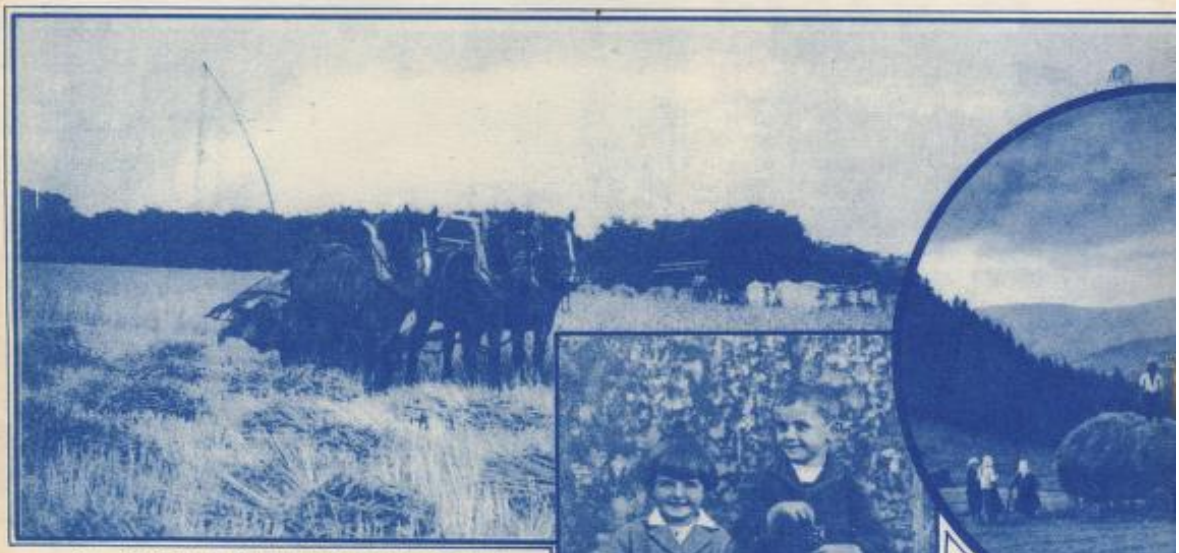
KUHINJSKI RECEPTI

Juha od graha.
Za 10 osoba uzmi 16 dkg bijeloga graha i pristavi u 1 litru vode. Uzmi malo masti i na njoj poprži nešto sitno isjeckanoga luka i zelenoga peršina i to izlij u grah, koji vrije, a kada se skuha, prepasiraj grah u načinjen zapržak (zafrig) i dolij vode, koliko treba juhe, osoli, pobiberi i nalij malo octa pa neka vrije 1 do VA sata. Na juhu možeš metnuti kruh izrezan na sitne kocke.

Pečena teletina na umak.
Uzmi 1 kg teletine, osoli, metni na nešto masti (6 dkg), na kojoj poprži izrezanu mrkvu, peršin i celer. To peci 1 sat, a onda sok procijedi, dodaj mlijeka, u koje si razmutila jaja, pa kad provre, metni nešto limunova soka i soli. Meso se lijepo izreže, polije malo s umakom, a ostatak posebno nudi. Uz ovo je zgodno dati rezance, okruglice i žličnjake (Nockerl).

Roščići od krumpira.
Uzmi 20 dkg masti, miješaj, a onda metni 20 dkg kuhanoga i propasiranoga krumpira i 20 dkg brašna. Osoli i načini tijesto, koje možeš razvaljati i praviti oblike po volji, a odozgo namaži žumanjkom pa peci pri lakoj vatri.

OD ŽETVE DO BERB



NA MNOGIM ŠIROKIM POLJANAMA ZAMIJENILI SU VESELU PJESMU ŽETELACA I ŽETELICA STROJEVI SVOJIM MUKLIM ŠTROPOTOM





TRAVA S MIRI
VOZI SE VE



I BRACO I SEKA VRAĆAJU SE RADOSNA LICA IZ BERBE



Lijevo: SLUŽBU STARINSKIH GOLEMIH PREŠA IZVRŠUJE MALI RUČNI STROJ, ISPOD KOJEGA SE KACA PUNI SLATKIM MOŠTOM

E

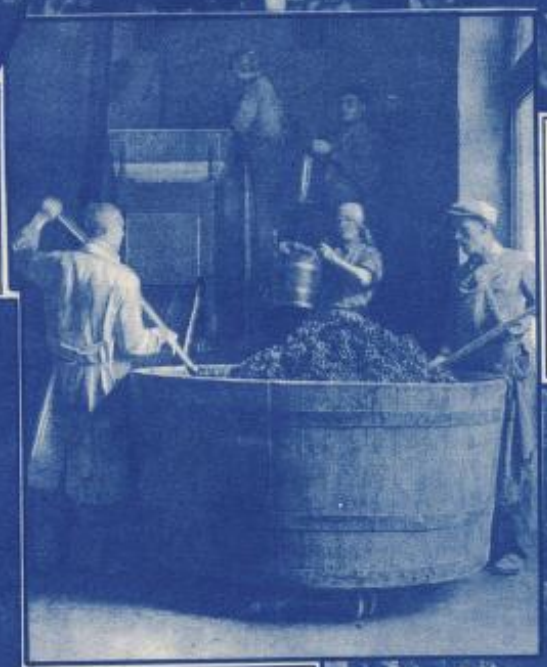


NIH LIVADA
ELO KUĆI



VINOGRADI SU JOŠ UVIJEK SAČUVALI ONAJ SVOJ ČAR, KOJI JE NEDOSTIŽIV, KAD DOLOM I GOROM ODJEKNE PJESMA BERBE

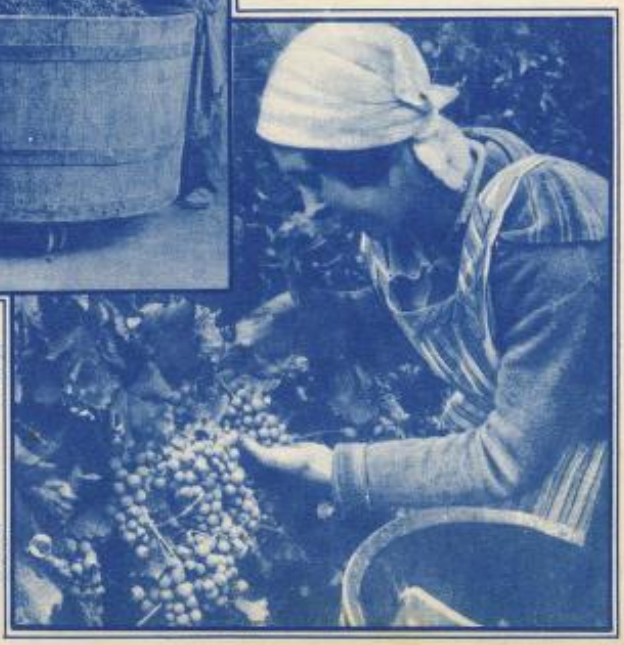
Lijevo:
SLATKI GROZDOVI PUNE KACE MOŠTOM



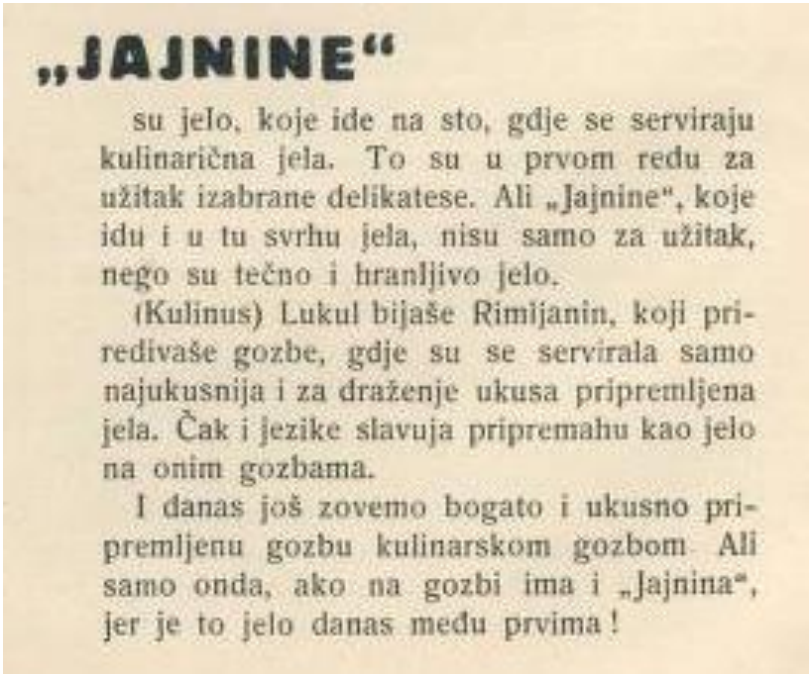


Desno:
JESU LI LJEPŠI BUJNI OVI GROZDOVI ILI ŽARKO OKO DJEVOJAČKO, KOJE IH GLEDA

Lijevo:
GOLEME BAČVE VELIKIH PIVNICA NAPUNIT ĆE SE OPET LOZINIM SOKOM



OBITELJ, br. 43 (23 listopada 1932)



„JAJNINE“

su jelo, koje ide na sto, gdje se serviraju kulinarična jela. To su u prvom redu za užitak izabrane delikatese. Ali „Jajnine“, koje idu i u tu svrhu jela, nisu samo za užitak, nego su tečno i hranljivo jelo.

(Kulinus) Lukul bijaše Rimljanin, koji priredivaše gozbe, gdje su se servirala samo najukusnija i za draženje ukusa pripremljena jela. Čak i jezike slavuja pripremahu kao jelo na onim gozbama.

I danas još zovemo bogato i ukusno pripremljenu gozbu kulinarskom gozbom. Ali samo onda, ako na gozbi ima i „Jajnina“, jer je to jelo danas među prvima!

KUHINJSKI RECEPTI

Juha od jabučnoga vina.
Kuhaj ¾ litre jabučnoga vina sa 2 grama cimta, vanilijom, s malo soli, 65 grama šećera i kavinom žličicom limunova šećera. U četvrtini hladnog jabučnog vina zamiješaj 25 gr. krumpirova brašna, pa to dobro promiješano ulij u juhu, koja se kuha. Kad je juha gotova, dodaj još 2 jajeta, pa miješaj, da se zapjeni, i odmah nosi na stol.

Pile u soku od rajčice.
Pirjani luka, metni na to rasječeno pile, malo crvene paprike, soli i malo suhe slanine. Posebno metni u šerpu malo masti, čisto oprane i razrezane rajčice (bez vode), pokrij, pirjani, pa kad je gotovo, prelij to preko pilića i prekuhaj sve zajedno. Na koncu metni malo šećera.

Vrganji za večeru.
Vrganje pirjani i svrši gotovo. Gotove profaširaj kroz mašinu. Metni na sredinu zdjele i obloži okolo kolačićima od maslenoga tijesta (Butterteig).

Kolač od oraha.
Nareži 25 dkg oraha te uzmi 25 dkg grožđica, 25 dkg šećera u prahu, 2 ploče naribane čokolade, 2 žlice brašna, cimta i klinčaca, pa promiješaj dobro 6 cijelih jaja. Tepsiju namaži dobro maslacem i uspi tu smjesu te peci u pečenjari. Reže se hladno.

Potrebna knjiga za svako kućanstvo je

VELIKA GRAĐANSKA KUHARICA,

zbirka prokušanih naputaka za ukusnu građansku hranu. Drugo prošireno izdanje. Sastavila ZLATA SUDETA. 280 stranica. — Broširano 30. Din. — Vezano u originalne korice sa zlatotiskom 40 Din. — Za poštarinu valja dodati 3 Din. — Razašilje pouzećem ili za unaprijeđ doznačeni novac:

KNJIŽARA NARODNE PROSVJETE

ZAGREB, Kaptol 29. Br. ček. rač. 33.848

VELIKA GRAĐANSKA

KUHARICA

PROKUŠANIH NAPUTAKA
ZA UKUSNU GRAĐANSKU HRANU

SASTAVILA
ZLATKA SUDETA

DRUGO PROŠIRENO IZDANJE

TISAK I NAKLADA NARODNE PROSVJETE, ZAGREB

Sušenje bi vsekakor moralo imeti prednost pred namakanjem in prekuhavanjem v žganje.

Sušimo lahko koščičasto in pečkasto sadje. Pri pravilnem ravnanju ohranimo velik del vitaminov, aromatične snovi in barvo. Sadju odtegnemo čez 80 odstotkov vode, tako da zmanjšamo njegovo prvotno prostornino s sušenjem na 80 do 90 odstotkov.

Mnenje, da je za sušenje dobro tudi slabo sadje, to je nezrelo, črvivo, nagnito itd., je pogrešno. Čim boljše kvalitete je, tem boljši bo shranek in tem večja bo njegova hranilna vrednost.

Sušiti je treba pri primerni temperaturi, ki naj se giblje med 60 in 70° C. Ako je temperatura nižja in nestalna, traja sušenje predolgo in sadje zada napade plesnoba in tudi gniloba. Sušiti začnemo pri višji temperaturi, izjema pri tem je koščičasto sadje (n. pr. češplje), ki pri visoki začetni temperaturi rado popoka.

Za sušenje so najprimernejše lese iz protja ali leseni okvirji, na katere je napeta mreža iz nerjaveče žice. Prav dobra je tudi mreža iz vrbja, manj trpežna pa je napeta tanka in redka tkanina.

Lese razpostavimo drugo poleg druge, če sušimo na zraku; drugo vrh druge, če sušimo na štedilniku, v pečici, na peči itd. Lep shranek dobimo tudi, če primerno narezano sadje napeljemo na niti, ki jih napnemo v zračnem prostoru ali ob topli peči.

Sadje mora biti med sušenjem zavarovano pred muhami in drugim mrčesom.

Sušenje v pečici ali na štedilniku

V pečico ali na štedilnik naložimo lese drugo vrh druge in sicer tedaj, ko ne kuhamo več. Paziti pa moramo, da lese prekladamo, tako da niso vedno iste na najbolj toplem in da sadje večkrat premešamo ali celo obrnemo. Za sušenje pri umetni toploti pride v poštev tudi električni štedilnik in navadna krušna peč, ko vzamemo kruh iz nje.

Za večje potrebe imajo še marsikje brezdimne sadne sušilnice, ponekod pa tudi električne.

Sadje je dovolj suho, če je elastično in se da lepo upogniti. Če ga prelomimo, mora biti videti suho, brez vodnih

kapljic. Hranimo ga v redkih vrečah. Še bolj pripravljive so ploščevinaste škatlje ali celofanski zavitki, ker je sadje v njih bolj zavarovano pred prahom in zrčesom. Med letom ga moramo večkrat pregledati. Suho sadje, ki se je na vlažnem zraku napilo vlage, moramo znova posušiti, da ostane bo splesnilo.

Suho sadje uživamo surovo ali kuhano. Vodne pa ga prej operemo. Pred kuhanjem ga operemo namočimo, pustimo čez noč in drugi dan v isti vodi skuhamo.

Sušenje na soncu in na zraku

Sadje razgrnemo po lesi in ga dezerno najprej na sonce, da mu čim hitreje odtegnemo čimveč vode, nato pa ga sušimo do kraja v senci, najbolje na vetru ali na prepihu (pod velikimi napušči, v odprtih lopah ali na skednjih). Ob slabem vremenu moramo s sušenjem na zraku prenehati in posušiti sadje do kraja pri umetni toploti, ker bi nam sicer začelo plesneti.

Jabolka

Sušimo olupljena ali pa tudi ne. Olupke posušimo posebej in jih kuhamo pozimi za čaj. Plodovom izdelamo pešćišče in jih zrežemo na kolobarje, lahko pa tudi na krhlje. Da nam preveč ne porjave, jih pred sušenjem dezerno v vodo, ki je nekoliko okisana s citronsko kislino. Računati pa moramo, da pri tem postopku voda izluži nekaj vitaminov in rudninskih soli, zato se bo bolje sprijaznili z malo bolj temnimi krhlji.

Kolobarje ali krhlje zložimo na lese, lahko pa jih napeljemo tudi na niti.

Prezrela jabolka, ki so že kašnata, niso za sušenje.

Hruške

Sušimo jih tako kot jabolka, največkrat neolupljene; drobne plodove pa kar cele. Lupimo le boljše namizne vrste. Celim plodovom damo lepo obliko, če jih na pol suhe stisnemo s pripravo, ki jo lahko naredimo doma.

Trde, puste hruške pred sušenjem razpolovimo in jih na pol skuhamo v sladki vodi. Na 1 liter vode vzamemo 200 do 250 gramov sladkorja. Na pol kuhane dobro osušimo in jih nato zložimo na leso.

OBITELJ br. 44 (30. listopada 1932)

NAŠE NARODNO JELO.

U jednom od pređašnjih brojeva izneseno je mišljenje, da bi se grah zato, što se njime puk na selu i u gradu vrlo mnogo hrani, mnogo više nego kod drugih naroda, mogao nazvati našim narodnim jelom. Neki naši čitaoci nisu se složili s tim, ali nisu u isto vrijeme iznijeli, koje jelo oni drže, da bi moglo biti nazvano našim narodnim. Možda Čak i više. jela ima, koja bi zaslužila taj naziv. Ijoja su to i zašto bi se mogla tako nazvati? Raspisujemo o tom anketu, pa apeliramo osobito na naše čitateljice, da iznesu o tom svoje mišljenje, te ćemo svako rado iznijeti.

KUHINJSKI RECEPTI.

Pisana pečenka.
Peci na vreloj masti našpikanu« i senfom namazanu pisanu pečenku (Lungenbraten). Posebno isprži u šerpi na masti malo šećera, dok ne porumeni, dodaj brašna, nareži u to malo mrkve, cijeloga papra, lovorova lišća i zalij, da bude umak, u koji metni malo soli, octa, malo šećera i malo limunove kore. Taj cijeli umak procijedi i prelij preko pečene pisane pečenke, metni vrhnja (kajmaka) i sve zajedno dobro prekipi. Garniraj pohanim roščićima od krumpirova tijesta, a umak serviraj posebno.

Omlet s vrganjima.
Stuci 3 jajeta, 2 žlice mlijeka, malo soli promiješaj, pa ulij na vrelu mast u posudi, u kojoj se peku palačinke. Kad donja strana porumeni, metni odozgo 2 do 3 žlice pirjanjenih vrganja, zatim preklopi omlet i metni tako jedan za drugim na zdjelu, pospi parmezanom i serviraj s krastavcima. Izvrsno jelo za večeru.

Koliko Francuzi jedu. Poznata je stvar, da su Francuzi vrlo pedantni s obzirom na svoju vanjštinu, na kolju paze upravo ljubomorno. Ne bi bilo dovoljno, kad bi u potvrdu toga naveli poznate njihove odmjerene i pažljive kretnje u saobraćaju s ostalim svijetom. Ne bi bile dovoljne još i mnoge druge stvari, kad ne bi među njima spomenuli i ishranu. Jestvenik je sastavljen vrlo spretno, a i šaren je (i za to treba dakako duha), da bi Evropljaninu lako pukla glava, kad bi to sve zapamtio. Tako u Francuskoj prosječno uključivši i djecu popije mjesečno svaka osoba do 10 boca crvenog i 2 boce bijelog vina. U Francuskoj je svaki čovjek navikao na mnoge vrste jela, tako da na mjesec poprečno na svaku osobu otpada 100 grama sleđa, 480 grama govedine, 320 grama mrežotine, 150 grama janjetine i 250 grama šunke. Ovamo treba pridodati do 800 grama špinata, 400 grama salate i 100 grama garduna^jte različite vrste sira, 10 litara mliljeka, litru i po meda, 600 grama maslaca i 7 i. po boca ulja. K ovome dolaze još mnoge druge stvari.

OBITELJ, br. 45 (6 studenoga 1932)

KUĆANSTVO
KUHINJSKI RECEPTI

Francuska krušna juha.
Rastopi na vatri sirovog masla u veličini malog jajeta. U njemu zažuti na sitno izrezanog crvenog luka i jednu žemlju i kruh izrezan na komadiće. Kad je sve to požutjelo, prilij k tome dvije litre juhe od kosti, metni papra i soli te kuhaj pola sata. Kadi je kuhano, procijedi juhu u lonac, u (kojemu si izmiješala jedan žumanjak. Juha je vrlo ukusna.

Grah sa slaninom na francuski način.
Namoči uveče 1/4 litre bijelog graha, drugi dan ga uzavri te iza nekoliko minuta odlij mu vodu i nalij nanovo tople vode, osoli. i pridodaj 5 dkg osušene i isjeckane slanine, četiri izrezuckana češnjaka, malo bibera i žlicu sitno izrezanog peršina, pokrij i kuhaj polako. Kad je gotovo, možeš pridodati, ako hoćeš, nekoliko kapljica octa. Takav grah izneseš kao varivo na stol s pireom od krumpira ili s makaronima.

Tirolska torta od kakaoa i pekmeza.
Miješaj četvrt sata 7 dkg masti, jedan žumanjak, 12 dkg šećera, dvije žlice pekmeza, pridodaj 4 dkg samljevenih oraha, 2 dkg kakaoa, sitno izrezane kore i sok od polovice limuna, nalij 1/4 litre hladnoga mlijeka i s mlijekom 18 dkg brašna. Primetni snijeg jednog bjelanjka i cijeli prašak za pečenje. Umijesi i stresi u dobro namazani model za tortu, koji si i s brašnom postila. Tortu peci u srednje vrućoj pečenjari četvrt sata. Kad je torta gotova, pospi je šećerom.



OVAKO SE U IVANIĆ-GRADU PEČE PEKMEZ *Foto C. Nosić*

OBITELJ, br. 48 (27 studenog 1932)

Domaćice !

Kad pripremaš za krst, kad imaš svatove, kad pozivaš prijatelje ili uopće kad spremaš gozbu, pamti, da ćeš goste zadovoljiti samo onda, ako ih među ostalim podvoriš i izvrsnim „Pekatetama" ili „ Jajninama“ (makaroni, špageti, zakuhe). Pouzdano prave samo su u paketima po ¼ kg i ½ kg.

Grčka juha.
U pola litre juhe, koja se kuha, ukuhaj 25 gr riže pa pusti, da kuha još 20 minuta. Zatim povuci juhu u stranu i metni u nju 2 žumanjka pomiješana sa žlicom vrhnja. Iza toga se juha više ne smije kuhati. Prije nego se nosi na stol, doda se u nju još limunova soka.

Teleći kotleti na vinu.
Prži na masti luk, celer, mrkvu i peršin, pa zalij vodom, dodaj papra (bibera) i malo lovorova lista. Zatim metni u to kotlete, posoljene i pečene s obje strane u masti, pa pirjani, dok ne postanu mekani. Onda kotlete izvadi, sok zapraši brašnom, nalij u nj bijelog ili madeirskog vina, pridodaj malo limunove kore i soka, pusti, da prokuha, te njim prelij kotlete.

Odresci od kelja.
Očišćeni kelj razreži na četvero pa kuhaj u slanoj vodi. Kad je kuhan, metni ga na sito, da se ocijedi. Napravi rijetko tijesto, kao za palačinke, umoči u nj komade kelja, umotaj u mrvice od žemlje i peci u vreloj masti.

Kestenje s tučenim vrhnjem.
Oguli kestenove i kuhaj ih u mlijeku, dok ne omekšaju. Zatim ih samelji u stroju za meso dodavajući im šećera i malo ruma. Kad su samljeveni, stavi ih na staklenu zdjelu, a u sredinu nalij tučenog vrhnja zaslađenog vanilijevim šećerom.

Nova uporaba.
Gospođa: »Zašto ste u kuhinji nataknuli na nos automobilske naočare moga muža?«
Služavka: »Oh, tako su zgodne, kad se reže luk!«

Srna.
Stranac: »Ima li u ovom kraju srna?«
Gostioničar: »Ne. Bilo ih je nešto, ali dva nedjeljna lovca toliko su pucala na njih, da su se iselile.«

OBITELJ, br. 49 (4. prosinca 1932)

KUHINJSKI RECEPTI

Pašteta iz jetara od živadi.
Nareži suhe slanine na kocke i prži je na dosta masti. Kad je slanina napola ispržena, dodaj narezanog luka, pirjani i na koncu pridaj narezana jetra, list od lovora, nekoliko zrna cijeloga papra. Ohladi sve skupa sasvim i faširaj. Tek zatim posoli i dobro promiješaj. U jednoj posudi spremi na hladno mjesto, pa upotrebljavaj za sendviče ili za večeru na kruh.

Kaša od zeca sa odrescima od zeca.
Od zečevog hrpta izvadi mesa te nareži odreske, pa ih našpikaj i namaži senfom. Sve drugo meso posoli i pirjani na masti, suhoj slanini, malo lovorova lista, cijelog bibera i polijevaj vrhnjem, dok ne bude mekano. Onda skini s kostiju i faširaj. Mast malo zapraši brašnom i zalijevaj, da bude umak (sos), koji procijedi (propasiraj), pa metni u nj faširano meso. Odreske namoči u brašno i prži na jako vreloj masti. Usred zdjele visoko postavi kašu od zeca, a unaokolo poredaj odreske. Serviraj sa brusnicama.

Štuka u vrhnju.
Očisti štuku, nareži komade na 2 prsta debele, posoli, malo popapri biberom, složi u jednu šerpu, prelij dobrim vrhnjem i zakipi u pečenjari. Serviraj s makaronima.

Kolač od meda.
Uzmi 15 đkg sitnog šećera, šest žumanjaka te miješaj pola sata, dok ne bude gusto. U to metni 15 dkg meda zajedno s 15 dkg oraha, 15 dkg brašna, cimta, limunove kore, pol omota praha za pečenje, 2 žlice ruma, a na koncu snijeg od 6 bjelanjaka. To se peče u tepsiji namašćenoj guščjom mašću ili maslacem.

Vino od šipka (divlje ruže).
U bocu od 5 1 stavi se 134 1 zrela šipka, obrezana s obje strane i nalije na nj 3 1 mlake vode, u kojoj je prokuhano 130 dkg šećera. Boca se zaveže pergament papirom izbodenim iglom i ostavi 14 dana na toplu mjestu, ali se svaki treći dan dobro protrese. Nakon 14 dana ocijedi se tekućina metne u drugu bocu i začepi ili opet zaveže pergamentom, ali taj se ne izbode. Tako stoji 10 nedjelja, a onda se opet ocijedi, nalije u omanje boce, začepi i metne u podrum tako, da boce leže.

OBITELJ br.50 (11. prosinca1932)

ZALIHA VOĆA ZA ZIMU.

Dok još ima na trgovima svježega voća, dobro je, da se nabavi za kuću, tko to već prije nije učinio. Grožđa se ove jeseni neobično dugo držalo na tržištu, a sada prevladavaju jabuke i orasi. Kad ih kupimo, treba znati, kako da ih spremimo, pa evo da o tom nešto reknemo.

Jabuke se spremaju tako, da se smjeste na suho i hladno mjesto, koje se dobro da zračiti. Po mogućnosti neka to bude tamna prostorija. No još prije treba da se jabuke »iznoje«, pa ih ostavimo negdje vani (na pr. na balkonu) na krpi. Zatim ih razvrstajmo i odstranimo one, koje se počinju kvariti. Treba ih poslagati na policu na gusto nasutim komadićima papira tako, da se jedna druge ne dotiče, a na koncu se pokriju papirom, da na njih ne pada prah. Dobro je, ako se prigodom toga slaganja svaka jabuka obriše krpom ili flanelom. Svakih se 10 dana tako spremljene jabuke moraju pregledati. — Ako nemamo nigdje zgodne prostorije, u kojoj bismo ih tako poslagali, možemo ih spremiti u košaru, koja je obložena suhim papirom, pa se svaka jabuka umota u papir i stavi u košaru sa stapkom prema dolje (kruške naprotiv sa stapkom prema gore). Kad su jabuke tako poslagane u košaru, prekrije se ona suknom ili platnom, kroz koje može prodirati zrak. Tako spremljene jabuke mogu da izdrže do Božića, pa još i duže, ako se tada pregledaju te iznova omotaju i poslažu. — Jabuke se mogu također spremati u suhom pijesku. Ne može se preporučiti, da se jabuke spremaju u prozor, jer su tu previše na svijetlu i toplini, pa dozrijevaju, suše se i brzo sčvrknu. Dobro je međutim jabuke spremati i u škrinju u suhu drvenu blanjevinu, pa se njom odozgo prekrije.

Spremanje voća u medu. Potpuno zdravo voće natare se medom, poslaže u staklenke i zalije hladnom rastopinom meda dodavši šećera nagusto skuhanog u vodi. Te tekućine mora biti za prst više, nego što seže voće u boci. Tako spremljeno voće dobiva poseban fini aromatičan tek, no što je glavno, voće se tako izvrsno konzervira, a da se ne sterilizira. Med i šećer nije kod takvog konzerviranja voća nipošto ututanj potrošen, nego će, kad se voće izvadi-, i te kako djeci ići u tek, ako se njime namaže kruh.

Orasi se spremaju u kamene posude. Lonce treba prije na štednjaku dobro osušiti, ii tek onda se u njih slažu orasi, koji dakako moraju biti zdravi i neoštećeni Posuda se dobro pokrije tanjirom ili drugim kakvim poklopcem, koji je dobro pokriva, a zatim se zakopa dosta duboko u zemlju u vrtu.

Šljive se mogu slično spremati kao i orasi, samo treba paziti, da sa šljive ne bude obrisana njena modrina. Tako su spremljene šljive i o Božiću svježe, kao da su tek ubrane u vrtu.

ŠTO DA KUHAMO OVAJ TJEDAN?

Nedjelja.	Objed: Juha od jabučnoga vina. (»Obitelj« br. 43.) Pariški- odresci s kašom od krumpira i kiselim krastavcima. Kestenje s tučanim vrhnjem. (Obitelj« br. 48.)	Večera: Kobasice s hrenom.
Ponedjeljak	Objed. Juha od rajčice. Sarma. Jabuke.	Večera: Popara
Utorak.	Objed: Juha od krumpira. Kelj s faširanim odrescima. Rezanci s orasima	Večera: Kelj v meso od objeda
Srijeda.	Objed: Juha od graha. Okrugljice od žemlje s pirjanjenim kupusom. Kolač od meda. (»Obitelj« br. 49.)	Večera: Sir s vrhnjem i kruhom
Četvrtak.	Objed: Grčka juha. (»Obitelj« br. 48.) Pile u soku od rajčice. (»Obitelj« br. 43.) Kruške ili jabuke	Večera: Kruh s paštetom iz jetara od živadi. (»Obitelj« br. 49.)
Petak.	Objed: Prežgana, juha. Varivo od graha s odrescima od kelja. (»Obitelj« br. 48) Drobljenac.	Večera: Štuka u vrhnju. (»Obitelj« br. 49.)
Subota.	Objed: Juha od špinata. Pita od sira. Kompot.	Večera: Kajgana od jaja

Juha od špinata.
U vodu, u kojoj se kuhao špinat (tu vodu nemoj nikad izliti!), nalije se juha od kosti i zelenja, zafriga svijetlim zafrigom. doda se malo sitno nasjeckana luka, natrta češnjaka te se ponešto zapapri biberom. Može se učiniti gusta žumanjkom zamućenim u mlijeku. Ta se juha servira s prepršenim kockama od žemlje.

Pita od sira.
Zamijesi tijesto iz jednake količine brašna, sira i maslaca te malo soli, zatim ostavi da stoji otprilike 1 sat. Dobro promiješaj sir, maslac i nekoliko žumanjaka, dodaj narezanih oguljenih badema, šećera, korice od limuna i čvrst snijeg od bjelanjaka onih jaja, od kojih su upotrebljeni i žumanjci. Tijesto razvaljaj i pokrij dno u tavi, namaži priređenim sirom i peci u pečenjari, dok ne požuti.

OBITELJ br. 51 (17. prosinca 1932)

Francuska juha od graha.
Namoči 1/2 1 bijeloga graha. Drugi dan ga uzavri i odlij vodu, nalij 2 1 druge vrele vode tako kuhaj, dok grah ne omekša. Tek tada ga posoli. Pasiraj ga kroz sito zajedno s juhom. U šerpu metni kuhačicu punu masti, preprži na njoj lika, ulij kiseloga vrhnja. Kad sve prokuha, metni u zdjelu i ponudi s pečenim žemljama.

Varivo od kisele repe s rebrima.
Metni u lonac 1 kg kisele repe i u nju 1/2 kg svježih svinjskih rebara. Nalij toliko vode, da sve bude pokrito njom. Zatim to kuhaj tako dugo, dok meso ne bude kuhano i repa mekana. Tada načini zapržak i začini njime repu. Jede se sa žgancima.

Pjena od jabuka.
Peci u pečenjari prhke jabuke. Kad su pečene, pasiraj ih i miješaj sa vanili-šećerom te pomiješaj sa snijegom od jednog ili dva bjelanjka prema tomu, koliko je jabuka.

Samostanski roščići.
Umijesi tijesto od 21 dkg brašna, 14 dkg samljevenih lešnjaka, 2 pločice naribane Čokolade, 16 dkg maslaca i 5 dkg šećera s vanilijom i 2 žumanjka. Iz tog tijesta načini male valjuške, savini u oblik roščića i peci u pečenjari, Pečene premaži ocaklinom od čokolade.

Mirim piškote



Piva. U .gostionu dolazi novi gost.
»Što da gospođinu donesem?«
»Najprije čašu pive. Čekam neku damu- . . .«
»Bijelu ili crnu?« upita konobar misleći na pivu.
»Što vas briga?«

Sat. Ivan je došao kasno kući.
»Gdje si bio?« pita ga žena iz kreveta.
»Pa sad je tek 10,« odgovara Ivan.
Uto na tornju otkuca jedan sat.
»Zar se ne stidiš, lažljivče ? Udario je upravo jedan.«
»Naravno. Jedan! Kako ćeš da udari još — ništicu?«

OBITELJ Br.8 (19. veljače 1933)

ŠTO DA KUHAMO OVAJ TJEDAN?

Nedjelja.	Objed: Ragu. Pečena punjena teleća prsa sa salatom od crvenoga kupusa, krumpira i poljske salate. Naduvak od naranča.	Večera: Rižoto sa suhim mesom. (»Obitelj« br. 4.).	
Ponedjeljak.	Objed: Juha od mrkve. Sekelji gulaš.	Večera: Rezanci s jajima.	
Utorak.	Objed: Juha od telećih jetara. Okrugljice od sira.	Večera: Salata od krumpira, zelena poljska salata s kuhanim jajima.	
Srijeda.	Objed: Juha od rajčice. Žličnjaci od kupusa s kobasicama. (»Obitelj« br. 3.)	Večera: Pečeni krumpir sa sirom i maslacem.	
Četvrtak.	Objed: Poljska juha. Punjena pržolica s makaronima.	Večera: Hladna riža a la créme. (»Obitelj« br. 5.)	
Petak.	Objed: Juha od leće. Rezanci s makom.	Večera: Kajgana s vrhnjem.	
Subota.	Objed: Praška juha. Punjeni krumpiri.	Večera: Cvjetača s holandskim umakom. (»Obitelj« broj 3.)	

KUHINJSKI RECEPTI

Praška juha.
Oguli krumpir, na reži ga, kuhaj u slanoj vodi i onda pasiraj. Zatim ga metni u svjetlosmeđu zapršku, prelij juhom i kuhaj. U toj se juhi kuha obično sitno narezano suho meso.

Punjena pržolica.
S goveđega mesa za pržolicu odrežu se kosti pa se natuče, posoli, malo popapri, pokrije tanko narezanom slaninom, lukom i ovom smjesom: Na 1 kg mesa uzmi 4 dkg slanine i 5 dkg luka, to samelji sa 1/4 kg svinjetine i 1/4 kg sušenog mesa. U to samljeveno meso dodaj 2 jajeta, nastrugaj limunovu koru, posoli i pridaj nasjeckanog zelenog peršina. Time namaži odrezak mesa, savij i sveži čvrsto tankom uzicom te peci u vreloj masti, u koju metni malo peršina, celera, mrkve i lovorova lista. Pirjani polako, zalijevaj često i okreći. Kad meso omekša, uspi u sok malo brašna, nalij 1/8 litre crvenoga vina, pusti da prokuha a onda procijedi na pečeno meso. Prije nego što nosiš na stol, skini s mesa uzicu, na- reži tanko i serviraj s rižom ili makaronima.

Punjeni krumpiri.
Izaberi lijepe jednake velike krumpire i oguli ih. Na jednom im kraju odreži kapicu pa sredinu izdubi, da bude šuplja, te šupljinu napuni ovom smjesom: Sfaširaj pečenog mesa, sušene slanine i malo kuhane šunke ili kuhanog suhog mesa. K tomu dodaj 2 cijela jaja, sitno kosanog peršina, malo bibera i posve malo mrvica. Sve zajedno dobro promiješaj, metni u krumpire, pokrij kapicom, koju pričvrsti komadićem čačkalice, da ne otpadne, pa poslaži u šerpu i peci, dok ne požute lijepo. Jede se sa sokom od rajčica.

Drobljenac od žemlje.
Nareži 24 dkg žemlje, miješaj dobro ¼ 1 mlijeka sa 4 žumanjka, to prelij preko narezanih žemlja te pusti da malo stoji. K tomu primiješaj snijeg od 4 bjelanjka, 6 dkg očišćenih na dugo narezanih badema, 5 dkg grožđica, pa sve zajedno uspi u tepsiju na 10 dkg vrele masti ili maslaca, te peci u pečenjari.

Naduvak od naranče.
Kuhaj 8 dkg narezane žemlje u 1/8 mlijeka, dok ne zgusne, primiješaj sok od 1 naranče i pasiraj na rijetko sito. Naribaj 12 dkg šećera na koru od naranče, stucaj, miješaj s 12 dkg maslaca i 4 žumanjka. Kad postane pjenušavo, primetni 14 dkg očišćenih samljevenih badema, priređene kuhane žemlje i snijeg od 4 bjelanjka. Oblik namaži maslacem, metni smjesu unutra i kuhaj 1 sat u pari. Kad je kuhano, iskreni i prelij s ovim šodoom (chaudeau): Naribaj 12 dkg šećera na koru od naranče i metni u malo mlijeka, da se razmoči. Tuci nad parom 5 žumanjka, ½ 1 mlijeka i razmočeni šećer dotle, dok ne postane gusto (otprilike za ½ sata). Mjesto mlijeka može biti i vino.

Razočaranje.
Nadkonobar: »Konobar mi je rekao, da gospodin nije zadovoljan s našim oštrigama. A svejedno ih je pojeo četiri dvanaestice.«
Gost: »Kako hoćete da budem zadovoljan? Nisam u njima našao biser, u koji sam polagao nade za isplatu računa.«

OBITELJ Br. 9 (26. veljače 1933)

KUHINJSKI RECEPTI
POKLADN1CE

U ovim se pokladnim danima svuda peku pokladnice. Priređujući ih, treba paziti, da tijesto ne bude preveć rijetko te da tako, kad se peku u masti, ne upijaju previše masti. Tijesto će biti gušće, dodaš li koji žumanjak više. Od žumanjka p ostaje i finije. Kad se tijesto razvalja, ne smije biti previše tanko. Ako želiš, da na pokladnicama bude bijeli krug unaokolo, ne smiješ pustiti da tijesto previše ukisne, jer inače padnu na dno. Mast, u kojoj se peče, mora biti vrela. Bolje je peći pokladnice u većoj šerpi, da mogu slobodno plivati i rasti. Kad počneš peći, pokrij šerpu poklopcem, da para ne izađe, i potresi malo šerpu, da mast prelije pokladnice, jer onda bolje narastu. Kad ih okreneš na drugu stranu, ne treba više poklopcem pokriti. Prije nego metneš pokladnice u mast, stresi s njih brašno, da se mast ne pjeni. Masti metni u šerpu toliko, da ne moraš dodavati. Ako je ipak nema dosta, rastopi je u manjoj šerpi i prelij je vrelu u onu šerpu, u kojoj pečeš pokladnice. Važno je, da brašno za pokladnice bude uvijek grubo (griffig), suho i toplo. Tijesto se ne smije ohladiti, zato ne otvaraj prozor, da ne bude propuha.

Evo nekoliko recepata za pokladnice.

Građanske pokladnice.
Načini tijesto iz 1 kg brašna, 1 cijelog jajeta i 5 žumanjka te po litre mlijeka. Od jednog dijela mlijeka načini kvasac sa 4 dkg germe i malo šećera, a u ostalo mlijeko metni malo soli, 10 dkg šećera i 12 dkg maslaca. To sve mora biti mlako, ali ne smije biti vruće. Tijesto dobro isklopaj i metni na toplo, da ukisne. Zatim ga razvaljaj prilično debelo na dasci, izbodi pokladnice, okreni gornju stranu dolje na drugu dasku, a kad ih nosiš u mast, metni ih u nju opet obratno. Peci ih u vreloj masti i pokrij poklopcem, a kad ih okreneš na drugu stranu, ne treba ih više poklopiti.

Dobre seoske pokladnice.
U lonac metni 3 žumanjka, 1 cijelo jaje, 2 žlice rastopljenog maslaca, žlicu šećera i miješaj to na kraju štednjaka. Kad postane toplo, naspi 56 dkg toplog brašna, dodaj 3 dkg germe rastopljene u malo mlijeka i šećera, 1/2 litre mlijeka, malko soli, naribanu koru od limuna i žličicu ruma. Ako je to rijetko, dodaj još brašna. Tijesto dobro iz lupaj kuhačom, pokrij ubrusom i stavi na toplo mjesto, da ukisne. Zatim ga razvaljaj, izreži pokladnice, pa ostavi još, da se diže. Peci u vreloj masti.

Pokladnice »sve po četiri«.
Miješaj 4 dkg maslaca sa 4 žumanjka. Dodaj 4 dkg šećera, 50 dkg brašna, malo soli, 4 žličice ruma i 4 dkg germe rastopljene u malo mlijeka i šećera. Mlijeka nalij u tijesto samo toliko da tijesto ostane gušće, te ga dobro izradi. Stavi na toplo mjesto, da se digne. Zatim razvaljaj tijesto, izreži pokladnice, napuni pekmezom spoji dva komada zajedno, poredaj na dasku, pokrij i ostavi iznova na toplo mjesto. Ne peci naglo u prevreloj masti, jer bi mogle ostati iznutra sirove.

Pokladnice od krumpira.
Rastopi 2 žlice maslaca, miješaj sa 2 žlice šećera i 2 žlice ruma. Uspi ¼ kg kuhanih, propasiranih krumpira, dodaj malo soli, limunove kore, 1 jaje i 4 žumanjka, 2 1/2 dkg u malo mlijeka rastopljene germe. Kad je dobro promiješano, naspi 4 kg brašna i 4 litre mlakoga mlijeka. Tijesto dobro izlupaj, dok ne otpada od kuhače. Zatim neka na toplu mjestu kišne. Tek tada razvaljaj tijesto, izreži pokladnice, puni pekmezom (po volji) i peci u vreloj masti. Od otpadaka napravi perece, pusti, da narastu, onda peci.

Karlovarske (karlsbadske) pokladnice.
Miješaj 10 dkg maslaca, 2 žlice šećera, 2 žumanjka, malo soli, 1 dkg germe razmočene u mlijeku, 20 dkg brašna i mlijeka prema potrebi. Tijesto dobro izmijesi, ostavi da stoji 1/2 sata, pa ga iznova mijesi i pusti da kišne na toplu mjestu. Onda ga razvaljaj, izreži male kolute, namaži mašću (maslacem) i pusti iznova kisnuti. Napokon ih natari mlakim pekmezom i peci polako. Dok se peku, maži ih bjelanjkom tučenim sa šećerom i pospi narezanim bademima.

U kavani.
Za stolom u jednom kutu kavane sjede tri gosta. Dvojica živo raspravljaju, dok treći šuti gledajući pred sobom. Kad ova dvojica svrše razgovor, zapitaju svog šutljivog druga, što je zamišljen.
»Prebirem nešto po svojoj pameti,« odgovori jedan od one dvojice.
»On lovi u mutnom,« primjeti jedan.

Koja je sličnost između krumpira i liječnika?
Sličnost je ta što i liječnik i krumpir imaju svoje plodove pod zemljom.

OBITELJ Br. 10 (5. ožujka 1933)

Akademija kuharskog znanja - Napisao Tine Kristić



Sve se u životu mijenja! Kako li bi danas bijelo gledao kakav naš praotac, koji je sa dugom pletenicom na leđima došao sa Karpata, da se danas digne iz groba i pogleda one krajeve, u kojima je nekada živio! Šta bi radio čovjek, koji je

prije stotinjak godina putovao nekoliko dana tamo, gdje mi željeznicom stignemo za par sati! Pa i mi sami! Prešlo mi je tek 40 godina, a sjećam se dobro, kako je to posebno veselje bilo za mene, kad sam poslije svršenoga drugoga razreda gimnazije (dakle u 13-toj godini) za nagradu mogao da željeznicom putujem stricu iz Banjaluke u Bos. Novi. A moja djeca! Nijesu navršila bila ni pet godina već su se vozila u željeznici, automobilu i parobrodu. Ostaje im jedino aeroplan. A vrlo je vjerojatno, da će njihova djeca u vrlo ranoj dobi putovati i aeroplanom. Život se kreće neizmjernom brzinom. Kroz jedan čovječji vijek danas se lice zemlje mijenja — propadaju carstva, nastaju druga, staro se zabacuje i uvode noviteti.

Kako u svemu, tako čovjek napreduje i u hranjenju. Kad pomislimo na hranu onih naših praotaca, koji su se nekada hranili više sirovom hranom, i na sve moguće delikatese, kojima se danas ljudi naslađuju, vidimo veliku razliku. Naša se djeca danas smiju, kad uče u povijesti, kako su stari Madžari meso razmekšavali pod sedlom i onda ga onako razmekšana sirova jeli. Jasno je, da je to njima smiješno. No njihovim će sinovima biti sigurno smiješan i onaj način, kako se mi danas hranimo.

Danas se hranitba promatra kao fiziološki proces, gleda se na kalorije potrebne čovjeku za vršenje njegova rada i uzdržavanje tijela. No već se javlja drugi faktor, koga sve više uzimaju u obzir. Naša djeca već čuju i znaju da na pr. rajčice, mrkva, riblje ulje sadrže u sebi znatnu količinu vitamina, koji su za život i razvoj čovjeka neophodno potrebni. Majke odabiru djeci onu hranu, koja će im dati potrebnu količinu ovih ili onih vitamina, ovoga ili onoga materijala za jačanje i izgradnju tijela.

Jasno je, da će kod takvih prilika i kuhinja drugačije izgledati. Koliko li se već do danas promijenila. Mjesto velikih i nespretnih ognjišta dolaze mali štednjaci, a u zadnje vrijeme zamjenjuju ih uspješno plinski i električni aparati. Ne treba one veličine i glomaznosti. Jednostavno rukovanje, malo prostora, čistoća bez čađe i dima — pored svega brzina i sve manji troškovi.

No nesamo da se mijenjaju izvanji oblici, mijenja se i bit kuhanja i kuhinje. Pogledajte slike, koje za ilustraciju ovoga donosimo u današnjem broju. Rekli bi prije, da su to slike nekog kemijskog laboratorija, a ne neke domaćinske škole, koju pod imenom Akademije kuharske znanosti u Berlinu vodi liječnik dr Max Winckel. Hrana se ispituje mikroskopom, da se odredi njezin sastav, hranjivost i druge vrednote. U nizu retorta razmatraju se sokovi raznoga voća i druge hrane, da se utvrdi kakvoća i hranjivost. No na koncu konca dolaze opet zdjele i lonci i drugo oruđe naših domaćica, jer se ipak samim kemiziranjem ne može jelo spremiti.

Pa ipak ima i ta škola duboki smisao i važnost za život. Kroz 25 godina svoga opstanka, radom dra Winckela i drugih liječnika suradnika, odgojila je ona lijep niz onih, koji imaju da udešavaju hranjenje po bolnicama i raznim institucijama da bude što bolje.

Obećanje gostioničara.
»Vama kao novom konobaru ne mogu dati ništa ove godine. To znači, da ću vam do godine podvostručiti platu.«

Praktičan konobar.
»Stidite se, čistite tanjur rupcem!«
»Da, ali je rubac već prije bio zamazan.«

U kuhinji. Gospodarica čuje iz kuhinje lomljenje tanjura i zaviče sluškinji:
»Što to radiš, Katice?«
»Ništa, milostiva! Već je sve učinjeno.«

Snašao se.
Konobar: »Gospodine šefu, u restauraciji je čitava uzbuna, gosti hoće da govore neposredno s Vama. Šta da radimo?«
Šef: »Dajte im pritužnu knjigu.«
Konobar: Već smo im dali, ništa ne pomaže.«
Šef: »Dajte im još dvije. Valjda će biti dovoljno.«

OBITELJ, br. 11 (12. ožujka 1933)

KUHINJSKI RECEPT - JEDAN KORIZMENI TJEDAN

Nedjelja	Objed: Teleća juha s okrugljicama od jetara. Pohani telећi odresci, riža s rajčicama i salata. Torta od naranče. (»Obitelj« 1932. br. 11.)	Večera: Kuhani sušeni jezik s hrenom
Ponedjeljak	Objed: Francuska krušna juha. Grah na francuski način s makaronima. (»Obitelj« 1932. br. 45.) Kompot	Večera: Naduvak od šunke
Utorak	Objed: Talijanska juha od kelja. Faširano meso s varivom od krumpira.	Večera: Punjena jaja (»Obitelj« 1932. br. 8.)
Srijeda	Objed: Juha od špinata. Pita od sira. (»Obitelj« 1932. br. 50.)	Večera: Cvjetača s parmezanskim sirom.
Četvrtak	Objed: Juha od jabučnoga vina. (»Obitelj« 1932. br. 43.) Teletina u soku od rajčice s okrugljicama od žemlje	Večera: Naduvak od riže obložen kuhanim jabukama
Petak	Objed: Juha od krumpira. Pečena morska riba s krumpirom. Ili: Štuka u vrhnju. (»Obitelj« 1932. br. 49.)	Večera: Valjušci od grisa. (»Obitelj« 1932. br. 46.)
Subota	Objed: Juha od sardelica. (»Obitelj« 1932. br. 11.) Varivo od leće s pohanim žemljama. Kuhane suhe šljive	Večera: Pečeni krumpiri s maslacem

Talijanska juha od kelja.
Očisti glavice kelja, nareži na rezance, pirjani na slanini, dok ne požuti i zalijevaj juhom od kosti. Kad kelj postane mekan, dodaj malo bibera, zatim uspi rižu, pirjanjenu u posebnoj posudi. Tada sve zajedno prokuhaj, a kad nosiš na stol, uspi nekoliko žlica naribanog parmezana.

Cvjetača s parmezanskim sirom.
Kuhaj cvjetaču u slanoj vodi, dok ne omekša. Načini umak od maslaca, brašna i juhe te ulij Vs litre mlijeka promiješana sa 3 žumanjka. Metni kuhanu cvjetaču u posudu za pečenje, prelij preko nje umak, pospi naribanim parmezanskim sirom, nakapaj ga s malo rastopljena maslaca i peci u pečenjari, dok ne požuti.

Pečena morska riba.
Uzmi morsku ribu, kakvu god hoćeš, očisti je i najprije natari izvana i iznutra limunom. Zatim nasoli, pospi biberom i metni u posudu za pečenje namazanu maslacem. Ribu pospi sitno kosanim kaprima te sitno kosanim lukom i peršinom. Metni na nju nekoliko komadića maslaca i malo kiselog vrhnja pa peci polagano u vreloj pečenjari. Kad se sok ukuha, prilij malu čašicu bijela vina. Nosi se na stol tako, da se oko ribe naslaže krumpir kuhan u slanoj vodi.

OBITELJ br. 12 1933

KUHINJSKI RECEPTI

Jaja u umaku.
Nareži na okrugle nareske tri do četiri kajzerice, peci ih u vreloj masti da požute. Načini zapržak od maslaca i brašna, te ga zalij sa juhom od kosti ili govedskom te ga dosta dugo- kuhaj i miješaj da bude jednak i svjetao. Dodaj u umak narezanu kuhanu kobasicu. Koliko imaš žemlje, toliko ispeci volovskih oka, izreži ih sa izbadačem da budu velika kao žemlje, poslaži žemlje na zdjelu i na svaku po jedno jaje. Sve zajedno prelij sa umakom. Jede se toplo za večeru ili kao predjelo.

Pašteta od mesa.
Načini tijesto od 40 dkg brašna, 30 dkg maslaca zdrobi sa valjkom, malo soli, 2 žumanjka, dvije žlice ruma, dvije nepune žlice ili octa ili limunova soka, te još toliko kiselog vrhnja (do tri decilitra), da bude mekano tijesto. Dvaput tijesto presloži kao listovno tijesto i pusti svaki put na hladnom mjestu počivati. Zatim ga razvaljaj kao ubrus. Međutim nasoli i ispeci 1 kg teletine sa malo slanine, ohladi i faširaj, na mast od pečenja metni natrag meso, bibera, pospi malo brašnom zalij sa malo juhe, kiselim vrhnjem i malo bijelog vina i dodaj dva do tri cijela jaja. Sve zajedno dobro promiješaj, da bude gusta kaša, i pusti da ohladi. Tijesto metni na dno u šerpu, ako hoćeš da bude okruglo, a hoćeš li da režeš dugačke nareske, obloži tijestom tepsiju metni na tijesto meso, i pokrij tijestom i peci, dok lijepo porumeni.

Naduvak od šunke.
Miješaj 4 dkg maslaca sa 3 žumanjaka, dodaj 6 razmekšanih, iscijeđenih žemlji, ¼ kg faširane kuhane šunke, malo soli i snijeg od 8 bjelanjaka. To se nalije u formu za naduvak namazan maslacem i kuha u pari 1 sat.

Prijaznost.
Konobar (gostu): »Ako vam što treba, zvonite! Ako pozvonite jedamput, doći će sobarica, ako dvaput, doći ću ja, a ako triput, doći će sluga i bacit vas napolje.«

OBITELJ Br. 13 (26. ožujka 1933)

ŠPARGA

Šparge ima dvije vrste: divlje i pitome. Divlja se šparga nalazi po našim poljima i pašnjacima. Tanka je pa nije izdašna kao jelo. Pitoma je šparg a kulturom dotjerana dotle, da imade izboja, koji su debeli kao prst odraslog čovjeka. Ta je veoma slasno varivo. Naš seoski narod — osim rijetkih iznimaka — i ne zna za špargu, baš .kao ni za cvjetaču, špargu ćemo posaditi u proljeće i to što ranije, jer ona. rano tjera. Toplo, suho, sitno i pjeskovito zemljište najbolje je za špargu. I na toploj ilovači uspije dobro. Hladno i vlažno zemljište nije za nju. Za nov nasad šparge treba zemljište prekopati barem 50 cm duboko. Najbolje se to čini prije zime. Zatim ćemo zemljište dobro pognojiti poluzrelim gnojem. Vele da je najbolji ovčiji gnoj. Gnoj ćemo zakopati što prije, ali ne preduboko. Za domaću potrebu odabrat ćemo zemljište na vrtu. Treba kupiti potrebiti broj jedno ili dvogodišnjeg busenja od poznatog vrtlara, koji nam jamči za vrstu i dobrotu šparge. Ja bih preporučio bijelu vrstu. .Ljepša je za oko, a veoma je izvrsna kao hrana. Za manju obitelj i vlastitu potrebu dosta je za sadnju 10 — 15 busena. Sadi se na redove. Red od reda na 1 m, a busen od busena na 50 cm. Na već u jeseni duboko prekopanom zemljištu načine se jarci široki i duboki oko 30 cm. Na dnu jaraka naprave se mali humci od dobre zemlje. .Na svaki humak metne se po jedan busen šparge. Korijenje se lijepo razdijeli, pokrije sa 5 cm debelom naslagom dobre i sitne zemlje, koju ćemo malo pogaziti. Uza svaki busen udarimo kolac. Kad smo posadili sve busenje, onda u jarak nabacamo zemlje do 15 cm visoko. Ovo zatim pograbljamo i poravnamo. Između redova posadi se grašak, ili grah čučavac, ili drugo povrće koje se jako ne širi. Prve godine nema više posla osim okapanja i plijevljenja. Za velike suše možemo špargu zaliti. Prije zime odrežu se pri zemlji svi izboji, saberu i spale. Ako se koji busen posušio, zamijenimo ga drugim. Narednog ćemo proljeća posve ispuniti jarak. Štoviše, uzvisimo ga za desetak centimetara, da izgleda kao niski nasip. Radi se oko šparge kao i prošlog ljeta. Među redove posadi se povrće, koje se jako ne širi. Druge godine možemo rezati pojedine izboje. Istom treće godine smijemo rezati sve jače izboje, dok ćemo slabije pustiti da rastu. Izboji se režu oštrim nožem koso u zemlji. Pri rezanju moramo paziti da ne ozlijedimo podanak. Ja sam imao za špargu posebne lonce od ilovače. Dolje široke i okrugle, a prema gore sve uže sa uskim grlom, visoke oko 25 cm. Njima sam pokrivao netom izbile izboje. Za dan dva izboji su dobrano odrasli i bili su blijede boje. Usto su ostali posve mekani sve do zemlje. Nisu dakle bili ni žilavi ni drveni. Tako sam jedne rezao pri zemlji, dok sam opet druge pokrivao navedenim loncima. Šparžište treba svake godine prije zime obreza f i do zemlje. Osim toga zagnojićemo ga posve zrelim i sitnim stajskim gnojem, ili sitnim kompostom. Nekoji dodaju gnoju malo kalija i fosforne kiseline. Na proljeće se gnoj zakopa plitko, a šparžište očisti od kamenčića ili korova.

Ivan S i t a r i ć.

Vruće mlijeko protiv prehlade.
Vrućim se mlijekom pospješuje znojenje, a znojenje je izvrsno sredstvo protiv prehlade. Znojenjem se istjeruju iz tijela mnogi otrovni plinovi. Osim toga uživanjem vrućeg mlijeka pospješuje se kolanje krvi u tijelu, a znojenje tu igra veoma zdravu ulogu. Vruće mlijeko također oživljuje djelatnost bubrega; a poznato je da bubrezi moraju izlučiti sve ono, što se u tijelu nalazi u tekućem stanju, a čega tijelo ne treba. Tako je upala bubrega često posljedica prijašnje upale žlijezda. Pa i ovom se najbolje izbjegne uživanjem vrućeg mlijeka.

KUHINJSKI RECEPTI

Šaran u sulcu.
Na malo ulja pirjani dvije do tri glave luka, dok malo požuti, dodaj jedan list lovora i par zrna cijeloga bibera, crvene paprike, koju odmah zalij sa vodom, da ne zagori, te dosta dugo kuhaj zajedno sa glavom i otpacima od ribe (rep, ikra). Iz glave se mora izvaditi gorki zub, inače bi juha bila gorka. Ribu (oko 1 kg i pol) nareži na nareske kao prst široke, složi u šerpu, juhu dobro procijedi, nalij na nareske, osoli, kuhaj polagano dok postane mekana. Zatim je složi na .zdjelu, prelij sokom, kojega ne smije biti odviše, te ostavi na hladnom mjestu, dok se juha stisne. Najbolje je, da se jelo priredi dan prije.

Hajdinski žganci sa umakom od gljive.
Kuhaj hajdinske žgance, isprži narezanu slaninu, njome začini žgance, te ponudi sa umakom od gljiva, ili sa telećim jetrima u soku.

Som sa majonezom.
Kupi 1 kg narezane somovine. Kuhaj u vodi lovor, luk, cijeli biber, sol, malo octa. Kad to neko vrijeme kuha složi u to ribu, koja se samo kratko vrijeme polagano kuha. Ohladi u istoj vodi. Međutim načini majonezu. Metni u kotlić tri cijela jaja i tri žumanjca, šest ljuska od jajeta ne prekiselog octa, dobro promiješaj i kuhaj na pari, dok postane gusto. Skini, pomiješaj unutra, najprije sol, zatim senf i pomalo tri dcl ulja i malo limunova soka i trun šećera. Ribu dobro ocijedi, metni na zdjelu, jedan komad malo preko druge, prelij majonezom, pospi narezanim vlašcem i garniraj sa jajima, krastavcima, aspikom i rotkvicama.

Apetit odresci.
Nareži kruh za sendviče kao prst debele, kratko vrijeme ih preprži u pečenjari, zatim izvadi, ohladi, i dosta debelo namaži maslacem pomiješanim sa pasiranim sardelicama i sa dva kuhana pasirana žumanjka. Sardelice očisti, nareži meso na uske dugačke komadiće kao čačkalice, metni u posudicu, prelij uljem i nakapaj limunova soka te ostavi da neko vrijeme stoji, zatim sardelice povadi, ocijedi, te ih na svaki komadić kruha složi u obliku rešetke.

Somovina u soku od rajčice.
Daj si od trgovca narezati 1 kg somovine, crnu kožicu nožem skini, osoli, umotaj u brašno i peci svaki put po tri nareska u vreloj masti, te ih, kad na jednoj strani požute, oprezno lopaticom okreni na drugu stranu, da se ne rasipanu, te ih redom vadi iz masti na zdjelu. Na istoj masti načini rijetku zapršku, te zalij sokom od rajčice, te sa malo soli i 'kajmaka načini -umaku, prokuhaj, procijedi' u šerpu, složi unutra ribu, te malo prokuhaj. Ponudi sa pečenim roščićima od krumpira.

OBITELJ, br. 15 (9 travnja 1933)

Nedjelja (Cvjetnica).	Objed: Juha od mozga sa savijačom od zelenja. Pohana janjetina s kašom od krumpira i zelenom salatom. Pita od čokolade.	Večera: Naduvak od šunke.
Ponedjeljak.	Objed: Juha od rajčice. Valjušci od krumpirova tijesta posuti tucanim orasima i sitnim šećerom.	Večera: Jaja u umaku.
Utorak.	Objed: Juha od kosti. Piletina sa cvjetačom.	Večera: Okrugljice od riže $ kuhanim suhim voćem.
Srijeda.	Objed: Juha od ribe. Bakalar s krumpirom.	Večera: Naduvak od mrkve.
V e 1. Četvrtak.	Objed: Prežgana juha. Varivo od krumpira s pohanim odrescima od karfiola i špinata.	Večera: Salata od graha sa hrenom i tvrdo kuhanim jajima.
V e 1. Petak.	Objed (hladan, jer se po starom lijepom običaju na ovaj dan uopće u štednjaku ne loži vatra u mnogim kućama: Čaša mlijeka. Kaša od graha (skuhanog dan prije) s češnjakom i mladim lukom: Kukuruzne kokice.	Večera: Marinirana riba.
V e 1. Subota.	Objed: Juha od zelenja. Savijača sa sirom.	Večera: Teleći paprikaš (Na Veliku Subotu uveče više nije post i nemrs).

Piletina sa cvjetačom (karfiolom).
Rastopi komadić maslaca, pirjani u njem malo brašna, prelij juhe i vrhnja, posoli i pusti da kuha. Pile kuhano najprije u juhi od kosti metni u taj umak i kuhaj, dok ne bude mekano. Cvjetaču dotle skuhaj u slanoj vodi, pa je prelij umakom, u kojem se pile kuha, pobiberi i pusti da još časak kuha. Zatim metni pile usred zdjele, poredaj cvjetaču oko njega i polij sve skupa umakom.

Salata od graha s hrenom.
Kuhaj grah, dok ne omekša, pa pusti da ohladi, posoli i pobiberi, nalij octa i ulja, pospi naribanim hrenom i obloži tvrdo kuhanim jajima.

OBITELJ br. 16 (16 travnja 1933)



VELIKA DOMAĆA TVORNICA „HINKA FRANCKA SINOVI D. D.«
U ZAGREBU

O čemu se vrlo malo znade
Napisao Ivan Pečić

Među mnogim stvarima ima i takvih, koje zasijecaju u dnevni život, a o kojima većina ljudi ne zna više, osim njihova imena i u koju svrhu služe. Ima industrijskih proizvoda, koji su nam poznati i koje već decenijima upotrebljavamo, pa će naročito naše domaćice zanimati, ako što pobliže saznaju o nekim važnim fabrikatima industrije živežnih namirnica.

Pregledavanjem veoma moderno uređene zagrebačke tvornice HINKA FRANCKA SINOVI d. d. uputit ćemo se, počam od nabavki sirovina, pa do pakovanja i otpreme, u proizvodnju opće poznatih i omiljelih fabrikata: Pravog »Franckovog« dodatka kavi, zamjenice kave »Enrila«, Kathreiner-Kneippove sladne kave i drugih specijalnih vrsta. Tvornica je kroz 40 godina svoga opstanka polučila zamjerne uspjehe, koji su naročito došli do izražaja u usavršenom procesu proizvodnje i u profinjenju pojedinih fabrikata.

Za proizvodnju Pravog »Franckovog« dodatka kavi, koje je kakvoća već preko 100 godina priznata prvorazrednom, glavna je sirovina: oplemenjena cikorija, jedna okopavina, koja u domaćoj poljoprivredi igra važnu ulogu. Mnoge tisuće marljivih seljačkih obitelji iz naše uže domovine -bave se unosnom kulturom cikorijinog korijenja. Divlja cikorija (Cichorium Inty.bus), koja je veoma razgranjena, te je često nalazimo uz puteve i poljske međašnice, bila je već u starom i srednjem vijeku poznata kao ljekovita biljka za sva moguća poremećenja probave, zatim za jetra i bubrege. Na ovim dobrim osebinama, koje oplemenjena cikorija još u većoj mjeri sadržaje, temelje se i znanstveno dokazane prednosti Pravog »Francka« naime, da stvara apetit i da pospješuje probavu. Jedva možemo zamisliti one goleme moderne strojeve, kroz koje mora cikorija proći prije prerade u svrhu čišćenja, pranja, rezanja i sušenja. Daljni procesi, dok iz sirovina nastane Pravi »Franck«, a to je prženje, mlevenje itd., pa konačno i samo punjenje i zatvaranje kutija, obavljaju se također strojevima i to na način, da

ljudska ruka uopće ne dolazi u dodir sa robom. Svaka domaćica znade, da kava bez Pravog »Francka« nema izgleda i da nije ukusna, dočim da je sa Pravim »Franckom« lijepe prijatne zlatnosmeđe boje. Pravi »Franck« dolazi u trgovinu u dugoljastim kutijama sa tvorničkim žigom »Mlinac«, koje uostalom još iz djetinjstva dobro poznajemo, a nalazimo ih u svakoj kuhinji bez obzira, da li se kava priređuje od zrnate, žitne ili smokvene kave.

Uz proizvodnju »Enrila« kao vanredne zamjenice kave, važan je i proizvodnja »Kathreiner-Kneippove sladne kave« Mnogi okorjeli ljubitelj piva začudit će se, kad sazna, da se iz ječma priređuje još jedno piće kao neka reakcija alkohola. Za proizvodnju sladne kave upotrebljava se samo pomno izabran ječam visoke klijavosti. Takav ječam mora ponajprije proći kroz nekoliko specijalnih strojeva za čišćenje, a tek onda dolazi u odjelenje za slađenie. Ovako pomno očišćen ječam pere se po tom još tri dana. Tek nakon ovog temeljitog pranja, dolazi u posebne velike kotlove za klijanje, pri čemu se u njemu stvara slad. Ovaj proces slađenja od bitne je važnosti za fabrikaciju, jer se baš u tome razlikuje »Kathreiner-Kneipp« od obično prženog ječma. Slađenje odgovara procesu klijanja posijanog ječma u polju. Pod uplivom toplog, ali vlažnog zraka počimaju u velikim bubnjevima klijati zrna. Klice, koje se pri tom razvijaju, pretvaraju neprobavljivi škrob, koji sadržaje zrno u slatku i lako probavljivu maltozu. Prženjem pak nastaje iz ove sladne jezgre t. zv. karamelizovani šećer, koji se odlikuje lakom probavljivošću i finim ukusom. Kathreiner-Kneipp proizvađa se strogo po propisima moderne higijene, pa se i pakovanje vrši strojevima u omotima od dvostrukog, jakog papira, koji zaštićuje sadržaj od svakog onečišćenja. Interesantno je, da se mlijeko upotrebom Kathreiner-Kneippove sladne kave mnogo lakše i brže probavlja.

Naročito će biti za naše seljanke korisno da saznaju, da se zamjenica kave »Enrilo« u krajevima bogatim mlijekom ne kuha u vodi, nego u mlijeku. Čisto mlijeko naime ne mogu ni djeca ni odrasli stalno piti, a tome se dade vrlo lako i na jeftin način doskočiti, ako se mlijeku doda »Enrila«. Već prvi pokušaj uvjerit će svakoga, da je »Enrilo«, kuhan u mlijeku, veoma prijatan i ukusan, a šta je glavno, ne će sigurno dosaditi. Pri tom se znatno štedi na šećeru!

ŠTO ĆEMO KUHATI OVAJ TJEDAN?

Nedjelja (Uskrs).	Objed: Pašteta od mesa. Juha s kašom od jetara. Govedina u soku s rižom i roščićima od krumpirova tijesta. Pečena janjetina sa salatom. Uskrsna pinca, kolači od oraha, pisanice od marcipana, torta od naranča.	Večera: Hladna kuhana šunka s hrenom. Uskrsni kolači.
Ponedjeljak (uskrsni).	Objed: Kokošja juha s rižom i jajetom. Kokošje meso s prženim krumpirom i umakom od hrena. Uskrsni kolači.	Večera: Bečki odresci sa salatom.
Utorak.	Objed: Juha od krumpira. Teleća jetra i varivo od kelja.	Večera: Valjušci s jajima
Srijeda.	Objed: Juha od zelenja. Pita sa sirom.	Večera: Rižoto od suhoga mesa
Četvrtak.	Objed: Juha od kosti. Svinjetina s pirjanjenim kupusom i okrugljicama od žemlje.	Večera: Žganci na mlijeku.
Petak.	Objed: Juha od cvjetače. Varivo od leće s prženim žemljama.	Večera: Omlet sa špinatom.
Subota.	Objed: Juha od rajčice. Kiseli paprikaš od svinjetine s krumpirima. Rezanci sa sirom.	Večera: Kajgana sa šunkom.

USKRSNI KOLAČI

Uskrsna pinca.
Metni u zdjelu 60 dkg prosijanog brašna. Posebno miješaj 10 dkg vanilijeva šećera sa 10 žumanjaka. U jednom lončiću razmuti 2 dkg germe u 1 dcl mlijeka i pusti da se digne. K onim promiješanim jajima daj tu germu, malo soli i 2 žlice ruma, pa onda naspi .u to onih 60 dkg brašna. To mijesi rukama dosta dugo, da tijesto bude glatko, i pomalo dodavaj 12 dkg rastopljenog maslaca, a ako tijesto nije dosta mekano, prolij još malo mlijeka. Tijesto zatim pusti da ukisne. Kad se digne, još ga jedamput premijesi, a onda ga u ubrusu metni u jednu zdjelu, koja ima oblik polukugle i pusti, da se dobro digne. Namaži tepsiju maslacem, pospi brašnom, iskreni tijesto na tepsiju i načini od sredine prema kraju nožem tri zareza. Rastući cijelo jaje i namaži. U sredinu utisni do polovice crvenu pisanicu. Zatim peci ne previše polagano, ali ne u prevrućoj pečenjari.

Uskrsni kolači od oraha.
Priredi lisnato tijesto (butterteig) razvaljaj i izreži pačetvorine 20 cm dugačke i nešto uže. Te izrezane komade napuni smjesom priređenom od oraha, ruma, rozina, malo meda, cimta i vrelog mlijeka, te zamotaj po duljini da ostane dva prsta široko. Kolače složi u tepsiju, koju prije poškropi vodom, i peci naglo. Pečene pospi vanili šećerom.

Muškaconi
Načini tijesto od 28 dkg sitno tucanih neočišćenih badema, malo cimta, klinčeca, korice od limuna, šaku mrvica i tri žumanjka. Ako je tijesto odviše suho, dodaj još malo žumanjka. Smjesu utisni u male oblike i iskreni jednu do druge u namazanu tepsiju i peci. Pečene pospi šećerom.

Torta od naranča.
Miješaj 14 dkg šećera dugo (po sata) sa 8 žumanjka i dodaj 6 dkg rižinog brašna i čvrsti snijeg od 4 bjelanjka. Peci u obliku za tortu. Krema: Metni u kotlić 6 žumanjka, 12 dkg šećera naribanog na korice od narandže i 6 žlica mlijeka. Tuci na pari, dok postane gusto. Kad se krema ohladi, dodaj sok od jedne narandže. Miješaj 20 dkg dobroga maslaca sa žlicom šećera polagano, jednu žlicu po jednu umiješaj u kremu. Tortu prereži, premaži kremom, sastavi i prevuci ocaklinom od narandže.

Pisanice od marcipana.
Uzmi jednaku mjeru očišćenih sameljenih badema i sitnog šećera, malo naribane korice od narandže, toliko soka i od narandže i ruma da se može umijesiti čvrsta smjesa. Razdijeli u tri dijela. Jedan dio oboji sa razmekšanom čokoladom, drugi dio ružičasto sa bojom za kolače, a treći dio ostane kakav je. Iz te svake smjese načini kugljice u obliku jaja te ih umotaj u kristal šećer.

Kolačići iz bijelog linskog tijesta (Linzer tijesto -Linzer teig).
Umijesi tijesto iz 35 dkg brašna, 20 dkg maslaca, 10 dkg očišćenih samljevenih badema, jedan svježi žumanjak i dva kuhana pasirana žumanjka, malo naribane korice od limuna, 10 dkg šećera i malo ruma. Tijesto razvaljaj pol cm debelo i izrezuj okrugle kolačiće. Polovicu kolačića namaži bjelanjcem i pospi sameljenim bademima. Kad su pečeni, namaži marmeladom od kajsija i sastavi dva po dva.
(o.a; Linzer keksići (Linzer Augen) Linzer keksići su vjerojatno najpoznatiji i najtradicionalniji božićni kolačić u Austriji.
Hladan maslac izrezati u listiće, pomiješati s brašnom. Dodati šećer, jaje, vanilin šećer i naribanu limunovu koricu i brzo zamijesiti u glatko tijesto. Ostaviti na hladnome mjestu najmanje pola sata. Potom tijesto izvaljati na 3 mm debljine, kalupima izrezati oblike iz tijesta. Polovicu oblika izbušiti (specijalnim kalupima ili malim kalupima), pločice postaviti na lim za pečenje, peći u ugrijanoj pećnici na 200°C oko 10 minuta da dobiju zlatno žutu boju. Nakon pečenja donje dijelove premazati marmeladom, na njih staviti gornje dijelove, posipati šećerom u prahu.
Savjet: Kao i svaki mali kolačići od prhkog tijesta i Linzer keksići trebaju odstajati

oko 14 dana dok ne postane prhko. Preporučujemo čuvanje u zatvorenim metalnim kutijama).

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 17. (25. travnja 1933)

IZ PETROVA SELA KRAJ DRNIŠA U DALMACIJI — NAPISAO F. LUJO PLEPEL



PETROVOPOLJE SA GRKOKATOLIČKOM CRKVOM

Narodni običaji o Jurjevdanu toliko su u narodu Ukorijenjeni i mili, da ih je narod opjevao:

»Nema ljeta bez Jurjeva danka
Niti brata, kog ’ ne rodi majka.«

Narod se veseli Jurjevdanu kao krsnom imenu, narodnom i junačkom svecu, zato narodna pjesma pjeva: »Jurjevdanče junački sastanče«. Narodna duša istovjetuje Juru sa zelenim premaljećem. »Eto Jure na zelenom konju«. Jurjevdan je u narodu učovječeni znamen živoga proljeća, kad priroda svlači sa sebe mrtvo zimsko ruho, a zaodijeva se zelenim listom, budi se na život, kiti se cvijećem i zemlja ogrijana toplim suncem zelenom se travom zarunila.

U Petrovu polju kraj Drniša od birzemana je običaj, da momci i djevojke jutro rano uoči Jurjeva okite kuće i domove. Kićenje ne smije zateći granuće sunca.

Podvečer uoči Jurjeva već je spremno i sabrano svakojako planinsko cvijeće, i ljubica planinka, što u grmu cvjeta, i mesliđen mirisavi, koga djevojke među svojim cvijećem goje i tihom rosom zalijevaju, i cvijet kruške, pitomače, šljive, praskve, vrijeska, ive i kadulje, i sve, što se njima sviđa za kićenje da se kiti . . Kad su već djevojke svo nakiće spremile, kako su odumile, dogovore se među se, gdje će se sastati i od koje će kuće momačke ili djevojačke početi. I kako su se dogovorile, onim redom kuće i obređuju, cvijećem, dapače i čitavim zelenim granjem kite. Tiko i uljudno kućama dolazeći, nek domare ne bude, i što rukom mogu doseći, okite kako i koliko im prilike dopuštaju.

Desi se katkada, da momci kakvoj lijepoj djevojci, što ih redom odbija ili manom kudi, za slatku osvetu kuću crnim trnom okite. Crni trn imade cvijeće lijepo i mirisavo, ali mu je značenje, po djevojku crno, jer na Jurjevdan okititi djevojačka vrata ili prozore zelenim trnom znači zaželjeti joj najcrnju nesreću, naime: i da se sreće ne dovine, ili ako joj sreća i ručna, nek od nje porod ne potekne. Ali, takvom makar i slatkom osvetom momci se rijetko služe, jer to izazivlje i prijekor i rđavo raspoloženje u selu. Ako koju takvim kićenjem i pecnu, već joj medenim načinom dadu razumjeti, da to nije za nikakvu zbilju već za jednu dobrohotnu mladenačku šalu.

Kićenje se ima dovršiti do pred zoru. Mlado sunce kada grane, ima naći sve kuće okićene.

Čim su djevojke okitile, kud su odumile, tiho se vraćaju svojim kućama i ne će lijegati u krevet već iščekuju Jurjevdan na nogama, jer koju sunce na Jurjevdan zateče na nogama, ta će kroz svu godinu biti hitra ranoranka i na posao harna, dok ona, koju sunce u krevetu prevari, bit će kroz svu godinu pospana, na posao spora i otporna, a takva je djevojka u selu i prijekorna i neprijatna.

Kako sunce grane, djevojke se umivaju u vodi, u koju ubace ljubice planinke, te kao što im voda, tako nek i lice miri, kad 1 im sunce pod grlo zaviri.

Jutrom, a to slijedi i kroz cijeli dan, djevojke kad idu po vodu, čim se ugledaju, jedna brže od druge među se dovikuju se:

» Zelen drvo, zelen drin (drvo drenovo),
Na ti moj drim (moj drijem).«

ili: » Jurjevdanak — na ti moj sanak.«

U narodu je običaj, da se na Jurjevdan na vunenom užu djevojke culjaju, jer koja se taj dan na užu culja, kroz svu godinu ne će je kosti boljeti. S istog se razloga momci valjaju po raži.

U vrijeme dok su stari nosili perčine, svaka mlada morala je toga dana kućnom starješini češljati i upletnjak splesti. Po tom bi se starci sa okićenim perčinom sabirali na sijelo i razgovor. Na sijelu uz tu prigodu nije se smjelo ni o čem drugom govoriti već o svetim riječima, samo »o božanjstvu«. Ženska ni jedna nije smjela tuda ni proći, a još manje uz »ljude« se naći.

Tek kad bi se sijelo staraca imalo rastajati,

mlade bi nevjeste i djevojke kolo uhvatile i kolom starce opkolile i u kolu o proljeću, mladosti i životu pjesme izvodile i starcima svojim namijenile . . . Ovaj se običaj danas utrnuo i izgubio.

Kad na Jurjevdan djevojke polaze k crkvi, nose u rukama cvijeće, neka se ,po cvijeću djevojke poznaju. A iza mise hvataju se u kolo i veselom pjesmom kolo začinjaju:

» Sveti Jure dariva darove
Tihe rose, zelene gajove,
Žarko sunce, kojeno nas grije
I na gori pupe probudi je,
Jare pupe u cvit razavija
Nek s` u cviću divojka umi ja.«

U Hrvatskome narodu sveti je Jure i znamen viteške slobode katoličkog kršćanstva; uzor vjere i viteškog junaštva. Na njegov dan se uz Kačića po selu pjeva:

» Veseli se, Bosno zemljo ravna,
kojano si na glasu odavna . . .«

KUHINJSKI RECEPTI

Torta od maka.
Načini tijesto od 5 dkg vanili šećera, 10 dkg maslaca, 15 dkg brašna. Tim tijestom obloži dno u obliku za tortu. Miješaj 6 žumanjaka, 20 dkg šećera pjenušavo. Dodaj 15 dkg fino samljevenog maka, grožđice i mrvice navlažene rumom, i snijeg od 6 bjelanjca te sve zajedno pomiješaj, metni na priređeno tijesto i peci polagano. Pečeno pospi vanili šećerom.

Kocke od oraha.
Miješaj 20 dkg šećera sa 8 žumanjka pjenušavo, dodaj 16 dkg oraha i 9 dkg lešnjaka, 3 dkg mrvica, navlaženih sa malo ruma, čvrsti snijeg od 6 bjelanjca i na posljetku 3 dkg rastopljenog maslaca. Peci u maloj namaštenoj tepsiji. Pečeno iskreni, odozgo namaži marmeladom od kajsija, nareži na kocke, svaku prevuci ocaklinom od kave i metni u sredinu polovicu oraha.

Pariški odresci.
Načini snijeg od 5 bjelanka, pomiješaj 30 dkg šećera kristala, sok od pol limuna, to tuci na pari, dok postane jako gusto. Jednu šalicu te bijele smjese izvadi posebno. U drugo pomiješaj sameljenih oraha ili lešnjaka da bude čvrsta smjesa. Dasku pospi šećerom i na to smjesu razvaljaj, premaži sa bijelom masom, te ostavi neko vrijeme da se suše, a zatim reži dugačke nareske.

Čistoća. Lukić je u gostima kod Petrića. Iza ručka mu veli:
»Vaša kuhinja mora da je savršeno čista . . .«
»Po čemu to zaključujete.«
»Po tome, što je svako jelo mirisalo.«

OBITELJ br. 18 (30 travnja 1933)

KUHINJSKI RECEPTI

Ostanci mesa s jajima.
Ostanke mesa razreži na sitne komadiće, metni u posudu, dodaj nekoliko jaja, soli, bibera i nekoliko žlica mlijeka te sve skupa dobro promiješaj. Zatim peci u vreloj masti 10 minuta. To(je dobra večera.

Riža s kobasicama.
Oguli kožu sa 4 kobasice i nareži ih. Pol glavice sitno narezanog luka prži u 40 dkg masti, dok ne porumeni, a onda uspi kobasice i pirjani neko vrijeme. Zatim dodaj % kg riže, soli, bibera, rajčice i kuhaj sve skupa. Kad je gotovo, neki pospu još naribanim parmezanskim sirom, prije nego što se nosi na stol.

Kuglice od lešnjaka.
Isprži 20 dkg lešnjaka, izreži, metni u šerpu 4 bjelanjka, 20 dkg šećera kristala, među prstima malo brašna, lešnjake, i to sve na štednjaku prepрži da se zgusne. Ako je odviše gusto, metni još jedan bjelanjak. Malo ohladi, mokrom rukom pravi okrugljice, meći u namaštenu tepsiju i peci.

Profesor u restauraciji viče:
»Slušajte, konobaru, ja sam kod vas naručio par kobasica, zašto ih već jednom ne dobijem? Ili ste mi ih donijeli, pa sam ih pojeo? Ili ih na koncu nisam uopće naručio?«

Kiselo grožđe.
Pavlu su u kavani ukrali krzneni kaput. Zato je on dao u novine ovaj oglas: »Tat, koji mi je /odnio iz kavane moj krzneni kaput, već je prepoznat. Ako ne preda kaputa, bit ću prisiljen predati tata policiji.«

Drugi dan došao je na taj oglas odgovor u drugim novinama: »Prepoznati tat duboko žali svoje djelo, te moli vlasnika, neka dođe po svoj kaput.«

OBITELJ Br. 19 (7. svibnja 1933)

KUHINJSKI RECEPTI

Juha od mladoga zelenja.
Mlado zelenje nareži na rezance i pirjani malo na maslacu. Tada to pirjanjeno zelenje metni u posoljenu vrelu vodu i još zaprškom, dodaj još posebno pirjanjenog zelenoga graška i sve zajedno prokuhaj. Kad je juha gotova, zamuti je žumanjkom promiješanim u malo vrhnja i uspi u nju nasjeckanog zelenog peršina. Juha se daje na stol sa prženom žemljom.

Naduvak od sira.
Miješaj 5 dkg parmezanskog, 5 dkg ementalskog sira, 5 dkg maslaca i 4 žlice mlijeka neprestano na umjerenoj vatri, ali kuhati ne smije. Kad to postane glatka kaša, makni sa štednjaka i pusti malo ohladnjeti, pa primiješaj 3 žumanjka, soli i snijeg od 3 bjelanjka. Peci oko 10 minuta u namazanu obliku i nosi vrelo na stol.

Staklenka s vinom.
»Tatice, kakva je ovo staklenka?«
»Ostavi je, sine! Iz nje se pije, kad je čovjek bolestan.«
»Joj, tatice, onda si ti jučer morao biti jako bolestan...«

OBITELJ br. 20 (14. svibnja 1933)

KUHINJSKI RECEPTI

Kisela juha od janjetine.
Slabije komade janjetine sasijeci i kuhaj s nešto zelenja. Metni u to glavicu narezanog luka, malo cijelog bibera i jedan list lovora. Načini zapršku, zalij njim juhu i zakiseli limunom.

Naduvak od limuna.
Metni u kotlić 6 dkg maslaca i malo ga rastopi. Primiješaj zatim 10 dkg sitnog šećera i 5 žumanjaka te 1 žličicu brašna, od 1 limuna sok i naribanu koru. To sve stavi na paru, da se malo zgusne. Ohladi i metni čvrsti snijeg od 6 bjelanjaka, koji je stučen sa žlicom šećera, pa promiješaj. Tada postavi u zdjelicu, koja stoji u posudi s vrućom vodom, te tako peci u pečenjari, dok odozgo malo ne porumeni.

Naduvak od rezanaca.
Fine rezance za juhu zakuhaj u vrelo mlijeko dosta gusto sa malo vanilije. Kad je kuhano, povuci na stranu i primiješaj 5 dkg maslaca. Tuci snijeg od 3 bjelanjka i primiješaj 3 žlice šećera, dobro promiješaj i dodaj jedan za drugim 3 žumanjka. Sad sve zajedno promiješaj s kuhanim rezancima i naribaj u njih malo limunove kore. Namaži oblik maslacem, istresi smjesu u nj i peci u pečenjari, dok ne porumeni.

Prelistava stari kuhar . . . Kad je nedavno Hitler držao govor u njemačkoj skupštini, netko ga je neprestano prekidao prelistavanjem neke knjige.
Kad je Hitler vidio, da to čini neki Židov, pristupi mu i reče:
»Prvo ti kao Židov nemaš pristupa u njemačku skupštinu, a drugo što me buniš prelistavani em knjige?!«
»Čuješ, Hitlere,« odgovara mu Židov, »Faraon je propovijedao smrt Židovima, ali on je umro, a mi smo ostali živi i na njegovu uspomenu jedemo maces, asirski kralj Amon, također je progonio Židove, ali on je umro, a mi jedemo kindl, a sada ja prelistavam neki stari kuhar i gledam, koje ćemo jelo, kad ti umreš, na tvoju uspomenu jesti.«

OBITELJ br. 22 (28. svibnja 1933.)

KUHINJSKI RECEPTI

Juha od piva.
Kuhaj 1 litru piva i skisaj gorku pjenu, koja se pravi na površini. Rastući u slatkom vrhnju 4 do 5 žumanjaka, dodaj otprilike tri varljače brašna i uspi to u pivo, koje kuha. Da juha dobije bolji okus, meće se u nju i šećera, kore od limuna i cimta. Juha se naspe na pržene žemlje i tako nosi na stol.

Okrugljice od tijesta sa sirom punjene kajsijama.
Miješaj 3 dkg maslaca, 2 žumanjka i 5 dkg sira, dodaj 1 žlicu mrvica od žemlje, 34 kg brašna (griffig), malo soli te iz svega toga s mlijekom načini tijesto, koje ne smije biti previše rijetko. Zatim ga razvaljaj, nareži na četvorine i u svaku umotaj jednu imanju ili polovicu veće kaj sije posute s malo sitnog šećera. Tako načinjene okrugljice kuhaju se u slanoj vodi 10 do 15 minuta. Mjesto kajsija mogu se u okrugljice metnuti šljive, trešnje, višnje i drugo voće.

Naduvak od kajsija.
Kajsije nareži na nareske po duljini. Iz koštica izvadi jezgre te ih sitno nasjeckaj. U 34 litre bijeloga vina razimij ešaj 4 čitava jajeta, 10 kocaka šećera i 2 žilice brašna, pa to kuhaj i, stalno miješaj, dok ne uzavrije. Tada primetni nasjeckane jezgre iz koštica i isto toliko nasjeckanih parenih badema, pa sve skupa miješaj, dok ne ohladi. Oblik namaži maslacem ili mašću, pospi brašnom, obloži maliim piškotama te uspi malo tijesta, na to tijesto naslaži narezanih kajsija, zatim opet naspi sloj tijesta, na nj opet sloj kajsija, i tako redom, a na koncu mora gore biti sloj tijesta. Peče se u pari kao i drugi naduvak.

OBITELJ Br. 23 (4 lipnja 1933)

Znate li kuhati krumpir?

Krumpir je uz pšenicu, raž, kukuruz, rižu i meso jedna od glavnih hrana čovječanstva. Kod nas kao glavna hrana ima prednost kruh od pšenice ili kukuruza, ali u siromašnijim krajevima na sjeveru ljudi se više hrane krumpirom, jer se onom množinom krumpira, koji urodi na hektaru zemlje, može prehraniti više ljudi nego li žitom, koje urodi na isto toliko zemlje. U Engleskoj i Irskoj rodi na hektaru zemlje 19 metričkih centi pšenice, a 146 metričkih centi krumpira; u Čehoslovačkoj 13 i po metričkih centi pšenice, a 86 metričkih centi krumpira. Zato je krumpir postao u tim zemljama u neku ruku hranom sirotinje, a i inače se ondje u svakoj kući nađe gotovo svaki dan krumpir na stolu. Irska je prije stotinu godina brojila 9 milijuna stanovnika, a danas ih ima samo nešto preko 4 milijuna: iselili su se, jer se nisu mogli u svojoj domovini prehraniti, a oni, koji su ostali, hrane se pretežno krumpirom, kao što se kod nas siromašni Ličani hrane pretežno kukuruznom hranom. I za Nijemce se kaže, da pojedu sedam puta više krumpira nego Francuzi. I Česi se vrlo mnogo hrane krumpirom, pa redovito jedu krumpir uz ona jela, uz koja mi jedemo kruh, te zato trebaju manje kruha. U Bavarskoj se posebno ističe, ako se koje varivo jede s kruhom, jer to nije kod njih samo po sebi razumljivo kao kod nas, ali zato se kod njih samo po sebi razumije, da uz svako varivo dodaju i krumpira. U Njemačkoj se troši poprečno po osobi 200 kg krumpira, urodi ga 705 kg na osobu.

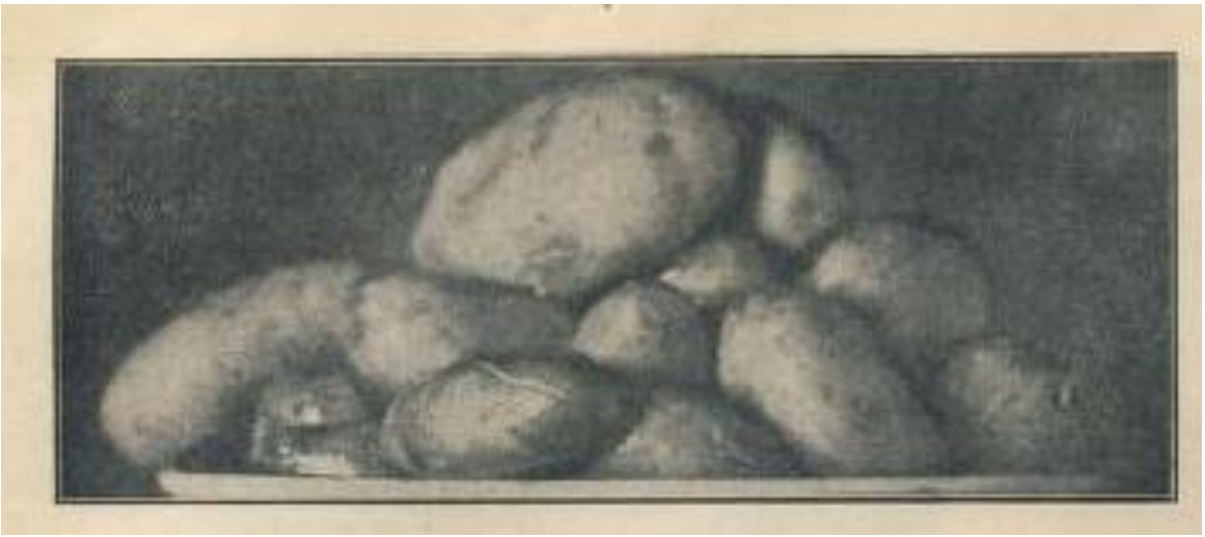
Krumpir je u Evropi poznat tek 380 godina. Prije se za<nj kod nas nije znalo, nego se uzgajao samo' u Americi. Danas se krumpir više uzgaja u Evropi nego u njegovoj vlastitoj domovini Americi.

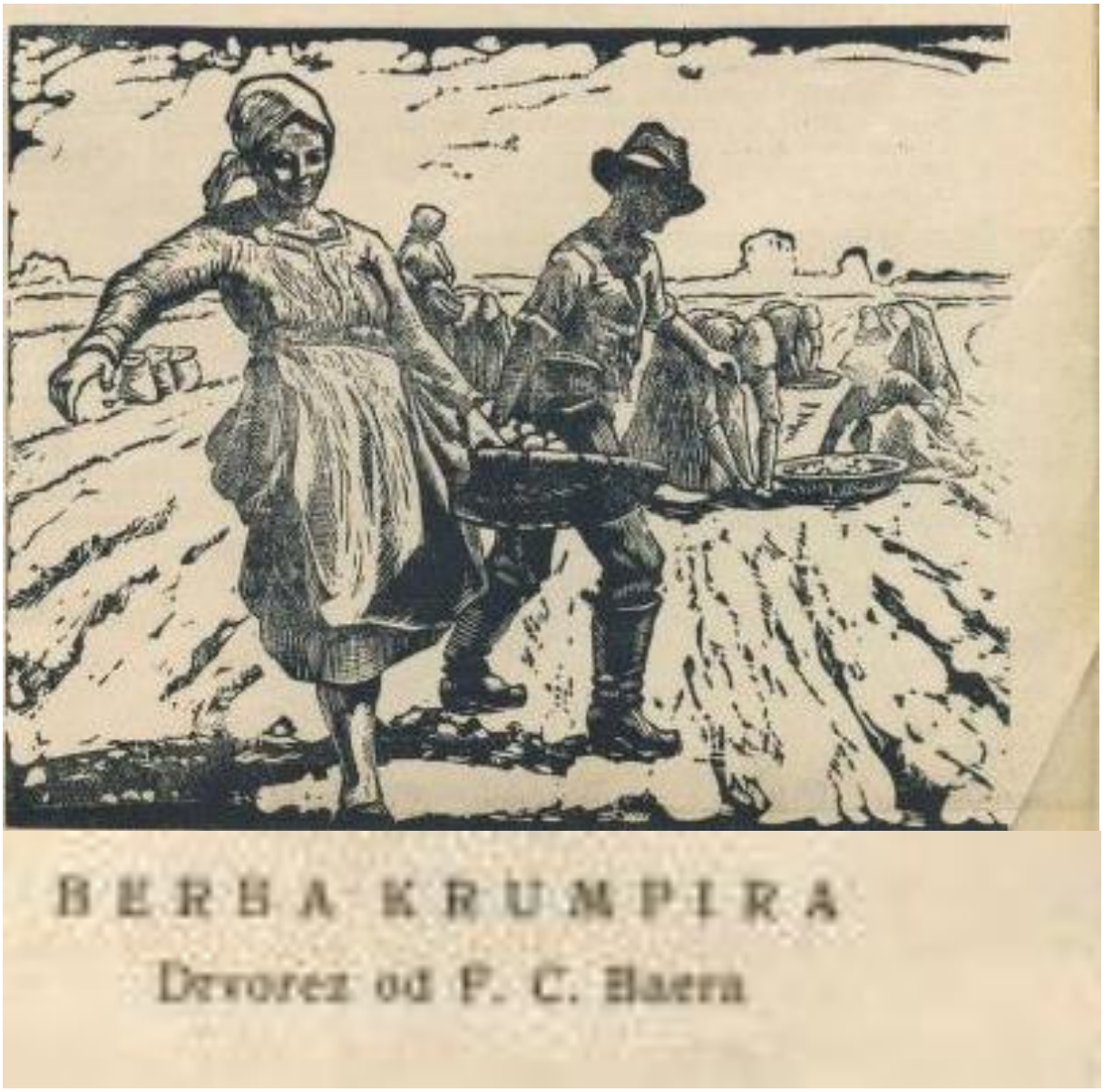
Hranivost krumpira nije velika. Čovjek bi morao pojesti 5 kilograma krumpira na dan, kad bi se samo njime hranio. Jedna metrička centa krumpira sadrži toliko hranivosti, koliko ima 33 kile riže ili 15 kg pšenice, pa je prema tome riža tri puta, a pšenica sedam puta hranivija od krumpira.

Najobičnija hrana jest obični, u lupinama pečeni krumpir, koji se oguli, posoli i jede, ako k takvu krumpiru imaš i maslaca, onda je to prava delikatesa. Isto tako je običan kuhani krumpir, koji se kuha ili u ljuskama ili oguljen u slanoj vodi. Treba istaknuti, da se krumpir, prije nego se peče ili kuha, pa makar se i oguljen kuha, uvijek najprije mora valjano oprati, jer gubi mnogo na ukusu, ako se ne opere. Neki meću u vodu, u kojoj kuhaju krumpir, nešto kima, te tako krumpir poprimi od njegova ukusa. Za krumpir, koji se oguljen kuha, preporuča se ovaj način: Krumpir se opere i ostavi cijelu noć u hladnoj vodi, pa se sutradan oguli, odstrane se tamna mjesta, ostavi iznova četvrt sata u hladnoj vodi. a tada se kuha u vreloj posoljenoj vodi na velikoj vatri; kad je .omekšao (ustanovljuje se ubodom vilice), odlije se voda, te se krumpir još jedamput u loncu stavi na vatru, da se ispari, a onda se onako vruć nosi na stol.

To je najobičniji način, kako se priređuje krumpir. A ima na stotine drugih načina. Kod nas se priređuje kao kaša, varivo i paprikaš, u češkim i njemačkim zemljama su vrlo obljubljene kuhane i pečene tjestenine od krumpira, u

Francuskoj se krumpir nasjeckan kao slama i pečen na masti ili maslacu pridaje drugim jelima. Kuharska fantazija dovela je dotle, da se priređuje i krumpir u pivu, krumpir punjen jabukama ili kruškama ili šljivama, puding od krumpira i bezbroj drugih jela, u kojima je krumpir uvijek temelj, a sve drugo je dodano i učinjeno samo zato, da isto bude dano uvijek malo drukčije te da tako što više ugodi sladokuscima.





KUHINJSKI RECEPTI

Ragu od šparge.
Pirjani 12 kg teletine (Bries). Kuhaj nešto kosti sa zelenjem za ½ 1. juhe. Kuhaj opet za sebe 34 litre zelenoga graška i sitne crvene mrkvice. Isto tako posebno kuhaj ½ kg sitno narezane šparge u vreloj slanoj vodi. Načini zapršku od maslaca i zalij gornjom juhom, dobro prokuhaj te složi unutra ocijeđeno skuhano zelenje, grašak s mrkvicama i špargu kao i teletinu. To mora biti gusto kao umak, a ne kao juha. Obloži lisnatim tijestom od maslaca.

Srijemski janjeći paprikaš.
Četvrt mladoga janjeta operi, nareži, metni u šerpu, nareži mnogo luka i metni iznad mesa, pospi crvenom paprikom i posoli odozgo. Zatim pokrij i pirjani ne miješajući ništa. Kad se sok upirjani, zalij vodom, da pokrije meso, pa kuhaj dalje, dok ne bude kuhano. Nosi na stol s rezancima.

Lisnato tijesto (Butterteig).
Natari 10 dkg brašna sa 30 dkg maslaca i načini nožem oblik cigle. Metni na hladno mjesto (u ljeti na led) i ostavi, dok ne otvrdne. Načini tijesto od 20 dkg brašna, 2 žumanjka, 2 žlice ruma, soka od po limuna i 2 žlice mlake slane vode, da se može umijesiti. Razvaljaj to tijesto u oblik ubrusa, metni u sredinu ono prvo tijesto i preklapaj od sebe k sebi, s lijeva na desno i s desna na lijevo, uvijek jednako, te ponovo razvaljaj u oblik ubrusa. Preklapaj zatim iznova kao i prije. Metni na hladno mjesto, da sve otvrdne. Kad bude tvrdo, razvaljaj iznova i preklapaj kao i prije i opet metni na hladno. Kad ga treći put uzmeš u ruke, rabi ga već prema određenom.

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 25. (18. lipnja 1933)

KUHINJSKI RECEPI

Punjena jaja.
Skuhaj u tvrdo jaja, prepolovi, izvadi žutanjke i protjeraj ih kroz sito. Tome dodaj nešto maslaca, kisela vrhnja, ribanog parmezana, kosanog peršina, vlasca i nekoliko kosanih sardelica. Ovom smjesom puni polovine kuhanih bjelanjaka, malo posuši u pečnici i onda poredaj u zdjeli oko špinata.

Puding od povrća.
Kuhaj 1/2 kg špinata ili kelja, sasijeci, dodaj 6 dkg maslaca, 4 žumanjka, 4 žlice vrhnja, 4 žlice mrvica, jednu u mlijeko namočenu i ižmikanu žemlju, nešto soli i papra te sve dobro izmiješaj. Tome još dodaj snijeg od 4 jaja i metni sve u oblik dobro namazan maslacem i posipan mrvicama. Kuhaj u pari, a kad je gotovo, polij rastopljenim maslacem i mrvicama ili prženom slaninom.

Jastučići sa pekmezom.
Umijesi tijesto kao za rezance od 30 dkg brašna, 1 jajeta, soli i vode. Tijesto sitno razvaljaj, razreži u krpice, rubove namažl bjelanjkom, u sredinu metni pekmez i pokrij drugom četvorinom. Četvorine se na rubovima izrežu kotačićem. Kuhaj u slanoj vodi 20 minuta i onda polij maslacem, na kojemu su se ispržile mrvice.

Pita od čvaraka.
Umijesi tijesto od 40 dkg brašna 40 dkg samljevenih čvaraka, 15 dkg šećera, 2 cijela jaja, žličicu sode bikarbone, koricu od limune, malo cimeta i ruma. Tijesto pusti sata stajati, nešto tijesta ostavi za rešetke, a ostalo metni u tepsiju, namaži pekmezom, naslaži rešetke i peci. Pečeno reži i posipaj šećerom.

Akademija kuharskog znanja - Napisao Tine Kristić

Sve se u životu mijenja! Kako li bi danas bijelo gledao kakav naš praotac, koji je sa dugom pletenicom na leđima došao sa Karpata, da se danas digne iz groba i pogleda one krajeve, u kojima je nekada živio! Šta bi radio čovjek, koji je prije stotinjak godina putovao nekoliko dana tamo, gdje mi željeznicom stignemo za par sati! Pa i mi sami! Prešlo mi je tek 40 godina, a sjećam se dobro, kako je to posebno veselje bilo za mene, kad sam poslije svršenoga drugoga razreda gimnazije (dakle u 13-toj godini) za nagradu mogao da željeznicom putujem stricu iz Banjaluke u Bos. Novi. A moja djeca! Nijesu navršila bila ni pet godina već su se vozila u željeznici, automobilu i parobrodu. Ostaje im je- dino aeroplan. A vrlo je vjerojatno, da će njihova djeca u vrlo ranoj dobi putovati i aeroplanom. Život se kreće neizmjernom brzinom. Kroz jedan čovječji vijek danas se lice zemlje mijenja — propadaju carstva, nastaju druga, staro se zabacuje i uvode noviteti.

Kako u svemu, tako čovjek napreduje i u hranjenju. Kad pomislimo na hranu onih naših praotaca, koji su se nekada hranili više sirovom hranom, i na sve moguće delikatese, kojima se danas ljudi naslađuju, vidimo veliku razliku. Naša se djeca danas smiju, kad uče u povijesti, kako su stari Madžari meso razmekšavali pod sedlom i onda ga onako razmekšana sirova jeli. Jasno je, da je to njima smiješno. No njihovim će sinovima biti sigurno smiješan i onaj način, kako se mi danas hranimo.

Danas se hranitba promatra kao fiziološki proces, gleda se na kalorije potrebne čovjeku za vršenje njegova rada i uzdržavanje tijela. No već se javlja drugi faktor, koga sve više uzimaju u obzir. Naša djeca već čuju i znaju da na pr. rajčice, mrkva, riblje ulje sadrže u sebi znatnu količinu vitamina, koji su za život i razvoj čovjeka neophodno potrebni. Majke odabiru djeci onu hranu, koja će im dati potrebnu količinu ovih ili onih vitamina, ovoga ili onoga materijala za jačanje i izgradnju tijela.

Jasno je, da će kod takvih prilika i kuhinja drugačije izgledati. Koliko li se već do danas promijenila. Mjesto velikih i nespretnih ognjišta dolaze mali štednjaci, a u zadnje vrijeme zamjenjuju ih uspješno plinski i električni aparati. Ne treba one veličine i glomaznosti. Jednostavno rukovanje, malo prostora, čistoća bez čađe i dima — pored svega brzina i sve manji troškovi.

No nesamo da se mijenjaju izvanji oblici, mijenja se i bit kuhanja i kuhinje. Pogledajte slike, koje za ilustraciju ovoga donosimo u današnjem broju. Rekli bi prije, da su to slike nekog kemijskog laboratorija, a ne neke domaćinske škole, koju pod imenom Akademije kuharske znanosti u Berlinu vodi liječnik dr Max Winckel. Hrana se ispituje mikroskopom, da se odredi njezin sastav, hranjivost i druge vrednote. U nizu retorta razmatraju se sokovi raznoga voća i druge hrane, da se utvrdi kakvoća i hranjivost. No na koncu konca dolaze opet zdjele i lonci i drugo oruđe naših domaćica, jer se ipak samim kemiziranjem ne može jelo spremiti.

Pa ipak ima i ta škola duboki smisao i važnost za život. Kroz 25 godina svoga opstanka, radom dra Winckela i drugih liječnika suradnika, odgojila je ona

lijep niz onih, koji imaju da udešavaju hranjenje po bolnicama i raznim institucijama da bude što bolje.

Obećanje gostioničara.
»Vama kao novom konobaru ne mogu dati ništa ove godine. To znači, da ću vam do godine podvostručiti platu.«

Praktičan konobar.
»Stidite se, čistite tanjur rupcem!«
»Da, ali je rubac već prije bio zamazan.«

U kuhinji. Gospodarica čuje iz kuhinje lomljenje tanjura i zaviče sluškinji:
»Što to radiš, Katice?«
»Ništa, milostiva! Već je sve učinjeno.«

Snašao se. Konobar:
»Gospodine šefu, u restauraciji je čitava uzbuna, gosti hoće da govore neposredno s Vama. Šta da radimo?«
Šef: »Dajte im pritužnu knjigu.«
Konobar: Već smo im dali, ništa ne pomaže.«
Šef: »Dajte im još dvije. Valjda će biti dovoljno.«

OBITELJ Br. 27 1933

KUHINJSKI RECEPTI

Juha od vrhnja.
Načini malo zaprška od maslaca, zalij sa, vodom, u kojoj su prokuhane ljuske od mladoga graška, metni malo cijelog bibera, komadić luka i komadić lovora i soli. Dva decilitra kiselog vrhnja zamuti sa žličicom brašna, sve zajedno prokuhaj i zakiseli limunom.

Punjeni krumpiri.
Oguli lijepe okrugle krumpire, odreži im kapice, veći dio izdubi te napuni smjesom od sitno samljevenog mesa (najbolje ostaci od pečenja), malo suhe slanine i kuhane šunke, dva cijela jaja, kosanog peršina, malo bibera, soli i mrvica. Poklopac pričvrsti sa komadićem čačkalice. Krumpire peci u dosta masti, dok lijepo požute. Može se jesti i sa umakom od rajčice.

Bola od jagoda.
Pomiješaj 1 lit. zrelih jagoda sa 20 dkg šećera te neka dva sata, stoji. Na ovo nalij ijednu litru bijelog vina i opet pusti neko vrijeme stajati na hladnom. Prije nego poslužiš, vino ocijedi i pomiješaj sa pola lit. soda, vode i meci u čaše.

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 28. (9. lipnja 1933)

KUHINJSKI RECEPTI

Juha od zelenja.
Kuhaj teleće kosti sa peršinom i keljom i posoli. Na malo masti pirjani zeleni grašak, narezanu malu korabicu, narezanu mrkvu, kad je sve mekano nareži k tomu kelj, sve zajedno pospi malo brašnom, preprži, zalij juhom od kosti, te dodaj pol žlice riže i sve zajedno prokuhaj.

Punjeni kelj.
Prokuhaj u vreloj vodi na četvrtine razrezani kelj. Da ostane zelen, kuha se nepokriven. Međutim priredi smjesu od samljevene teletine, koju pirjani na maslacu, te dodaj bibera, soli i vrhnja. Namaži oblik maslacem i pospi mrvicama, te slaži redom najprije dobro ocijeđeni kelj, na njega metni priređeno meso i prelij vrhnjem. Tako ponavljaj, dok imaš kelj a i mesa. Odozgo prelij vrhnjem i pospi mrvicama te prokuhaj u pečenjari. Nosi se na stol u istoj posudi.

Jagode sa tučenim slatkim vrhnjem.
Pasiraj pola litre zrelih šumskih jagoda na gusto sito i osladi. Tuci pol litre slatkog vrhnja i dodaj malo šećera te promiješaj sa jagodama. Metni u staklenu zdjelu, nekoliko sati pusti da stoji na ledu, te ponudi sa biskvitom ili piškotama.

Okrugljice od krumpira s trešnjama.
Načini fino tijesto od krumpira, razvaljaj, nareži male četvorine, u svaku umotaj crnu trešnju, kuhaj u vreloj slanoj vodi i začini mrvicama prepršenim na maslacu. Odozgo pospi šećerom.

Kolač sa trešnjama.
Tuci na pari 16 dkg šećera sa 3 žumanjka i 2 cijela jaja, dok postane gusto. Zatim dodaj 12 dkg smeđih ili bijelih (očiženih sa rumom i snijeg od 3 bjelanjca. Smjesu metni u maslacem namazanu tepsiju, a odozgo naslaži gusto crne trešnje bez koštica i polagano peci.

Pečene kajsije.
Velike kaj sije oguli i izvadi košticu. Nekoliko kajsija izrezi u sitno, isto tako citronate i koricu od limune. Time puni kajsije, umoči u tijesto priređeno od brašna, šećera i bijeloga vina i peci u masti, dok budu žute, zatim posipaj šećerom i tople nosi na stol

Pržena janjeća rebarca.
Izreži 1 kg janjećih rebaraca u popečke, na kraju zareži, istući, soli, umoči u brašno, jaja i mrvice i peci u vrućoj masti. Serviraj salatom, varivom, ukuhanim voćem i ploškicama od limune.

Domišljatost.
Ivan i Josip, dva sluge, sretnu se na cesti i pričaju svoje nevolje.

Josip se tuži Ivanu: »Moj gospodar me dnevno psuje, da mu svaki dan prolijem polovicu kave. Što ja tome mogu, ako nosim kavu putem iz kavane i još na četvrti kat!«

»Ja radim pametnije,« reče Ivan. »Kada nos-im kavu, uzmem u usta, kolikogod može više stati, i držim sve dok dođem na vrh stepenica. Tada šalicu ponovno napunim i gospodar je upravo sretan što ima -ako spretnoga slugu.«



TRI ZAGREPČANKE U SLAVONSKOJ NARODNOJ NOŠNJI IZ OKOLICE BRODA (KUTI, POSAVINA) *Foto Füzy*

OBITELJ Br. 29 (16. srpnja 1933)

KUHINJSKI RECEPTI

Juha od kiselice.
Kiselicu očisti, operi samelji na stroju, metni na zapržak i zalij juhom od telećih kosti. Osoli, dodaj kajmaka i stuci u juhu toliko jaja, koliko ima osoba, te pusti na vrućem, dok se bjelanjak ne stisne.

Vrganji.
Pol kg vrganja očisti, nareži, pirjani na masti sa skosanim peršinom, biberom i soli. Gotove zalij sa vrhnjem, te samelji na stroju. Metni ih na sredinu zdjele, a okolo slozi pohane moždane ili kolačiće od lisnatog tijesta.

Kolač od višanja.
Načini prhko tijesto od maslaca te njime obloži dno u obliku za tortu u debljini od jednog centimetra. I rub zaokruži tijestom te prepeći u pečenjari. Na prepečeno metni višnje bez koštica, malo pospi šećerom i opet prepeći, izvadi, premazi sa čvrstim snijegom od tri bjelanjka i šećera, te metni u pečenjaru, da odozgo požuti.

OBITELJ Br. 30 (23. srpnja 1933)

Najzdravija hrana sela i grada - Napisala Ljudmila Vršovski
(Najzdravije piće za ljeto – mlijeko)
Kuhani sok od trešanja ili višanja

Čim se čovjek rodi na svijet, prva hrana, koja njegov organizam osposobljuje za život, jest mlijeko. Bijela tekućina, koja sadržaje sve ono glavno, što čovječjem tijelu treba za njegov razvoj. Ne kazuje li nam već to dovoljno jasno, kako mlijeko treba i u kasnijem svom životu čovjek da drži ponajglavnijom svojom hranom? Nažalost mnogi i mnogi baš tu tako blagotvornu hranu odnemaruju i priklanjaju se raznim drugim vrstama hrane, koje nisu ni izdaleka tako dobre, tako zdrave, a ni tako jeftine. Gradski čovjek gotovo misli, da ne bi mogao živjeti, ako nema svaki dan mesa na stolu. Pa i na selu, ako i ne može biti svaki dan mesa, ono će biti svašta drugo, samo redovito najmanje mliječne hrane. Osobito se to zanemarivanje mlijeka kao hrane nažalost uvriježilo po onim selima, koja su bliže gradovima i koja imadu organizovanu prodaju mlijeka za gradove. Tu mnogi hoće da i posljednju kapljicu mlijeka unovče, osobito danas, gdje se za seljačke proizvode tako malo dobiva, te seljak ne može da smogne toliko gotovih novaca, koliko mu za život treba. A ne znaju takvi., Ikako prodajući i ono mlijeko, koje bi im trebalo za vlastitu potrebu, prodaju zapravo svoje zdravlje.

Selu je oduvijek uz hranu od žitarica mlijeko bilo najglavnija hrana. To je već od prirode tako uređeno. Seljak odgaja krave, seljačkoj kući bez krave manjka jedan od glavnih stupova života i napretka, seljak je upućen na to, da se u svojoj prehrani osloni na svoju kravicu. Jeste li čitali divni Baarov roman »Za kravicu«? To je slavospjev kravi, toj hraniteljici sirotinjske kuće na selu. Ta je pripovijest izvađena iz seljačke duše onako, kako on proživljuje onu prirođenu potrebu za mliječnom hranom. Tkogod tu knjigu pročita, ne će mu biti žao. Ona otkriva nesamo dubi j inu seljačke duše prikazane u jednostavnosti svagdanje životne borbe, nego nas zadahnjuje i jačom spoznajom, što znači krava u životu seoske obitelji. A što vrijedi za obitelj na selu temelj je onoga, što treba da vrijedi i za svaku drugu obitelj.

Od davnina su ljudi poznavali, kako blagotvorno djeluje mlijeko na čovječje zdravlje. U mlijeku su sve one sastojine, koje su našem tijelu neophodno potrebne: to ,su bjelančevina, mast, mliječni šećer, razne važne soli i voda, a osim toga dragocjene vitamine, bez kojih uopće ne može biti zdravlja. Jedna litra dobrog i zdravog mlijeka daje tijelu toliko, koliko pol kilograma mesa ili 9 jaja. No uza sve to samo mlijeko odraslom čovjeku ipak ne bi bilo dosta za prehranu na dugo vrijeme, nego uz mlijeko treba i druge, osobito biljne hrane: kruha, drugih jela od brašna, povrća, voća itđ.

Osim samog mlijeka i mliječni proizvodi — sir, maslac, vrhnje — vrlo su važna i zdrava hrana. Ne bi se smjelo dešavati, da majke, umjesto da svojoj djeci daju maslaca, koji zlata vrijedi za dječje zdravlje, i zadnji komadić prodaju. Isto tako seljanke i sir katkada sav prodadu, umjesto da ga priušte i svojoj porodici. I mliječnih jela trebalo bi što češće da bude na .svakom stolu: to su osobito mliječne

juhe, tjestenine sa sirom, drobljenac, palačinke, krumpir s. maslacem, riža na mlijeku, žganci s mlijekom, razni naduvci itd.

Mlijekom i mliječnim jelima se hraniti znači učvršćivati zdravije u kući. Ta zar ne dajemo i bolesnicima u prvom redu mlijeko? Ali nije jedini razlog zdravlje, zašto treba da što više uzimamo mliječne hrane, nego je tu važan i gospodarski razlog: mlijeko je s obzirom na sadržaj hraniva najjeftinija hrana. A to znači mnogo, osobito u današnja teška vremena. To vide ljudi po svem svijetu, pa se zato kod svih najprosvijetljenijih naroda sve- više i više troši mlijeko.



NE OTIMA LI VAM SE POGLED ZA OVOM DIVNOM POSLASTICOM?

Načinite je sami: Kuhani sok od trešanja ili višanja, a može biti i od malih kajsija ili šljiva bjelica, prokuhaj sa razmekšanom želatinom, šećerom i nešto limunova soka, dok ne prevrije. Zatim prelij voće tim sokom. Ta se smjesa uspe u posude,, koje su prije dobro isprane, pa se pusti, da ohladi. Kad ohladi, onda se izvrne. Lijepo se nameće u zdjelice, nakiti unaokolo slatkim vrhnjem i uresi vijencem voća unaokolo i na vrhu, kako to slika pokazuje. To je izvrsna popodnevna poslastica, za kojom će se svatko, tko vam dođe sad u ljeto u posjete, ako mu je ponudite, otimati, te je se ne će moći dosta nahvaliti.

NAJZDRAVIJE PIĆE ZA LJETO
(MLIJEKO)





Gore desno:
MLIJEKO SE KROZ FILTAR LIJE U KANTE...



Gore:
ZA MUZENJE TREBAJU SNAŽNE RUKE

Lijevo:
DOISJETLJIVI DOMAĆIN, KAD IDE DA MUZE, NOSI SOBOM PRIVEZAN STOLČIĆ, DA MOŽE LAKŠE OBAVLJATI SVOJ POSAO





DOK JE GAZDA UŠAO U KUĆU, MOŽEMO SE KRIŠOM NAPITI MLIJEKA... PA BILO I IZ POKLOPCA...

KANTE SU PUNE, KOLA SU SPREMNA... I SAD MOŽEMO KRENUTI U GRAD...

OBITELJ br. 31 (30. srpnja 1933)

KUHINJSKI RECEPTI

Juha od piva.
Kuhaj 1 litru piva i skisaj gorku pjenu, koja se pravi na površini. Rastući u slatkom vrhnju 4 do 5 žumanjaka, dodaj otprilike tri varljače brašna i uspi to u pivo, koje kuha. Da juha dobije bolji okus, meće se u nju i šećera, kore od limuna i cimta. Juha se naspe na pržene žemlje i tako nosi na stol.

Okrugljice od tijesta sa sirom punjene kajsijama.
Miješaj 3 dkg maslaca, 2 žumanjka i 5 dkg sira, dodaj 1 žlicu mrvica od žemlje, 34 kg brašna (griffig; *o.a. vrlo fini brašno koje s3e za prste hvata*), malo soli te iz svega toga s mlijekom načini tijesto, koje ne smilje biti previše rijetko. Zatim ga razvaljaj, nareži na četvorine i u svaku umotaj jednu imanju ili polovicu veće kaj sije posute s malo sitnog šećera. Tako načinjene okrugljice kuhaju se u slanoj vodi 10 do 15 minuta. Mjesto kajsija mogu se u okrugljice metnuti šljive, trešnje, višnje i drugo voće.

Naduvak od kajsija.
Kajsije nareži na nareske po duljini. Iz koštica izvadi jezgre te ih sitno nasjeckaj. U 34 litre bijeloga vina razmiješaj 4 čitava jajeta, 10 kocaka šećera i 2 žlice brašna, pa to kuhaj i, stalno miješaj, dok ne uzavrije. Tada primetni nasjeckane jezgre iz koštica i isto toliko nasjeckanih parenih badema, pa sve skupa miješaj, dok ne ohladi. Oblik namaži maslacem ili mašću, pospi brašnom, obloži malim piškotama te uspi malo tijesta, na to tijesto naslaži narezanih kajsija, zatim opet naspi sloj tijesta, na nj opet sloj kajsija, i tako redom, a na koncu mora gore biti sloj tijesta. Peče se u pari kao i drugi naduvak.

Pečeni kanarinac.

Došao gost u gostionicu i čuo kanarinca, kako lijepo pjeva, i pa zapita gostioničara, koliko ga stoji ta životinjica.

»Dvjesta for'nti!« odgovori upitani.

Nakon narudžbe jela i pića, kojom je gostioničaru otvorio nadu dobre zarade, izjavi gost, da bi sad htio jesti mesa od kanarinca, pa upita, bili gostioničar htio ubiti i ispeći tu plemenitu pticu pjevicu. Obrtnik lakomo pomisli, da će zaraditi i više od 200 forinti i izjavi se najpripravnijim te se požuri pogubiti sirotog kanarinca i prirediti jelce.

Kad je gostioničar javio, da je gotovo, donijevši pečenog kanarinca na tanjuriću, reče mu gost:

»Molim porciju za dva dinara!«

OBITELJ br.32 (6. kolovoza 1933)

Znate li praviti sladoled?
Napisala Stanka Andrič

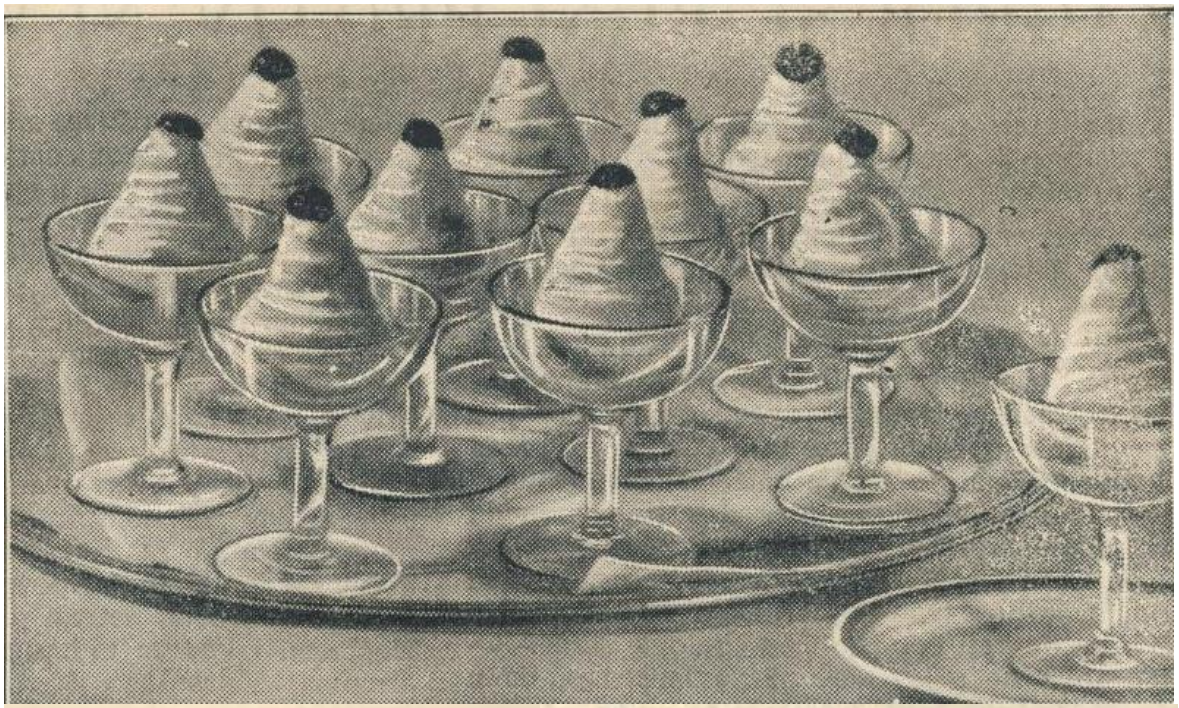
Sladoled je poslastica, koja u danima ljetne žege stječe sve više prijatelja. U pređašnja vremena je bila neobična rijetkost, da se u građanskoj kući nađe i sladoled na stolu. Sad to nije više baš tako neobično. U ljetu domaćice sad ne kuhaju više toliko teških jela, osobito mesa, nego više priređuju sezonska jela, naročito zelenje, daju više voća na stol i dolaze do uvjerenja, da su mlijeko, voćni sokovi, kompot također vrlo potrebni i korisni za zdravlje organizma. A i sladoled nije ništa drugo nego oslađeno voće ili voćni sok, mlijeko sa žumanjkom ili dobra kava priređena na način, koji je ljeti za vrijeme žege najugodniji. Nije to više luksuz, jer trošak za sladoled, ako se pravi kod kuće, nije velik.

Nije teško praviti kod kuće sladoled, kako to možda mnoge domaćice, koje to još nisu radile, misle. Treba dakako u prvom redu imati stroj za pravljenje sladoleda, a zatim leda.

Sladoled se pravi vrlo jednostavno: U posudi za led se metne sitno razdrobljenog leda, koji se pospe solju. Zatim se i oko oblika za sladoled naslažu svuda naokolo komadići leda, a u oblik se nalije tekućina, iz koje želimo načiniti sladoled (od voća, kave, mlijeka sa žumanjcima itd.), pa se onda brzo vrti po prilici pola sata. Što se brže stroj za sladoled vrti, to se brže i čvršće smrzne sladoled. Kad je sladoled gotov, može se istresti lako tako, da se posuda umota na čas u krpu, koja je zamočena u vrelu vodu i dobro iscijeđena.

Vrlo je dobar sladoled od voća. Može se prirediti od svakoga voća: od kajsija, malina, jagoda, dinja, limuna itd. Evo neka ovdje bude spomenuto, kako se neki takvi voćni sladoledi prave, a slično se prave i od drugoga voća.

Voćni sladoledi imadu tu prednost, da zadrže sve odlike svježega voća, pa je takav sladoled samo način, kako se voće može s posebnim tekom i slašću uživati za toplih ljetnih dana.



SLATKO JELO
KOJE DIVNO
OSVJEŽUJE
U PASJE DANE
LJETNE ŽEGE

Sladoled ukusno serviran u čašama vrlo je ugodna popodnevna poslastica, za koju je svaki posjetnik zahvalan domaćici ako mu je ponudi

Sladoled od jagoda.
U posudi kuhaj 37 dkg šećera sa 1/4; litre vode, dok ne nastane gusta kaša kao sirup. Zatim to ohladi, nalij opet 1/8 litre hladne vode, stavi na vatru, pusti da prevrije, pa kad opet sasvim ohladi, primiješaj sok od 1 litre šumskih jagoda pomiješan sa sokom od 2 limuna i pusti, da zgusne. Ta se tekućina stavi u stroj za pravljenje sladoleda, kako je prije opisano.

Sladoled od malina.
Pravi se kao i od jagoda, samo budući da maline imadu više soka nego jagode, ne treba šećer tako gusto kuhati te se u ohlađeni šećer ne prilijeva više 1/8 vode kao kod jagoda.

Sladoled od višanja.
Pravi se jednako kao i od malina.

Sladoled od kajsija.
Isto tako se pravi kao i od malina te je vrlo finoga okusa.

Sladoled od dinja.
Za nj vrijedi također isto, što je rečeno' za sladoled od malina. Izvrstan je osobito, ako se servira zajedno' uz koju drugu vrstu sladoleda.

Sladoled od limuna.
Kuhaj 1/2 kg šećera u nešto više litre vode, pa kada kuha, dodaj sitno nasjeckanu koru od 3 naranče. Kad kaša zgusne poput sirupa, metni u stranu, pa kad se ohladi, prilij 1 / 8 litre mlake vode, metni iznova na vatru, da prevrije. Zatim iznova ohladi, propasiraj, nacijedi u to sok od 3 limuna i na- ranče, dobro promiješaj i ostavi, da zgusne. Tako se meće u stroj za pravljenje sladoleda.

KUHINJSKI RECEPTI

Okrugljice od žemlje s kajsijama.
Dvije žemlje razmoči u vodi, zatim zgnječi, dodaj 1 jaje, soli i brašna, pa umijesi dosta čvrsto tijesto, koje tada pusti da otpočine pod ugrijanom posudom. Zatim ga razvaljaj, razreži na četvorine, umotaj male cijele ili polovice od većih kaj šija i kuhaj oko 10 minuta. Okrugljice se pospu mašću i šećerom sa cimtom.

Okrugljice s kašom od kajsija.
Razmrvljenu žemlju nakvasi mlijekom, pa kad je sva dobro nakvašena, posoli, dodaj malo nasjeckanih badema, jaje i malo maslaca, umijesi to, napravi male okrugljice te ih brzo skuhaj u neslanoj vodi. Kajsije raskoli i oguli pa ih kuhaj sa šećerom, crvenim vinom i s malo cimeta tako, da postane iz njih kaša, i zagusti s malo finog nasjeckanog marcipana. Tu kašu nalij na one okrugljice. (Mjesto kajsija može se kaša načiniti i iz bresaka, ali se moraju dosta osladiti, da izgube gorčasti okus.)

Pjena od kajsija.
Oko 20 malih kajsija skuhaj sa 20 dkg šećera, da iz njih postane kaša, koju propagiraj kroz sito. Zatim dodaj 8 do 10 dkg šećera, snijeg iz 8 bjelanjaka i peci u maslacem namazanoj dubokoj porculanskoj zdjeli oko pol sata u pečenjari, koja je umjereno topla. Zdjela se postavi na tepsiju, koja je posuta solju ili pijeskom. Gumbačicom ubodi, da ustanoviš, da li je dosta pečeno: ako gumbačica ostane suha, onda je dobro. Nosi se vrelo na stol te ne ismije dugo stajati.

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 33. (13 kolovoza 1933)

Dobra domaćica - Napisao Antun Justitz

Gotovo najveću dužnost u čovječjem životu ima domaćica, jer toliko požrtvovnosti, strpljivosti, umjesnosti, ustrajnosti i samozataje uz najbolju volju u muškarca nema. Gdje je to zvanje, u kojem bi se moralo toliko misliti, brinuti se i raditi na toliko strana, kao što se to mora u kućanstvu? Domaćica mora biti sve, ona je središte obitelji, jer k njoj obraćaju se svi njeni članovi. Za tako tešku i ozbiljnu zadaću mora domaćica imati dovoljnu naobrazbu i mnogo vrlina, što treba da djelomice stekne već u kući, a usavršava ih u domaćinskoj školi. Te škole nisu luksus, jer su potrebne kao i pučke škole. I kod nas ima takvih škola, ali ni izdaleka onoliko, koliko bi ih trebalo. Ovdje neka bude spomenuta samo jedna. To je domaćinska škola sa internatom, za koju znadu već svi roditelji, skrbnici i čitatelji »Obitelji«, a nalazi se u **Lovrećini-gradu**, p. Vrbovec, koja svake godine svršava svoj desetmjesečni tečaj od 1. rujna do konca lipnja.

Što se sve uči u toj školi, u čemu treba da bude valjana domaćica okretna i vješta?

Poslovica, da ljubav ide kroz želudac, i da se za izvrsnu kuharicu zna u devet sela, nije prazna riječ. Domaćica mora biti dobra kuharica, jer hrana je temelj zdravlja, zato nije svejedno, što nam se donosi na stol. Nije dosta, da jelo samo napuni želudac. Jelo mora biti slasno, dovoljno hranljivo i podesno. Ono mora zadovoljavati i jezik i nos i oči. Za starce, djecu i bolesnike mora hrana biti posve drugačija, nego za one, koji rade duševno, u sobi. Od velike je važnosti, u prehrani za domaćicu i to, da zna hranu mijenjati, jer isto jelo svaki dan dodija. Zato se vara, tko veli, da je kuhanje lako, ako je samo svega u obilju, i da kuhati može svatko onako kao usput. Kuhanje je umjetnost, za koju treba dara, znanja i veselja. Razumije se, da jelo, posuđe i uopće sve stvari, koje upotrebljavamo za stolom, uvijek mora biti čisto.

Ništa manje važno i svojstvo dobre domaćice je čistoća i urednost. Čistoća i red održavaju svijet, stara je riječ. Domaćica, koja ima smisla za čistoću, zna i loši stan pretvoriti u udobni i ugodni, dom. Pazi li domaćica na čistoću i red u kuhinji, u stanu, dvorištu i svuda, onda će pogotovu na to paziti i kod odijela i rublja, jer bilo to kako mu drago skromno i prosto, ako je čisto, ono je lijepo. Razumna domaćica pazi i na tjelesnu čistoću svojih članova, jer će s tim u obitelji prepriječiti mnogu bolest, a u takvoj kući, gdje je sve uredno, gdje poslovi idu od ruke, svi se dobro osjećaju. Sa čistoćom i urednosti u uskoj je vezi i marljivost i revnost domaćice.

Ruke u poslu — blagoslov u kući. Koliko bi manje bilo zla u kući i susjedstvu, kada bi ženske ostajale više u kući i tu svojski radile.

Vrlo lijepa vrlina prave domaćice svakako je šutljivost, a od prijeke potrebe za nju je i to, da znade i sa bolesnikom postupati, jer bolesnik je velik siromah i teško si ga njemu, ako nema koga, da ga podvori, ili da mu što priredi.

Kako je danas težak život, to mora dobra domaćica biti štedljiva i skromna i bilježiti izdatke, pazit', i računati, da ne premaše njezina sredstva. U svojim dakle zahtjevima ima domaćica biti čedna, a prema drugima štedljiva, ali ne škrta.

Uz ovo nekoliko glavno navedenih vrlina mora domaćica imati još i drugih, koje nju čine dobrom i razumnom kućanicom. No niti. jedna od njih ne će s neba pasti, već ih trudom sami moramo uzgajati i prisvojiti, a za to je jedino podesna i potrebna domaćinska škola.

Sretni narodi, koji su se o toj nepobitnoj istini već otkada uvjerili i napredni postali! Tim putem želimo kročiti i mi, jer se budi zanimanje i hvale vrijedna težnja za domaćinstvom kod naših, u prvom redu, zabrinutih matera, koje već od mladih nogu priučavaju kćerkice svoje na domaćinske poslove.

Ponos **Domaćinske škole Lovrečina Grada**, koja je otvorena tri godine prije Domaćinske škole u Zagrebu, sestra je Laurencija. Rođena 1923. g u zagorskom selu Maču, u školu je došla s 18 godina kao učenica zadnje generacije iz 1940.g. Svoje školsko znanje usavršavala je još 12. godina boraveći u istom samostanu, da bi 1958. otišla u Rim, vodila domaćinstvo kardinala Šepera i kuhinju u Zavodu Svetog Jeronima (**84**). Od 1987. do 1998. bila je domaćica biskupa Đure Kokše (1922.-1998.) u Zagrebu.

Boraveći u Rimu, sestra Laurencija pripremala je i mnoga jela našeg podneblja koja su Sveti Otac Ivan Pavao II., kao i mnogi drugi kardinali i biskupi Vatikana, hvalili i uživali u njima. Naše domaće šunkice, kobasice, kuleni, hladetina od telećih kostiju ili pečene piletine bez kostiju, rolada od šunke i svježe jetrene paštete, kuhani sušeni goveđi jezik s laganim umakom od jaja, goveđa juha s jetrenim okruglicama, divljač (posebno vepar), purica s mlincima, teletina ili kuhana govedina s hrenom, pečeni krumpir umiješan s graškom, mahunama, pečenim i oguljenim paprikama i s malo češnjaka, štrudli (od višanja, jabuka, domaćim sirom), samo su neka u nizu raskošnih jela spravljenih na način naukovanja iz Lovrečina Grada. Umijeće kuhanja i ljubav prema kuhanju još od malih dana koju joj je usadila njezina majka, također vrsne kuharice, stavlja tihu i skromnu sestru Laurenciju u istu ravan današnjih kulinarskih majstora prestižnih hotela. Koliko je voljela taj posao i uživala u njemu, govori i njezino vjerovanje, još kao osmogodišnje djevojčice, da sve kuharice idu u nebo.

Nakon jednogodišnjeg školovanja, polaganje ispita bilo je vrlo strogo i zahtijevalo se poznavanje cijelog menua za objed ili večeru, maštovitost kod pripremanja jela, izgled posluženog jela i međusobna usklađenost namirnica.

Jednom riječju, kao što slikarstvo treba zadovoljiti čulo vida, glazba čulo sluha, kulinarstvo s primjerenom uslugom, urednim i uređenim stolom, dobro pripremljenim i lijepo složenim jelom stavlja sve u jedan okvir i treba zadovoljiti okus, miris i oči.

O jelima Lovrečina Grada mogla bi se napisati cijela knjiga. Ovdje vam prenosim samo jedan mali dio naputaka iz sjećanja sestre Laurencije:

Pladanj - Lovrečina Grad



Pladanj á la Lovrečina Grad

Svježem kravljem siru umiješajte malo maslaca i vrhnja, začinite slatkom crvenom mljevenom paprikom (toliko da mješavina dobije lijepu crvenkastu boju) i soli. Na pladanj lijepo složite tanko izrezanu domaću šunku i na nju složite u veći krug kuglice od sirne mješavine. Kuglice oblikujte pomoću manje „šeflje“. Unutar kruga stavite nadjevena jaja.
Jaja skuhajte (ne pretvrdo) prepolovite ih, žumanca izvadite i izmiješajte s malo maslaca, gorčice (senfa), papra i soli u kremastu masu. Pomoću vrećice za punjenje masu lijepo složite u polovice bjelanaca. Od dugoljaste, ne mesnate, zelene paprike izrežite tanke trake i od njih ispletite košarice, u koje stavite nadjevena jaja. U sredinu kruga stavite „kupček“ svježe ribanog hrena izmiješanog s malo soka limuna (od limuna hren neće pocrniti).



Mrzletina-hladetina

Mrzletina - hladetina

Teleće meso nadjenite trakama prošarane suhe slanine i ispecite. Skuhajte želatinu za hladetinu ili napravite hladetinu od svinjskih kožica. Juhu dobro procijedite da bude potpuno čista. Na dno posude, u kojoj ćete raditi hladetinu, stavite ploške kuhanog jaja, ploške kuhane mrkve, odreske pečene teletine i zalijte juhom. Prije posluživanja, kad se hladetina stisne, istresite je pažljivo na tanjur tako da ostane cijela. Dno, sada okrenite prema gore, dat će lijepu sliku mesa, jaja i mrkvice.

Košarice (od krumpira ili od tijesta za palačinke)

Oguljeni krumpir ispecite ucijelo i izdubite, ili napravite gušće tijesto za palačinke, izlijte u oblik za košarice i ispecite. Pečene i ohlađene košarice pažljivo pobrašnite, umočite u razmućene žumance i ispecite u dubokoj masnoći. Ovako napravljene košarice služe kao posudice za mlince ili kuhano povrće (npr. mrkvu, grašak i gljive) ali i kao jelo.

Samostanski krumpir

Krumpir prokuhajte u ljusci, ogulite i izrežite na tanke ploške. Složite u vatrostalnu posudu (ujedno služi za posluživanje) premazanu maslacem, prelijte mješavinom vrhnja i jaja. Zapecite u pećnici.

Juha sa zvjezdicama

U hladnu vodu stavite juneće ili teleće meso s povrćem i začinima, i kuhajte. Kad meso omekani, izvadite ga a juhu procijedite da bude potpuno čista. Od ploški kruga bez korice oblikujte zvjezdice i prepecite ih na maslacu. Ohlađene pobrašnite, umočite u razmućena žumanca i ispecite u masnoći. Ovako panirane zvjezdice stavite u tanjur i preko njih ulijte juhu.

Posno jelo - Proso

Očišćeni proso skuhajte u posoljenom mlijeku, stavite u lim („protvan“), na njega stavite jaja, ali tako da se drže zajedno kao kad radite jaja na oko, prelijte kiselim vrhnjem i zapecite u pećnici. Po osobi se stave dva jaja. Poslužuje se sa zelenom salatom začinjeno bućinim uljem.

Puding od telećih crijeva

Teleća crijeva dobro očistite (na vrh nož stavite zrno graha ili kukuruza i stružite), istrljajte u kukuruznom brašnu i prokuhajte s lukom, i lišćem peršina i celera. Ocijedite i sameljite u stroju za meso. Maslac pjenasto umutite, umiješajte žumanca, snijeg od bjelanaca, dodajte papar, sol, usitnjeni i zgnječeni češnjak, ostale začine po želji, i na kraju dodajte malo kruha namočen u mlijeko. Sve zajedno sa samljevenim crijevima izmiješajte. Namažite kalup maslacem, pospite mrvicama, uspite smjesu i kuhajte lagano na pari jedan sat. Dobiti ćete rahlo i šupljikasto jelo, koje je vrlo slično pašteti.

Nabujak od kopriva

Mlade izdanke kopriva operite, skuhajte, sameljite i u njih umiješajte svježi kravlji sir, kruh namočen u mlijeko. Ispecite kao svaki drugi nabujak ili ispecite kao odreske.

Odresci od krumpira

U skuhani krumpir umiješajte maslac, svježi kravlji sir, kruh, nasjeckani peršin, papar, sol i poprženi luk. Dobro izmiješajte, oblikujte okruglice i ispecite na maslacu. Poslužite sa zelenom salatom.

Pečeni odojak s „pijanom“ salatom

Pečeni odojak posluživao se na takav način da je na stol donesen „prividno“u jednom komadu. Pažljivo se odlupila korica tako da je ostala u cijelom komadu preko cijelih leđa i bokova osim glave i nogu. Meso se izrezalo na manje komade, ponovo složilo ucijelo i prekrilo koricom. U ustima odojka po starom običaju bila je jabuka a na vrat, na spoju glave s koricom, stavio se vijenac („ogrlica“) isprepletena od tijesta i pečena.

„Pijana“ salata

Žemlje izrežite na ploške, prelijte razrijeđenim bijelim vinom i vodom i začinite paprom i solju.

Vepar - Lovrečina grad

Veprovo meso narežite na kockice i stavite u pac od bijelog vina i fino izdrobljenog češnjaka. Nakon što je meso odstajalo 10-12 sati, obrišite ga i lagano zapržite na nasjeckanom luku. Dodajte mrkvu izrezanu na kockice, lovorov list, sol, papar u zrnu, malo sirupa od rajčice (toliko da dobije boju), pirjajte uz lagano odlijevanje sa crnim vinom. Kad meso omekani, izvadite ga, umak propasirajte, dodajte mu kiselog vrhnja, promiješajte i vratite meso.
Umak treba biti ugodno kiselkast, a ako nije dodajte posve malo vinskog octa. Propirjajte sve zajedno da meso posve omekša. Poslužite s okruglicama od žemlje.

Pivo - Lovrečina grad

Na laganoj vatri kuhajte oko 2,5 sata u 7 l vode, 2 dag hmelja, 7 dag šećera (može i domaći šećer), 2 šake kukuruza u zrnu, 12 dag ječma. Tekućinu ostavite da se smlači i prelijte je vrlo polagano preko 2,5 dag kvasca (germe) usitnjene i umotane u gazu. Kad se tekućina posve ohladi prelijte je u boce od pjenušca, ne punite do kraja (vrha) nego ostavite prazno barem za 1 dl sadržine. Boce zatvorite plutanim čepom i dobro učvrstite, čvrstom uzicom. Ostavite da odleži 24 sata naopačke, dno na vrhu - čep okrenut prema dolje. Prije nego što pivo ulijete u boce, dodajte mu malo finog konjaka. Ovako spravljeno pivo možete konzumirati već nakon 24 sata.

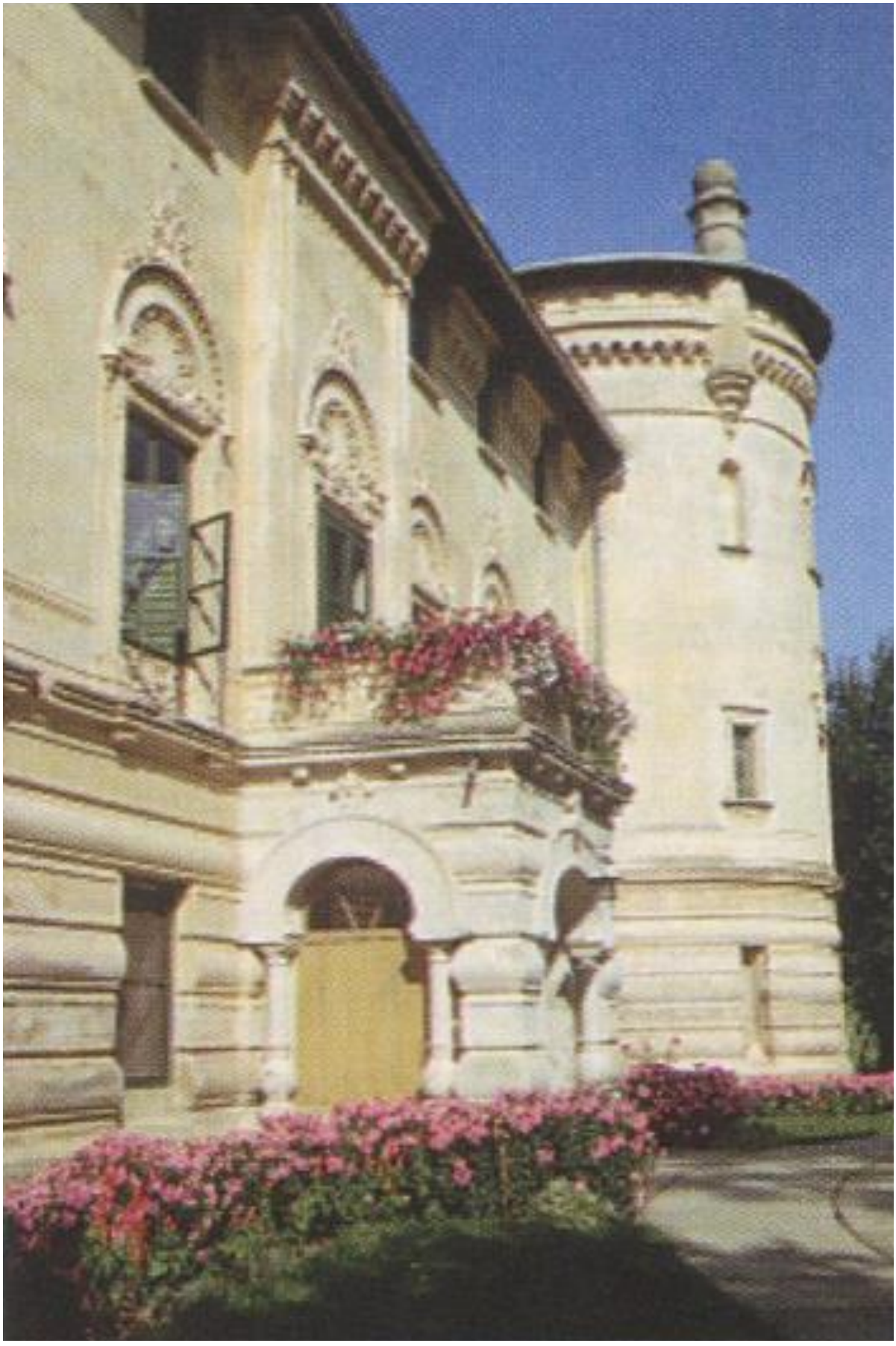
Pivo se pilo prije jela, kao aperitiv za bolji tek, a uz jelo odgovarajuće vino prema vrsti jela.

Bućino ulje

Dobro istučene koštice kuhajte u vodi dok voda ne ispari. Sa površine skidajte masnoću, procijedite kroz gazu i još jednom prokuhajte.

Domaći šećer

Repu cukoricu izribajte na sitno i kuhajte u malo vode. Ohlađeno procijedite i ponovo kuhajte da dobijete žitku masu kao med. Dobiveni šećer je tamne boje, kao med od kestena.
Takvim šećerom, u samostanu, su se začinjavali kolači i kava od cikorije i ječma (prženi i mljeveni).



Lovrečina grad

DOLAZAK NA ŽETVENU SVEČANOST

Kad je žetva završena, priređuje se u nekim krajevima kod bogatijih gospodara svečanost, da se u radosti i zabavi proslavi sretni svršetak žetve. Žeteoci dolaze na urešenim kolima s glazbom u dvorište gospodarevo, gdje ih na ulazu čeka slavoluk. Lijep običaj sa vijencem ili krunom od klasja je u središtu takve svečanosti, koja u veselju, pjesmi i plesu znade dosta dugo da potraje.



ŽETVA JE KOD NAS VEĆ DAVNO ZAVRŠENA,
ali u sjevernim i gorovitim krajevima tek se sada obavlja
„ŽURNO JOŠ ZA RANE ROSE
HAJD U RUKE SRPE. KOSE,
ŽETVA NASTA SAD!"
Sa školske svečanosti djevojačke škole u Martinskoj Vesi
Foto Dr Milovan Gavazzi, sveuč. prof.



Slika desno:

DOLAZAK NA ŽETVENU SVEČANOST

Kad je žetva završena, priređuje se u nekim krajevima kod bogatijih gospodara svečanost, da se u radosti i zabavi proslavi sretni svršetak žetve. Žeteoci dolaze na urešenim kolima s glazbom u dvorište gospodarevo, gdje ih na ulazu čeka slavoluk. Lijep običaj sa vijencem ili krunom od klasja je u središtu takve svečanosti, koja u veselju, pjesmi i plesu znade dosta dugo da potraje



KUĆANSTVO

Kako se pravi dobar voćni ocat!

Često se nađe u kućanstvu gulotina od jabuka ili krušaka, prijesnih ostataka od voća, koje smo ukuhali i spravili za zimu, voća palog itd. Sve se to očisti, zdrobi i sjecka na sitne komadiće te se upotrebi za pravljenje octa ili sirćeta. Sve se to uspe u posudu, pa se na to nalije vruća voda tako, da voda leži povrh te smjese. Ako je usto posuda na toplome mjestu, onda se to ukiseli za 6 do 8 tjedana. Dodademo li tome malo dobre rakije, onda smo pojačali ocat. No ako dodamo nešto kiselog octa, onda smo pospješili kiselenje. Kad opazimo, da je ocat dosta kiseo, treba ga otočiti u boce, a ove čvrsto začepiti i spraviti na hladno mjesto. Tko želi da za jedan tjedan dana dobije dobar vinski ocat, taj neka na 3/4 1 vina dometne 1/2 1 destilirane vode i 75 grama isječene posve crne kore svježega kruha. Sve se to smiješa u jednoj boci i stavi na toplo mjesto. Poslije desetak dana pretoči se u boce, koje se čvrsto začepe i stave u smočnicu.

Pekmez od jabuka dobra hrana za bolesnike. Jabuke se skuhaju cijele, t. j. skupa s ljuskom i zrnjem. Kad su skuhane, onda se protisnu kroz gustu, porculansku rešetku. Ljuska i zrnje daje ne samo hranljivost, nego još bolji tek. Tako tom pekmezu ne treba dodavati nikakvih drugih mirodija. Sito od žice kvari tek, zato se i ne smiju jabuke protiskivati kroz žicu.

KUHINJSKI RECEPTI

Juha od mrkve sa suhim mesom.
Nareži očišćenu mrkvu na kotačiće i pirjani je, posoli, pridaj komad suhoga mesa, zalijevaj i pirjani, dok ne omekša. Zatim izvadi meso, mrkvu pasiraj i metni da još pol sata kuha, kod čega sabiri i odstranjuj mast, što se na površini kupi. U juhu možeš zakuhati žličnjake ili uz nju dati pržene žemlje.

Kolač od voća.
Miješaj 4 žumanjka sa 10 dkg šećera, dodaj malo limunova soka, limunove kore i vanilije. Zamijesi s tim tijesto od 2 dkg maslaca, zatim snijeg od 4 bjelanjka i 12 dkg brašna. Napokon primiješaj u tijesto otprilike 26 dkg na kockice narezanog voća (jabuka, krušaka, bresaka i dr.). Tijesto metni u oblik namazan iznutra maslacem i posut brašnom pa polagano peci u pečenjari. Kad je kolač pečen, pospi vainilijiniim šećerom.

Punjeni krastavci.
Oguli 6 većih krastavaca, razrezi popola, izvadi jezgru i napuni ovom smjesom: Samelji Vi kg teletine ili svinjetine, dodaj 1 umočenu zgnječenu žemlju, malo soli, papra, 1 jaje i 1 žumanjak. Krastavce iznutra posoli i popapri, napuni smjesom

preko polovice, poklopi drugom polovicom i poslaži tako napunjene krastavce jedan do drugoga u šerpu, u koju si metnula masti, pa zalij vodom i peci polako po prilici 1 sat i zagusti brašnom.



ŽETVA - fotografije: OBITELJ br.36 (3. rujna 1933)



BEZ MNOGO TRUDA RAZUMAN SELJAK JEDNOSTAVNIM STROJEM ŽANJE DOZRELO ŽITO NA SVOJIM NJIVAMA

ŽETVA
NA NAŠIM NJIVAMA



SNOPOVI ŽITNI PRIKLONIŠE GLAVE JEDNI DRUGIMA I KAO DA SE U SKUPINAMA O NEČEM VAŽNOM DOGOVARAJU

Dolje:

VRŠIDBA PŠENICE U SELU DRAGANCU KOD ČAZME

Danas se i to radi mašinom, a pri tom poslu uvijek se okupe i pomagači i gledaoci, kako to prikazuje naša slika





BOG JE BLAGOSLOVIO TRUD SELJAKA I DAO MU DA MOŽE SA ZADOVOLJSTVOM PROMATRATI NEPREGLEDNE SNOPOVE DOZRELIH ŽITARICA

732





SNOPOVI ŽITNI PRIKLONIŠE GLAVE JEDNI DRUGIMA I KAO DA SE U SKUPINAMA O NEČEM VAŽNOM DOGOVARAJU


BEZ MNOGO TRUDA RAZUMAN SE-
LJAK JEDNOSTAVNIM STROJEM
ŽANJE DOZRELO ŽITO NA SVOJIM
NJIVAMA
ŽETVA
NA NAŠIM NJIVAMA

OBITELJ Br. 34 (20. kolovoza 1933)

KUĆANSTVO
U DOBA UKUHAVANJA VOĆA
Dobri recepti.
Voće.
Posude i vatra.
Kuhanje.
U loncima.
Kompot od buća.
Voće u šećeru
Pekmez od kajsija (marelica).
Pekmez od crnica (duda, murve).
Ukuhane kajsije ili breskve.

U DOBA UKUHAVANJA VOĆA

Nekada su žene držale, da je ukuhavanje voća, tako rekući, njihova građanska dužnost. Danas se tome na žalost ne podaje velike važnosti kao nekada. Troši se doduše mnogo ukuhana i sušena voda, ali ne domaći proizvod nego dućanska i tvornička roda; Ukuhano voće je vrlo hranljivo, a domaćicama je dragocijena rezerva za vrijeme, kad ponestane na trgu svježega voća ili kad naprosto treba nečim ispuniti kakvu prazninu u obroku.

Ukuhavajmo sami. Nikada se kupljene konzerve ne mogu prispodobiti sa domaćima. Ima doduše i odlične robe, ali ta je vrlo skupa, a ona, koja je po cijeni, nešto pristupačnija, sigurno se ne sastoji od samoga šećera i voća, kako je označeno u reklami, nego ima tu raznih mješavina, kao saharina, želatine i t. d. — Svaka domaćica mora znati ukuhavati voće. To nije tako teško, kako se u prvi čas čini. Ne smijemo zaboraviti da velika tajna svih kulinarskih uspjeha leži u spretnosti i točnosti, kojom se svaki i najmanji posao obavlja.

Dobri recepti.

Ne smijemo nikada pokušati da ukuhavamo »na sreću« ili prema kakvim nejasnim uputama prijateljice. Najprije treba da priskrbimo iskušane recepte od koje vješte domaćice, a naći ćemo ih i u raznim knjigama. Recepte treba da zabilježimo, jer pamćenje nije nimalo pouzdano, osobito u količini šećera, koja nije uvijek jednaka. U mnogim se porodicama predavaju recepti iz generacije u generaciju i to dragocjeno iskustvo naših baka, sa raznim pribilježenim opaskama, ima za nas naročiti čar.

Voće.

Kod kupovanja voća ne smijemo štedjeti. Za ukuhavanje se kupuje samo najljepše, najbolje, ne prezrelo, sočno, zdravo i svježe voće.

Posude i vatra.

Najbolje je suđe, koje nije kalaisano i to bakreno ili iz aluminija. Kalaisano suđe daje konzervi ružnu boju. Vatra mora biti srednja i jednolična. Najbolje se kuha na plinu, jer se dade plamen lako regulirati.

Kuhanje.

Samo kuhanje treba neprestano nadzirati. Treba paziti, kad počinje vreti, treba često miješati, da se ne zagori, i često gledati na sat. Što je manje šećera, to treba
dulje kuhati, ali ako predugo kuhamo, voće gubi fini ukus.

U loncima.

Dok je konzerva još kipuća, meće se u staklene ili porculanske posude. Posude moraju biti. potpuno čiste i suhe i nešto ugrijane, da ne popucaju. Zatvorimo ih parafinom ili bijelim papirom, koji smo prije namočili u alkohol. Posude čuvamo u suhom i zračnom prostoru.

Kompot od buća.

Oguli čvrste, male buće i izreži. na male kockice. Metni ih u zdjelu i polij octom, u koji je primiješano polovinu vode. Buće moraju biti pokrivene tekućinom, u kojoj stoje preko noći. Drugi ih dan metni na sito, da se ocijede. Zatim skuhaj šećer sa isto toliko vode, koliko je šećera, metni u vodu ocijeđene buće, komad vanilije i sok od jedne limune. Kuhaj ih tako dugo, dok postanu staklene, onda ih izvadi iz soka, metni u boce, a kad se sok malo ohladi, nalij ga na buće. Drugi dan zaveži boce.

Voće u šećeru.

Svježe očišćeno voće , (trešnje, breskve, kruške itd.) složi u veliku bocu. Međutim zakuhaj 1 kg šećera' u litri vode i dodaj žlicu salicila. Kad se ohladi, prelij preko voća, dobro zatvori i ostavi nekolika dana na suncu ili zamotaj bocu u krpe i prekuhaj u apri.

Pekmez od kajsija (marelica).

U 1 kg očišćenih kajsija dodaj 80 dkg šećera i pusti jedan sat stajati, onda kuhaj pol do tri četvrta sata.

Pekmez od crnica (duda, murve).

U 1 1/2 kg špinanog šećera kuhaj 5 1 crnica pol do tri četvrta sata.

Ukuhane kajsije ili breskve.

Voće mora biti zrelo, ali još dosta tvrdo. Oguli i raspolovi breskve i kajsije oštrim nožem. Međutim skuhaj šećernu vodu za 1 kg voća uzmemo 1 kg. šećera i 7 dl vode) jedan dio voća stavi u vodu i pusti pol minute kuhati, zatim izvadi voće srebrnom žlicom i stavi u zdjelu, a u šećernoj vodi kuhaj drugo voće. Kad je sve voće skuhano, složi ga u boce tako, da izrezana strana bude prema dolje okrenuta, prelij šećernu vodu i pusti još 10 minuta kuhati. Kod kajsija možemo u svaku bocu metnuti još 2 — 3 jezgre iz kajsijinih košćica.

U gostioni.

»Za Boga miloga, kakav je u vas tek!«

»To nije ništa., tek kad bi me vidjeli jesti, kad sam negdje pozvan.«

OBITELJ Br. 40 (1. listopada 1933)

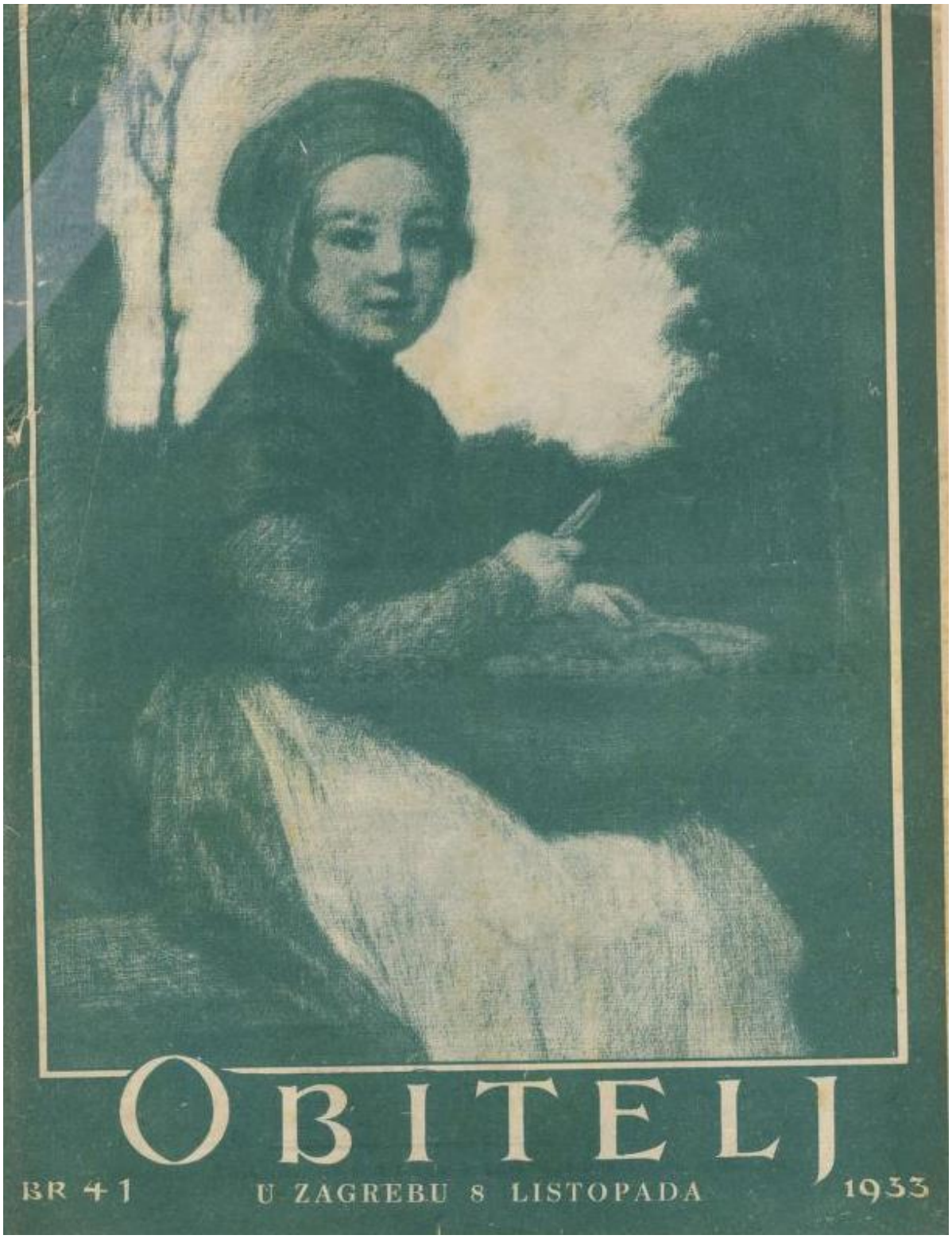
KUHINJSKI -RECEPTI

Punjeni pilići.
Piliće očisti i prstom nadigni kožu, ispod koje ostane šupljina, te je napuni ovom smjesom: 3 žemlje (za 2 pileta) namoči u pola vode i pola mlijeka, dobro istisni, pirjani na dosta masti, malo fino kosanog luka i zelenog peršina te malo papra. Na koncu stuci u to 2 do 3 cijela jajeta. Tom smjesom napuni piliće ispod kože, a osobito po prsima i batacima. Što od smjese preostane, može se metnuti i u samu nutrinu pilića. Prije pečenja treba piliće posoliti, zatim ih prelij vrelom masti i peci u pečenjari.

Punjeni krumpir.
Očisti i izdubi po širini lijepe velike prijesne krumpire, da budu šuplji. Šupljinu napuni mješavinom (kaše) od telećega mesa, u koje metni 1 cijelo jaje. Složi tako punjene krumpire jedan do drugoga. Načini zapršku od maslaca, zalij juhom, kuhaj, da bude glatko, i prelij tim krumpire, koje kuhaj, dok ne budu mekani. To je dobra večera.

Umak od krastavaca.
Načini zapržak od maslaca i brašna, zalij juhom, dodaj k tomu tri žlice na ribež naribanih krastavaca i kiselog vrhnja.

OBITELJ, br. 41 (8. listopada1933.)



KUHINJSKI RECEPT1

Juha od kima
Žlicu kima kuhaj u slanoj vodi i zaprži dobrom zaprškom. U juhu se metnu pržene kocke od žemlje.

Mliječna juha
Mliječna juha. Kuhaj u 1/4 litre razrijeđena mlijeka, posoli i zakuhaj nastruganim tijestom.

Svinjetina sa kimom
Pirjani luk na masti. Kad požuti luk, p ridaj 15 do 20 dkg razrezane svinjetine, pirjani, dok ne požuti, naspi malo kima, zalij vrelom vodom i pirjani dalje, dok ne bude mekano.

Guska s makaronima
Guska s makaronima. Skini sa zaklane guske kožu i mast, iz mesa izvadi kosti, pa meso posoli i popapri slatkom paprikom. Na gušćoj masti pirjani luk i metni u nju guščje meso, pirjani dalje i zalijevaj. Posebno skuhaj makarone pa ih napola mekane pridaj guščjemu mesu i pirjani tako dotle, dok meso ne bude mekano. Tada nosi na stol.

Pile s kelerabom
Pile s kelerabom. Kelerabu isjeći na kockice i nju zajedno sa pile tom, isječenim na komade, kuhaj u slanoj vodi. Napravi sos od 40 — 50 gr. maslaca i potrebne količine brašna, dodaj fino nasjeckano peršinovo lišće, nalij sos sokom od pileće juhe. Kad je sos dobro uzavrio i postao gust, stavi u njega kelerabu i pile. Mjesto kelerabe može se uzeti i karfiol. Serviraj u dubokoj zdjeli.

Omlet sa čokoladom
Omlet sa čokoladom. Načini omlet. 11/2 ploče čokolade smekšaj u malo mlijeka, primiješaj 3 dkg kuhanih razrezanih mandula, i vanilije te ostavi da ohladi. Topli omlet namazi tom smjesom, premotaj i pospi nastruganom čokoladom.

OBITELJ, br. 42 (15. listopada 1933)

SPREMANJE POVRĆA ZA ZIMU.

Svaka domaćica nastoji sad u jesen spraviti što više povrća., da je ne zatekne zima nepripravnu bez dobre i dovoljno hrane iz vrta. U tu svrhu treba imati velik i suh podrum ili kakvu komoru, u koju će spraviti povrće i u kojoj se ne će smrznuti. Ako je ta prostorija vlažna, treba je temeljito zračiti nekoliko dana. Zatim ćemo je zatvoriti i zasumporiti. Poslije tri dana otvorit ćemo sve otvore i ponovo je zračiti. Osim toga ćemo u nju nasuti sitnog negašenog vapna, a prema potrebi ćemo' to mijenjati češće.

U tako priređenu prostoriju spravi ćemo povrće, koje smo izvadili iz zemlje za lijepa, sunčana dana prije smrzavice. Povrće se mora prosušiti, očistiti od zemlje i nepotrebnog lišća ili korijenja, pa tekar onda spraviti u tako pripravljenu prostoriju.

Sve korjenasto povrće kao mrkvu, peršin, pastrnjak, repu, ciklu, hren i ostalo uložit ćemo u pijesak. Ostalo povrće kao zelje, kelj, karfiol posjeći ćemo pri zemlji, očistiti od suvišnog lišća i postaviti na lijese ili drvene rešetke glavicom dolje. Krumpir ćemo složiti na hrpe, ili ćemo ga usuti u sanduke. Nedozrele rajčice iščupat ćemo s korijenom i objesiti naglavce o gredu ili klinove. Tako spravljene još će neke dozrijeti, te će se moći upotrebiti u kuhinji. Ali to nije sav posao oko prezimljenja. Sve do jake zime mogu se na podrumu držati otvoreni prozori radi isparivanja, a istom onda, kad nastane jaka studen, zatvore se svi otvori slame n im zaklopcima. No za lijepa sunčana zimskog dana opet se jutrom otvore radi prozračivanja, a na večer iznova zatvore. Ako se osuši pijesak, u koji je uloženo povrće, onda ga moramo ovlažiti, ali da tim radom ne ovlažimo samo povrće.

Tko nema podruma ili zgodne komore, taj neka. korjenasto povrće urovi u vrtu. Rovovi se prave na ocjeditom i sunčanom dijelu vrta. Na dno se metne za podla, niču slame, onda se slaže povrće u obliku piramide. Okolo opet slama, a napokon se nabaca zemlje za desetak centimetara. Kad zimi otvorimo rov, moramo iz njeg povaditi sve povrće. Za to se obično i pravi više rovova.

Još nešto. Koja domaćica želi imati na proljeće ranog povrća, ta neka odmah posije špinat, mrkvu, peršin i paštrnjak. Neka posadi češnjak, nešto crvenog luka, zatim rasad zelja, kelja i salate. Može se posijati i grašak, ali taj obično ne uspije valjano

Ivan Sitarić

Zubalo
Gost: »Konobaru, brzo, brzo ovamo!«
Konobar: »Što vam je gospodine ?«
Gost: »Progutao sam svoje zubalo!«
Konobar: »Ne smeta dolazi još samo puding«

OBITELJ Br. 43 (22. listopada 1933)

KUĆANSTVO

Kako ćeš prepoznati je li brašno dobro ili pokvareno?

Zagrabi jednu šaku brašna, stisni što bolje možeš i stavi na tanjur. Ako rpica ostane skupa, brašno je dobro i zdravo, a ako se razasipa, pokvareno je.

Lako i teško probavljiva jela.

Nijesu sva jela jednako probavljiva, a ni svaki želudac ne može svako jelo jednako preraditi. Lako probavljiva hrana ostaje u želucu kraće vrijeme od one koja je teško probavljiva. Tekućine i meka jaja odlaze iz želuca već poslije 1 do 2 sata. Krumpir, kompot, fina variva, bijeli kruh i riba ostavlja želudac iza 2 do 3 sata. Leća, grašak, grah, pečenka i suho meso izlazi iz želuca istom iza 4 do 5 sati. Crni kruh, riža, repa., salata i meko kuhano meso probavi želudac iza 3 do 4 sata. Veliku ulogu ima pri tom i dobro žvakanje, jer što je hrana bolje usitnjena i bolje sažvakana u ustima, to je probavljivija. Odatle se može vidjeti, da između dva obroka treba da prođe 3 do 4 sata.

Povrtnica (rotkva),

ako se jede neslana, najbolje je sredstvo proti koleri i žučnom kamenu, koji izliječi bez operacije. Za povrtnicu kažu u Hrv. Primorju: Čuvaj me od soli, ja ću tebe od devet boli. Zagrepčani i Jelačićevi vojnici iz g. 1848., liječili su se od kolere povrtnicom. I u Italiji jeli su godine 1866. naši vojnici neslanu povrtnicu proti koleri.

KUHINJSKI RECEPTI

Punjeni kupus.

Očisti jednu glavu kupusa, izreži i izdubi, da ostane glava šuplja, sa svih strana na prst debelo. Pirjani sameljenu svinjetinu na masti sa malo luka. Posebno pirjani na masti skosani kupus i pomiješaj sa mesom, osoli, dodaj četiri žlice riže, dva jaja, pobiberi, dobro zatvori lišćem od kupusa, sveži u ubrus, objesi na kuhaču i metni u vrelu slanu vodu u lonac i pusti neka kuha dva sata. Izvadi na sito, otvori ubrus, iskreni na zdjelu, i prelij sa lijepim crvenim umakom od rajčice.

Naduvak sa žličnjacima.

Uzavri osminu litre mlijeka sa 3 dkg mas1aca te ukuhaj osminu litre brašna i miješaj, dok ne postane gusto, glatko tijesto.. U toplo miješaj jedno cijelo jaje i dva žumanjka. Malom žlicom zakuhavaj žličnjake u vrelo mlijeko i pusti ih u mlijeku ohladiti. Kuhaj ponovno 3 dcl mlijeka sa 10 dkg maslaca i 10 dkg brašna i dvije pune žlice ribanog parmezana. Metni soli, malu žlicu šećera, mirodije za paštete. Umiješaj jedan za drugim šest žumanjaka, a od šest bjelanjaka načini čvrst

snijeg. Manju polovicu ovoga tijesta metni u zdjelu za pečenje i prepeći, da požuti. Žličnjake ocijedi iz mlijeka i. složi na to, drugu polovicu tijesta premaži preko toga. Oblik metni u posudu sa malo vode te sve zajedno u pečenjaru, da se skroz prepeče i odozgo lijepo porumeni.

OBITELJ br. 44 (29 listopada 1933)

KUHINJSKI RECEPTI

Svinjski kotleti sa kupusom.
Svinjske kotlete nareži, natuci, posoli, metni u brašno i naglo prepeći, da porumene. Nato metni pun tanjur naribanoga zelja, pokrij i pirjani, dok ne postane kupus mekan. Metni kima i vinskog octa.

Svinjetina sa kiselim kupusom.
Nareži 1 kg čiste svinjetine na dosta velike kocke. Na masti pirjani dosta kosanog luka, posoli, a kad se upirjani, metni crvene paprike i odmah meso. Pirjani pokriveno. Kad je meso mekano, metni k tomu kuhano kiselo zelje sa toliko vode, da sve prelije. Sve zajedno neko vrijeme kuhaj i na koncu metni kiselog vrhnja.

Svinjski paprikaš.
Nareži svinjetine, najbolje mlade sa kožicom i slaninicom, svinjski bubreg i srce, na to metni dosta kosanog luka i sve zajedno u šerpu, posoli i pirjani pokrito. Kad se sav sok upirjani, zalij malo vode i iznova pirjani. Kad ostane sama mast, metni jednu žlicu crvene paprike i zalij, te kuhaj tako dugo dok meso ne postane mekano. Malo zakiseli. Prije nego je sasvim gotovo, možeš metnuti krumpira, narezana po duljini, i kuhati sa mesom do kraja.

OBITELJ, br. 46 (12. studenoga 1933)

KUHINJSKI RECEPTI

Pileći paprikaš.
Pirjani na masti dosta luka, metni crvene paprike i narezano pile i posoli. Kad se sok upirjani, napraši brašnom, preprži i zalij da voda. pokrije meso. U to metni na četvrtine narezane paprike i narezane rajčice i kuhaj, dok je mekano. Jede se sa špagetima.

Pile u soku od rajčica.
Pirjani na masti luk, metni malo crvene paprike, narezano pile. Kad se upirjani, napraši malo brašnom i preprži. Posebno pirjani na malo masti rajčice, pasira), metni malo šećera i prelij preko pileta. Prema ukusu može se metnuti i vrhnja.

Moždani sa bubrezima.
Isprži na masti sitno kosanog luka, na to metni svinjski bubreg narezan na tanke odreske i naglo ga prži. K tomu metni sitno kosane moždane, posoli i biber.

Hladni moždani.
U toploj vodi poskidaj kožicu sa moždana i kuhaj ih u kropu za ribu. Povadi tople na zdjelu, prelij sa uljem i pobiberi, a kasnije metni octa sa malo šećera,

Palačinke sa moždanima.
Ispeci palačinke, premaži sa gotovim pirjanjenim moždanima ili sa fino priređenim špinatom. Savij, prereži po polovici, odreži krajeve, umoči u jaja i mrvice pomiješane sa brašnom, te prži na masti. Složi na ubrus.

OBITELJ, br. 47 (19. studenoga 1933)

O KELJU

Kelj je bez sumnje najdemokratskija. biljka naših vrtova. I baš zato se o njemu mnogo raspravljalo: jedni su pjevali o njegovim divnim prednostima, a drugi su mrgodili usne i s nekim posebnim prijezirom i nepogodovanjem izgovarali njegovo ime.

Tu razliku u cijeni kelj a nalazimo već u davnini. Grci nisu kelj mnogo cijenili, a Rimljani su ga smatrali najboljim od svih povrća. Katon se zanosi keljem i pridaje mu mnoge kreposti i hvale. Znate li, što on piše? »Kelj pogoduje probavi i razbija, pijanstvo. Ako želite na gozbi da jedete i. pijete... više nego je potrebno i s mnogo teka, jedite prije same gozbe kelj a iz octa. A jedite ga i iza gozbe!« Zatim je nadodao: »Kelj čuva zdravlje. Udešen i postavljen na rane i čirove, liječi ih. Liječi pored toga i melankoliju.« Dioskorid ga je na primjer preporučivao za jačanje vida, a Columella, agronom iz prvoga vijeka, veli, da kelj škodi- očima. Neki su ga preporučivah za anemiju (slabokrvnost), a neki su držali, da je nezdrav i da radi štetu je probavi.

Znate li priču o kelju? Govori se, da se rodio iz suza tračkog poglavice Likurga, kojega je kaznio bog Bako zbog dijeljenja i- širenja vinove loze. (Odatle i potječe vječita antipatija između loze i kelj a). Kelj, da osveti Likurga, osnaži se i prisvoji sebi moć da može uništiti pijanstvo.

Bilo kako bilo, on je čedo brojne i raznolike porodice. Svi znamo, da ima glavici kelj a golemih i patuljastih, crnih, bijelih, crvenih, zelenih i ljubičastih, ranih i kasnih, debele glave i bez glave. . . Ima kelja, koji sporo raste, i onoga, koji raste kao iz vode. A zatim cijeli niz rođaka: kelj iz Bruxellesa, kelj iz Navone, Bostona i iz stotinu drugih krajeva.

No svejedno, odakle on proizlazi i kako ga sve nazivaju! Kelj je vrlo važno povrće, koje se mnogo troši. Prema najnovijim ispitivanjima jedan kilogram običnoga kelja daje oko 120 kalorija, 6 gr proteina, 0.17 gr kalcija, 0.11 gr fosfora, 4 mm željeza, nešto mjedi, sumpora i vitamina (A, B i C) ili tri postotka energije, koja je dnevno potrebita čovjeku. Naravno sastav i hranljiva vrijednost kelja zavisi od razlike vrste.

Crveni kelj, koji je toliko volio veliki francuski državnik kardinal Richelieu možda zbog njegove kardinalske boje, sigurno- je najslađi i najnježniji od svih drugih vrsta. Kelj iz Milana obiluje hranljivim solima, kelj iz Bruxellesa. ima jak miris, dok je cvjetača slabo hranljiva i odlikuje se samo svojom ljepotom.

No da li je kelj dobar za želudac? To ovisi o načinu njegova priređivanja — ali i o našem želucu . . . Hoćete li da okušate kelj na način, koji se osobito sviđao kardinalu Richelieu i koji baš stoga po njemu nosi ime? Nabavite jedan crveni kelj na pr. od 700 grama, koji će biti dovoljan za šest osoba. Iza kako ste ga. lijepo očistili i isprali, izrežite lišće na komadiće, koji ne smiju biti širi od ½ centimetra, a zatim metnite rešeto od cinka pa s njim skupa u vodu, koja jako kipi. Tako neka ostane pet minuta. Zatim, kad se ohladi-, stavite ga u zemljani lonac, primiješajte mu nekoliko zrna papra, nekoliko komadića izrezanog češnjaka, dva lovorova listića i malo fine soli. Prelijte ga prekuhanim, ali ohladnjelim octom, prekrijte tanjurom, na koji ćete metnuti kakav uteg. Tako ga ostavite 48 sati na hladnomu mjestu. Ocijeđen kelj polijte zatim uljem i nosite ga na stol.

KUĆANSTVO

Salamura (rasol)

Da se kod klanja svinja dobije dobro i ukusno suho meso mora se znati kako se pravi dobra salamura. Evo ovako: Ponajprije treba meso dobro ohladiti, pa zato ćemo ga iza klanja objesiti kroz 24 sata na hladno mjesto. Zatim ćemo na svakih 50 kg mesa uzeti 2 kg soli, 4 dkg salitre i 20 dkg sitnog šećera. Sve ćemo to dobro izmiješati. Polovicom se te smjese meso- čvrsto natare, a ponajviše oko kostiju. Drugoj polovici dodat ćemo malo ćešnjaka, krupnog bibera, kima, smrekovih bobica, nekoliko listića lovorike i 12 do 15 1 vode. Sve se to kuha 1 sat. Ukloni se s vatre, procijedi i pusti, da se ohladi. Meso se složi u drvenu posudu, pa se polije tom tekućinom. Meso mora biti potpuno u vodi, a da tako ostane, pritisne se bilo čim. Sitniji dijelovi mesa ostaju u salamuri 8 do 14 dana, dok butine ostaju 4 do 6 nedjelja. Povađeno se meso otare mokrom krpom, ostavi do 2 dana na propušnu mjestu, a zatim se objesi u dim, da se osuši. Kad se osuši, spremi se na hladnu mjestu.

OBITELJ br. 48 (26. studenog 1933)

ZAPOVIJED NA SELU

Kad dođete nedjeljom u selo, vidjet ćete, kako se ljeti seljaci skupljaju obično pod starom lipom ili pred crkvom, a zimi u kući seoskog starješine. Na vaše pitanje odgovorit će vam, da idu na zapovijed. Pa što je to zapovijed na selu?

Kad se svi sakupe, a nađe se među njima i djece, dolazi među njih starješina sa spisima u ruci. Najprije im razdijeli starješina poštu, koja dođe kroz čitav tjedan. Onda dođu na red razni uredovni pozivi za općinu, srez, sud i druge vlasti, koji su mnogima neugodni, pa ih brzo spremaju u džep. Iza toga se čita proglas općine, u kojem su razne obavijesti o porezima, objave dražba, oglasi sajmova, potrage — uopće sve:, što seljaka kao općinara i državljana može i mora zanimati. Dešava se, da tako- trgovci i ostali opominju javno svoje dužnike ili opet reklamiraju robu. Na koncu starješina odredi noćnu stražu (»patrolci«) za slijedeći tjedan.

Iza tog službenog djela započinje razgovor o svima prilikama i neprilikama seoskim.



KUHINJSKI REC£PTI

Pileći paprikaš sa vrhnjem.
Samelji na stroju dosta luka i pirjani na masti. Na to metni crvene paprike i odmah narezano pile, osoli te sve zajedno pirjani. Zalijevaj samo sa vrhnjem.

Puding od špinata.
Miješaj 1/4 sata 2 dkg maslaca, 2 žlice kiseloga vrhnja i 2 žumanjka. Zatim primiješaj l 1/2 žemlje namočene u vodi, šaku kuhanog, ocijeđenog i nasjeckanog špinata, malo usitnjena peršina, žlicu sitno narezanog luka prepržena u masti i šaku mrvica od žemlje. Sve posoli, i dodaj snijeg od 2 bjelanjka. Smjesu istresi u dobro namazan oblik za puding i kuhaj A sata.

KUĆANSTVO

Šipkov pekmez.

Poznato je, da je osušeni »šipak kao čaj izvrsno ljekovito sredstvo. Od njeg se može praviti i vino, ali se najviše upotrebljava za pravljenje marmelade ili pekmeza, koji se pravi ovako: Šipak se mora očistiti od cvjetnog ostatka i od stapke. Zatim se stavi u lonac, nalije se na nj voda i pristavi se nad vatru. Kuha se tako dugo, dok posve ne omekša. Kad je posve mekan, izdrobi se i protjera kroz sito napravljeno od strune ili -bakra. Sad se toj gustoj smjesi doda šećer. Na 1 kg šipka 1/2 kg šećera, pa se to nanovo kuha, dok se dobro ne zgusne. Neki dodavaju prigodom ukuhavani a malo limunove ili narančine kore ili malo vanilije i to radi boljeg okusa. Kad se pekmez zgusnuo, ostavi se na miru, da se razmlači, a onda se sipa u staklene boce, koje se dobro zatvore pergamentnim papirom i povežu, te metnu na policu u komoricu ili u ormar.

OBITELJ br. 50 (10 prosinca 1933)

Sveti Franjo Ksaverski zaštitnik grada Zagreba

Mjesec prosinac godine 1762. donosi neobično lijepe dokaze onoj raširenoj i srdačnoj pobožnosti, kojom su nekada stari Zagrepčani štovali jednoga od utemeljitelja Družbe Isusove, apostola Indije, Kitaja i Japana, svetoga Franju Ksaverskoga. O tim nam dokazima kazuju dvije sačuvane latinske bilježnice iz te godine. Tadašnji gradski kapetan Stjepan Zarecki bilježi u jednoj od njih rad i zaključke zagrebačkoga gradskoga magistrata, a u drugoj vodi dnevnik svoga rada u godini 1762. Vrijednost ovim bilježnicama može prosuditi onaj, koji razumije, što to znači, da su službeni sjednički magistratski protokoli grada Zagreba od te godine izgubljeni.

Za dan 4. prosinca godine 1762. piše u spomenutoj prvoj Zareckovoj bilježnici: »Pozvati i prisjednici. Zaključeno je, da se u čast svetoga Ksaverija kroz 40 sati u isusovačkoj crkvi priredi pobožnost s tom namjenom, da se Gospodin Bog milostivo udostoji zaustaviti pošast kod blaga.«

Za 9. prosinca iste godine piše u toj bilježnici: »Određeno je zajedno s prisjednicima, da će odsad i unapredak cio grad morati postiti uoči blagdana svetoga Ksaverija i njemu u čast. I na njegov ćemo blagdan morati ići s procesijom u Crkvu svete Katarine i pribivati cijeloj pobožnosti. / predato je župniku i gospodinu sucu, da ovaj 'zavjet potvrdi Njegova Preuzvišenost (biskup). I svijeće da se prikažu svetome Ksaveriju, kako se to svake godine prikazuje kod Čudotvorke Blažene Djevice Marije Bistričke, i blagajniku je povjereno, da ih kupi.«

U drugoj spomenutoj Zareckovoj bilježnici čitamo za dan 10. prosinca 1762.: »Kaošto je (to učinio cio grad prema magistratskoj odredbi, učinio sam za svoju kuću zavjet, da ću sve do svoje smrti štovati svetoga Ksaverija«. (»Acta politica« grada Zagreba, fasc. za godinu 1762., u zagrebačkom državnom arkivu.) Ovako kratko i srdačno ondašnji zagrebački gradski kapetan Zarecki. A što. je zapravo. bio i što je za Zagrepčane značio onaj svečani zaključak i zavjet njihova magistrata od 9. prosinca godine 1762., to nam tumači suvremenik, zagrebački kanonik i kroničar Baltazar Krčelić, koji u svojim »Anuama« za god. 1762. o tome zavjetovao ju kaže, da je time sveti Franjo Ksaverski postavljen zaštitnikom grada Zagreba. Krčelić veli:

»Zaradi neprestane pošasti kod blaga kroz tolike godine primit je na savjet gradskoga župnika Mate ja Stepanića . . . sveti Franjo Ksaverski za zaštitnika grada magistratskim zavjetom uz odobrenje zagrebačkoga biskupa. Uzeta je zauvijek dužnost, da se posti na dan drugoga prosinca i da se svetkuje v dan posvećen sv. Ksaveriju. Pored toga dužnost, da se vodi molitvena procesija iz župske crkve u isusovačku. I da ondje sudac i ostali senatori imadu svake godine pod svečanom misom obnoviti zavjet i da se imade dati zavjetni vosak:« (Smičiklas: Balthasari Adami Kercselich Annuae str. 443.) J. L.

KUHINJSKI RECEPTI

Juha od rajčice sa cvjetačom.
Kuhaj teleće kosti sa zelenjem. Kad je dva sata dobro kuhalo, metni u juhu dvije do tri manje cvjetače. Kad postanu mekane, načini zapržak, zalij sa jednom litrom juhe od kosti i prilij pol litre soka od 1 rajčice. Cvjetaču i mrkvicu nareži. u juhu.

Teleći odresci u vrhnju.
Teletinu od pleća ili od buta nareži na odreske i nadjeni ih slaninom. Na .maslacu prepržI dosta zelenog peršina, metni u to meso, zalij sa malo juhe, posoli i metni u pečenjaru. Kad se već sok sasvim upirjanio, napraši maslac sa jednom kavskom žlicom brašna, prepržI te prelij sve sa dva decilitra (kiselog vrhnja i provij.

KNJIŽICA U KUHINJI

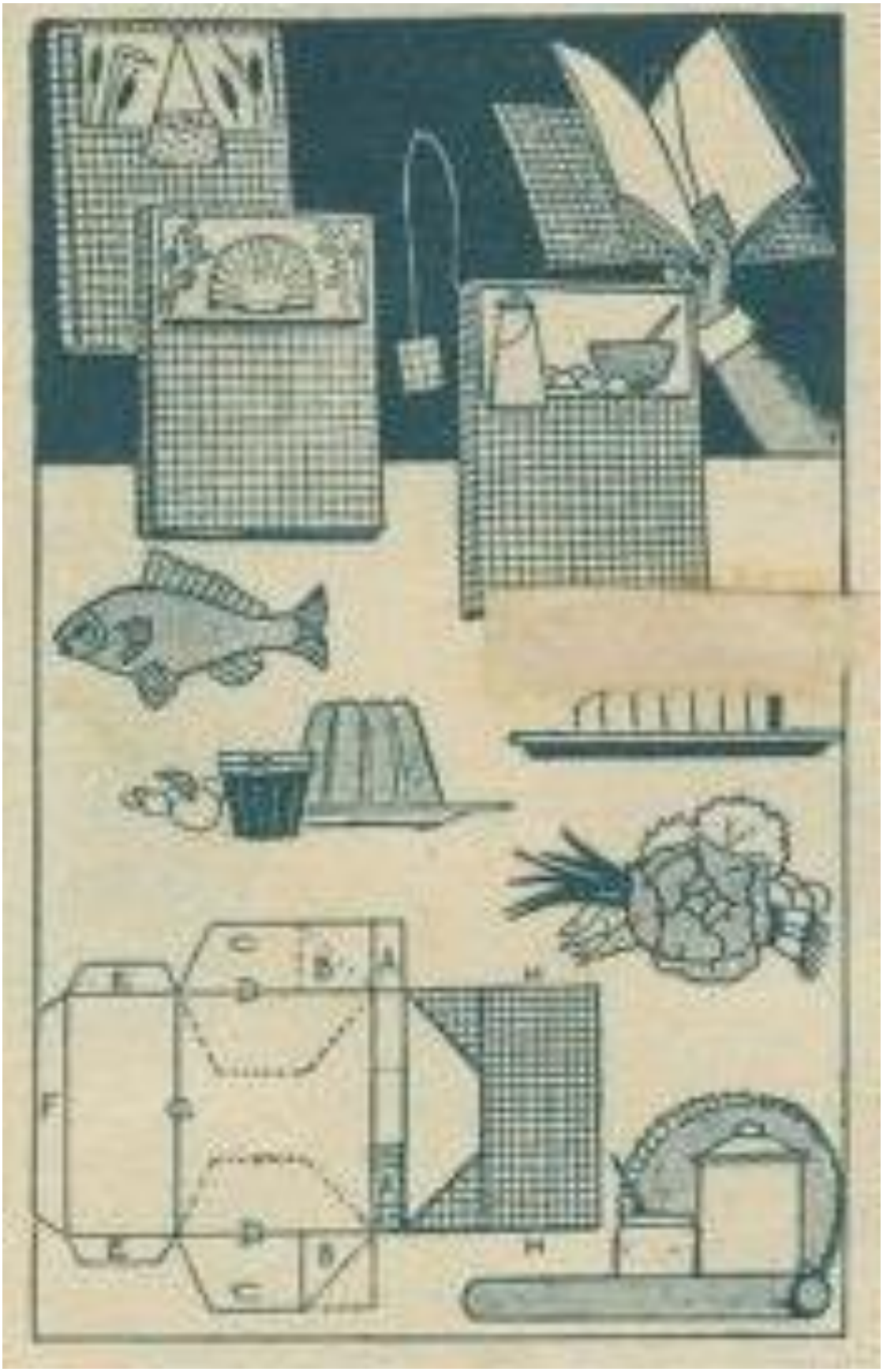
Svaka marljiva kućanica ima mnogo zapisanih kuhinjskih recepata: bilo da ih je naslijedila od bake i majke, vještih starih kuharica i iskusnih domaćica, ili da ih je opet izrezala iz nekog časopisa, dotično prepisala iz kuhinjske knjige svoje prijateljice, kad je jednom prigodom bila kod nje na ručku ili na čaju. Ti su recepti većim ona zapisani na komadićima papira ili na brzu ruku olovkom našarami u školskim tekama, i tako se lako gube i ne izgledaju nimalo ukusno. Mjesto toga spretna domaćica može da s malo truda sakupi sve te svoje recepte u malu knjižnicu ukusno i stilski dotjeranu.

U tu svrhu kuipit će nekoliko bilježnica sa što većim brojem listova i na. njih će uredno prepisati ili zalijepiti svoje raštrkane recepte. Naravno, da te recepte ne će prepisivati onako, kako joj dođu pod ruku, već će svaka bilježnica biti određena za pojedine vrsti jela, na primjer za. povrće, pečenke, juhe, morske i. vodene ribe, slatkiše, pecivo, kompote itd.

Da takva knjiga i izvana bude odgovarala stilu kuhinje, uvezat ćemo je u voštano platno ili naprosto oviti lakastim papirom. I voštano platno i papir odabrat ćemo tako, da bojom i svojim kockastim nacrtom odgovaraju pločama kuhinjskog 'oda, stijene itd

Na priloženoj slici vidimo, kako treba izrezati i složiti platno ili papir, kojim ćemo svaku pojedinu bilježnicu omotatk To je uostalom vrlo jednostavno i ne zahtijeva potanjeg razjašnjenja. Na prednjoj strani korica može se izvesti ili naslikati ukusno stilizirane siilhuette i crteže riba, školjki, pečenki itd. Tu će opet mnogi nadobudni mladi slikar rado priteći mamici u pomoć i svojim vještim kistom ukrasiti njezinu kuhinjsku knjižnicu. Od jstog papira ili voštanog platna izreže se i obrubi jedna, mala Četvorina, koja se vunenom vrpcom pričvrsti uz knjigu ii služi kao znak kućanici), kad priređujući neko jelo treba više puta da zaviri u knjigu. Ovaj jako jednostavni i .skromni način uveza sačuvat će neoštećene dragocjene recepte, koji su se dosada, pisani na kojekakvim papirićima, tako lako brisah i gubili). Odsad će kućanica poredati na polici u

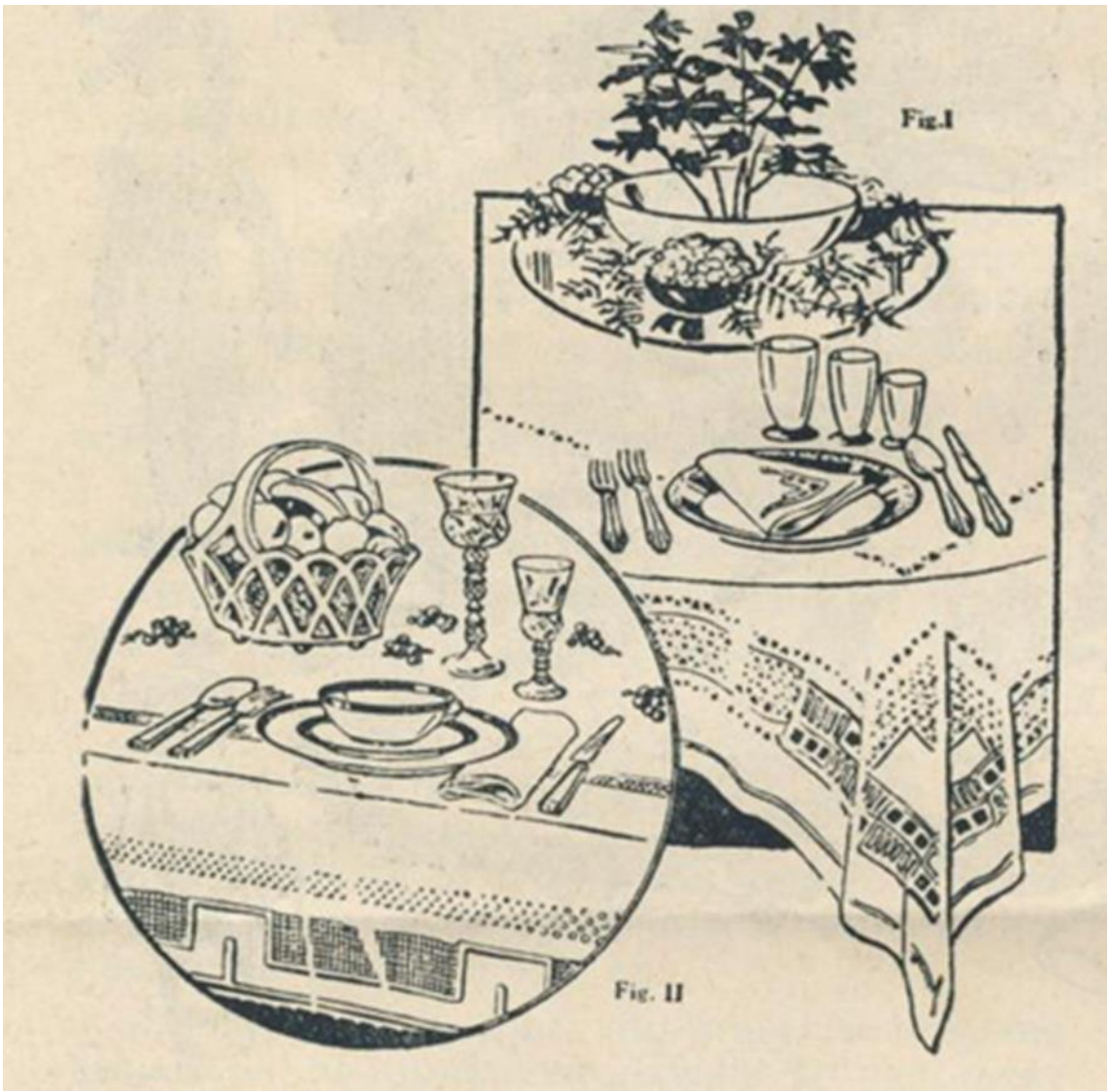
kuhinji sve bilježnice jedinu do druge i, pomoću natpisa na hrptu i na prednjoj strani moći će jako lako da nađe recept, koji joj toga dana treba.



OBITELJ br. 52 (24. prosinca 1933)

DOMAĆICI ZA BOŽIĆ

UKUSNO PROSTRT STOL



Stolnjaci u raznim bojama vrlo su u modi, ali ipak u svečanim zgodama najvolimo pokrivati stolove bijelim stolnjacima. Ti su stolnjaci obično bogato ukrašeni vezivom i čipkama. Oblik stolnjaka i vezivo mora da bude u skladu s oblikom stola. Ubrusi su obično izvezeni samo u jednome uglu.

Velikom pažnjom treba rasporediti pribor, tanjure, šalice i čaše, a i pomnjivo dekorirati čitavi stol... Na našim slikama vidimo dva lijepo prostrta stola. Kao ukras okruglog stola djeluje vrlo harmonično okrugli aranžman na sredini. 'Na staklenoj ploči postavljena je na sredini široka kristalna zdjelica, a oko nje četiri manje zdjelice ili vaze od modroga stakla. Između njih je vijenac od paprati, a u njima cvijeće ili lišće prema sezoni.

Tko može da održi harmoniju, neka k tome uzme čaše od bijeloga kristala sa modrim podnožjem, a tanjure bijele sa modrim rubom.

Na uglastom stolu vidimo u sredini košaricu s voćem, koja može da bude spletena od posrebrnjene trske, ako nema u kući skupocjenije. (Po stolu je također

u manjim kupovima porazbacano voće. Taj ekzotični običaj poprimile su sada mnoge domaćice u Francuskoj valjda pod utjecajem kolonijalne izložbe u Parizu.

U skladu sa srebrnom košaricom je servis od bijelog porculana sa srebrnim rubom. Šalica za juhu također je od porculana sa srebrnim ukrasom. Nad čitavim bogato prostrtim stolom ponosno se uzdižu kristalne čaše na visokim stalcima.

KUHINJSKI RECEPTI

ŠTO DA PEČEMO ZA BOŽIĆ?

Odresci od čokolade.
Miješaj 8 dkg maslaca sa 8 dkg šećera, dodaj 3 žumanjka jedan po jedan, zatim 10 dkg razmekšane čokolade, 8 dkg samljevenih badema, čvrsti snijeg od 1 tri bjelanjca i 6 dkg mrvica navlaženih sa rumom. Tepsiju .namaži maslacem, pospi brašnom, metni smjesu i razmaži je, da bude svuda jednako visoko, i peču Kad je pečeno, razreži u dva jednaka dijela. One strane, koje će doći prema unutra, namaži sa marmeladom i sastavi ovom kremom: U kotlić metni 2 cijela jaja i žumanjak, petnaest dkg šećera i tuci na pari, dok postane gusto. Posebno miješaj 15 dkg maslaca sa dvije pločice razmekšane čokolade te pomiješaj sve zajedno. Kad si pečeni kolač u sredini sastavila sa kremom, reži ga na dugoljaste odreske. Ti se odresci mogu prevući i sa ocaklinom od čokolade.

Vjenčići od čokolade.
Metni na dasku 10 dkg sitnog šećera, osminu kg maslaca 10 dkg samljevene čokolade, 2 pasirana tvrdo kuhana žumanjka. To sve zgnječi sa valjkom, dodaj žlicu ruma i 20 dkg brašna, u koje umiješaj pol žličice praška za pečenje. Sve umijesi, da bude glatko tijesto, i pusti jedan sat počivati. Zatim tijesto razvaljaj, izbadaj vjenčiće, tako da iz većih nazupčanih kotačića u sredini izbodeš manje. Namaži ih sa bjelanjcem, pospi sa očišćenim samljevenim bademima i peci.

Šipke od naranča.
Metni na dasku 14 dkg brašna i 9 dkg maslaca, 9 dkg šećera, 8 dkg očišćenih, samljevenih badema, te sve zgnječi sa valjkom. Dodaj nasjeckanu koricu od pol limuna i dvije naranče, te umijesi i razvaljaj. Nareži uske, dugoljaste šipke, složi ih u maslacem namazanu tepsiju i naglo peci. Kad se ohladi, premaži ocaklinom od naranče, koju načini ovako: U šalicu posve finog šećera lijevaj pomalo soka od naranče i ruma te miješaj. Gotovo je onda, kad digneš žlicu, te se smjesa drži za nju i pomalo kaplje.

Pereci sa anisom.
Miješaj 10 dkg maslaca sa 10 dkg šećera i dodaj 3 žumanjka. Kad miješaš po sata, dodaj 22 dkg brašna. Tijesto metni na hladno mjesto, da dva sata počiva. Metni ga na dasku posutu sa brašnom i naglo umijesi male perece, koje pospi sa krupnim šećerom i anisom i peci, dok požute.

Biskupski kruh.
Miješaj 10 dkg maslaca sa 14 dkg šećera, 6 žumanjka i dodavaj naizmjence snijeg od šest bjelanjaka i 15 dkg brašna. U to umiješaj 10 dkg narezanih datulja, 5 dkg narezanih očišćenih badema, 5 dkg narezanih oraha, 5 dkg grožđica, 5 dkg arancina i 5 dkg sira od dunje. Dugoljasti oblik namaži maslacem, pospi brašnom, metni smjesu unutra i peci polagano.

Keksi.
Metni na dasku 50 dkg brašna, 30 dkg sitnog šećera, nareži 7 dkg maslaca te umijesi tijesto sa 1 cijelim jajetom i 2 žumanjka, osminu litre kajmaka, malu žlicu sode bikarbone, vanilije i žlicu ruma. Tijesto tanko razvaljaj i izbadaj razne oblike te peci.

Paprenjaci.
Metni na dasku 50 dkg mekanog brašna, jedno cijelo jaje, 20 dkg masti, 25 dkg meda, 8 dkg šećera, 12 dkg samljevenih oraha, bibera, cimeta, malo soli, naribane limunske korice, te pol žlice sode bikarbone. Iz toga umijesi tijesto, razvaljaj pol cm visoko i izbadaj okrugle paprenjake. Namaži ih protučenim bjelanjcem, a u sredinu metni polovicu oraha.

Rolada.
Tuci čvrsti snijeg 5 bjelanjaca i dodavaj 12 dkg sitnog šećera, umiješaj 5 žumanjaka jedan po jedan, te iz visoka sipaj i miješaj 12 dkg brašna. U tepsiju raširi bijeli papir, razdijeli na njega smjesu, tako da bude kao prst visoko, i peci naglo. Dasku pospi šećerom, iskreni na nju pečeni biskvit, skini papir i premaži ga sa toplom marmeladom te savij. Odozgo pospi šećerom.

U gostionici.
Konobaru, zašto ste mi donijeli mokri tanjir?«
»Izvinite, gospodine, to je juha...«

OBITELJ Br. 6 (11. veljače 1934)

Jelovnik

Ruska jaja pečena kao odresci.
Tvrdo kuhana jaja razreži popola. Žumanjke pomiješaj sa sardelicama, prognječi i napuni tim one polovice jaja. Zatim ih umotaj u mrvice, kako se to kod odrezaka čini, pa ih peci u vreloj masti (ili maslacu). Jedu se sa varivom od špinata ili sa salatom.

Riža s graškom (rizi-bizi).
Pirjani ¼ kg riže na masti sa malo luka. K tomu dodaj ½ kg graška iz konzerve. Metni i malo maslaca te složi u oblik poput vijenca. Iskreni zatim na zdjeli i nareži u sredinu suhi kuhani svinjski kare. Nosi na stol k tomu ovaj umak od vina: Prži u šerpi 5 dkg šećera, dok ne po rumeni. U to metni 5 dkg maslaca, 1 do 2 žlice brašna, zalij vinom (svejedno, da li crnim ili bijelim), dodaj malo soka od limuna i malo šećera, te dobro kuhaj i miješaj, dok taj umak ne postane proziran.

Palačinke sa špinatom i mozgom.
Peci tanke palačinke. Polovicu tih pečenih palačinka puni dobro priređenim (kuhanim) špinatom, a drugu polovicu pirjanjenim moždanima. Savij ih, odreži krajeve, zatim prereži po polovici, da budu kao jastučići. Umotaj u razmočeno jaje i mrvice. Prži u vreloj masti. Složi to lijepo visoko na okruglu zdjelu i nosi na stol s ovim umakom: U kotlić metni pol žlice brašna, 1 cijelo jaje i 2 žumanjka, 2 deci kiselog vrhnja i komadić maslaca, pa to na pari tuci, dok ne zgusne. Kad je gotovo, dodaj soli i sok od polovice limuna.

Pokladnice.
Uspi u zdjelu pol kg brašna i metni 6 žumanjaka, jedan od drugog razdaleko. Posebno uzmi 3 deci mlijeka: u 2 deci mlijeka metni 7 dkg maslaca, 5 dkg šećera i malo soli, a u onaj treći decilitar mlakog mlijeka 2 dkg germe i malo šećera. Kad kvasac uskisne, metni u nj malo brašna. Najprije pomiješaj u brašno ono mlijeko s maslacem, a onda mlijeko s germom. Sve skupa smiješaj i tuci te pusti, da se digne. Zatim iskreni na dasku, izbodi. pokladnice i iskreni ih naopako na drugu dasku. Pokrij ih i pusti, da se dobro dignu. Priredi vrelu mast te u nju stavi opet iskrenute pokladnice i peci. Pečene izvadi i poslaži na tanku bugačicu. Kad ih nosiš na stol, poslaži ih na zdjelu i pospi šećerom sa cimtom. Ponudi ih sa pekmezom od kajsija ili od malina.

Čuvanje voća preko zime.
Voće se čuva ili u podrumu, ili u komori, u kojoj se ne može smrznuti. Voće treba pregledavati nedjeljno jedamput ili dvaput te otstraniti natrule komade. Za jelo ili prodaju odabire se samo ono voće, koje je potpuno dozrelo u tom prostoru. Radi lakšega pregleda treba voće složiti po vrstama. Fino stolno voće mora se umotati

u papir, jer mu inače lako naškodi svijetlo. U toploj a suhoj prostoriji voće sazrijeva prebrzo, te uslijed toga brzo u vene. Za to moramo, a osobito s početka dnevno za lijepa vremena zračiti prostorije, u kojima je spremljeno voće za prezimljenjc. Toplina ne smije prelaziti 8º C, ali ne smije ni pasti ispod - 2°C.

Jednostavno.
»Uvijek iza ručka svlada me san. Kako da tome doskočim, gospodine doktore?«
»Jednostavno! Nemojte nikada ručati!«





ZAGREBAČKI REDAR NA DJELU



GALANTAR MATE ČEKA SVOJE MUŠTERIJE



NA TOPLOM SUNCU POKRAJ RASKOŠNIH IZLOGA



KOLPORTERI NA JELAČIĆEVU TRGU



TREBA UREDITI CIPELE!



Desno: DOK PRODAVAČICA RUČA POKRAJ GOLUBOVA, RADNICI SE ODMARAJU, RAZGOVARAJU ILI ČITAJU NOVINE

Foto: Ivo Kirin

OBITELJ Br. 7 (18. veljače 1934)

Jelovnik

Juha od celera.
Očišćeni celer nareži na listiće i pirjam ma masti (ili maslacu). Posebno pirjani malo svježih ili sušenih gljiva. Kad celer omekša, pasiraj ga u juhu ili vodu, metni u inju svijetlu zapršku, dodaj pirjanjene gljive i sve zajedno još prokuhaj. K takvoj se juhi daje pržena žemlja.

Milanski kotleti.
Dva deblja kotleta samo malo tuci, posoli, umoči obje strane u jaje te zatim u mrvice od žemlje. Dotle ugrij 6 dkg maslaca, pa u vrlo vreli metni kotlete, koje tako na umjerenoj vatri peci 10 minuta sa svake strane. Zatim ih stavi na vrelu zdjelu, polij vrelim maslacem i uresi četvrtinom limuna.

Salata od jabuka.
Nareži ½ kg jabuka na tanke odreske i metni ih u hladnu vodu, u koju si nacijedila limunova soka. Posebno naći jedi u jednu šaljicu sok od jedne naranče i jednog limuna te uspi u taj sok tri velike žlice bijela vina i 10 dkg sitna šećera. Tada ocijedi na situ one narezane jabuke, metni ih u posudu, prelij načinjenim sokom i dobro ih promiješaj. Zatim ih poslaži na zdjelu i poredaj unaokolo našećerene komade naranče.

Kućanstvo

Spremanje limuna.
Dobro posušimo sitnoga pijeska pokraj vatre ili u pećnici, a kad se ohladi, nasipamo ga u sanduk, na njega naslažemo zdrave limune, tako da je držak okrenut prema dolje i svaki komad umotan u papir. Zatim nasipamo opet pijesak i onda možemo opet slagati drugu naslagu limuna itd.

Kako ćemo spremiti sok od limuna.
Ocijedimo sok od više limuna, dodajmo 10% čistog alkohola i spremimo u dobro začepljenu bocu. Ako nekoliko kapi toga soka dodamo u vodu sa šećerom, dobijemo osvježujuće piće, a i inače možemo sok upotrebiti u razne svrhe.

Kako treba jesti voće?
Voća imamo svake godine, neke više, neke manje. Voće se jede, kad je posve zrelo, jer se od zelenog voća možemo razboljeti. Povoljna ljetna toplina dobro djeluje na zrelost i slast voća, pa zato moramo taj dar Božji povoljno iskoristiti.

U zrelom je voću sunčana snaga, koju treba dostojno upotrebiti za naš život i naše zdravlje. Sunčanom toplinom raste povrće, zrije voće; a tome daje slast samo

sunčana toplina. Ako jedemo puno voća i povrća, onda primamo u sebe jakost i snagu sunčanih zraka. Mi moramo jesti što više voća i povrća već i zato, što u tom ima puno vitamina, koji su neophodno potrebni za naše tijelo. Već odavna, prije nego su učenjaci; pronašli vitamine i upoznali njihovo djelovanje, prosti se narod držao stalnog pravila: ljeti jede što manje mesa, te se hrani ponajviše onim, što nalazi u vrtu, polju i voćnjaku. To je pravilo danas utvrđeno i znanstveno. Pa zato treba da i mi za vrijeme ljeta i jeseni, dok traje voćna sezona, pojedemo dnevno najmanje % kg sirovog voća. Tko ga ima, neka ga slobodno traži i više, ali ne opet preveć, jer bi mogao dobiti proljev. Voće se može ukuhati i spremiti za zimu i proljeće, ali je bolje i hranljivije sirovo voće. Osobito ovo vrijedi za djecu.

U restauraciji.
Gost: »Biftek je bio posve malen i veoma loš.«
Konobar: »Kad je bio loš, onda budite zadovoljni, da nije bio ujedno i velik.«

OBITELJ Br. 9 (3. ožujka 1934)

DOMAĆI SAPUN

U nekim mjestima Slavonije prave sapun po svome receptu: Na 8 1 vode (ako je moguće kišnice, ali nije bezuvjetno nužno) Stavi se 4 kg govedskoga loja i 1 kg lužine (Laugenstein). Kad zakipi, treba- da polagano kipi 2 sata. Za to vrijeme smo priredili sandučić 30 do 30 cm dug i širok, a 15 do 20 cm visok. Ne smije biti sasvim zbit, jer inače ne može oticati voda. Taj sandučić obložimo iznutra mokrom krpom, koja nije previše gusta.

Kad je sapun kipio dva- sata-, izlijemo tu smjesu polako u taj sandučić, koji smo stavili u jednu posudu (kalajsani škaf, lavor ili si.). U sandučiću smjesu miješamo, da se sva voda ocijedi, -jer bi -nam u protivnom slučaju ostale šupljine u sapunu. Kad se sapun ohladi, -rastavimo sandučić, skinemo krpu i režemo sapun -na komade, kakve želimo, i metnemo sapun sušiti ljeti na sunce, a zimi u blizinu štednjaka. Mjesto čistoga loja možemo upotrebiti ostatke od šunke, pokvarenu mast, maslac, maslo, samo ne smije ostataka- biti mnogo, ako želimo, da sapun bude lijep, bijel. Sušiti se može 4 i više nedjelja i onda je vrlo izdašan, samo moramo rublje prati u što (toplijoj vodi, jer prljavo rublje se -ne će pjeniti u mlakoj ili pače hladnoj vodi.

Za kuhanje sapuna moramo uzeti stari lonac, ili kakvu limenu kantu, na pr. one od petroleja. Lonac zarđa, pa .nije ni za što drugo.

Vodu, koja se ocijedila iz sandučića, možemo spremiti u bocu, pa praviti s njome lug za ribanje drvenih i kamenih podova. Ne smijemo uzeti mnogo i moramo pod dobro isprati, jer -taj lug grize, pa kvari drvo.

Od gore naznačene količine dobijemo 5 do 5 i pol kg svježega sapuna. Ako računamo lužinu 8 dinara 1 kg, 4 kg loja 20 do 24 dinara, tada nas Stoji tih — uzmimo okruglo 5 kg sapuna 28 do 32 dinara, dakle 1 kg 5.60 do 6 din-ara. Drva i ugljen, koja izgorimo, ne moramo računati, jer sapun kuhamo onaj dan, kad se iskuhava rublje.

Jelovnik

Proljetna juha.
Kuhaj u slanoj vodi lišće od ljubica, od jagoda, zeleni peršin, mladi luk, mladu koprivu očišćenu od bodljika, ocijedi, nasjeckaj sitno i malo pirjani na, masti. Zalij juhom od telećih kosti, .začini zaprškom i pro kuhaj. Prije nego što ćeš odnijeti na stol, možeš metnuti malo vrhnja, u kojem je razmočen žumanjak. Jede se s prepršenim žemljama.

Teleća jetra s vinom.
Uzmi ½ kg telećih jetara, skini im kožicu, izbodi ih i umotaj u brašno. U šerpu metni masti i prepršti na njoj sitno kosanog luka. Dodaj malo crvene paprike i odmah metni, u to jetra, pa pokrij i pirjani zalijevajući pomalo s malo vode i nekoliko žlica crvenoga vina. Jetra postanu mekana otprilike za po sata. Onda ih

izvadi, tanko na reži na zdjeli i prelij procijeđenim sokom, u kojem su se pirjanile i u koji se može naliti malo juhe. Naokolo obloži pirjanjenom rižom ili kašom od krumpira.

Pogačica od čvaraka.
Na daski izmiješaj ½ kg brašna sa 14 dkg šećera, na vrhu noža cimta, tri tučena klinčića, nešto soli i ½ žličice sode bikarbone. K tome dodaj ¼ kg sa mljevenih čvaraka sok i koricu od jednog Limuna, 1 žlicu ruma i jedno cijelo jaje. Tijesto dobro izmijesi, izvaljaj ½ — 1 cm debljine, izbodi okrugle pogačice i peci, dok budu prilično smeđe.

Pekmez od naranče.
Razreži ¼ kg sušenih kajsija i metni ih u kamenu posudu, nalij na njih vode, da ih prekrije, a zatim naspi ¾ kg kristalnog šećera. Drugi dan metni u to očišćene komadiće od 6 velikih naranči, iz kojih si povadila koštice i odstranila ono bijelo što je od kore ostalo na oguljenim narančama, pa sve to kuhaj oko pola sata. Zatim pusti da ohladi, a onda uspi u staklenke.

Jaja u soku od rajčica.
Kuhaj jaja u vreloj vodi (10 minuta), tako da se mogu otupiti, a da ne budu odviše tvrda. Načini umak od rajčice, metni u njega jaja d oblaži sa kuhanim makaronima, koje pospi ribanim parmezanom.

OBITELJ br. 10 (11. ožujka 1934)

Jelovnik

Francuska juha od mrkve.
Nastruži šest komada mrkve, pa to zajedno sa
nasječkanom glavicom luka pirjani na masti (ili maslacu), a onda dodaj malko brašna i pusti, da požuti. Tek tada zalij juhom od kosti, posoli i prokuhaj. Nosi se na stol s prženom žemljom.

Juha od jaja.
Oguli 1 kg krumpira i kuhaj ih s malo kima. u slanoj vodi. Kad su kuhani, izvadi ih na tanjur. Tada u Y\ litre kiselog vrhnja dobro promiješaj 3 žlice glatkog brašna i skuhaj u vodi, u kojoj se kuhao krumpir. Zatim uspi u tu juhu četiri cijela jajeta (i žumanjak i bjelanjak), prokuhaj i metni krumpir opet u tu juhu. Može se po volji malo i zakiseliti octom.

Kuhano pile.
Očisti pile pa ga razreži na komadiće, pa ih prži na masti. Kad je pile dobilo lijepu boju, zalij ga. juhom od telećih kosti i s pola čaše bijela vina. Nekoliko puta. pusti da uzavre, pa metni u to malo zelena peršina i malo konzerve od rajčice. Posoli, pobiberi i kuhaj. U sok metni nekoliko žlica vrhnja.

Salata od krumpira.
Skuhaj krumpira (najbolje malih, brašnatih, onih sličnih roščićima), koliko hoćeš, oguli ih i nareži na listiće, pa dodaj sitno narezanog luka, posoli, pobiberi te nalij octa i ulja. Ako u tu .krumpirovu salatu pomiješaš narezane salfalade, to ti je izvrsno hladno jelo.

Salata od graha s jajima.
Kuhaj grah, dok ne omekša, zatim pusti da ohladi. Kad je ohladio, posoli ga i imalo pobiberi, pa nalij octa i ulja. Možeš posuti ii nastruganim hrenom. Unaokolo poslaži tvrdo kuhanim raspolovljenim jajima.

Teleći odresci u soku.
Odreske naturi, malo posoli i popraši brašnom. U posudu rastopi masti, u koju metni fino narezanu glavicu luka, pa onda u to stavi odreske i pirjani, da s obiju strana pocrvene, ali luk mora ostati bijel. Onda izvadi odreske, u sok metni malo maslaca sa sardelicaima., pusti da na vatri pocrveni, pa metni u to malo brašna, zalij juhom i s nekoliko kapi limunova soka, sve prokuhaj, pa nakon toga umak procijedi na odreske. S. A.

Istina.
Gost: »Hej, konobaru! U ovoj juhi pliva mrtva muha.«
Konobar: »To je nemoguće! Mrtva muha ne može plivati.«

OBITELJ Br. 11 (18 ožujka 1934)

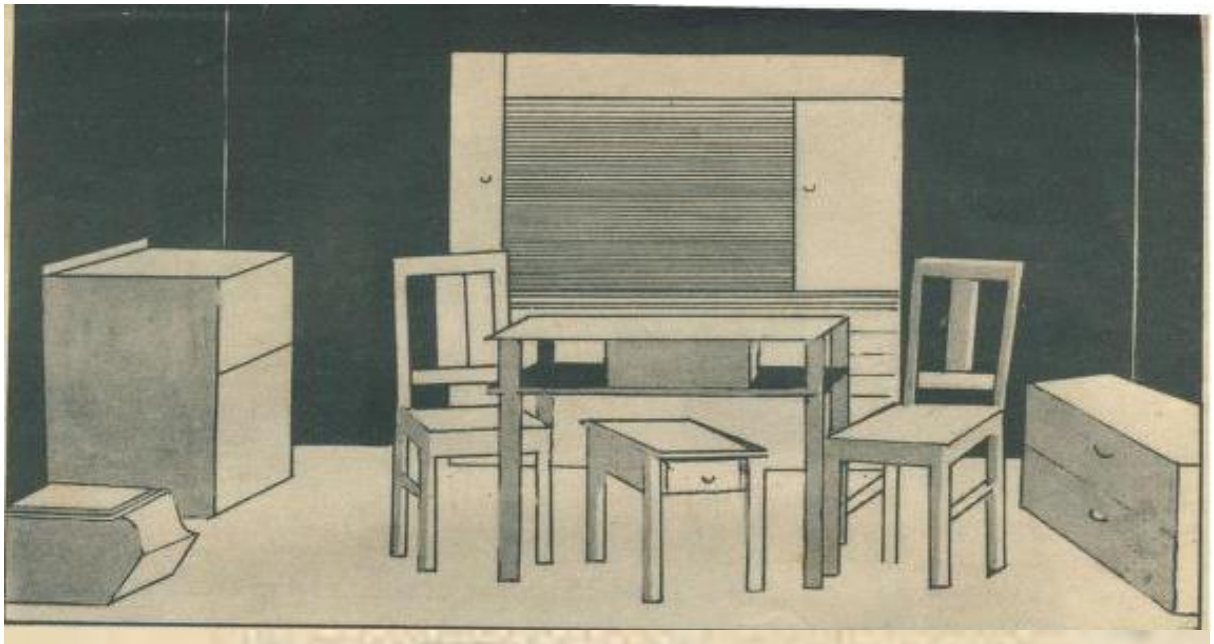
Jelovnik

Varivo od mrkve.
Crvene mrkve očisti, operi, nareži na tanke okrugle nareske ili naribaj na ribež. Uspi ih u šerpu na malo vruće masti, posoli, dodaj malo šećera i pirjani. Pomalo zalijevaj sa vodom. Kad su mekane, načini zapržak, zalij ga sa vodom ili juhom od kosti uspi na mrkvu i prokuhaj.

Pečeni šaran.
Ne odviše velikog šarana, a može biti i koja druga riba očisti, nasoli, metni u tepsiju i prelij sa vrelim uljem, te peci. Kad je napola pečen, pospi ga parmezanom, na. kapaj sa gustim, ne odviše kiselim vrhnjem i peci do kraja. Mjesto ulja može se metnuti i maslac, a napola pečena riba premaže se odozgo sa gustim sokom od rajčice i nakapa limunom.

Engleski krumpir.
Nekoliko lijepih zdravih ružičastih krumpira skuhaj, oljušti, isijeci na tanke kriške. Zdjelu premaži maslacem, stavi u nju red krumpira, posoli ih, prelij (samo pokapaj), pospi mrvicom od žemičaka. Istim redom do kraja postupaj, dok zdjela nije skoro sasvim puna. Stavljaj u pećnicu i ispeci, da dobije rumenu boju. Izvrni jelo na tanjur. Može se garnirati varenim mesom, jezikom, šunkom.

Uštipci od parenog tijesta.
U osminu litre vrele vode metni 8 dkg maslaca, 3 dkg šećera i zakuhaj 12 dkg brašna, te miješaj na vatri, dok se tijesto ne hvata za žlicu. U toplo umiješaj tri cijela jaja i pusti, da jedan sat stoji. Ruke namaži maslacem, načini kuglice, složi ih u tepsiju, peci ih 10 minuta u vrućoj pečenjari i zatim još neko vrijeme kod manje topline, da se ne slegnu. Ponudi ih sa toplom umakom od čokolade.



JEDNOSTAVNI MODERNI KUHINJSKI NAMJEŠTAJ

Lijevo: Sandučić za drva i ormar za pranje suda. — *U pozadini:* Kuhinjski kredenc, na kojem je mjesto vrata roló. — *U sredini:* Vrlo praktičan stol, da domaćica može na donju dasku kraj pretinca metnuti, što joj pri ruci treba k d p-sla. Pod stolom vrlo zgodan kuhinjski stolac bez naslona s pretincem

OBITELJ br. 12 (25 ožujka 1934)

Teleći odrezak s vrhnjem.
Uzmi lijepe teleće odreske. Veliku glavicu sitno sjeckanog luka prži žuto na masti, dodaj slatke paprike, nalij malo vode. Teleće odreske operi, maljem istući, posoli, zamoči u brašno i u vreloj masti s obje strane vrlo malo prži. Stavi u juhu sa lukom, dolij još vode i meko ispirjani. Prije iznošenja na sto staviti u jelo 1 do 2 decilitra vrhnja.

Salata od boba
Salata od boba priređuje se isto kao i od graha, samo se ne dodaje hrena (koji se uostalom ne stavlja obično ni na salatu od graha).

Savijača od špinata.
Od 6 bjelanjaka. tuci tvrdi snijeg, dodaj 6 žumanjaka*, malo soli, primiješaj lagano 12 dkg brašna i napokon 2 dkg rastopljena maslaca. To tijesto ulij u tavu namazanu maslacem i posutu brašnom, pa ga naglo peci. Kad je kolač pečen, istresi ga na dasku, namazi brzo pripravljenom smjesom špinata., smotaj i pokrij snijegom od 3 bjelanjka s malo soli, pa onda metni u pečenjaru, da zgusne. Na koncu se pospe nasjeckanom šunkom.

Smjesa špinata, kojom se puni:
Skuhaj 1/2 kg dobro priređena špinata, pridaj 3 cijela jajeta promiješana sa 3 žlice vrhnja, pa metni na vatru i miješaj neprestano, dok ne zgusne. .





Tudi kraljeve glave se sladkajo s čokolado

Leta 1922 sta na slovenskih tleh hkrati začeli delovati dve tovarni čokolade; ena v Lescah, kjer je tudi današnja Gorenjka, in druga – tovarna čokolade Mirim – Mariboru. Tovarna v Lescah je po slabih 20 letih obstoja že proizvedla do 50 ton čokolade letno, kolikor je danes v Gorenjki proizvedejo v samo 10 dneh. Srce blagovne znamke gorenjske tovarne čokolade je predstavljala podoba Bleda, takrat prestižnega evropskega letovišča. V trgovino v Lescah so se med letovanjem na Bledu radi prihajali sladkat celo člani kraljeve družine Karađorđević.



ŠOKICA IZ BAČKOG BEREGA U DJEVOJAČKOJ NARODNOJ NOŠNJI



ŠOKICE U NARODNOJ NOŠNJI UDATIH ŽENA IZ BAČKOG BEREGA



OPATIČKI MLINOVI
IZA ČEČNOMERCA
KRAJ ZAGREBA

OBITELJ br. 14. (8. travnja 1934)

Jelovnik

Pečeni odresci celera.
Načini tijesto od brašna, razmućenog žumanjka, finog ulja i 1 žlice ruma, pa dodaj toliko hladne vode, da tijesto- postane tvrđe. Po volji može se tijestu dodati i snijeg od 1 do 2 bjelanjka, jer tim tijesto postane finije. To se tijesto pripravi nekoliko sati prije, ali snijeg se doda tek neposredno prije, nego što će se u njem celer umotati. U hladnoj vodi očisti oštrom kefom glavicu celera i skuhaj je, da postane mekana. Zatim je oguli, nareži na ne previše tanke ‘odreske i umotaj u pripravljeno tijesto, pa peci u vreloj masti, dok ne postanu svijetlo smeđe. Tako pečene odreske poredaj na zdjelu, uresi pečenim peršinom i zalij smeđim umakom, načinjenim od jednog dijela vode, u kojoj se kuhao celer, a zagusti se zaprškom.

Punjena jaja sa špinatom.
Skuhaj špinat u malo slane vođe, pa ga dobro ocijedi i pasiraj. U špinat ne smije ostati nimalo soka. Skuhaj koliko hoćeš jaja na tvrdo-, oguli ih i raspolovi po duljini. Izvadi žumanjke, propasiraj ih, smiješaj sa pripravljenim već špinatom, s malo zgnječene sardelice, bijelim paprom i žlicom vrhnja. Tu mješavinu dobro smiješaj i stavi u one raspolovljene bjelanjke, iz kojih si bila izvadila žumanjke. Poredaj ta jaja na zdjelu te ih možeš preliti po volji majonezom.

Okrugljice od sira.
Umijesi 7 dkg maslaca, 3 žumanjka, 1/2 kg sira, malo soli, šaku mrvica od žemlje i šaku brašna. Tijesto dobro proradi i kuhaj u slanoj vodi. Kad je skuhano, razrezi odmah, pospi mrvicama od žemlje i vrelim maslacem (ili mašću).

Okrugljice od slanine.
Rastopi 2/4 kg sitno narezane slanine i preprži u njoj 4 žemlje razrezane na kocke. Tomu dodaj nešto skuhanog suhog mesa. Dotle načini tijesto od 1/2 kg brašna,, 3 jajeta, soli i koliko treba mlijeka. Tijesto mora biti rjeđe. Zatim smiješaj s tijestom slaninu s mesom i preprženim žemljama. Načini manje okrugljice i kuhaj ih po prilici 15 minuta. Svaku rastrgni vilicom i polij vrelom mašću.

OBITELJ Br. 15 (1934)

ŠTEDNJA U KUĆANSTVU

Danas u doba sveopće krize, od 1 koje nije pošteđena nijedna vrsta rada i privrede, ispunjena je više manje svaka žena domaćica brigom i. nastojanjem, da sve u domu bude namireno, zadovoljno i sretno. Vremena su teška. Domaćica treba da u današnjem vremenu, ikad se 'čuje svuda riječ »kriza«, s velikom pažnjom i razboritošću upravlja kućanstvom, treba da znade racionalno gospodariti, a pogotovu ako je prihod manji u razmjeru sa trebnim izdacima. Često se čuje: »Lako je ženama, muž zasluži, a žena troši.« No nije baš tako lako ženama, ikoje drže tri ugla kuće, kako veli naša narodna, poslovica.

Štedljivost je lijepa i potrebna krepost svake domaćice. Štedljiva kućanica je ona, koja znade svoje izdatke i potrebe tako urediti, da manje izda, nego prima, ili barem da se. izdatak pokriva s primitkom. Da kućanica razborito rasporedi svoje izdatke, mora dobro raspoznavati, što je za život neophodno potrebno, što korisno i dobro, a što je za zabavu i užitak. Najprije za život i zdravlje, a to je u prvom redu stan i hrana, a onda sve ostalo kao odijelo, putovanje, izleti, kazališta, ures i udobnost doma, radio, knjige, časopisi i t. d. Zračan, suh i prostran stan, zdrava, tečna i dostatna hrana prvi su uvjeti zdravlja čitave obitelji, a kad je zdravlja, bit će i zadovoljstva. Nije potrebno imati najmoderniji stan sa svim komforom, ni skupe jestvine, kad to ne dopuštaju prilike i dohodak. Za štednju kod hrane potrebno je, da kućanica znade nešto i o hranivosti te glavne sastojine pojedinih vrsta hrane, pa prema tome da se ravna. Sve, što treba za kuhinju, mora da je što jeftinije, ali i što bolje i dostatno. Štedljiva kućanica pazi na godišnje doba, te ne će na pr. u proljeće kupovati prvo povrće, kad je skupo, već će čekati, da ga jeftinije dobije. Ona štedi i kod loženja vatre: bolje je ložiti sa boljim ugljenom i drvima, jer se više prištedi, nego slabijim materijalom. Pametno je bilježiti svagdanje izdatke. Svaki mjesec učiniti obračun, da se bolje opazi, kod čega bi se moglo još prištedjeti.

Zdravlje

Uživanje svježeg voća.
Prije nego što ćemo jesti voće, treba ga očistiti. Obično se na voću nalazi prašina, ostaci od zareznika ili od drugih životinjica, škodljive gljivice i t. d., a to treba prije uživanja ukloniti s voća. Tvrđe voće kao jabuke, kruške, šljive i t. d. treba prije upotrebe otrti čistom krpom. Mekano voće, kao što su razne jagode, treba na kratak čas umočiti u vodu. Ako gulimo voće, onda ga treba oguliti posve tanko, jer se baš ispod ljuske nalazi ponajbolja hrana. Iza jela voća ne pij vode, jer to tijelo teško podnosi, pa bismo mogli oboljeti. Posve hladno voće treba prije uživanja malo otopliti, jer nam odveć hladno voće kvari želudac i zube. Ne smijemo na jednoć jesti premnogo voća, jer nam i to može naškoditi.

Jelovnik

Riža s narančinim sokom.
Operi 14 dkg riže i prelij vrelom vodom, pa ocijedi. Metni je zatim u posudu, nalij ¾ litre mlijeka, stavi u to malo maslaca, šećera namočenog u soku od 1 naranče i kuhaj sve, dok riža ne omekša. Zatim pusti da ohladi. Kad je ohladila, primiješaj sok od 2 naranče, smjesti rižu visoko na ravnoj zdjeli, prelij čvrstim snijegom od 2 bjelanjka i malo šećera, te metni još jedan čas u pečenjaru da odozgo požuti.

Naduvak od limuna. (Za bolesnike).
Miješaj na pari 3 ½ dkg šećera, kavinu žličicu limunova soka, malo naribane limunove kore i 2 žumanjka i ½ dkg brašna, dok to ne zgusne. Zatim pusti da ohladi. U tu hladnu smjesu primiješaj 1 žumanjak i snijeg od 2 bjelanjka. To tijesto tada uspi u manji brašnom posipan oblik i kuhaj u pari četvrt sata.

Puding. (Za bezmliječnu kuru male djece).
Kuhaj pola sata 7 dkg grisa u ½ litre vode. Umiješaj žumanjak sa 4 dkg šećera, a od bjelanjka načini snijeg. Sve skupa smiješaj i kuhaj u obliku pola sata. (Djetetu se može davati tako, da se razrijedi u ruskom čaju.)

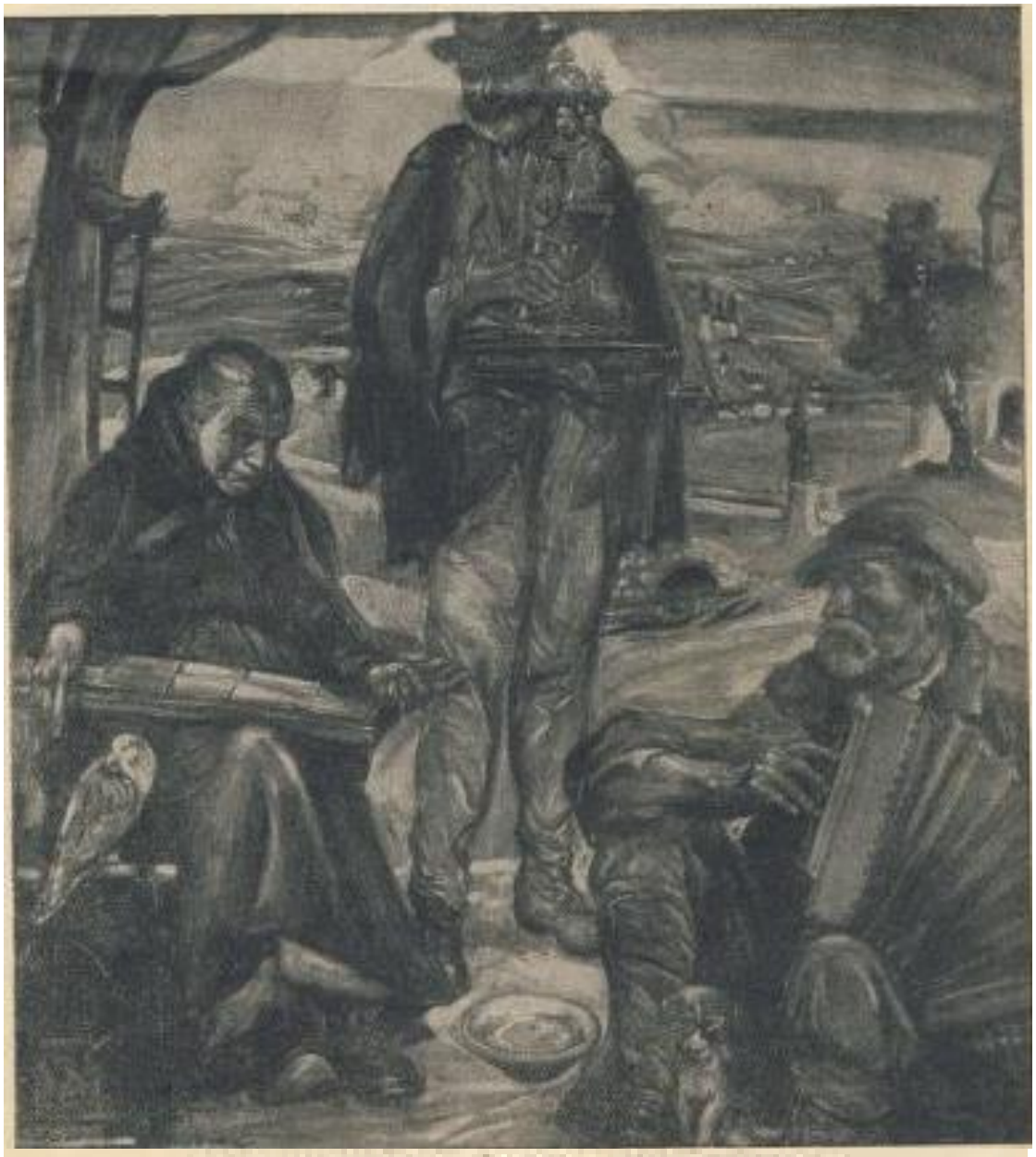
Sa slikarskih izložbi

UMJETNOST MAKSIMILIJNA VANKE

Među hrvatskim slikarima zauzima Maksimilijan Vanka poseban položaj i po svojim umjetničkim kvalitetima i po načinu, kojim pristupa k sadržajima svog umjetničkog stvaranja. Njegovu slikarsku individualnost teško je dovesti u vezu s bilokojim domaćim ili stranim majstorom, ali se nekim elementima njegova stvaranja može tu i tamo naći analogija kod njegovih učitelja i uzora. U Zagrebu je od Csikosa usisao ljubav za klasične sadržaje i za iznošenje fabula u boji i liniji. Bruxelles, kamo je pošao iza zagrebačkih slikarskih studija, zaokupio ga je s jedne strane likovnom dekorativnošću, a s druge tipičnim oznakama starog flamanskog slikarstva, u kojemu dominira posebni zemljastosmedi ton na uzornoj formi. Zanimali su ga i noviji španjolski slikari folklore i francuski modernisti i impresionisti. No on se nije predao potpuno' u ruke nijednoj struji, da ga nosi u svojoj jednostranosti i ekstremnosti, a nije ni postao eklektik, kod 1 kojega bi raznoliki elementi ostali nepovezani, jer je znao da izgradi svoju umjetničku ličnost i da sačuva svoju umjetničku individualnost. Duh hrvatskog sela, u kojemu je odgojen, ponio je u sebi sa onim slikovitim pejsažimai, baroknim crkvicama, oltarima i svecima, sa proštenjima i procesijama, nad kojima titra neka mističnost, a isto je tako 1 ponio u sebi i našeg hrvatskog seljaka s njegovim vjerovanjem i praznovjerjem, s njegovim slikovitim nošnjama i laganim humorom. Oko te prvotne jezgre izgradila je prevelika njegova osjećajnost poseban svijet, koji je umjetnička obrazovanost obogatila i oplemenila, ali nikad nije posve prigušila i uništila. I odatle se porodio čitav niz Vankinih umjetničkih djela u ulju, akvarelu,

pastelu, fresku, crtežu i t. d. Uza čitavo bogatstvo boje rijetko su njegova djela čisto slikarski riješena. Ponekad se osjeća tendencija prostornosti i skladnog modeliranja figura, a ponekad je čitava slika dobila dekorativni karakter. Crtež mu je siguran, kompozicija dobra, a kist smireno bolećiv, oduhovljen mistikom. Slavu su mu pronijeli njegovi »Proštenjari«, iza kojih je slijedila serija nemanje vrijednih umjetnina, napose onih, u kojima je hrvatska folklora prožeta Vankinim impresionizmom. U koloristićkim vrednotama posebno mjesto zauzimaju njegovi pejsaži iz dalmatinskog primorja, a sadržajno su zanimljive njegove slike iz suvremenog radničkog i tvorničkog svijeta. Nije to neki zamah socijalnih problema s naročitim tendencijama, već objekt, koji se za slikara Vanku u bitnosti ne razlikuje od njegovih hrvatskih ladanjskih motiva. Na njegovoj kolektivnoj izložbi (od 1. do 13. travnja o. g.) iznesene su 72 slike, na kojima se ogledaju sve dosadašnje oznake Vankina stvaranja, a koje ga uz ostala njegova djela čine jednim od prvaka naše likovne umjetnosti. I tu se mogu zapaziti stupnjevi njegova razvoja i umjetničkog interesa, jer izložba imade i retrospektivnu značajku. Pored omiljelih etnografskih motiva ističe se niz religioznih dobro riješenih slika sa sv. Sebastijanom na čelu, zatim krajobrazi i interesantni portreti, u kojima afirmira dobar grafički stil. Njegova će djela iza svih vratolomnih eksperimenata i traženja nemirne naše slikarske sadašnjice po svojim estetskim kvalitetima ostati u trajnoj vrijednosti*
LUKA PERINIČ

* Maksimilijan Vanka rodio se g. 1889. u Zagrebu. Godine 1920. postao je profesor na Umjetničkoj Akademiji u Zagrebu. Zadnju je izložbu imao god. 1930.



BISTRIČKI BOKCI

Nastikao

Maksimilijan Vanka

OBITELJ br. 16 (22. travnja 1934)

DEBLJANJE I MRŠAVLJENJE

O debljanju i mršavljenju žene vode vrlo mnogo računa. Često u svojoj težnji za elegantnom linijom toliko pretjeruju i prave tolike gluposti, da se razbole i nastradaju životom. Ne jedu, ne piju. Čuvaju se nekih jela kao od najvećeg otrova, a često im je sav trud uzaludan. Čak su natjerale, nesamo nadriliječnike, da se zabave tim pitanjem, nego i prave specijaliste i naučenjake. No nažalost svaki od njih iznosi drukčije teorije i određuje im drukčiji postupak.

Iz kurioziteta donosimo ovdje, što o tom -pitanju izjavljuje engleski učenjak dr E. Dods, profesor biokemije na londonskom sveučilištu. On iznosi zanimljivih novosti u tom pitanju, koje su ponekad protivne uvriježenim načelima o debljanju i mršavljenju. On veli:

»Pogrešno je vjerovanje, da neke naročito ukusne i dobre životne namirnice (na primjer goveđa juha, ostrige, ribe) doprinose debljanju. Te namirnice nisu nimalo hranljive. Najhranljivija namirnica je maslac. Mali hlepčić namazan maslacem vrijedi više nego najvećih 12 ostriga.

Alkoholna su pića također vrlo hranjiva: ona daju organizmu mnogo kalorija. Tri čašice koktela su isto toliko hranljive kao i dva manja sendviča sa maslacem. Jedna veća čaša rakije je hranljiva, koliko i tri tvrdo varena jajeta.

Kao što se vidi iz ovoga, rijedak je čovjek, koji bi se mogao osloniti na to, da mršavi tako, da bira namirnice, jer će pasti u grešku, da* jede baš one, koje smatra, da nisu hranljive, a koje će doprinijeti još većem debljanju.

Isto tako je netočno, da se pomoću vrelog kupanja može omršaviti. Hladna voda mnogo brže dovodi mršavljenju. Pet minuta treba se kupati u vodi od 16 Celzijevih stupanja. To će donijeti čovjeku otprilike gubitak od 70 kalorija.

Gimnastika i sport ni ukoliko ne doprinose mršavljenju, ako se ne spoji sa strogim od strane liječnika određenim hranjenjem. Vrč pive ima toliko hranljivosti, da se time izazvano debljanje kod čovjeka može ponovo odstraniti samo, ako se pola. sata intenzivno sportu je ili gimnasticira.

Ko se vraća sa nekog engleskog banketa — završava dr Dods — gdje se dobro najeo* i napio, mora se pet puta uspeti i sići sa brežuljka visokog stotinu metara, da bi uklonio opasnosti od novog debljanja.«

Jelovnik

Juha sa savijačom od kelja.
Skuhaj dobru govedsku juhu. U nju metni savijaču od kelja načinjenu ovako: Četvrtinu srednje glavice kelja kuhaj u slanoj vodi i zatim sitno nareži. Miješaj 4 dkg maslaca sa 2 žumanjka, dodaj tomu nasjeckani kelj, posoli, pobiberi (ili popapri), primiješaj 3 žlice mrvica od žemlje i snijeg od 3 bjelanjka. Načini iz te mješavine savijaču i peci je u šerpi, namazanoj mašću i posutoj mrvicama od žemlje. Kad je pečeno, nareži i metni u juhu, koju tada odmah nosi na stol.

Faširani odresci od kuhanog mesa.
Samelji na stroju za meso 1 kg kuhane govedine, pa k tome mesu pridaj 3 žemlje namočene u vodi i dobro iscijeđene, 3 jajeta, 12 dkg sitno narezane slanine, sitno nasjeckanu glavicu luka i malo češnjaka (bijela luka), posoli, metni sitnog bibera, malo limunove kore i 2 žlice mrvica od žemlje. Sve to u zdjeli dobro promiješaj pa onda načini odreske, kakve hoćeš veličine, umotaj ih u brašno pomiješano sa mrvicama od žemlje te peci u masti, dok ne porumene. Okreći ih nožem, a ne vilicom, jer bi se mogli raspasti. Tako načinjeni odresci su tečniji nego oni, koji se prave od sirova mesa, a k tomu od te kuhane govedine imamo još i juhu.

Jaja s čokoladom. (Za bolesnike).
Na jedno jaje uzmu se 42 grama čokolade i 34 decilitra: vode. Čokoladu razdrobi na sitne komadiće i metni u vodu tako, da ih voda jedva prekrije. Tako je neprestano miješajući kuhaj oko 1/4 sata. Zatim pusti da ohladi na 50° Celzijevih. Žumanjak od jajeta tuci u lončiću i miješajući ga bez prestanka uspi u toplu čokoladu. Zatim sve pusti da ohladi. Iz bjelanjka načini snijeg, koji onda primiješaj u smjesu od čokolade i žumanjka. Jede se hladno te je hranljivost toga 276 kalorija,



ZAGORSKA BERBA

Fresko slika u narodnoj dvorani
Gradskog Podruma u Zagrebu

Naslikao
Maksimilijan Vanka

OBITELJ br. 17 (29. travnja 1934)

MALA KUHINJA

Je li idealna kuhinja, velika ili mala? Ovo je pitanje u kućanstvu vrlo važno i mnogo se o njemu raspravlja. Mnoge domaćice vole veće kuhinje, jer su zračnije, svjetlije, veselije i udobnije za pranje i sušenje rublja, gdje nema za to posebnih prostorija. Veće kuhinje mo.gu da budu ujedno i blagovaonice.

Druge domaćice misle, da su praktičnije male kuhinje, gdje je sve na dohvatu ruke i gdje ne treba činiti bespotrebnih koraka. Kao glavni razlog navode, da je pod manji te zgodan za čišćenje i pranje.

Uistinu malo ima ljudi, koji imaju kuhinju upravo onakvu kakvu žele. U skučenim gradskim stanovima moramo se zadovoljiti često puta vrlo nezgodnim prostorijama, ali do nas stoji, da se snađemo u svakakvim prilikama i da život udesimo što udobnije i sretnije.

Kuhinje u gradovima imaju ipak tu prednost, Sto su skoro sve snabdjevede štednjakom na plin ili elektriku. Time je domaćici vrlo olakšano kuhanje i pospremanje kuhinje. U neke male kuhinje osim štednjaka i ne stane drugo nego ormarić za jelo, koji je ujedno i stol, zatim stolac. Vrlo su praktični ormari, u koje se pospremi sve kuhinjsko suđe, mjesto da se izlaže po policama i zidovima, gdje se po njemu samo kupi prašina. Ako ipak moramo nešto posuđa objesiti o zid, da nam bude pri ruci-, upotrebimo ovaj sistem: na trokut iz bijeloga drveta, kojemu su na stranama zabije, ni čavli i kvake, možemo povješati sve posuđe, koje nam je potrebno. To je mnogo urednije nego da suđe vješamo po zidovima. Ako je potrebno, možemo objesiti i dva do tri takva trokuta — jedan do drugoga — i začudit ćemo se, koliko smo dobili na prostoru. Za male se kuhinje mnogo preporučuju, stolovi, kojima se ploča može spustiti, kad nije više potrebna. No naj glavni je je, da upamtimo ovo: što je neka prostorija manja i tjesnija, to mora da u njoj bude više reda.

Mi znamo iz iskustva, ako stvari metodički poredamo, da nam je uvijek pri ruci upravo ono, što trebamo i da nam nikada u poslu ne smetaju suvišne stvari. Zato nam mora biti glavna briga, da je uvijek sve na onome mjestu, koje mu odgovara, pa ćemo sa zadovoljstvom vidjeti, da naša mala kuhinja nije zapravo tako malena, jer se naša kuharica, a to smo obično mi same, kreće u njoj bez smetnja i zapreka i odlično vrši svoje svakodnevne poslove.

I v k a Marušić

OBITELJ Br. 18 .(5. lipanja 1934)

Zdravlje

Kiselo mlijeko.
Kiselo je mlijeko vrlo dobra, a uz to i vrlo zdrava hrana. U njemu se nalaze sve one čestice, koje se nalaze u slatkom mlijeku i u varenici. Zgodna je to hrana, osobito za slabe želuce. Kiselo mlijeko ubija mnoštvo otrovnih gljivica, koje se nalaze u slijepom crijevu. Osobito puno koristi onima, koji jedu puno mesa, jer se uslijed prekomjernog uživanja mesa jako množe te otrovne gljivice. Kiselo je mlijeko dobar lijek proti slabokrvnosti, nervoznosti, slabom spavanju, lošoj probavi i protiv zatvora. Glavno je, da je mlijeko od zdrave krave i da je muzlica posve čista. Turci zovu kiselo mlijeko jogurt, no taj se pravi evo ovako: Mlijeko se metne nad vatru, da samo malo uzavre. Zatim se razmlači do +35° ili 40° Celsijusa. Sad se u 1 1 tog mlijeka uspe 5 kavskih žličica kiselog mlijeka, te se drži još 2 sata u navedenoj toplini. Onda se mora posve ohladiti i preko noći ostaviti na hladnom mjestu. Drugi ćeš dan imati izvrsni i pravi jogurt.

Jelovnik

Juha od graška.
Korijen od peršina i celera se nareže i kuha u slanoj vodi. Mekano kuhani grašak pasiraj, procijedi na nj vodu, u kojoj je kuhan celer i peršin, zaprži svijetlom zaprškom, primetni nasjeckan komadić češnjaka i sve skupa još prokuhaj.

Kotleti a la maréchal.
Očisti teleće kotlete, odreži kosti, da ostanu gole, natuci kotlete, posoli ih, napraši brašnom i peci s obje strane u masti. Zatim ih zalij juhom i pirjani u soku, dok ne omekšaju. Tada ih poslaži s jedne strane u zdjelu, na kosti navuci bijele ružice iz papira i uresi sve skupa vijencem iz kajgane od jaja, posute nasjeckanom šunkom.

U provincijskoj gostionici.
Gost (nakon ručka): »Je li, gazda; imaš li kakvu čačkalicu?«
Gostioničar (češajući se iza uha): »Imam, imam. Nego samo malo pričekaj... Sad baš čačka sreski načelnik.«

OBITELJ br. 19 (13. svibnja 1934)

Kućanstvo

UGODAN TEK JAJETA

Razlika je između jajeta i jajeta. Nesamo po obliku i krupnoći, već i po teku. Mnogi je od nas to iskusio, jer ga je prošla volja za uživanjem jajeta, pošto se namjerio na jaje neugodna teka. Vrsta koka ne utječe toliko na tek i dobrotu jajeta, pa ni boja ljuske, — koliko utječe hrana. Ako koke ne uživaju hranu, koja im je prirođena, t. j. ako ne polaze na pašu ili ako nemaju dovoljno zelene krme, onda bude žumanjak u jajetu blijed, adi ipak može mu biti tek dobar, samo ako je jaje svježe. Stara jaja ni jesu ugodna teka, osobito ako nijesu valjano sačuvana.

No i najbolja se jaja lako pokvare, ako se čuvaju u neprikladnim prostorijama. Pa kvare se već i onda, kad leže na gnijezdu više dana. Poznato je, da se i najsvježija jaja brzo pokvare u vlažnoj i zadušljivoj prostoriji, na mokroj slami ili u prostoriji, u kojoj se širi jak i neugodan zadah.

Na tek jajeta svakako ponajviše djeluje hrana. Tko to ne vjeruje, taj neka pokuša jesti jaja kokošiju, koje se hrane vlascem, hruštovima, ribljim brašnom, pljesnivim kruhom ili pljesnivim zrnjem naših žitarica, pa će se osvjedočiti o netočnosti jajeta. Pa i voda djeluje na tečnost jajeta.

Najtočnija su jaja onih kokošaka, koje cio dan sebi traže hranu vani po pašnjacima, poljima i livadama. Radi toga moramo onim kokoškama, koje ne idu na pašu, davati osim obične zdrave zrnate hrane još i zelenu hranu, pa će imati tečna jaja. Svaku hranu moraju koke dobro probaviti. One, koje se slobodno šeću cio dan, lakše i brže probave hranu od onih, koje se nalaze u zatvorenim ili skučenim prostorijama. A i to utječe na tek jajeta. Da gusja, purja i pačja jaja imaju različan tek, svakome je od nas poznato.

Jelovnik

Poljupci od čokolade.
Miješaj 7 dkg suhoga šećera u prahu sa snijegom od 1 jajeta i dodaj 13 grama rastopljene i ohlađene čokolade. Od toga se naprave hrpice na tepsiji, koja je namazana voskom.

Pohani šaran.
Uzmi 200 do 300 grama krupnijeg šarana, operi kriške i suši ih na jednoj salveti. Posoli, zamoči u brašno, razmućena jaja, mrvice od žemičaka i isprži na vrelom ulju. Jelo će biti gotovo za 5 do 10 minuta.

Riba sa makaronima.
U vreloj slanoj vodi treba iskuhati dobre makarone i preliti ih dobro mašću. Ribu, ma koje vrste, treba očišćenu i isječenu na manje komade, ispržiti na masti i poslije toga staviti na makarone. Jelo se mora servirati, dok je još vrelo.

Riblji rizoto.
Za spravljanje ovoga jela može se upotrebiti bilo koja riba. Ribu treba očistiti, izvaditi kosti, posoliti, malo zabiberiti. Na masti treba lako ispržiti malo sitno isjeckanog crvenog luka, dodati komadić ribe, koji treba malo da se isprži. Pirinač na masti isprži, dodaj dvije žlice pirea od rajčica i toliko vrele čorbe, da jelo ne bude suviše gusto. To se dodaje usitnjenoj ribi. Prije serviranja rizoto se može posuti ribanim parmezanskim sirom.

Brzo pečeno meso.
Ovaj se postupak može primijeniti pri prženju goveđeg, telećeg, svinjskog i janjećeg mesa. Kriške mesa treba oprati, istucati maljem, posoliti, posuti sa malo brašna. Na masti s obje strane, na vrlo jakoj vatri, brzo isprži. Ovdje se sa mašću ne može štedjeti, jer, ako se uzme mala količina masti, meso će biti suho. Kad se meso sasvim ispržilo, treba mast ocijediti u jedan lončić i ostaviti samo onoliko, koliko je za prelivanje mesa potrebno. Doda se malo vode i meso još malo prži pod zaklopcem.

Pogačice od krumpira.
Uzmi četiri velika krumpira, obari ih i kad su se rashladili, pasiraj. Od 140 grama takva krumpira, 140 grama maslaca i 240 grama brašna napravi tijesto i rastegni ga u debljini prsta. Napravi male pogačice i na vreloj masti ih isprži. Krumpir prilikom miješanja mora biti sasvim hladan. Tijesto neka nekoliko časova stoji na hladnom mjestu.

Dinstani svinjski but.
Svinjski but proizvoljne veličine ostavi u cjelini, operi ga, posoli, stavi u šerpu i pospi izvjesnom količinom sitna bibera. Dodaj još jednu cijelu, veću očišćenu glavicu crna luka, odgovarajuću količinu masti i vode. Zatim nek se but pod zaklopcem dinsta. Kad se voda ispari, dodaj ponovo vode. But češće prevrni u šerpi sve, dok ne bude mekan. Prije serviranja isijeci na lijepe, tanke kriške. Možeš servirati sa salatom.

OBITELJ br. 20 (20. svibnja 1934)

Jelovnik

Juha od mrkvice.
Operi 34 kg goveđih kosti i stavi zajedno sa očišćenom mrkvicom u hladnu vodu kuhati. Međutim uzvrući 5 dkg masti i stavi na nju 5 dkg dobro prosijanih mrvica. Kad mrvice zažute, dol i j malo hladne vode i one vode, u kojoj su se kuhale kosti. Zatim protjeraj kroz sito mekanu mrkvicu i dodaj juhi, posoli, papri, dodaj 1 dl kisela vrhnja i pusti prekipiti. Serviraj sa prženom žemljom.

Štruca od kosanog mesa.
Samelji 1 kg govedine, pomiješaj sa 8 dkg na kocke rezanom slaninom, dodaj 134 namočenu i ižmikanu žemlju, jedno jaje, kosanog luka ispržena na malo masti, češnjaka, papra i soli. To sve dobro izmiješaj, pomoću mrvica izradi štrucu i stavi u tepsiju peći na 8 dkg masti. Kad je štruca pečena, izvadi je na štednjak. Međutim isprži na masti 3 dkg brašna, dolij malo vode i 2 dl kisele vrhnje i onda stavi natrag u pećnicu, da se prepeče. To će biti vrlo ukusno jelo.

Žličnjaci od snijega.
U 1 1 mlijeka stavi 10 dkg šećera, 34 komada vanilje i pusti zakipiti. Međutim tuci od 5 bjelanjaka čvrsti snijeg i pravi sa dvije žlice male žličnjake, koje ukuhaj u kipućem mlijeku. Neka se kratko vrijeme kuhaju s jedne i druge strane, zatim ih izvadi na zdjelu. Međutim napravi kremu ovako: u kotliću tuci 5 žutanjaka i pomalo dolijevaj mlijeko, u kojemu su se kuhali žličnjaci, dodaj malu žlicu brašna i tuci na vatri. Kad zakipi, makni iz vatre i još tuci, dok se ne zgruša. Zatim metni kremu u zdjelu i na nju naslaži žličnjake.

Ukuhani zeleni grašak.
Kuhaj grašak 5 minuta u slanoj vodi. Zatim ga ocijedi i slaži u staklenke, koje ne smiju biti pune do vrha. Ostavi po prilici 5 cm. Zatim nalij na grašak slanu vodu, koja se prije skuha i ohladi. Na litru vode računa se žlica soli. Staklenke dobro zatvori i metni u lonac, da voda bude preko njih i kuhaj sat i pol. Staklenke ostavi u vodi, dok se ohlade, a nakon 3 — 4 dana- ponovi kuhanje, koje sada traje samo 30 minuta.

Ukuhane trešnje.
Očisti lijepe velike trešnje srčike i slaži ih u staklenke. Međutim ukuhaj vodu sa šećerom i pusti ohladiti. Na litru vode uzmi 30 dkg šećera. Hladnu sladornu rastopinu ulij na trešnje i to tako, da staklenku držiš koso. Zatim dobro zatvori i kuhaj u pari 20 minuta.

Čudna čaša.

U gostionici padne jednome gostu vinska čaša na tle pa se razbije na komadiće. Odmah dođe konobar te mu reče:

»Molim vas, gospodine, da platite pedeset dinara za ovu čašu!!«

»Kako?... Pedeset dinara za jednu običnu čašu?« Začudi se gost. »Jeste li vi poludili?«

»Ova čaša toliko stoji,« odvrati konobar. »Bila je naime načinjena od neslomljivog stakla i zato je bila znatno skuplja.«

OBITELJ Br. 21 (27. svibnja 1934)

Jelovnik

FRANCUSKA KUHINJA što sve možemo učiniti s bijelim sosom?

Miješaj nešto brašna i malo maslaca na vatri, dolijevaj malo po malo mlijeka, da zakuha, i miješaj tako dugo, dok ne dobiješ gustoću, kakovu želiš.

Kad znaš učiniti ovakav bijeli sos, onda možeš pomoću njega dobiti razna jela, kojima možeš početi ili završiti ručak.

— Kajgana sa sirom. Učini gusti bijeli sos, dodaj soli, papra, muštarde £ ribanoga sira. Kada se dobro ohladi, pravi iz te mase kockice, i metni ih na vruću mast.

— Uštipci sa šunkom ili sa ostacima piletine. Dodaj gustom i dobro začinjenom bijelom sosu izrezanu šunku ili piletinu. Kada se dobro ohladi, pravi uštipke, ovaIjaj ih u jaje i mrvice i prži na vrućoj masti.

— Nabujak. Ako hoćeš da nabujak serviraš prije ručka, možeš mu primiješati sira, ribe ili piletine, ako hoćeš da ga serviraš kao kolač, primiješaj čokolade, šećera, vanilije i t. d.

— Bijelom sosu primiješaj dodatak, koji želiš, i nekoliko žutanjaka. Od bjelanjaka napravi čvrsti snijeg i primiješaj prvoj masi onaj čas, kad mećeš u peć. Nemoj dugo miješati, da ne »padne«. Posuda, u kojoj pečeš, mora biti dvaput veća od sadržine, da ne ide prijeko, kad se nadigne. Pećnica mora biti vruća.

— Pečenu teletinu serviraj sa bijelim sosom, kojemu si primiješala svu mast do pečenke.

— Pile sa rižom. U zdjelu naslaži prženu rižu, oko nje komade piletine ili druge živadi, a u sredinu izlij bijeli sos, u koji si pomiješala male gljivice iz octa ili nešto izrezane šunke.

— Riba sa sosom. Skuhaj ribu u vodi, razdijeli je u lijepe komadiće i slaži u vatrostalnu zdjelu. Prelij sa dobro začinjenim bijelim sosom, kojemu si dodala soka od limu ne. Stavi malo prepeći.

— Bijeli sos i kolači. Rekli smo već, da možemo nabujak praviti i slatko.

Ali ima i drugih načina, kako možemo bijeli sos upotrebiti sa kolačima. Nabrojit ćemo ih nekoliko:

Krema od čokolade. Bijeli sos lijevaj, malo pomalo u rastaljenu čokoladu, dodaj šećera po volji, pusti da zavrije i izlij odmah u kakvu okruglu posudu, na koje dno si metmula malu žličicu hladne vode. Postavi na hladno mjesto i sutradan istresi iz oblika. Serviraj ukrašeno kremom od vanilije ili tučenom vrhnjom.

— Krema od marona. Pomiješaj bijeli sos sa pireom od marona, dodaj žličicu kakvoga likera i šećera po volji, stavi u hladno mjesto u kakvom okruglom obliku. Sutradan istresi iz oblika i ukrasi kremom od čokolade, koju dobiješ, ako dva komadića rastaljene čokolade miješaš sa malo maslaca i mlijeka.

OBITELJ br. 22 (3. lipnja 1934)



Jelovnik

Juha od pluća.
Skuhaj mekano 1/2 kg plućica i samelji ih na stroju. Na- čini zapržak s lukom, metni u nj plućice pa zalij, posoli, pobiiberi i zakiseli octom ili limunom. Zatim prokuhaj, sa vrhnjem. Nosi se na stol s prepečenim žemljama.

Varivo od mladog lišća korabice ili repe.
Mlado lišće od korabice ili repe operi, nareži na rezance i kuhaj u vreloj slanoj vodi te ocijedi. Posebno kuhaj dva do tri krumpira narezana na male kocke. Načini zapržak, metni na zapržak krumpir zajedno sa vodom, dodaj ocijeđeno kuhano lišće i malo šećera pa kuhaj još 5 minuta. Kad je gotovo, nalij kiseloga vrhnja.

Pisana pečenka na engleski način
Pisanu pečenku očisti od kožica (meso se ne pere) i nadjeni ga obilno sa senfom, biberom i neka stoji par sati. Metni jednu stranu u brašno pa u vrelu mast. Kad porumeni, okreni, posoli i metni u pečenjaru na 20 - 25 minuta. Polijevaj sa sokom od istog mesa.

Bifstek.
Očisti pisanu pečenku i nareži dva prsta široke odreske, koje vrlo malo rastući, namaži uljem, biberom i senfom i pusti neka dva sata stoji. Metni u brašno, zatim na vrelu mast, okreni na drugu stranu, posoli, i sve zajedno peci 5 do 6 minuta. Ne smije se metnuti u mast više od dva do tri komada najedamput. Gotove bifsteke metni na pgrijanu zdjelu, obloži volovskim očima od jaja, kiselim vrganjima i kiselim krastavcima.

Kolač sa jagodama.
Umijesi na daski 15 dkg brašna, 10 dkg maslaca, 5 dkg vanili šećera i 5 dkg sameljenih badema. Ako se tijesto teško sastavlja, navlaži sa malo bjelanka. Razvaljaj u obliku torte, metni u oblik, uz rub zatisni obruč od tijesta, nabodi tijesto vilicom i peci. Pečeno ohladi i namaži sa kremom od vanilije. Metni u kotlić 10 dkg šećera, malo vanilije, tri dekg maslaca, tri žumanjka, dva dcl mlijeka, jednu žlicu rižinog brašna. Tuci na pari, dok postane gusto, namaži na pečeno tijesto, a odozgo pospi pol litre šumskih jagoda. Posipaj sa šećerom. Ponudi hladno.

Savijača od trešanja ili višanja.
Tijesto sa savijaču razvući, naškropi rastopljenim maslacem, na polovicu tijesta metni trešnje ili višnje bez koštica, pospi šećerom pomiješanim sa cimtom, i cijelo posipaj mrvicama prepršenim na maslacu. Savij i peci.
Miješaj pet žumanjka sa petnaest dkg šećera, dodaj pol litre kiselog vrhnja i snijeg od tri bjelanjka. Time namaži razvučeno tijesto za savijaču, polovicu tijesta pospi trešnjama bez koštica, savij i peci.

Kiseo kupus.

Mi svi znademo vrlo dobro, što vrijedi kiselo zelje u našem kućanstvu. Ta bez njega nema zimi na selu ni jedne kuće. Ali se kiseo kupus puno troši i u gradovima. Čujmo, što o tom piše gđa Mistres Frederik, poznati američki autoritet u kuhinjarstvu. »Kiseo je kupus delikatesa i za odlični svijet, pa se zato mora nalaziti i u najfinijim hotelima. A zašto? Jer je on najzdravija hrana. Slatko je zelje bogato raznim hranljivim materijama, koje su vrlo važne za stvaranje i jačanje kostiju, ali kiselo još osim toga pruža našem tijelu vrlo mnogo vitamina. Njim se jača i pospješuje probava, ono uništava bakterije u našem tijelu, te je ujedno izvrsno sredstva proti nekim bolestima. Kiselim se zeljem podražuje tek, a nije teško u želucu, kao što su to mnoga druga variva. Jede se ili s mesom ili bez mesa. Uopće se drži, da je kiselo zelje izvrsno jelo sa svinjskim mesom, ali je vrlo dobro jelo i sa goveđim plućima, guščetinom i pačetinom. Pa i pomiješano sa grahom zdravije je i tečnije od samog graha. Osobito je hranljivo i tečno sa svinjskim rebarcima, bilo friškim ili suhim. — I kupusni je rasol vrlo zdrav i povoljno djeluje na tek. Stoga se preporuča prije jela rade popiti jednu čašicu rasola mjesto likera ili rakije. Osim toga je kiseo kupus vrlo jeftina hrana, pa i to nije na odmet. Tako zdrava hrana, puna vitamina, obnavlja cijelo naše tijelo. U koga je zdrava krv i u koga cirkulira pravilno, taj postaje jačim i otpornijim. U toga lice dobiva naravnu ljepotu, zdravu rumenu boju i sjajne oči. Tko jede kiseo kupus, taj ne treba nikakvih sredstava za poljepšanje, a ni za pomlađivanje.«

Jelovnik

JELA S JAGODAMA

Jagode su vrlo obljubljeno i zaista fino voće, koje se i u kuhinji može upotrijebiti u najrazličitijim mogućnostima. Dakako jagode su poslastica, pa kako u svakoj obitelji ima takvih, koji uživaju u slatkim stvarima, jagme se za jagodama, kada dođu na stol, a onda se i oni drugi pridruže. Obično se jagode prirede na staklenoj zdjeli i jedu sa šećerom i slatkim vrhnjem, ili očišćene metnu u tučeno vrhnje bilo na duboki tanjur za kompot ili u nisku široku staklenu posudu na nogama. No nas sada više zanima, kakva se sve jela mogu prirediti s jagodama, pa evo ih nekoliko.

Okrugljice s jagodama vrlo su fine.
Prave se iz krumpirova tijesta kao i druge takve okrugljice: sipko brašno, malo soli, zgnječeni kuhani krumpiri, malo masti (ili maslaca) te mlakoga mlijeka. Tijesto se mora dobro umijesiti, razvaljati, zatim se razreže na četvorine, u koje se umotaju jagode. Te se okrugljice kuhaju kao 1 sve druge.

Umak od jagoda pravi se ovako:
u glinenu posudu stavi jagode, pospi kristalnim šećerom i kuhaj na laganoj vatri, Tim se umakom pospu okrugljice od krumpira ili savijača od grisa ili kakav naduvak, a kao dobra poslastica služe i piškoti s tim umakom.

Kolač od jagoda.
Tri žumanjka miješaj po sata sa tri žlice šećera u prahu, zatim dodaj tri žlice finog pšeničnog brašna i jednu žlicu krumpirova brašna te otprilike 1 cm limunove kore. To tijesto metni u oblik namazani guščjom mašću (ili maslacem) i posuti brašnom pa ispeci, dok ne porumeni. Tada ga namaži s 30 dkg šumskih jagoda, koje si pomiješala sa 10 dkg šećera, a preko toga prelij zaslađeno, tučeno vrhnje.

Drugi kolač s jagodama.
Miješaj 10 dkg maslaca s 12 dkg šećera i 4 žumanjka, dok se ne zapjeni. Tada dodaj 6 žemlji namočenih u mlijeko(bez kore!) i iscijeđenih te napokon snijeg od 4 bjelanjka. Tijesto stavi u namaštenu tepsiju posutu brašnom pa pospi po njem jagoda i peci, dok ne porumeni.

Košaričice s jagodama.
Načini tijesto od 16 dkg brašna, 16 dkg maslaca, 2 žumanjka, 3 dkg šećera, pol paketića praška za kolače. Kad je tijesto dobro, razvaljaj ga i razreži ga na male komade, od kojih svaki utisni u male oblike za pečenje košaričica pa ih na tepsiji peci u pečenjari, dok ne požute kao zlato. Tada iz tih oblika istresi pečenu košaričicu i ostavi da ohladi. Dotle peci u istim oblicima druge. Kad su sve pečene i ohladile, pune se tučenim vrhnjem, na koji se naspu jagode.

U restoranu.
Gost: »Molim vas, konobaru, je li to pečenje teletina ili svinjetina?«
Konobar: »Zašto? Zar vam ne prija?«
Gost: »Ne.«
Konobar: »No onda vam može biti posve svejedno, što jedete.«

OBITELJ br. 24 (17 lipnja 1934)

Jelovnik
JELA S VIŠNJAMA

Za trešnjama dolaze višnje, koje se u kuhinji dadu upotrijebiti slično kao i trešnje, samo trebaju više šećera. Evo nekoliko primjera, gdje sve možemo zgodno upotrijebiti višnje.

Naduvak od riže s višnjama.
Kuhaj polagano na prikrajku štednjaka12 dkg probrane, oprane riže u 1 litri mlijeka. Kad riža postane meka kaša, posoli je malo, dodaj malo vanilije, 6 dkg maslaca, 7 dkg šećera, 3 žumanjka 1 tvrdi snijeg od 3 bjelanjka. Sve to promiješaj i uspi u oblik namazan maslacem i posut prahom od šećera, ali tako, da uspeš jednu naslagu te mješavine od riže pa naslagu opranih i od koštica očišćenih višanja, a na te višnje opet ostatak mješavine od riže. Peci, dok ne požuti.

Puding od višanja.
Miješaj, dok se ne zapjeni, 12 dkg maslaca s 20 dkg šećera pa jedno za drugim 10 dkg finih mrvica od kruha, malo cimta (1/2 cm), limunove kore (1 cm), ¼ kg višanja opranih i očišćenih od koštica te snijeg od 6 bjelanjaka. Oblik za puding namasti i pospi mrvicama od piškota, uspi tijesto, oblik zatvori i kuhaj na pari 40 minuta. Kad je gotov puding, prelij ga crnim vinom i brzo nosi na stol.

Kolač s višnjama.
Načini na daski tijesto od 20 dkg brašna, 10 dkg maslaca, 5 dkg šećera, 2 cm limunove kore, na vršku noža amonija i 2 žumanjka. Tijesto ostavi na hladnu mjestu, zatim ga razvaljaj, izreži krug, a od ostatka tijesta načini uokolo
okrugli pojas. Tijesto stavi u namašten, brašnom posut oblik i prstima ga pritisni uza nj. Napuni ga zatim pekmezom od višanja, namaži s kraja jajetom i pospi sitno nasjeckanim bademima. Peci u pečenjari, a kad je kolač pečen, stavi ga na ravnu posudu i pospi šećerom.

Pekmez od višanja.
Izvadi koštice iz 1 kg višanja, pospi ih kristalnim šećerom i kuhaj u glinenoj posudi dosta brzo i neprestano miješajući. Kuhaj najduže Vi sata, zatim skini sa štednjaka, pusti da ohladi, a. naknadno možeš dodati i čašicu konjaka.

Engleski kompot od višanja (svježi).
Opranim višnjama odreži napola štapčice, polij ih vodom kuhanom sa šećerom (na 1 kg višanja 1 litra vode i 30 dkg šećera). U glinenoj posudi kuhaj tako te višnje polagano 10 do 15 minuta. Kad ohlade, prilij im čašicu dobrog ruma.

Kompot od višanja (za zimu).
Zrele, tvrde višnje operi, metni u boce i stisni, da ih dosta stane u njih, zalij hladnom rastopinom šećera (na 1 litru vode 60 dkg šećera) i sveži dobro pergamenom. Zatim te boce metni u veliku posudu, između njih stavi sijena i kuhaj 8 do 10 minuta.

OBITELJ Br. 26 (1. VII. 1934)

Jelovnik

Juha od kruha.
Komade staroga kruha već rano dopodne nakvasi u hladnoj vodi. A kad treba da priredиš objed, skuhaj tako namočene komade kruha s malo kima i soli. Ako treba, prilij još vode, pa zalij jajetom razmućenim u malo mlijeka.

Kaša od krumpira s kimom.
Oguli krumpire i skuhaj napola u malo posoljenoj vodi. Tada odlij vodu i zalij krumpir goveđom ili drugom kakvom mesnom juhom tako, da krumpir juha posve prekrije. Primetni malo kima, sve još jedamput prokuhaj i začini zaprškom od brašna.

Okrugljice od riže.
Od 2 decilitre parene riže, mlijeka (na 1/4 kg riže 1 l mlijeka), malo šećera i soli skuhaj kašu, ali pazi, da se riža ne bi raskuhala. Tada je pusti da malo ohladi pa primiješaj 4 žumanjka, dodaj naribane limunove kore, a kad posve ohladi, primiješaj toliko brašna, da to sve drži skupa. Na daski posutoj brašnom načini okrugljice velike kao jabuke, napuni ih čvrstim pekmezom od jabuka ili šljiva, dobro ih umotaj i umoči u jaje i mrvice od žemlje te peci na masti, dok ne požute.

OBITELJ Br. 28 (15. srpnja 1934)

Jelovnik

Mliječna francuska juha.
Za 4 osobe priređuje se ovako: Rastopi 5 dkg maslaca, ali pazi, da ne porumeni, pa primiješaj 3 žličice brašna. Miješajući neprestano nalijevaj 1 litru mlakoga mlijeka pa kuhaj četvrt sata na laganoj vatri. Tada povuci u stranu, primiješaj 3 žumanjka razmućena u malo mlijeka te neprestano miješajući uspi 8 dkg naribanog parmezanskog ili ementalskog sira. Nosi je na stol s prženom žemljom.

Segedinski odresci na paprici.
Po kilograma goveđih odrezaka dobro tuci. Dvije glavice luka nareži posve sitno te ih pirjani u masti, dok ne porumene. Tada metni u taj luk odreske umotane u brašno, uspi žlicu paprike, posoli, uspi malo vode i pirjani, dok meso ne postane mekano. Nosi se na stol razno garnirano.

Odresci od krumpira u tijestu.
Sirove, oguljene, oprane i dobro osušene krumpire nareži na tanje odreske, umoči u tijestu za palačinke, koje nije oslađeno, i metni u vrelu mast, da se tijesto skupi. Tada ih peci još posebno na laganoj vatri s obje strane, a kad su pečeni, stavi ih na sito, da se mast ocijedi, i pospi s malo soli. Jede se s varivom.

Pržene safalade s kašom od krumpira.
Oguli safalade, raspolovi ih po duljini, umotaj ih u mrvice od žemlje i jaje kao bečki odrezak te ih prži naglo na masti. Nosi na stol s kašom od krumpira. (Isto tako se safalade mogu spržiti, a da se ne umotaju u mrvice od žemlje).

Roščići od čvaraka.
Načini tijesto od 20 dkg brašna, 7 dkg oraha, 7 dkg šećera, 14 dkg samljevenih čvaraka, dobro ga umijesi i načini roščiće. Peci ih u pečenjari, i dok su još vrući, umotaj ih u vanilijin šećer.

Jednostavno.
Milostiva: »Anko! Odnesite ovu kavu; posve je hladna.«
Služavka: »Hladna? Ta čas prije bila je još posve vruća!«
Milostiva: »Što? Vi ste kušala moju kavu?«
Služavka: »To nisam. Samo sam prst u nju umočila.«

Dobroćudan konobar.
»Gost: »Konobaru, šta je? Ja čekam skoro već čitav sat!«
Konobar: »Da, da! Vrijeme brzo prolazi.«

Zajednica.
Kuharici poznate zagrebačke spisateljice dođe kolporter i nudi na vratima nekoliko senzacionalnih romana.
»Mi pišemo sami!« reče kuharica i zalupi vratima.

U restauraciji.
Gost: »Konobaru, kako mi možete dati ovako zaprljanu servijetu?«
Konobar: »Oprostite! Ali to je samo naopačke složena.«

OBITELJ br. 29 (22. srpnja 1934)

Kućanstvo

Revoluciju u kuhinji

Revoluciju u kuhinji hoće da proizvedu Američani. U biološkim laboratorijima Sjeverne Amerike proučavaju se pojedina jela, te je ustanovljeno, da su mnoga dosadašnja obljubljena jela za ishranu bez značenja ili čak i škodljiva. Na osnovu takvog znanstvenog proučavanja izdao je Zavod za kućanstvo u Londonu kuharsku knjigu, u kojoj se ne preporučuje nijedna juha, jer da juhe uopće treba maknuti iz jelovnika kao beskorisne. Meso se može jesti samo u maloj mjeri, ali samo pečeno. Paštete, suho meso, šunka, kobasice, marinirana jela i pudingi navedeni su u toj knjizi kao zdravlju škodljiva i za ishranu nepovoljna jela. Smiju se jesti samo nekoje vrste riba, meso od peradi, drugo pečeno meso, salate, varivo, voće i nekoje tjestenine. Ti propagatori nove prehrane nisu posve protivnici alkoholnih pića, jer takva pića djeluju i povoljno na probavu, ali samo ako se uživaju umjereno, u maloj mjeri.

Laganiji rezanci.

Ako hoćeš, da ti tijesto od rezanaca bude laganije, metni u brašno snijeg mjesto bjelanjaka.

Žumanjak, koji ti ostane, kad bjelanjak od jajeta upotrijebiš, ostat će ti nepokvaren i ne će se osušiti, ako ga preliješ hladnom vodom i tako spremiš.

Jelovnik

Juha od boba, krumpira i zelenja.
Kuhaj zajedno 34 kg boba, 6 oguljenih i razrezanih krumpira i 1 do 2 glavice luka. Posebno pirjani 3 korabice, komad celera, po volji mrkve i 5 dkg gljiva, sve razrezano na veće komadiće, pa onda sve to primiješaj k bobu, krumpirima i luku te sve skupa dalje kuhaj. Otprilike četvrt sata prije, nego što kuhanje bude gotovo, pridodaj još 3 do 4 zgnječene rajčice i malo peršina. Kad sve skupa bude meko kuhano, propasiraj kroz fino sito pa onda tu kašu, koju dobiješ, razrijedi juhom ili vodom tako, da juha ipak bude dosta gusta, te je još dobro prokuhaj. Neposredno prije, nego ćeš juhu odnijeti na stol, prilij u nju 3 žumanjka razmućena u čaši mlijeka i dodaj 10 dkg dobrog maslaca.

Teletina s rajčicama.
Teletinu od hrpta nareži na komadiće, posoli, umotaj u brašno i pirjani u vreloj masti s fino nasjeckanim lukom. Zatim dodaj pirjanjene i propasirane rajčice, a kasnije malo juhe. Nosi se na stol s pirjanjenom rižom.

Mahune s mrvicama od žemlje.
Mlade mahune očisti i skuhaj u slanoj vodi. Zatim ih ocijedi, pospi mrvicama od žemlje prženima u masti i polij rastopljenom mašću ili maslacem. Jede se mjesto drugog variva. S pečenim jajima dobro jelo za večeru.

Jabuke pečene u tijestu.
Od brašna, jaja i bijelog vina načini glatko tijesto gusto kao za palačinke. Jabuke operi, oguli, nareži na deblje odreske, okruglim malim oblikom izreži jezgru, pa onda te odreske umoči u tijesto i peci u vreloj masti, koje mora biti toliko, da ti jabučni odresci u njoj plivaju. Čim je koji odrezak pečen, umotaj ga u vanilijin šećer.

Naduvak od jabuka.
Miješaj 6 dkg rastopljenog maslaca sa 4 žumanjka i 6 dkg šećera pa u to nalij kašu od 34 kg kuhanih jabuka, 3 žlice mrvica od žemlje i snijeg od bjelanjaka. Peci na umjerenoj vatri u obliku, koji je namazan mašću ili maslacem.

Na ljetovanju.
Stranac: »Večeras ću otputovati.«
Gazdarica: »Šteta, jer sam vam baš sutra htjela dati čisti ručnik! . . .«

Gluhonijem.
U nekoj gostionici pojavi se prosjak, koji je na prsima imao obješenu tablicu sa napisom »Gluhonijem«. Jedan već prilično pripiti gost okosi se na njega:
»Gluhonijem? Glupost! A da vas malo nalemam, što biste mi onda rekli?«
Prosjak: »Ništa, jer sam nijem!«

»Čuješ, Štefek, ti si pametan! Reci ti meni, koja biljka sadrži najviše bjelančevine?«
Štefek (nakon nekog razmišljanja): »Hm! Svakako špinat sa jajima!«

U restauraciji.
Konobar: »Izvolite, gospodine?«
Gost: »Rado bih već jednom nešto dobra pojeo!«
Konobar: »Vjerujte, i ja...«

U restauraciji
Gost dozva konobara pa mu reče: »Konobaru, pogledajte samo ovu goveđu juhu! Na njoj ne pliva niti jedna masna očica.«
»Ne čudim se«, odgovara konobar, »kad vi u juhu sipate toliko bibera, da je od njega postala slijepa.«

OBITELJ Br. 30 (29 srpnja 1934)

SVETIŠTE NA SLJEMENU

Uši su nam pune otrovne buke gradskog prometa, prašina zasjenjuje oči naše, a srca su nam otrovana nemirom, koji je značajan za stanovnike velikog grada. Vječno smo umorni i nikada se ne možemo naužiti dosita blaženog sna. I da nema časova, koji nas ponovo osvježuju i daju srcu poleta za daljnji put, mi bismo brzo potpuno klonuli. Bježimo iz grada tražeći mir. Samo time se dade protumačiti, zašto velika množina građana ostavlja svakog svetka ranim jutrom grad i bježi u prirodu. Iz Zagreba idu izletnici najviše u Zagrebačku goru. Otkad je prošle godine hrvatski metropolita preuzv. g. dr. Antun Bauer blagoslovio ondje na Sljemenu kapelicu Majke Božje, Kraljice Hrvata, idu prava hodočašća baš k toj kapelici na Sljeme. Među putnicima je veliki broj onih, koji sigurno ne bi išli na Sljeme, da nema te kapelice.

Zbilja je prava istina, da se čovjek nigdje tako iskreno i toplo ne moli kao u prirodi. A tek na onoj visini, na kojoj se nalazi sljemenska kapelica! Duša je tu ispunjena neopisivim mirom i ugodnošću. Mir je to, koji ti se pruža samo u Božjoj prirodi, gdje se želje i uzdasi srca spajaju s mirisom, što se k nebu diže iz cvijeta. Na tom mjestu duša najneposrednije saobraća sa svojim Izvorom, i otuda ona čista sreća i nesmetano pouzdanje.

Prva godišnjica posvećenja sljemenske kapelice slavila se 15. srpnja, kada je veliko hodočašće Zagrepčana otišlo na Sljeme, gdje je posvećeni biskup dr. Salis-Seevis služio sv. misu. S te proslave donosimo dvije slike. Već ove godine smo donijeli u našem listu slike svetog ruha i posuđa za službu Božju u SI jemenskoj kapelici. Sve se to prikupilo darovima plemenitih planinara, koji su već davno osjećali potrebu kapelice na Sljemenu. A sada nam je ona tu lijepa, s umjetnički izrađenim krasnim relijefom Majke Božje.

Naša se »Obitelj« još u prvoj godini svog izlaženja iznoseći kapelice i slike Majke Božje po šumama i putevima oko Zagreba živo zauzela, da se sljemenska kapelica što prije podigne. Podignuta je kod zadnjeg kilometričkog kamena na Sljemenu, kod mjesta bivšeg Tomislavova doma, koji je zimus izgorio. Tu je pred više godina bila pričvršćena limena ploča sa slikom Majke Božje. S vremenom je netko sagradio na tim stupcima malen oltarić i tu su polagali hrvatski planinari i planinarke šumsko cvijeće Bogorodici. Pred Marijinim blagdanima vidjelo se tu i upaljenih svijeća. Cvijeće se osušilo, svijeće su dogorijevale i tako je jednom prilikom i taj oltarić izgorio. A sada se tamo diže kapelica naše drage Gospe, Kraljice Hrvata.



ZAGREPČANI NA HODOČAŠĆU KOD KAPELICE MAJKE BOŽJE KRALJICE HRVATA NA SLJEMENU
Foto V. Horvat

NA LIVADI NEDALEKO SLJEMENSKE KAPELICE NAKON HODOČASNIČKE SLUŽBE BOŽJE
Foto V. Horvat



Kućanstvo
Proračun domaćice.

Novac, kojim građanska domaćica raspolaže za kućni život, treba da razdijeli i troši razborito u postocima ovako: 25% za stan, 36% za hranu, 15% za osobne izdatke, 6% za gorivo, 6% za razne izvanredne izdatke za kuću, 4% za male izdatke, 1% za rasvjetu i 1% za plin. Ako dakle viši činovnik između 45 i 50 godina ima 4000 dinara mjesečne plaće, može s tom plaćom skromno, a ipak razmjerno povoljno živjeti obitelj, koja ima i šestero djece. Na stan bi otpalo mjesečno 1000 dinara, na hranu 1440 dinara, na osobne izdatke 600 dinara, na gorivo 240 dinara (zimi više, ljeti manje), na poslugu 240 dinara, na razne izvanredne izdatke 240 dinara, na male izdatke 160 dinara, na rasvjetu 40 dinara (zimi više, ljeti manje) i na plin 40 dinara. Poteškoće, koje nastaju eventualno s odijevanjem, dadu se ipak i kod tako brojne obitelji uz takvu plaću sretno prebroditi.

Snijega od jaja
Snijega od jaja imat ćeš više, ako dotle, dok snijeg tučeš, ulijevaš i malo pomalo vode. Ali na svako jaje smiješ priliti samo po jednu žlicu vode, nipošto više.

Jelovnik

ZELENI GRAŠAK
Zeleni je grašak jelo, koje vidimo rado svagdje na stolu. To je zdrava hrana, koja sadrži mnoštvo vitamina kao i špinat, cvjetača ili šparga. Zato grašak treba kao redovito jelo još više kod nas uvesti, nego što to dosad biva, jer je korisna i ukusna hrana. Grašak treba da je svjež, kad ga kuhamo, jer drukčije kuhan dobiva kiselast tek. Ako nije svjež, ne može se ni sterilizovan dobro držati. Beremo li ga za previše žarkoga vremena, preveć je ugrijan te se lako kvari. A vidimo li, da je na trgu ili u trgovini zelenjem izložen suncu, bolje je, da ga ni ne kupimo. Kuhati treba zajedno grašak samo iste veličine i iste vrste, jer razne vrste nisu jednake tvrdoće, a i tek im je različit. Vadimo li grašak iz mahuna kod kuće, nemojmo mahune baciti, nego ih treba osušiti i dodavati goveđoj juhi, kad je kuhamo, jer joj daju zlatnožutu boju i ugodan okus. U juhu za 6 osoba neka se metne otprilike 6 sušenih mahuna. Sušene mahune treba spremiti u prozračnim vrećicama i objesiti na zračnu mjestu. Zeleni grašak spremamo za zimu u soli, šećeru ili ga steriliziramo, a i kuhamo.

Kaša od zelenoga graška.
Skuhaj grašak te ga pasiraj, onda iznova kuhaj dodavši mu malo šećera, soli i slatkog vrhnja. Namasti ga, ali ne previše.

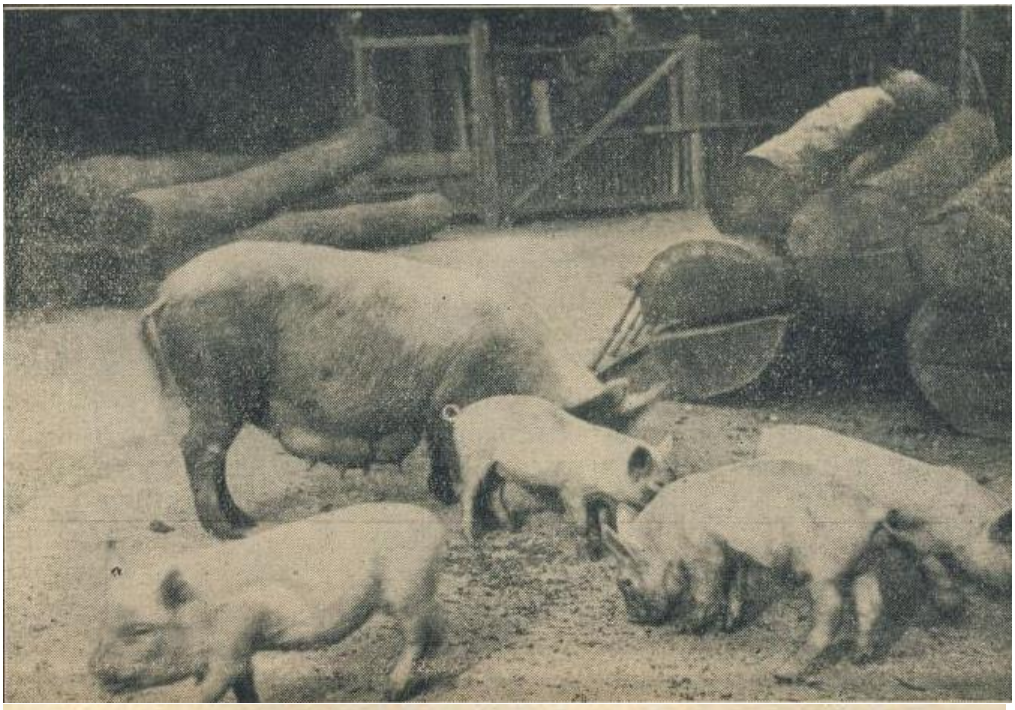
Pirjanjeni grašak.
U posudi ugrij komadić šećera pa rastopi malo maslaca i stresi u to zrna od graška. Pokrij posudu poklopcem i pirjani otprilike 20 minuta. Malo ga zapraši brašnom, dodaj 2 žlice juhe i pirjani iznova.

Grašak sa žumanjkom.
Zeleni grašak pirjani na masti. Dodaj malo šećera, soli i zelena peršina. Prije nego ga nosiš na stol, razmuti žumanjak u vrhnju, nalij na grašak i prokuhaj. Nosi se na stol k odrescima.

Grašak u miješanoj salati.
Krumpir skuhaj u vodi, zatim oguli, nareži na odreske za salatu i pirjani zajedno s graškom, dok ne omekša. Zatim pusti da ohladi i pomiješaj s razdrobljenom cvjetačom, koja ne smije biti previše skuhana. Promiješaj sve skupa s majonezom ili drugim kakvim umakom za salatu.

Konzerviranje zelenoga graška.
Svježe oguljeni grašak proberi i metni u slabo posoljenu vodu, koja vrije, i kuhaj tako 8 minuta. Zatim izlij grašak na sito i prelij ga hladnom vodom. Kad se ocijedi, pune se njim staklenke, a u svakoj se po vrhu grašak pospe s malo šećera te se onda zalije prokuhanom, malo osoljenom hladnom vodom i kuha (sterilizira) cijeli sat u vodi, koja neprestano vrije. Za tjedan dana se ta sterilizacija ponavlja pola sata.

Grašak spremljen u šećeru.
Olupljeni grašak stavi u zemljanu posudu, pospi s nekoliko žlica šećera i miješaj na jakoj vatri dotle, dok se ne scvrkne, pri čemu svejedno ostane vlažan i svježe zelen. Zatim ga otresi na veliko sito tako, da se jedno zrno ne dotiče drugog, i polako ga tako osuši. Posve osušeni grašak naspi u suhe staklenke, koje treba dobro zavezati. Zimi uvijek stavi onoliko graška, koliko ga želiš prirediti za jedno jelo, dan prije uveče u vodu. Preko noći će omekšati i poprimiti lijepu svježu boju.



IDILA U SELJAČKOM DVORIŠTU

Foto Đuro Griesbach



HRVATSKE SELJANKE
PERU RUBLJE NA POTOKU

Slika iz okolice Zagreba

Foto Đuro Griesbach

OBITELJ, br. 31 (5 kolovoza 1934.)



PROMATRAČ SJEDI NA SVOM SJEDIŠTU ČEKAJUĆI TUNE



MREŽA S ULOVLJENIM TUNAMA SVE SE VIŠE SUŽUJE



RADOZNALI MLADIĆI VERU SE PO TUNERI



Dolje: SAD ĆE SE VIDJETI, KOLIKA JE LOVINA



Dolje: ULOVLJENE TUNE U BARCI

Lov na tune

Lov na tune jedan je od najzanimljivijih ribolova u našim primorskim krajevima. Kako se tune ne pojavljuju svagdje, nego idu u cijelim jatima, potrebna je tu za lov ci-
jela velika organizacija. U gornjem Jadranu najviše se ističe lov na tune u Bakarskom zaljevu, te postoje tunere u Bakru, Bakarcu i Kraljevici.

Najzanimljiviji je lov na tune svakako u Bakarcu, jer tu je cijelo selo organizirano u ribarskoj zadruzi, koja ima u zakupu pravo na tu vrstu ribolova. Tako je tu svaki uspjeli lov na tune velik događaj za cijelo selo. Tiho i mirno teče život u tom selu za žarkih ljetnih dana. Ali svačiji pogled upravlja se od časa do časa prema tuneri izvan sela, na kojoj dan i noć izmjenična ribarska straža pazi, ne će li se pojaviti u blizini jato tuna. Oko stražarevo uprto je neprestano iz one visine s tunere u morsku dubinu, pa kad se približi jato tuna, daje znak, na koji potjera jedan ribar na suprotnoj obali motor u nekoj kućici pa motor stane vući k sebi jednu barku, iz koje automatski ispada mreža. Tako se zaljev kod sela velikom brzinom zatvori, a onda ribari izvlače tu mrežu i tune na kopno. Mlađarija iz sela trči, da prisustvuje svečanom činu izvlačenja lovine, a iz sviju kuća padaju radoznali upiti, kolika je lovina. Dani i dani prođu, a da ne bude ulovljeno ništa, ali tada se posreći koja lovina i sa više stotina tuna, koje se onda odmah režu, čiste, peru i voze teretnim autom na Sušak te odanle otpremaju u Zagreb i na druge strane na prodaju. Naše slike prikazuju prizore s takvog lova na tune u Bakarcu prigodom jedne manje lovine, ali slike dosta živo prikazuju pojedine prizore, koji se kod takvog lova pružaju gledaocu.

STAN - SLIKA ŽENE

Mnogo je toga, što nas dnevno okružuje, što je usko vezano s našim životom. Naša okolina te predmeti, što nas okružuju, izabrani vlastitim izborom, odaju za ženu domaćicu vjernu fotografiju njene duše i svjedoče o njenim osebinama, osjećajima, idejama, o njenoj samostalnosti i ukusu. Stan je zrcalo žene, u kome svako može da gleda u njenu nutrinu, u njenu dušu. Po rasporedu prostorija, smještaju pokućtva, obliku, vrsti, boji zastora, ukrasnim predmetima, kao što su ćilimi, jastučići, vaze s cvijećem i t. d., razabire se tip kućedomaćice. I najmanja ukrasna stvarca, neznatna sitnica govori, da li je vlasnica stana samostalna ili se drži konvencionalnosti, da li se rado i slijepo povada za modom i drugima ili imade neki svoj individualni ukus. Umjetnički osjenjena ženska duša, nježna i puna topline i ljubavi za dom, kao i žena, koja imade smisla za društvo i znade pružiti drugome ugodan život, ne će Imati stan nekako hladan, pust, neprijatan, u kojem je sve namješteno kao po kakvim izlozima trgovine pokućtva, po nekim pravilima mode, koja je često tako hladna i pusta. I najsiromašnija sobica s najjednostavnijim pokućtvom, ali uredna i čista, svjedoči, da domaćica imade smisla za urednost i čistoću, te glavne uvjete ugodnog boravka u stanu. Prozor, ukrašen zastorom, koji je izrađen ručnim radom, razna pokrivalca i jastučići te lijepe umjetničke slike, nekoliko posuda s cvijećem dosta je, da se osjeti lijepa i topla ženska duša vlasnice stana. Po stanu se može suditi, koliko domaćica imade smisla za urednost, čistoću, koliko svog mišljenja i ukusa i kakav duh vlada u domu.

Zakuska od povrća
Razreži u kocke celer, mrkvu, cvjetaču, mladu kolorabicu i vlasac. Na ulju pirjaj nešto fino kosanoga luka, dodaj razrezano povrće i pusti dalje pirjati. Dolijevaj vodom ili slabom juhom. Kad je dosta pirjanjeno, dodaj soli, papra, limunova soka i metni na led, jer to mora biti vrlo hladno servirano. Ova je zakuska prikladna za posne dane.

Punjena kokoš
Od starije kokoši oprezno izvadi kožu i zatim meso, koje izreži u kocke, tome dodaj nešto slanine, šunke, jezika, pistacije, 20 dkg telećeg mesa i nešto mršavog svinjskog mesa. Meso mora biti samljeveno. Zatim dodaj još malo konjaka, soli i papra i sve dobro izmiješaj. Kokošju kožu prostri na ubrus, naslaži na nju smjesu, savij i na uglovima sašij bijelim koncem, da nadjev ne ispadne iz kože. Ubrus sada dobro sveži i stavi kuhati u teleću juhu, kojoj kao obično dodaj nešto zebnja. Kuhanje se računa obično 30 minuta po kilogramu.

OBITELJ, br. 32 (12 kolovoza 1934.)

Roščići punjeni šunkom
Umijesi vrlo jednostavno krumpirovo tijesto od 20 dkg brašna, 20 dkg maslaca, 20 dkg kuhanog i zgnječenog krumpira. Tijesto malo osoli, dobro izradi i pusti % sata počivati. Međutim napravi ovaj nadjev: skosaj 15 dkg šunke, dodaj jedno jaje, žlicu kisele vrhnje i malo papra. Tijesto dosta tanko izvaljaj, izreži u jednake pačetvorine, stavi u svaku pačetvorinu nešto nadjeva, zavij u roščić i metni u polivenu tepsiju peći. Peci kod dosta jake vatre. Serviraj uz koji topli «lani puding ili uz čaj.

Brojka trinaest.
Gost: »Slušajte, konobaru! Vi ste se prevarili u računu. Ja imam platiti trinaest dinara, a ne četrnaest.«
Konobar: »Oprostite, gospodine! Ali ja sam držao, da ste praznovjerni.«

OBITELJ Br. 33 (19. Kolovoza 1934)

Kućanstvo

Sijanje špinata. Tko želi jesti špinat još ove jeseni, taj neka ga posije još ovoga mjeseca. Špinat uspijeva samo na jakoj zemlji, zato ćemo dotično zemljište prije sijanja dobro pognojiti zrelim, prhlim gnojem. Nemamo li ovog, možemo upotrebiti i zemljani kompost, a ovaj ćemo razastrti podjednako, te ga zatim zaliti stajskom pišalinom. Dobru uslugu čini i vještački gnoj... Sad se mora zemljište prekopati i usitniti, a zatim posijati špinat najbolje na redove u razmaku od 15 do 20 cm. Nastane li suša iza sijanja, onda ga treba obilno zalijevati — najbolje pod noć — ustajalom vodom. Špinat treba češće i okapati. Ako je pregust, valja ga prorijediti. Već koncem rujna narastu pojedine biljke na toliko, da se mogu upotrebiti u kuhinji, a u listopadu dospijevaju sve biljke za porabu. — Za proljetnu potrebu sije se špinat mjeseca rujna. Ako je zima pogodna, onda će domaćica od te sjetve dobiti varivo već u rano proljeće. Baš u to vrijeme špinat nam je dobro došao, jer već ponestaje drugog variva. Ako je zima bez snijega, onda ćemo špinat tanko pokriti ili jelovim ili borovim grančicama — ili slamenom sjećkom. Još ga je bolje pokriti ječmenom pljevom, jer ga pljeva brani od spuževa, koji rado na nj navaljuju. — Treće sijanje špinata obavlja se u proljeće; što ranije — tim bolje. Tako rano posijani špinat može se upotrebiti već u svibnju. Najbolji je zimski špinat t. z. »Eskimo«. On je krupna, tamno-zelena lista, a uz to je dosta nježan i ugodnog teka. Ovaj se može upotrebiti i za ljetnu potrebu.

Jelovnik

Puding od moždana.
Miješaj 8 dkg maslaca i 5 žumanjaka, dok je pjenasto, zatim dodaj fino skosani teleći mozak, 2 namočene pasirane žemlje, 2 dkg fino kosanoga luka, zatim snijeg od 5 bjelanjaka, soli, papra i 5 dkg mrvica. Sve dobro izmiješaj, stavi u namazan puding oblik i kuhaj u pari ¾ sata.

Puding od riže.
Pirjaj, da bude mekano, 30 dkg riže. Posebno na masti s lukom pirjaj vrganje, koji se sole i papre. Isto tako pirjaj moždane sa 3 jaja. Oblik za puding namaži mašću, obloži pirjanom rižom, zatim slaži red vrganja red moždana i red oguljene na ploške rezane safalade. Kad sve potrošiš, završi rižom i stavi oblik u paru, da se dobro ugrije.

Ploške od vrhnja.
Miješaj 5 žumanjaka sa 5 žlica šećera, dok je pjenasto, dodavaj polagano snijeg od 5 bjelanjaka, 5 žlica brašna, 5 žlica vrhnje. Stavi u namazanu tepsiju i peci kod lagane vatre. Kad je pečeno, namaži pekmezom i reži u četvorine.

Ploške od kakao-a.
Miješaj 8 — 10 dkg maslaca sa 2 jaja i 24 dkg šećera. Dodaj lagano 1/ 4 1 mlijeka, 25 dkg brašna, 4 dkg kakao-a, 2 vrška noža sode bikarbone u mlijeku rastopljene. Smjesu istresi u mašću namazanu i brašnom posipanu tepsiju peci kod lagane vatre. Poslije reži na ploške.

Krema od šunke u aspiku.
Načini zafrig i nalij mlijekom. U njega metni ¼ kg kuhane, samljevene šunke, nešto soli, papra i paprike. Dobro izmiješaj, dodaj 1/8 1 tučene slatke vrhnje i nešto aspika. Oblik obloži aspikom, u koji metni kakav nakit, dodaj gornju smjesu i napunjeni oblik metni na led.

Brzi aspik.
Na litru mršave juhe ili vode sa Maggi kockama umiješaj 18 — 20 listova u hladnoj vodi rastopljene želatine, dodaj nešto soli, octa i soka od limune. Razbistri sa 2—3 bjelanjka, ako je potrebno.

Pereci od maslaca.
Umijesi na daski prhko tijesto od ¼ kg brašna, 12 dkg šećera, jednog jajeta i jednog žutanjka. Tijesto pusti da se ½ sata na hladnom mjestu odmara i zatim radi male perece, roščiće i t. d., namaži razmućenim bjelanjkom i posipaj kristalnim šećerom.

Dioš pita.
Miješaj 5 žutanjaka sa 15 dkg šećera, da bude pjenasto; dodaj tablicu čokolade, 15 dkg brašna i snijeg od 5 bjelanjaka. Masa se metne na namazanu tepsiju i peče. Kad se ohladi, razreži u četvorine i namaži sljedećim nadjevom: 15 dkg maslaca izmiješaj (da bude pjenasto) sa 15 dkg šećera, dodaj 15 dkg samljevenih oraha, preko kojih si prelila 134 dl toploga mlijeka.

Dioš je naselje u sastavu općine Končanica, Bjelovarsko-bilogorske županije.
Dvorac Dioš (mađ. Orah) jedan je od najmlađih slavonskih dvoraca, smješten na istoimenom brežuljku oko 7 km sjeverno od Daruvara, pokraj općine Končanica. Kada je izgrađen 1904. godine, dvorac Dioš bio je najljepša i najskuplja građevina u čitavom kraju. Sagradili su ga tadašnji posjednici daruvarskog vlastelinstva – Alajoš pl. Tüköry i njegova žena Paula, rođena Falkenberg – za svoju kćerku Mariju. Naručiteljica izgradnje, Paula zahtijevala je da dvorac ne smije odavati dojam ljetnikovca ili lovačkoga doma, već gospodske kuće. Nacrt za izgradnju dvorca izradio je profesor Šanady sa sveučilišta u Budimpešti, a radove su izvodili domaći majstori i radnici. U to vrijeme to je bila najljepša i najskuplja građevina u čitavom kraju. Bogata arhitektura dvorca, unutrašnje prostorije, sklad vanjskih elemenata čine građevinu bogatom i lijepom, čime se izvanredno uklopila u okolni ambijent. U stotinjak godina postojanja promijenio je više vlasnika i služio različitim potrebama. Od 1995. godine Marijin dvor „Dioš“ ponovno je u

vlasništvu Hrvatskog salezijanskog provincijalata iz Zagreba i nije otvoren za javnost.



Izvor: Turistička zajednica Bjelovarsko-bilogorske županije

Poljupci od kave.
Kuhaj gusto 28 dkg šećera i 1/4 1 dobre kave bez Franka. Od 3 bjelanjka napravi tvrdi ukuhani šećer s kavom i neprestano tuci. Od te smjese pravi male kupčiće na papir i peci u pećnici.

Slatinski kolačići.
Umijesi tijesto od litre brašna, čaše masti, čaše šećera, jednog jajeta i 2 žutanjka. Tijesto pusti stajati pol sata na hladnom mjestu, zatim razvaljaj, da bude ½ cm debelo, reži razne oblike i peci u namazanoj tepsiji. Kad su pečeni, slijepi dva i dva pekmezom i posipaj šećerom.

Fino kuhana šunka.
Sladokusci kuhaju šunku na ovaj način: Ponajprije mora šunka (pršut) ležati u mlakoj vodi dvanaest sati, t. j. od večeri pa do jutra. Iza toga se izvadi iz vode i čvrsto se okefa tvrdom i čistom kefom. Onda se uzme 1 litra dobrog bijelog vina, 2 1 vode, dvije glavice luka crljenca, nekoliko zrna bibera, list lovorike i malo korabice. U toj se smjesi kuha, dok se ne skuha; u njoj ostaje sve dotle, dok se ne ohladi. Vele, da je tako kuhana šunka osobitog teka. Neki opet ne kuhaju šunke, nego je peku. Ponajprije operu šunku u toploj vodi. Zatim prirede tijesto. Sad je umotaju u tijesto i hire u peć, da se ispeče. I ovako pečena šunka sočna je i veoma dobra teka.

OBITELJ br. 34 (24. kolovoza 1934)

Jelovnik

Ruska juha.
Glavice kelja treba očistiti, razrezati na četiri dijela i staviti na vruću mast. Dok se kelj pirja, treba u drugom sudu kuhati izlomljene makarone, šaku krupice, komadiće suhe kobasice i u kocke rezani krumpir. Kad je to sve mekano, a i kelj gotov, dolije se onom čorbom i onim kobasicama, makaronama i ostalim. Sve se izmiješa pa se juha servira sa parmezanom. Ova je juha vanredno ukusna i hranljiva, pa se može servirati i kao prvo jelo za večeru (kojoj drugo sačinjavaju palačinke, carske mrvice itd.).

Pirinčev narastak pravi se od ovog materijala:
7 dkg pirinča (riža), 3/4 litre mlijeka, 6 dkg maslaca, 10 dkg šećera, nešto vanilinova šećera, 2 jaja i pol omotića praška za pecivo, jabuke. — Kuhaj pirinač u običnom ili okajmačenom mlijeku, da se zgusne. Kad se ohladi, dodaj rastopljen maslac, šećer, nešto vanilinova šećera, cijela jajeta i omotić praška za pecivo. Namaži maslacem zdjelu i pospi je sprženim mrvicama kruha pa metni u nju polovicu mase, onda jedan sloj oljuštenih, srezanih jabuka, a napokon ostalu masu. Metni sada narastak u peć, da se speče i da dobije smeđu koru. — Servira se sa vanilijevim umakom.

Odjenute jabuke.
U ovu ti svrhu treba: 25 dkg brašna, 10 dkg margarina ili biljevne masti, 10 dkg šećera, 1 jaje, nešto soli, 5 žlica vrhnja ili mlijeka, 1 paketić praška za pecivo, jabuka i karanfila. — Priređuje se ovako: Umijesi dobro tijesto, ali ne odviše čvrsto, pa ga razvaljaj. Izreži četverouglaste komadiće. Obloži svaki komadić s malom bez koštica, olupljenom, ali cijelom, u slatkoj vodi kuhanom jabukom. Združi sva četiri ugla tjestenog četverokuta i pričvrsti ih. Namaži ove komadiće s bjelanjkom, metni ih u omašten kalup i peci najprije u hladnoj, a zatim u vrućoj peći, pa ih onda pospi šećerom.

Bečka torta.
Uzmi 21 dkg maslaca, pomiješaj sa 4 žutanjka, dodaj 21 dkg šećera, malo ribane limunove kore i snijeg od 3 jaja te ispeci od te smjese tri plohe (oko 2 cm visoke), između ploha metni dvije vrste marmelade i cijelu tortu prevuci glazurom od šećera.
Krem od kave uz tortu. Uzmi 4 žumanjka, dobro promiješaj sa 4 žlice sitna šećera, pa skuhaj na pari prelivši čašom vrlo jake crne kave. Za vrijeme kuhanja stalno miješaj smjesu. Stavi potom 50 grama svježeg maslaca i kuhaj dalje, dok se ne

zgusne. Kad skineš sa pare, na hladnom mjestu dotle miješaj, dok žlica ne zastane u smjesi. — Isto tako se pravi i krem od čokolade za torte, ali umjesto kave, a prije maslaca stavi u smjesu 2 — 4 šipke čokolade.

OBITELJ br. 35 (2. rujna 1934)

Kućanstvo

Zimska salata.
Među povrće, koje može prezimiti vani na vrtu, spada i zimska salata. Doista, za suhe i jake zime puno ne strada, ali zato ipak je treba saditi. Rad oko nje nije težak, dapače je manji nego rad oko proljetne i ljetne salate. No obzirom na to, da nam ona dolazi na stol rano u proljeće, kad je ionako malo svježeg povrća, vrijedno je pozabaviti se i s njom . . . Zimska salata traži snažno, toplo i spojno zemljište, koje ipak mora biti i propusnoj ali za to slabije uspijeva na pjeskulji. Vrlo dobro uspije onda, kad je zima blaga i kratka. Sije se kod nas u rujnu, a čim poodraste presađuje se u redove u razmaku od 15 do 20 cm. Nepresađena, a dosta gusta salata može se raščupavati i trošiti još dok je posve mlada. Preostali se stručci također ostave preko zime. Ako nastane jača, suha zima, onda je treba tanko pokriti ili lišćem ili sječkom ili borovim i jelovim grančicama. Čim se ukaže proljeće, otkrije se, a čim se zemljište malo osuši, valja je okopati. Ozeble ili izgnjile stručke treba zamijeniti zdravim iz sjemeništa. Ako je zima uzdigla zemlju oko stručaka, onda treba zemlju rukom pritisnuti, da bude bolje priljubljena uz korjenčiće. Češće zalijevanje sa razrijeđenom gnojnicom ubrzava rast salate. Nije svaka vrsta salate podesna za zimu, jer ljetna salata ne može prezimiti s uspjehom. Najbolja je za prezimljenje zimska salata »Nansen« ili »Sjeverni pol« i »Herkules«. Ova je zadnja žuta, veoma krupnih glavica.
Ivan Sitarić

Sitno tucana ljuska jaja (kokošjih, pačjih, guščjih) odlično je sredstvo za bijeljenje rublja. Prigodom iskuhavanja rublja treba staviti u vodu sitno istucane ljuske jaja i djelovanje će biti sigurno. — Ista sitna ljuska, pomiješana sa octom i solju, vrlo je dobro sredstvo za čišćenje masnog posuđa. — Sitno tucana ljuska jajeta vrlo je dobro sredstvo za đubrenje, jer ljuska od jaja sadrži velike količine kreča. — Ta ista ljuska, dodana hrani živine, ima vrlo hranljivo djelovanje.

Čuvanje mesa.
U tople ljetne dane i najsvježije se meso vrlo lako i brzo kvari. Svaka domaćica ne može da nabavlja i stalno kupuje led, niti ima za konserviranje mesa potreban hladnjak. Da bi se meso ljeti što duže svježe održalo, treba ga zaviti u krpu, koja je prethodno natopljena u octu. Ovako preparirano meso se mora ostaviti na hladnom mjestu. Na ovaj način domaćica može slobodno uveče kupovati meso za sutradan, ono će ostati svježe sve do upotrebe; najmanje dva dana.

Jelovnik

Krem od čokolade.
Uzmi 120 grama šećera, 120 grama čokolade, iskuhaj u dva decilitra mlijeka — gusto — i stavi u to četiri listića (u malo vrelog mlijeka natopljena) želatina. Kad se ohladilo, dodaj pjenu, koja je napravljena od pola litre vrhnja. Stavi u formu — i na hladno mjesto ili led.

Pirjani kupus sa svinjetinom.
Ovo jelo se obično spravlja prilikom klanja svinja. Svejedno je, koje se meso od svinjčeta uzima. Kilogram mesa treba isjeći na veće kocke, zatim pirjati (dinstati) u šerpi sa komadićem masti u veličini jajeta, malo soli, na vrhu noža paprike, sitnog bibera i malo vode. Kuha se pod zaklopcem — čitav jedan sat. Dodaj zatim jedan kilogram dobro ukiseljenog ribanca i pirjani dalje, dok i kupus ne postane mek (uvijek dodajući malo vode). Kad je voda isparena i kupus mek, jelo se može iznijeti na trpezu.

Teleći odrezak sa rajčicama.
Stavi u šerpu dvije žlice ulja i neka to uzavri. Teleće odreske zamači u brašno i stavi na vrelo ulje; isprži s obje strane da dobije lijepu, rumenu boju. Izvadi sjemenke iz jedne veće rajčice, posoli je, zabiberi i stavi na meso. Neka se dalje još četvrt sata sve prži.

Sardina sa sosom.
Uzmi kutiju sardina ili neke druge riblje konzerve i serviraj je s ovim sosom: od jednog bjelanjka napravi čvrstu pjenu, dodaj žumanjce, jednu žlicu senfa, malo šećera i soli. Deset minuta miješaj sve i na kraju dodaj jedan decilitar vrhnja. Jelo je gotovo za 15 minuta.

Voćni kolač.
Pravi se od ovih stvari: 40 dkg brašna, 1 omotić praška za pecivo, 10 dkg maslaca, 2 jaja, jedna osmina litre mlijeka ili vrhnja, sol prema okusu, voće. (Tko voli sladak kolač, neka doda još 12 dkg šećera). — Priređuje se ovako: Na daski priredi tijesto; razvaljaj ga prema volji i metni ga u omašten kalup za pecivo. Tijesto obloži sa ošećerenim trešnjama bez koštica, kriškama od jabuka ili drugim kakvim voćem i peci kolač u peći. Kad se ohladi, onda ga razreži u komade.

OBITELJ br. 36 (9 rujna 1934)

Jelovnik

Masleno tijesto.
Potrebne su ti ove stvari: 20 dkg brašna, 1 paketić praška za pecivo, 15 dkg maslaca, 3 žlice vina ili sirćeta (octa), so, 2 žlice vrhnja i 1 jaje. — Priređuje se ovako: Polovinu brašna, prašak za pecivo i maslac umijesi dobro na daski i ostavi da počiva. Metni ostalu polovicu brašna na dasku, učini mu u sredini udubinu, dodaj vino ili sirće (ocat), vrhnje i jaje, te iz toga učini fino tijesto. Razvaljaj ga, nad ovo metni ono drugo tijesto i zatvori ga tako, da masleno tijesto dođe u sredinu. Slupaj ga dobro, okreni ga 5 — 6 puta, a zatim, nakon lupanja, ostavi, da dobro počine.

Vegetarijanski moždani.
Kuhaj u kipućoj slanoj vodi 35 dkg makarona, dok budu mekani, isplahni u hladnoj vodi i samelji na stroju za meso zajedno sa 2 — 3 tvrdo kuhana jaja. Dodaj soli, papra, 2 žlice parmezana, 2 sirova jaja i sve dobro izmiješaj. Dasku posipaj mrvicama, a od gornje mase pravi male hljepčiće, povaljaj dobro u mrvice i među dlanovima napravi lijepi duguljasti oblik. Zatim s obje strane ispeci u vrućoj masti.

Šato od vina.
Miješaj 6 žumanjaka sa 18 dkg šećera, dodaj 34 l vina razrijeđena sa nešto vode, možeš dodati i žličicu brašna. Tuci na vatri, dok ne zakipi.
(o.a: **Šodo** dolazi od francuske riječi *chaudeau*, a označuje topli preliv za kremu za kolače (palačinke) od bijelog vina (ili mlijeka), šećera i jaja ili vajnšodo, ali i vrstu tople juhe (doslovni prevod – „vruća voda“). Kod nas se pogrešno izgovara *šato* (*franc.* château /šato/ - dvorac) a treba reći – *šodo* od fran. C*haudeau*).

Zdravlje

Grožđe kao lijek.
Grožđem se liječi želudac, crijeva, ulozi, reumatizam i t. d. Grožđe je izvrsno sredstvo za čišćenje krvi. Ono ima u sebi kalijeve soli, natrona, kreča; ali ima najviše grozdanog šećera. Liječenje grožđem treba preduzeti kroz tri tjedna. Kroz to ćemo vrijeme uživati grožđe ili grozdov sok uz malo oraha. Na dan treba pojesti oko 2 kg grožđa ili soka od te količine grožđa sa mlijekom od badema. Uzimlju se mali obroci. Ljudi osjetljivog želuca neka zoblju grožđe ispljunuvši koštice, no neka se istodobno hrane i drugom biljevnom hranom. Namjesto bademova mlijeka uzima se i obično obrano mlijeko (Obers), a usto raženi kruh. — Reumu i uloge liječi grožđe temeljito.

U gostionici.
Gost: »Konobaru! U mojoj juhi pliva sijeda vlas!«
Konobar: »Neka gospodin oprosti, ali ona lijepa crnka nije više kuharica kod nas!«

OBITELJ br. 38. (23. rujna 1934)

Iz karlovačkog života I ONDA JE BILO BORBE

Bilo je jedne večeri u rujnu.

U »gospodskoj« sobi u gostionici kod »Lijepe prepelice« u Karlovcu sjedio je Pavao Brković, suvlasnik poznate velike trgovačke kuće Pavlović i Brković u Sisku. Nalazio se na putu prema Gorskom Kotaru i onda dalje prema Senju i Rijeci te je htio da se zadrži još i u Karlovcu. Odavle će kolima obići još susjedna manja mjesta, u koja se zadnjih petnaestak godina svake jeseni navraćao, jer je ondje pravio dobre poslove.

»Lijepa prepelica« u Karlovcu slovila je kao solidno i pristojno svratiste, i u njemu su redovno odsjedali svi poslovni ljudi. Sobe su bile čiste i uredne, kuhinja dobra i građanska, cijene umjerene, a vlasnik je vodio tako reći očinsku brigu o potrebama svojih gostiju, poslovnih ljudi, i uvijek je imao u pripravnosti nekoliko
kola, bilo s jednim, bilo s dva konja, da putnike odvezu, kuda zažele. Sva su kola bila udešena tako, da se na njima mogla smjestiti zgodno sva uobičajena prtljaga, dakle postojali su svi uvjeti, da se »Lijepa prepelica« uzmogne nazvati solidnim i zgodnim svratištem.

A onda Joško, natkonobar, ili kako su ga po domaću zvali »ober«. To je bio biser, pravi pravcati biser. Svakog putnika, koji je samo jedamput odsjeo u svratištu, znao je po menu, znao je, kad je zadnji put bio u svratištu, u kojoj je sobi noćio, koliko je kovčega sa sobom donio, koje je trgovce i radnje posjetio, kuda je trebalo slati poštu, koja je došla, nakon što je on već otišao iz Karlovca, i slično. Sve je to držao u glavi i nije mu bila potrebna nikakva bilježnica. Zaželi li gost, da bude probuđen u to i to vrijeme, na Joška se mogao osloniti. Joško bi ga sam radije prenio u mjesto, kuda je kanio otputovati, sa krevetom, nego da bi se kasnije moglo pričati, da bi koji gost iz svratišta njegovom krivnjom bilo kamo zakasnio.

……
……..

DOBRI KOLAČI

Za blagdan i nedjelju svatko voli da ima dobrih kolača, pa makar bili najjednostavniji. Kolači moraju biti ukusni i dobro probavljivi. Nije dobro pretrpati kolače svačim, pa da budu teže probavljivi. Napraviti dobre kolače je velika vještina, koja je ponos svake domaćice. Najčešće se peku kolači s kvasom (germom).

Važno je brašno. Dobro je miješati glatko tijesto s grisastim, jer glatko čini tijesto razvlačivim i tijesto se od njega načinjeno toliko ne suši. Maslac ili mast treba tući prije, nego je metnemo u tijesto. Svježi maslac je malo izdašan, izdašniji je prekuhani ili pomiješani s mašću. Tko ne podnosi miris maslaca u kolaču, neka umijesi tijesto ili dobrom (guščjom) mašću, vrhnjem i mlijekom, pa će kolači biti sipki i ukusni.

Tijesto treba dobro umiješati, da u nj dođe zraka, koji je za kvas potreban. A osim toga se tako razdijele sve sastavine po cijelom tijestu, koje tim postaje svuda jednako porozno.

Kad je tijesto ukislo, načinimo kolač, koji onda još ostavimo, da neko vrijeme stoji, da nabuja, a tek tada ga pečemo.

U prevrućoj pečenjari tijesto puca i zagori, a u premalo toploj se suši, a ne peče. Dobro je, kad kolač pečemo, s vrha ga navlažiti, da ugljična kiselina može izlaziti iz njega, jer tijesto tim nabuja.

Vreli kolač možemo premazati mlakom vodom pa ga iznova metnuti u pečenjaru. Šećer se tada mijenja u karamel, a kora dobiva lijep sjaj. Dok se kolač peče, nije dobro otvarati pečenjaru često, da ne ohladi te da se kolač jednako peče.

Tepsiju ili oblik, u kojem pečemo kolač, treba prije, nego u nj stavimo tijesto, namazati mašću ili maslacem, da kolač odozdo dobije krhku koru i da se lako da izvaditi.

U jaje, kojim pravimo tijesto, dodajemo malo mlijeka, jer tim kolači postaju krhki.

Kolači se pune makom, orasima, pekmezom, grožđicama itd.

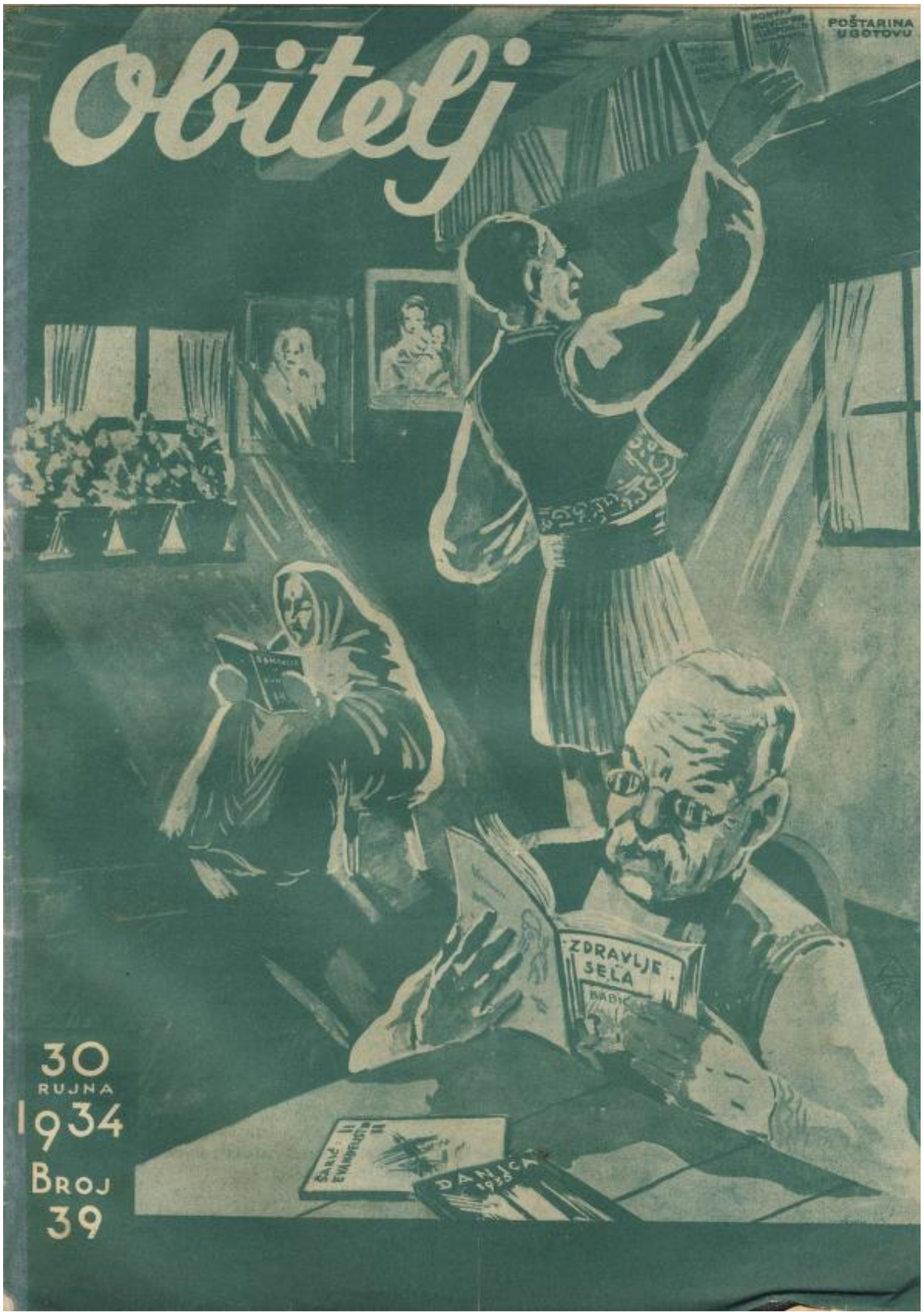
Mak se prije pirjani s malo crne kave. Dodaje mu se meda, šećera, zgnječene šljive bez kožice, grožđica, cimeta i vanilije. Mjesto meda može biti i malo malinova soka ili kompota. Tim dobiva mak izvrstan ukus. Može se mak miješati i s jabukama. Fino samljeveni mak se kuha s oguljenim narezanim jabukama, pa kad se sok iz jabuka ispari, dodajemo šećera i limunove korice.

Ako kolač punimo orasima, sameljemo 12 dkg očišćenih oraha, pomiješamo sa 3 žlice vrhnja, dodamo žlicu ruma i malo tučene narančine kore. Tko voli cimeta, može i njega pridodati. Isto tako i grožđica.

Grožđicama se puni kolač tako, da nasjeckane grožđice časak pirjanimo sa šećerom, cimtom, žlicom bijela vina i limunovom korom.

Dobar kolač za blagdan
Miješaj 20 dkg maslaca sa 4 žumanjka, pa to primiješaj u 1 kg brašna. Dodaj šećera, soli, mlijeka i 2 1/2 dkg u mlijeku raskvašena kvasa (germe). Načini čvrsto tijesto, ali da se dobro razvlači. Razdijeli ga na četiri hljepčića i svaki pusti, da naraste. Tada svaki stavi u posebnu namašćenu tepsiju i rukom ga raširi po cijeloj tepsiji, da tijesto bude svuda ravno. S kraja namaži jajetom. S vrha pospi jedno tijesto priređenim makom, drugo grožđicama ili orasima (može biti mjesto toga i sir), treći pekmezom, a četvrti jabukama. Kad su svi pečeni, stavi jedan na drugi i reži kao tortu.

OBITELJ, ilustrovani tjednik br. 39. (30 rujna 1934)



DALMATINSKI SELJAK



ORANJE U SINJSKOJ KRAJINI U DALMACIJI Foto A. A.

Zemljopisne prilike svake zemlje mnogo utječu na život naroda, koji u toj zemlji žive. Putujući kroz neki kraj možeš već po tom, kakva je to zemlja, mnogo prosuditi, kako tu narod, osobito seljak, živi i kakav mu je rad. Stanovnici ravnica sasvim će drukčije graditi svoje kuće, raspoređivati svoja sela i baviti se sasvim drugim seljačkim poslovima, nego stanovnici krševitih brda. Na kamenitu brdu ne će biti plodnih žitnica, a seljaci nepreglednih ravnica ne će zidati svoje zgrade od kamena. No oblik zemlje ne utječe samo na seljačko zanimanje, nego i na njegovo duševno raspoloženje; na njegovu narav.

Tako i našem dalmatinskom seljaku već sama zemlja, na kojoj živi, određuje zanimanje i narav. Tvrdi i opori krš ne daje mu dovoljno plodina, koje bi mu dostajale za pristojan život. Ne može on, kao što to rade seljaci plodnog Banata, zasijati jednom na godinu žito, pa bezbrižno čekati, da mu urodi bogatom žetvom. Samim žitom ne bi dalmatinski seljak nikako mogao da udesi svoje živovanje: škrta ga priroda sili, da se zanima i za druge privredne grane pa da i od njih nastoji izvući nešto za koricu svagdašnjega kruha. Tako njegovo zanimanje dobija raznolik izgled. Dalmatinski se seljak tijekom godine prihvaća najraznolikijih poslova: sad radi oko vinograda, sad oko vrtova, sad ide u bregove na pašu, sad pravi vapnenice, sad siječe drvo za prodaju, sad bere ružmarin, sad ide na ribolov ... Ta raznolikost njegova zanimanja čini ga okretnijim i žilavijim. Dalmatinac je gibak, ali i tvrd, žilav. Pored toga vedrina njegova obzorja, divni vidici s krševitih gora, nepregledna morska pučina — otvaraju i njegov duhovni vidik i ulijevaju u njegovo raspoloženje vedrinu i svježinu, koju rijetko poznadu stanovnici ravnica i kotlina.

No i sama Dalmacija raznolika je svojom površinom, pa i u njoj ima blizih sela, koja se vrlo razlikuju svojim shvaćanjem i radom. Odatle i neprestane rugalice jednog sela drugome ili jednoga kraja drugome. Kotorani su nešto drugo nego Dubrovčani, Boduli s otoka i primorja sasvim su nešto drugo od stanovnika dalmatinske Zagore, recimo iz sinjske krajine, koja i nije baš tako daleko od mora. More mnogo znači za dalmatinskog primorca: nesamo da ga obogaćuje novim zanimanjima, nego ga i neprestano veže sa drugim narodima, tako da je primorac postao šireg vidika, prosvijetljeniji i bogatijiiskustvom.

Slaba zemlja prisilila je mnoge dalmatinske seljake, da sele u daleki svijet »trbuhom za kruhom«, ali kudgod se potucao po svijetu, uvijek se s radošću sjeća svoje zemlje i k njoj se opet vraća. Ona mu je uza sve njeno siromaštvo ipak od svega na svijetu najmilija.

OBITELJ Br. 39 (30 rujna 1934)

Jelovnik

JELA OD RAJČICA

Juha od rajčica.
Svaka kućanica i na selu i u gradu treba da skuha za zimu što više rajčica i spremi u bocama. Od tih rajčica moći će svaki tjedan tada po dva puta skuhati dobru juhu. Kuha se ovako: Načini zapržak od masti, sitno nasjeckanog luka, nasjeckanog peršinova lišća i malo bijelog brašna. Kad zapržak porumeni, nalij ga s malo vode i dobro promiješaj. Zatim nalij iz boce rajčicu, posoli i metni u nju malo šećera pa kuhaj. Kad ta juha prokuha, tada se zakuha s rižom ili trgancima ili okrugljicama od grisa.

Umak od rajčica.
Umak (sos) od rajčica je najpoznatiji umak i u građanskoj i u seljačkoj kući. Jede se s kuhanom govedinom, ali vrlo je dobro, ako se jede kaša od krumpira s tim umakom ili kuhana riža polivena tim umakom, a i okugljice od krumpirova tijesta su dobre s umakom od rajčica. Taj se umak pravi ovako: Načini zapržak od malo masti, sitno isjeckanog luka i malo prosijanog bijelog brašna. Kad zapržak porumeni, nalij na nj sok od rajčica (bilo svježih prokuhanih ili iz boce kao kod juhe), pa posoli, pošećeri po volji, dobro prokuhaj, da bude dosta gust.

Seljačke punjene rajčice.
U Francuskoj se u seljačkim kućama priređuju punjene rajčice bez mesa ovako: Lijepe, zrele, tvrde rajčice se razrežu po polovici. Iz njih se izdube mekana sredina, koja se onda posoli i pobiberi. U to nasitno se nareže češnjaka i zelenog peršina, pa se primiješa još i mrvica od žemlje. Tim se pune one izdubene rajčice, zatim se poredaju u posudu, poliju dobrim uljem, metnu u vrelu pečenjaru i u njoj ostave 10 minuta. Kad se izvade, nose se na stol i jedu. Takve se punjene rajčice moga jesti i same s kruhom, recimo za večeru, a mogu se nedjeljom jesti i uz pečenje.

Sadašnji turisti.
»Što košta soba u ovom hotelu?« pita Mr. Culloch.
»Dvanaest šilinga.«
»A doručak?«
»Tri šilinga?«
»A garaža za auto?«
»Ona je besplatna.«
»Izvrsno! Onda uzimam doručak sa garažom, a spavat ću u svome autu.«

OBITELJ Br. 40 (7. listopada 1934)

Jelovnik

Izvrsna zagorska pita.
Uzmi 30 deka maslaca, 1/2 kg brašna, 2 žutanjka i malo soli (to je za 2 tepsije). Maslac se najprije utare u brašno, tad se dodadu 2 žutanjka. Posoli i umijesi. Ako nije dosta mekano, dodaj malo mlijeka ili vrhnja. Razvaljaj tijesto u debljini od 1/2prsta i puni ovom smjesom: Vrhnje dobro razmuti sa 2 jajeta i dodaj k tome zdrobljenoga, ne premokroga, svježeg sira i za 2 dobre šake stučenih oraha. Dodaj malo soli. Tom smjesom namaži mlinac, koji si u tepsiji okolo-naokolo malo zavrnula i pri umjerenoj vatri peci. Da, prije nego si kolač stavila peći, poškropi ga odozgo sa vrhnjem i jajetom. Pečenjara mora biti vruća, a vatra umjerena, tako da se kolač za 1/2 sata ispeče. Taj pečeni sir i orasi daju posebno fini okus i miris.

Bučnica
Bučnica pravi se sasvim isto, kao zagorska pita, samo se siru dodaju naribane, jako zažmikane mlade buče, koje treba prije, nego ih zažmikamo, posoliti i pustiti malo stajati. To je vrlo tečno zagorsko jelo.

Za punjene paprike u zimi.
Želimo li zimi jesti svježe zelene punjene paprike, postupamo ovako: Odaberi lijepe zelene paprike, operi ih, čvrsto otari te sjeme izvadi. U svaku utari za jednu žlicu soli i pusti ih u emajliranoj ili porculanskoj posudi da stoje 48 sati. One puste sok. Taj slani sok iz svake paprike ocijedi u zdjelu, a paprike stavi jednu u drugu (malo su omlohavile, ali su ostale lijepe i žilave) te ih stavi u bocu. (U bocu od 4 litre stane oko 140 komada). Onoj salamuri, što je ostala od paprike, dodaj još malo vode i soli i malo salicila pa je prekipi, ohladi i polij po paprikama. Ujedno priredi dva čista drvena prutića, kojima unakrst složenima pritisni u boci paprike, da se ne dižu nad salamuru. Bocu poveži pergamentom i spremi. — Kad u zimi želiš praviti punjene paprike, izvadi paprike iz boce, koliko već trebaš, dobro ih operi i preko noći u vodi ostavi, da ti voda izvuče suvišnu so. Drugi dan možeš puniti paprike kao usred ljeta, samo smjesu, kojom ih puniš, ne treba soliti. Kad su kuhane, takve su, kao da smo ih svježe sad na iz vrta ubrali i tad kuhali.

Kraljevski kolači.
Miješaj 12 dkg maslaca, 3 žumanjka i 3 dkg šećera pa dodaj ½ litre mlakoga mlijeka, 3 dkg razmočena kvasa (germe), malo limunove kore i soli te načini s tim tijesto od toliko brašna, da ne bude tvrdo. Kad je tijesto umiješano, pusti ga, neka se digne. Tada dobro namasti tepsiju pa žlicom meći u nju komadiće tijesta podaleko jedan od drugoga. Na svaki taj komadić tijesta metni malo gustog pekmeza i zatvori nožem tijesto, da bude kao lijep brežuljčić. Odozgo tijesto namaži jajetom i pospi bademima ili orasima. Pusti, da se još malo digne, a zatim peci u srednje toploj pečenjari.

Kućanstvo

Kora od naranče
Kora od naranče nije bezvrijedna stvar, koju treba baciti. Osuši je i osušenu je meći u džepove odijela, koje leži u ormaru, jer onda ne će moljci na takvo odijelo doći.

Ulje za salatu
Ulje za salatu ostat će i duže vrijeme dobro kao svježe, ako u litrenu bocu ulja metnemo žličicu soli pa od vremena do vremena bocu protresemo. Sol padne na dno, pa zato treba bocu katkad promućkati.

OBITELJ br. 41 (14. listopada 1934)

HRANA ZA MALOKRVNE

Za malokrvne preporuča se hrana od telećih i goveđih jetara, pa evo nekoliko takvih jela:

Juha od jetara.
Od telećih jetara odstrani kožicu i sitno ih samelji. Polovinu pirjani s fino kosanim lukom na maslacu i pomiješaj zajedno s ostalim prijesnim jetrima u K litre juhe od mesa. U juhu metni sitno nasjeckanog peršinova lišća i zamuti je jednim žumanjkom.

Riža s jetrima.
Šoljicu punu oprane i čistom krpom osušene riže pirjani u polovici žlice maslaca. Zatim nalijevaj malo pomalo toliko vode ili juhe od mesa, da riža nabubri, ali da ostane prilično suha. Sirova jetra samelji sitno, dodaj soli, bibera i malo fino kosanog luka pa primiješaj u rižu i pirjani.

Rajčice punjene jetrima.
Nekoliko povećih rajčica operi, odreži poklopčić i izdubi. Zatim ih napuni samljevenim jetrima, koje si prije posolila, malo pobiberila te pomiješala s malo fino kosanog luka te namočenom i iscijeđenom žemljom. Tako punjene rajčice poklopi opet onim odrezanim poklopčićem pa ih poslaži u plitku posudu, u kojoj si prije rastopila malo maslaca. Prži ih tako u poklopljenoj posudi oko 15 minuta na ploči štednjaka ili u otvorenoj pečenjari.

Pržena jetra.
Nareži jetra na odreske i umotaj u brašno. Tada ih s obje strane naglo preprži. Istom kad je jedna strana prepržena, posoli jetra s druge, još nepržene strane, jer ako ih prije posoliš, ostanu tvrda. Iz soka, u kojem su se jetra pržila, načini s vodom i brašnom umak te ga prelij preko jetara. Jedu se s kašom od krumpira i salatom.

Sreća.
Gost: »Hej, konobaru! Netko mi je ukrao kišobran.«
Konobar: »Imate baš sreću, gospodine, — upravo je sada prestalo kišiti.«

OBITELJ br. 43 (28. listopada 1934)

SPREMANJE KRUMPIRA ZA ZIMU

Dobra domaćica nastoji, ako joj je to ikako moguće, spremiti za zimu dovoljnu zalihu krumpira, pa da ga ne mora onda zimi kupovati, kad je skuplji, a i kad ga ne može po volji dobiti onakvog, kakav ona hoće. Ali nije malo briga s tim, kako krumpir za zimu dobro spremiti, da se ne pokvari.

Najbolje je krumpir spremljen za zimu, ako ga naspemo u posebni sanduk iz probušenih dasaka (ili gustih letava), koji ima dolje posebna vratašca, da kroz njih krumpir možemo vaditi, koliko nam ga koji dan treba. Ta su vratašca na donjem dijelu sanduka zato, da se sav krumpir, kadgod vadimo, koliko trebamo, pokrene i pomakne, jer mu to dobro čini, osobito pred proljeće, da prerano ne pusti klice.

Ako nemamo takva sanduka, treba krumpir spremiti u ugao suhog i od studeni zaštićenog podruma. Pod krumpir treba nešto staviti, što će ga čuvati od vlage: najbolje sloj drvenog uglja ili koksa. Gomile naslaganoga krumpira ne bi smjele biti veće nego 1 metar visine. Drveni ugalj i koks imaju i posebno svojstvo za dezinficiranje, pa krumpir na njem ne gnjije tako lako kao inače. Prostorija, u koju smo spremili krumpir, treba da je tamna, suha i hladna, da krumpir prerano ne proklija, jer ako jedamput pusti klice, izgubi na ukusu. Ako je podrum vlažan, dosta je, da u nj od vremena do vremena metnemo komad negašena vapna ili klorova vapna. Vapno će se raspasti u prah pa može biti kasnije upotrebljeno za gnoj u vrtu. Ali ako je podrum previše suh, treba da u nj stavimo posudu s vodom. Ako podrum ima zduhu, treba u njem kod zatvorenih prozora zapaliti malo sumpora na limenoj tavi, pa onda ga dobro prozračiti, a dobro je i stijene okrečiti, jer tim postane prostorija zdrava za zalihu, koju u nju kanimo spremiti. Za toplijih dana, a i o podne onih dana, kad je zima, treba podrum zračiti, da iz njega izađe para, koja izlazi iz krumpira. Kad je žestoka zima, dobro je krumpir pokriti starim vrećama, ali ih nikad ne smijemo dugo ostaviti da leže.

Ako krumpir postane slatkasta teka, obično se misli, da se smrznuo, ali nije uvijek tako, nego je samo radi niske topline u njem nastala izmjena tvari. Taj slatkasti tek će opet iz krumpira nestati, ako ga neko vrijeme držimo u toplijoj prostoriji, ako ga kuhamo u ljuski, a tako sačuva i najveću svoju hranjivost. Što je krumpir stariji, ljuska mu se scvrkne, pa je prije kuhanja treba oguliti: ali onda se krumpir više ne smije kuhati u vodi, nego u pari.

Jelovnik

Juha od rakova.
Skuhaj 12 do 15 rakova u slanoj vodi. Meso povadi, a ljuske lagano u mužaru zdrobi i metni ih pirjati na maslac, zalij vodom ili juhom te kuhaj jedan sat. Načini zapržak, pomiješaj i procijedi na gusto sito i ukuhaj okrugljice od mrvica. Metni u zdjelu i meso iz škara i repova.

Jastogi u majonezu.
Kuhaj jastoge u vreloj slanoj vodi, ohladi ih i povadi meso, koje pomiješaj sa gustim majonezom. Nekoliko repova ostavi za ukras. Složi na staklenu zdjelu u obliku polukruglje, prevuci gustim majonezom, metni odozgo nekoliko repova i obloži sa nasjeckanim aspikom i peršinom.

Topla galatina od zeca.
Samelji jedan kg zečjeg mesa, 10 dkg slanine, 10 dkg kuhanog jezika i dva kisela krastavca. K tomu primiješaj dvije žlice bešamela, kuhanog tijesta od brašna i mlijeka, dva cijela jaja, soli i mirodije za paštete. Sve dobro miješaj. Glatki oblik za kuhanje mesa namaži maslacem, napraši brašnom, napuni priređenom smjesom i kuhaj u pari. Od preostalih zečjih otpadaka načini umak od divljači. Kuhano meso iskreni na zdjelu, prelij sa nešto umaka, ukrasi sa malim, bijelim cvjetačama i kolačima iz lisnatog tijesta.

Kaša od zeca sa zečjim odrescima.
Skini zecu meso sa hrpta, a ostalo pirjaj na masti sa narezanom slaninom i polijevaj sa vrhnjem. meso mekano, poskidaj ga sa kosti i samelji, a kosti metni na zapržak sa šećerom te zalij i kuhaj, da bude gusti umak. Umak procijedi i primiješaj k samljevenom mesu, dodaj još soli, mirodije za paštete i malo crnoga vina, da bude sočna, ali ne mekana kaša. To ostavi na toplom. Meso sa hrpta nareži na kose, dva prsta široke odreske, svaki proreži i otvori, malo pretući, namaži senfom, našpikaj, metni u brašno pa peci naglo kao bifteke i posoli. Kašu od mesa složi na zdjelu kao piramidu, a okolo obloži odrescima. Na mast, gdje su pečeni odresci, metni žlicu maslaca, koji protari sa brašnom, zalij sa malo juhe, procijedi i ponudi uz meso.

Pogačice od sala.
Četvrt kg sala nastruži nožem, odstrani sve kožice i umijesi sa 16 dkg brašna te načini oblik opeke. Umijesi tijesto iz 34 dkg brašna, jednog žumanjka i jednog cijelog jajeta i 2 dkg u mlakom razvaljaj, metni u sredinu salo i preklopi ga sa sviju strana sa tijestom. Odmah razvaljaj, ponovo preklopi kao i listavo tijesto. Pusti počivati. Nakon nekog vremena razvaljaj, preklopi i opet pusti počivati. Kad ga treći put razvaljaš, reži iz njega okrugle ili četverouglaste pogačice. Pogačice složi u tepsiju i peci. Pečene pospi sa vanilijinim šećerom, a u sredinu metni malo marmelade od kajsija.

Jastučići od krumpirova tijesta.
Skuhaj krumpir pa ga oguli, naribaj i pusti da ohladi. Onda pomiješaj u nj četvrtinu vage brašna, jaja i soli. Načini tijesto, koje razvaljaj na pol prsta debelo. Izreži četvorine, kojima u sredinu metni malo pekmeza od šljiva, pa uglove lijepo stisni skupa, da pekmez kod kuhanja ne ispadne. Zatim te jastučiće kuhaj u slanoj vodi. Kad su kuhani, metni ih na zdjelu i pospi žemljinim mrvicama prženim u masti (ili mašću pa onda šećerom i cimtom).



PRED CRKVOM U ŠESTINAMA KRAJ ZAGREBA



M[illegible]MAK U NARODNOJ NOŠNJI IZ HRTKOVCA

OBITELJ Br. 44 (4. studenog 1934)

ČUVANJE VOĆA PREKO ZIME

Jabuke i kruške — razumije se samo zimske vrste — najbolje ćemo sačuvati preko zime, ako smo ih spravili u podrum ili u suhu komoricu na stelaže. Prije nego što to voće unesemo, treba dotičnu prostoriju temeljito očistiti, zidove obijeliti, zasumporiti i dobro zatvoriti. Poslije nekoliko dana otvorit ćemo vrata i prozore i dobro prozračiti, a tekar onda unijet ćemo voće i slagati na stelaže. No u takvim prostorijama ipak ima dosta vlage, naročito u studenom i prosincu, kad pada kiša ili snijeg i kad ima puno magle. Uslijed toga trune voće. Zato nam ga valja češće pregledati i odstraniti svaki natruo komad, jer bi se inače mogli zaraziti i zdravi komadi. Treba dotični prostor češće zračiti, a to se čini za lijepa, sunčana dana. Ako ne možemo zračiti, onda ćemo na pod nasuti sitnog negašenog kreča. Kreč će upiti vlagu u sebe, a mi ćemo ga pokupiti i baciti na gnojište, da nam popravi gnoj. Taj se rad može češće opetovati. Voće se ne smije smrzavati u dotičnim prostorijama.

OTKUDA JE DOŠLA MAJONEZA?

Francuski vojvoda Richelieu (čitaj: Rišlje) bio je u 18. stoljeću, francuski maršal u borbama između Francuske i Engleske za gospodstvo nad balearskim otokom Manerkom. Čas su u tim bojevima uzmicali. Englezi, čas Francuzi. Kad su opet tako jedamput Francuzi potjerali Engleze, priredio je vojvoda Richelieu veliku gozbu u Mahonu, glavnom gradu Menorke. Za tu gozbu priredio je vojvodin kuhar izvrstan umak, koji je svima išao u tek, te su ga po gradu Mahoni prozvali Mahonaise (čitaj: Mahonez). Tako je eto nastala majoneza, koju znade danas načiniti svaka bolja domaćica. A koja ne zna, neka nabavi novu knjigu »Domaćica u kuhinji«, što ju je ovih dana izdalo Jeronimsko Društvo, pa će u njoj naći nekoliko dobrih recepata i za taj umak.

Jelovnik

Juha od svinjetine.
Metni u vodu dva do tri bunceka, dvije do tri svinjske noge i malo mesa. Nareži u to glavicu luka, mrkve, dodaj cijeloga bibera i soli. Začini juhu sa zaprškom i zakiseli je octom ili vinom.

Teleći kotleti sa hašeom.
Na kotletima ostruži kost da bude čista. Kotlete malo natuci, dvije minute prepeći na maslacu, posoli. Načini mješavinu od sirovog samljevenog telećeg mesa, malo kuhanog tijesta iz mlijeka i brašna (bešamela), sušene slanine i malo soli. Time namaži svaki kotlet obadvije strane, umotaj ih u mrvice i prži u vreloj masti. Kost ovij sa papirom.

Kotleti u bešamelu.
Kotlete natuci, posoli i umotaj u gusti bešamel. Bešamel skuhaj iz dva dcl. mlijeka, dva dcl. brašna i u toplo umiješaj dva jaja. Umotane kotlete prži u vreloj masti.

Salata od sleđeva.
Kupi sleđeve sa mliječom, kost izvadi, ribe izreži na komadiće, a mliječ pomiješaj sa dva kroz sito prognječena kuhana žumanjka i dvije žlice ulja, . pomiješaj sa narezanom ribom i metni u sredinu zdjele. Okolo obloži u obliku vijenca okruglo narezane jabuke, luka, jaja i na salatu zgotovljeni krumpir i ciklu. Ukrasi sve sa zelenim peršinom ili matovilcem (poljskom salatom).

Obučene jabuke.
Oguli male jabuke, izbodi koštice i prekipi ih jedamput u vodi sa šećerom i sokom od limuna, zatim ih povadi i dobro ocijedi. Listavo tijesto tanko razvaljaj, kotačićem ga razreži na tako velike četvorine, da se može u svaku umetati jabuka. Jabuku metni na četvorinu, ćoškove odozgo metni jedan preko drugoga i zalijepi ih sa bjelanjkom. Na vrh prilijepi sa bjelanjkom ili okrugli ili četverouglasti mali komadić listavog tijesta i peci. Pečene pospi obilno vanilijinim šećerom i metni na vrh malo marmelade od kajsija.

Torbice punjene sirom.
Dobroga, ne suviše vlažnog bijelog sira samelji na stroju, umiješaj dva žumanjka, malo šećera, grožđica i limunove korice. Listavo tijesto razvaljaj, kotačićem razreži četvorine, metni na svaku žlicu smjese od sira, ćoškove na vrhu zalijepi sa bjelanjkom, peci naglo i pospi šećerom.

Punjeni žličnjaci od snijega.
Stuci čvrsti snijeg sa malo šećera, zagrabi malo toga snijega u žlicu, metni u sredinu marmelade, pokrij sa drugim snijegom i zakuhavaj redom u vrelo mlijeko. Prelij sa kremom od mlijeka i jaja.

OBITELJ br. 45. (11. studenog 1934)

NASA OSJETILA I HRANA

Uloga osjetila kod hrane vrlo je važna. Očima godi lijepa boja i oblik jela, pa se često kod priređivanja jela više pazi na tu vanjštinu nego na sadržaj tog jela. A da i oči i na mnoštvo jela ne ostavljaju katkad čovjeka ravnodušnim, kaže poslovica: veće oči nego želudac, koja označuje lakoma čovjeka. Sluh pokazuje svoj utjecaj na naš želudac, ako smo gladni, a čujemo razgovor o kakvom dobrom jelu. Njuhom dolaze do nas razni mirisi jela, koja na nas djeluju ugodno te pobuđuju tek, ili su nam neugodni te pobuđuju u nama odvratnost. O p i p o m ustanovljujemo, da li je pecivo svježe ili staro, ali iz zdravstvenih je razloga opipavanje jela nedopustivo i zato u društvu djeluje nepristojno. Najvažniji je svakako okus, kad se radi o jelu, jer on odlučuje, da li nam koje jelo ide u tek ili ne ide, pa ćemo ga prema tome jesti ili ne ćemo. Dakako da nas kod tog okus može navesti i na krivi put: da nam učini ugodnim jelo, koje je možda za tijelo štetno (na pr. poslastice u pretjeranoj mjeri), a da nas odvrati od jela, koje bi nam i te kako koristilo (na pr. neki ne piju mlijeka samo zato, što im je odvratan okus mlijeka). Treba dakle odgojem okus (a i sva ćutila) udesiti tako, da budu u dobroj službi naše ishrane.

Jelovnik

Juha od kruha s jabukama.
Namoči uveće 12 dkg ostataka staroga kru- ha u V 2 litre vode. Isto tako operi nekoliko jabuka te ih također namoči. Drugi dan razdrobi kruh pa ga zajedno s onom vodom, u kojoj je namočen, s jabukama i komadićem limunove kore kuhaj 1 sat u pari pod poklopcem. Onda promiješaj nastalu kašu i zasladi je prema svom ukusu. Kad je nosiš na stol, nosi još u posebnoj posudi V 2 litre toploga mlijeka pa sebi svako miješa po volji onu kašu s mlijekom.

Haše od fazana.
Fazana peci, od pečenog skini prsa i metni ih na toplo. Ostalo meso poskidaj i samelji, metni na maslac u šerpu, pospi sa malo brašna, prepрži, zalij sa crvenim vinom, te dodaj, ako imaš, pirjane sameljene vrganje, malo bibera i kiselog vrhnja. Složi na zdjelu u obliku cigle, prsa nareži i složi, kao da su cijela, te ih metni na haše i prelij sokom, u kojem se pekao fazan.

Galantina u malim oblicima.
Samelji pol kg čiste teletine i primiješaj dvije žlice bešamela, soli, mirodije za paštele, dvije žlice slatkog vrhnja, jedno jaje, te sve dobro promiješaj i pasiraj. Male glatke oblike namaži sa maslacom, pospi brašnom, napuni smjesom, složi u tepsiju u malo vode, pokrij i kuhaj u pari. Iskreni na okruglu zdjelu i prelij sa holandeskim umakom.

Raci sa majonezom.
Skuhaj nekoliko potočnih rakova, povadi meso i pomiješaj sa gustom majonezom. Ljusku od leđa i glave očisti i napuni sa smjesom. Punjene složi na staklenu zdjelu, svakoga po leđima, napola prelij majonezu i ukrasi zelenim peršinom.

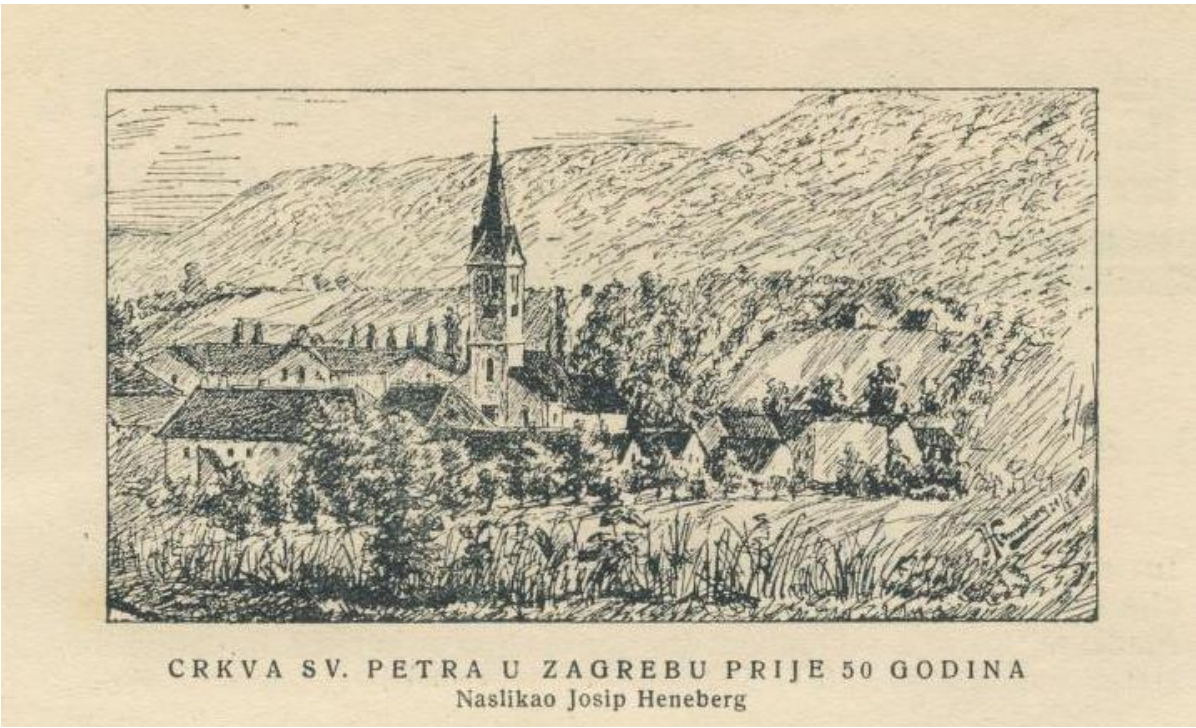
Roščići od badema.
Metni na dasku 28 dkg brašna i 28 dkg maslaca te to zgnječi valjkom. Dodaj 4 dkg očišćenih samljevenih badema, 4 žumanjka, kavsku žlicu ruma i zamijesi tijesto. Iz tijesta načini dugački valjak, sijeci ga nožem na komade i načini poput oraha velike kuglice. Svaku kuglicu posebno razvaljaj u tanki, okrugli mlinac. Na svaki mlinac metni kavsku žlicu ove smjese: Miješaj 12 dkg vanilijina šećera sa dva žumanjka i jednim jajetom, dodaj 15 dkg oguljenih sameljenih badema i malo ribane korice od limuna. Smjesa treba .da je gusta. Kad metneš malo te smjese na mlinac, okreni manju polovicu mlinca preko te smjese, a od veće polovice rub redom zavijaj i tako zatvori. Tople posipaj sa vanilijinim šećerom, da budu bijeli.

Savjeti domaćici

Mrlje od voća ili vina dadu se iz stolnjaka lako isprati, ako na takvu mrlju odmah metnemo komad sredine od kruha navlažene hladnom vodom.

Gužvara ne će u pečenjari zagorjeti, ako u ugao pečenjare stavimo posudu s vodom.

Ako stakleni čep ne možemo izvući iz grla boce, treba grlo boce namočiti u ocat, pa će lako ići.



CRKVA SV. PETRA U ZAGREBU PRIJE 50 GODINA
Naslikao Josip Heneberg

Oko 1880.

OBITELJ br. 46 (18 studenog 1934)

Jelovnik

Kaša od zelenoga graška.
Skuhaj grašak, ocijedi i protjeraj kroz sito. Zatim ga iznova kuhaj dodavši mu šećera, soli i malo slatkog vrhnja. Na koncu se malo zamasti ili polije rastopljenim maslacem.

Bakalar.
Moči bakalara u vodi pet do osam dana te svaki dan promijeni vodu. Kad je dosta namočen, skini mu kožu i peraje te povadi sve kosti. Na jedan kg bakalara oguli tri četvrt kg krumpira, koji nareži na ploškice. U šerpu slaži jedan red krumpira, pa red bakalara, zatim opet krumpir pa bakalar i slaži tako, dok imaš bakalara. Između tih redova pospi sitno nasjeckanog češnjaka i peršina i posoli. Odozgo podij četvrt litre ulja i osminu litre mrzle vode. To sve pirjaj pokrito jedan sat. Za to vrijeme jedamput promiješaj.

Naduvak od palačinki.
Ispeci tanke palačinke, najprije ih namaži marmeladom od kajsija, a, na marmeladu namaži gotovu smjesu kao za povarak od brašna. Svaku savij, vrške odreži i slaži ih u zdjelu za pečenje. Odozgo raširi jednu palačinku, zdjelicu metni u posudu sa malo vode kuhaj nepokriveno u pečenjari.

Savjeti domaćici

Kako i kada treba jesti.
Jelo spada u dnevni red čovjeka kao i rad i spavanje. Rad je i san zavisan od jela: s pun ii m se želucem zlo spava, as praznim se t e š k o r a d i Dakle prije nego pođeš na posao, dobro se na jedi (Englezi ujutro mnogo jedu, a ii naši seljaci, kad idu na teške poslove), a za večeru jedi malo. Kad bismo jeli ujutro onoliko!, koliko jedemo obično za večeru, a uveče, koliko jedemo za zajutrak, bio bi naš dnevni red glede hrane bolji,, nego što je sada. Isto tako treba da se držimo p r a v i l n o s t i u obrocim a, to jest ako jedemo tri puta dnevno, onda neka to bude svaki, dan jednako', a ne da katkad jedemo i četiri i pet puta; jednako ne valja jedan dan jesti za objed više, drugi put manje, kako nam već koja objed godi, nego i tu mora Vladati stroga pravilnost, jer svaka nepravilnost škodi tijelu.

Svaka domaćica morala bi što prije nabaviti izvrsnu knjigu »Domaćica u kuhinji.« Izašla je nakladom Jeronimskoga Književnoga Društva. Sadržaje preko 550 kuhinjskih recepata i izvrsne opće pouke o hrani, koje svaka domaćica treba da zna.

Štedljivi Škot.
Hotelski sluga priča svojim drugovima: »Jednog dana došao je u naš hotel neki Škot i ja sam mu nosio kovčeg na treći kat. On mi je gurnuo nešto u ruku i. rekao: »Evo vam za kavu.«
»Sigurno ti je dao samo jedan šiling?«
»Ne! Dao mi je kocku šećera.«

Novi sobar.
»Kako to, Marko? Tražili ste alkohol da čistite ogledalo, a sad ga pijete.«
»Da, gospođo. Najprije ga pijem, a onda pušem na ogledalo.«



NAMJEŠTAJI ZA JEDNOSTAVNU MODERNU BLAGOVAONICU

Slike prikazuju tri blagovaonice, svaka s drukčijim, ali sve tri s posve jednostavnim, praktičnim i ukusnim namještajem, koji je podesan za svaku građansku kuću

NAMJEŠTAJI ZA JEDNOSTAVNU MODERNU BLAGOVAONICU

Slike prikazuju tri blagovaonice, svaka s drukčijim, ali sve tri s posve jednostavnim, praktičnim i ukusnim namještajem, koji je podesan za svaku građansku kuću

OBITELJ br. 47 (25 studenog 1934)

Jelovnik

Juha od vrganja.
Načini zapržak sa malo luka i peršuna i zalij sa juhom od kosti. Dobro prokuhaj i metni u to vrganje, koje si prije razrezane pirjala na masti, pa dodaj vrhnja, bibera i limunova soka. Kad tu juhu nosiš na stol, ponudi k tomu žgance od heljdina brašna, na koje metni narezana prepečena teleća jetra.

Pašteta od slezena.
Nožem izvadi slezena iz kožice. Uspi na mast malo sitno nasjeckanog luka i požuti, zatim u to metni slezena, malo bibera, soli, sve zajedno preprži i primješaj malo vrhnja. Zemljice nareži, preprži u masti, na svaku metni hrpicu tih slezena i time obloži grašak.

Haše od telećih pluća.
Skuhaj pluća mekano i samelji ih. Preprži na maslacu malo luka, metni na to plućica i vrlo malo ih napraši brašnom te zalij sa malo vina malo vrhnja. Posoli i pobiberi. Mora biti gusto. Metni na zdjelu i obloži volovskim očima.

Paprikaš od zečetine.
Prednji dio zeca razreži u manje komade. Metni u šerpu žlicu masti, dosta nasjeckanog luka i mesa te posoli i poklopi. Najprije se pirja, u vlastitom soku, a kad se taj pokuha,, dol i je se malo vode i opet pirja. Kad se sva voda upirjala pospi sa malo brašna, preprži ga, dodaj žličicu paprike i zalij sa toliko vode, da pokrije meso. Zakiseli octom i metni komadić lovorova lista, te kuhaj, dok meso ne postane mekano. U gotovi se paprikaš može pomiješati krumpira, koji su kuhani u slanoj vodi.

Svinjetina sa kiselim kupusom.
Nareži 1 kg čiste svinjetine na dosta velike kocke. Na masti pirjaj dosta kosanog luka^ posoli, a kad se upirja, metni crvene paprike i odmah meso. Pirjaj u poklopljenoj šerpi. Kad meso postane mekano, naspi na meso kuhanog kiselog kupusa sa toliko vode, da sve prelije. Sve zajedno neko vrijeme kuhaj i na koncu metni kiselog vrhnja.

Englesko mlijeko.
Dva cijela jaja i dva žumanjka, 10 dkg sitnog šećera s vanilijom zamuti sa pol litre kuhanoga mlijeka^ To ulij u zdjelu za naduvak i metni sa zdjelom u malo vode te polagano kuhaj pokrito na kralju štednjaka, dok se ne stisne. Kad je gotovo, pusti da se ohladi. Deset dkg šećera prži, dok postane smeđe, i prelij odozgo. Mjesto šećera može se metnuti i slatko vrhnje. U to englesko mlijeko može se prema ukusu metnuti i razmekšane čokolade.

Nije ga pojeo.
Gost je platio račun za večeru i nije konobaru ostavilo ni pare za napojnicu.
»A za konobara?« upita zlovoljan konobar.
»Nisam valjda pojeo i konobara da moram i njega da platim . . .«

OBITELJ, ilustrovani tjednik br. 49 (9. prosinca 1934)

Jestvenik

Zec u umaku.
Oguljeni i raščinjeni zec očisti se dobro od svih svojih tankih kožica i stavi u posudu, u kojoj ćemo ga rasoliti. Nato se stavi u lonac pol octa (ne smije biti prejak!) i pol vode, bibera, nekoliko lovorovih listova, rezanog luka, soli. To sve dobro prokuhaj. Kad si tu salamuru malko ohladila, podij je po. zecu, koji u njoj stoji 4 do 5 dana. Za to ga vrijeme tim rasolom polijevaj nekoliko puta na dan, kad ga želiš prirediti, uzmi stražnji dio, »našpikaj« gusto svježom slaninom i stavi ga u pečenjaru, da se peče. Prednji dio pirjaj u tavi na štednjaku — na sitno kosanom luku i sa prokuhanim, gore navedenim povrćem iz rasola i neprestano zalijevaj rasolom. Kad je zec već mekan i dosta pečen, uzmi povrće, sa kojim se pirjao, pa ga protjeraj kroz sito i načini u istoj tavi mali zapržak od brašna. Dodaj k tome ostatak od salamure i na zadnje kiselog skorupa. Sve zajedno prokipi i umaka je gotova. Kad to pečenje stavljaš na zdjelu, dodaj mu i lijepo narezane ploške stražnjega dijela, koji se pekao sa slaninom u pečenjari. Uz tako priređenog divljeg zeca osobito pristaju »pohane« mrkvice, koje se lijepo poslažu oko zeca.





Kako utječu kovine na mlijeko?

Nije svejedno', od kakve je kovine posuda, u kojoj držimo mlijeko. Ako je posuda od kovine, u kojoj ima makar i u vrlo neznatnoj količini bakra, utječe on vrlo nepovoljno na vitamine u mlijeku, a naročito može da uništi vitamine grupe A i C. Nikalj nasuprot ne utječe na vitamine, pa čak ne kvari ni okus mlijeka. Mlijeko stavljeno u posuđe od novoga srebra mijenja znatno svoj okus, postaje masnije, ima metalni okus. Kalaj također nije zgodan kao posuda za mlijeko. Odatle vidimo, da mlijeko ne treba držati u bakrenim, kalajisanim i srebrnim posudama. Zanimljivo je, da a i mlijeko izaziva neke kemijske promjene kod kovina, u kojima se nalazi. Tako bakar, nikalj i cink postaju lakši, što znači, da se djelići njihovi pomiješaju s mlijekom i čovjek ih popije. U svakom slučaju za kuhanje mlijeka od sviju kovina najsigurnija i najneškodljivija je aluminijska posuda, jer u njoj ne samo da se ne će mijenjati okus mlijeka, već se ni vitaminima i hranljivosti mlijeka uopće ne nanosi nikakva šteta.

OBITELJ, ilustrovani tjednik br. 50 (16 prosinca 1934)

Jelovnik

Pogačice od čvaraka.
Uzmi toliko brašna, koliko čvaraka. Čvarke sitno skoši, dodaj u mlijeku namočene pjenice (germe), Soli, 4 žumanjka, nešto kiselog vrhnja ili vina i malo papra. Od toga svega zamijesi tijesto i podmijesi s tim mlijekom, u kojem je bila pjenica (germa). Sada slaži tijesto kao masleno i nekoliko puta ga valjaj i slaži, zatim izreži pogačice i pusti ih da otpočinu. Tada ih odozgora nareskaj nožem, pomaži jajetom i s njima u vruću pečenjaru.

Pržene (pohane) mrkvice.
Na 1/2 kg kuhanoga, pasiranoga krumpira uzmi 7 deka brašna, 7 deka krupice (grisa), 7 deka masti, 1 cijelo jaje i malo soli. Umijesi tijesto 1 razvaljaj ga u dugu kobasicu, koju razreži tako, kao da ćeš praviti, valjuške. Ali svaku valjušku obrada tako, da je na jednom kraju uža, da tako ima oblik mrkve. Slaži ih sad u vrelu mast, pa čim se na jednoj strani zarumeni, prepeći ih ii na drugoj strani i tako lijepo rumene — kó prave mrkvice slaži oko mesa Svakoj na širem kraju načini pletenkom malu rupicu i u nju zahodi listić od peršina.



Ručak.
»Šta ste imali danas za ručak?«
»Strašnu svađu . . .«

Mlijeko.
Građanin dođe u selo i vidi, kako neka seljakinja muze kravu. Sav radoznao upita ženu: »Koliko litara mlijeka daje vam ova krava na dan?«
»Osam litara. Dvije litre popijemo mi, a dvanaest odvozimo u Zagreb.«

OBITELJ, br. 51 (1934)

BOŽIĆ KAO GOSPODARSKI FAKTOR

Osim lijepih božićnih svečanosti s ugodnim sjećanjima na dane djetinjstva, na svečano božićnje raspoloženje, ugodno duševno osjećanje topline kućnoga ognjišta ima Božić i svoje privredno – g o s p od a r s k o značenje. O tome se možda mnogo i ne razmišlja, ali je svakako činjenica, da se i u gradu i na selu daleko prije Božića vrše razne pripreme za Božić. Božić je najsvečaniji blagdan cijele godine, pa prelazi čak i na one, koji ga ne bi morali — po svojoj vjeri — slaviti. Zar nije božićnje drvce i u mnogoj nekatoličkoj kući veliko veselje ne samo djece nego i odraslih?

No praktična, privredna strana božićnog slavlja također je od velike važnosti. U državama, gdje se o svim privrednim kretanjima vodi savjestan račun, ustanovljen je u prosincu puno jači zamah svega privrednoga poslovanja, a osobito u nekim granama te se upravo očito vidi utjecaj božićnih dana na privredu. Tako se po jednoj njemačkoj statistici može vidjeti, da je poslovanje u prosincu mnogo .življe te po raznoj robi izgleda ovako: rublja se više nego u drugim mjesecima proda za 70%, maramica za 120%, poslastica za 200%', galanterijske robe za 40%, parfimerije za 120%, a igračaka oko 800% ili još bolje rečeno u prosincu se proda igračaka skoro isto toliko, koliko u svim drugim mjesecima zajedno. Sve su to predmeti, koji služe za božićne darove, koji dolaze pod božićno drvce, da učine veselje mladima i starima.

Ali i drugi predmeti, koji imaju veću cijenu, bolje se prodaju o Božiću i njihov je promet veći. Treba istaknuti samo tri artikla. U prvom redu životne namirnice, koje skaču za 40% od srednje prodaje u drugim mjesecima, vino za 160%, a prostirači (sagovi, ćilimi) za 40%. Uz to je od velikog značenja Božić za promet u industriji svijeća, kojih se na milijune o Božiću kupuje i pali. Knjižarstvo pokazuje jaču prodaju knjiga, napose dječjih. Uzmemo li još u obzir posebnu industriju božićnih nakita od stakla i drugih tvari, dobivamo potpunu sliku velike privredne važnosti Božića.

A mi Hrvati! Šta bismo mogli u ovom božićnom privrednom poslovanju uočiti i iskoristiti u naše narodne svrhe?

U prvom bi redu trebalo misliti na kupovanje domaćih igračaka, koje prave naši seljaci. Te su igračke jeftine, a uz to masivne i ne mogu se uništiti lako kao mnogi fabrički proizvodi. Mnoge moderne, skupe igračke unište naša djeca za nekoliko sati. Iako su naše igračke malo grube, to nas ne smije smetati. U kulturnim gradovima je baš to moderno.

Na drugom mjestu dolazi ženski ručni rad — čipke i drugo. Svi su ti naši domaći proizvodi trajniji, solidniji i vredniji od mnoge i mnoge fabričke robe.

Kupovanjem domaćih narodnih radova imat ćemo naše domaće stvari, a ujedno ugodan osjećaj, da smo pomogli našem hrvatskom seljaku, kako bi u ovo teško doba krize došao do novaca, da mogne dostojno proslaviti Božić.

U isto doba treba da mislimo na našu, čistu našu knjižarsku proizvodnju. Hrvatska katolička kuća ne smije nikako nabavljati nevaljale stvari, koje uz to

našim kupovanjem pomažu protivnike naših narodnih i katoličkih načela. Neki će možda reći, da mi katolici u knjigama još nemamo velik izbor. Takvi bi trebali malo bolje da pogledaju i da pokažu malo više ljubavi za svoje, pa bi vidjeli, da baš nije tako. Ima i te kako dobrih i vrijednih katoličkih knjiga. A ako su i nešto skromnije, treba da pomognemo to skromno, pa ćemo doći i do boljega. BOGDAN BAB1Ć

JEDEMO LI PREVIŠE!

Jedno predbožićno razmatranje.

Evo nam Božića. Na stolu će opet biti obilnije jela nego u obične dane i blagdane. Mnogi će i više jesti u ove božićne svetke, nego što to obično čine. Bit će i takvih, kojima ta obilnija hrana baš ne će prijati zdravlju, pa će poslije žaliti, što su se dali zavesti jelima te sebi pokvarili želudac. Jela nisu sama sebi svrha. Na to treba uvijek da mislimo. Ali mnogi na to ne misle, ako se nađu u boljoj prilici i pred boljim jelima. Ima liječnika, koji tvrde, da ljudi danas uopće previše jedu i da time sebi samo kvare zdravlje. Ne znam, koliko je na tom doista istine. Gotovo bih posumnjao, da li se može tako općenito reći, da ljudi danas previše jedu. Na tu me sumnju pogotovu navodi, kad čitam, kako i koliko su ljudi u pređašnja vremena jeli.

Već u doba Ciceronovo je rimski liječnik Krater prigovarao Rimljanima, da previše jedu i tako od trbuha prave božanstvo. Evo, što on piše: »Od toga, što se previše jede, dolazi bljedoća, mršavost, nesiguran i težak hod kao u pijanstvu, raširenje želuca, koji se teško navikava, da dobiva veći obrok, zatim takvi imadu nečistu kožu, lupanje srca i dobivaju potres živaca (osobito ako i previše piju vina). Isto tako su s tim u vezi bolesti očiju i ušiju, navala krvi u mozak kao i to, što takve ljude hvata često omaglica.«

Rimljani su bili na jelo vrlo lakomi ljudi. Kad bi bili pozvani na gozbu, najprije su nastojali da povrate, što imadu u želucu, pa da u nj što više stane. A kad su osjetili, da im je želudac opet pun, načinili su isto to, da ga opet isprazne pa da dalje mogu uživati u jelima. Možemo zamisliti, kako je morala izgledati blagovaonica (triclinium) u bogataškim kućama iza takvih velikih gozba.

Kad mi priredimo prijateljima gozbu, onda spečemo gusku ili puru, a samo u posebnim prilikama prase.

I od toga još ostane i za drugi dan. Ali Rimljani nisu s takvom pečenicom bili zadovoljni, nego su donosili na stol po cijelo pečeno divlje krme urešeno unaokolo jabukama, pa je to prije dvije tisuće godina i kasnije u carsko doba u Rimu bilo
najmilije pečenje. Katkad je takvo pečeno krme bilo još ispunjeno prepelicama i drugim pticama, obično pečenima, ali znalo se desiti, da su bile i žive stavljene u krme, pa kad bi se razrezalo, izletile bi i na veselje gostiju prolijetale po dvorani!

Što je najljepše, takvo golemo svinjsko pečenje bilo je tek prvo jelo, koje je samo imalo pobuditi tek, a glavno obilje jela slijedilo je tek iza toga. Teško bi ih bilo i nabrojiti!

Kuhari su u rimsko doba bili vrlo obljubljeni ljudi, i to tim više, što je koji znao zamišljati bi rani ja i gurmanskija jela. Rimljani su bili toliki gurmani, da ih u tom još nijedan narod nije kasnije pretekao. Jedan je rimski kuhar bio osobito obljubljen, a on je i sam znajući to, svoju kuharsku vještinu uzvisivao govoreći, da se Jupiter hrani samo parama, koja izlaze iz njegovih šerpa, jer da su prvaku rimskih bogova već same pare od jela, što ih je taj kuhar kuhao, bila najveća slast . . .

Koja bi se domaćica danas takvim čim sličnim mogla podičiti?

Kad svoj današnji način hrane mi, kojima svi neprestano preporučuju u prvom redu mlijeko, sir, zelenje i voće, usporedimo s načinom hrane starih Rimljana, onda teško možemo vjerovati, da previše jedemo. Uostalom ta tema bi bila možda zahvalnija, da se o njoj piše poslije božićnih blagdana, jer je posve naravno, da smo danas svi nevjerovani Tome, dok ne vidimo, Čim će nas sve božićni stol počastiti i kako će nas naše domaćice uspjeti svojim božićnim jelima osvojiti i zandjeti, da možda i zaboravimo na mjeru. R. T.

Jelovnik

KOLAČI ZA BOŽIĆ

Kolačići od biskvita sa kavom.
Peci kolačiće od biskvita u obliku kao i za indijance, odreži dno, izdubi ih i napuni ovim: Metni u kotlić 10 dkg šećera, 3 žumanjka, komadić vanilije, tri žlice mlijeka, žlicu rižinog brašna, jedan dcl crne kave te kuhaj na pari, dok ne postane gusto. Posebno miješaj 15 do 20 dkg finoga maslaca i. žlicu šećera, k tomu dodavaj toplu kremu i miješaj, dok se ne ohladi. Tom kremom ispuni kolačiće d prevuci ih ocaklinom od kave.

Tuljčići.
Tuci dugo 14 dkg šećera sa 3 cijela jaja i 10 dkg šećera. Tepsiju namazi dobro maslacem i lagano pospi brašnom. Tijesto tanko razvući i peci svjetlo-žuto. Kad je pečeno, razreži. ga na četvorine, i dok je još vruće, savijaj ga u šiljaste tuljčiće. Ako se ohladi, ponovo ga metni u pečenjaru, da se ugrije, te savij sve do kraja.

Piškote sa bademom.
Metni u ‘kotlić tri žumanjka, jedno cijelo jaje, 10 dkg šećera kristala i komadić vanilije, pa tuci na pari, dok se ne ugrije, a zatim još po sata na stolu. U to umiješaj 14 dkg brašna i dvije žlice očišćenih i po duljini narezanih badema, koje malo

prekoši. Oblik za piškote namaži maslacem i pospi brašnom, metni u njih smjesu te peci. Pečeno iskreni i pospi šećerom.

Mandarinke.
Od velikih naranči mandarinki skini kapice, meso izvadi, razreži na komadiće, pomiješaj sa malo narezanog ananasa i crvenih kandiranih trešnjica, malo šećera, te u sve to ulij malo ruma ili likera. Napuni time izdubljene mandarinke, a odozgo ukrasi tučenim slatkim vrhnjem.

Prelijev od ananasa.
Miješaj 5 žumanjka sa 15 dkg šećera kristala, k tomu nalij 2 do 3 dcl soka od ananasa (iz konzerve). Možeš dodati i jedan dcl vina te sve kuhaj na pari, dok se ne zgusne.

OBITELJ br.52 (30. prosinca 1934)

Jelovnik

Izvrsna torta od kestenja.
Uzmi 16 deka zdravijenih (kuhanih) kestena, poškropljenih rumom, 16 deka olupljenih mandula i 6 deka citrona. Najprije miješaj 30 deka šećera sa 8 žumanjaka, dok bude pjenasto. K tome dodaj kestenje, mandale i citronat, a iza toga od 7 bjelanjaka snijeg i 3 do 4 žlice mrvica od žemičke. Peče se 1 sat. Kad je pečena i ohlađena, puni se sa tučenim slatkim vrhnjem. Na nju pristaje ocaklina od ruma.

Poljupci od datulja.
Metni u zdjelu pol kg sitnog šećera ii miješaj sa 6 bjelanjaka i sokom od jednog limuna. To miješaj nekoliko sati, dok ne postane jako gusto. Dodaj četvrt kg narezanih datulja. Tepsiju premaži maslacem, napravi žlicom poljupce i odmah ih suši u pečenjari.

Dobri roščići s pjenicom.
Načini rijetki kvas od malo mlijeka i pjenice (germe) za 1 dinar, 4 kocke šećera i malo brašna. Dok se kvas diže, utari 30 deka maslaca (ili 27 deka masti) u 1 litru finog brašna. Tada dodaj malo soli i taj kvas te zamijesi tijesto. Razvaljaj ga malo deblje od hrpta noža, načini male roščiće ili knjižice, koje napuni ponajbolje sa ribizovim pekmezom. Pusti ih malko počivati i brzo s njima u vruću pečenjaru. Peku se naglo tako, da za 1/2 sata moraju biti pečeni. Tad su visoki i prhki. Još vruće uvaljaj u vanilijinin šećer.

Izdašan šado.
Na 1 cijelo jaje uzmi 1 deci vina, 1 žlicu šećera i miris po volji. Sve to saspi u litreni lonac, pa nekoliko minuta tuci hladno na stolu, dok je pjenasto. Sad ga stavi na vrući štednjak i tuci dotle, dok zavrije. Iz toga dobiješ veliku šalicu šado-a.

Čokoladni roščići.
Uzmi 21 dkg šećera, 1 bjelanjak i obično malo rebro čokolade. Umijesi i izreži, čašom roščiće, pa metni na! hostiju u vruću pečenjaru. Za čas su gotovi i vrlo se nadignu.

»Grosini« pijanci.
Uzmi brašna malo više od 1/2 kg i za jedan veliki orah masla utari u to brašno. Dodaj 5 cijelih jaja, malo posoli, pošećeri i dugo mijesi t. j. dok ne bude tijesto mjehurasto i dok puca. Sad rastanji tijesto dlanom, da bude dva prsta debelo. Nareži prst široke komadiće i svaki zavrni kao prsten. Pospi tepsiju brašnom, pa, stavi kolače peći. Pečenjara neka je vruća, ali je ne otvaraj sve dotle, dok ne slutiš, da su lijepi, žuti. Kad su pečeni, vruće namaži bjelanjkom i pospi grubim šećerom, te metni sušiti. Kažu, da se za tim kolačima osobito tečno pije!

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 29/30 (5. kolovoza 1935)

Da se ne opečete kada poslužujete kavom

Koliko ste se puta opekli kad ste nekoga posluživali kavom, jer je kava bila vruća? Da vam se to ponovo ne dogodi, pomozite se sami na način, kako vam to pokazuje naša slika.

Br. 1. pokazuje posudu, kojoj je na ručki već postavljen branič, da se ne opečete. Branič se sastoji od dva dijela, koji se napune pamukom i skupa sašiju. Na jednoj je strani otvor. Tu dođe ručica od posude. Šavovi se opšiju kakvom šarenom vrpcom ili se zakačkaju, da stvar ukusnije izgleda.



Dobar tek

Talijanska juha od zelenja i rajčice.
Nareži 40 dkg korabice, 40 dkg mrkve i malu tvrdu glavicu kelja na sitne rezance. Rastopi u šerpi 8 dkg maslaca, metni u nju zelenje i pirjaj neprestano miješajući. Kad se maslac upije u zelenje, pa se zelenje stane pržiti, dodaj procijeđenu kašu od rajčica, nalij 3 litre hladne vode i kuhaj 1 i po sata. Zatim zakuhaj 10 dkg riže.

Juha od luka.
Nekoliko srednje velikih glavica luka nareži na kotačiće, prži na maslacu, dok ne požute, zatim dodaj žlicu brašna i sve pirjaj da požuti. Onda nalij vode i prokuhaj. Vrelu juhu nalij u zdjelu na narezanu žemlju.

Bećarski paprikaš.
Nareži jedan tanjur luka, jedan tanjur očišćene paprike i jedan tanjur oguljenih rajčica. Najprije pirjaj na vreloj masti luk, koji odmah posoli, zatim dodaj papriku pa neko vrijeme zajedno pirjaj, a onda uspi u to rajčice i pirjaj još neko vrijeme.

Slatki kupus sa rajčicom.
Nareži kupus (zelje) na komade poput kelja i provri ih u vreloj slanoj vodi. Načini zapržak, metni u njega malo nasjeckanog luka, pa kad požuti, dodaj crvene paprike i zalij sa malo vode. Kad prokipi, uspi ocijeđeni kupus te ga zalij sokom od rajčice. Posoli i dodaj šećera.

Bundeva (buča).
Mladu bundevu (buču) razreži, oguli, ostruži koštice, naribaj u zdjelu, posoli i dodaj malo kima i žlicu octa te dobro promiješaj i pusti da neko vrijeme stoji. Načini zapržak sa malo luka, buču rukama iscijedi, metni na zapržak i neko vrijeme miješaj, a onda zalij kiselim mlijekom i vrhnjem ili sokom od rajčice. Buču zalivenu sokom od rajčice treba i osladiti.

Musaka.
Oguli dva patlidana i nareži na ploške. Posoli i pusti neko vrijeme da stoje, a zatim ih umotaj u brašno, jaja i žemljine mrvice te peci u masti. Prepрži posebno na masti malo luka i četvrt kg sameljene govedine. Posoli i pobiberi. Metni sad u namaštenu šerpu na dno patlidžane, zatim meso, a odozgo opet patlidžane. Kad se to u pečenjari malo prepeklo, prelij sa dva decilitra vrhnja, u kojemu si razmutila prije jeđah žumanjak, te pusti da provrije.

Kolači sa šljivama i sirom.
Od tijesta s kvascem, koje je dobro ukislo, napravi veće kolače, namaži ih dobrim sirom, naslaži odozgo četvrtine šljiva, koje si prije oprala i osušila, pospi šećerom i cimetom pa peci u pečenjari.

Kuhinjski kalendar Kolovoz

Ponedj. 7	Objed: Juha od luka. Varivo od bundeva s faširanim odrescima	Večera: Kajgana s kiselim krastavcima.
Utorak 8	Objed: Juha od mrkve. Punjene paprike.	Večera: Punjene paprike od objeda. Dinje.
Srijeda 9	Objed: Talijanska juha od zelenja i rajčice s rižom. Savijača sa sirom.	Večera: Slanina s kruhom i lukom.
Četvrtak 10	Objed: Pileći paprikaš sa žličnjacima. Pita s jabukama.	Večera: Žganci s mlijekom.
Petak 11	Objed: Juha od piva. Slatki kupus s rajčicama i pofeznama.	Večera: Drobljenac sa salatom.
Subota 12	Objed: Juha od gljiva. Teleća jetra s kašom od krumpira. Lubenice.	Večera: Riža na mlijeku.
Nedjelja 13	Objed: Juha od telećih kosti s rižom. Pečena guska, pirjani kupus i roščići od krumpirova tijesta. Jabuke pržene u tijestu.	Večera: Guska i kupus od objeda. Dinje.
Ponedj. 14	Objed: Juha od celera. Musaka.	Večera: Prženice.
Utorak 15	Objed: Juha od krumpira. Ćevap na ražnju. Naduvak od jabuka.	Večera: Kruh s maslacem i čaj.
Srijeda 16	Objed: Prežgana juha. Punjeni luk s umakom od krastavaca.	Večera: Kajgana s vrganjima.

Zadruga peradi i riječi od Zorke Sever

U našemu peradnjaku
Vidiš perad uprav krasnu,
Uz kokice pijetla jaka,
Uz gusana patku masnu!

I perlinke uz purane —
Svake boje — svake mane!

Nema dana, da se ovdje
koji s drugim ne potuče
Svadljiv puran pjevca tjera,
A gusak ga za rep vuče!

No kada se vali pilad
Ili pačad — ii' purani,
Svi su oni od sve braće
Baš jednako milovani!

Naš se pijeto rado svađi
Sa racakom i puranom,
Sa perlinkom i perlincem
I sa starim din-gusanom!

Ali čudo! Kad nam kući
Koja tuđa perad dođe,
Svi su složni kao jedan,
Tuđin uz njih slabo prođe.

Nek pokuša tuđi pijeto,
Da se koki umiljava,
Brzo će ga proći volja,
Brže ga zaboljet glava!

Nek susjedov puran prhne
Preko plota — što mu godi,
Za bradu ga pijeto ščepa,
Natrag k plotu odmah vodi!

Do ograde još ga kljucne
I po glavi dva-tri puta,
Prek plota ga cijelo društvo
Tjera bormeš vrlo ljuta.

I ako su raznog roda,
Razne ćudi, razne boje,
Ipak dom svoj složno ljube —
U našu se perad broje!

OBITELJ, br. 48 (1.prosinca 1935)

Dobar tek

Bakalar.
Moči bakalar u vodi pet do osam dana te svaki dan promijeni vodu. Kad je dosta namočen, skini mu kožu i peraje ‘te povadi sve kosti. Na jedan kg bakalara oguli tri četvrt kg krumpira, koji na-reži na ploškice. U šerpu slaži jedan red krumpira, pa red bakalara, zatim opet krumpir pa bakalar i slaži tako, dok imaš bakalara. Između tih redova pospi sitno nasjeckanog češnjaka i peršina i posoli. Odozgo polij četvrt litre ulja i osminu litre mrzle vode. To sve pirjaj pokrito. jedan sat. Za to vrijeme jedamput promiješaj.

Pastrve.
Svježe se potočne pastrve očiste od utrobe, polože u zdjelu i zaliju vrelim octom (Sirćetom) te ostave da stoje pol sata. Međutim zavrij dobro -osoljenu vodu i u nju saspi pastrve s octom, a da ih ne diraš, te ih ostavi nekoliko minuta u vodi.

KUHANJE BEZ SOLI

Ako kuhamo bez soli, treba posvetiti naročitu pažnju priredbi jela, da ipak budu tečna. Sve, štogod pirjamo, stavit ćemo na vruće ulje bez vode, dok se ne zažuti. Onda ćemo prema potrebi (često nije ni potrebno) nali-ti vode, ne mnogo najedamput, već malo pomalo.

Svako povrće i meso zadrži sad više sad manje soli. Te su soli slične kuhinjskoj soli i vrlo su hranjive, no običnim postupkom t. j. kuhanjem one se sasvim izluče. Ako se naprotiv povrće samo opere i izravno bez kuhanja stavi ina ulje, soli, ii 1 druge sastojine, ostat će u povrću te će ovako priređena jela biti, nesamo mnogo hranjivija, već i tečnia i manje će se primijetiti, da nismo stavila kuhinjske soli.

GODINA NA OTOKU - MARCEL MATULINA

PROLJEĆE

Ribari krpaju mreže, koje su lani rasparali dupini, i lovit će cijelu noć. Jučer su ulovili i mnogo sitne ribe, pa su je opet bacili u more. (Sirote .onesviještene progutali su ciplji i hobotnice).

Djeca su na trstiku svezala komad stare mreže i lovila su leptire.

Svi su danas dobri i prijazni. To se danas vesele ljudi proljeću, pa su i darežljivi. Netko je i kozu privezao uz mlado lišće duda . . .

U suton su djeca bacala šišmišima prašine u oči. Svjećari su u to vrijeme lovili ribu. I mladu, tek izleženu. Sutra će gavrani biti siti . . .

To je proljeće svuda i za svakoga.

I ugoru, koga najspretniji ribar već satima čeka s ostima pred rupom.

I mravima, kojima su zatrpali katakombe.

Proljeće!!!

LJETO

Nebo je bilo puno sunca, mora i bijeloga plavila kroz cijeli dan. U podne se zrak gušio u suncu, a naokolo su crkavali čvrčci, na jarbolima, po triješću i na suhoj akaciji.

Ribari su, goli i crni, lovili daleko na pučini.

Na balaturi je cvijet naslonio glavu, u prvome hladu iza podne. Iza kuća, u vrtu, dvije su žene, umorne od starosti, prekopavale krumpir, a sunce im je od časa do časa vadilo po nekoliko velikih suza iz nagrešpanog čela.

Polako je sve spavalo u velikoj noćnoj tišini

Samo je stari bršljan, pred zavjetnom crkvom, jednom suhom granom pokrio Kristovo lice, žuto i uvelo, da mu iz hladnog čela ne bi izvuklo sunce dvije teške suze, krvave i hladne.

U vrtu, posutom mahovinom, oko mirne, stare kuće pokojnog kapetana barbe Tona kroz stoljeće polako trunu dva velika hrasta. Na jedinim dvjema granama, koje su se zadnjom snagom podigle prema nebu kao dvije koštunjave ruke, cvrčci su mijenjali boju. Žut jeli su kao lišće, kao stare mreže, koje su se nalovile i sada trunu pod konopom.

Oko podneva je donio maištral miris nečega nezdravog, nekog pogreba, paleža. A cijelo je poslije podne jedan veliki ćuk, iza porušenog gata, gledao, kako more privlači pomalo sunce, da ga poljubi i zadavi.

Poslije večeri se nije čula dalje ni riječ na čitavom otoku, od suhih trsova do žala.

Samo su još nekiput u sutonu zagraktale vrane, kad su preko mrtvog sela preletjele u šumu sa žutim papratom . . .

ZIMA

Na kominu je stara majka dijelila unučadi po dvije smokve sa suhim listom javora i spremala kašu sa mlijekom.

Kadikad netko pređe preko puta sa feralom u ruci i izgubi se u mraku iza zvonika.

Kroz noć se čuju sirene konopa, svezanog o jarbol. I rijetki, isprekidani glasovi ribara, koji stežu užeta i premiještaju sidra.

To su valovi bure, lude od bijesa, htjeli dignuti školj i baciti ga u daleko more. Jedini su psi tulili na vjetar i čuvali stražu.

U zoru je nekoliko pasa njuškalo otisnuta stopala nekoga, koji se noću žurio prema grebenima, o koje su udarali valovi. Tu su svi psi izgubili trag. Mnogo su zavijali. Kao da su izgubili gospodara.

Gladni su psi zavijali cijelu zimu . . .

OBITELJ, br. 50 (15 prosinca 1935)

Dobar tek

JUHA OD VOLOVSKOG REPA.
Dva volovska repa razrezi na komadiće. Glavicu crvena luka, mrkvu, peršin i celer prži na maslacu, soli, nalij goveđe juhe i pol litre (bijela vina, pa u tome polagano kuhaj meso uz ploške od slanine. Zatim juhu procijedi, meso izvadi i do-lij u juhu još čašu dobrog vina, pa opet u istu metni meso i kuhaj, dok bude posve mekano. Kad nosiš na stol, možeš još dodati svakovrsno kuhano mlado povrće.

TELEĆA GLAVA S UMAKOM.
Skuhaj teleću glavu. Međutim miješaš gorušice (senfa), žlicu ulja, y 2 žlice octa, soli, papra, malu sitno narezanu glavicu luka i peršin, pa time prelij kuhanu teleću-glavu.

PRŽENE ŽEMIČKE.
Oribaj koru nekoliko žemičaka. Zemičke raspolovi. Zamuti 4 do 5 jaja u mlijeku i metni žemičke u to i ostavi ih tako po prilici y 2 sata. Kad su se dobro umekšale, povaljaj ih u oribanim žemljinim mrvicama, ispeci svjetlo-smeđe na masti, u kojoj neka plivaju. Kad su -pečene, dobro ih pospi šećerom i cimetom.

Božićni kolačići

POLUMJESECI.
Miješaj 10 dkg maslaca i isto toliko šećera, a tada umiješaj polagano 3 ž/manjka i 3 dkg naribanih lješnjaka -te napokon 10 dkg brašna. Metni to tijesto u tepsiju i ispeci u pečenjari, a tada oblikom izbodi male polumjesece. Kad kolačići ohlade, prevuci ih toplom bijelom šećernom ocaklinom. Ako hoćeš, da te kolačiće vješaš i na božićno drvo, tada utisni u još -toplu ocaklinu na svaki polumjesec malo konca.

ROŠČIĆI OD ČOKOLADE.
U plitkoj zdjeli miješaj 20 dkg brašna, 15 dkg šećera, 6 dkg maslaca, 20 dkg razmekšane čokolade i 1 jaje te umijesi tijesto, koje ostavi-malo da stoji. Tada načini roščiće, premaži ih šećernom vodom i peci polagano u pečenjari.

SMOKVIN KRUH.
Miješaj 14 dkg šećera sa 2 žumanjka, malo limunove kore i sokom od polovice limuna i malo cimeta. Zatim dodaj 10 dkg sitno narezanih smokava, 10 kg krupno narezanih mandula i 2 žlice brašna. Na daski načini oblik duguljastog hljepčića, koji stavi u namazanu tepsiju i peci u pečenjari. Kad ohladi, prelij hljepčić prelijevom. od čokolade, pusti da stoji tri dana, da se lijepo ovlaži, a tada ga nareži na kose nareske.

OBITELJ, ilustrovani tjednik br. 52 (29 prosinca 1935)

O JELOVNIK ZA OVAJ TJEDAN

Nedjelja.	Objed: Juha od svinjetine s rezancima. Kuhana govedina (svježa) s hrenom i prženim krumpirom. Pita od oraha	Večera: Riža, kobasice i krastavci.
Ponedjelja.	Objed: Prežgana juha s narezanim kruhom. Kupus s okrugljicama- od žemlje.	Večera: Okrugljice od žemlje s umakom od šljiva pekmeza.
Utorak	Objed: Juha od volovskog repa. Savijača s makom	Večera: Pečeni šaran.
Srijeda.	Objed: Govedska juha s okrugljicama od jetara. Govedina u umaku s rižom. Pečeno prase sa miješanom salatom.	Večera: Hladna prasetina sa salatom. Pokladnice.
Četvrtak	Objed: Juha od krumpira. Kelj s faširanim odrescima. Kompot.	Večera: Jaja s hrenom.
Petak.	Objed: Mliječna juha od kruha. Varivo od graha. Drobljenac s malinovim sokom.	Večera: Salata od graha.
Subota.	Objed: Juha od zelenja. Zec u umaku. Jabuke.	Večera: Kobasice s hrenom. Čaj.

Dobar tek

Mliječna juha od kruha.
Nareži kruh na tanje nareske, koje osuši u toploj pečenjari-, a tada ga sitno stucaj i zakuhaj u mlijeko, koje vrije. U tu juhu razmuti jedno jaje, posoli je i prokuhaj.

Jaja s hrenom.
Skuhaj tvrdo jaja, oguli ih i oprezno raspolovi te po- slali na zdjelu. Malo octa pomiješaj s vodom, uljem i -malo soli pa tim prelij jaja, a onda ih pospi svježim naribanim hrenom.

Kajgana za djecu.
U čašu za vodu istresi dva čitava jajeta, koja posoli 1 dodaj 20 grama tekućeg maslaca. Zatim stavi čašu u posudu s hladnom -vodom te metni na žestoku vatru i miješaj neprestano, dok jaja ne zgusnu.

Francuski omlet.
Miješaj dobro 3 jajeta pa dodaj 4 žlice tučena vrhnja, sitno -nasjeckanu glavicu luka pečenu na maslacu i soli. Cijelu tu smjesu ulij na tavu, koju si maslacem dobro namazala, i peci u pečenjari naglo, dok n-e porumeni. Dok je vruć, nosi omlet na- stol sa špinatom.

Voćni kolač.
Uzmi toliko maslaca i toliko šećera, koliko važe jedno jaje. Miješaj maslac sa žumanjkom i šećerom, dodaj pol šalice mlakog mlijeka, malo limunove -kor-e, a brašna primiješaj s praškom za pečenje toliko, da se tijesto, kad ga umijesiš, da razvaljati. Razvaljaj ga tanko i metni- ga u namašćeni oblik i lagano peci. Zatim naspi odozgo voća (naribanih jabuka, a može biti i miješano voće) i peci dalje u srednje vreloj pečenjari, dok ne bude pečeno. Od tog tijesta mogu se ispeći dva kolača.

OBITELJ, ilustrovani tjednik br. 23 (6 lipnja 1937)

Tjedni kalendar dobre domaćice Lipanj — Juni

Nedjelja 6	Objed: Juha od telećih kosti s okrugljicama od jetara. Teleća pečenka s pirjanim graškom i salatom. Torta od jagoda.	Večera: Pečeno meso od objeda. Jagode.
Ponedjeljak 7	Objed: Juha od zelenja riže i žemljinih okrugljica. Palačinke s mesom.	Večera: Jaja sa salatom.
Utorak 8	Objed: Juha od kopriva. Kobasice u vinu. Savijača s trešnjama.	Večera: Naduvak sa žličnjacima. (Cezner-Andrić: Domaćica u kuhinji, III. izdanje str. 65.)
Srijeda 9	Objed: Prežgana juha. Drobljenac sa salatom.	Večera: Bugarski paprikaš. (Cezner-Andrić: Domaćica u kuhinji, III. izdanje str. 28.)
Četvrtak 10	Objed: Juha od artičoka. Riža s teletinom i salatom.	Večera: Punjeni luk. (Cezner- Andrić: Domaćica ti kuhinji, III. izdanje str. 27.)
Petak 11	Objed: Kisela juha. Mahune s prženim žemljinim mrvicama. Jagode.	Večera: Drobljenac s trešnjama.
Subota 12	Objed: Juha od cvjetače. Punjene artičoke. Torta s trešnjama.	Večera: Špinat s jajima.

Dobar tek

Juha od zelenja, riže i žemljinih okrugljica.
Nareži na ploške raznog zelenja i pirjaj na masti, zatim nalij vode i kuhaj, dok zelenje ne bude mekano. Sad ga prognječi kroz sito, posoli i kuhaj sa preparenom rižom. Na koncu zakuhaj i male žemljine okrugljice, velike kao trešnje.

Riža s teletinom.
Peci teletinu na masti i luku. Preparenu rižu pirjaj na masti i uspi je k mesu. Dodaj žlicu soka od rajčice, zalij i pirjaj, dok ne bude mekano. Dodaj i sitne paprike.

Kobasice u vinu.
Prepeći kobasice na masti s obadvije strane. Zatim ih zalij bijelim vinom i kuhaj.' Kad je umak prokuhan, nareži i poslaži na zdjelu odreske bijeloga kruha, poredaj na to kobasice i prelij sve umakom.

Palačinke s mesom.
Zamuti od 2 jaja, ¼ 1 mlijeka i brašna tijesto za palačinke, pa ispeci palačinke. Ostatke mesa samelji, dodaj malo masti, jedno jaje, posoli, pobiberi, promiješaj i namaži tom smjesom tanko palačinke, koje onda poslaži u šerpu, prelij mlijekom, u kojem si razmutila jaje, i prepeći u pečenjari.

Savijača od trešanja ili višanja.
Tijesto za savijaču razvući, naškropi rastopljenim maslacem, na polovicu tijesta metni trešnje ili višnje bez koštica, pospi šećerom pomiješanim sa cimtom i cijelo posipaj mrvicama prepršenim na maslacu. Savij i peci.

Torta s jagodama.
Načini na daski tijesto od 30 dkg brašna, 4 žumanjka, 4 dkg šećera i 20 dkg maslaca te ga ispeci u obliku za tortu. Kad je pečeno, izvadi ga, pusti da ohladi. Onda odozgo prevuci snijegom od 3 bjelanjka i 5 dkg šećera, pokrij gusto vrtnim jagodama, pospi šećerom i metni 10 minuta u vruću pečenjaru, da se načini korica.

LOGIČNO.
Žena: »Opet dolaziš ravno iz birtije?«
Muž: »Svakako. Ta valjda ne mogu neprestano tamo ostati!«

TEŠKA STVAR.
Muž (vraćajući se veseo sa izleta): »Slatko moje srčeko . .- . huik . . . nemoj se srditi . . . huik ... ali kaput mi je v blato odletel . . .«
Žena: »Pa kaj ga nisi mogel zadržati? — ti nesrećo jedna!«
Muž: »Nisem . . . huik . . . kajti sem ga imal na sebi . . . huik!«

OBITELJ br. 24 (13. lipnja 1937)

VAŽNOST VOĆA U PREHRANI

Voće hrani i u voću ljudstvo uživa, a dala mu ga je priroda bez ikakve dalje pripreme. Istina, ono nije moglo biti odmah hrana ljudstvu, kao što su bile žitarice; pšenica, raž, ječam, zob itd., jer se moralo čekati i više godina, dok su uzrasle i počele roditi, ali su voćke uvelike utjecale na kulturni razvoj čovječanstva.

U voću se nalaze tvari kao hrana, a to su soli, bjelančevine, mast (ulje), škrob ili šećer. Osim tih tvari ima u voću i takvih, koje podražuju na tek, koje pospješuju probavu, a ima još i posebnih, važnih tvari za ljudski život, a to su vitamini.

Lupinasto voće, kao što je orah, lješnik, badem itd. poradi obilne sadržine masti (ulja) jaka je hrana. Zrnjavo voće, kao što su jabuke, kruške itd. pa koštičavo voće kao breskve, kajsije, trešnje, šljive itd. i jagodasto voće kao jagode, maline, smokve itd. slasna su sredstva u prehrani, premda imaju nešto bjelančevine i šećera (5 do 15%) uz 78 do 85% vode.

Osim već navedenih tvari sokovi i eterična ulja u voću povoljno utječu na tek i na sveukupnu hranu kao i na sekreciju stanovitih probavnih organa.

Voće pospješuje probavu, kiseline u voću pobuđuju želudac na gibanje, a povoljno djeluju na organizam ljudstva nesamo kiseline već i druge tvari, koje nastaju vrenjem šećera.

Zdravstvena je vrijednost voća i u tome, što se stvara višak takozvanih baza (osnova) u sveukupnoj hrani, jer su one za zdravu prehranu nužne i osobito važne. Rudne tvari, koje baze (osnove) tvore, jesu spojevi: vapna (kreča), magnezije, kalija, natrija i željeza. Njih ima više u voću i povrću nego li u mesu i kruhu. Poznato je, da vapno i magnezija povoljno utječu na građu kostiju, kalij i natrij na tkivo i krv, a željezo i mangan također na krv. U sveukupnoj hrani mora da ima tih rudnih tvari u obilju, da mogu stvoriti višak baza (osnova). Sveukupno voće osim brusnice (Preiselbeere) proizvodi višak baza (osnova), isto tako i povrće, a od životinjske hrane mlijeko i krv. Sva ostala hrana tvori višak na kiselinama.

Voće nesamo što ima obilje rudnih tvari, koje tvore višak baza (osnova), nego je ono od velike vrijednosti zbog obilja vitamina, jer oni djeluju, kako je dokazao Ragnar Berg samo onda, ako su baze (osnove) u višku, tako da su one dvostruko važne za prehranu i zdravlje ljudstva.

Vitamini su zapravo slabo poznati bili i to samo zbog toga, jer ih malo ima. Pomanjkanjem vitamina u našoj hrani slabi se otporna snaga našeg organizma proti zarazi i zaraznim bolestima. Dosad je poznato, da su vitamini A i B nužni za rastenje, C sprečava skorbut, D rahitis. Vitamin se A rastopi u vodi i masti, a drugi samo u vodi. Općenito uzevši dokazano je, da hrana životinjskog podrijetla ima manje vitamina osim jetara, bubrega i mlijeka nego li voća. Brašno je siromašno na vitaminima, nasuprot je voće i povrće bogato na vitaminima.

Maline, grožđe, narandže i banane bogate su na vitaminima.

Voće je od neprocijenive važnosti ili vrijednosti kao hrana za zdravlje ljudi, bilo s obilja hranivih tvari, šećera. masti i bjelančevina, bilo opet s množine mineralnih ili rudnih tvari, kao i voćnih kiselina i vitamina. Zbog toga je voće i povrće glavna naša hrana i u prehrani ljudstva zauzima 4/5 do 6/7 sveukupne hrane.

Prof. Ivan Radić.

Tjedni kalendar dobre domaćice Lipanj — Juni

Nedjelja 13	Objed: Juha od pileće sitneži s rižom. Pohani pilići s mladim krumpirima i salatom od krastavaca. Torta s trešnjama.	Večera: Kajgana od jaja sa šunkom i salatom.
Ponedjeljak 14	Objed: Juha od celera. Šparge. Savijača s trešnjama.	Večera: Pirjana jetra s rižom i salatom.
Utorak 15	Objed: Juha od zelenja sa žličnjacima. Teleći odresci s makaronima i salatom od krastavaca.	Večera: Kiselo mlijeko.
Srijeda 16	Objed: Juha od cvjetače. Pirjani grašak. Kolač od krumpira s trešnjama	Večera: Makaroni s umakom od rajčica.
Četvrtak 17	Objed: Juha od krumpira. Pileći paprikaš sa zelenjem. Kuhane trešnje.	Večera: Palačinke sa sokom od jagoda
Petak 18	Objed: Juha od vrganja. Grašak s rižom i salatom. Supita s trešnjama.	Večera: Salata s tvrdo kuhanim jajima.
Subota 19	Objed: Juha od artičoke. Špinat s telećim jetrima i salatom.	Večera: Krumpir s maslacem i čaj.

Dobar tek

Juha od pileće sitneži.
Glavu, noge, mozak, jetra i želudac pileta očisti, posoli, metni u lonac sa zelenjem i kuhaj. Zaprži blijedim zaprškom i zakuhaj u nju rižu. Kad je juha gotova, izvadi noge i glavu, a jetra i želudac sitno nareži, pa tako juhu nosi na stol.

Pileći paprikaš sa zelenjem.
Na masti i slanini, narezanoj na kocke, prži razno narezano zelenje, dok ne porumeni, pa dodaj sitne crvene paprike. U to metni meso od pileta, koje si na četvrtine narezala, pa pirjaj, zalij vrelom vođom i pirjaj dalje, dok meso ne bude mekano. U sok ulij malo kiselog vrhnja, prokuhaj i procijedi. Sve skupa nosi na stol.

Supita s trešnjama.
Polij ½ kg grisa (krupice) sa ½ 1 mlijeka, promiješaj i pusti da stoji. Zatim dodaj malo maslaca, 2 cijela jaja i posoli. To tijesto uspi u namašćenu tepsiju, na tijesto gusto poredaj trešnje i peci u pečenjari. Kad je pečeno, razreži ili rastrgaj i pospi sitnim šećerom.
(o.a; supita, tur. *sűt* – mlijeko + pita, vrsta pite od umućenioh jaja i mlijeka)

Torta s trešnjama.
Načini snijeg od 3 bjelanjka, pa u nj umiješaj 3 žumanjka, malo nasjeckane limunove korice, 6 dkg šećera, 6 dkg sitno narezanih mandula, žlicu brašna i žlicu žemljinih mrvica. Umijesi, da bude rahlo, pa onda to tijesto uspi u oblik za tortu, koji si namazala guščjom mašću. Na vrhu poslaži trešnje, iz kojih si povadila koštice, pa onda peci u srednje vreloj pečenjari oko pola sata. Kad je torta pečena, istresi je na zdjelu i pospi šećerom. Možeš je ponuditi i toplu i hladnu.

Kolač od krumpira s trešnjama.
Miješaj 20 dkg šećera s 4 žumanjka. Dodaj naribane limunove kore i 40 dkg kroz sito prognječenih, dan prije kuhanih krumpira te na koncu snijeg od 4 bjelanjka. To tijesto stavi u namašćenu tepsiju, pospi gusto trešnjama i polako peci u pečenjari. Kad je kolač pečen, pospi sitnim šećerom.

Prva Hrvatska vlaškoulička
parna pekarna
Stjepan Ivanković
Telefon 53-33. **Vlaška ul. 35**
preporuča svoje specijalne proizvode koji se dobiju u Vlaškoj 35, Vlaškoj 117 Martićevoj 19, Frankopanskoj 11, Dolac 8, Tržni box 54, Kvaternikov trg, Branimirova ul. (nova tržnica)
Kupujte specijalne mrvice i mlince

OBITELJ Br. 25 (20 lipnja 1937)

POSAVSKI BREGI - Napisao Stjepan Devčić

Godine 1611. postade zagrebačkim biskupom Petar Domitrović, za kojega se misli, da je bio rodom iz Ivanića. U to vrijeme sklonuli su se na teritorij Ivanićke Krajine Vlasi, koji su prebjegli pred najezdom Turaka. Njih su naselili krajiški generali na šumovitim predjelima prema turskoj granici, od kojih je jedan dio pripadao zagrebačkoj biskupiji. Biskup Domitrović je sklonuo Vlahe, da priznaju papu za vrhovnog crkvenog poglavicu. Tako nastade u Hrvatskoj grko-katolička crkva, kojoj bijaše prvi biskup Šimun Vratanja.

Domitrović je preko Vratanje nastojao sklonuti Vlahe, da zagrebačkog biskupa priznaju za svoga vlastelina. Oko toga rodili su se veliki sporovi i stvar je napokon došla pred vrhovni kraljevski sud, koji se 21. studenoga 1628. sastao u Požunu pod predsjedanjem palatina Esterhazija. Sud je ustanovio, da zagrebačkom biskupu pripada vlasništvo na imanjima Ivanić, Dubrava i Čazma.

Imanje Ivanić zaprema cijeli t.zv. otok Ivanić, na kome su neka sela okupirali Vlasi, a druga sela drži još u posjedu biskup zagrebački. Osim toga pod imanje Ivanić spadaju i tri sela, poimence: Bregi, Sveti Ladislav i Komarnica. Selo je Bregi pripadalo pod Ivanićku župu.

U dijecezanskom arhivu nadbiskupije zagrebačke čuva se zapisnik (pisan latinskim jezikom)

O kanonskoj vizitaciji, koju je u Ivaniću mjeseca studenoga g. 1649. obavio zagrebački kanonik Ivan Filipašić, kao čazmanski arhiđakon. Među inim spominje i ovo: »U selu Bregi nalazi se drvena kapela podignuta na čast sv. Križa. U tornju te kapele smješteno je blagoslovljeno zvono. Svete mise služe se u toj kapeli godimice samo dvaput i to: na petu nedjelju iza Uskrsa, te na četvrti dan Božića, kada crkva slavi nevinu dječicu, koja poginuše u Betlehemu«

U mjestopisu zagrebačke županije, koji je dao god. 1788. sastaviti biskup Maksimilijan Vrhovac, nalazi se opis ivanićke župe, tu se spominju Bregi kao selo sa 1356 žitelja. Sam teritorij sela Bregi nije potpadao pod krajiško područje, već se brojio »provincijalu« tj. građanskoj (banskoj) Hrvatskoj.

Kad je car Josip II. ukidao samostane, bude po prijedlogu biskupa Maksimilijana Vrhovca rasparcelirana i ova ivanička župa (za onda najveća u Hrvatskoj) i osnovane tri nove župe i to: u Lupoglavu (god. 1788.), u Bregima (g. 1790.) i u tvrđi Ivaniću (god. 1805.).

U spomenici župe Posavski Bregi, koju je započeo pisati župnik Stj. Kolak, prvi zapisi o župnoj crkvi sv. Maksimilijana počinju od g. 1862., za župnikovanja veleč. Turkovića. Taj župnik Turković je dao podići i novu školsku zgradu, a njemu se dogodio onaj zanimljivi susret sa Jocom Udmanićem, kojeg je on opisao, i taj se spis čuva u arhivu pučke škole u Bregima.

Župnika Turkovića je naslijedio Ivan Krst. Krapac (1878. do 1880.), kasniji biskup đakovački. On je dao urediti crkvu i naslikati freske na svodovima. Iza svoje smrti sjetio se i oporučno svoje bivše župe i ostavio joj 7000 kruna i to 6000

za potrebe crkve, a 1000 kruna za jednu pjevanu misu. A isto tako se sjetio i svojih drugih župa i to u Sveticama i sv. Petru u Zagrebu. 'Njega je naslijedio Milan Fogl (1880. — 1886.), pa Josip Bogović (1886. — 1909.) te Martin Dogša (1909. — 1915.). Župnik Dogša je potpuno uredio crkvu, dao načiniti novi namještaj, klupe, ispovjedaonice, oltare, zastave, misno ruho i velike orgulje, koje je god. 1915. blagoslovio pokojni biskup dr. Josip Lang. Dr. Josip Lang rođen je 25. siječnja 1857. u ovoj župi, i to u selu Lepšiću u bivšem nadbiskupskom mlinu. Njegovo rođenje i krštenje ubilježeno je na posebnom arku, koji se čuva u matici rođenih od g. 1858 - 1873. - Od g. 1915 do 1931. župnikovao je u Bregima Stj. Kolak, a od 11. IV. 1933.

Ivan Pavlović.





PITOMI KRAJOLIK IZ POSAVSKIH BREGA
Foto J. Matica

ESTETSKA VAŽNOST VOĆAKA I VOĆA

Voćke najviše uzgajamo zbog ploda, jer je plod voćaka zdrava i korisna hrana. Voćke nesamo što koriste ljudima svojim plodom, nego su one i ukrasno drveće. Voćke ukrasuju kuće, dvorišta, vrtove ili bašte, sela i cijele okolice. Ako u nekom selu ili oko njega ima mnogo starih voćaka, tad se kaže: to je staro naselje, to je napredno selo. A gdje ih nema, mlado je ili natražno selo. U kulturnim zemljama po množini voćaka i kako se njeguju prosuđuje se kulturni napredak nekog sela, a i cijele okoline.

Voćke zasađene uz ceste, puteve i na svakom praznom mjestu, ukrasuju cio kraj. Vozi li se čovjek u proljeće, kad voćke cvatu takvom okolicom, bit će zaista ushićen i uznesen divotom i krasotom prirode, a tim više godi mu oku i veseli ga u jeseni, kad vidi svoj rad u obilju plodova od svojih, miljenika, svojih voćaka.

Punim pravom može se ustvrditi, da su voćke prisilile čovjeka, da ostane na onoj grudi zemlje, gdje je zasadio svoje omiljelo drvo.

U Japanu svake godine slave cvatnju trešanja. Narodna je to svetkovina; njoj se veseli i na njoj prisustvuje staro i mlado, bogataš i siromah, seljak i obrtnik u svečanom odijelu, da pod cvatućim trešnjama sprovede dane u veselju i zadovoljstvu. I sam »mikado« (car) slavi sa cijelim svojim dvoranstvom taj stari narodni običaj — cvatnju trešanja. Ne slave Japanci trešnju radi ploda, koji nije za užitak, već ju slave zbog njezinog cvijeta: ona je njihova najljepša ukrasna biljka.

Kod nas kao i u svoj Evropi nije običaj, da slavimo cvatnju voćaka; već se kod nas svako veseli i u tome uživa, kad u proljeće gleda ljepotu šarolikog cvijeća svojih miljenika, svojih voćaka. Gleda li to prekrasno cvijeće pomnije, vidi na njemu neki novi život, vidi rad marnih pčelica, koje neumorno obletavaju od cvijetka do cvijetka, da nakupe čim više meda i peludnog praha. Peludom nehotice oplođuju njuške cvijetaka, i tako nam trostruko koriste, jer dobivamo med, a pelud prerade u vosak.

U nekim krajevima smatraju cvatnju jabuka — da je nastupilo proljeće.

Već od davnine ljepota voća pobudila je kod mnogih ljubav za voćarstvo. Voće je pobudilo i mnoge umjetnike da ovjekovječe voće slikama, a s njima ukrasuju svoje i tuđe domove. Iz umjetničkih voćnih slika nastala je u voćarstvu nova grana: »poznavanje voća ili pomologija«. Mnogi i mnogi laici prionuše uz pomologiju, ona im je bila putokazom kod označivanja voća, koga su u svojim vrtovima uzgojili.

Svaka napredna voćarska zemlja ima svoju pomologiju, njom se ponosi i ona joj pokazuje, koje voćne vrste da uzgaja i od kojih će imati najveću korist.

Voće uz cvijeće ukras je svakog stola. Servira se kod ručka i večere, kod gozbe ili zabave na posebnim posudama ili tanjurima. Svojim ugodnim i posebnim mirisom podražuje na tek, na ljepoti pasu se oči, a u svemu uživa želudac.

Uživanjem ili trošenjem voća mnogi će se lako odučiti od štetnog djelovanja alkohola i duhana.

Sadimo i uzgajajmo voćke, trošimo i uživajmo u voću, zdravo će nam biti tijelo i plemenit duh.

Prof. Ivan Radić.

Tjedni kalendar dobre domaćice Lipanj Jun

Nedjelja 20	Objed: Juha od patkine sitneži s rižom. Pečena patka s krumpirima i salatom. Pita s trešnjama.	Večera: Cvjetača s jajima. Čaj.
Ponedjeljak 21	Objed: Juha od artičoke. Varivo od mahuna i pofezne.	Večera: Pečena jaja sa salatom.
Utorak 22	Objed: Juha od telećih kosti sa žličnjacima od mrkve. Pržolica na luku sa salatom od krastavaca.	Večera: Naduvak od rezanaca.
Srijeda 23	Objed: Juha od zelenja. Okrugljice s trešnjama.	Večera: Kiselo mlijeko s kruhom
Četvrtak 24	Objed: Juha od špinata. Teleći odresci, mahune sa žemljinim mrvicama i salata.	Večera: Kaša od krumpira s hrenovkama
Petak 25	Objed: Juha od mrkve. Drobljenac i kompot od višanja.	Večera: Okrugljice s jagodama.
Subota 26	Objed: Prežgana juha. Punjene artičoke. Kolač s višnjama.	Večera: Kajgana i salata s vrhnjem

Dobar tek

Pečena jaja.
Miješaj 7 dkg svježeg maslaca, da se zapjeni, te dodaj 5 žumanjka, žličicu brašna, posoli i dobro promiješaj. Prilij malko octa i ¼ litre gustoga kiselog vrhnja i malo stučenog bijelog bibera te opet dobro miješaj. Skuhaj 10 jaja tvrdo, razreži ih na male kocke i primiješaj ih u onu smjesu. Namaži šerpu maslacem, sve uspi u nju, pokapaj rastopljenim maslacem i peci u pečenjari.

Okrugljice s trešnjama (ili višnjama).
Kuhaj 30 dcl mlijeka, pa dok se kuha sipaj u nj stalno miješajući toliko brašna, da tijesto bude glatko i čvrsto. Zatim dodaj 3 dkg maslaca, promiješaj i pusti da ohladi. Onda primiješaj 1 cijelo jaje, 1 žumanjak, malo soli i dobro umijesi. U komadiće tijesta umotaj 4 do 5 trešanja (ili višanja) i načini okrugljice. Ako se tijesto lijepi, namaži vrške prstiju maslacem. Okrugljice kuhaj u slanoj vodi 5 do 7 minuta.

Salata s vrhnjem.
Pravi se kao obična salata, samo se mjesto ulja polije slatkim vrhnjem, u koji si zamutila šećera u prahu.

Okrugljice s jagodama.
Miješaj dobro 30 dkg svježeg pasiranog sira (ne smije biti prerijedak), 6 dkg svježeg maslaca, malo soli i 3 cijela jaja, pa dodaj 30 dkg brašna i umijesi na daski tijesto. U komadiće tog tijesta umataj vrtne jagode i načini okrugljice, koje kuhaj u slanoj vodi. Poslaži ih kuhane na zdjelu, pospi naribanim sirom, šećerom i prelij rastopljenim maslacem.

OBITELJ, ilustrovani tjednik br. 26 (27. lipanj 1937)

BRESKVA ILI PRASKVA

Breskva je svakako najplemenitije .sorta. Meka se čim više uzgaja kao voće. Domovina, joj je srednja Kina, gdje je već pred 22oo godina prije Krista više plemenitih ili kulturnih sorta bilo uzgojeno. U godini 127. prije Krista prenesena je breskva iz Kine u Perziju, a u prvom stoljeću poslije Krista kad su Rimljani zavojevali u Aziji, prenesena je iz Azije u Italiju i južnu Francusku, gdje su nekad rasle, a još i danas rastu najfinije breskve. Ona se vrlo rano rasprostranila po svim toplijim voćarskim krajevima blagog podneblja, pa tako je vrlo rado sade i uzgajaju u našoj domovini, a najviše u kućnim vrtovima i vinogradima.

Sve breskve podijeljene su u dvije skupine i to u breskve, od kojih se meso čvrsto sraslo sa košticom g l o d v e, k o s t e n i c e ili d o r a n c i j e.

Bresaka ima raznih vrsta i to:

1. *Rana Aleksandrova* zori od sredine do konca srpnja. Plod je krupan i okrugao zagasito crvene boje. Izvrsna je tržna kao i stolna sorta. Neka se im više uzgaja.
2. *Rana Riverova* najljepša je breskva te se je zbog svoje ljepote po svim zemljama, gdje se breskve uzgajaju brzo raširila. Izvrsna je tržna kao i stolna Italiji.
3. *Amodena (Emaden)* dozrijeva u drugoj polovini srpnja. Bujna j uzrasta, plod je vrlo sočan, spada više među breskve koštunice ili dorancije. Tim što rano zori, neka se čim više uzgaja, jer se može dobro unovčiti
4. *Magdalena crvena* najplemenitija je i srednje krupna breskva, sladorasta i mirodskog okusa. Dozrijeva polovicom kolovoza.
5. *Minjona rana* krupna je vrsta, sladorasta i ugodna okusa. Zori u prvoj polovini kolovoza.
6. *Lord Halmestron* izvrsna je i krupna breskva. Zori početkom rujna.
7. *Majflower* (Svibanjski cvijet) najraširenija je i najranija je breskva. Zori koncem svibnja do početka srpnja i prema podneblju i okolici. Plod je osrednji, sočan i ugodnog okusa. Zbog toga što rano zori, neka se čim više uzgaja.
8. *Triumf* zori odmah iza Amodena, tj. Meso je žuto. Dobrog okusa, od koštice se teško dijeli, a više puta lako. Vrlo je raširena u Americi i Italiji. Tim što rano zori, neka se čim više uzgaja.
9. *Halc* (I. H.Halc) zori u drugoj polovici kolovoza, plodovi su krupni, teki do pola kilograma, purpurno crvene boje, ugodna okusa i mirisa. Zbog mnogih dobrih svojstava neka se čim više uzgaja.
10. *Kraljica vrtova* prekrasna je i kasnija breskva. Vrlo je obljubljena i prilično raširena. Zori u rujnu, a u toplijim krajevima i prije. Dobro je, da se par dana prije pobere, i tad potpuno sazori u spremištu. Plod je vrlo krupan, okrugao, zagasito crven, meso čvrsto i sočno.

Breskve se kod nas kao i u drugim zemljama najviše sade u vrtovima i vinogradima. U novije doba počeše oko većih gradova uzgajati breskve i na većim površinama kao n. pr. u zagrebačkoj okolici. Naši ljudi uzgajaju breskve iz sjemena, pogotovo one s krupnim plodom. Breskve se također i cijepe na šljivu

Julijenku ili na običnu breskvu. U tu svrhu najslobodnije je cijepljenje pupovanje ili okuliranje u mjesecu kolovozu.

Trgovina bresaka na svjetskom je glasu u Americi, Italiji i Francuskoj.

U Montreju, najvažnijem gojilištu bresaka u okolici Pariza, beru breskve jutrom od 5 do 8 sati i na večer, jer plod bran po jakoj sunčanoj žegi naglo pregori. Berba se vrši oprezno. Plodovi se stavljaju u košare obložene platnom, da se o pleter ne ozlijede.

Lijepi plodovi odijele se u košari od drugih bilo krpama, da jedan drugog ne ozlijedi. I lišće vinove loze zgodno je za taj posao, jer se pojedini može u nj omotati. Nabran plod donose u spremište, gdje se sortira po veličini i ljepoti boje, a nakon toga se opet spremi u košare.

Prije nego što će se plod smjestiti u posebne košare, iščetka ili iskefa se svaki pojedini finom, mekom, svi- lenom četkom. Četkan je ima tu svrhu, da se ukloni prašina, koja se nakupi na finim dlačicama ili pahuljicama pojedinih plodova. Isčetkan plod ljepši je i skuplje se proda.

Kad se plodovi četkaju, moraju radnici ili radnice vješte tomu poslu, imati nos i usta krpama ili suknom ovezana, jer udisavanjem iščetkanih dlačica mogu oboliti organi za disanje. Nakon što su plodovi iščetkani, slažu se u okrugle košare, u koje stane od 8, 48 i 96 plodova. Svaka košara oplete se vrbovinom i opšije, a prenose se na tržište u posebnim za to načinjenim velikim košarama bilo na konjima ili mulama.

Ako se osobito lijep i izabran plod želi dalje odaslati, tad se ovije nakon što je iščetkan, u dvostruko fini svileni papir i slaže u škrinjice s pretincima (pregratke). U svaki pretinac stane jedan plod, i obloži se još sa svih strana vatom. Pokrov se pričvrsti drvenim vijcima, da se na granici prigodom pregledbe ne ošteti pokrov i da se plod ne pokvari.

Zagrebačka okolica i okolice drugih naših gradova, pogotovo one južnih mogle bi biti naš Montrej, što se tiče uzgoja bresaka. Mislim, da klima, položaj i tlo okolica naših gradova ne zaostaju u tom pogledu za onom u Montreju, ali nam manjka praktično znanje oko uzgoja, opreme i solidnosti u trgovini bresaka. Kako je lijepo vidjeti, kad čovjek pogleda voće iz stranih zemalja. A kako se opet donosi naše voće na tržište!

Breskve se troše najviše kao pri- jesno voće. Breskve se prerađuju ukuhavanjem (kompoti). Ukuhane su najfinije voće. Breskve se suše. Osušene američke neka nam budu uzorom. Breskve se žgu u rakiju breskovaču. Stara breskovača takmi se i sa šljivovicom.

Kod svega toga najvažnije su prijesne, jer su najobljubljenije trgovačko voće. Ima posjednika oko naših gradova, koji breskvama na omanjim 'površinama privređuju u sezoni oko 50.000 dinara.

Sadimo i uzgajajmo breskve!

Prof. Ivan Radić

Nedjelja 27	Objed: Juha od moždana. Bifteki sa zelenjem i rižom. Kolač s višnjama.	Večera: Šunka s hrenom.
Ponedjeljak 28	Objed: Juha od gljiva. Varivo od buče s vrhnjem i faširani govedski odresci.	Večera: Prženi kelj i krumpir s uljem.
Utorak 11.	Objed: Juha od telećih jetara. Krpice s kupusom.	Večera: Kuhana savijača s grisom.
Srijeda 30	Objed: Juha od graška. Okrugljice s kajsijama.	Večera: Kuhana salata s uljem i octom i jaja.
Četvrtak 1 Srpanj — juli	Objed: Govedska juha sa žličnjacima od grisa. Govedina s mladim krumpirima i umakom od kopra. Savijača s trešnjama.	Večera: Plućica.
Petak 2	Objed: Prežgana juha. Palačinke s gljivama. Borovnice u kiselom vrhnju sa šećerom.	Večera: Oris na mlijeku s čokoladom.
Subota 3	Objed: Juha od zelenja. Pariški odresci i riža s graškom i salatom od krastavaca.	Večera: Naduvak od riže s kuhanim trešnjama.

OBITELJ Br. 27 (4. Srpnja 1937)

KAJSIJA, MARELICA, MANDALICA

Kajsija je osobito obljubljeno voće. Naraste od 3 do 10 metra visoko. Naš je narod rado sadi i uzgaja u kućnim vrtovima, a pogotovo u vinogradima, gdje rodi ljepšim i ukusnijim plodom.

Kajsiju su počeli ponajprije uzgajati u Kini pred 3000 godina prije Krista. Iz Kine prenesena je u zadnjem stoljeću prije Krista u Armeniju, a odatle u Grčku, Italiju i srednju Evropu. Raširena je po srednjoj Aziji od Kavkaza do sjeverne Kine, Mandžurije i Dahurije. U Evropi i Americi također se uzgaja, ima je djelomično i podivljale.

Najpoznatije i najviše se uzgajaju ove vrste kajsija:

1. Rana krupna kajsija vrlo je lijepa, uspijeva u svakom položaju. U ilovastom tlu kao i sve koštičave voćke strada od bolesti smolice, zbog toga se mora gnojiti i vapnom i cijepiti na ranu drobnu okruglu šljivu. Zori koncem srpnja, a negdje i prije. Ima slatku jezgru.
2. Kajsija rana mala sitna je ploda, rano zori već koncem lipnja, najviše se sadi u vinogradima.
3. Nansijska kajsija s gorkom jezgrom. Plod je vrlo krupan, sočan i okus izvrstan. Ubraja se među najbolje vrste. Rodi obilno, zori koncem srpnja.
4. Kraljevska kajsija najkrupnija je između svih kajsija. Plodna je i sočna, zori početkom srpnja.

Osim navedenih ima i drugih vrlo dobrih vrsta kao: Ambrozija, Ugarska najbolja, Kremzirska, Breda, Holubova itd.

Tko želi uzgojiti lijep i jednolično debeo plod, ako je ploda na stablu odviše, neka sitniji i pregust plod ukloni, kad je poput oraha uzrastao.

Kajsije se beru rukom po suhom vremenu ujutro. Kad se beru, neka se beru najzdraviji plodovi, makar brali s jednog stabla i više dana. Gdje su viša stakla, služe posebne ljestve poput stuba, koje su visoke 140 cm, duge su 170 cm. a široke 130 cm.

Kajsije ne smiju na stablu prezreti, jer bi prevažanjem stradale. Zbog toga neka se 2 do 3 dana beru prije, da ne gube onaj fini miris ili aromu. Tokom transporta potpuno će dozreti. Kad kajsije počnu žutiti na sunčanoj strani, neka se beru.

Nekad su kajsije najviše razašiljali u košaricama, a danas služe voćne gajbice (Obststeige). Gajbice su načinjene iz tankih prečki i dosta čvrstog dna (31 X 18 cm); pokrov 41 X 28 cm, visina 20 cm. Tim što su koničkog oblika, plodovi se zgodno smjeste da među njima nema nusprostora. U gajbicu stane od 8 do 12 kg ploda. Dno se gajbice mora pokriti drvenim ostružinama ili volinom, a stijene obložiti papirom.

Osobito lijepe plodove valja omotati finim dvostrukim svilenim papirom i tad još volinom, da se plod ploda ne dotiče.

Da posao otpreme bude jednostavniji, a tim i praktičniji, može se više gajbica metnuti u jednu veliku škrinju, koje su stijene proviđene luknjama za strujanje zraka.

Kajsije ne rode svake godine jednako. Ima godina, kad urode obilno, da jedno stablo srednje dobe dade i preko 300 kg ploda. Ako se kilogram proda samo po 3 dinara, daje jedno stablo 900 dinara. Ako netko ima 5, 10 ili više stabala, imat će dobit od 4 do 9000 dinara. To je krasan dohodak, a trošak malen. Dakako da pri tom mora sudjelovati znanje uz praktičan rad.

Najveća su gajališta kajsija u Njemačkoj u Rajngau, kao i u Kampu i Kestatu na Rajni i u Mombachu kod Mainca. U Njemačkoj ne rodi toliko kajsija, koliko ih tvornice konzerva prerade, zbog toga se uveliko uvažaju iz Francuske.

Francuske kajsije mnogo su bolje i ukusnije od njemačkih, jer je plod na obje strane zreo. Glavno je gajalište kajsija u Francuskoj bilo prije rata trgovište Benkur, koje je privređivalo u ono doba preko 150.000 franaka za kajsije. Trgovci i preprodavaoci razglasivali su bubnjanjem, koliko za kajsije plaćaju. Fin i izabran plod spremili su u posebne škrinjice naopako t. j. da pokrov predstavlja dno, a dno pokrov Škrinjice su visoke 12 cm, široke 24 cm i 33 cm duge, u njima stane oko 60 plodova. Svaka kajsija omota se dvostrukim svilenim papirom i ovije još volinom, da se plod ploda ne dotiče. Kad je škrinjica napunjena, metne se među plod uz stijene okolo naokolo narezuckan raznobojan svilen papir. Plod druge kvalitete razašiljali su u košarama s čvrstim pokrovom.

Osim Njemačke i Francuske ima i Madžarska velikih nasada kajsija u Kečkemetu i Vilagošu.

U našoj državi ima ovećih gajališta kajsija u Subotici, Petrovgradu, Bijeloj Crkvi, Pančevu i u nekim omanjim mjestima u Bačkoj i Banatu, odakle razašiljaju vrlo lijepe kajsije u neke naše gradove.

Kajsije se najviše troše kao prijesno voće. Također se prerađuju u suho voće, pekmez ili marmeladu, ukuhavaju se u kompote, a iz sjemeria (jezgri) tiska se ulje (40%), koje se kao i bademovo ulje upotrebljuje. Najviše suhih kajsija producira Amerika, pa u našim dućanima vidimo te američke kajsije.

Kajsije kod nas najviše cijepe na šljivu, mogu se cijepiti na same kajsije kao i na breskve, rijetko na badem.

Sadimo i uzgajajmo čim više kajsija, jer će nam se uzgoj osobito isplatiti!

Prof. Ivan Radić

Dobar tek

Kuhana salata s uljeni i octom.
Salatu operi, razreži na dva prsta široke rezance, kuhaj u vreloj slanoj vodi nepokriveno. Kuhanu salatu ocijedi. Pomiješaj ulje, ocat, sol i biber, te nalij na vruću, ocijeđenu salatu.

Faširani govedski odresci.
Samelji na stroju pol kg govedine, posoli i razmiješaj sa tri žlice mrzle vode te ostavi da stoji jedan sat. Načini male okrugle poput prsta debele odreske i peci ih na vrućoj masti ili maslacu, da na obadvije strane porumene. Povadi ih na zdjelu, mast zalij sa nešto vode dodaj komadić maslaca, provrij i prelij preko odrezaka.

Topli krumpir s uljem.
Kuhaj oguljeni krumpir u slanoj vodi. Kad je kuhan ocijedi ga, zgnječi, posoli, do ulja, te sve promiješaj.

Tjedni kalendar dobre domaćice Srpanj — juli

Nedjelja 4	Objed: Govedska juha s narezanim palačinkima. Govedina obložena s mladim krupirom, salatom od mahuna, krastavaca i cikle. Kajsije.	Večera: Telećі odrezak s češnjakom
Ponedjeljak 5	Objed: Juha od korabice. Okrugljice od žemlje s pirjanim kupusom.	Večera: Okrugljice od objeda i holandeskim umakom.
Utorak 6	Objed: Juha od mrkve. Telećі gulaš.	Večera: Šparga s maslacem i holandeskim umakom.
Srijeda 7	Objed: Juha od kelja s prepršenim kockama od kruha. Savijača sa sirom.	Večera: Uvarak od špinata s moždanima.
Četvrtak 8	Objed: Juha od rajčica s rižom. Krumpir sa suhim mesom i salatom glavatica.	Večera: Cvjetača u vrhnju.
Petak 9	Objed: Juha od špinata s prepršenim žemljinim kockama. Okrugljice s kajsijama	Večera; Jaja s vrhnjem.
Subota 10	Objed: Pileći ragu. Varivo od mahuna. Voće.	Večera: Sir s vrhnjem.

OBITELJ, ilustrovani tjednik br. 28 (11. srpanj 1937)

Kalendar za našu kuhinju Srpanj —Juli

Nedjelja 11	Objed: Ragu. Pečena patka sa miješanom salatom. Kolač sa višnjama.	Večera: Šunka s hrenom.
Ponedjeljak 12	Objed: Juha od kostiju sa valjušcima od grisa. Faširano meso i varivo od mahuna.	Večera: Bečki narezak sa salatom.
Utorak 13	Objed: Juha od rajčica. Govedina sa mladim krumpirom. Voće.	Večera: Govedina s lukom (na salatu).
Srijeda 14	Objed: Juha od krumpira. Pohana jetra s graškom. Rezanci s orasima.	Večera: Jaja sa cvjetačom. Sir.
Četvrtak 15	Objed: Juha od zelenja. Pržolica i varivo od buče. Naduvak od riže sa malinama.	Večera: Teleći odrezak s vrhnjem. *
Petak 16	Objed: Juha od graha sa vrhnjem i prženim žemljama. Okrugljice sa kajsijama.	Večera: Kiselo mlijeko sa kruhom. Palačinke.
Subota 17	Objed: Govedska juha s rezancima. Govedsko pečenje s varivom od krumpira. Voće.	Večera: Kranjske kobasice s hrenom.

Dobar tek

Zelenje sa rižom.
Očisti prema godišnjoj dobi razne vrste zelenja: korabice, graška, mrkve, šparge, cvjetače i drugo. Korabicu i mrkvu nareži na komadiće. Sve zajedno metni kuhati u vrelu slanu vodu. Dodaj i na male kocke narezane slanine. Kad je sve mekano kuhano, dodaj dvije žlice konzerve od rajčice, četvrt kg riže i žlicu naribanog parmezana. Kuhaj polagano i pazi da ne zagori. Kad je riža mekana, možeš prema ukusu dodati još malo masti od pečenja. Kad metneš na zdjelu, pospi odozgo parmezanom.

Palačinke sa vrganjima.
Vrganje operi, očisti i nareži. Na vruću mast metni dosta nasjeckanog peršina i narezane vrganje, posoli i pirjaj. Kad su gotovi, dodaj dvije do tri žlice kiselog vrhnja te neka sve provrije. Ispeci tanke palačinke, slaži na zdjelu najprije palačinku, na nju metni pirjanih vrganja, zatim opet palačinku, pa opet vrganja i tako redom dok sve ne potražiš. Odozgo pospi ribanim parmezanom i ponudi vruće.

OBITELJ Br. 29 (18. srpnja 1937)

Tjedni kalendar dobre domaćice Srpanj — juli

Nedjelja 18	Objed: Ragu juha od kokoši. Kokošje meso s mladim krumpirima i umakom od hrena. Kolač s trešnjama.	Večera: Pašteta od jetara, kruh i čaj.
Ponedjeljak 19	Objed: Juha od cvjetače. Punjena salata glavatica. Marelice.	Večera: Drobljenac sa salatom.
Utorak 20	Objed: Juha od krumpira. Varivo od graha s faširanim odrescima.	Večera: Sir s vrhnjem.
Srijeda 21	Objed: Juha od zelenja. Pečeni jastučići od sira s pekmezom.	Večera: Đuveđ.
Četvrtak 22	Objed: Juha od špinata. Teleći paprikaš. Višnje.	Večera: Meko kuhana jaja.
Petak 23	Objed: Juha od vrhnja. Pirjani krumpir. Pita od trešanja.	Večera: Kuhana salata glavatica.
Subota 24	Objed: Prežgana juha Grah s žemljinim mrvicama. Naduvak od makarona.	Večera: Mladi krumpir sa risom i salatom.

Dobar tek

Bećarski paprikaš.
Nareži puni tanjurić luka, paprikama otstrani jezgru i nareži na uske odreske, da ih bude otprilike toliko koliko i luka. Zatim pošuri rajčice, oguli ih i također nareži. Na masti pirjaj najprije luk, posoli ga i kad omekša, dodaj narezane paprike i to neko vrijeme pirjaj, a zatim uspi priređene rajčice. Sve neka dobro provrije. Tko hoće može metnuti i malo šećera i kiselog vrhnja.

Rezanci sa vrhnjem i šunkom.
Umijesi i izreži rezance, zakuhaj ih u vrelu slanu vodu, kad provriju procijedi ih na sito i polij hladnom vodom. Miješaj deset dkg maslaca sa dva žumanjka, dva decl vrhnja, 10 dkg nasjeckane šunke ili suhog mesa, žlicu konzerve od rajčice i ako hoćeš naribanog parmezana. To posoli i pomiješaj sa rezancima, a zatim miješaj snijeg od dva bjelanjka. Sve zajedno metni u zdjelu za pečenje, koju prije namaži sa maslacem, te prepeći u pečenjari da odozgo porumeni.

Teletina sa zelenjem.
Teletinu prepeći na masti. Kad lijepo porumeni, dodaj mladog zelenja, kakvog već ima prema godišnjoj dobi. Zelenje prije nareži na rezance ili na kocke. Sve zalij toliko vode ili juhe da bude prekrito posoli i kuhaj dok postane mekano. Na koncu dodaj posve malo šećera i svijetlo žuti zapržak. Načini tijesto za žličnjake te ih zakuhaj u vreloj slanoj vodi, ocijedi i začini sa vrelom masti, te ponudi uz teletinu sa zelenjem.

OBITELJ br. 30 (25. srpnja 1937)

UKUHAVANJE VOĆA

Ukuhavanje voća je važna briga i posao domaćice sada kad ima najviše voća za ukuhavanje. Domaćica mora kod toga posla pripaziti i na neke okolnosti, koje često puta izgledaju nevažne, ali koje itekako mnogo doprinose da ukuhano voće bude što vrsnije priređeno.

Voće mora biti svježe ubrano i nepokvareno. Ne smije imati nikakvih mrlja i ne smije biti ni najmanje trulo. Treba ga u suhe sunčane dane brati.

Šećer mora biti kockast ili od glave. Sitniti se može kod kuće, ali nikako se ne smije kupiti isitnjen. Kako je on vrlo hranljiv i vrlo dobar i potreban za konserviranje, treba ga primetnuti u većoj količini.

Suđe treba da je stakleno ili porculansko ili emajlirano. Stakleno suđe su boce ili tegle, u koje se stavlja već ukuhano voće. Prije toga treba staklo da bude posve čisto i bez ikakvih gljivica, koje bi mogle pokvariti voće. Dan prije ukuhavanja treba staklo dobro isprati kamenom sodom, a zatim hladnom čistom vodom! Zatim se staklene posude ostave na sunčanom, vjetrovitom mjestu, da se isuše. Sutra, prije nego li se naloži vatra u štednjaku, treba posude poredati na štednjaku, da se griju, a da ne popucaju. Ipak se ne smiju pregrijati.

Porculansko i emajlirano suđe treba dobro očistiti i osušiti. Ne smije biti okrnjeno ili napuklo. Treba da bude prikladna oblika. Kašike, kojima se pri radu služimo* moraju biti od srebra ili drvene. Treba da budu sasvim čiste, a osim toga drvene treba da su posve nove.

Boce se zatvore čepovima od pluta, a tegle pergamentnim papirom ili celofanom. Čepovi treba da su novi i prije toga iskuhani, a celofan ili pergamentni papir treba
namočiti u čisti alkohol. Boce, u kojima se sok nalazi, treba kad se ohlade, grkljanom umočiti u rastopljeni vosak da zrak ne može nikuda proći. Iza toga treba staklo s ukuhanim voćem držati na hladnom i zračnom mjestu.

Staklene posude se kuhaju u pari, izakako su prije napunjene voćem i zamotane u čiste krpe. Posude se metnu u lonac, kojega je dno pokriveno krpama.

Treba paziti da posude stoje sasvim čvrsto. Zatim se sipa čista mlaka voda u lonac sve do grlića posuda. Lonac se stavi na vatru i kuha koliko je dugo potrebno za koje voće. Iza toga se lonac skine s vatre i pokrije debelom krpom te ostavi, da se posve ohladi. Kada se ohladi, treba staklo oprati i staviti na hladno i zračno mjesto. Ivanka

Tjedni kalendar dobre domaćice kalendar

Nedjelja 25	Objed: Juha od rajčice. Pečena janjetina s krumpirima. Kolač s kajsijama.	Večera: Hladna piletina u umaku (Cezner-Andrić: »Domaćica u kuhinji« III, izd. str. 45).
Ponedjeljak 26	Objed: Juha od zelen ja, Govedski odrezak. Faširani govedski odrezak. Salata poljska (matovilac).	Večera: Omlet. Kompot od kajsija.
Utorak 27	Objed: Juha s rižom (Cezner-Andrić: Domaćica, III. izd. str. 12). Pečena guska. Mahune.	Večera: Kajgana s lukom.
Srijeda 28	Objed: Juha od vrganja. Pečeni svinjski kotleti. Zelena salata.	Večera: Palačinke sa Šunkom (Cezner-Andrić: Domaćica, III. iz. str. 51.)
Četvrtak 29	Objed: Juha od kokoši. Kuhana kokoš sa hrenom. Pita od jabuka.	Večera: Pilav.
Petak 30	Objed: Riblji paprikaš. Rezanci. Okrugljice sa kajsijama.	Večera: Kruh sa sardelicama (Cezner-Andrić: Domaćica, III. izd. str. 36.)
Subota 31	Objed: Juha od kelja. Teleća pečenka. Miješana salata. Kompot od zelenih šljiva.	Večera: Samljeveni teleći odresci.

LJUBITELJ GLAZBE.
»Zašto sinoć niste bili kod Perunićevih na večeri?«
»Ah, molim vas, kakva je to uopće večera, ako na svaki kruh sa putrom dolaze tri klavirske sonate i jedna operna arija?«

IZA VJENČANJA.
Mlada žena: »Mama, pošalji mi liječnika. Moj mužić izgleda vrlo blijed u licu. Strašno je smršavio . . .«
Majka: »Bolje će biti, ako vam na nekoliko dana pošaljem svoju kuharicu!«

OBITELJ, ilustrovani tjednik br. 31 (1. kolovoza 1937)

TEPKA (sorta kruške)

Rijetki su, koji ne poznaju našu starodrevnu i najbolju domaću krušku moštvenicu — tepku. Nema skoro sela u Savskoj banovini, a pogotovo u Zagorju, koje ne bi imalo tepku, a nema opet niti jedne voćne vrste, koja bi doživjela tako visoku starost kao tepka. Nisu rijetke tepke od 100 i više godina. Nađu se i na pol suhi ori jaši veterani, koje su tresli naših pradjedova pradjedi.

Tepki je domovina Slovenija, Štajerska, Primorje, Koruška kao i Hrvatska pogotovo gorski predjeli kao što je Zagreb, Žumberak, Gorski kotar i Lika.

Tepki rodi obično koncem rujna. Kad je zrela, sama od sebe opadne, tad smekša i neka se odmah potroši, jer je inače neuporabiva i propala bi.

Tepka ne raste niti u mladosti bujno, a poslije dosta polagano. Krošnja se sama od sebe lijepo razvije. Lišće je kosmato i kožnato. Od fusikladija ne strada. Rodi dosta kasno u 15 — 20 godini. Kad poluči stanovitu starost, rodi prilično redovito obilno i dotle, dok ima ma kakovu granu.

Plod je u tepke većinom osrednji i okrugao, prema petlji koničan. Na 1 kg ide 10 do 14 komada: Nezreo plod blijedo je zelen, a kad dozri, porumeni i na sunčanoj strani zagori. Kožurica je posuta sitnim piknjicama a često i malo rđasta. Čaška je otvorena, a listići su se raširili poput zvjezdice. Rđasta petlja više je kratka ili pak srednje duga, drvenasta i malo nakrivljena. Meso je bjelkasto, krupno zrnato, sočno i šećerastog okusa.

U toplim vinorodnim položajima i kad je prijatno vrijeme, zrije tepka početkom rujna. U studenijim predjelima i neprijatnijem vremenu obično koncem rujna.

Tepka je vrlo žilavo, zdravo i skromno drvo. Raste i rodi skoro jednako u vrtu ili na zapuštenom mjestu, u grmlju ili na rubu pašnjaka ili na suhom brijegu. Bolje joj pogoduju brežuljci nego li doline. Ne izbire podneblje, dobro uspijeva i rodi na višim položajima, gdje inače jedva životari kakva divljaka.

Za voćno je vino izvrsna. Šećera ima od 11 do 12%. kiseline 0.4 do0.5%, a tanina 0.06 do 0.08%. Za voćno virio neka se iskoristi, dok je još nedozrela. Ako smekša, neka se suši. U prijašnje oba, dok se nisu toliko iskoristile za rakiju, više su se sušile.

Za zapuštena zemljišta, nagnute položaje kao i za druga manja sposobna mjesta nema podesnijeg voćnog drveta nego je tepka. Zbog toga neka se sadi i tim više uzgaja.

Nedjelja 23	Objed: Juha od guščje sitneži s rižom. Pečena guska obložena guščjom krvi i krumpirima sa salatom od krastavaca. Biskvit i sladoled od kajsija.	Večera: Ostaci od objeda.
Ponedjeljak 24	Objed: Juha od zelenja. Okrugljice od žemlje s umakom od pekmeza.	Večera: Pašteta od jetara.
Utorak 25	Objed: Juha od špinata. Jastučići s kajsijama.	Večera: Bećarski paprikaš.
Srijeda	Objed: Juha od mrkve. Žličnjaci od kupusa s kobasicama.	Večera: Salata od mahuna s rajčicama.
Četvrtak 26	Objed: Juha od krumpira. Varivo od mahuna s govedskim odrescima.	Večera: Pečena kaša od grisa
Petak 27	Objed: Juha od graha. Žganci od krumpira (krumpirača) s mašću, šećerom i cimetom	Večera: Soangalija od graha.
Subota 28	Objed: Juha od rajčica. Faširani teleći odresci u umaku. Savijača s kupusom.	Večera: Mahune posute prženim žemljinim mrvicama.
Nedjelja 29	Objed: Govedska juha s rezancima. Govedina s krumpirima i celerom na vrhnju. Pita s jabukama.	Večera: Što je ostalo od objeda i kakao.
Ponedjeljak 30	Objed: Juha od mrkve. Kukuruzna bazlamača s pekmezom.	Večera: Gljive s krumpirom.
Utorak 31	Objed: Juha od kima. Hrenovke s rajčicama i krumpirima.	Večera: Kaša od mrkve.
Srijeda 1 Rujan - Septembar	Objed: Juha od vrhnja. Punjena paprika u soku od rajčica.	Večera: Čaj i kruh s maslacem.
Četvrtak 2	Objed: Juha od svinjskih kožica. Kunić s rajčicama i makaronima.	Večera: Okrugljice od jabuka.
Petak 3	Objed: Juha od graha. Žganci od krumpira s makom.	Večera: Salata od graha s lukom.
Subota 4	Objed: Juha s kašicom od jetara. Faširani odresci s keljem.	Večera: Puding od sira.

NEUGODNE STVARI.

Otac: »Kako je bilo danas u školi, Ivica?«
Ivica: »Hm . . . Ostavimo to za poslije ručka.«
Otac: »Zašto?«
Ivica: »Pa juče si rekao mami, da ti o neugodnim stvarima ne govori dok ručaš.«

ZNATIŽELJNOST.

»Što je bilo na stolu u gostima?«
»Pečeni odojak.«
»A k tomu?«
»Nož i viljuška!«

HIGIJENA U KUHINJI

Naša prehrana potječe iz kuhinje. Time je kućanici povjeren prevažan zadatak — briga za zdravlje cijele obitelji. Stoga je potrebno, da se svaka domaćica savjesno drži sviju propisa higijene.

U tome cilju nisu naredbe skupe, ali treba imati smisla za zdravlje hrane i hranjenih. Da je kuhinja doista samo kuhinja, bila bi higijena u njoj laka.

Čistoća je prva stvar. Pod bi morao biti iz materijala, koji ne propušta vodu. Najbolji je *ksilolit, a gotovo je jednako dobar i *linolej. Nikada ne mesti na suho.

Drugi je važan zahtjev čisti zrak. Treba dobro zračiti i jela dobro zatvarati (pokrivati), da se obranimo od muha i svakojakih bolesti.

Uzročnici bolesti se lako drže na tanjurima, ako nisu dobro oprani. Suđe s« konačno ispere u hladnoj i čistoj vodi i izbriše suhom i čistom krpom. Sa suda treba ukloniti ne samo mast, nego također sodu i sapun i istrti čestito, da ga riješimo svakojakih bakterija.

Napose je važno zdravlje i čisto držanje same kuharice. Žena, majka i domaćica mora dvostruko i deseterostruko paziti na svoje zdravlje i čistoću, jer od nje zavisi cijela obitelj, njezina prehrana, čistoća i zdravlje. Stoga neka u kuhinji ne prenapinje svoje sile, neka radije upotrebi sva moderna sredstva za rad u kuhinji, ne bi li tjelesni rad u kuhinji ograničila na najnužniju mjeru i sve svoje sile posvetila posve zdravoj prehrani svojih najmilijih.

---

o.a; *ksilolit - vatrostalan građevni materijal iz pilovine i koloidnog magnezijskog hidroksida

*linolej – (riječ dolazi iz kombinacije lana i ulja) je podna obloga koja se proizvodi već više od 100 godina. Sastoji se od prirodnih, obnovljivih sirovina kao što je ulje od lanenog ulja, ostatci zemnog pluta, drva, vapnenca, smole i prirodni pigmenti boje, što daje linoleumu s ekološkog stajališta status izuzetnih podnih obloga.

Nedjelja 8	Objed: Juha od zelenja. Teleće pečenje s krumpirom. Salata od cikle, rajčice i paprike. Francuske palačinke.	Večera: Studeno pečenje od objeda s krumpirovom salatom.
Ponedjeljak 9	Objed: Juha s prženim mrvicama. Štefani pečenje.	Večera: Svijeća jetrica.
Utorak 10	Objed: Juha od vrganja. Pečenje s vrganjima i krumpirom.	Večera: Meko kuhana jaja.
Srijeda	Objed: Govedska juha. Pržolica s rajčicom.	Večera: Teleći odresci u vrhnju.
Četvrtak 12	Objed: Juha od celera. Svinjetina s restanim krumpirom. Miješana salata.	Večera: Punjena paprika.
Petak 13	Objed: Juha od zelenja. Pečena morska riba na maslu. Salata od rajčica i cikle.	Večera: Žganci od krumpira (škubanky) — Cezner-Andrić: Domaćica, III. izdanje, str. 63.
Subota 14	Objed: Juha od kelja. Rižoto.	Večera: Moždani s jajima.

NEŠTO O RIBAMA

Ribe su dovoljno kuhane, kad im se lako vadi hrptena kost.
— Ljuske se lako skidaju, kad se riba na čas umoči u vrelu vodu.
— Ribe će dugo ostati svježe, ako ih kuhane nataremo šećeroni u trbušnoj šupljini: na ribu od 2 kg jednu žlicu šećera, na ribu od 1 kg pola žlice šećera. Držimo li ih u miru na hladnom, ostat će svježe, kap da su sad izvađene iz vode, a možemo ih poslati i dalje.
— Slatkovodna riba će lijepo pomodriti, ako joj za kuhanja prilijevamo nešto vinskog octa.
— Ribe treba soliti dva sata prije kuhanja ili pečenja, da se sol upije u meso.
— Zadah morske ribe će nestati, ako je kuhamo s nekoliko komadića drvenoga ugljena, zavezanoga u organtinu, da možemo ugljen izvaditi.

Dobar tek

Gljive sa šunkom.
Metni pirjati gljive, zatim fino izreži šunke (računa se 5 dkg na svaku osobu), poprži nešto slanine i dodaj gljivama, zatim podlij sa 2 — 3 žlice vrhnja i pirjaj dok se voda ne posuši.

Roščići od sira.
Uzmi 20 dkg maslaca, 25 dkg brašna, 25 dkg pasiranog svježeg sira, osoli, umijesi tijesto i pusti dva sata počivati. Zatim tijesto razvaljaj prst debelo. Izreži u četvorine, puni pekmezom, savij roščiće, peci svijetlo žuto i vruće sa šećerom dobro posipaj.

Malinov sok.
Stavi maline u staklenku, zatim ju stavi na jako sunce barem 8 dana, da na suncu zakipi, uzmi potom šećera nešto manje od malina, to sve procijedi i dolij malo bijelog vina sa salicilom i sve to prokuhaj, dobro zatvori i po potrebi troši.

Salata za zimu.
Uzmi 1 kg krastavaca, nareži ih i napacaj, zatim 1 kg zelene paprike isto nareži i napacaj i 2 glavice luka crvenca napecaj. Drugi dan istisni vodu popapri, ulji i octi, spremi u staklenku i troši po potrebi.

DOMAĆICA I POSUĐIVANJE

Imade kućanica, koje od susjede ne posuđuju ili ne uzajimljuju nikada ništa. Kad 1 izađu iz kuće, da kupuju, misle na sve, što trebaju, a ako ipak zaborave nešto kupiti, ne idu k susjedi posuditi nego naknadno kod trgovca nabaviti. Izuzetak se događa samo u izvanrednom slučaju. Kod susjede pokuca ju, kad im se netko u obitelji naglo razboli, a susjeda imade ono, na što bi bolesnik morao dugo čekati (limun, aspirin, jod, ocat i dr.). Posuđivanje se može razumjeti i u slučaju, kad nam u nedjelju iznenada dođu gosti, a u kući imademo malo mlijeka, jaja i drugih sitnica. Pomoć se dakle može tražiti od susjede, kad je zamolba posve opravdana. Razumna susjeda će nam rado izaći ususret. No imade kućanica, mnogo kućanica, koje redovno zaboravljaju kupiti nešto na tržnici ili u dućanu, uistinu zaboravljaju, jer im je to zaboravljanje prešlo u krv, ili ne kupuju, jer s novcima za kućanstvo slabo gospodare, pa lakom ili praznom novčarkom ne mogu kupiti sve, što bi bilo potrebno i neophodno.

Ništa za to, lako će posuditi! I one posuđuju danas, posuđuju sutra, i posuđivanje im postaje običaj i navika, prirodni način u vođenju kućanstva. Posuđuju neprestano, a vraćaju neredovito, lošiju i manje vrijednu robu. To je jedno zlo, a iz toga se rađa još gore, Posljedica ovakva vraćanja jesu prigovaranja i ogovaranja, svađe i neprijateljstva, vrlo često i pred drugim ljudima u kući i na ulici.

Kojagod kućanica u ovakvoj prilici steče iskustvo i stvori odluku, da će biti opreznija i savjesnija, pa ne će više ni da znade za posuđivanje, ali takve su rijetke. Većina od njih se ne može ostaviti zle navike, pa se sprijatelji s drugom susjedom, da može posuđivati kod nje. ali za malo vremena eto opet iste posljedice: nesporazum, predbacivanje, vika, nezahvalnost, osveta.

A susjeda od susjede ne posuđuje samo živežne namirnice. Kako ne može biti bez posuđivanja, traži od susjede svakojake druge malenkosti: sad konca, sad iglu, onda jedan ili drugi kuhinjski pribor, nož ili sito, mlinac ili kuharicu, ugljena, kreme za cipele, električno glačalo, kefu za parkete i t. d. Kad se te stvari vraćaju, nisu redovito u onakvu stanju, kakve su bile primljene, a ako i jesu, vlasnica već nađe neki prigovor, osobito onda, ako ih nije rado posudila. Iz toga se rađa među susjedama nesklad, neugodnost, mržnja, sukob, zlo.

Imademo li u susjedstvu takvu površnu kućanicu, bit će najbolje, da joj jasno saopćimo, kako naše kućanstvo nije javni zavod za posuđivanje. Time ćemo spriječiti veće zlo. Izvolite samo učiniti tako, pa se ne ćete kajati Uistinu ćete koristiti i sebi i susjedi. Nije mi nakana, da vas time potaknem na neprijaznost i nesusretljivost. Ne, gdje možete pomoći, pomognite, ali pazite, tko je vrijedan pomoći, i pazite, da ta pomoć ne bude vaša šteta, pače i šteta onoga, koji lakoumno traži pomoć. Budite uvijek skloni pomoći, ali se branite i odupirite sistematskom izrabljivanju vašega kućanstva. Ali dakako dobar primjer vrijedi najviše: nemojte, ako je ikako moguće, nikada ništa posuditi od drugoga. Radije promislite, kako biste se mogle proći bez ovoga ili onoga. Vaše geslo: »Bez posuđivanja« — neka bude temelj vašega kućanstva i mira sa susjedstvom.

U GOSTIONI.

Došao gost u gostionu na selu i zatraži polovicu pečenog pijetla. Čekao je dugo te upita: »Kako ću još dugo čekati na pečenku? «

»Samo toliko, dok još netko drugi naruči drugu polovicu« odreže ozbiljno gostioničar. »Ili zar mislite, da ću samo polovicu pijetla zaklati? «

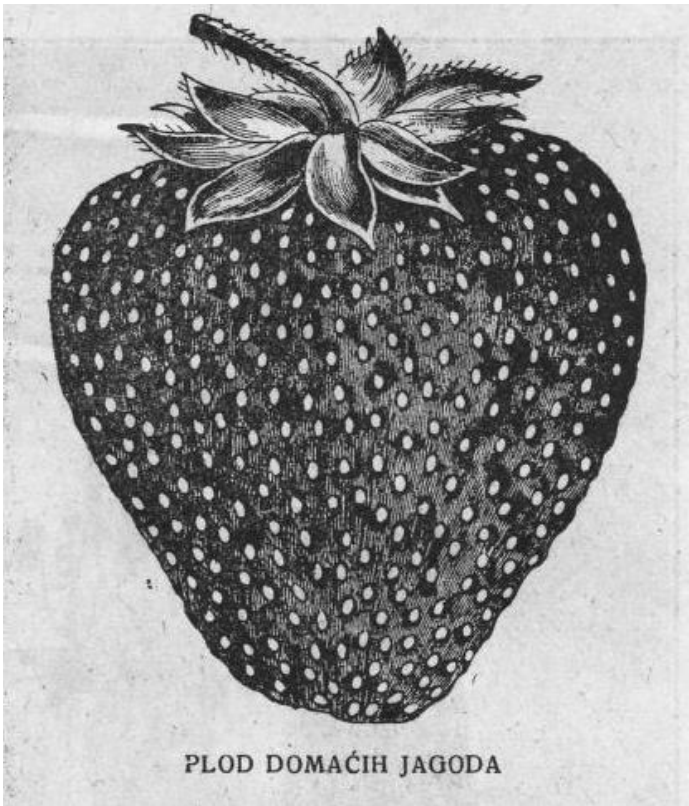
NA MORU.

Gost: »Tu je sve. vrlo skupo. Nijedna stvar nema istu cijenu koju i u Ljubljani«

Trgovac: »Kako ne, evo i poštanske marke«

OBITELJ, ilustrovani tjednik br. 33 (15 kolovoza 1937)

JAGODA



PLOD DOMAĆIH JAGODA

Jagode su najskromnije kulturno bilje, jer su zadovoljne gotovo sa svakim podnebljem, položajem i tlom. I na malom prostoru rode rano i brzo. Za osnutak jagodišta nužna je neznatna glavnica. Kad se jednom osnuje, donosi izdašnu korist, jer se nijedno voće ne prodaje, koliko jagode. One su zdravo i okrepljujuće voće. U njima ima preko 6%. šećera, i to 2% voćnoga i 4% grožđanog, 1.7% bjelančevine, 0,93% slobodnih organskih kiselina. Od minerala, jagode imaju dosta željeza, fosfora, natrija i vapna (kreča). Zbog sadržaja željeza i fosfora one su vanredna hrana za krv, živce i žlijezde. Vapno i natrij pospješuju rastvaranje i odvajanje mokraćne kiseline. Već su stari narodi pripisivali jagodama prirodnu moć pomlađivanja.

Jagode su neprocjenjiva hrana za živce (miris ili aroma). Te se tvari odvajaju pranjem, zato je dobro da se jagode ne peru, a ako se peru, valja u vodu metnuti limunova soka i brzo ih pojedinačno isprati. Naročitu aromu imaju šumske jagode. Vrtne jagode moraju se prati zbog eventualnih bakterija, jer najbolje uspijevaju na dobro pognojenoj zemlji. Jagodama se pripisuje znatno djelovanje protiv kostobolje, reume, žutice, bolesti jetara i bubrega, žuči i mokraćnog mjehura.

Zbog regeneratornog djelovanja na krv, jačaju djelovanje srca, te su od davnine poznate proljetne 5 kure s jagodama. Najbolje su sa tučenim slatkim vrhnjem.

Dvije trećine soka od jagoda pomiješano s 1/3 glicerina dobro je kozmetičko sredstvo, naročito protiv sunčanih opeklina.

Lišće od jagoda ukuhano u čaj djeluje ljekovito, naročito kao sredstvo za čišćenje krvi kod bolesti bubrega, jetara i mjehura.

Jagode rado jedu bogati i siromasi. Siromasi uživaju ih onako, kako ih je priroda dala, a bogati posiplju ih šećerom, polijevaju vinom, konjakom, rumom, vrhnjem, mlijekom i t. d. Neki priređuju jagode i drugačije, samo da budu slađe, ukusnije i da ih sačuvaju za ono doba, kad ih više nema u prirodi. Ukuhane su jagode najbolje konzervno voće. Sok im pripada među najbolje voćne sokove. Pekmez ili marmelada osobito je fina, a likeru od jagoda nema premca.

U mnogim naprednim zemljama jagode se naveliko uzgajaju. Kao uzor neka su nam Francuska, Njemačka i Holandija, a još više Amerika, gdje ima gospodarstva i sa više jutara jagodišta. Ta jagodišta veliko su vrelo privrede tamošnjih poljodjelaca, jer oni od njih žive.

Jagoda ima šumskih, planinskih i vrtnih. I. Šumska jagoda (Fragatia vesca), raste u šumama, sa malim okruglim ili duguljastim plodom. II. Planinska jagoda (Fragaria alpina) raste u Alpama i u inim visokim gorama kao na Velebitu i t. d., a razlikuje se od pređašnje otpornošću i bujnošću. Ima veće plodove dugoljasta oblika. Spada u jagode mjesečarke. III. Vrtna jagoda (Fragaria muscata). Uzgaja se po vrtovima, ima velik plod i jako mnogo odlika, koje dijelimo u pet temeljnih grupa:

1. Čilenska je jagoda prilično krupna, bujna je rasta, a plod osobito fino miriše. Nažalost osjetljiva je na mrazu i studeni, ne rodi osobito, zbog toga i nije toliko rasprostranjena.

2. Mošus se jagoda isto tako rijetko uzgaja. Voli osobito vlažno i jako tlo, ali uza sve to rodi nejednako, i mnogi cvjetovi ne donose plod. Uzrok je tomu taj, što je biljka dvodomna, pa je zbog toga oplodnja manjkava i prirod nesiguran. Plod svojim izvanrednim mirisom natkriljuje sve druge odlike jagoda.

3. Vuginska ili šjcrletna jagoda slabo je poznata. Zahtijeva osobito vlažno i propusno tlo. Zori rano, ali ne obilno.

4. Mjesečarke jagode slične su alpinskim, rode mnogo i neprestano od srpnja do listopada i studena. Upravo zbog obilne plodnosti uvelike se cijene. Mjesečarki ima s viticama i bez njih.

5. Ananas jagoda najraširenija je vrtna jagoda.

Kao najvažnije odlike za podizanje jagodišta jagoda u našim prilikama smatram slijedeće:

1. IL a x t o n s N o b 1 e (čitaj Lakstens Nobl) vrlo je krupna jagoda, tamne poput karmina boje, tvrda i ukusna mesa. Obilno rodi, brzo se izrodi, pa se radi toga mora obilno gnojiti. Osobito se preporučuje, da se što više uzgaja.

2. Pobjeđitelj (Sieger) njemačka je odlika. Uspijeva osobito dobro u toplom, jakom i dosta vlažnom tlu. Plod je krupan, živahno crvene boje s tvrdim i ukusnim mesom. Raste bujno i rodi ranije nego prije navedena vrsta.

3. Njemački Evern najranija je između svih poznatih odlika. Rodi obilno kao i prije navedena odlika. Plod je sjajnocrven s prekrasnom bojom, tvrdim i ukusnim mesom.

Osim navedenih odlika vrijedne su i ove vrste za uzgoj: Jagoda vrtnog nadzornika Kocha, kralj Albert Saski, Jukunda, Rozal Sovereigen, kraljica Luiza, Sjemenjače carske, Louis Gautkier, Flander jagoda, vojvoda Edinburški, Crveni slon, jedna je između najkrupnijih jagoda.

Osim jagoda, koje rode samo jednom na godinu, ima i takovih, koje rode češće, dapače svaki mjesec, a to su ove: Gaillon rouge (crvena), Gaillon blanc (bijela), Go1ijat najkrupnija je mjesečarka. Crvena mjesečar k a i druge.

Mjesečarki ima s viticama kao i bez njih. Prve se razplođuju viticama, a druge sjemenom ili dijeljenjem grmića ili busena.

Kad se jagode uzgajaju, treba paziti na tlo i položaj. Jagode uspijevaju na svakom zemljištu, samo ako se valjano obradi i gnoji. Vlage trebaju mnogo, pa zato ljeti, kad je suša, neka se često zalijevaju. Prisojno mjesto i jugoistočni položaj najbolje im prija.

Tlo se za jagodište priređuje rigolanjem od 30 — 40 cm. duboko, i to tako da gornja zemlja dođe opet na svoje i donja na svoje mjesto.

Osim rigolanja može se neko zemljište pognojiti zrelim stajskim gnojem i tada prekopati na 30 cm. duboko. Kad se rigola, neka se ukloni sav korov ili drač, grčice (ličinke hrušteva), jer su one najljući neprijatelji jagodama Ako je tlo loše, neka se pognoji stajskim gnojem.

Kad je tlo priređeno, razdijeli se u slogove 130 do 150 cm široke.

Prema vrsnoći tla sade se jagode bilo uže ili šire. U boljem tlu neka je razmak za krupne vrste oko 60 cm, a za sitnije oko 40 cm. Gdje se goje naveliko, neka je za krupne vrste razmak 80 cm, a za sitnije 60 cm.

Jagode se uzgajaju kao sađenice iz v i t i c a, sjemena i dijeljenjem grmića ili busena. Od tih načina razplođivanja najviše je u običaju v i t i c a m a. Vitice, kad uzrastu, ogrnu se naplitko sipkom zemljom i puštaju korijenje. Okorijenjene odrežu se od svoje matice i presađuju u jagodište. Prije sadnje prikrati se žilje na jednu trećinu oštrim nožem ili škarama. Otresu se djelomice od zemlje, odreže im se ozlijeđeno i žućkasto lišće s petljom, pa se umoče u kalo, da se prije prime.

Jagode je najzgodnije saditi u jeseni, t. j. u mjesecu kolovozu i rujnu, a onda u travnju. Za sadnju u kolovozu i rujnu najprikladnije su biljke iste godine. Ako su- biljke nabavljene izdaleka, tako da su po nekoliko dana na putu, onda je bolja jesenska sadnja, jer u to doba biljke su prestale rasti i ojačale.

Na kućnim se vrtovima ili baštama sade jagode najzgodnije na rubovima pojedinih greda, i to vrste, koje ne tjeraju vitice. Ako su rubovi čim drugim zasađeni, neka se jagode uzgajaju na posebnim gredama, koje su široke 140 do 150 cm. Na svakoj gredi metnu se tri reda biljki s krupnim plodom i tri sa sitnijim t. j. mjesečarke. Svaka pojedina vrsta jagoda neka se na jednom prostoru zasebice gaji.

Jagode se najspretnije sade rukom, i to u redove. Kad se sade u redove, nategne se konopac ili špaga duž gredice, pa se motičicom načine 6 cm duboke

brazdice, u koje se zasađuju biljke. U brazdicama se načini dosta jamica, žilje se što više raširi te zagrne sipkom zemljom i pritisne što čvršće objema rukama. Čim su biljke zasađene, neka se odmah zaliju vodom.

Nakon što su biljke zasađene, njeguju se tako, da se okapaju, čiste i zalijevaju.

Neki otrgavaju cvjetove misleći, da će se biljke bolje razviti. To nije dokazano, pa se kidanje cvjetova ne preporučuje. Nadalje moraju se marljivo uklanjati vitice, jer je upravo u uklanjanju vitica glavna umjetnost u gajenju jagoda, da biljke ne rastu pregusto.

Što se vitice ili izdanci češće i više kidaju, to su biljke bujnije razvijaju i obilnije rode. Ako želimo biljke rasploditi, tada moramo čuvati vitice, da se valjano ožile. Vitice se otkidaju svake četiri nedjelje, ali ne će škoditi i češće.

Poslije cvatnje tlo se opet nešto okopa, a kad su zametnule plod, nužna im je obilna vlaga, pa zato se moraju često zalijevati, a tu je od velike koristi razrijeđena gnojnica. Jagode neka se zalijevaju dva do tri puta na nedjelju, i to jutrom ili večerom poslije šest sati.

Što se jagode pomnije njeguju, to će se plodovi ljepše razviti. I njima valja obratiti veliku pažnju. Ponajprije se tlo prorahli, a po njem se tad prospe gnoj iz izlijališta ili obični zreli stajski gnoj, slama, pljeva ili mahovina. Od svega najbolja je mahovina. Pokrivanje zemlje jednom od navedenih tvari veoma koristi.

Mjesto navedenih tvari može se podmetnuti pod plodove i drugo, da se ne prljaju.

Poslije berbe jagodište se ne smije zapustiti, već ga treba i dalje njegovati. Treba naslanjati vitice, okupati ga, gnojiti i zalijevati, jer se već unaprijed moramo starati za buduću godinu. Biljku ništa ne slabi kao obilan rod. U tom slučaju neka se biljke jačaju, tako da se u srpnju i kolovozu zalijevaju razrijeđenom gnojnicom, da se uklanjaju vitice, okapaju, nagrće žilje zemljom, ako je ono na površini golo.

Prije nastupa zime, mora se jagodište očuvati od zimske studeni i smrzavice, pogotovu kad je suha zima, jer se tad lako smrzne tlo, pa biljke pozebu. Da se to ne dogodi, neka se biljke duž redova nagrnu zemljom. Prije toga mogu se jagode duž redova pognojiti zrelim stajskim ili slamnatim gnojem, a tad se visoko nagrnu, ali ne po biljci, da lišće ne trune.

Pošto je neko jagodište već 3 do 4 godine rodilo, tlo se jako iscrpilo. Tada se biljke iskopaju poslije berbe, a dotične grede ili cijela površina iskoristi se u koju drugu svrhu Ako su iskopane biljke dobrih vrsta i plod je zadovoljavao, ostavi se poseban broj jagodnih busova da po volji tjeraju vitice. Jagodne vitice imaju tu osobinu što se lako i lijepo ožile i što zadrže sva ona svojstva, koja je imala i njihova matica.*

* Tko se hoće pomnije i više upoznati s uzgojem i iskorišćivanjem jagoda, neka kupi: »Jagoda, njezin uzgoj i upotreba« od prof. Ivana Radića. Dobiva se kod poljoprivrednog odjeljenja Kr.banske upraye. u Zagrebu. Cijena 10 dinara.

Nedjelja 15	Objed: Ragu-juha od kokoši. Kokošje meso s pečenim krumpirima i umakom od hrena. Kolač sa šljivama.	Večera: Pašteta od jetara, kruh i čaj.
Ponedjeljak 16	Objed: Juha od krumpira. Knedle sa sirom. Šljive.	Večera: Drobljenac sa salatom
Utorak 17	Objed: Juha od zeleni. Mahune na masti s faširanim odrescima.	Večera: Sir s vrhnjem
Srijeda 18	Objed: Juha od špinata. Teleći paprikaš. Kajsije.	Večera: Palačinke s pekmezom.
Četvrtak 19	Objed: Juha od rajčice. Pečenijastučići od sira s pekmezom.	Večera: Meko kuhana jaja.
Petak 20	Objed: Juha od vrhnja. Pečena riba. Salata.	Večera: Pečeni jastučići od sira s pekmezom
Subota 21	Objed: Prežgana juha. Pečenje s vrganjima. Naduvak od makarona.	Večera: Krumpir sa sirom i salatom

O PAPRU I CIMETU

PAPAR. Domovina mu je u Indiji na Malabarskoj obali. Indijci ga zovu pipali, Od njih je prešao u Perziju, gdje ga zovu pipari. Dalje je stigao ka Grcima, koja ga nazvaše peperi. Od Grka su ga primili Rimljani i kasnije sva Evropa. I danas dobivamo papar iz Indije, iz Malake, s Malajskih otoka i iz Šijama. Iz tih se zemalja izvozi godišnje osam do deset tisuća tona papra. Evropa ga već vjekovima troši vrlo mnogo. Nekada su se i kolači pravili s paprom. Na ta vremena nas podsjećaju i naši »paprenjaci«, u kojima danas većinom i nema papra.

CIMET.
Spominje se i u Bibliji. Rimljani su Arabiju smatrali domovinom ove mirodije. Odanle su ga razvažali Feničani na Zapad, ali prava domovina mu je u Indiji, zapravo na otoku Ceylonu. Ondje su Portugižani u XVI. stoljeću našli najbolje vrste cimta. Od njih je monopol prešao na Holanđane. Ovi su ga dovažali kući u ogromnim količinama, za koje nije bilo dovoljno kupaca. Stoga su u Antwerpenu znali spaliti čitava brda cimta, klinčića ili orašca, da je znala ugodno zamirisati čitava Holandija. Otkad je Ceylon engleski, imadu Englezi najbolji cimet, ali je dobar također sa holandskih rasadnika na Sumatri, Javi i Borneu pa iz francuskih rasadnika na Mauritiusu kod Madagaskara, a goji se i u Brasilu.

GOSTOLJUBIVOST.
»Ja se sada vrlo strogo držim dijete za mršavljenje. Ne jedem ništa, pijem samo vodu . . .«
»Hoćete li večeras biti naš gost?«

OBITELJ Br. 34 (22. kolovoza 1937)

DESET KUHINJSKIH ZAPOVIJEDI

1. Čista kuharica u čistoj kuhinji.

2.Štednjak se naloži, kad je već sve spremljeno za kuhanje.

3. Sve potrebno treba na vrijeme pripraviti, da vatra ne gori uzalud i da se ne mora ništa posuditi od susjede.

4. Poklopac drži nad loncem, da se štednjak ne maže.

5. Najbolje je da se posude ispire za samoga kuhanja, jer će ga na kraju biti previše.

6. Ne zaboravi na vatru u štednjaku.

7. Čistoća uvijek i svagdje! Otpatke ugljena i drva, brašna i lupina, povrća i svega treba smjesta uklanjati sa stola, štednjaka, poda, uopće iz kuhinje.

8. Viljuške, žlice i kuhače spadaju uvijek na isto mjesto, posve čisto.

9. Ni u kojem slučaju ne, smije se nijedna hrana ni prekuhati ni pripaliti.

10. Posao treba razdijeliti tako, da objed bude gotov u pravi čas. U kući je mnogo neprijatnosti, kad gladan muž dugo čeka na objed.

Tjedni kalendar dobre domaćice Kolovoz — August

Nedjelja 22	Objed: Juha od govedine. Govedina obložena mrkvom, prženim krumpirom, špinatom i rižom. Pečeni uštipak. Salata od rajčica i paprike. Grožđe.	Večera: Ostatak od objeda.
Ponedjeljak 23	Objed: Juha od samljevene govedine. Francuski krumpir.	Večera: Drobljenac, malo zaslađen, sa salatom.
Utorak 24	Objed: Juha od krumpira. Ćevap na ražnju. Pogačice.	Večera: Omlet s pjenicom i čaj.
Srijeda 25	Objed: Juha od špinata. Pita sa sirom.	Večera: Napuljska jaja.
Četvrtak 26	Objed: Paprikaš od svinjetine. Naduvak od čokolade.	Večera: Krpice sa krumpirom
Petak 27	Objed: Juha od graha. Pohana riba sa salatom. Grožđe.	Večera: Naduvak od špinata.
Subota 28	Objed: Juha od kelja. Krumpir s rajčicom.	Večera: Jaja s hrenom.

ŠAFRAN I VANILIJA

ŠAFRAN.

Šafran je mirodija islamskih naroda, a dobiva se od jednog azijskog ljiljana, srodnog našemu krokusu. Šafranom se u Iranu, Turskoj i Indiji i danas bojadiše riža, pa različite poslastice, konačno brade i nokti. Osobito u Perziji vole šafranom namazati nokte nesamo mlade gospođe, nego i časni starci. I u Starom vijeku je šafran vršio više službe: upotrebljavan je kao mirodija i za boju kao parfem i za ljekariju. Rimljani su ga zvali i smatrali »kraljem bilja«. U prošlom stoljeću je presađen u Sredozemlje i danas izvrsno uspijeva južno od Madrida u krajini, koja se zove La Mancha.

VANILIJA.

Vanilija je najmlađa od sviju mirodija. Potječe iz Amerike. Evropu su s njome upoznali Španjolci, koji su opazili, da američki urođenici zaslađuju čokoladu vanilijom. Crni štapići vanilije potječu od biljke, koja pripada porodici orhideja ili kaćuna. Ova otmjena porodica broji preko 10.000 vrsta, ali jedna jedina, koja uspijeva u tropskom podneblju, daje vaniliju. Holanđani su je preselili na Javu u Indijskom oceanu, a za njima su je Francuzi presadili na otok Reunion kod Madagaskara, gdje rodi obilato.

MLIJEKO U KUĆANSTVU

Svaka kućanica vrlo dobro znade, da je mlijeko veoma osjetljivo. Zato je oko mlijeka potreban veoma veliki oprez, da ga možemo uščuvati, a da ostane dobro i tečno. Osobito ovo vrijedi ljeti, jer se ljeti poradi velike vrućine lako kvari. Čim je mlijeko izmuženo može se ubrzo pokvariti, samo onda ako nije domaćica oprezna. Stoga je ponajprije potrebna velika čistoća u staji i oko suda, u koje sipamo izmuzeno mlijeko. Bezodvlačno iza muzenja treba mlijeko procijediti kroz gusto sito, ili još bolje kroz gustu posve čistu, krpu. Cijeđenjem postizavamo to, što iz mlijeka odstranjujemo sve nepotrebne dijelove kao prašinu, . dlake i t. d. Ovaj se posao ne smije propustiti, jer i najmanji dio nečistoće može prouzročiti razvitak bakterija, koje bi se u mlijeku brzo razmnožile. Baš zato se mora držati kod posla oko mlijeka veoma velika čistoća. Nadalje Valja znati ovo: u mlijeku ima do 90% vode, a u ovoj su mnoge hranljive čestice ili posve rastopljene, ili samo porazdijeljene. Mast je razdijeljena u vrlo sićušnim kapljicama, isto tako sir i ostale bjelančevine.

Što se tiče množine mlijeka i njegove hranljivosti odlučuje ne samo pasmina krave, već i vrsta hrane. Ljeti se mlijeko pri velikoj vrućini ukiseli veoma brzo. Ukiselenje prouzrokuje velik broj bakterija, koje mliječni šećer kod 15 do 30° C pretvaraju u mliječnu kiselinu, te koje usiruju mlijeko. Zbog toga se sir skuplja u manje i veće grude. Da se spriječi brzo ukiselenje mlijeka, treba spriječiti razvijanje kiselo-mliječnih bakterija ili mrzlinom ili toplinom. Za to svaka domaćica — osobito ljeti — mora mlijeko, čim ga dobije, odmah dobro prokuhati. Tim će postupkom uništiti sve bakterije, koje bi bile uzrokom ukiselenju mlijeka. Nu odmah zatim treba iskuhano mlijeko spremiti u hladnu prostoriju, bilo to u ledenjak ili u hladni podrum ili hladnu smočnicu. Ali valja znati, da kuhanjem izgubi mlijeko puno hranivih vitamina.

OSKORUŠA

Oskoruš je voćno drvo, a rijetko je komu poznato. Raste kao grm ili stablo do 20 m visoko. Domovina mu je Južna Evropa, Sjeverna Afrika, Mala Azija i Južna Rusija. On je raslina mediterana, uspijeva također i u toplim voćarskim predjelima Srednje Evrope. Oskoruš su gajili u prastaro doba u Grčkoj i Italiji, odakle je prenesen u Srednju Evropu. Kod nas je naći tuitamo po koje stablo u vino- gradima.

Oskoruš raste u dva oblika. Jedna vrsta više naliči jabuki, a druga kruški. Velike razlike nema među njima. Kažu, da je u Njemačkoj bio poznat i pred 600 godina.

Dobro razvijeni plodovi prilično su debeli. Na stablu su blijedozeleni, na sunčanoj strani crvenkasti. Dozrijevaju u rujnu i tad su žuti poput voska. Kad omekšaju i posmeđe, sasma su ukusni za jelo. Oskoruš ima mnogo tanina ili treslovine, a kao takav je tvrd i nije za jelo, nego tek kad smekša, a to biva drugi ili treći dan, nakon što je opao sa stabla.

Stablo raste polagano i doživi visoku starost kao malo koje voćno drvo. Starih stabala rijetko je naći kod nas. U Njemačkoj i drugdje ima oskoruša starih 100 do 300 godina. Kasno počne roditi u 25. do 30. godini. Najbolje raste na suhom i vapnenom tlu, a ne izbire niti na podneblju, niti na položaju. Oskoruševo je drvo vrlo tvrdo, iskorišćuje se za kotače, trupce, vretena za drvene preče a i u mlinske svrhe. Vrlo se traži i. triput je skuplje, nego što je hrastovina.

Pošto oskoruša kod nas ima malo, plod se uživa svjež, kad smekša. Od neprocjenljive je vrijednosti kod pripreme voćnog vina, jer. ima mnogo tanina, koji daje voćnom vinu stalnost. Već odavna ga u Njemačkoj upotrebi j uju u tu svrhu i to sa osobitim uspjehom i skupo ga plaćaju, ne pazeći na cijenu, samo da ga dobiju. I mala količina soka od oskoruša popravlja mošt od voća tako, da mu podaj e ugodan u svakom pogledu tek i stalnost. Takvo voćno vino skuplje se proda, nego ono, koje nije poboljšano oskorušem.

Gdje ima više oskoruševih stabala, kad urode, može se plod i sušiti, ali ne kad je smekšan, već kad je napol zreo. Osušen plod u crnom vinu izvrstan je lijek proti disenteriji ili griži.

Oskoruš se teško rasplođuje. To je jedini uzrok, da je on rijetko voćno drvo. I u voćnim cjepilnjacima rijetko ga tko uzgaja. Oskoruševo sjeme prilično je klijavo. Iz sjemena uzgojene mlade biljke vrlo su izbirljive, pa se teško uzgoje u lijepe i visoke stablašice Kalami se teško srašćuju. Najbolji su uspjesi polučeni cijepljenjem na krušku.

Tko ima koje oskoruševo stablo, neka ga dobro njeguje i na nj pazi, a u jeseni, kad urodi, neka plod proda ili neka ga sam spremi i osuši, jer je izvrstan lijek. Ako tko ima koje mlado stablo, neka ga gaji i njeguje. Možda sam ne će uživati njegov plod, ali će ga blagosiljati djeca njegovih unuka.

Sadimo i uzgajajmo to dobro voćno drvo, jer nam je od velike koristi za zdravlje i za materijalnu dobit.

OBITELJ br. 35 (29. kolovoza 1937)

Tjedni kalendar dobre domaćice Kolovoz — August

Nedjelja 29	Objed: Govedska juha s rezancima. Govedina s krumpirima i celerom na vrhnju. Pita s jabukama.	Večera: Što je ostalo od objeda i kakao.
Ponedjeljak 30	Objed: Juha od mrkve. Kukuruzna bazlamača s pekmezom.	Večera: Gljive s krumpirom.
Utorak 31	Objed: Juha od kima. Hrenovke s rajčicama i krumpirima.	Večera: Kaša od mrkve.
Srijeda 1 Rujan – Septembar	Objed: Juha od vrhnja. Punjena paprika u soku od rajčica.	Večera: Čaj i kruh s maslacem.
Četvrtak 2	Objed: Juha od svinjskih kožica. Kunić s rajčicama i makaronima.	Večera: Okrugljice od jabuka.
Petak 3	Objed: Juha od graha. Žganci od krumpira s makom.	Večera: Salata od graha s lukom.
Subota 4	Objed: Juha s kašicom od jetara. Faširani odresci s keljem.	Večera: Puding od sira.

ORAŠAC I KLINČIĆI

ORAŠAC.
Orašac je došao u Evropu iz Indije. Stari Rimljani ga nisu poznavali. Ovu su mirodiju popularizirali kod Evropljana tek Arapi i Bizantinci u Srednjem vijeku. Isprva je služio samo za kađenje kao i tamnjan ili ambra, a kasnije su ga stali dodavati također pivu. Kad je Evropa trebala i tražila sve više orašca, Portugizi su ga potražili i našli po otočju Indijskoga ocena i pritom su ustanovili, da mu je prava domovina na Molucima nedaleko Australije.

KLINČIĆI.
Ta je mirodija poznata svakoj kuharici. Poznavali su je već stari narodi. Ona je Kitajcima već prije Krista služila za njegu zubi. Po primjeru Kitajaca su i evropske gospođe nekada marljivo gutale klinčiće ne imajući na raspolaganje današnjih sredstava za njegu zubi. Kad je zanimanje i upotreba klinčića u Evropi porasla evropski su kolonijalni narodi zametnuli borbu s vladarima u domovini klinčića, naime na Molucima, da im otmu sjeme. To je uspjelo redom Portugižanima i Holanđanima, Francuzima, Englezima, pa se danas klinčići goje u njihovim kolonijama tropskoga pojasa.

OBITELJ br.36/7 (12. rujna 1937)

ŠTO ZANIMA. ŽENE

Kućni savjeti

Krastavci u soli za zimu.
Krastavce operi i obrisi. Kuhaj na litru vode dvije žlice soli i ohladi. Bocu natari sasjeckanim češnjakom, poslaži u nju krastavce, metni grančicu kopra i ako hoćeš još češnjaka, zalij priređenom vodom, poveži pergamentom, te devet dana ostavi na suncu. Bocu treba koji puta okrenuti prema suncu, a može se odozgo metnuti mokru krpu.

Dobar tek

Salata od jaja.
Kuhaj jaja da budu tvrda, oguli ih i nareži. Na pet jaja kuhaj pol kg krumpira, te ga oguli i nareži. Tomu možeš dodati četvrt kg narezanih kuhanih mahuna, kuhanih mladih mrkvica i narezanih krastavaca. Sve posoli, pomiješaj sa uljem i octom. Jednako načini zelenu salatu, savij svaki list u tuljčić i napuni mješavinom, poslaži u okrug na zdjelu, a u sredinu metni gustu majonezu.

Kruške sa kremom od čokolade.
Oguli pol kg krušaka, razreži i kuhaj u dva dcl vrele vode sa tri žlice šećera. Kuhane ocijedi i poslaži u staklene zdjelice. U kotlić metni četvrt litre mlijeka, četiri žumanjka, 12 dkg šećera, 12 dkg čokolade i komadić vanilije, to sve tuci na pari, dok se ne zgusne, a zatim tuci još tako dugo, dok se ne ohladi. U mlako umiješaj jedan dkg u posve malo vode rastopljene želatine i četvrt litre tučenog slatkog vrhnja. Tu kremu uspi na kruške i metni neko vrijeme na led.

Punjene lignje.
Očisti manje lignje. Metni na vrelo ulje nasjeckanog luka prepрži, uspi riže, posoli, pobiberi, te rižu malo požuti, zalij, te pirjaj, da samo malo omekša. Tom rižom nadjeni priređene lignje, zatvori ih čačkalicom i metni u tepsiju na vrelo ulje te prepeći u pečenjari, da požute. Rižu, dok se pirjani, možeš zaliti i sa onim crnim sokom iz lignja, mjesto sa vodom.

Rižoto od lignja.
Očisti lignje i razreži na komade te ih metni kuhati u vodu. Na vrelo ulje metni kosanog luka, zatim rižu, te pusti da riža požuti, zalij je sa prokuhanim lignjama i vodom, u kojoj su se kuhale, te pirjaj do kraja.

Tjedni kalendar dobre domaćice Kolovoz — August

Nedjelja 12	Objed: Juha od guskine sitnine i okrugljicama od jetara. Pečena guska s krumpirima i salatom od jaja.	Večera: Naduvak od ostataka i čaj.
Ponedjeljak 13	Objed: Juha od mrkve. Varivo od kelja s prženim jetrima.	Večera: Žganci s mlijekom.
Utorak 14	Objed: Juha od kupusa. Pržolica s lukom i krastavcima. Kruške sa kremom od čokolade.	Večera: Omlet sa špinatom
Srijeda 15	Objed: Juha od graha. Punjene lignje. Salata.	Večera: Đuveđ.
Četvrtak 16	Objed: Juha od kosti s krpicama. Suho svinjsko meso s kupusom. Kompot od bresaka	Večera: Čaj sa sendvičima.
Petak 17	Objed: Juha od vrhnja. Rižoto od lignje. Okrugljice od jabuka.	Večera: Pržene ribe sa salatom.
Subota 18	Objed: Juha od rajčice. Pečenka u vrhnju s miješanom salatom.	Večera: Naduvak od krumpira s umakom od luka.

U GOSTIONI.
Gost: »Konobaru, ovaj odrezak mi prija kao potplat od čizme.«
Konobar:
»O Bože! Zar ste već i to isprobali?!«

U BIFEU.
P o s l u ž n i k: »Što zapovijedate?«
Gost: »Htio bih uzeti nešto lagano.«
Poslužnik: »Molim, gospodine, mislite li za želudac ili za džep?«

OBITELJ Br. 38 (19. rujna 1937)

Prepečeni faširani odresci.
Ohlađeni hljepčići pečenog faširanog mesa nareži na odreske. Zdjelu za pečenje namaži maslacem i poslaži narezano meso. Pomiješaj kiselo vrhnje, konzerve od rajčice i ribanog sira, prelij preko mesa i prepeći naglo u pečenjari.

Omlet s jetrima
Miješaj 18 dkg pasiranih telećih jetara sa četiri cijela jaja, malo kosanog zelenog peršina, žličicu mrvica i soli. To uspi u tepsiju na vrelu mast ili maslac, peci samo s jedne strane i dok još nije sasvim tvrdo, preklopi, i metni na ugrijanu zdjelu.

Prepečeni faširani odresci
Ohlađeni hljepčići pečenog faširanog mesa nareži na odreske. Zdjelu za pečenje namaži maslacem i poslaži narezano meso. Pomiješaj kiselo vrhnje, konzerve od rajčica i ribanog sira, prelij preko mesa i prepeci naglo u pečenjari,

Hladna pečena teletina u soku.
Pečenu i ohlađenu teletinu razreži i prelij ovim sokom: Pomiješaj 4 žumanjka, 1 žlicu brašna, 1 žlicu senfa, 8 žlice ulja i octa, pa to miješaj na pari sa 1 litrom mlijeka, dok se ne zgusne. Kad si meso prelila tim sokom, pusti da ohladi i obloži tvrdo kuhanim narezanim jajima i kaprima.

Krumpir sa sirom.
Krumpir oguli i kuhaj u slanoj vodi sa kimom. Kuhani krumpir ocijedi, metni na zdjelu, odozgo naspi dosta naribanog sira i polij sa rastopljenim vrelim maslacem;

Miješana salata.
Očisti četvrt kg. mrkve, naribaj, posoli, pomiješaj sa uljem i octom. Ostatke mesa samelji na stroju, pomiješaj sa senfom i sa četiri tvrdo kuhana žumanjka, te sa priređenom salatom od mrkve. Dvije glavice zelene salate izreži na rezance, i priredi na salatu. Na sredinu zdjele metni salatu od mrkve, zatim naokolo zelenu salatu, a onda poredaj okolo šuplje polovice kuhanih bjelanjaka te u svaki stavi rotkvicu. Odozgo pospi sa sitno narezanim vlašcem.

Okrugljice od krupice
Uzavri pola litre mlijeka sa četiri dkg maslaca i malo soli. Mlijeko neprestano miješaj, i sipaj u njega 12 dkg krupice, to miješaj na štednjaku još tako dugo dok ne postane gusta kaša, koja se više ne hvata na žlicu. Kada to ohladi, pomiješaj u to dva cijela jaja, i ostavi da dva sata pokriveno stoji. Načini okrugljice velike poput oraha, te ih sve najedamput zakuhaj u vrelu slanu vodu i ostavi da pokriveni vriju 5 minuta, zatim neka još 10 minuta stoje na kraju štednjaka, a onda ih ocijedi, i začini mrvicama prepršenim na maslacu.

Tjedni kalendar dobre domaćice Kolovoz — August

Nedjelja 19	Objed: Juha od moždana. Prepečeni faširani odresci s roščićima od krumpirova tijesta i miješana salata. Pohane jabuke.	Večera: Svinjski kotlet s makaronima i kiselim krastavcima.
Ponedjeljak 20	Objed: Ruska juha. Paprikaš od kokoši s valjušcima.	Večera: Omlet s jetrima.
Utorak 21	Objed: Juha od rajčica. Kupus s okrugljicama od žemlje. Grožđe.	Večera: Krumpir sa sirom.
Srijeda 22	Objed: Juha od krupice. Bugarski đuveđ i riža. Breskve.	Večera: Kajgana s kiselim krastavcima.
Četvrtak 23	Objed: Juha od cvjetače. Punjeni krumpir. Šljive.	Večera: Okrugljice od krupice sa šećerom i cimetom.
Petak 24	Objed: Juha od graha. Drobljenac s kompotom od šljiva.	Večera: Rezanci s orasima.
Subota 25	Objed: Juha od telećih kosti. Teleći paprikaš s makaronima. Kaša od jabuka	Večera: Omlet sa šunkom.

OBITELJ, ilustrovani tjednik za hrvatsku porodicu br. 40.
(3. listopada 1937.)

Tjedni kalendar dobre domaćice Listopad — Oktobar

Nedjelja 3	O b j e d: Juha od zelen ja. Pečena patka, salata od krumpira, celera i endivija. Torta sa grožđem.	Večera: Pirjano zelenje. Hladno pečenje sa kiselim krastavcima. Voće.
Ponedjeljak 4	Objed: Juha od telećih jetra. Krpice sa kupusom.	Večera: Kajgana sa zelenom paprikom
Utorak 5	Objed: Juha od gljiva. Gulaš iz raznog mesa, salata. Kuhano voće.	Večera: Naduvak od krupice. Kompot.
Srijeda 6	Objed: Juha od rajčice. Pirjana teleća jetra sa žgancima na štajerski način. Grožđe.	Večera: Mahune začinjene maslacem i mrvicama. Pašteta od telećih jetra.
Četvrtak 7	Objed: Juha od kruha. Punjene jurgete i prženi krumpir. Savijača od grožđa.	Večera: Teleći moždani. Savijača od podne.
Petak 8	O b j e d: Juha od vrhnja. Pirjano zelje sa okrugljicama od krumpira. Voće.	Večera: Riža sa rajčicom, pečena jaja.
Subota 9	Objed: Juha sa sagom. Govedina, varivo od krastavaca. Palačinke sa sirom.	Večera: Pečeni krumpir sa maslacem. Voće.

Dobar tek

Gulaš iz raznog mesa
Nareži na posve male kocke 20 dkg govedine i 20 dkg svinjetine. U šerpu metni 5 dkg masti, četiri glavice luka samljevenog na stroju, soli, paprike, žlicu octa, te toliko vode da sve bude pokriveno. Kuhaj pol kg krumpira, oguli ga, zdrobi, posoli dodaj kima, pomiješaj sve zajedno sa mesom, pirjaj još par minuta, a zatim metni na ugrijanu zdjelu.

Jednostavni pofezni
Razmuti u pol litre mlijeka jedno jaje i posoli. Nareži dugoljasti hljeb) kruha ili Četiri žemlje, te nareske složi na zdjelu i prelij priređenim mlijekom, te ih peci u vreloj masti.

Pirjana teleća jetra
Sa pol kg telećih jetra skini kožicu i nadjeni ili slaninom , Šerpu obloži tanko narezanom slaninom, metni na to jetra, posoli i pobiberi, nalij nekoliko žlica vode i pirjaj pokriveno 1 sat. Jetra izvadi na ugrijanu zdjelu i nareži slaninu povadi, u sok nalij malo crvenog vina, prokuhaj i prelij na jetra. Pirjana se jetra mogu i samljeti na stroju zajedno sa slaninom te jesti namazana na kruhu.

Kajgana sa zelenom paprikom
Nareži usko zelenu papriku, preprži je na maslacu. Kad postane prozirna, dodaj narezane kobasice, a zatim protučena posoljena jaja te prepeći.

Varivo od krastavaca
Načini zapržak iz 6 dkg maslaca i 5 dkg brašna, te zalij mlijekom, da bude gusto poput umaka. Međutim oguli pol kg krastavaca, nareži na male kocke i metni u priređeni umak, posoli te kuhaj polagano po sata. Dodaj vrhnja, žličicu nasjeckanog kopra i ako hoćeš crvene paprike. Sve zajedno još jednom prokuhaj.

Torta sa grožđem
Miješaj osminu litre vrhnja, osminu litre mlijeka, devet dkg mlakog maslaca i dva cijela jaja. U zdjelu prosij 20 dkg finog brašna, jedan omot praška za pečenje i 19 dkg sitnog šećera, to miješaj i pomalo lijevaj u to priređenu smjesu i dodaj još 12 dkg samljevenih badema. 'Peci u obliku za tortu, otprilike 60 minuta. Pečeno hladi, prereži, namaži u sredini i odozgo sa tučenim slatkim vrhnjem ili marmeladom, a odozgo poslaži bobice od grožđa.

Žganci na štajerski način.
Metni u šerpu pol litre grubog bijelog brašna, posoli te ga na štednjaku miješaj dok ne požuti, a zatim zalij sa pol litre vrele vode, te ostavi nekoliko minuta, a onda vilicom rastrgaj. Prelij vrelom masti ili pomiješaj sa sa-
mljevenim ugrijanim čvarcima, te metni još deset minuta u pečenjaru.

Prženi goveđi bubrezi
Sa bubrega odstrani loj, kožicu i izreži sredinu, te ih nareži na posve tanke listiće, metni na sito i prelij vrelom vodom, te ostavi da se ocijede. U Šerpi ugrij nešto maslaca, požuti na njem za žličicu nasjeckanog luka, dodaj malo nasjeckanog češnjaka i peršina te narezane bubrege, koje naglo na jakoj vatri preprži, a zatim posoli, pobiberi, dodaj malo smrvljenog mažurana, žličicu octa, malo crnog vina, te prokuhaj. Razdijeli na ugrijane tanjure.

Crveni luk kao lijek.

Sok od crvenoga luka izvrsno je sredstvo pro- ti žuljevima i bradavicama. U tu svrhu metne se crveni luk 3 do 4 sata u dobar ocat, tada se izvadi, prereže po polovici i oljušti i onda se priveže na žulj ili bradavicu. Ovo treba opetovati nekoliko dana. a tada žulj ili bradavica sasvim omekša i može se lako prstom odlupiti.

Crveni je luk izvrsno sredstvo proti opadanju vlasi. U tu svrhu treba glavu nekoliko puta istrti dobro izrezanim crvenim lukom. Tim će se kosa učvrstiti i na golim mjestima opet će kosa ponarasti. Istočni narodi i danas natiru glavu sokom crvenog luka, da im vlasi ne otpadaju. — Sok od crvenog luka dobar je proti uboda pčele i drugih zareznika. Ako se odmah poslije uboda natare dotično mjesto sokom crvenog luka, nestane svrbeža i ne oteče.

OBITELJ ilustrovani tjednik br. 41 (10. listopada 1937)

Tjedni kalendar dobre domaćice Listopad — Oktobar

Nedjelja 10	Objed: Juha od kokošje sitnine s okrugljicama od jetara Pečena kokoš s krumpirom i salatom od kupusa. Savijača od jabuka.	Večera: Naduvak od ostataka mesa i čaj.
Ponedjeljak 11	Objed: Juha od mrkve. Varivo od kelja s prženim jetrima.	Večera: Žganci s mlijekom.
Utorak 12	Objed: Juha od kupusa. Punjene paprike.	Večera: Omlet sa špinatom.
Srijeda 13	Objed: Juha od cvjetače. Okrugljice od krumpira s umakom od šljivina pekmeza.	Večera: Hrenovke.
Četvrtak 14	Objed: Juha od kosti s krpicama. Zec u umaku s okrugljicama.	Večera: Sir s vrhnjem.
Petak 15	Objed: Juha od graha. Soangalija. Grožđe.	Večera: Pržene ribe sa salatom.
Subota 16	Objed: Juha od rajčice. Varivo od bundeva (buče) s faširanim odrescima.	Večera: Naduvak od krumpira s umakom od luka.

ČAROBNO VJENČANJE

NAPISAO GABRIEL DE LAUTREC - PREVEO K. MOSKATELO – ILUSTRIRAO R. DE LA NEZIERE

Svi su ogladnjeli. Mislili su samo na to, kad će sjesti k stolu. Ugar je namjerno nepristojno škrgutao svojim vilicama. Iz kuhinje je dolazio ugodan miris pečenke. Napokon kralj primi kraljicu za ruku i krenuše u sobu za jelo.

Bilo je tu nove neprilike radi smiještanja po časti. Naravski, da je svaki htio za sebe časnije mjesto, a među ostalima bunila je sve vještica Karonja, koju su također morali pozvati. Svi su je mrzili, ali su prema njoj pokazivali lijepo lice, jer nije bilo zla, koje ona ne bi učinila svojim neprijateljima.

Ručak je bio vrlo bogat. Jele su se glave divljeg vepra, kojima veliki i oštri zubi nisu sada mogli ništa poslužiti protiv dobrog teka uzvanika. Zatim su dobili pečene fazane, prase punjeno izvrsnim jelom, paunove jezike s tečnim umacima. Bilo je slatkiša za rasipanje. Vrsnoća kuhara pokazala se u nekim jelima i kolačima, koji su bili posluženi na tanjiru nekoliko metara dugačkom, a kolač s bademima činio se da kao kakav tovar na brodu pliva na jezeru kreme od vanilije. Bila je zaista takva gozba, kakve se ne bi smjelo opisivati u novinama, dok ima bijednika, koji nemaju ni suha kruha s vodom.

Vina, i to najizvrsnija, točila su se na rasipavanje. I čim su flaše bile prazne, ako bi sluge samo jedan čas zakasnile, vještice bi lupale po stolu svojim štapićima, a crveno kao rubin vino ulijevalo se nekako čudesno u staklenke.

Razgovor je uz jelo najbolje tekao, a bilo ih je, koji su i pjevali. Knez Karaba, napivši se dobro vina, počeo je pripovijedati vili Cvjetani, koja je bila blizu njega, takve smiješnosti, da je poželjela, da ga jednim udarcem svog čarobnog štapića pretvori u mlinarskog momčića.

Najednom zavlada grobna tišina.

Čuo se jezoviti zvuk roga na vratima dvora. Zov se ponovio tri puta. Ugar, koji je baš jeo pečenje, zastade u zraku s viljuškom, na kojoj je bio naboden pečeni but.

Kralj se okrene dvorskom upravitelju, koji je uljudno stao iza njegova sjedala.

»Pogledajte, što je to,« reče. »Svi su naši uzvanici došli. Bez sumnje je to kakav putnik, koji traži gostoprimstvo.«

Upravitelj odmah izađe. Vrati se nakon ne- koliko časaka, da uvede pohoditelja To je bio Kraljević.

Bio je prekrasan, i svi su ga s udivljenjem gledali.

On pođe prema kraljici i naklonivši se poljubi joj ruku najuljudnije što se ikada može na svijetu vidjeti. Zatim pozdravljajući kralja reče: »Veličanstvo, sto je godina, što je Kraljevna začarana u šumskom dvorcu. Sudbina mi je dodijelila, da je oslobodim i uzmem za ženu. Nijesam je vidio, ali je ljubim iz sveg srca. No na taj pothvat ne ću otići bez vaše privole. Ne ću da primim vašu kćerku ni od koga osim od vas.«

Kralju se ovaj govor vrlo svidio. On razdragan pruži mladiću ruku s riječima; »Oslobodi je, moj zete,« reče ganuto »Nisam Više ni mislio, da bi se moja kći mogla opet povratiti na svijet. Tvoj dolazak potvrđuje mi istinitost proročanstva. Idi je potražiti, i iskaži joj veselje, koje će uživati otac i majka njezina, kad je zagrlimo nakon toliko dugo vremena ... Ali ti, dragi moj, trebaš počinka. Kasno je. Ne možeš otputovati prije sutra ujutro. Dotle uzmi mjesto za stolom i veseli se s nama.«

Kraljević je svojom uljudnošću i raspoloženjem osvojio sve prisutne. Njegova dražest razoružala je najotrovnije zavisti.

Iza ručka pili su kavu na terasi, odakle su se u daljini vidjela prva stabla tajanstvene šume. Već odavna nitko nije u njoj bio. Granje i šiblje sačinjavalo je neprohodni gustik. Neki čarobni strah udaljivao je od nje i najodvažnije. Kraljica okrene pogled prema dalekom obzorju i uzdahne. Kraljević joj se približi i utješi je najnježnijim izrazima.

U času, kad su svi htjeli da se povuku na počinak, jer je Kraljević morao ujutro rano ustati, začu se neka svađa na kraju terase. To su se Ugar i Modrobrad svađali. Kako su dobro bili ručali, ispraznili su veselo mnogo flaša likera. Svaki se hvalio svojim časnim zaslugama: »Da, gospodine,« govorio je Modrobrad, »ako hoćete vidjeti čovjeka, to sam ja. Što je to uopće čovjek, gospodine? To je onaj, koji je oženio sedam žena i koji ih je sve pobio jednu za drugom. Sutra, moj gospodine, oženit ću i osmu, pa ću i nju zaklati.«

»Krasno,« odgovarao' je Ugar sliježući ramenima. »Vi ubijate svoje žene, a ja ih jedem. To dokazuje moje prvenstvo.«

Morali su drugi posredovati, da odijele ovu dvojicu, jer je prijetilo, da će doći do tučnjave. Pustiše se odvesti gunđajući koješta. Sluge donesoše baklje, pođijeliše se naokolo — i svi ođoše spavati.



Gabriel de Lautrec
Portrait par Frèdèric-Auguste Cazals

Rođen u Beziersu 21. veljače 1867. i umro 25 srpnja 1938; francuski pisac (kroničar, prevoditelj i pjesnik), rođak slikara Henri de Toulouse-Lautrec. Dobio legiju časti 1936. Tanak i elegantan, nošen monoklima, on je viscount (plemićka titula po ranu između baruna i grofa) i puši cigaru.

(Nastavit će se.)

MED KAO LIJEK

Kod plućnih bolesti, prsnih grčeva, bacanja krvi, tjesnogrudnosti, kao i inače kod kašlja — izdubi rotkvu ili povrtnicu, napuni je medom, zatim postavi ravno u lonac i ispari valjano nad vatrom. Ovo je iskušano sredstvo već i kod nas. Proti čirovima u grlu ukuhaj rotkvino sjeme sa vinskim octom i medom, pa time ispiraj grlo.

Kad čovjeka, a naročito dijete zaboli u vratu, treba im samo dati čista vrcana (po mogućnosti) repična, lipova ili bosiljkovca meda. To se vrlo korisno pokazalo za vrijeme pošasne difterije ili angine. A nešto sumporna cvijeta vele, da koristi proti oporom djetinjem kašlju zvanom hripavac ili kukurikavac.

Med, pomiješan s raženim brašnom, dobar je oblog proti raznim prištevima, kao što je vrcani med uopće nesamo ljekovit, nego i vrlo hranljiv za slabu djecu.

U švicarskim pčelarskim novinama čitamo ovu zanimljivu vijest: Neki pčelar naumio je pokušati sa medom na svom bolesnom konju. Konj je bio jako sipljiv, pa je već tako omršavio, da je na njemu bila samo kost i koža. Slijedećeg jutra ugrija on pola čaše meda, te pomiješa sa finim brašnom i izlije to konju u gubicu. Spočetka ovaj lijek nije prijao konju, ali se malo pomalo tako na nj priučio. Ovu je smjesu pčelar davao konju uvijek pola sata prije hrane, a postigao

je lijep rezultat. Konj se počeo lijepo oporavljati i već za nekokoliko mjeseci bio je u potpunoj snazi, a sipljivost je iščezla.

Lord Canning izrekao je aksiom, da je potrošak šećera i sapuna najbolje mjerilo naobrazbe i blagostanja jednog naroda, a glasoviti župnik i liječnik Sebastijan Kneipp pridodao je k tomu: »Recite mi potrošak meda kod jednog naroda pa ću vam odmah odgovoriti, kako kod to- ga naroda stoji zdravlje i tjelesna snaga, jer pravi nepatvoreni i vrcani med je najjednostavnija, najnaravnija, najzdravija, najjača i najjeftinija hrana, bolesniku u premnogim slučajevima najbolji lijek, a rekonvalescentu 1 pravi životni balzam za oporavljanje njegove tjelesne snage i zdravlja.«

Proti reumatizmu. Proti reumatizmu ili trganju u tijelu može se vrlo uspješno upotrijebiti kuhinjska sol. Uzme se više puta složeni platneni rubac, koji se malo navlaži, te se s jedne strane pospe po njemu nešto soli, koja se onda također malo vodom poštrca. Ovaj zavoj metne se tada na bolesni mjesto, ovije se zatim kakvim platnom, koje je nepropusno i preko svega toga postavi se flanelasti ili vuneni rubac, te se sve dobro sveže. Svaka dva sata neka se taj zavoj mijenja — i bol će naskoro prestati.

OBITELJ, ilustrovani tjednik br.42 (17. listopada 1937)

NJEGA ZIMSKE SALATE

Zimska salata spada među ono povrće, koje može prezimiti na vrtu, te koje nam pruža u rano proljeće dobru i zdravu hranu. Istinabog za suhe i jake zime puno je ugine, ali ju ipak mora saditi svaka ona domaćica, koja ima svoj vrt. Rad oko zimske salate nije težak, dapače je manji negoli rad oko proljetne i ljetne salate. Nu obzirom na to, što nam dolazi u rano proljeće za upotrebu, kad ionako ima veoma malo drugog svježeg povrća, vrijedno je pozabaviti se i njom. Zimskoj salati treba snažno, spojno i toplo zemljište, koje je donekle propusno. Ona slabije uspijeva na samoj pjeskulji. Vrlo dobro uspije onda, kad je zima dosta blaga i kratka.

Sije se kod nas u rujnu ili početkom listopada, a čim poodraste, presađuje se na redove u razmaku od 15 — 20 cm. Nepresađena, a dosta gusto izrasla, može se trošiti dok je još posve mlada. Raščupava se, a preostali stručci ostave se da prezime. Ako nastane suha, jača studen, onda ju valja tanko pokriti sječkom, ili borovim ili jelovim grančicama, ili lišćem. Nu čim se ukaže proljeće, otkrije se; a ako je zemljište suho, onda ga moramo prorahliti. Ozeble stručke treba zamijeniti drugima, a ako su pojedini stručci malo uzdignuti, onda moramo oko njih učvrstiti zemlju. Češće zalijevanje vodom razrijeđenom gnojnicom pospješava rast salate. Najbolje vrste za prezimljenje jesu: Nansen ili sjeverni pol, i Hercules. Ova je zadnja veoma krupna, a žute glavice.

Dobar tek

Juha od riže.
Prži četiri žlice riže na 1 decilitru ulja. Dodaj malo brašna i nasjeckanog zelenog peršina, pa prokuhaj u 1 litri vode. Po volji možeš u gotovu tu juhu naribati i parmezanskog sira.

Soangalija*.
Uzmi 54 kg bijeloga graha i stavi ga preko noći u vodu, da se namoči. Drugi dan ga kuhaj, pa kad je napola kuhan, dodaj 2 glavice fino nasjeckanog luka, prilij 2 del. ulja, posoli i pobiberi.

---

*U Slavonjiji se poslužuje kao prilog uz mesna jela s umakom. Današnji recept istog jela ali sada pod nazivom sangalija - *zapečeni grah*
Sastojci: 1 kg graha kuhanog bijelog, dvije velike glavice crvenog luka, 1 dl ulja, 2 dl kiselog vrhnja, malo soli, malo papra (po ukusu)
Luk izrežite na listiće ispržite na ulju da bude žut. U namašćenu tepsiju stavite kuhani bijeli grah. Pospite grah prženim lukom i uljem pa posolite i

popaprite. Prelijte kiselim vrhnjem i pecite u rerni na srednjoj vatri oko 180°C pola sata.

Iz zapisa od *9.10.2013.* **BELINE SCENOGRAFIJE ZA KRLEŽU I KRLEŽINA GLAVA** Bojan Koštić i Suzana Marjanić, saznajemo:
Recimo, Krleža pak nikada nije volio ništa što bi mu netko donio skuhano. A ja sam mu morala uvijek na Staru godinu – jer je to u mojoj obitelji bio običaj na Badnjak – nositi sangaliju, grčko jelo, koje se zadržalo u našoj obitelji, s obzirom da su Gavelle Cincari, Grci. I tako sam im uvijek na Staru godinu nosila sangaliju; Krleža je jedino to jeo, dakle, od poklona-hrane što bi mu se donosilo.

Pržolica sa kiselim krastavcima.
Natuci pržolice, umoči jednu stranu u brašno i prepрži naglo na vreloj masti na obadvije' strane. Na to metni fino kosanog luka, posoli i pirjaj polagano jedan sat. Dodaj dvije žlice na ribež naribanih krastavaca i malo kiselog vrhnja.

Torta od kestenja.
Miješaj 14 dkg maslaca sa 14 dkg sitnog šećera, dodavaj 5 žumanjaka jedan za drugim, zatim 20 dkg kroz sito protjeranoga kestenja, 2 žlice mrvica i čvrsti snijeg od pet bjelanjaka. Razdijeli to u dva dijela i peci. Načini ovu kremu: Metni u kotlić 10 dkg šećera, komadić vanilije, dva žumanjka i jedan decilitar mlijeka ili slatkog vrhnja te tuci na pari, dok se ne zgusne. Posebno miješaj 10 dkg dobrog maslaca te pomalo dodavaj u napola ohlađenu kremu. K tomu još umiješaj 10 dkg kroz sito prognječenih kestena. Tom kremom ispuni tortu u sredini, a odozgo prevuci ocaklinom od kave.

Tjedni kalendar dobre domaćice Listopad — Oktobar

Nedjelja 17	Objed: Juha od cvjetače. Pržena teletina s miješanom salatom. Torta od kestenja.	Večera: Kajgana sa šunkom i salatom od kupusa.
Ponedjeljak 18	Objed: Juha od kima. Okrugljice od žemlje s umakom od šljivina pekmeza.	Večera: Punjeni krumpiri.
Utorak 19	Objed: Juha od kupusa, Pržolica sa kiselim krastavcima.	Večera: Salata od leće.
Srijeda 20	Objed: Juha od rajčica. Rezanci sa sirom.	Večera: Špinat s jajima
Četvrtak 21	Objed: Govedska juha. Govedina u umaku od luka s kašom od krumpira. Palačinke s pekmezom.	Večera: Naduvak od palačinki.
Petak 22	Objed: Juha od graha. Valjušci od krumpira s umakom od rajčica.	Večera: Soangalija od graha
Subota 23	Objed: Juha od riže. Teleći paprikaš. Omlet s bademima.	Večera: Pečeni rezanci sa špinatom.

MONOLOG U VINSKOM RASPOLOŽENJU.
»To je grozno! Pijem, pijem, da zaboravim na svog kućnog zmaja, a onda dođem kući i najednom vidim — dvije žene.«

SUVREMENO ZANIMANJE.
A: »Što ste vi po zanimanju?«
B: »Umjetnik u gladovanju.«
A: »U kakvom cirkusu?«
B: »Ne! Kod kuće.«

ZGODAN ODGOVOR.
Žena; »Opet si se napio!«
Muž: »Da! To uvijek odmah primijetiš... Ali nikad još nisi primijetila, kad sam bio žedan !«

OBITELJ, ilustrovani tjednik br. 43 (24. listopad 1937)

Kalendar za našu kuhinju Listopad — Oktobar

Nedjelja 24	Objed: Ragu-juha od teletine. Pečeni teleći hrbat s krumpirom i miješanom salatom. Pita s jabukama.	Večera: Moždani s jajima i salata od celera.
Ponedjeljak 25	Objed: Juha od kuhanih krumpira. Varivo od kupusa sa slaninom. Pečeno kestenje.	Večera: Rezanci s makom.
Utorak 26	Objed: Juha od mrkve. Makaroni s mesom i sirom.	Večera: Kaša od krupice posuta čokoladom.
Srijeda 27	Objed: Juha od celera. Savijača s kupusom.	Večera: Francuska kaša od krumpira.
Četvrtak 28	Objed: Paprikaš od zeca. Okrugljice od jabuka.	Večera: Odresci od samljevenog zečjeg mesa. (Cezner-Andrić »Domaćica u kuhinji« str. 43.)
Petak 29	Objed: Juha od graha. Valjušci od krumpira s umakom od rajčica.	Večera: Kaša od graha.
Subota 30	Objed: Juha od telećih kosti s valjušcima od grisa. Pečeni svinjski kotleti s pirjanim kupusom.	Večera: Žganci s mlijekom.

Dobar tek

Juha od kuhanih krumpira.
Oguli krumpire i kuhaj ih u slanoj vodi sa kimom, dok ne omekšaju, a tada ih prognječi kroz sito. Dok se krumpir kuha, skuhaj i gljive (svježe ili sušene), zatim ih ocijedi i nareži te ih dodaj k pasiranom krumpiru. Dodaj i kuhanog zelenja, koje si narezala na rezance. U to uspi zapržak i prokuhaj.

Francuska kaša od krumpira.
Skuhaj kašu kao obično te je uspi u namašćenu šerpu. Zatim odozgo naslaži sloj pirjanog zelenja ili gljiva, a na vrh metni komadiće masti (ili maslaca), pa peci, dok ne požuti.

Talijanska juha.
Skuhaj juhu od kosti i zelenja. U jednu litru juhe naribaj 7 žlica parmezanskog sira pa prokuhaj juhu još nekoliko minuta. Skuhaj makarone, nareži ih koso i procijedi na njih juhu.

Makaroni s mesom i sirom.
U slanoj vodi skuhaj makarone, pa ih ocijedi i prelij hladnom vodom. Namaži mašću (ili maslacem) vatrostalnu posudu, u nju stavi sloj makarona, koji pospi nasjeckanim sušenim mesom i naribanim sirom (parmezanom), pa opet sloj makarona, nasjeckanog mesa i sira, a na vrh stavi maslaca te sve skupa peci četvrt sata u umjereno vreloj pečenjari.

Kaša od graha.
Namoči preko noći bijeli grah u vodi. Drugi dan vodu odlij pa prilij svježu i kuhaj grah, dok ne postane mekan. Zatim grah prognječi kroz sito s malo ulja, octa i žumanjkom.

OBITELJ ilustrovani tjednik br. 44 (31. listopad 1937)

Kalendar za našu kuhinju Studeni - Novembar

Nedjelja 31	Objed: Juha od srnetine. Srneći hrbat u umaku. (Cezner-Andrić »Domaćica u kuhinji« str. 44.)	Večera: Odresci od srnetina sa salatom od mrkve, repe i celera.
Ponedjeljak Svi Sveti	Objed: Juha od kokoši. Kuhano kokošje meso s krumpirom i umakom od hrena. Gibanica s orasima. Jabuke.	Večera: Jaja sa šunkom.
Utorak 2 Dušni Dan	Objed: Juha od vrhnja. Kiseli kupus s rižom. Pečeno kestenje.	Večera: Drobljenac.
Srijeda 3	Objed: Juha od krumpira. Savijača od bundeva.	Večera: Prženica.
Četvrtak 4	Objed: Govedska juha. Pečena govedina s krumpirom i salatom od celera. Naduvak od jabuka.	Večera: Krumpir pečen u ljuski s maslacem.
Petak 5	Objed: Riblja juha. Kuhana riba. Uštipci od krumpira. (St. Andrić »Jela od krumpira« str. 12.)	Večera: Žličnjaci s jajima.
Subota 6	Objed: Talijanska juha. Pečenje od kunića s brusnicama.	Večera: Omlet od cvjetače.

Dobar tek

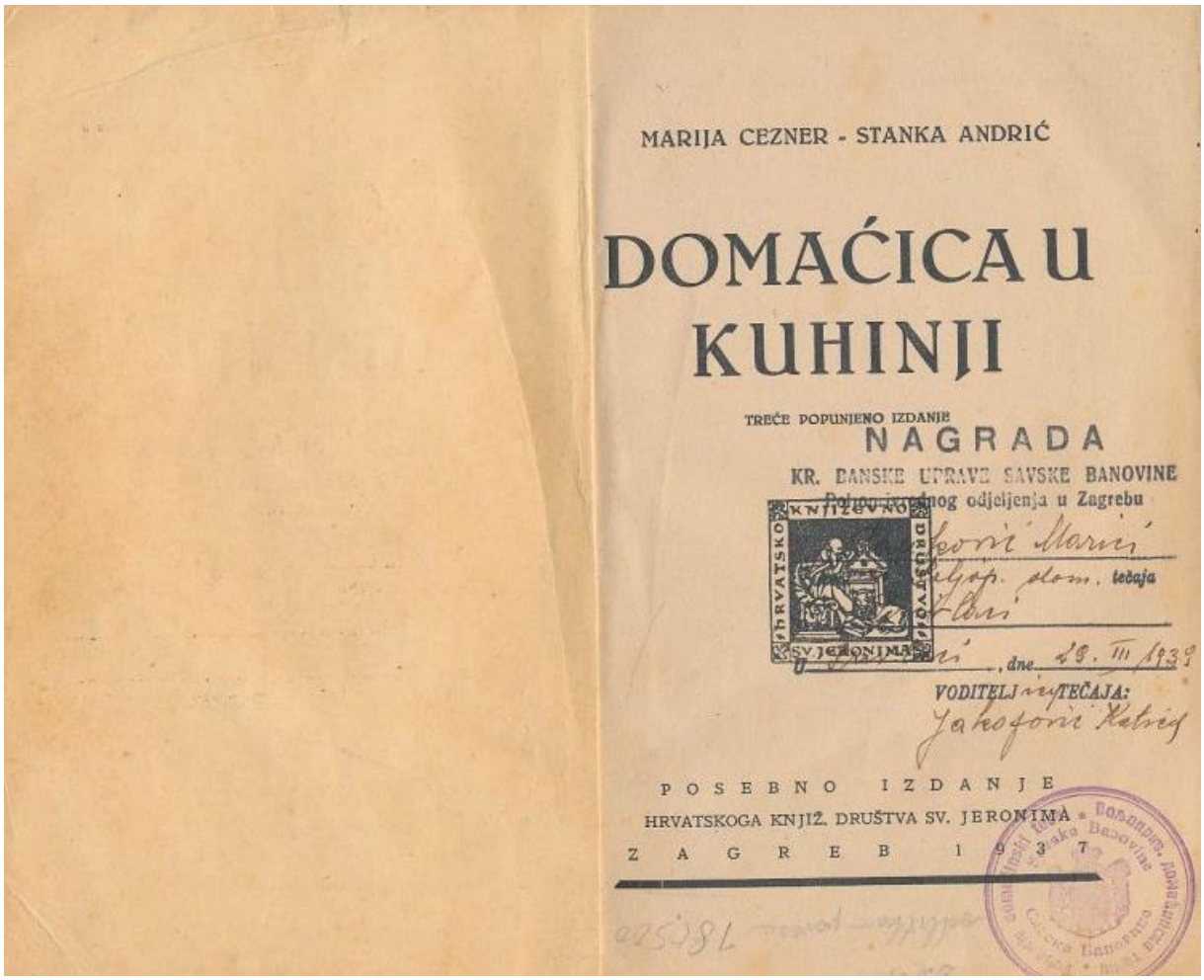
Salata od celera.
Ulij u vodu malo octa ili limunova soka, pa u nju stavi na pola sata očišćeni celer. Zatim celera skuhaj u slanoj vodi dok ne omekša. Nareži ga te polij octom i uljem i s malo šećera u prahu, a onda majonezom.

Pečenje od kunića.
Pirjaj meso od kunića na masti i luku, pa ga skini s kosti i samelji s malo svinjetine i teletine. U to samljeveno meso umiješaj slanine, jaje, žemljinih mrvica, naribane limunove kore te posoli i pobiberi. Načini odreske kao obično od faširanog mesa i peci ih u masti.

Omlet od cvjetače.
Skuhaj cvjetaču, da bude mekana, pa je rastrgaj. Načini blijedi zapržak na maslacu, razredi mlijekom i prokuhaj, a onda pusti da ohladi. Umiješaj u hladno 2 žumanjka, malo bijelog bibera, soli, rastrganu cvjetaču i snijeg od 2 bjelanjka. Tepsiju namaži maslacem, pospi brašnom, raširi u njem tijesto s cvjetačom i peci u pečenjari.

Naduvak od jabuka.
Oguli 5 velikih jabuka, nareži na kolutiće i metni u šerpu, koju si namatala guščijom mašću, pošećeri i pokapaj rumom. Miješaj 2 žumanjka, 2 žlice šećera i 2 žlice brašna, pa jabuke prelij tim tijestom i peci u pečenjari.

Učiteljica: »Meso od janjeta zove se janjetina, od vola i krave govedina.
Kako se zove meso od svinje, Osmec?«
»Meso od svinje zove se, zove se — pečenka.«


MARIJA CEZNER - STANKA ANDRIĆ

DOMAĆICA U KUHINJI

TREĆE POPUNJENO IZDANJE

NAGRADA

KR. BANSKE UPRAVE SAVSKE BANOVINE

Prosvjetnog odjeljenja u Zagrebu

HRVATSKO PRIJATELJSTVO KNJIGA SVJETLONIMA

tečaja

dne 29. III 1939

VODITELJ TEČAJA:

POSEBNO IZDANJE

HRVATSKOGA KNJIŽ. DRUŠTVA SV. JERONIMA

ZAGREB 1937

MARIJA CEZNER
STANKA ANDRIČ



DOMAĆICA U KUHINJI

OBITELJ ilustrovani tjednik br.45/6 (14. studenoga 1937)

Zdravlje

Koliko vremena treba za probavu pojedinih jela?
Mlijeko i rižu probavlja želudac za manje od jednog sata. Meka jaja i neke ribe za podrug sata; grašak i špinat za dva sata; zob, sirova jaja i kelj za 2 sata; grah i krumpir za dva i po sata; kruh, šunku, piletinu, teletinu za 3 sata; crni kruh, jarčevinu, svinjetinu i govedinu za 4 sata; suho meso i tvrda jaja za 5 sati. Po tom se vidi, koja jela mladu želucu najbolje prijaju.

Tjedni kalendar dobre domaćice Studeni — Novembar

Nedjelja 14	Objed: Juha od mozga. Pečeni puran s kestenovima i salatom od cikle. Listići, Jabuke.	Večera: Makaroni sa šunkom.
Ponedjeljak 15	Objed: Juha od rajčice. Jastučići prženi u masti.	Večera: Kobasice s hrenom.
Utorak 16	Objed: Juha od celera. Riža s mesom.	Večera: Žganci od krumpira.
Srijeda 17	Objed: Juha od kupusa. Savijača od bundeva.	Večera: Plućica.
Četvrtak 18	Objed: Juha od mrkve. Odresci od telećih jetara s makaronima. Voćna salata.	Večera: Krumpir sa sirom.
Petak 19	Objed: Juha od vrhnja. Riba kuhana u octu s krumpirima. Pita od kestenja.	Večera: Žganci s mlijekom.
Subota 20	Objed: Juha od telećih kosti. Pečena ćufteta (Ceyner-Andrić »Domaćica u kuhinji« str. 37.) Okrugljice od jabuka.	Večera: Zečji paprikaš.

Dobar tek

Riža s mesom.
Pirjaj rižu na masti. Namasti šerpu i uspi u nju do polovice riže, pa pospi nasjeckanim sušenim mesom i prženom slaninom. Na to naspi ostatak riže, pokapaj odozgo mašću i prepeći u pečenjari.

Odresci od telećih jetara.
Nareži jetra na odreske, pa ih pobiberi, umoči u brašno i brzo na nagloj v-tri ispeci. Treba paziti, da se ne pirjaju, to ne smije biti. Sole se, prije nego što se nose na stol.

Riba kuhana u octu.
Namazi dno posude maslacem, stavi u nju očišćenu i posoljenu cijelu ribu. Dodaj luka, limunove kore, nekoliko zrna bibera, malo maslaca i čašicu octa. Prilij vode, da pokrije ribu. pa poklopi i polako kuhaj. Za nekoliko će već minuta riba postati mekana. Izvadi se na toplu zdjelu, polij rastopljenim maslacem i obloži krumpirima.

Krumpir sa sirom.
Manje, po prilici jednako velike krumpire oguli i oprane posuši u krpi. U šerpi ugrij masti, pa kad je vrela, metni u nju posoljene krumpire. Često protresi, da se ne pripale i da bi se dobro sa sviju strana pirjali. Kad su gotovi, istresi ih na zdjelu i pospi naribanim sirom.

OBITELJ br. 47 (21. studenog 1937)

Tjedni kalendar dobre domaćice Studeni — Novembar

Nedjelja 21	Objed: Juha od telećih kosti s okrugljicama od jetara. Pečena guska sa kestenima i salatom od celera i kupusa. Naduvak od jabuka	Večera: Guščija jetra s čvarcima i čajem.
Ponedjeljak 22	Objed: Juha od celera s prženim žemljinim kockama. Krumpirača s makom. (Vidi knjižicu St. Andrić: Jela od krumpira).	Večera: Kobasice s hrenom.
Utorak 23	Objed: Juha od luka. Teleći paprikaš s valjuščima.	Večera: Kaša od riže s kompotom od jabuka
Srijeda 24	Objed: Juha od krumpira. Savijača od kupusa.	Večera: Hladetina.
Četvrtak 25	Objed: Juha od mozga. Bečki odresci sa špinatom i krumpirom.	Večera: Teleća jetra na vrhnju s rezancima.
Petak 26	Petak: Juha od graha. Soangalija. Okrugljice od jabuka'.	Večera: Kajgana sa salatom od luka i krumpira.
Subota 27	Objed: Zečji paprikaš. Palačinke s malinovim sokom.	Večera: Sir s vrhnjem.

Čuvanje povrća preko zime

Da se to povrće uzmogne što duže držati kroz zimu, nužno je da potpuno dozrije, ali ne smije prezreti. Jer ako prezrije, onda pucaju glavice, te trunu. Isto je tako i sa jesenskom korabicom i repom. Dakle u tom pogledu puno vrijedi postupak prigodom pobiranja povrća. Posječene glavice treba očistiti od suvišnog ili pokvarenog lišća. Taj rad se obavlja za lijepa i Sunčana dana. Napuknute glavice troše se odmah, uzimlju se dakle potpuno zrele i zdrave, Prezimljuju se u podrumu, smočnici ili komorici, u kojoj se ne mogu smrznuti; ali treba da je suha i tamna, te da se može zračiti. Ovo se povrće može uzimati na razni način. Može se uzimati u jamama skupa sa stručkom i žilama. Ove se jame iliti rovovi pokriju daskama, a za jače zime nabaca se na daske lišća, slame ili lakog slamnoga gnoja. Žile se ogrnu zemljom.

Drugi je način da se glavice obrnuto metnu na daske ili stelaže. U posve malom kućanstvu objesi se dvadesetak glavica na jak konac ili žicu tako da se povežu stručci, a glavice vise dolje. Mrkva, peršun i pastrnak posebno svaka vrsta — poslaže se oko zabijenoga koca u obliku piramide. Ali iza svakog reda naspe se čist pijesak. Kad vidimo, da je pijesak posvema suh, onda se izvadi kolac, a u tu se rupu nalije voda, da se pijesak održi u vlazi. Celer, korabica, rodakva, hren i tome slično povrće, slaže se u pijesak, te se žile ogrnu pijeskom, a glava neka viri iz pijeska. Karfiol, koji nije još potpuno razvijen, iščupa se iz zemlje te se skupa s lišćem hrpimice posadi u klilo, ili se isto tako spremi u podrumu u pijesak. Tu se on potpuno razvije, pa mada je i ohladno vrijeme. Crni je zmijak (Švarcvareel) veoma dobro jelo — a osobito zimi, — te ga možemo ostaviti vani na vrtu.

Želimo li ga jesti i u zimi," onda ćemo ga jedan dio iskopati još prije zime, pa ga metnuti u pijesak u podrumu. Trećinu korjenastog povrća ostavit ćemo na vrtu, ali čim jače zastudi, a nema snijega, onda ćemo to povrće lako pokriti lišćem, slamom, sječkom ili borovim iglicama.

Čim zima popusti, valja ga, otkriti. Onako, kako to rade naši seljaci s krumpirom i repom, možemo uroviti sve vrste korjenastog povrća. Ovako urovljeno povrće vrlo se dobro drži, a isto je tako ukusno kao i ono, koje je uzimljeno u podrumu u pijesku.

OBITELJ, ilustrovani tjednik br. 49. (5. prosinaca 1937)

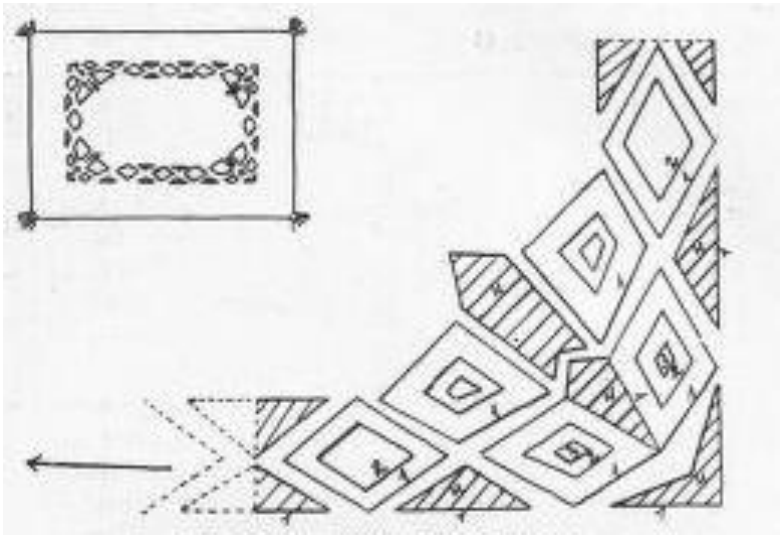
STOLNJAK

Svaku domaćicu veseli ako je njena kuhinja ukrašena lijepim stolnjakom, a taj se dade uz malo truda, novaca i ukusa jako lijepo izraditi.

Ovaj uzorak prikazan na slici (1) veoma je prikladan, jer se dade udesiti na razne veličine. Stranice se produlje prema potrebi, a kutevi ostaju isti. Izrađuje se na žutici jednostavnim vezom, koji se zove lozanje (štilštih). Boje, kojima će izraditi stolnjak, neka domaćica izabere sama, no dobro će proći ako posluša ovaj savjet.

Poznati C. M. S. coton perle br. 8 bit će najbolje sredstvo za izradbu. U trgovinama se nalazi u raznim bojama. Često se desi da se izaberu boje, koje su same po sebi jako lijepe, ali kad se zajedno slože, ne harmoniraju. Zato neka svaka domaćica traži boje pod ovim brojevima: crvena br. 547, crna br. 371, zelena br. 572, žuta br. 432.

Na rubu stolnjaka, kad je gotov, može se prišiti lijepa čipka, koja se može kupiti u dućanu, ali je mnogo ukusnije ako domaćica sama okačka stolnjak zupčićima u crnoj boji.



UZORAK ZA STOLNJAK U KUHINJI

Može se prema potrebi i produljiti lijevo u smjeru strelice. Znakovi za boje su brojevi : 1. crna, 2. crvena, 3. žuta, 4. zelena

Kod izradbe mogu majci pomagati i ženska djeca, jer je lozanje veoma lak i zabavan vez.

Djevojčice se time priviknu na rad, a usto se kod njih razvija smisao i ljubav za ručni rad.



Tjedni kalendar dobre domaćice Prosinac — Decembar

Nedjelja 5	Objed: Juha od jetara. Pečena guska s pirjanim kupusom i okruglicama od žemlje. Edinburški roščići. (Cezner-Andrić »Domaćica u kuhinji« str. 73.)	Večera: Hladno guskino pečenje sa salatom od celera.
Ponedjeljak 6	Objed: Juha od krumpira. Palačinke sa sirom.	Večera: Pržena jetra s kašom od krumpira.
Utorak 7	Objed: Prežgana juha. Punjeni luk s umakom. (Cezner-Andrić »Domaćica u kuhinji« str. 27.)	Večera: Kobasice s hrenom.
Srijeda 8	Objed: Juha od rajčice. Krumpir priređen kao bakalar. (Stanka Andrić »Jela od krumpira« str. 7.).	Večera: Riža u mlijeku s kašom od jabuka.
Četvrtak 9	Objed: Juha od vina. Sarma Omlet od krumpira.	Večera: Naduvak od rezanaca.
Petak 10	Objed: Juha od celera. Pečena riba s rižom i salatom. Savijača s bundevama.	Večera: Pržanice.
Subota 11	Objed: Juha od mrkve. Samljeveni teleći odresci s vrhnjem.	Večera: Krvavice s pirjanim kupusom.

VEGETARIJANAC.
»Kako to, da ti kao vegetarijanac jedeš pečenku?«
»Dragi moj, za mene ovo sada nije pečenka nego voće... zabranjeno voće!«

OBITELJ, ilustrovani tjednik br. 50 (12. prosinca 1937)

SVADBA U HRVATSKOM NARODU

Napisao Stjepan Dokušec

Sveta Kato,
rastavi me s majkom;
da ne čekam
ćelavog Andriju!

Upravo je doba kada se mladi ljudi na selu redovno žene. Svadbe su običajne od sv. Kate pa do Uskrsa. Danas se mladići žene pošto navrše dvadesetu godinu, dok u prijašnje doba i prije. Djevojke pak misle na udaju tako reći od školskih klupa. To je razumljivo zbog toga, što se svaka boji, da ne ostane »preko dobe«.

Kod izbora djevojke igraju različiti momenti odsudnu ulogu. U mnogo slučajeva brinu se oko izbora djevojke roditelji. Vrline, ljepota i zdravlje su često zapostavljeni pred bogatstvom. Roditelji žele, da dođu u prijateljske odnošaje sa uglednom i bogatom obitelju. Dakako da radi toga dolazi često do nesuglasica između mladića i roditelja.

Roditelji, odabirući sebi »snahu«, traže prikladnu između djevojaka u samom mjestu. Ako nema takove, ide se u drugo selo. Dogodi se nerijetko, da »dečko vidi curu na proštenju« i svidi mu se, a ne pozna je. Zato pita drugog čovjeka čija je.

Ako momak želi da se oženi po svojoj volji, iz ljubavi, odvraćaju često ga stari. Kažu: »Ljubav traje dan-dva. Poslije se pita, tko što zna i što ima.«

Pošto je napokon djevojka izabrana, šalju roditelji nekoga k njoj. Ovaj će se, onako, u nevezanom govoru raspitati, da li je djevojka spremna za udaju, a zapitat će, kao slučajno, što misle djevojčini roditelji o tom mladiću. Ako se oni izražavaju pohvalno, reći će i on koju u prilog. Kaže: on je dobar i bogat, pa ga je dobro uzeti. Sretna će biti, koju dopadne.

Ako se sazna, da se neki mladić namjerava ženiti, dolaze u kuću mladića razne tetke, kume i rođakinje ove i one djevojke. Svaka od njih hvali svoju malu. Pripovijeda, kako je dosta zgodna, a povrh toga dobra i bogata One će iako ih se to sve baš ništa ne tiče ponuditi njima prišapnuvši majci mladićevoj što će do-biti za miraz. Mlada će dovesti i kravicu, dobiti šivaći stroj i odmah jednu ili dvije »rali« zemlje.

Ovakav je način nažalost postao donekle i potreban, jer se u posljednje doba »dečki, kad jednom pređu preko dobe«, teško odlučuju na brak.

Pošto je odabrana djevojka, ide se njoj u snuboke. Pitaju njene roditelje, a dakako, i nju, da li je voljna poći za njihova sina. Običaj je, da se tom zgodom izbjegava pravi odgovor, zato će za koji dan netko od momkovih doći da čuje odluku.

Ako je odgovor povoljan, dolazi mladić' sa kaparom. Kapara ima po narodnom shvaćanju značaj zaruka, iako se same zaruke obavljaju redovno uoči same svadbe. Kapara darivanje mlade novcem smatra se potvrđenjem bračnog dogovora. U staro je vrijeme djevojka, kao protuzalog, davala momku rubac pun oraha i lješnjaka.

Mladi su pod kaparom dok se ne ožene. To doba traje nekoliko tjedana. Oni će se tada spremiti za svadbu. Idu na zapis, s kojim je u starije doba bio povezan »ižamen«. Svećenik je mlade tada pitao kršćanski nauk. Nakon toga ih »oziva« (oglašuje) kroz tri tjedna u crkvi.

Dan prije same svadbe vrši se pozivanje u svatove. Pitač (prijatelj mladoženje), okićen sa ukrašenim štapom, poziva rođake i prijatelje na svadbu. Taj dan se prevoze »ladice i ruho« mladenkino u novi dom. Uvečer slijedi zabava u kući mladenkina oca. Neki običaji tom zgodom gotovo u svim našim krajevima daju naslutiti, da je brak nosio u pravilu karakter kupovnog braka, iako to nije utvrđeno. Nakon kupovanja mladenke što je danas redovno šala slijede prave zaruke.

Sama svadba je sutradan. Običaji, koje kod nje susrećemo, vrlo su raznoliki. Mi se ne ćemo baviti detaljnim prikazom svih tih običaja.

Već rano ujutro, dok mladenci idu u crkvu na sv. ispovijed i sv. pričest, sakupljaju se svatovi u njihovim domovima. Pošto se mladenci povrate iz crkve, idu svatovi po mladenku. Ona se međutim sprema za vjenčanje, pa, pošto dođu svatovi, polaze svi u crkvu.

Nakon samog obreda vjenčanja, svraćaju se na neko vrijeme svatovi u krčmu, a zatim krenu kući. Iako je vrijeme dobrano poodmaklo i već kasno popodne, sabrat će se još prije objeda darovi, kojima roditelji i rođaci daruju mlade.

Rastanak mlade od roditelja, kao i uvođenje u novi dom, prati čitav niz obreda i običaja. Tada se čuju uz lijepe nazdravice i duhovite šale. U staro vrijeme, dok je svadba trajala više dana, bilo je i šala više.

Promatrajući tijek svatovskih običaja, i imena, koja se upotrebljavaju prigodom same svadbe, dolazimo do zaključka o raznolikosti njihovih utjecaja. Njihovi obredi vuku često svoj korijen tamo iz praslavenskog doba. Osim toga nalazimo nizove običaja, u kojima se vide uplivi antike, kršćanstva, kao i različiti drugi.



MLADA „SNEJA" IZ LUPOGLAVA, SPREMLJENA ZA VJENČANJE SA OPLEČEM I POCULICOM

Klišé iz Hrv. Etnografskog Muzeja u Zagrebu — Foto Dr B. Širola



REDUŠE I KONOBARI U SVATOVIMA



DRUGI DAN SVATOVA KOD SVEKRA I SVEKRVE

Slika lijevo:
SVATOVI PRED CRKVOM U LUPOGLAVU
Foto Stj. Dokulec
Klišé iz Hrv. Etn. Muzeja u Zagrebu





Slika desno:
SVADBENO
VESELJE
U SESVETAMA
Gore tamburaši, dolje
djever

Nedjelja 12	Objed: Juha od telećih jetara. (Cezner-Andrić »Domaćica u kuhinji« str. 9). Srneći hrbat u umaku. (Ista knjiga str. 47.). Nadišci. Jabuke.	Večera: Meso i kolači od objeda.
Ponedeljak 13	Večera: Kašata juha od krumpira. (St. Andrić »Jela od krumpira« str 4.) Sarma.	Večera: Sarma od objeda.
Utorak 14	Objed: Juha od kupusa sa svinjetinom. Rezanci sa sirom.	Večera: Omlet s kobasicama.
Srijeda 15	Objed: Juha kao gulaš. Grah sa prepršenim žemljinim mrvicama i pirjanim kupusom.	Večera: Prženica. (Cezner-Andrić »Domaćica u kuhinji« str. 70.)
Četvrtak 16	Objed: Juha od mrkve. Pirjana svinjska jetra i kaša od krumpira.	Večera: Hladetina.
Petak 17	Objed: Juha od vrhnja. Riba u soku. Okrugljice od jabuka.	Večera: Špinat s jajima.
Subota 18	Objed: Prežgana juha. Cvjetača u vrhnju. Savijača od bundeva.	Večera: Krumpir s maslacem.

U BIFEU

M u š t e r i, j a : »Molim dva kilograma šunke!«

B i f e d ž i j a: »Hoćete li je ovdje pojesti ili ćete je nositi kući?«

OBITELJ, ilustrovani tjednik br. 51. (19 prosinca 1937)

Tjedni kalendar dobre domaćice Prosinac - Decembar

Nedjelja 19	Objed: Juha od vina. Pečena svinjetina s pirjanim kupusom i okruglicama od žemlje. Savijača s makom	Večera: Hladna pečena svinjetina od objeda sa salatom od krumpira i luka
Ponedjeljak 20	Objed: Juha od rajčice. Varivo od leće s pofeznama. Kuhane šljive.	Večera: Salata od leće i luka.
Utorak 21	Objed; Juha od celera. 'Kobasice i varivo od krumpira.	Večera: Okrugljice od jabuka.
Srijeda 22	Objed: Juha od mrkve. Makaroni s umakom od rajčice.	Večera: Uštipci od krumpira, tijesta.
Četvrtak 23	Objed: Svinjski paprikaš s krumpirom. Palačinke.	Večera: Žganci s mlijekom.
Petak 24 Badnjak	Objed: Mliječna juha. Naduvak od riže.	Večera: Kaša od graha s češnjakom. Rezanci s makom. Čaj. Orasi, lešnjaci i jabuke.
Subota 25 Božić	Objed: Šunka s hrenom. Juha od jetara. Pečena teletina s roščićima od krumpira i salatom od kupusa, celera i cikle. Sarma. Božićni kolači.	Večera: Pečenka, sarma i kolači od objeda.

BOŽIČNI KOLAČI

Božićni medenjaci.

Kuhaj 1/2 kg meda odstranjujući odozgo pjenu, kad se počnu praviti mjehuri, brzo makni med s vatre. U drugom loncu rastopi na toplome mjestu 1/2 kg šećera u 1/4 litre vode, ali nemoj kuhati, pa to ulij k onome medu i pusti da ta mješavina postane mlaka. Tada primiješaj 1 kg bijelog brašna te načini tijesto, koje neka stoji tjedan dana (a može i duže) na hladnome mjestu. Kad hoćeš da pečeš medenjak, mijesi to tijesto još dobro na brašnom posutoj daski, razvaljaj ga te izreži razne oblike i peci ih u tavi u srednje vreloj pečenjari. Čim su medenjaci pečeni, premaži ih šećernom ocaklinom ili bjelanjkom.

Narančini poljupci.

Naribaj kocke od 20 dkg šećera dobro narančinom korom i zatim ih stuci u mužaru. Načini čvrst snijeg od 2 bjelanjka pa umiješaj u nj stučeni šećer, 3 dkg brašna i 5 dkg prepečenih lešnjaka. U voskom namazanu tavu načini od te smjese male kupčiće pa turi u toplu pečenjaru.

Roščići s pekmezom.

Umijesi brzo tijesto od 1/8 litre mlijeka, 1/8 kg maslaca, 2 žlice vanilijina šećera i 3 tvrdo kuhana žumanjka. To tijesto razvaljaj, da bude debelo kao hrbat noža, pa ga razreži na četvorine, na koje stavi pekmeza od kajsija (ili bresaka ili dunja), načini roščiće i peci ih u toploj pečenjari. Stuci snijeg od jednog bjelanjka, zasladi ga, primiješaj u nj malo pekmeza, pa kada roščići u pečenjari počnu žutjeti, stavi na sredinu svakog roščića malo tog snijega te ispeci roščiće do kraja.

Kolačići od oraha.

Miješaj 4 do 5 jaja sa 34 kg šećera, dok se ne zapjeni, pa primiješaj 34 kg fino samljevenih oraha, dodaj nekoliko žlica brašna i malo vanilije. Umijesi dobro te poslaži u namašćenu tavu kupčiće toga tijesta i ispeci ih u pečenjari, da budu svijetlo smeđi. Čim su pečeni, metni na svaki kolačić u sredinu lešnjak ili pol oraha.

Kolačići s maslacem.

Naspi 1/4 kg bijelog brašna na dasku i načini u sredini jamu, u koju stavi 5 dkg maslaca, 1 žumanjak, i 13 dkg šećera te nalij 4 žlice bijelog vina. Sve skupa umijesi brzo, razvaljaj, da bude debelo kao hrbat noža, izreži razne oblike kolačića, premaži ih žumanjkom i pospi naribanim orasima te ispeci svijetlo u pečenjari.

Kolačići s mašću.

Načini lagano tijesto od 1/4 kg brašna, 13 dkg šećera, 13 dkg masti (po mogućnosti guščije), 1 jajeta i 21/2 grama cimeta. Razvaljaj ga i izreži razne oblike te ih poslaži u namašćenu tavu i ispeci u pečenjari.

Voćne okrugljice.
Načini smjesu od šećera u prahu, limunova soka i ruma te primiješaj nasjeckanog voća, oranžata, citronata, kandiranih trešanja, grožđica i dunjina sira. Od te smjese načini okrugljice.

Kolač od čokolade.
Rastopi 10 dkg čokolade u vodi i primiješaj 10 dkg maslaca. Tri jaja miješaj sa 10 dkg šećera da se zapjeni, pa pomiješaj u to onu čokoladu s maslacem, a dodaj i 5 dkg nasjeckanih badema i 5 dkg brašna. Tu smjesu uspi u namašćenu tavu, da bude u njoj 2 cm visoka, pa je peci u umjerenoj pečenjari. Tada kolač razreži uzduž po polovici pa jednu polu namaži razrijeđenim pekmezom od malina i stavi drugu polu odozgo. Sve sad prelij sa 10 dkg rastopljene čokolade, u koju si primiješala 2 dkg maslaca. Odozgo pospi nasjeckanim bademima i pistacijama.

Božićni kolač bez jaja.
Umijesi tijesto od 34 kg brašna, 2 dkg pjenice (germe), 8 dkg maslaca, 8 dkg šećera, na vrh noža soli, naribane, limunove kore i mlijeka, koliko ga treba, da tijesto bude čvršće. Dobro ga umijesi u posudi te zatim na daski i ostavi ga na toplo mjesto, da kišne. Zatim pridaj grožđica i narezanih badema ili oraha. Razdijeli tijesto na 9 dijelova. Ispleti 4 dijela, zatim 3 i napokon 2, stavi jedno na drugo u namašćenu duguljastu tavu, poslaži odozgo raspolovljenih ili sitno narezanih badema, namaži razmućenim jajem i peci polako u pečenjari po prilici tri četvrt sata.

Svinuti kolačići.
Uzmi šećera toliko, koliko važu 2 jajeta, pa miješaj taj šećer sa 2 žumanjka, dok se ne zgusne. Zatim dodaj tvrd snijeg od 2 bjelanjka, malo naribane limunove kore i napokon primiješaj polako toliko brašna, koliko važe jedno jaje. Iz tog tijesta načini štapiće, koje slaži u namašćenu tavu, pospi ih šećerom i anisom i peci u pečenjari, da lijepo porumene. Zatim ostavi tavu u pečenjari, a svaki kolačić svini preko valjače.



SELJAČKE SAONICE NATOVARENE SIJENOM
na sklizavici na zagrebačkom Trgu Kralja Tomislava
Foto „Obitelj"

OBITELJ Br. 52 (25. prosinca 1937)

BOŽIČNI HRVATSKI NARODNI OBIČAJI
Napisao Stjepan Dokušec



BOŽIĆNO DRVO U SELJAČKOJ KUĆI

Božićni narodni običaji počinju od dana svete Lucije (13. prosinca) i traju do Sveta Tri Kralja. Na DAN SVETE LUCIJE ide se u nekim krajevima »z Luciju«, to jest pojedini dječaci obilaze kuće i dobivaju dar. Na taj se dan stavlja nakvašena pšenica u male tanjuriće, da za Božić proklija i naraste, pa da se metne

na božićni stol. Tom se pšenicom prikazuje zelenilo prirode. Na Sv. Tri Kralja odnose tu pšenicu u polje i stavljaju je medu usjev.

Stari su od dana svete Lucije do Božića promatrali svaki dan vrijeme, pa bi prema tome nagađali, kakvo će biti vrijeme naredne godine.

Od dana sv. Lucije do Božića prave neki drvene stolce na tri noge. Taj stolac idući na ponoćku nose pod kaputom. Za vrijeme ponoćne mise stoje na njemu i vide tobože svakog tko se bavi »coprijama«, jer je takav, vele, za podizanja okrenu" od oltara. Poslije podizanja žuri se taj sa stolcem kući. Ako ne stigne kući, dok svećenik »križa misu«, kažu, da će ga rastrgati coprnjaki. Takvo je eto ponegdje praznovjerje.

Pravi božićni običaji počinju zapravo na BADNJAK. Na taj dan je veliko spremanje. Gospodar čisti blago i priprema za nj hranu, koju će mu podavati kroz svetke, »natrebi« kukuruza i pripravi »žitka« za živad, pa nacijepa, priredi i donese drva u kuću*' a domaćica uređuje kuću, peče krtih, kolače i meso. Predvečer »kiti« gospodar ulične stupove, prozore, vrata i uglove kuće, staje i ostalih gospodarskih zgrada grančicom borovice' stavljajući pokraj nje komadić bijeloga luka. Nakon toga nosi iz staje u kuću svežanj slame i sijena. U »pragu« (predsoblju) čeka ga netko od ukućana. Pošto se vrata kuće zatvore,*- zapali ovaj svijeću pa otvara vrata Sobe (»hiže«). Ulazeći nosi u. jednoj tuci upaljenu svijeću, a u drugoj zdjelu kuhana graha. § njime ulazi i gospodar noseći svežanj slame. Ukućani poredani kleče dok ih gospodar ulazeći pozdravlja i blagosilje bacajući grah po sobi. On govori ulazeći: »Hvaljen Isus i Marija. Daj nam Bog picekov, racekov, telekov,. žrebekov ... i vsega, kaj od dragoga Boga želimo: kruva, vina i Božjega mira i blagoslova.« Ostali se ukućani mole za vrijeme ovog blagoslova. Gospodar međutim baca slamu na pod.

Od nekog doba hita svatko, tko će prvi da sjedne na nju, jer ako prvi sjedne muškarac, vele, da će biti sve, što se rodi i leže one godine, žensko, a ako žena, sve muško.

Domaćica sada uzima svijeću i njome pripaljuje svjetiljku, koja će gorjeti sve do jutra.

Gospodar međutim uređuje stol. Najprije Sipa u križ stola (od istočnog ugla prema Zapadnom, od sjevernog prema južnom) »žitak«. Pritom moli Očenaš i Zdravo Marijo. Iza toga načini usred stola tri kruga sipajući »žitak«, meće slamu u križ po stolu, a u sredinu sijena. Nakon toga se prostre stolnjak pa domaćica stavlja kruh i vino na stol. To ona mora da izvrši brže, nego što bi zec pretrčao preko koje zemlje ili međe, jer u protivnom slučaju ne bi kruh rodio.

Ostala se čeljad, osobito djeca valjaju po slami. Gospodar stavlja pod stol preostalo sijeno, bič za konje i uže za sijeno. Stari su nekada stavljali pod stol čitavu konjsku ormu, željezo od pluga i još neke stvari.

Još prije večere običavali su stari, čim bi se upalilo svijetlo u kući, »zaslanjati« prozore plahtama i kaputima. Činili su to zato, da ih »coprnjaki« (koji te noći jaše na metli oko kuća i selom) ne bi vidjeli. Da prozori nisu zaslonjeni, onda bi »coprnice« odmah znale, tko će u toj kući do godine umrijeti. Dotičnika bi naime vidjele bez glave.

Prije same večere jede svaki ukućanin komadić bijeloga luka, da očuva zdravlje, da ne bi »naginul« i da mu »coprnice« ne naškode. Koliko je narod bio u starije doba praznovjeran, svjedoči nam, što se nije nitko usudio ni da iziđe iz kuće prije,
nego što će udariti prvo zvono za ponoćku. Ako je već morao da ide van, bacao je pred sobom mačku ili kakvo željezo, jer je to tobože obrambeno sredstvo od zlih sila.

Sama večera na Badnjak je vrlo jednostavna. Jedu se obično posna jela, naročito grah, koji u starije doba nije bio začinjen. Ta nas jela podsjećaju na kult pokojnika kao i čitava večera na Badnjak, koja se u nekim pojedinostima može usporediti s posmrtnom gozbom — »karminama« zvanom. Toj večeri bijahu u davnini svi prisutni, dapače i pastiri, ali nitko strani.

Iza večere kiti se bor. Zovu ga obično Božić. Stari su kitili stijenu ili strop iznad stola. Na nekoliko zataknutih grančica bršljana i bora visjele bi jabuke, pozlaćeni orasi i lješnjaci, a kasnije lančići i ruže od papira. Sa prodiranjem gradske kulture u selo dolazi kićenje bora, smreke i borovice. Dok se bor kiti, pjevaju se božićne pjesme.

Djecu naročito veseli mali anđelak, koji se nemirno kreće na zategnutoj gumi. Sa svake strane bora naći ćemo na stijeni po jedne jaslice«. To su papiri sa štalicom, pastirima i zvijezdom, koje seljak na Božić pričvrsti na stijenu, da ih ne skine do druge godine. Jaslice ispod bora s izrezanim figurama su rjeđa pojava.

Kad bude bor okićen, čuje se glas zvona, narod se krsti i Bogu moli te polazi na ponoćku. Rijetki su, koji ne idu. Koliko je ona obljubljena u narodu, vidi se po tome, što na nju idu i oni, koji inače govore, da bi se na njih crkva srušila da dođu u nju.

Iz kuće ipak ne odlaze svi. Netko mora ostati da čuva vatru.

Stari su idući na ponoćku nosili svijetlo sa sobom. Ponoćka počinje nekoliko časaka prije same ponoći.

Oduševljeni narod pjeva božićne pjesme. Dok odbija ponoć razliježe se crkvom:

»Dvanajsta je sad ura
Bog nam s neba došel je
I na zemlji roril se
Od Djeve Marije.«

Poslije ponoćke vraća se narod kući. Svatko hita, da stigne prvi. Tko prvi dođe u kuću, potiče vatru u peći, udara po ugljevlju, da iskre vrcaju. Čini to zato, da kokoši nose toliko jaja, koliko »skoči« iskara. Taj se običaj može dovesti u vezu sa sličnim obredom prigodom paljenja badnjaka. To je bez sumnje ostatak starog praznovjerja, da se tim pojača rodnost i obilje. Ako se prenesemo u doba, dok je po svuda u našem narodu bilo poznato ognjište, naići ćemo na paljenje hrastova panja, zvanog badnjak. Etimološki mogli bismo tu riječ, tumačiti od bdjeti, jer se uz badnjak bdije čitavu noć.



UNOŠENJE SLAME U KUĆU NA BADNJAK

Badnjak se upravo ceremonijalno unosi u kuću i stavlja na vatru. Po njemu se u nekim krajevima sipaju jela i pića, dakle, mogli bismo, prema narodnom shvaćanju misliti, da se radi o neke vrste živom biću, koje taj badnjak predstavlja. 1 baš stoga su ga neki (Trojanović) tumačili kao vrstu fetiša, premda to nije ispravno. Po badnjaku se udara, da vrcaju iskre. Po tome se prorokovalo množenje stoke.

Starim Slavenima badnjak nije bio poznat nego tek nakon doseljenja u sadanje naše krajeve. Badnjak se danas tumači kao vrsta obredne vatre, koja se pali u doba zimskog obrata sunca kao ponoćna vatra u borbi svijetla.

Nakon povratka sa ponoćke blaguje se. Jede se pečenka i kolači, a pije rakija i vino. Stari su običavali tada jesti do sita.

Iza blagovanja svi skinu obuću, rasprave se i poliježu na slamu. Stari su nekada, kad bi se izuli, udarali nogama tri puta o peć, odnosno o ognjište. Činili su to, kažu, zato da budu imali zdrave noge.

Na BOŽIĆ postoji običaj da se ide najmanje k dvije mise. Taj dan se inače ne ide nikamo osim u crkvu. Isto tako ne vole, da im na Božić tko dolazi u posjete, a ako tko dođe, kažu za nj: »Nema mira ni na sam Božić.« Još kažu: »Tko nema na Božić mira, ne će ga imati ni čitave godine!«

To ipak nije uobičajeno u svim krajevima, jer neki poznaju »gosta«. »Gost« je neka vrsta božićnog polaznika — kućnog prijatelja, koji dolazi redovno na Štefanje, katkada na sam Božić popodne, a gdjegdje i treći dan Božića — - na »Ivanuša«.

Božićni polaznik, zvan obično »poležaj« je susjed ili rođak, koji naj- češće pozvan, dolazi u kuću i pozdravlja sa Hvaljen Isus. Iza pozdrava izriče običajnom formulom želje: »Daj vam Bog picekov, racekov« itd. Domaćica posjeda poležaja u sredini »hiže« na stolac, na koji prije stavi slame. Poležaj ostaje neko vrijeme mirno sjedjeti, dok ga ona opsipa različitim žitkom, te nudi mu mesa, kolača, rakije i vina. Poležaj mora zato da miruje, da bi kvočka na jajima mirovala i da se izvali što više pilića. Gdjekada je on i posebno nagrađen. Domaćica mu naime pri odlasku pričvršćuje »kitu lakna« za šešir, da joj lan iduće godine ljepši izraste. Gdjegdje dobiva i božićnicu kao dar. Poležaj je redovno muškarac, ali katkada i žena. U nekim krajevima kažu, ako dođe žena u kuću prije nego muškarac, da ne će biti sreće »pri piščenci«.

Na ŠTEFANJE — drugi dan Božića — se po podne posjećuju međusobno rođaci i prijatelji. Takav učinjeni posjet uzvraća se na Novu Godinu.

Pravi Božić po narodnom shvaćanju traje tri dana. 1 u ta tri dana se ne uređuje soba. Na slami, koja je razbacana po sobi, naći ćemo uvijek nekoga, kako drijema i počiva. Slama ostaje u sobi do »IVANUŠA«, treći dan Božića ujutro. Taj dan je prije izlaza sunca domaćin iznosi iz sobe i njome dariva voćke, da bolje rode.

Iza Ivanuša slijedi »DROBNE DECE DAN«. Stari su ga zvali »Herodoševo«, a gdjegdje i »Šibarjevo«. U nekim krajevima dolazi još i danas na Herodoševo ujutro u kuću susjed pa udara sve šibom po redu, naročito »maže« one, koje zatekne u krevetu.



DARIVANJE VOĆAKA BOŽIĆNOM SLAMOM
Sve 3 slike foto Stj. Dokuzec

Tjedni kalendar dobre domaćice Prosinac - Decembar

Nedjelja 26	Objed: Juha od puranske sitneži s rezancima. Pečeni puran s kestenima i kiselim paprikama. Božićni kolači i voće.	Večera: Hladna puranska pečenka s kiselim krastavcima.	
Ponedjeljak 27	Objed: Juha od cvjetače. Faširano meso s kašom od krumpira. Savijača s makom.	Večera: Naduvak od makarona i jaja.	
Utorak 28	Objed: Juha od celera: Krpice sa šunkom.	Večera: Hladetina.	
Srijeda 29	Objed: Juha od kima. Varivo od kupusa sa svinjskim rebrima.	Večera: Pržena teleća jetra s rižom.	
Četvrtak 30	Objed: Paprikaš od zeca. Pokladnice.	Večera: Pariške kobase s lukom na octu i ulju.	
Petak 31	Objed: Juha od rajčice. Okrugljice od jabuka.	Večera: Pečeni šaran. Punč.	
Subota 1	Objed: Juha s kašom od zelenja. Pečeni odojak sa miješanom salatom. Torta od oraha.	Večera: Odojak od objeda.	

ZA SILVESTARSKO VEČE

Punč od meda.
Uspi ¼ kg meda u 1 litru vode pa dodaj malo cimeta i nekoliko (N e 1 k e n; *o.a;* - *klinčić*) te sok i narezanu koru jednog limuna. Sve to kuhaj dotle, dok se jedna šestina tekućine ne ukuha. Za vrijeme kuhanja skidaj pjenu. Kad je tako skuhano, procijedi tekućinu kroz čistu krpu u posudu za punč i prilij ¼ litre ruma. Taj se punč pije topao, ali hladan skoro još bolje prija. Može se u dobro začepljenoj boci i više tjedana čuvati.

Punč od vina.
Kuhaj 3 litre bijelog vina sa ½ litre ruma i ½ kg šećera, dok ne uzavre, pa ga tada ponudi.

Obiteljski punč.
Natari kocke od ½ kg šećera dobro korom od 3 limuna pa ih rastopi u 2 pune šoljice vrele vode. Ulij sok od 5 limunova, ½ litre ruma, malo vanilije i 1 1/4 litre slabog vrelog čaja.

Švedski punč.
Kuhaj u 1 ½ litre vode 75 dkg običnog šećera i 75 dkg stučenog kandis-šećera, pa makni sa vatre i ulij 1 litru ruma, 1 bocu šampanjca i sok jednog limuna. Sve pusti da ohladi pa hladno ponudi.

Snijeg od banana.
Oguli nekoliko banana te ih nareži na kotačiće. Dodaj šećera iste težine, koliko važu oguljene banane, pa poklopi i kuhaj. U vreloj vodi rastopi .bijele želatine (1 dkg na ¼ kg banana) pa je ulij u banane zajedno s malo ruma. Sve skupa tuci sada pjenjačom, dok ne bude kao pjena.

Zdravlje
Ljekovitost luka i češnjaka.

Poznato je bilo već i starim narodima, da luk i češnjak sadržavaju neku tajnu ljekovitu moć, zato se luk i češnjak nalazio u svakoj kući kao dobar domaći lijek. Češnjak su naročito mnogo cijenili stari mornari na dalekim prekomorskim putovanjima, gdje im je češnjak bio često jedino svježe povrće, te ih je štitio od krvarenja iz usta, od ispadanja zubi i lošeg zadaha, a to su sve znakovi avitaminozne bolesti (scorbut).

Novija su istraživanja dokazala da su mornari imali posve pravo. Luk i češnjak sadrže naime u sebi vitamin C, a to je glavni lijek protiv skorbuta. Danas već i liječnici prepisuju luk T češnjak protiv ovapnjenja žila te protiv različitih crijevnih oboljenja. Uvjeren sam, da bi uživanje luka i češnjaka bilo još mnogo veće, kad poslije toga ne bi bilo neugodnog zadaha iz usta. U novije vrijeme nastoje tvornice lijekova pripraviti luk i češnjak u obliku tableta bez mirisa, pa će se tako taj stari domaći lijek uvesti i u službenu medicinu.

OBITELJ, časopis za hrvatsku porodicu br. 1-2 (1. siječanj 1938)

Kalendar za našu kuhinju Siječanj

Nedjelja 2	Objed: Juha od piva. Svinjetina s češnjakom i pirjanim kupusom. Pokladnice. Jabuke	Večera: Meso i kupus od objeda. Pokladnice i čaj.
Ponedj. 3	Objed: Juha od krumpira i vrhnja. (St. Andrić: Jela od krumpira str. 4). Govedski gulaš.	Večera: Mozak s jajima i salatom od kiseloga kupusa.
Utorak 4	Objed: Juha od makarona. (Cezner-Andrić: Domaćica u kuhinji, str. 7). Kobasice s kašom od krumpira.	Večera: Hladetina.
Srijeda 5	Objed: J uha od mrkve. Savijača od bundeva.	Večera: Palačinke sa šunkom. Čaj.
Četvrtak 6	Objed: Ragu-jela od teletine. Teleći kotleti na paprici sa salatom. Pita s orasima.	Večera: Piletina ocaklena umakom. (»Domaćica u kuhinji« str. 29).
Petak 7	Objed: Prežgana juha. Brodeto ili pečena riba s rižom. Drobljenac.	Večera: Naduvak od krumpira.
Subota 8	Objed: Juha od celera. Makaroni sa šunkom. Kuhane suhe šljive.	Večera: Žličnjaci od krumpira.
Nedjelja 9	Objed: Govedska juha s narezanim palačinkama. Govedina u umaku s kašom od krumpira. Listići.	Večera: Kobasice s hrenom.
Ponedj. 10	Objed: Juha od svinjskog mesa s krumpirom i gljivama. (»Jela od krumpira« str. 4). Nadišci.	Večera: Odresci od prženih jetara s rižom.
Utorak 11	Objed: Juha od rajčice. Varivo od kupusa sa svinjskim suhim rebrima.	Večera: Kajgana sa slaninom.
Srijeda 12	Objed: Juha od graha. Okrugljice od žemlje s umakom od pekmeza.	Večera: Salata od graha i luka.

Četvrtak 13	Objed: Zečji paprikaš s krumpirom. Pokladnice od krumpirova tijesta.	Večera: Plućica.
Petak 14	Objed: Mliječna juha. Špinat s jajima. Omlet od sira.	Večera: Sir s vrhnjem.
Subota 15	Objed: Paprikaš od krumpira. Savijača s jabukama.	Večera: Sušene narezane krvavice na octu s lukom.

JUHA OD PIVA.
Razmuti nekoliko žumanjaka i dodaj malo brašna i šoljicu vrhnja te malo šećera. Na to nalij pivo, koje si uzavrela, pa miješaj, dok opet ne uzavre. Posoli i ponudi s prženom žemljom.

ŽLIČNJACI OD KRUMPIRA.
U zdjeli miješaj 4 dkg guščje masti, kuhani zgnječeni krumpir i 2 žumanjka te dodaj brašna i nekoliko žlica mlijeka, posoli i dobro stuci tijesto. U vodu, koja vrije, stavljaj žlicom žličnjake od toga tijesta i kuhaj ih osam do deset minuta. Kad su kuhani, ocijedi ih na zdjelu i pospi mašću i prženim žemljinim mrvicama.

TELEĆI KOTLETI S PAPRIKOM.
Stuci teleće kotlete, posoli ih i umotaj u brašno. Na masti preprži nasjeckanog luka, pa kad porumeni, naspi crvene sitne paprike. U to stavi kotlete te ih podlijevajući pirjaj.

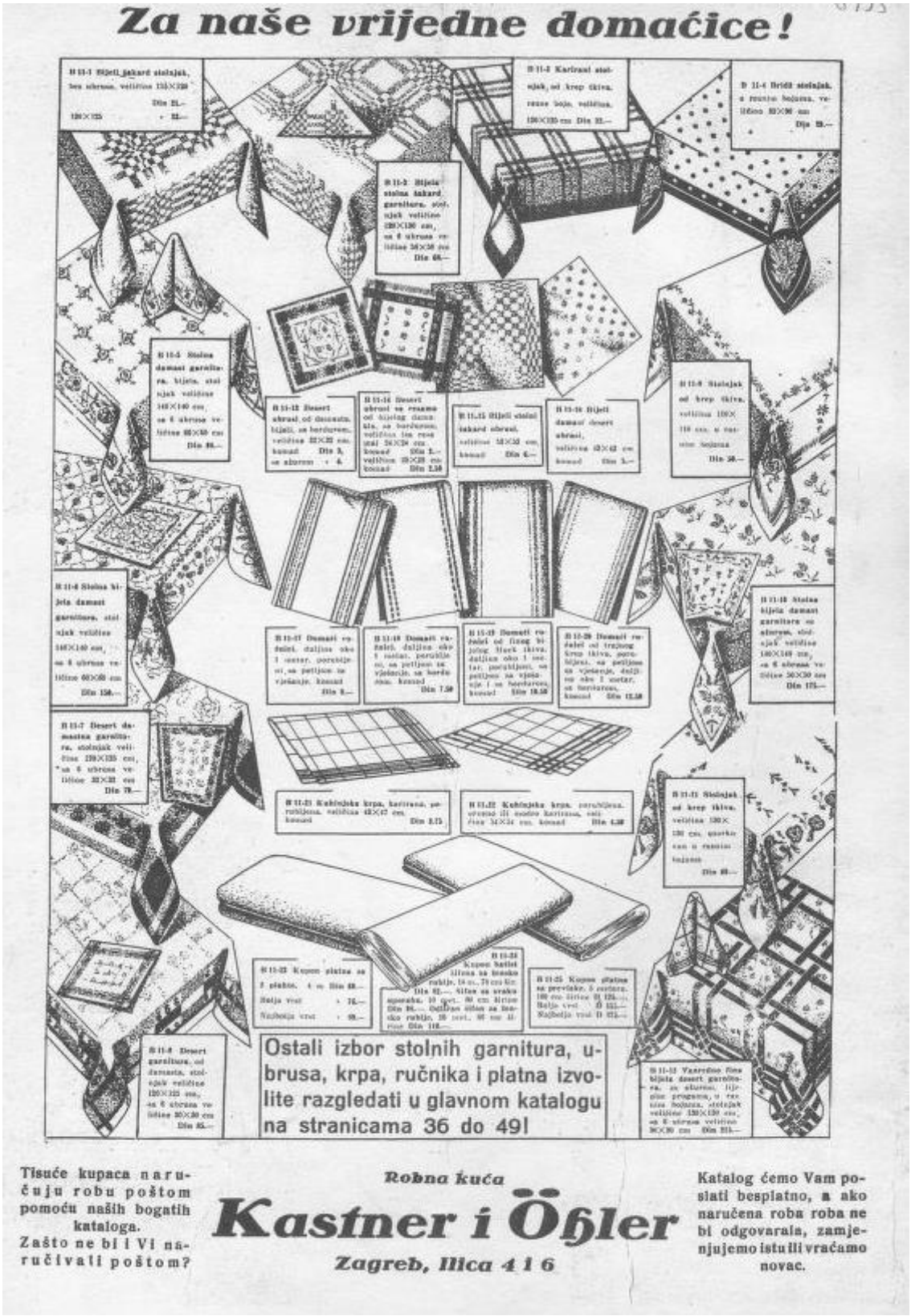
SVINJETINA SA ČEŠNJAKOM.
Nasoli komad svinjetine i natari ga češnjakom, a onda ga peci na masti dodavši mu nešto kima. Peci ga, dok ne požuti kao zlato.

JAJA BEZ LJUSKE KUHANA U VODI.
Ugrij malo vode, u koju si stavila soli. Kad voda zakipi, stuci u nju jaja tako, da ostanu čitava, pa ih kuhaj, dok bjelanjak pobijeli. Zatim povadi jaja i polij ih mašću i paprikom (ili biberom) te ih odmah nosi na stol.

SALATA OD KISELOG KUPUSA.
Kiseli kupus pomiješaj s gustim kiselim vrhnjem i pospi nasjeckanim lukom.

OMLET OD SIRA.
U loncu miješaj U /2 žlice brašna, 1 žlicu šećera, 2 žumanjka, naribanog sira i snijeg od 2 bjelanjka. Od tog tijesta peci omlete. kako se obično peku.

OBITELJ, časopis za hrvatsku obitelj br. 3-4 (16. siječnja 1938)



Jedna korisna divlja voćka

DRENAK OKO KUĆE

Zađeš li u šumu, pa kad se po njoj bolje razgledaš, uočit ćeš i divljih voćaka kao što su jabuke i kruške a pogotovo trešnje, koje su poput tankovitih jela nadvisile sve šumsko drveće.

Plodovi tih divljih voćaka u prastaro doba bili su hrana ljudima, a danas malo čovjek od njih ima koristi; ali ima jedna, od koje čovjek ima koristi, a to je drenak.

Za ovo korisno drvo (voćku) koja se može ubrojiti među voću domaćem našem gospodarstvu, slabo se dosad kod nas pazilo, a i malo je poznato, da bi čovjeku pokoristio obilni i tamno crveni plodovi, kojima rodi ovo skromno i zapušteno drvo skoro svake godine. Primami ipak tu i tamo po kojeg naprednoga gospodara, da ih iskoristi.

Drenak raste, kao korov po živicama, ogradama, šumama, gdje ima više kamenja na najmršavijem kao i na najboljem tlu. Raste kao grm ili stablo do 3 m visoko. U selu Štrucljevu, općine Začretje, u Zagorju, naći ćeš pred svakom kućom po jedan a i dva drenka, koji osobito u rano proljeće, kad cvatu, ukrasuju to mjesto.

Drenak cvjeta rano u proljeće a više puta već koncem veljače. Prema tomu on je najranije drvo što se cvatnje tiče. Rascvale grančice narod sakuplja, veže u snopiće, iskiti vrpcama i nosi na cvjetnu nedjelju u crkvu na blagoslov.

Cvjetovi su drenka žuti, pojave se prije lišća. Plod je crven, a potpuno zreo tamno crven. Sjeme je tvrda koštica, koja se jedva stući dade. Dozrijeva u srpnju ili u kolovozu. Plod drenka zove se drenina, a taj se u nekim našim krajevima (Lika, a pogotovo slunjski srez) sakuplja i peče se od njega rakija. Drenova rakija vrlo je ukusno piće, narod i ,zove đrenovača, Tamo narod više voli drenovaču nego šljivovicu, pa i u trgovini ima dobru prođu. Poznato mi je, da se iz 65 litara drenovog masulja ili koma dobiva 7 do 8 litara dobre rakije. Litra dobre đrenovače prodaje se po 10 do 15 dinara. Prema tomu 60 litara masulja donese marnom gospodaru 80 dinara. Ima tamo gospodara, koji nakupe drenovine i po 10 kotlova, dakle po 600 litara, a to je vrlo lijepa dobit.

Što je naj glavni je kod toga drveta, da rodi svake godine i to obilno. Kao drvo vrlo je lijepo, glatke kose, uspijeva u Lici, gdje ga ima cijelih šumica, Slavoniji, Žumberku i po Zagorju, (Macelj, Strahinšćica, Ivančica). Mnogi ga vole, pak ga je narod počeo uzgajati i presađivati u vrtove, pred kuće i u kućnim dvorištima.

Presađen drenak vrlo slabo uspijeva. Voli on mjesto ili tlo, gdje je nikao. Gdje se drenak jednom udomi, teško ga je iskorijeniti. Drenovo je drvo vrlo tvrdo, uporabljuju ga stolari, tokari i kolari. Osobito suha drenovina najtvrđe je drvo. Kako kaže narodna pjesma, Kraljević Marko je tražio suhu drenovinu od devet godina, da ju oproba, pa tek onda izašao Arapinu na megdan.

Tim što drenak svake godine obilno rodi, zaslužuje pomniju njegu, a racionalnim uzgojem pronaći će se da plod postane krupniji, što je već i učinjeno, jer ima jedna vrsta drenka i s krupnim plodom.

Drenak je moći i cijepiti na vlastitu podlogu. Za preporučiti je, da se ovo korisno drvo više goji po školskim voćnim cjepilnjacima i školskim vrtovima gdje ih ima, jer će nadomjestiti šljivu, koja od godine do godine sve više propada.

Plod od drenka izvrsno je sredstvo ako neko oboli na crijevnom kataru, da se skuha u dobrom crnom vinu, i to se pije. Za dva do tri dana bolesti će nestati.

Zbog toga dobro je, da se plod drenka sakuplja i spravi na suha mjesta i čuva do uporabe, jer se griža i katar crijeva često pojavljuju u narodu. Proti tim bolestima drenina je s crnim vinom najbolji i najjeftiniji lijek.

Kalendar za našu kuhinju Siječanj

Nedjelja 16	Objed: Juha od mrkve. Kotleti od krumpira i sušenog mesa s varivom od leće. (St. Andrić »Jela od krumpira« str. 9.)	Večera: Naduvak od riže.
Ponedj. 17	Objed: Prežgana juha. Samljeveni teleći odresci s vrhnjem i krumpirom. (Cezner-Andrić »Domaćica u kuhinji« str. 42.)	Večera: Sušeni jezik sa špinatom.
Utorak 18	Objed: Kašata juha od krumpira. Savijača u bundevama (bundevara) ili s makom.	Večera: Suho meso s hrenom. Čaj.
Srijeda 19	Objed: Govedska juha s rezancima. Govedina s umakom od rajčica i prženim krumpirom. Kuhane suhe šljive.	Večera: Samljevena govedina od objeda s lukom i octom.
Četvrtak 20	Objed: Juha od zelenja. Teleći odresci s krumpirovom kašom i salatom od cikle.	Večera: Omlet s kobasicama.
Petak 21	Objed: Juha od graha. Varivo od graha s pofeznama. Okrugljice od jabuka.	Večera: Prženica.
Subota 22	Objed: Juha od kelja. Krpice sa krumpirom.	Večera: Moždani s bubrezima i kiseli krastavci.
Nedjelja 23	Objed: Venecijanska juha (»Domaćica u kuhinji« str. 7.) Odresci od svinjske pisane pečenke s pirjanim kupusom. Pita od badema.	Večera: Pirjana svinjska jetra s kašom od krumpira i s paprikom.
Ponedj. 24	Objed: Juha od kupusa sa svinjetinom. Okrugljice od žemlje s umakom od šljivina pekmeza.	Večera: Teleći paprikaš.

Utorak 25	Objed: Juha od celera. Savijača sa sirom.	Večera: Slanina s kruhom. Čaj.
Srijeda 26	Objed: Paprikaš od svinjetine s krumpirima. Naduvak od limuna.	Večera: Makaroni sa šunkom.
Četvrtak 27	Objed: Juha od vina. Sarma. Pogačice od sala.	Večera: Sarma i pogačice od objeda.
Petak 28	Objed: Juha od mrkve. Riba u soku. Palačinke	Večera: Krumpirača (žganci od krumpira) s makom.
Subota 29	Objed: Govedska juha s tirolskim okrugljicama (»Dom. u kuhinji« str. 62.) Govedina s umakom od luka i kašom od mrkve i krumpira. Pokladnice.	Večera: ćevapčići s lukom. Dobar tek

Juha od kupusa sa svinjetinom.
Nareži 1 kg kiseloga kupusa što sitnije, pa dodaj 5 dkg na kocke narezane slanine, koje si prije malo prepržila, posoli i pridaj malo kima, zalij s malo vode i pirjaj. Isto tako pirjaj posebno 20 dkg malo masnije svinjetine, pa kad postane mekana, nareži je na kocke i primiješaj je u kupus. Jednako umiješaj fino nasjeckanog i prepršenog luka, paprike i vrhnja, koje si prije zagustila s malo brašna. Dok se sve to pirja, raščetvori oguljenih krumpira te ih s malo kima kuhaj u slanoj vodi. Kad je kupus sa svinjetinom kuhan, uspi sve u zdjelu i pomiješaj s kuhanim krumpirom te nosi na stol.

Pirjana svinjska jetra.
Provuci slaninu kroz 60 dkg svinjskih jetara i naribaj ih nasjeckanim lukom, koji si pomiješala »s nasjeckanim zelenim peršinom i biberom. U masti prepršri s obje strane jetra ili u cijelom ili narezana na lijepe nareske. Tada dodaj nekoliko žlica vrhnja, promiješana s malo brašna te u tom pirjaj jetra limunove kore.

Omlet s kobasicama.
Ispeci kobasice te ih nareži na kolutiće. Miješaj (na svaku osobu po 2) cijela jaja i posoli ih. U tavi za omlete ugrij žlicu masti i prepršri dosta fino nasjeckanog vlasca. U to uspi jaja, koliko treba za jedan omlet, peci ih kao za omlet i odozgo naspi kolutiće kobasice. Neka omleti ne budu predebeli.

Riba u soku.
Veće komade šarana ili soma posoli i pirjaj na vreloj masti. Zatim ih složi na zdjelu i stavi u vrelu pečenjaru. U sok, u kojem se riba pirjala, pomiješaj nekoliko zgnječenih sardelica, malo naribanog češnjaka, naribane limunove kore,

nasjeckanog luka i zelenog nasjeckanog peršina, pa to sve pirjaj četvrt sata. Zatim taj sok procijedi na ribu, pregrij dobro i poslaži naokolo kolutiće limuna te nosi na stol.

Zdravlje

Koliko trebamo vitamina? Najpotrebniji su nam C-vitamini, koji se nalaze u svježem povrću i voću. Odrasli čovjek treba na dan poprečno toliko vitamina, koliko ih ima u soku polovice limuna (u 22 grama soka). Isto toliko vitamina ima u 15 grama zelene paprike, u 16 grama kolorabice, 40 grama rajčice, 220 grama šljiva ili 330 grama banana. Mnogo tih C-vitamina ima i u košticama kajsija i drugih voćaka, pa zato često vidimo, kako djeca rado jedu jezgru iz tih koštica, jer to sama narav stvara tek za ono, što treba.

Med kao sredstvo za probavu.
Ako (djeca imadu težu probavu (stolicu), treba im davati kruh s maslacem i medom. Dobro je sredstvo i ovo: u čaši u 2 decilitra vode rastopiti 3 dkg meda i nacijediti limuna u to te izjutra natašte ispiti.

U GOSTIONICI:
Gost: »Kakve su to, konobaru, crne točke u juhi?«
Konobar: »To su valjda vitamini, o kojima se sad toliko čuje. «

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 5-6 (1. veljače 1938)

SVIJEĆNICA U SVIJETLU NARODNIH OBIČAJA

Napisao Stjepan Dokušec

Svijećnica je bez sumnje dobila svoje ime po svijećama, koje se blagosilju na taj dan u crkvi. Gotovo iz svake kuće polazi netko v crkvu, da odnese svijeću na blagoslov. Ako ne može nitko od ukućana u crkvu, tada umole nekog iz susjedstva, da im odnese svijeću na »svečenje«.

Svijeće, što se danas nose u crkvu, kupljene su od »licitara«,- ali u starije dioba su te svijeće pravili sami ljudi kod kuće. Time se u Srijemu bavila baka. Ona bi rano ujutro topila vosak i pravila svijeće. Tu je običaj, da se nosi u crkvu ne jedna ili dvije takve svijeće, nego više njih — čitav kup. One su redovno umotane u bijeli rupčić, načinjen od domaćeg platna, preko kojeg se poveže nekoliko konaca u bojama. Tu ne manjka stručak Božjeg drvca i rutvice, što se sve zatakne za konce. Tome se bilju (kao i blagoslovljenim grančicama na Cvjetnicu, te kao- što smo vidjeli i kod običaja na Bogojavljenje) pridaje naročita moć. Ako njime okadiš bolesnika, ozdravit će od »vanjskih« bolesti.

I sama svijeća, što se na Svijećnicu nosi na »svečenje«, imade naročitu moć. Nju nalazimo obligatnu u svakoj važnijoj zgodi. Ona se pali za zla vremena, da Bog čuva od nesreće. Bez »marijinske svijeće«, kako je u Srijemu zovu, ne smije nitko da umre. Sramota je i zamjera se ukućanima, ako čeljade umre bez nje Kad otac ostavlja najmlađeg sina sa sobom u kući, kažu: Pa mora da ostavi nekog, tko će mu »pri smrti sveču vužgati«. Na karminama (posmrtnoj gozbi,) obligatna je svijeća za večere. Ona gori za pokojnika, a kad se ona gasi, promatraju prisutni, na koju će stranu dim »udariti«, jer, kažu, na onoj će u selu biti uskoro mrtvac. Posvećenom svijećom kadi se u Srijemu o raznim svetkovinama marva, da bi je Bog čuvao od zla. Svijeću nadalje susretamo obligatnu na Badnju večer, i to kod unošenja slame, za večere itd.

U Srijemu se pred. zalaz sunca na Svijećnicu obilazi dvor i zgrade s upaljenom blagoslovljenom svijećom. Sve se — pogotovo marva — »kadi« svijećom i »svetom vodom« (u kojoj se nalazi i stručak Božjeg drvca) blagosilje. Blagoslovljena se voda ulijeva i u bunar, da bude zdravlja i da se tko ne razboli pijući vodu. Taj je običaj sličan onome uoči sv. Triju kraljeva u mnogim hrvatskim krajevima, gdje se na taj dan »sveti« blago, a među ostalim i voda u bunaru.

U Srijemu ukućani nakon molitve, koja se obavlja uvečer kod upaljenih svijeća, nakapaju na svoje tkanice po nekoliko kapi voska sa blagoslovljene svijeće. To čine zato, da ih Bog čuva čiste. Ukradene kapljice voska treba da ostanu na tkanici, jer bi »grijeh« bio ostrugati ih. Da bi Bog svoj blagoslov u što većoj mjeri izlio na ukućane, kapne se nešto voska i na uzglavlje svakoga kreveta. Sve te obrede izvršuje najstariji ženski član kuće — baka. Ona veže djeci također komadiće konca oko ruku i oko vrata. Ti končići redovno su crveni (crvena boja je uopće poznata kao zaštitno sredstvo od zlih sila) i ostaju na djeci neko vrijeme,

sve dok ih ne pokidaju međusobno. Onoga, koji; nekome pokida konac, zove ovaj za neko vrijeme kumom.

Među narodnim običajima o S vijećnici ima i KOLEDA. I Koleđe uopće su pučki obredi, a vuku svoj korijen nekoliko stoljeća unatrag. Njih je naš narod vršio povrh crkvenih obreda. Bile su prvotno pobožna skazanja. Dječurlija (obhođani, kolednici) ide selom i vrši obrede, koji su se u novije doba pretvorili zapravo u »proisjačenje novaca«. Baš zbog toga je narod danas izgubio smisao za ljepotu takvih različitih koleda.

Od Koleda o Svijećnici poznati su kod nas bračeci. Na Svijećnicu kao i dan prije obilaze oni u Hrvatskom Zagorju i čitavom Prigorju. U Hrvatskom Zagorju obilaze kao koledinici o Svijećnici često djevojčice. One dolaze iz graničnih krajeva susjedne Slovenije, a obilaze i po četrnaest dana pred Svijećnicu noseći sa sobom kip -Majke Božje. Prigorski bračeci obilaze katkad i po tjedan dana, a odlaze u mnoga sela duž Posavine. Bračece — dva dječaka, koji nose sa sobom upaljenu svijeću — poznaje i zagrebačka okolica. Oni dolaze u kuću, pjevaju određenu pjesmu i budu zato nadareni.

Godine 1926. zabilježio je poznati hrvatski) skladatelj i muzikolog dr B. Škola melodiju pjesme bračeca u zagrebačkoj okolici, a tekst je zabilježio dr V. Deželić. Ista je pjesma — kako sam se kasnije uvjerio — gotovo općenito poznata u čitavom Sveto ivanskom Prigorju. Ta pjesma glasi:

Majka Marija Svečnica, Svečnica,
Koja nam je lepo posvetlila.
Majka Marija v crkvicu išla, v crkvicu išla,
Sobom popelala anđela dva.
Daleki su puti temna je noć, temna je noć,
Vužgi, Marija, tu nebesku luč.
Mi smo dva mali bračeci, bračeci,
Majke Marije hlapčeci.

Pisane sveče nosime, nosime,
Sve u ime Božje prosime.
Ovoj popevki je konec i kraj, konec i kraj,
Mi prosime dare, pak ideme v kraj.

* U svetoivanskom Prigorju nose ti bračeci (ovdje idu obično po trojica i za njih se kaže, da idu »z Svečnicu«) mali kip Majke Božje. Kip je gđje kada postavljen u mali oltarić, koji se može zatvoriti. Svijeće su ili postavljene ispred samoga kipa Majke Božje, ili ih bračeci nose u rukama. U istom kraju nalazimo, da jedan od bračeca nosi ponegdje i zvonce, kojim pozvoni ulazeći u kuću. Napokon imade slučajeva, da bračeci nose sa sobom križ, kojim se tom zgodom križaju ukućani. U nekim opet mjestima svetoivanskog Prigorja nose ti dječaci sa sobom ne svijeće, nego upaljenu gubu. Tu bračeci, pošto uđu u kuću i nakon što se poklone

sa »Falem Isus«, kažu: »Nate vam blagoslovenog ogna.« Na toj gubi zapaljuje svaka domaćica luč i baca je u peć, a dječaci započinju svojim Obrednim pjevanjem. Taj običaj donošenja blagoslovljene vatre, držim, nije prvotna forma naših narodnih običaja, nego svakako novija, prenesena iz uskrsnog doba, kad na Veliku Subotu svećenik blagosilje vatru pred crkvom, da se tom vatrom zapali nova ili obnavlja stara.

U okolici Sv. Martina pod Okićeni nose bračeci upaljene svijeće, koje načine sami od voska ili kukuruzne stabljike. Oni pjevaju pred kućnim vratima pjesmu:

Pofaleni Jezuš bo pri vas,
To je naš tej prvi glas.
Mi smo si dva bračeci,
Svečne Marije hlapčeci.
Mi pa te sveče nosimo,
Pa se vu ime Bože prosime . . .

DOMAĆINSKI TJEDAN U ZAGREBU

U Zagrebu postoji prosvjetni i dobrotvorni odbor Kolo Domaćica, koji nastoji oko toga, da se pribavi priznanje i poštovanje domaćinskom radu te da se što veća pažnja posveti domaćinskom odgoju ženske mladeži. To Kolo Domaćica ima i svoju vlastitu domaćinsku školu, pa uzdržava i školuje i velik broj djevojaka na vlastiti trošak, da ih tako pripravi i osposobi za domaćinsko zvanje u životu.

Velika je to zaista zadaća, koja treba da naiđe na što veće zanimanje cijele hrvatske javnosti. Ustanovama Kola Domaćica upravlja gđa Mira Vučetić, koja svojom stručnom spremom i velikim svojim marom postizava prekrasnih uspjeha. Manifestacija tih uspjeha jest naširoko zasnovani DomaćinskiT jedan, što ga »Kolo Domaćica« priređuje od 30. siječnja do 5. veljače, da tim bude proslavljena deseta godišnjica opstanka zagrebačke domaćinske škole.

Krasno je zamišljen taj Domaćinski Tjedan s najrazličitijim priredbama: 30. I. svečana akademija i kulinarska izložba, 2. II. svečana služba Božja nadbiskupa dra Alojzija Stepinca, 4. II. kazališna predstava operete »Đak prosjak«, a svakog dana od 30. I. do 5. II. je natjecanje u kuhanju u Pučkom Sveučilištu), natjecanje u krpanju (u Domaćinsko j školi), cijeli niz stručnih predavanja (svaki dan u 5 sati po podne), javno obučavanje u kuhanju, šivanju, krpanju, glačanju, pravljenju strunjača i popluna, čišćenju cipela i t. d. (svaki dan od 9 sati prije podne), zatim izložba domaćinskih potrepština, prikazivanje kulturnog filma »Jedan dan u domaćinskoj školi« u kinima prije svake predstave, zatim posebna predavanja za žensku mladež o ženskim zvanjima te opet posebna predavanja za radničke žene.

Posljednjeg će dana biti u Glazbenom Zavodu završna svečanost s nagrađivanjem natjecateljica i zabavom.

Za one, koji žele izvan Zagreba doći na priredbe ovog Domaćinskog Tjedna, vrijedi polovična željeznička vožnja, ako nabave legitimaciju, izdanu u tu svrhu.

Neka taj divni pothvat Domaćinskog Tjedna bude od sveg srca pozdravljen uz želju, da za nj pokažu što veće zanimanje sve naše domaćice i majke, koje imadu kćeri. Neka taj Domaćinski Tjedan pridonese što više tome, da se među našim mlađim ženskim svijetom podigne zanimanje za dom i obitelj, za rad i život u domu i obitelji. O uspjesima sviju priredaba Domaćinskog Tjedna izvijestit ćemo naše čitateljice potanko u budućem broju »Obitelji«, koja želi da podupre plemeniti cilj Kola Domaćica.



UČENICE DOMAĆINSKE ŠKOLE KOJE UČE ZA KUĆNE DOMAĆICE
u nošnji zavoda domaćinske škole.

INTERVJU S DOMAĆICOM U KUHINJI!

»Sigurno opet trebate recepte za Obitelj'« odgovori na moj pozdrav naša saradnica za kuhinju gđa Stanka Andrić miješajući na štednjaku naizmjence u dvije posude nešto. iz čega će se na koncu skuhati i još jedan novi recept za naš list. »Ta valjda nije, Obitelj' dnevnik, da mi ni jedan dan ne date mira.«

Tako primljen nisam bio ni najmanje ohrabren za ono, po što sam zapravo došao. Ali imajući na umu, da pošto poito dođem do cilja (više puta sam baš svojom ustrajnošću došao do saradnje i za koji broj unaprijed tvrdeći pritom, da su ti recepti baš za onaj broj, koji se eno sad na već u stroju vrti), odlučih se na drugi manevar.

»Oh, ne, gospođo, baš sada ne trebam recepata. Došao sam po interwiev.«

»???«

»Ne znam, što je u tome čudno, da se toliko čudite. Ta zar samo diplomati imaju pravo davati interwieve? Moje je mišljenje, da žena — domaćica, kao kraljica svog doma, ima na to osobito pravo. Diplomat je obič- ni automat u rukama drugoga, a žena sama svojom ličnošću i radom treba da osvježuje atmosferu kućnoga kraljevstva.«

»Sve vi nešto motate, baš kaoda trebate recepte, a sad me još s nekakvim interwievima salijećete,« ne da se saradnica naše domaćinske rubrike. I možda bih bio otišao bez uspjeha, da se nije pojavio mali Dornko, primami jen finim mirisom već gotovih kolača. Kao već domaći dobio sam i ja svoj dio i nisam smogao dosta riječi, kako da ih pohvalim. Led je bio probijen.

»Kad vas, gospođo, vidim u kuhinji, ne jedanput mi pade na pamet, koliki dio dana vi morate proboraviti u kuhinji?«

»Domaćica, koja sprema hranu za toliko članova obitelji kao ja, za nas sedmero, mora takoreći ujutro iz kreveta u ku- hinju pa naveče iz kuhinje u krevet.«

»To sam i ja mislio, ali to je tek za one, koje nemaju kućne pomoćnice.«

»Da, i to treba uzeti u obzir, premda se rijetko za pomoć dobije takva sila, kojoj bi se mogli bez brige povjeriti važniji poslovi u kućanstvu, a osobito u kuhinji. Ima kućnih pomoćnica, koje kuhaju posve same, ali to je kod manjih obitelji, većinom mlađih i bez djece, gdje je i žena preko dana kao i muž zaposlena. No život nam pokazuje, da se u takvim obiteljima ne nalazi ona toplina obiteljskog doma, kakva mora biti ondje, gdje žena na pravom svojem mjestu, u domu, vlada i pruža svima u kući, što se samo tu može naći. Ako još k tome dodate slučaj, gdje su djeca malena, kao što je evo sve dosada kod nas, ona mi uz brigu za jelo odnose najveći dro dlana. Ima obitelji, gdje se dugo za djecu mora posebno i kuhati. U tom smo, hvala Bogu, bili sretni, a najviše s ovo dvoje mlađih, jer kod njih nam je pomogla i praksa od prije. Moram reći, da je osim djece velika neprilika za domaćicu i ta, ako muž ili netko drugi dolazi neredovito na jelo. To i meni zadaje dosta brige, vi znate, radi koga . . . .«

Mislim, da malo koga ima, koji time nije našim domaćicama donio neprilika. Baš tu tužbu, često i vrlo opravdanu, čut ćete skoro od svake domaćice. Mnoge to čini nestrpljivima. To mi je poznato od vremena, kad sam stanovao i

jeo kod jedne odlične domaćice. Ona je nekada iza Milke Ternine bila najslavnija naša operna pjevačica u svijetu, a kasnije isto tako odlična kuharica. To smo dobro znali mi njezini stanari. Morali smo biti kod kuće prije objeda najmanje četvrt sata. Ako sam došao i pet minuta ranije, već me je kućni zmaj na hodniku dočekao i predbacio zakašnjavanje. No za uzvrat smo dobivali odličnu hranu. Čini se, da ta vrijedna domaćica nije mogla da nas posve stavi pod svoj red, jer je radije pristala, da ide u provinciju, bavi se gospodarstvom i goji sve vrste domaćih korisnih životinja, koje se vjerojatno lakše dresiraju, nego li njezini bivši stanari. Od onog vremena osjećam nešto slično strahu pred takvim problemom zakašnjavanja. Zato sam sada tužbu autorice »Domaćice u kuhinji«, najuspjelije jeronimske praktične knjige za žene, nastojao zabašuriti:

»Čini mi se, gospođo, da vi danomice imate posebni užitak u kuhinji, pogotovo ako imate sva sredstva za nabavu hrane.«

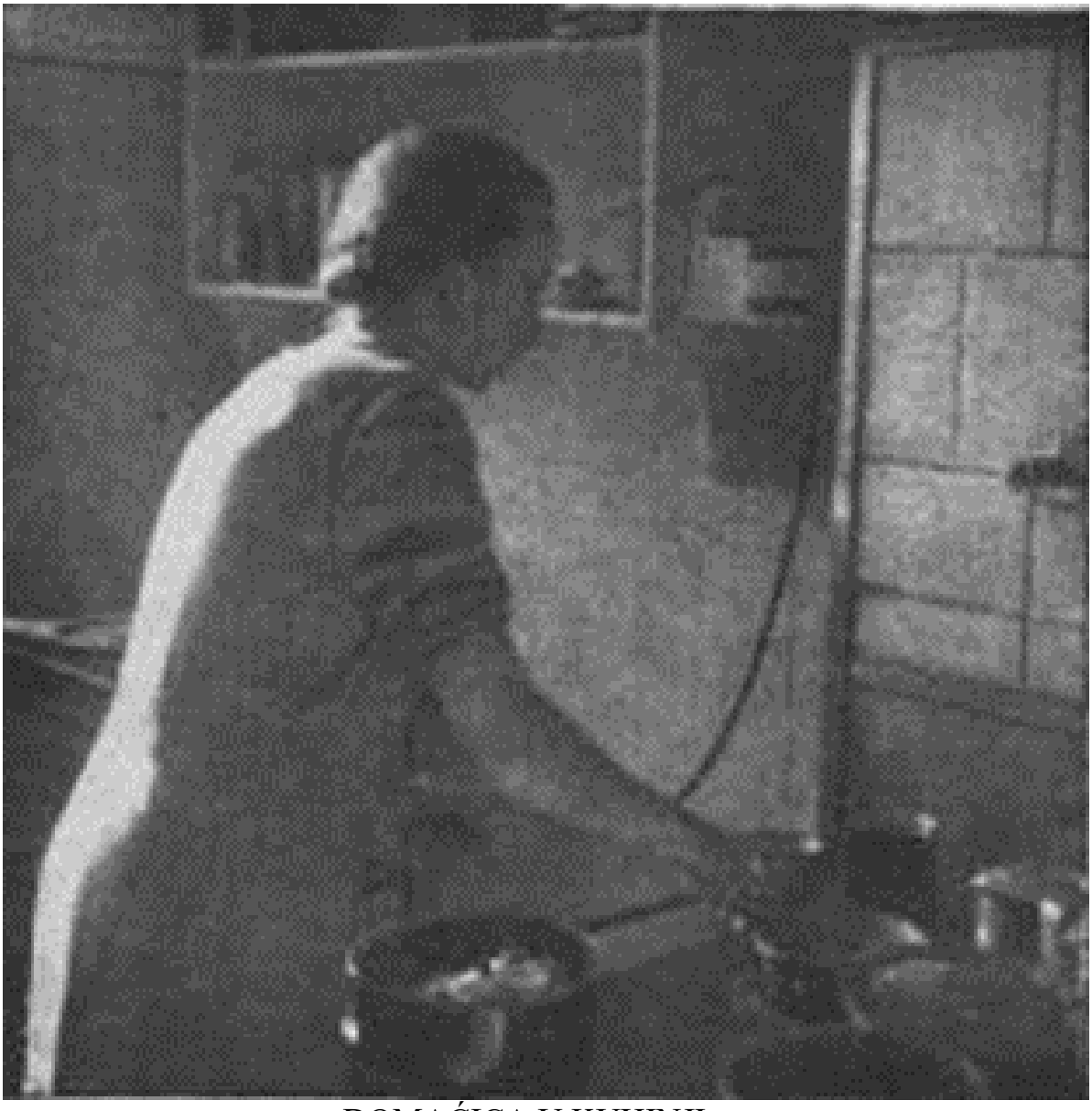
»Htjela bih vidjeti domaćicu, koja sebi može priuštiti približno ono, što misli, da je potrebno za kuhinju.«

»A koliko vi mislite, da muž od svoje plaće treba dati svojoj ženi samo za kuhinju?«

»Ovisi to o broju članova obitelji, a pored toga i o domaćici. Ispočetka mi je, iako je bila manja obitelj, trebalo više. Danas mi iskustvo i kod toga pomaže. Treba i tu kombinirati. Moje je iskustvo, da za svakog nas u kući treba, za hranu po 300 dinara mjesečno. A gdje su drugi troškovi!« uzdahne i zašuti, jer ju je baš Dornko bio opet saletio jednim od tisuću svojih svagdašnjih zahtjeva.

Tako se eto naša saradnica ipak dala navesti na razgovor zaboravivši, da, je odbila, da daje »interwiew«. Poseban bi članak izašao, ako bi htjeli ovdje iznijeti glavne misli i poglede, koje je ona iznijela o kuhinji. Vi bi dakako mnogo bolje prošli nego ja, ali bi vam se kolači svidjeli kao i meni. Ali kad se naša saradnica na interwiev nije dala nagovoriti, nek baš zato sada Čita i uvidi, da je i protiv njene volje eto izašao pravi i u našoj »Obitelji« prvi domaćinski intervju.

Kuzma Moskatelo



DOMAĆICA U KUHINJI

Naša suradnica Stanka Andrić redovito svaki recept,
prije nego ga napiše za „Obitelj", sama prokuša.

Kalendar za našu kuhinju Veljača

Utorak 1	Objed: Juha od celera s rižom. Mozak s jajima i kiselim krastavcima. Savijača od jabuka.	Večera: Sir s vrhnjem
Srijeda 2	Objed: Juha od telećih kosti i zelenja. Bečki odresci s krumpirom i salatom od kupusa, celera i graha. Pokladnice	Večera: Krvavice narezane u octu s lukom
Četvrtak 3	Objed: Juha od rajčice. Svinjski kotlet s pirjanim kupusom	Večera: Pirjana riža sa safaladom
Petak 5	Objed: Prežgana juha. Soganlija. (Cezner-Andrić »**Domaćica u kuhinji**« str. 25.) Kuhane šljive.	Večera: Okrugljice od jabuka
Subota 5	Objed: Svinjski paprikaš s krumpirom. Palačinke.	Večera: Kruh s maslacem i čaj.
Nedjelja 6	Objed: Govedska juha. Govedina u soku s roščićima od krumpira. Naduvak od vina	Večera: Prženi mozak, volovsko oko i kiseli krastavci.
Ponedj. 7	Objed: Juha od mrkve. Krumpirača (češki »škubanki«) s makom i šećerom	Večera: Makaroni sa šunkom.
Utorak 8	Objed: Juha od krumpira. Varivo od kelja s faširanim odrescima.	Večera: Varivo i meso od objeda.
Srijeda 9	Objed: Kisela juha. Savijača sa sirom. Jabuke.	Večera: Kajgana sa slaninom.
Četvrtak 10	Objed: Dugački paprikaš od mesa i krumpira. (»Domaćica u kuhinji« str. 8.) Drobljenac	Večera: Pržena teleća jetra s rižom.
Petak 11	Objed: Riblja juha. Kuhana riba. Pržene jabuke u tijestu.	Večera: Kukuruzni žganci s mlijekom.

	(»Domaćica u kuhinji« str. 62.).	
Subota 12	Objed: Kašata juha od krumpira. (St. Andrić »Jela od krumpira« str. 4.) Faširani bifstek s pirjanim kupusom.	Večera: Prženica.
Nedjelja 13	Objed: Govedska juha s jastučićima, punjenim plućima. Pržolice s lukom i krastavcima. Pokladnice	Večera: Samljevena govedina od objeda pomiješana s nasjeckanim lukom i octom.
Ponedj. 14	Objed: Mliječna juha. Okrugljice od žemlje s umakom od šljivina pekmeza.	Večera: Salata od krumpira i luka s jajima.

Dobar tek

Faširani bifstek.
Samelji bifstek na stroju, posoli, pobiberi i pomiješaj ga. Zatim ga umoči u brašno s obje strane i prži u masti s obje strane oko 15 do 20 minuta.

Prženi mozak.
Iz telećeg ili svinjskog mozga odstrani žile i kožice, nareži ga na male okrugle komadiće, koje umotaj u brašno, jaje i žemljine mrvice te prži na masti.

Pirjana riža sa safaladom.
Rižu operi, pomiješaj u nju narezane safalade i namočenih nasjeckanih suhih gljiva, zalij vodom, dodaj nekoliko komadića slanine, posoli i pirjaj, dok riža ne bude mekana.

Svinjski kotleti.
Stuci svinjske kotlete s obje strane, metni ih u vrelu mast, dodaj senfa i narezanih malih krastavaca te posoli. Poklopi i pirjaj 20 minuta.

Naduvak od vina.
Miješaj 6 žumanjaka sa 6 žlica šećera. Šest žlica žemljinih mrvica navlaži s 8 žlica bijelog vina i umiješaj u žumanjke. Dodaj snijeg od 6 bjelanjaka. Pomiješaj sve zajedno, metni u oblik za naduvak i kuhaj 1 sat u pari. Načini preljev od vina.

NELOGIČNOST.
Pijanac prolazniku: »Molim vas, gdje je druga strana ulice?«
Prolaznik: »Tamo prijeko
P i j a n a c: »Čudno! Bio sam tamo, pa su me ovamo poslali.«

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 7-8 (15 veljače 1938)

U ZAGREBU 15. VELJAČE 1938 - IZA DOMAĆINSKOG TJEDNA

Kad smo u prošlom broju našeg lista upozorili naše vrijedne domaćice na priredbe zagrebačkog Domaćinskog Tjedna, koji je od 31. I. do 5. II. održalo »Kolo Domaćica« s Domaćinskom Školom, priznajemo, da nismo očekivali toliko zanimanje za te priredbe i tako krasan uspjeh, kakav je Domaćinski Tjedan doista pokazao. A sada ističemo svoje osobito veselje, što su trud i inicijativa vrijednih prireñivačka lijepo nagrañeni.

Inicijativom predsjednice »Kola domaćica« gñe Berte Heinzel baš 2. veljače god. 1928., dakle pred deset godina, započela je Domaćinska Škola rad sa 27 učenica. Danas ih ima 300 učenica i 80 pitomica u internatu, a kroz to vrijeme pohañalo je tečajeve, što su ih vodile učiteljice Domaćinske Škole, preko 5.500 učenica. To su samo brojke, koje ne mogu pokazati svestrani dosadašnji rad, što ga je Kolo Domaćica s Domaćinskom Školom obavilo u Zagrebu i ostalim hrvatskim krajevima pomoću tečajeva i raznim drugim načinom za napredak naše žene domaćice.

Najvažnije djelo Gospojinskog odbora Kola Domaćica je Zagrebačka Domaćinska škola sa svojih glavnih 5 tečajeva.

Prvi tečaj za domaćice pohañaju učenice razne prednaobrazbe, ali su svrstane u skupine sa osnovnom školom, sa četiri i sa osam razreda srednje škole. Tečaj traje10 mjeseci.

Drugi tečaj za učiteljice domaćinstva traje 4 godine. Primaju se učenice s 4 razreda sr. škole. Koja učenica svrši prvi tečaj t. j. za domaćice, može, ako ima četiri razreda sr. škole, biti primljena u treći tečaj tj. tečaj za upraviteljice pensiona, koji traje 10 mjeseci.

Četvrti tečaj za kućne pomoćnice traje isto 10 mjeseci. Primaju se učenice sa 16 god. i s 4 r. osnovne škole.

Peti tj. tečaj za dijetne asistentice i nadstojnice dijetnih kuhinja traje isto 10 mjeseci, a u nj se primaju učenice, koje su s uspjehom svršile tečaj za upraviteljice pensiona.

U svim tečajevima glavni predmet je kuhanje, a ostala je obuka udešena prema posebnim prilikama i programu. Osim ovih tečajeva održavaju se posebni tečajevi kuhanja, šivanja i za unapreñenje turizma.

Na srednjim stranama donosimo nekoliko slika, koje pokazuju rad i odlično uređenje u Zagrebačkoj Domaćinskoj Školi.

Plemeniti rad pokretačica Domaćinske Škole pobudio je u mnogo duša želju, da se i one pridruže tom zajedničkom radu. Želimo, da sve naše čitateljice po svojim mogućnostima uzmu učešća kod toga. Pobudu za to treba da dade postignuti uspjeh u ovom Domaćinskom Tjednu, koji je prva priredba ove vrste kod nas. Neobično velik uspjeh te priredbe dokaz je, da naše žene i djevojke još uvijek osjećaju, da je pravo njihovo polje rad oko kuće i domaćinstva, pa kolikogod ih inače životne prilike sve više udaljivale od tog pravoga kraljevstva žene.

Kako li je ugodno priznanje i stranih uglednih žena našim domaćicama! Ta eto gđa Sidonija Gephardt, predsjednica bečkog »Hausfraubunda«, koja je i sama uz ostale domaćice iz inozemstva sudjelovala kod priredaba u Domaćinskom Tjednu, zadivljena spremom i spretnošću hrvatskih domaćica, čestita im i poziva ih na međunarodna natjecanja u Beču i Londonu.

U prostorijama Domaćinske Škole bila je za vrijeme Domaćinskog Tjedna kulinarska izložba, podijeljena u tri sobe: u prvoj radovi gospođa, izrađeni za tombolu, u srednjoj ukusno uređeni stolovi, a u glavnoj jestvine sa prekrasnim »svadbenim stolom«. Više nego igdje pokazao se tu ukus i umijeće naših domaćica. Prvu nagradu je postigla gđa Kristina Hild izloživši nadjevena jaja.



MIRA VUČETIĆ,
ravnateljica Zagrebačke Domaćinske Škole

Svaki dan bilo je pred prepunom dvoranom Pučkog Sveučilišta natjecanje u kuhanju pod vodstvom ravnateljice Mire Vučetić, koja je gledaocima za vrijeme rada tumačila pojedinosti natjecanja. Kod natječajnoga kuhanja sudjelovale su po grupama domaćice iz Zagreba, Virja, Splita, a kod međunarodnog natjecanja Austrijanka Sidonija Gebhardt, Ana Czerczowitzka i Paula Ehrenfeld, Madžarica Tery Galanty, Slovenka Anđela Lisanj i Hrvatica Josipa Ljubić, koja je dobila prvu nagradu. Opis o natječajnom kuhanju donosimo u posebnom članku u kućanskom dijelu ovoga broja »Obitelji«. Za vrijeme natjecanja u kuhanju obavljalo se u Domaćinskoj Školi natjecanje u krpanju, gdje su se istakle seljačke domaćice, te obuka u krpanju i šivanju rublja na ruku i šivaćim strojevima. Kao predavačice nastupile su iznoseći spremno i stručno razna i zanimljiva pitanja s

područja domaćinstva i odgoja obitelji gospođe: Mira Vučetić, Blanka Benzija, Ljerka Seifert, Branka Antončić Marija Domazet, Hedviga Nemeček, Zora Šamec, Neda Zanela, Zora Ruklić, Zdenka Sušić.

Napisao Josip Zidarić

NATJECANJE U KUHANJU

U nizu mnogih zanimljivih priredbi Domaćinskoga Tjedna bilo je možda najinteresantnije natjecanje u kuhanju. Natjecale su se domaćice raznih staleža. Vidjeli smo pred štednjakom akademski obrazovane žene, građanke i seljakinje; bilo je posve mladih učenica Domaćinske Škole, a bilo je i već iskusnih voditeljica raznih menza i velikih kuhinja. Osim Hrvatica natjecale su se i inozemke.

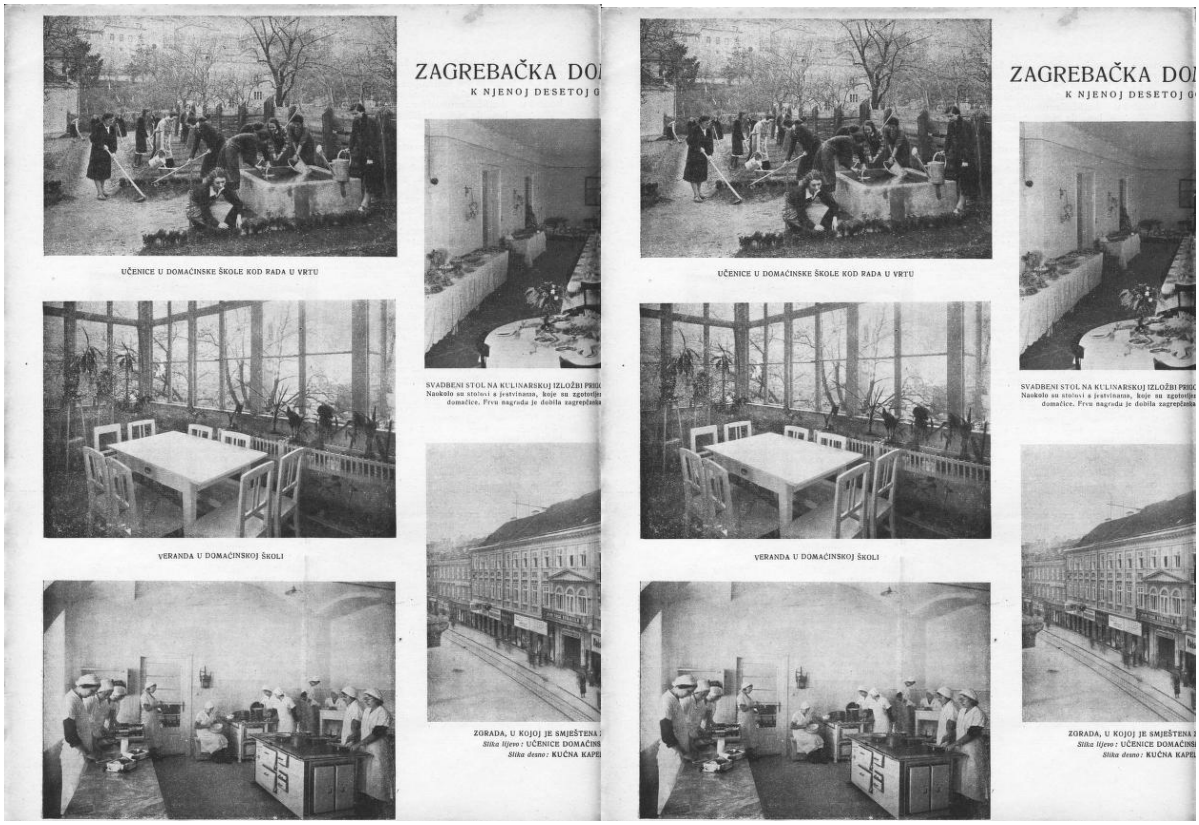
Natjecanje u kuhanju vršilo se kroz sedam dana svako prije podne. Svaki se dan natjecalo šest domaćica, koje su kuhale isti jestvenik. Kroz svih tih sedam dana bilo je Pučko Sveučilište dupkom puno. Mnoge je sigurno privukla samo radoznalost, da vide, kako će se ispod onih kemijskih formula i mudrih rečenica velikih ljudi, kojma su ukrašene stijene Pučkog Sveučilišta, obavljati tako prozaičan posao, kao što je kuhanje. Ali taj svakodnevni sitni posao držao je pažnju gledalaca puna dva sata. Svi su ustrajali do kraja, a mnogi su još ostali da kušaju jela i da dočekaju rezultat natjecanja.

Iza dugačkog stola bilo je montirano šest plinskih štednjaka. Sve su natjecateljice imale bijelu pregaču i kapu, a svaka je bila označena brojem. Njihov je rad bio oteščan time, što je svaka imala samo mali prostor na stolu, a i na tom malom prostoru morala je držati urednost i čistoću. Čim je koja svršila posao na štednjaku, prijavila se ocjenivačkom odboru, koji je ustanovio, u koliko je minuta dovršen objed i koliko je potrošeno plina. Sve se to ubilježilo na velike zidne ploče, na kojima su bila napisana imena i brojevi natjecateljica, kao i proračun objeda za četiri osobe. Publika je mogla da vidi i uspoređuje brojke i račune. Vidjeli smo, da su nekoje uštedjele na plinu, ali su zato trebale više vremena, a druge, koje nisu znale baratati plinom, potrošile su mnogo više plina za isti posao i isto vrijeme.

Kao kod svih utakmica, tako se i ovdje publika opredjeljivala za ovu ili onu natjecateljicu. Osobito domaćice su s velikim interesom pratile i kritikovale njihov rad. Tu su se rješavali razni »problemi«. Zašto ona reže krumpir za pire? Ako se kuha cijeli krumpir, izgubi se u vodi manje hranjivih sastavina.
— Što je Broj X metnula u juhu od moždana, da je poprimila crvenkastu boju, a sve su ostale juhe više žute? — Broj Y se previše žuri i stavlja fanjke na mast, koja još nije dosta topla. I gospoda, koja je sjedjela u posljednjem redu među gledaocima, znala je, da će njezini fanjki biti previše žilavi i neukusni, a od one njezine susjede da će biti mnogo bolji i ukusniji.

Osim urednosti i čistoće ocjenjivala se organizacija rada, štedljivost, spretnost i brzina, vrijeme i potrošak plina, estetski smisao i postavljanje na zdjelu. Kad je hrana bila postavljena na zdjelu, ocjenjivački odbor kušao je jela i održao sjednicu i nakon toga proglasio rezultat natjecanja. Pobjednice u

natjecanju dobile su zlatne i srebrne broševe, a one, koje su potrošile najmanje plina, nagrađene su od zagrebačke plinare. /. M.



ZAGREBAČKA DO

K NJENOJ DESETOJ G



UČENICE U DOMAĆINSKE ŠKOLE KOD RADA U VRTU



SVADBENI STOL NA KULINARSKOJ IZLOŽBI PRIĆ
Naokolo su stolovi s jestvinama, koje su zgotovlje
domaćice. Prvu nagradu je dobila zagrepčanka



VERANDA U DOMAĆINSKOJ ŠKOLI



ZGRADA, U KOJOJ JE SMJEŠTENA
Slika lijevo: UČENICE DOMAĆINS
Slika desno: KUĆNA KAPE



MAĆINSKA ŠKOLA

ODIŠNJICI 1928.—1938.



ODOM DOMAĆINSKOG TJEDNA OD 30. I.-5. II. O. G-
ese za jelo. Jestvine su za natječaj priredile razne
a gda Kristina Hild zgotovivši nadjevena jaja



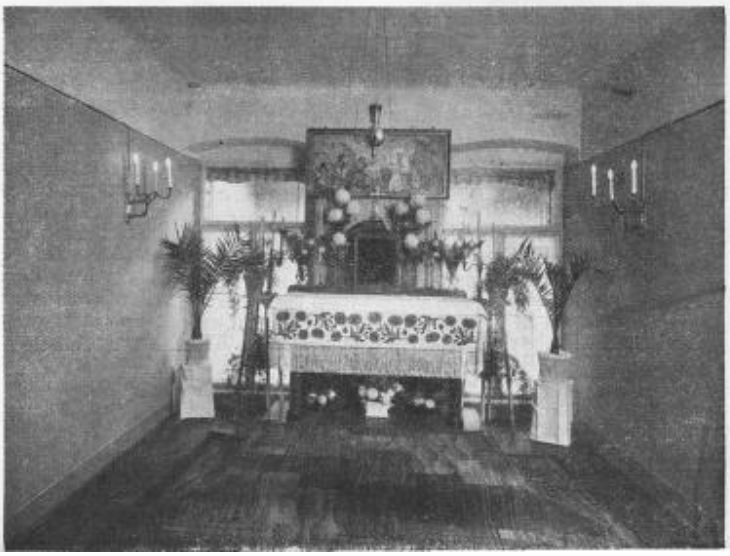
ZAGREBAČKA DOMAĆINSKA ŠKOLA
SKE ŠKOLE KOD RADA U KUHINJI
LICA DOMAĆINSKE ŠKOLE



UČENIČE INTERNATA DOMAĆINSKE ŠKOLE KOD UČENJA



SPAVAONIČE U INTERNATU DOMAĆINSKE ŠKOLE



NOV TIP ZAGREPČANA*

Usporedimo li Zagreb, koji je središte svega hrvatskog naroda danas više nego ikada prije, s glavnim gradovima drugih naroda u Evropi, vidjet ćemo zanimljivu razliku između Zagreba i drugih glavnih gradova. Zagreb nema, da tako kažemo, svoga starosjedilačkoga stanovništva, t. j. ljudi, kojima bi preci već u davno doba stanovali u Zagrebu. Dakako ne možemo reći, da su stare zagrebačke obitelji sasvim izumrle ili se raselile. Ipak gledajući natpise nad dućanima, nad obrtničkim radionicama, nad gostionicama i t. d. vidimo, kako već sama prezimena pokazuju, da su to sve noviji doseljenici ili bar djeca novijih doseljenika.

Među siromašnijim svijetom ima zacijelo najviše ljudi iz kraja, koji je blizu Zagreba. Hrvatsko je Zagorje pregusto naseljeno baš kao i Međimurje. Zato siromašni Zagorci i Međimurci traže u Zagrebu posla. Među gostioničarima i trgovcima vina naći ćemo ljude gotovo iz svih krajeva, gdje žive Hrvati: Među imućnim se trgovcima ističu Židovi. S Hrvatima su u Zagrebu pomiješani nešto i Slovenci i Srbi, a među ljudima od drugih evropskih naroda zacijelo je najviše doseljenika njemačkoga podrijetla.

Veoma bi zanimljivo bilo proučiti, da li se iz sve te mješavine različitih doseljenika Hrvata i drugih stvara kakav sasvim nov tip ljudi, koji pokazuju zasebnu ćud i neke zasebne navike, zasebne poglede na život i svijet.

Onaj, tko neprestance živi u Zagrebu, taj toga ne će opaziti tako lako kao čovjek, koji dođe iznenada u Zagreb ili kao čovjek, koji iznenada dospije iz Zagreba u koji drugi kraj pa može isporediti ljude među sobom.

Isporedimo li ćud Zagrepčana s ćudi hrvatskoga puka iz bliže i dalje zagrebačke okoline, opazit ćemo zacijelo, da se među Zagrepčanima ističe jače sangvinička ćud. Osobito se među ženskim svijetom iz imućnijega srednjeg staleža vidi veoma često taj sangvinički tip, površno veseo i vedar. To se jače opaža medu mlađim ženskim svijetom, među djevojkama. Sangvinička se ćud pokazuje kao neka trajna veselost, neko neozbiljno shvaćanje ozbiljnih stvari, a s druge strane takav će sangvinički mlađi ženski svijet započinjati smiješno duge ozbiljne razgovore o najneznatnijim tricama. Naći će tako rekavši na stolu komadić konca te će govoriti i govoriti o tome. Kod djevojčica takve ćudi često se vidi velika afektacija čak u govoru. To se lako opazi na provincijskim gimnazijama, ako dođe žensko dijete s koje zagrebačke škole onamo. Opazi se odmah razlika između domaće djece i pridošlih učenica. No malo pomalo se i to izglađuje. Kod odrasle se mladeži opet osjeća dosta jaka umišljenost, nauče se kao star-mali govoriti o stvarima, o kojima tek stariji ljudi

* Ako se mnogi i ne će složiti s mislima ovog članka, donosimo ga ipak kao zanimljiv pogled iz pokrajine na jedan dio Zagrepčana. — Op. ur.

Kalendar za našu kuhinju Veljača

Utorak 15	Objed: Juha od špinata. Teleći paprikaš sa žličnjacima. Kuhane suhe šljive.	Večera: Naduvak od rezanaca.
Srijeda 16	Objed: Juha od krumpira. Riža s umakom od rajčice.	Večera: Pržena teleća jetra s kašom od krumpira.
Četvrtak 17	Objed: Juha od celera. Svinjski kotleti s kupusom i okrugljicama od žemlje.	Večera: Prepečene okrugljice od žemlje s umakom od šljivina pekmeza.
Petak 18	Objed: Juha od kupusa. Riba s rajčicom i špagetima. (Cezner-Andrić »Domaćica u kuhinji« str. 48). Jabuke.	Večera: Gris u mlijeku posut naribanom čokoladom.
Subota 19	Objed: Govedska juha s taranom. Govedina, pirjana riža i umak od češnjaka. Kompot.	Večera: Uvarak od špinata. (Domaćica u kuhinji« str. 25).
Nedjelja 20	Objed: Juha od jetara. Ramstek s kašom od krumpira. (»Domaćica u kuhinji« str. 39). Pokladnice.	Večera: Moždani s bubrezima i salata od kupusa.
Ponedj. 21	Objed: Kisela juha. Krumpirača sa šećerom i cimetom.	Večera: Hladetina.
Utorak 22	Objed: Ruska juha od zelenja. Riža s pirjanom mrkvom. Kuhane suhe šljive.	Večera: Kobasice s hrenom. Čaj.
Srijeda 23	Objed: Kašata juha od krumpira. Varivo od leće. Drobljenac s malinovim sokom.	Večera: Jastučići s pekmezom.
Četvrtak 24	Objed: Paprikaš od svinjetine s krumpirima. Savijača s kupusom.	Večera: Cvjetača u vrhnju i hrenovke.
Petak 25	Objed: Mliječna juha. Francuski krumpir.	Večera: Okrugljice od naranče.
Subota 26	Objed: Juha od mrkve. Ovčji but s krumpirom.	Večera: Žganci s mlijekom.
Nedjelja 27	Objed: Juha od kokoši s rezancima. Kuhano kokošje meso s umakom od hrena i kašom od krumpira. Pokladnice s vrhnjem (»Dom. u kuhinji« str. 71).	Večera: Plućica.
Ponedj. 28	Objed: Juha od telećih kosti s makaronima. Sarma.	Večera: Sarma od objeda.

Dobar tek

Juha od špinata.
Načini zapržak i otprilike dvije šake pasiranog špinata. Zalij hladnom juhom od kosti, dobro razmuti i dobro prokuhaj. Juha ne smije biti gusta ni rijetka. Na koncu zamuti u nju žumanjak.

Ruska juha od zelenja.
Nareži na sitne komadiće 15 dkg govedine i isto toliko svinjetine te kuhaj sa zelenjem i sa šalicom kiseloga kupusa. Kad meso postane mekano, zaprži juhu svijetlim zaprškom, prokuhaj i razmuti kiselim vrhnjem sa žumanjkom.

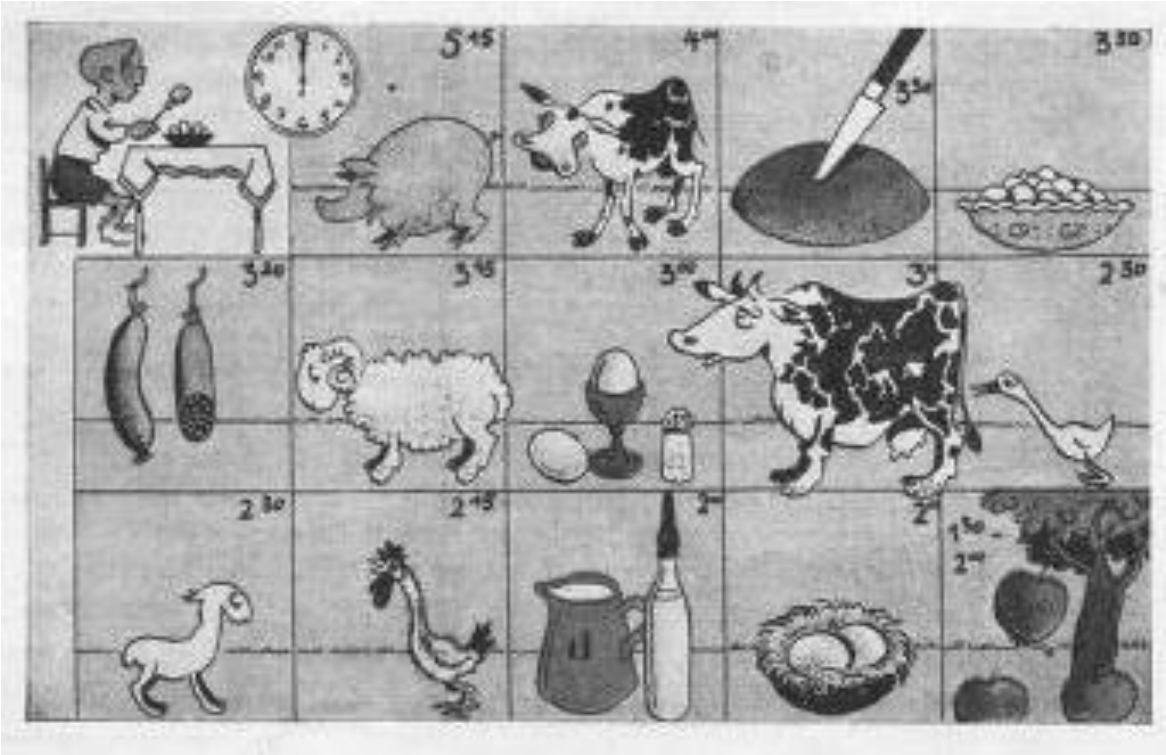
Okrugljice od naranče.
Miješaj 1/4 kg svježega kravljeg sira s malo svježega maslaca, jednim cijelim jajetom i jednim žumanjkom. Posoli, prilij mlijeka i toliko brašna, da nastane čvršće tijesto, koje dobro umijesi, onda razvaljaj i razreži na manje četvorine. Na te četvorine stavi komadiće naranče, iz kojih si prije povadila koštice, pošećeri ih i zamotaj te načini okrugljice, koje kuhaj 8 minuta u vreloj vodi. Kad su kuhane, pospi ih naribanim sirom i šećerom te prelij vrelim maslacem.

Riža s pirjanom mrkvom.
Kuhaj rižu i u isto vrijeme pirjaj na kolutiće narezane mrkve. U sredinu zdjele lijepo složi rižu, oko nje uokolo poredaj pirjanu mrkvu, a i na riži poslaži vijenac od mrkvinih kolutića. Sve pospi žemljinim mrvicama i prelij vrelim maslacem.

Ovčji but s krumpirom.
Tuci ovčji but, natari ga solju, našpikaj slaninom i češnjakom, metni u šerpu i prilij malo vode, octa, dodaj nasjeckanog luka i češnjaka te narezanih krumpira. Sve to dobro pirjaj. Na koncu dodaj slab zapržak i 2 dcl kiselog vrhnja, dobro prokuhaj i naspi limunove korice.

KOLIKO SE PROBAVLJA KOJE JELO?

Svinjetina za 5 sati 15 minuta, teletina za 4 s., kruh i krumpir za 3 i pol sata, salama za 3 s., 20 min., ovčetina za 3 s. 15 min., tvrda jaja i govedina za 3 s., guščje i janjeće pečenje za 2 i pol sata, piletina za 2 s. 15 min., mlijeko i sirova jaja 3 sata, jabuke za 1 i pol do 2 sata.



OBITELJ Br. 9-10 (1. ožujka 1938)

POKLADE I PEPELNICA NA SELU

Napisao Stjepan Dokušec

Poklade slave se na selu i danas većinom onako, kako su se od davnine slavili. Sačuvali su se još i mnogi pokladni narodni običaji.

Narod je dao svakome danu u pokladnom tjednu posebno ime pa još i danas na pr. vjeruje, da se na »vrteću sredu« (tjedan dana prije Pepelnice) ne smije u kući raditi nikakav posao, kod kojega bi se bilo što okretalo (vrtjelo), jer bi u tom slučaju blago imalo padavicu. Na »lakomca« (četvrtak) se također ne smije ništa raditi, jer bi vukovi napadali ljude i blago. Jednako, ako radiš na »šantavi petek«, bit će ti blago »šepavo« (hromo).

Pokladni utorak (»Fašejnek«, »Fašnek«, »Fašnik«, od njem. riječi Fasching) imade osim pokladnih šala također običaja, po kojima se nagađa ili proriče budućnost. Na Fašnik su na pr. običavali stari »trebiti kukurizu« za sjeme. To su činili prije zore držeći, da takvo sjeme i žitak ne će ptice jesti, jer ga ne će vidjeti. Domaćin bi »trebeći kukurizu, batinije« od prva tri klipa bacio u vodu, da bude godina vlažna. Drugi opet kažu, da je potrebno prije sunca »otrebiti jen bat kukurize«, a. zrna podijeliti u tri hrpice i posijati još u isti sat u tri grupe. Te tri grupe posijane kukuruze označuju tri doba, kad se kukuruz obično sije: prva rani kukuruz, druga srednji, a treća kasni. Po tome, kako će koja vrsta napredovati (naime, koja će najprije proklijati i podjednako rasti), nagađa se, koju bi vrstu bilo te godine najbolje sijati. Što se tiče proricanja budućnosti, kažu jošte, ako na Fašnik pada kiša, bit će te godine dosta graha.

Svi ti međutim običaji nijesu bitni za same poklade, nego ih pokladama čine zapravo mačkare. One se međutim viđaju i na svadbama čitavo vrijeme od Bogojavljenja do Poklada, ali tada idu pojedinačno. Na sam Fašnik idu u skupinama.

Jedna takva tradicionalna povorka u mom selu Lupoglavu jest Fašnikova povorka. Fašnika — lutku ispunjenu slamom, a obučenu u otrcano odijelo — voze seoskim ulicama. Ta se povorka sastoji od nekoliko stražara, zatim od suca, fiškala, pisara i drugih. Povorku prati narod. Čitava se povorka zaustavlja pred općinom ili na križanju ulica i tamo se vrši suđenje.

Pisar čita optužnicu, u kojoj se Fašnik okrivljuje za mnoge prekršaje. Fašnik ima svoga fiškala, koji ga brani, ali kako svi viču, da lopova treba uništiti, a nitko i ne sluša zapomaganje i jadikovanje Fašnikove majke, sudac izriče osudu. Osuda glasim Smrt. Prigodom čitanja optužbe osjete se mnogi pojedinci nemilo pogođeni. Takvom se naime zgodom iznese katkada i po koja tajna. Ne kaže se, istina, tko je to zapravo učinio nego okrivljuju Fašnika, ali zakratko ljudi ipak saznadu sve.

Osuđenog Fašnika vode izvan sela. Tamo ga spale ili utope. Jednom su ga pred nekoliko godina objesili. Iza toga su »liječnici« otvorili lješinu Fašnikovu. Što se sve nije našlo u njegovoj utrobi! Iznutra su izvadili i živog zeca . . .

Nakon izvršenja osude vraća se povorka natrag u selo. Sada idu svi plačući i naričući. Spoznali su, da su uništili nevina čovjeka, i sad se kaju.

Fašnikova je povorka u Lupoglavu vrlo popularna. Osim nje u običaju su također pokladni svatovi. Taj je običaj nastao početkom ovoga stoljeća.

Pokladni svatovi obilaze poput Fašnikove povorke ulicama, a »kad im je dosta hoda«, dođu na cestu. Idu tobože na vjenčanje. Poslije se navrate u krčmu, gdje se zabavljaju. Ta povorka imade poput prave svatovske povorke sve svatove, pa i mužikaše. Mladenka i počneš su preobučeni momci, a ostali svatovi mogu biti i muškarci i ženske.

Običaj, da ženske idu kao mačkare, jest poslijeratna tvorba. Nešto slično smatralo se prije sramotom. Danas se već tu kao i svagdje može reći: »Beš'te dečki, idu dekle!«

Maske, koje se stavljaju na lice, danas su kao i nekada od kupovnog rijetko tkanog šlara, vježe od kože, tvrdog papira ili napokon prave kupovne maske. Prošlih nekoliko godina išle su mačkare nemaskirane, jer je upravna vlast maskeradu branila.

Na poklade se pjeva pjesma: »Fašnik se je oženil . . .«, u kojoj se dalje kaže: »Denes zelje, gibanica . . .« Stari su naime uvijek na Fašnik jeli varivo od zelja. Preostatak zelja ostavljali bi za sjutradan. Na Pepelnicu bi u njegovoj »vodi« (juhi) prali ruke od lakta prema prstima i nogu od koljena prema stopalu. Njome bi također činili kružnice oko ušiju ili ustiju. Ostatkom te »zelove vode« običavali su stari »škropiti« oko kuće. Što je i iza toga preostalo, bacali bi u smjeru prema sjeveru, da se zaštite od zmija.

Na Pepelnicu ujutro obilaze u Lupoglavu premnice. To su male djevojčice ispod dvanaest godina (»dok još nemaju srama«). One idu pojedinačno, a dolaze šutke u kuću pa sjedaju na stolac i tako ostaju mirno. Miruju zato, da bi kokoši mirovale, dok »nesu« jaja. Te se djevojčice zovu također »spremnice«, a za njih kažu, da one idu »z spremnicu«. Premnica je i jedna vrsta polaznika kao i u božićnim narodnim običajima. Premnicu domaćica dakako dariva. Daje joj jaje, kruha, gibanice i drugo. A ona sve, što joj se dade, uzima pa odlazi za čas šutke (kao što je i došla) iz kuće. Ide u drugu kuću i tako redom; ali obilazi samo prije sunca. Čim se ono pokaže, premnica više ne ide.

Na Pepelnicu se ide na pepeljenje u crkvu. Poslije mise, kad se ljudi povrate kućama, vrši mladež običaj »objarjanja« sela«. Selo se »objarja« (oborava) zato, da ga se na taj način očuva zlih -utjecaj a. Taj je običaj vrlo star i raširen. Prvi izvještaj o njemu iz šesnaestog stoljeća potječe iz Njemačke. Tu su običaj vršile (vukući plug selom sve do potoka) djevojke, a pratili su ih momci. Običaj je poznat i u drugim zemljama, na pr. u Engleskoj. O njemu imademo vijesti iz nekih krajeva, da su kod tog obreda morale sudjelovati starije neudate djevojke, a išle su obično maskirane.

Običaj »objarjanja sela« prema predaji po- stoji u Lupoglavu od njegova postanka. (Po tome bi bio star preko šest stotina godina). Priča kaže, da su se tu nastanila nekoć dva brata. Oni su došli ovamo prije izlaza sunca i oborali brazdu oko svoga kućišta te time osigurali sreću sebi i potomcima. Neki opet pripovijedaju, da se običaj vrši od vremena, kad je tu harala kuga. Stari još i danas kažu, da se selo oborava zato, da se očuva od kuge i da polje bolje urodi..

Običaj »objarjanja«, kakav danas postoji u Lupoglavu, nije više pravo oboravanje. Pravo oboravanje sela postoji još i danas u Prečecu kod Lupoglava. Obred »objarjanja« vrše mladići. Oni nisu maskirani, vuku plug seoskim ulicama, zalaze i u dvorišta, da od šale zaoru. Pravo izvođenje brazde za čitavog ophoda ne postoji.

Obred »objarjanja« vrši u Lupoglavu čitava jedna seljačka skupina. Gonič sa bičem tjera četvoricu, koji vuku plug te imadu po sebi obješena zvona, kakva upotrebljavaju pastiri za blago. Jedan upravlja plugom, a drugi markira sijanje rasipavajući pepeo. Posljednji vuče iza sebe veliki trn. Taj predstavlja branu, kojom se tobože poravna brazda i zagrne sjeme. Ophod prate još trojica, koji kupe darove. Jedan od njih nosi »ceker« pa sakuplja jaja, drugi »lagvu« za vino, a treći vreću za ostale darove. Nadareni »objarjaši« idu dalje. Od darova, što ih nakupe, prirede nekoliko dana kasnije zabavu.

Prikazani običaj orača sa plugom poznat je kod nas sve do Slavonije. Granični krajevi Slovenije, a dijelom i Hrvatsko Zagorje poznaje sličan običaj pod imenom »vleči ploh«. Razlika je jedino, što tu ne postoji običaj ophoda, nego se od šale ili inata odvuče kakav predmet od ove ili one kuće, pa se postavi ili objesi pred čijim domom, osobito pred kućom djevojke za udaju ili mlade udovice.

Kalendar za našu kuhinju Ožujak

Utorak 1	Objed: Juha od telećih kosti. Bečki odresci s krumpirom i salatom od matovilca. Pokladnice	Večera: Kobasice s pirjanim kupusom.
Srijeda 2	Objed: Juha od rajčice s rižom. Savijača sa sirom.	Večera: Venecijanska jaja.
Četvrtak 3	Objed: Juha od celera. Pržena teleća jetra i varivo od slatke repe i krumpira. (St. Andrić »Jela od krumpira« str. 5.)	Večera: Riža na mlijeku
Petak 4	Objed: Juha od graha. Okrugljice od krumpira s umakom od šljivina pekmeza.	Večera: Salata od graha.
Subota 5	Objed: Paprikaš od krumpira. Naduvak od krpica i jabuka.	Večera: Sir s vrhnjem.
Nedjelja 6	Objed: Juha od zelenja. Pečena janjetina s mladim lukom i prženim krumpirom. Listići.	Večera: Rižoto.
Ponedjeljak 7	Objed: Juha od svinjskog mesa sa krumpirom i glivama. Naduvak od rezanaca.	Večera: Kajgana s rajčicom.
Utorak 8	Objed: Juha od mrkve. Varivo od leće. Kuhane suhe šljive.	Večera: Plućica.
Srijeda 9	Objed: Juha od krumpira poput riblje. (»Jela od krumpira« str. 4). Okrugljice od žemlje s umakom od rajčica.	Večera: Jaja sa sirom.
Četvrtak 10	Objed: Paprikaš od svinjetine s krumpirom. Palačinke.	Večera: Žganci s mlijekom.
Petak 11	Objed: Juha od mlijeka. Soangalija.	Večera: Okrugljice od jabuka.
Subota 12	Objed: Juha od kiselice. Kobasice s kašom od krumpira.	Večera: Popara.
Nedjelja 13	Objed: Kokošja juha s okruglicama od jetara. Kuhano kokošje meso s rižom i umakom od hrena. Savijača od maka.	Večera: Uštipci od krumpira. Čaj.
Ponedj. 14	Objed: Teleći paprikaš sa žličnjacima. Omlet s pekmezom.	Večera: Jaja s grisom i mlijekom.

Dobar tek

Juha od celera.
Celer očisti, nareži i pirjaj malo na masti. Onda zalij vodom i kuhaj. Kad celer postane sasvim mekan, pregnječi ga kroz sito, dodaj zapržak i kuhaj dalje. Napokon uspi žumanjak, koji si razmutila u malo mlijeka.

Naduvak od krpica i jabuka.
Umijesi tijesto za krpice, koje kuhaj u slanoj vodi, ocijedi prelij hladnom vodom i pusti, da ohlade. Miješaj malo maslaca, nekoliko žlica šećera, jabuke pirjane u šećeru, malo samljevenih badema, grožđica i skuhane krpice. Dobro sve promiješaj i uspi u namašćeni, žemljinim mrvicama posuti oblik za naduvak i polako peci u pečenjari. Kad je pečen, istresi ga na zdjelu i pospi šećerom.

Venecijanska jaja.
Tvrdo skuhana jaja olupi i raspolovi. U vrelom rastopljenom maslacu prži luk pa to prelij na raspolovljena jaja.

Kajgana s rajčicom.
Razmuti nekoliko jaja (po volji) i primiješaj sok od rajčica. Dobro promiješano uspi u vrelu mast te prži kao običnu kajganu.

Jaja sa sirom.
Uzmi maslaca toliko, kolik je orah, pa rastopi na vatri. U taj rastopljeni maslac primiješaj punu žlicu naribanog tvrdog sira, 2 žlice mlijeka i 2 cijela jaja.

Jaja s grisom i mlijekom.
U mlijeko uspi grisa (krupice) te u to zamuti i jaja. Kad si sve to dobro zamotala, uspi na vrelu mast kao za kajganu.

Zdravlje

Vruće mlijeko protiv prehlade.
Vrućim se mlijekom pospješuje znojenje a znojenje je izvrsno sredstvo proti prehladi. Znojenjem se istjeruju iz tijela mnogi otrovni plinovi. Osim toga se uživanjem vrućeg mlijeka pospješuje kolanje krvi, a znojenje i tu igra veoma znatnu ulogu. Vruće mlijeko nadalje oživljuje djelatnost bubrega. A poznato je da bubrezi moraju izlučiti sve ono, što se nalazi u tijelu u tekućem stanju, čega ne treba naše tijelo. Upala bubrega često nastaje uslijed upale žlijezda, pa i tomu se najbolje izbjegne uživanjem vrućeg mlijeka.

PREPORUKA.
»Konobaru, imam samo pet dinara, što mi preporučate?«
»Da odete u drugu restauraciju.«

OBITELJ, ilustrovani tjednik br. 17-18 (1. svibnja 1938)



Kalendar za našu kuhinju Travanj

Nedjelja 1	Objed: Juha od zelenja. Punjena teleća prsa s miješanom salatom i pečenim krumpirima.	Večera: Pržene žemlje napunjene mesom.
Ponedj. 2	Objed: Juha od krumpira. Odresci kruha umočeni u tijesto za palačinke i prženi na masti. Kuhane suhe šljive.	Večera: Plućica.
Utorak 3	Objed: Juha od rajčice. Poriluk s faširanim odrescima. Jabuke.	Večera: Lepinjice od krumpirova tijesta
Srijeda 4	Objed: Juha od gljiva. Cvjetača s makaronima.	Večera: Kobasice s kašom od krumpira.
Četvrtak 5	Objed: Juha od celera. Varivo od špinata s bečkim odrescima.	Večera: Žganci s mlijekom.
Petak 6	Objed: Prežgana juha. Okrugljice od žemlje s umakom od šljivina pekmeza.	Večera: Sir s vrhnjem.
Subota 7	Objed: Juha od bijeloga graha Bezmesna pečenka s krumpirima i salatom.	Večera: Riža na mlijeku.
Nedjelja 8	Objed: Govedska juha s lijevancima. Govedina s umakom od luka i makaronima. Jabuke u tijestu pržene na masti.	Večera: Pržena jetra i salata.
Ponedj 9	Objed: Juha od krumpira. Jastučići s pekmezom.	Večera:: Špinat s jajima
Utorak 10	Objed: Juha od mrkve. Svinjski kotleti i varivo od kelja.	Večera: Rezanci sa sirom.

Srijeda 11	Objed: Prežgana juha. Varivo od leće. Drobljenac s malinovim sokom.	Večera: Popara.
Četvrtak 12	Objed: Francuska juha od celera. Paprikaš od teletine sa žličnjacima.	Večera: Omlet, čaj.
Petak 13	Objed: Juha od vrhnja. Pečena riba sa salatom. Naduvak od krupice.	Večera: Jaja u umaku.
Subota 14	Objed: Juha od rajčica. Pržolice s lukom, kašom od krumpira i salatom.	Večera: Čaj i kruh sa sardelicama.

NA SASTANKU.
On: »Što bi vi, Ljubice, učinili, da vas sad poljubim?«
Ona: »Pa ja ne mogu znati, kako bi mi se to sviđalo!«

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 21-22 (1. lipnja 1938)

Kalendar za našu kuhinju Svibanj

Srijeda 1	Objed: Juha od krumpira. Punjeni krumpiri sa sokom od rajčica. (Vidi knjižicu »Jela od krumpira«, jeronimsko izdanje)	Večera: Palačinke s malinovim sokom
Četvrtak 2	Objed: Juha od graška s piletom. Jastučići sa sirom	Večera: Uvarak od špinata. (Vidi knjigu »Domaćicu u kuhinji«, jeronimsko izdanje)
Petak 3	Objed: Juha od graha. Krumpir priređen kao bakalar. (Vidi knjižicu »Jela od krumpira«, jeronimsko izdanje)	Večera: Drobljenac od grisa
Subota 4	Objed: Juha od vrhnja. Kaša od krumpira sa šunkom i jajima. Voće	Večera: Omlet sa salatom
Nedjelja 5	Objed: Kokošja juha sa sitnim rezancima i jetrima. Pohana janjetina sa salatom. Pogačice od sala	Večera: Hladno kokošje meso s umakom
Ponedj. 6	Objed: Juha od mrkve. Kupus sa suhim mesom i knedli od krumpira. Kuhane suhe šljive	Večera: Žganci od heljdina brašna s mlijekom
Utorak 7	Objed: Paprikaš od krumpira. Savijača od čokolade s preljevom od vanilije	Večera: Teleća jetra s rižom i salatom
Srijeda 8	Objed: Juha od zelenja s kobasicama (ili hrenovkama). Rezanci s makom	Večera: Naduvak od mesa
Četvrtak 9	Objed: Plućica s okrugljicama od žemlje. Pečene jabuke	Večera: Kruh s maslacem i Čaj
Petak 10	Objed: Juha od vrhnja. Varivo od špinata s jajima. Kompot od šljiva	Večera: Sir s vrhnjem
Subota 11	Objed: Juha od krumpira. Bečki odresci	Večera: Riža s graškom. Isto kao za objed.
Nedjelja 12	Objed: Juha od samljevenog mesa. Pirjano zelje u soku s makaronima (ili rezancima). **Listići (šušnjevi).** Jabuke	Večera: Pržena šunka s jajetom i zelenom salatom
Ponedj. 13	Objed: Pileća ujušad. Teleća jetra na luku s kasom od krumpira	Večera: Palačinke sa špinatom (ili pekmezom)
Utorak 14	Objed: Juha od rajčice. Pileći rižoto. Salata.	Večera: Naduvak od oraha s malinovim sokom.

Starinski prhki kolačići, brzo se naprave i još brze nestaju. Obično se poslužuju uz čaj ili kavu. Ukusni su i drugi dan.
Sastojci: 30 dag mekanog brašna, 1 velika žlica masti, ½ žličice soli, 1 žličica šećera, 1 žlica ruma, 1 dl mlake vode.
Napravite prhko tijesto od navedenih sastojaka, nije potrebno mijesiti već samo promiješajte sve sastojke i oblikujte loptu/kuglu. Razvaljajte na tanko (tanku koru) i kotačićem za tijesto oblikujte romboide, svaki zarežite nožem po sredini. Zagrijte mast ili ulje i kratko pržite s obje strane, pazeći da ostanu svijetle boje. Gotove listiće (šušnjeve) obilno pospite šećerom u prahu.

HRANA ZA BOLESNIKE

Bolest lako dođe u kuću, pa svaka domaćica onda muku muči, kakvu da hranu priređuje svom bolesniku. O tom evo nekoliko općih savjeta, da se po njima zna ravnati, dok liječnik ne odredi drukčije.

Prvo je pravilo kod svake bolesti: paziti, da bolesnik ima redovitu stolicu. Prema tome treba mu udešavati i hranu, koja neka bude lagana, što lakše probavljiva. Ne smije se davati bolesniku teško meso niti paprena ili kisela hrana. Juhe može jesti od kokoši, od ribe, zatim s rižom, sa sagom i jaje. Od mesa može mu se davati piletina ili teletina, ali ne pečena, nego kuhana ili pirjana. Nipošto ne smije jesti masna jela. Ne smije jesti umake od hrena, krastavaca, gljiva ili majoneze. Od zelenja dobri su za bolesnika mrkva i špinat, manje karfiol i kelj (samo kao kaša), a ne smije jesti kupusa i graha, graška. Dobra je riža i kaša od krumpira, kao što se preporučuju kaše uopće, osobito mliječne. Kruha smije bolesnik jesti samo staroga ili preprženoga. Tjestenine s pjenicom (germom) ili masne ne smije jesti. Dobri su naduvci i pudingi, zatim palačinke. Dobro je i tučeno vrhnje, svježi domaći sir i dobar svježi maslac, naprotiv ne treba bolesnika siliti, da pije veće obroke mlijeka. Smije piti bijelu kavu i slabi čaj s mlijekom, a kakao i čokoladu ne smije. Jaja smije jesti samo meko kuhana ili kao omlet. Piti smije vode, ali je bolje, da pije limunade ili vodu s kakvim voćnim sokom.

Od sirova voća smije jesti jabuke, naranče, banane, a ne preporučuju se jagode, kruške i šljive. Bolje od sirova voća jest za bolesnika kuhano voće, koje treba po mogućnosti što manje zaslađeno* da jede iza svakog obroka.

Mesna hrana za bolesnika smije se prigotavljati samo svježim maslacem. Ne smije se dakle začiniti drugom kojom mašću ili uljem. Ali se na tu hranu ne smije trošiti puno maslaca, već samo onoliko, koliko je potrebno da se začini. Iskustvom je dokazano, da jela, koja su premasna, preopterećuju želudac, pa se bolesnici s grozom odvraćaju od jako masnih jela.

To su eto opće upute domaćici, koja treba da priređuje hranu za bolesnika. No ne valja bolesnika siliti, da jede, ako ne može, osobito ako je u groznici. To obično rade majke, ako im je dijete bolesno, jer se boje, da im ne bi omršavilo previše u bolesti. Bolesnikov organizam teže probavlja hranu, pa ga treba štediti, jer ako ga opteretimo, može se stanje bolesnikovo još pogoršati.

Dobar tek

Salata s prženom slaninom i tvrdim jajima.
Listove zelene salate nareži na rezance, a mala srca razreži po polovici. Sve metni na zdjelu, posoli i polij vrelom mašću i prženom slaninom. Okolo poslaži tvrdo kuhana jaja.

Hladna kaša od krupice (grisa).
Zakuhaj u % litre mlijeka 3 žlice krupice, pa dok je kaša još topla, primiješaj 2 žumanjka i zasladi po volji. Uspi tu kašu u manje oblike, pusti da ohladi pa je onda istresi iz tih oblika. Jede se s voćnim sokom ili umakom od čokolade.

Kolač s trešnjama.
Uzmi toliko šećera u prahu, koliko važu 4 jajeta, te isto toliko brašna, a maslaca koliko važu 3 jajeta. Miješaj maslac dobro sa šećerom i onda dodaj 4 žumanjka te opet dobro miješaj, a na koncu primiješaj snijeg od ^4 bjelanjka i brašna. To tijesto metni u tepsiju, koju si posula brašnom, i to tako, da tijesto bude prst visoko, odozdo stavi trešnje i peci polako u pečenjari.

Kalendar za našu kuhinju - Lipanj

Četvrtak 16	Objed: Govedska juha s kašicom od jetara. Kuhana govedina s umakom od kopra, mladim krumpirom i špargom. Savijača s trešnjama.	Večera; Govedina od objeda na i sjeckana s lukom i octom. Jagode
Petak 17	Objed: Juha od zelenja. Rezanci s makom.	Večera: Palačinke sa špinatom.
Subota 18	Objed Juha od telećih kosti s rezancima. Varivo od korabice i graška s hrenovkama.	Večera: Drobljenac s trešnjama.
Nedjelja 19	Objed: Pileći ragu. Pohana piletina s rižom i graškom i zelenom i salatom. Torta od jagoda.	Večera: Šparga s umakom.
Ponedj. 20	Objed: Juha od krumpira. Okrugljice od žemlje s umakom od šljivina pekmeza.	Večera: Špinat s jajima.
Utorak 21	Objed: Juha od cvjetače (karfiola). Pržena jetra s rižom i salatom.	Večera: Kiselo mlijeko s kruhom.
Srijeda 22	Objed: Prežgana juha. Pirjani grašak s mladim krumpirom. Šumske jagode ili trešnje.	Večera: Kruh u tijestu od palačinka pržen u masti sa salatom.
Četvrtak 23	Objed: Juha od kiselice. Odresci u umaku s valjušcima od krumpira.	Večera: Jaja sa šunkom i salatom.
Petak 24	Objed: Juha od zelenja. Varivo od mahuna. Kuhane trešnje.	Večera: Jogurt s kruhom i maslacem.
Subota 25	Objed: Juha od rajčice sa žličnjacima. Makaroni s mesom. Jagode.	Večera: Sir s vrhnjem.
Nedjelja 26	Objed: Juha od karfiola. Punjena pečena teletina s pirjanim graškom i miješanom salatom. Kolač s trešnjama.	Večera: Salata s prženom slaninom i jajima. Kolač od objeda.
Ponedj. 27	Objed: Juha od špinata. Cvjetača s mrvicama od žemlje. Naduvak od trešanja.	Večera: Hladna kaša od krupice i sa sokom od jagoda.
Utorak 28	Objed: Juha od telećih kosti s rižom. Varivo od graška s faširanim odrescima.	Večera: Mladi krumpir sa sirom i maslacem.
Srijeda 29	Objed: Juha od zelenja. Šparga na maslacu. Savijača s trešnjama.	Večera: Gljive s jajima.

ČAJ U KITAJU

Čaj je kinesko narodno piće, pa nema dvojbe, da su ga Kitajci prvi počeli piti. Kada je to bilo, ne zna se posve sigurno. Japanci pripovijedaju, da je g. 1519. došao u Kinu! pobožan svećenik, da propovijeda budističku vjeru. Kada je po noći u svojim molitvama htio! bditi, mučio i popadao bi ga san, pa kada se jednom radi te slaboće htio kazniti, odrezao si je vjeđe i bacio na zemlju. Iz vjeđa narasao je grm, koga dotle na zemlji nije bilo, pa kada je svećenik okusio lišće s grma, bio je kao preporođen. Glava mu se razbistrila, a san bježao s očiju.

U to vrijeme, o kom priča pripovijeda, bio je čaj u Kini već dobro poznat. Kinesko djelo »P e n t - s a o« spominje čajev grm već 2.700 godina prije Krista, a isto tako spominje ga djelo »R y a« g. 500. prije Krista, premda se ne zna, da li su u to vrijeme već od njegova lišća kuhali čaj. U četvrtom stoljeću poslije Krista potanko već opisuje jedan pisac, kako se lišće priređuje i kuha. Kinezi pripovijedaju, da je u četvrtom stoljeću pio čaj jedan ministar, a tek u šestom stoljeću, da se je po svoj zemlji raširio. Kažu, da je carev liječnik čajem izliječio svoga gospodara od glavobolje, pa je tako čaj put prokrčio u sve slojeve. U 8. stoljeću bio je uzgoj čajeva grma po Kini vrlo raširen, a carska povjesnica piše, da je god. 783. na čaj nametnut porez/

U Kini piju čaj poglavito zbog toga, da njim žeđu ugase, jer bistre i pitke vode ima samo u gorskim krajevima. Silne ravnine, na kojima se riža uzgaja, prepune su kanala i močvara, pa je ta voda ne samo gadna, nego još i nezdrava.

Kinez danas ne može bez čaja da živi. On mu e postao ono, što Muhamendancu kava, a Evropejcu vino i pivo. Kod najveće gospode pa do' najsiromašnijeg seljaka naći ćemo čaj, gdje ga svaki dan piju. Ugledna i štovana gosta ne će Kinez nikada iz svoje kuće pustiti, a da ga čajem ne podvori. Čaj se tamo pije u svako doba dana i uz svako jelo.

Skuhati dobar čaj i pristojno ga gostu predati, znak je dobra i fina uzgoja, pa da to nauče, ima u Kini posebnih učitelja, koji u tom mlađi svijet podučavaju. Vješti čajopije kažu, da umiju po ukusu razlučiti 700 vrsta čaja, a hvale se još i tim, da mogu raspoznati, na kojoj je zemlji ubran, na kakvom drvetu kuhala se voda za čaj ili kakva je posuda bila. Kinezi nazivlju čaj »ča« ili »č a i«, a u pokrajini Tokien. »t i e«, pa odatle potiču naša evropska imena »Čaj«, »T h e e«, »te« i »t o a«.

Prof. I. Radić

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 25-26 (1. srpnja 1938)

Građanska proizvodnja soda vode
JOSIP KRČELIĆ
ZAGREB, LAGINJINA HL. 29.
Telefon broj 6614.
Skladište mineralnih vođa i osvježujućih pića.

Kalendar za našu kuhinju Srpanj

Ponedj. 4	Objed: Juha od krumpira. Cvjetača ,u tijestu od palačinke pečena 1 na masti. Višnje.	Večera: Kruh s maslacem. Salata
Utorak 5	Objed: Juha od kruha. Punjeni 1 kelj s rižom. Kolač s ribizom.	Večera: Hladna kaša od grisa sa sokom od ribiza.
Srijeda 6	Objed: Juha od zelenja. Rezanci sa sirom.	Večera: Kajgana sa salatom od krastavaca.
Četvrtak 7	Objed: Govedska juha s rižom. Govedina obložena sa zelenjem, s krumpirom i umakom od kopra.	Večera: Gljive s jajima.
Petak 8	Objed: Juha od mrkve. Okrugljice s višnjama	Večera: Palačinke sa špinatom.
Subota 9	Objed: Prežgana juha. Krpice sa šunkom.	Večera: Krumpir sa sirom i maslacem.
Nedjelja 10	Objed: Teleća ragu-juha. Punjeni pečeni pilići s rižom i salatom. Pita s višnjama.	Večera: Žemlje s sardeličnim maslacem. Hladni čaj.
Ponedj. 11	Objed: Juha od cvjetače. Faširano meso na vrhnju i okrugljice od žemlje.	Večera: Okrugljice od objeda prepečene na masti sa šunkom i salatom od krastavaca.
Utorak 12	Objed: Juha od rajčice. Varivo od krastavaca s pofeznama. Ribiz sa šećerom.	Večera: Hladna kaša od riže s umakom od čokolade.
Srijeda 13	Objed: Juha od vrganja. Varivo od mahuna.	Večera: Hladni narezak s lukom i octom.

Četvrtak 14	Objed: Juha od kosti i zelenja sa žličnjacima od grisa. Punjena korabica. (Cezner-Andrić »Domaćica u kuhinji« str. 27.).	Večera: Volovske oči s vrganjima.
Petak 15	Objed: Juha poput riblje. Bećarski paprikaš.	Večera: Marinirana riba.
Subota 16	Objed: Juha od kiselice. Makaroni sa sokom od rajčice. Voće.	Večera: Kiselo mlijeko s kruhom.
Nedjelja 17	Objed: Juha od telećih jetara. Teleći odresci s umakom od rajčica i roščićima od krumpira. Savijača s višnjama.	Večera: Moždani s bubrezima i salatom od krastavaca.

Hladna šalica jagoda.
Vrlo zrele šumske jagode metnu se u šalicu; bijelo vino, nešto šećera, cimeta i limunovog soka. Dobro promiješano nalije se na jagode i pusti jedan sat da počiva.

Spremanje kompota od trešanja.
Trešnje se otrgaju i napune u staklenke. U svaku se staklenku uspu dvije žlice šećera, dobro se zatvore sa pergamentom i svežu, da ne može zrak unutra. Staklenke se omotaju slamom i postave u lonac s vodom tako da jedna drugu ne dotiče, metnu na vatru tako dugo, dok voda ne zavrije, maknu od vatre i ostave u loncu, dok se ne ohlade. Sprave se na hladnom, zračnom mjestu.

Izvrsna salamura za govođe meso.
3 kg govođeg mesa od butine, bez loja, dobro se natare sa dvije pregršti soli, 10 grama salitre i nešto češnjaka i složi se u komadima u lonac od kamenštine (može se složiti i u drvenu čabricu, koja ne curi). Zatim se u 2 litre vode nekoliko minuta dobro kuha 10 grama cijelog papra, 10 grama klinčeca, 5 lovorovih listova i 20 zrna borovice, pa kad se to ohladi, nalije se na stišćeno meso i pokrije čvrstim tanjurićem, da salamura dođe preko mesa. Dobro opranim kamenjem pritisne se tanjur na meso. Meso treba onda svaki dan obrnuti. Za 10 do 12 dana je gotova i treba samo da se u hladnoj vodi dobro skuha na meko, prema potrebi još se posoli. Lonac s mesom drži se na primjereno hladnom, ali ne mrzlom mjestu.

Snijeg od bjelanjaka
Snijeg od bjelanjaka u vrućim danima vrlo teško je brzo stući. Svaka domaćica zna kako je teško ljeti napraviti snijeg od bjelanjaka, makar da se čovjek i četvrt sata muči, jer snijeg ne će da se skruti. Imamo li leda, metnut ćemo nekoliko komadića i jednu žlicu soli u hladnu vodu, pa ćemo u nju staviti posudu sa bjelanjkom kroz 5 minuta; snijeg će se onda dati brzo stući. Nemamo li leda, ohladit ćemo vodu obilnim dodatkom soli, a i bjelanjak ćemo malo posoliti pa izložiti sve promaji.

Koščice od trešanja
Koščice od trešanja mogu se zgodno upotrebiti za tople obloge. Koščice se na čisto operu u vodi, osuše se na suncu. Od čvrstog platna, barheta (*bàrhend; o.a.; pamučno ili laneno platno, obično žućkasto*) i sličnog naprave se kesice oko 15 cm široke i 30 cm dugačke, napune se koščicama rahlo i svežu. Za uporabu metnu se kesice na vruću peć (štednjak), nu treba paziti, da ne nagore (podmetne se ljepenka ili komad crijepa). Za kratko vrijeme dobije se izvrstan topao oblog, kojega toplina dugo traje. Tople kesice mogu se upotrebiti i za zagrijanje kreveta, a i za hladnu ili vlažnu obuću, u koju se utisnu, pa ju brzo zagriju.

Dinje u octu i šećeru.
Na po prilici 1 kg oguljenih i na ploške rezanih dinja nalije se 2 litre octa, pa se ostavi 24 sata. Onda se nešto više od 2 kg šećera rastopi i doda mu se ocat, kojim su dinje bile zalivene. To se kuha 34 sata, onda se u taj šećer metnu dinje i vare se, dok nisu meke i prozirne, zatim se izvade, a sok se još malo kuha uz dodatak fino rezane limunove kore, cimeta i klinčeca, pa se s njim dinje zaliju.

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 27-28 (16 srpnja 1938)

UZGAJANJE PEČURKI Napisao Ivan Sitarić

Pečurke (o.a: šampinjoni) su gljive izvrsne za jelo. Dok se ostale jestive gljive nalaze samo od proljeća do kasne jeseni, kad je vrijeme toplo i vlažno, to pečurke možemo imati i zimi. Naš narod slabo o tom vodi računa, jer pečurke rastu ljeti kao što i ostale gljive. Ali kako je potražnja za pečurkama sve veća, a osobito u gradovima, to ne će biti na odmet da ovdje navedemo o uzgoju pečuraka u zimskom dobu. Sve se više dolazj do toga, da valjan uzgoj pečuraka donosi vrlo lijepu korist. Mogu se i spremati za kasniju upotrebu. Još zatvorene pečurke otrgnu se, pa se hrapavi dio ozdo i kožica ozgo po mogućnosti odstrani. Zatim se u vodi s nešto papra i soli zavriju, ali ne predugo i ocijede. Čim su se pečurke u jednoj zdjeli ohladile, metnu se u staklenu posudu i zaliju vinskim sirćetom, soli, paprom i maslinovim uljem. Vrlo su fini prismok svakoj pečenki.

Pečurke spadaju među najplemenitije gljive. Naći ćemo ih po šumama i livadama samo ljeti i pod jesen. Nu one se mogu također uzgajati u klilima, podrumima, šupama, štalama i komorama. Samo za njihovo uzgajanje u tim prostorijama treba stanovitih priprema. A te jesu: svježe, ne preveć slamnato i ne preveć vlažno konjsko đubre. Zatim dosta tamna prostorija sa čistim zrakom, prosječna toplina od 15° C i glinena teška zemlja, na kojoj nije ništa raslo, dakle zdravica.

Do sada se najviše ljudi bave zimskim uzgajanjem pečuraka i to većinom u podrumima.

Najprvo se priređuje konjski gnjoj ovako: Vani u kakvoj pokritoj prostoriji, recimo šupi, nabaca se konjski gnoj na hrpu. Svakoga jutra — kroz 10 — 12 dana — prebaci se gnoj vilama na drugo mjesto, t. j. hrpu visoku od 3/4 metra. Prigodom prebacivanja očisti se gnoj od papira, drveta, kamenčića, korova, i t. d. Tako da ostane samo čisti slamnati gnoj. Gnoj se ne smije polijevati, a ne smije na nj padati ni kiša.

Kad je gnoj dosta mastan i kad je ugrijan na 35° C, onda se prenosi u podrum, ili u drugu prikladnu prostoriju. Tu se naprave gredice 30 cm visoke i oko 80 cm široke. Sve se to dobro protrese grabljama, a zatim se čvrsto prigazi nogama.

Iza po prilici 6 dana ugriju se gredice, a zatim se prirede klice pečuraka. Te se klice kupuju u prodavaonama sjemenja. Sad se u razmaku od 10 — 15 cm naprave jamice, a u svaku se metne komadić od tih klica. Pospu se gnojem i čvrsto se prigaze. Nu čim se na površini pokažu bijele niti, odmah se cijela gredica pospe na prst debelo zemljom. Razumije se da je i nešto vlage potrebno pečurkama. Za to se zaliju mlakom vodom, najbolje kroz finu rešetku. Za četiri do šest nedjelja izrastu male gljivice, koje se sad otrgavaju lakim zavrtajem stručka. Iza pobiranja valja nam na obranom mjestu oprezno prignječiti zemlju. Dobro priređena gredica donosi rod prosječno oko 2 mjeseca. Tko uzgaja pečurke u klilu, taj mora klilo pokriti daskama, jer su gljive uzgojene u tmini puno bjelje i puno nježnije.

Dobar tek

Kolač od jabuka.
Miješaj u loncu 15 cijelih jaja, 25 dkg šećera u prahu i malo limunove kore oko 20 minuta. Zatim dodaj 25 dkg brašna i miješaj još 10 minuta. Namasti oblik za tortu, pospi brašnom i nareži u nj na kocke 6 oguljenih jabuka, pospi ih šećerom, grožđicama i bademima. Zatim na to uspi ono tijesto, pa peci 3/4 sata u pečenjari. Kad je kolač pečen, pošećeri ga odozgo.

Salata od rajčica.
Zrele, tvrde rajčice operi, nareži oštrim nožem natanke kolute i poslaži u zdjelu. Posoli ih, pobiberi, polij limunovim sokom, nasjeckaj na njih malo luka i prelij uljem.

Pržene gljive.
Nareži gljive na ploške, posoli ih i umotaj u brašno kao odreske i prži na masti. Ponudi sa salatom glavaticom, salatom od krastavaca ili salatom od rajčica.

Jaja sa sirom.
Stuci 2 jaja sa žlicom vode, malo soli i metni na vrelu mast pa naglo prži. Malo zatim naspi odozgo naribanog parmezanskog sira. Ne daj, da se posve ispeče, nego ostavi odozgo vlažno.

Cvjetača s jajima.
Miješaj 2 cijela jaja sa žlicom vode i malo soli pa metni na vrelu mast. Malo zatim pridaj cvjetaču narezanu na komadiće.

Stepka.
Od stepke, koja ostane nakon stapanja maslaca, može se prirediti ukusno hladno jelo ovako: Mrvice crnoga kruha sprže se u tavi, onda se pospu s pola toliko šećera i dalje prže, dok malo ne otvrdnu. Zatim se dobra stepka pomiješa s nešto slatkog mlijeka, nadrobe komadići dvopeka i pržene mrvice crnoga kruha i odmah nosi na stol.

Kalendar za našu kuhinju Srpanj

Ponedj. 18	Objed: Juha od rajčica s rižom. Kelj s faširanim odrescima.	Večera: Kelj i meso od objeda.
Utorak 19	Objed: Prežgana juha. Okrugljice s kajsijama.	Večera: Okrugljice od objeda.
Srijeda 20	Objed: Juha od krumpira s gljivama. Mahune sa žemljinim mrvicama prženima na masti.	Večera: Kajgana sa salatom od krastavaca.
Četvrtak 21	Objed: Juha od zelenja. Pržena teleća jetra s pirjanim kupusom.	Večera: Kiselo mlijeko i kruh s maslacem.
Petak 22	Objed: Juha od vrhnja. Prženi šaran sa salatom od rajčica. Drobljenac.	Večera: Salata od krumpira i luka.
Subota 23	Objed: Juha od mrkve. Naravni odresci s krumpirom i salatom.	Večera: Punjene rajčice
Nedjelja 24	Objed: Juha od jetara s prženim žemljinim kockama. Govedina u soku s roščićima od krumpira i rižom. Kolač od jabuka.	Večera: Kruh s maslacem i medom i hladan čaj.
Ponedj. 25	Objed: Juha od zelenja s rižom. Kaša od krumpira i odresci od kelja sa salatom od krastavaca.	Večera: Sir s vrhnjem.
Utorak 26	Objed: Juha od kosti sa savijačom od špinata. Francuski krumpir.	Večera: Jaja sa sirom.
Srijeda 27	Objed: Dugački paprikaš od krumpira. Mahune sa žemljinim mrvicama na masti. Kajsije.	Večera: Omlet sa šunkom.
Četvrtak 28	Objed: Juha od gljiva. Varivo od salate s bečkim odrescima. Kruške.	Večera: Riža na mlijeku.
Petak 29	Objed: Juha od vrhnja. Okrugljice s kajsijama.	Večera: Mahune na octu i ulju.
Subota 30	Objed: Teleći paprikaš. Palačinke.	Večera: Cvjetača s jajima.
Nedjelja 31	Objed: Juha od kokoši. Kuhano kokošje meso s pirjanim krumpirom i umakom od meda.	Večera: Pržene gljive sa salatom od rajčica.

SUSRETLJIVOST.

Sudac: »Možete li mi, dakle, objasniti, kako se je susjedova krmača našla u vašemu kocu?«

Optuženi: »Mogao bih vam objasniti, gospodine suče, ako mi za to date vremena.«

Sudac: »Dobro, pristajem. Šest mjeseci! . . . Jeste li zadovoljni?«

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 29-30 (1. kolovoz 1938)

Građanska proizvodnja soda vode
JOSIP KRČELIĆ
ZAGREB, LAGINJINA Ul. 29.
Telefon broj 6614.
Skladište mineralnih voda i osvježujućih pića.

KUHARIMA

Savarin, (1755.-1826.) činovnik i čuveni pisac duhovite i šaljive rasprave o jelu, kojoj je dao motto: »Reci mi, što jedeš, pa ću ti reći, što si.«

Selo Villeneuve-Loubet kod Grasse, cvjetnoga grada na Rivieri, podiglo je spomenik Augustu Escofieru, izumitelju pekmeza od bresaka. Gospođa Poulard iz Mont Saint-Michela, glasovite opatije i zavjetnog mjesta pomoraca u Bretagni, koja je svoje goste dvorila čuvenim omletima, nema još službene ploče, ali njen grob u tom mjestu postao je znamenitost. Ove godine podiže Champagne izumitelju šampanjca redovniku Petru Perignonu spomenik o tristotoj godišnjici njegova rođenja u Epernayu, a Rouen, glavni grad Normandije, pripravlja spomenik normanskom Falstaffu Saint-Amandu, koji je opjevao dinju i sir i druge divote dobroga stola.

Kalendar za našu kuhinju Kolovoz

Četvrtak 4	Objed: Juha od zeleni. Mahune s vrhnjem i faširani odresci. Salata od rajčica.	Večera: Sir s vrhnjem.
Petak 5	Objed: Juha od rajčice. Pečeni jastučići od sira s pekmezom.	Večera: Meko kuhana jaja.
Subota 6	Objed: Juha od špinata. Teleći paprikaš. Kajsije.	Večera: Palačinke s pekmezom.
Nedjelja 7	Objed: Ragu-juha od kokoši. Kokošje meso s pečenim krumpirima i umakom od hrena. Kolač sa šljivama.	Večera: Pašteta od jetara, kruh i čaj.
Ponedj. 8	Objed: Juha od vrhnja. Pečena riba. Salata.	Večera: Pečeni jastučići od sira s pekmezom.
Utorak 9	Objed: Prežgana juha. Pečenje s vrganjima. Naduvak od makarona.	Večera: Krumpir sa sirom i salatom.
Srijeda 10	Objed: Juha od krumpira. Knedle sa sirom. Šljive.	Večera: Drobljenac sa salatom.

Četvrtak 11	Objed: Pileći paprikaš. Naduvak od čokolade.	Večera: Krpice sa krumpirom.
Petak 12	Objed: Juha od graha. Pohana riba sa salatom. Šljive.	Večera: Naduvak od špinata.
Subota 13	Objed: Juha od kelja. Krumpir s rajčicom.	Večera: Jaja s hrenom.
Nedjelja 14	Objed: Juha od govedine. Govedina obložena mrkvom, prženim krumpirom, špinatom i rižom. Pečeni uštipci. Salata od rajčica i paprike. Grožđe.	Večera: Ostatak od objeda.
Ponedj. 15	Objed: Juha od samljevene govedine. Mahune.	Večera: Drobljenac, malo zaslađen sa salatom.
Utorak 16	Objed: Juha od krumpira. Ćevap na ražnju. Pogačice.	Večera: Omlet s pjenicom i čaj.
Srijeda 17	Objed: Juha od špinata. Teleći paprikaš. Pita sa sirom.	Večera: Napuljska jaja.

OBITELJ Br. 31-32 (16. kolovoza 1938)

Kalendar za našu kuhinju Kolovoz

Četvrtak 18	Objed: Juha od krumpira. Varivo od mahuna s govedskim odrescima.	Večera: Pečena kaša od grisa s kompotom od jabuka.
Petak 19	Objed: Juha od graha. Žganci od krumpira (krumpirača) s mašću, šećerom i cimetom.	Večera: Soangalija od graha.
Subota 20	Objed: Juha od rajčica. Faširani teleći odresci u umaku. Savijača s kupusom.	Večera: Mahune posute prženim žemljinim mrvicama.
Nedjelja 21	Objed: Juha od gušće sitneži s rižom. Pečena guska obložena guščjom krvi i krumpirima, sa salatom od krastavaca. Biskvit i sladoled od kajsija	Večera: Ostaci od objeda.
Ponedj. 22	Objed: Juha od zelenja. Okrugljice od žemlje s umakom od pekmeza.	Večera: Pašteta od jetara.
Utorak 23	Objed: Juha od špinata. Jastučići s kajsijama.	Večera: Bećarski paprikaš.
Srijeda 24	Objed: Juha od mrkve. Žličnjaci od kupusa s kobasicama.	Večera: Salata od mahuna s rajčicama
Četvrtak 25	Objed: Juha od rajčica. Svinjetina s restanim krumpirom. Miješana salata.	Večera: Punjena paprika.
Petak 26	Objed: Juha od zelenja Pečena morska riba na maslu. Salata od rajčica i cikle.	Večera: Žganci od krumpira (škubanky) Cezner-Andrić: Domaćica, III. izdanje, str. 63.
Subota 27	Objed: Juha od kelja. Rižoto.	Večera: Moždani s jajima.
Nedjelja 28	Objed: Juha od zelenja. Teleće pečenje s krumpirom. Salata od cikle, rajčice i paprike. Francuske palačinke.	Večera: Studeno pečenje od objeda s krumpirovom salatom.
Ponedj. 29	Objed: Juha s prženim mrvicama. Štefani pečenje.	Večera: Svinjeća jetrica.
Utorak 30	Objed: Juha od vrganja. Pečenje s vrganjima i krumpirom.	Večera: Meko kuhana jaja
Srijeda 31	Objed: Govedska juha. Pržolica s rajčicom.	Večera: Teleći odresci u vrhnju.

Spremanje voća u med.

Voće, koje želimo ukuhati s medom, mora biti svježe, ne smije biti zeleno, ali niti prezrelo. Ono voće, koje se mora guliti, treba, čim ga oguliš, staviti u vodu, da ne pocrni, dok ono, koje se ne guli, valja oprati u čistoj vodi i pustiti da se s njega ocijedi voda. Voće se dakle priređuje isto onako, kako se obično priređuje za kompot, koji se zaslađuje šećerom. Samo valja znati da se za priređivanje medice mora uzeti nešto više meda, nego li što se uzimlje šećera za vodu oslađenu šećerom.

Trešnje, višnje, šumske jagode, ribiz, ogrozd i maline ukuhavaju se onako, kako ih je Bog dao. Kruške, breskve, kajsije ili marelice, šljive i tunje treba oguliti i raskomadati, a uz to moraju se povaditi sjemenke ili koštice. Kod gunja i krušaka izreže se i odbaci još i onaj tvrdi dio oko sjemenaka.

Kome tako zaslađen kompot nije možda dosta sladak, taj neka pridometne još malo meda; nu ako je kome presladak, taj neka uzme manje meda.

Medica

Medica se priređuje ovako: na 1 l vode uzme se 40 dkg čistog, vrcanog meda, pa se to kuha na polaganoj vatri. Pri kuhanju pojavljuje se na površini neka žilava masa, koja se mora skidati vrlo gustom rešetkom od žice. Voda se s medom polagano kuha sve dotle, doklegod se pojavljuje na površini ta masa. Kad se prestane pojavljivati, onda se ukloni s vatre; sad je med kuhan, pa se ostavi na strani, dok se ne razmoči. Sad se medica procjeđuje kroz papir za filtriranje. Pošto smo pripravili medicu, onda ćemo voće, koje je priređeno za kompot već prije, slagati u staklenke. Izakako smo uložili voće, nalit ćemo na nj filtriranu medicu, ali tako, da voće bude posve u njoj, a da ne viri iznad medice. Sad se staklenke povežu pergament papirom i slože se u posudu, u koju se nalije voda. To se prokuhava nad vatrom isto onako, kako se to čini s kompotom zaslađenim šećernom vodom. Dakle posao je isti s medom kao i sa šećerom, ali s tom razlikom da treba uzeti više meda od šećera.

Za naš vrt

SIJANJE JESENSKOG I ZIMSKOG ŠPINATA

Špinat je bogat vitaminima, najbolje i najhranjivije povrće. Nu on je osim toga i ljekovit, jer proizvađa krv. Za jesensku i zimsku potrebu sije se špinat već u kolovozu, pa sve do konca listopada. Može se sijati na zemljištu s kojeg smo skinuli krumpir, ili drugo ljetno povrće. Ako je zemljište dosta snažno, onda baš nije potrebno gnojiti ga ponovo; ali se ipak može upotrebiti nešto vještačkoga gnoja, u kojem ima dušika.

Sijanje obavlja se redovima, razdaleko 15 — 20 cm. Ne smije se sijati pregusto, jer se onda ne mogu biljke valjano i brzo razvijati, a osim toga ostanu sitnijeg lišća. Od na rjeđe njegovanih biljaka dobiva se veći prihod. Ako iza sjetve

nastane suša, onda ga treba zalijevati; ali i češće okapati, da se ukloni korov i da se razrahli zemlja. Zahtijevati se može razrijeđenom, gnojnicom, ili rastopinom čilske salitre, 2 — 3 grama na 1 litru vode.

U kasnu se jesen sije zimski špinat.' Nu da nam na jakoj studeni ne pozebe, treba ga — kad nastane jača studen — pokriti slamom, ili sječkom, ili borovim iglicama. Čim mine zima, a nastanu toplije noći, onda ćemo ga otkriti i prema potrebi zalijevati navedenim gnojivom. Za zimsku sjetvu špinata upotrebit ćemo sjeme od zimskih vrsta kao: Viktoria, Viroflaj, Eskimo, Nobel i Viking. Te se vrsti odlikuju veličinom i debljinom lista, lijepom bojom i brzim rastenjem, a uz to ne osjemene se brzo.

Ivan Sitarić

ŽALFIJA ILI KADULJA

Između svih biljaka, koje sadimo u našim vrtovima, jedno od najvažnijih mjesta zauzima žalfija. Ona ne samo, da nam je od velike koristi za nas same, nego njezin cvijet ukrasuje nam vrt. Prije nego ćemo nabrojiti koristi žalfije, opisat ćemo ju u kratkim crticama.

Ime su joj dali stari Rimljani, naime oni ju zvahu »s a l v i a«, što znači lijek. Žalfija raste ponajviše kao grm, a spada u red usnača. Lišća je jajasto-botkasta, a cvijet joj je ljubičast. Imade veoma jak i oštar miris, a gorak, ali ipak ugodan tek.

Domovina žalfije jest južna Evropa, a danas se je udomila i kod nas. U svemu imade je do 130 vrsta. Uopće sve vrste žalfije dobro uspijevaju na lakom tlu, a umnažaju se sjemenom, dijeljenjem busena (korijena) i grebenicama (poralama). Od žalfije, što je u našim vrtovima uzgajamo, imademo više suvrstica, koje se među sobom razlikuju veličinom, oblikom i bojom lišća. Najbolja odlika žalfija jest veliko li sna (salvia grandiflora). Iza nje imamo odliku salvia parnifera. Ova ima po sebi kvržice, koje nalikuju na šiške na hrastovom lišću. Ova vrst uspijeva na otoku Kreti, a ondašnji narod prodaje ju pod imenom kaduljne jabučice.

Vrstu salvia verbenaea, koja ima osobito ugodan miris, uzgajaju najviše Englezi, te iz njezina sjemena tiskaju (prešaju) sok, kojim liječe oči; zato se i zove h r i s t o v o ili bistro oko. U Holandiji opet uzgajaju jednu vrstu žalfije, koju zovu salvia g l u t ino sa. Meću je u vino zato, da dobije isto dobar miris.

U našim kućama pije se različiti čaj, koji dolazi iz dalekih strana svijeta, za koji plaćamo skupi novac — a evo imamo biljku, koja nam svaki strani čaj nadomjestiti može. Uzmimo, Kinez uvijek voli piti čaj od žalfije, nego li svoj. Kažu, da Kinez dade rado za jedan kilogram žalfijina lišća, tri do četiri kilograma svoga čaja. Englezi zato otpremaju u Kinu pune brodove žalfije, da ju tamo zamijene za njihov čaj, a kod kuće imaju bolju i tečniju biljku za čaj. Dakle Kinezi je rabe kao uopće jako piće.

Najviše se za čaj upotrebljava vrtna žalfija, koju radi njezine ljekovitosti nazivlju ljekarska žalfija. Ako čaj od žalfije pomiješamo s čajem od pelina, to

izvrsno djeluje kod pokvarena želuca. Ako čajem od žalfije grgljamo, uklanjamo boli u grlu — vratu. Svježim lišćem dobro je očistiti više puta zube. Osušimo li žalfiju, te je stučemo, to ju možemo od nje praviti vino. Cvijet ju pospemo na jelo kao papar, cimet ili šećer; jer to djeluje kao njen čaj. Osim toga možemo od nje praviti vino. Cvijet i lišće žalfije pomiješaju se sa šećerom, to se kuha i tako se dobije vino. U ulju, koje dobijemo od kadulje — žalfije ima mnogo kafre (o.a: kamfor); po tome je znamenita i za obrt.

Osobito svojstvo ove biljke jest, da nam popravlja pokvaren želudac, te da uopće čuva sve životinjske tvari od njileža. Gledeć na ove dosta velike koristi od žalfije ne bi smjelo biti niti jednog vrta ili bašte a i vrtića bez grmića žalfije. U svakoj potrebi i pomanjkanju teka, pijmo ga, pa ćemo osjetiti, da čim ga budemo više pili, da ćemo tim većma opažati njegovu korist.

Prof. I. Radić

Kalendar za našu kuhinju

Četvrtak 1	Objed: Juha od svinjskih kožica. Kunić s rajčicama i makaronima.	Večera: Okrugljice od jabuka.
Petak 2	Objed: Juha od graha. Žganci od krumpira s umakom.	Večera: Salata od graha s lukom.
Subota 3	Objed: Juha s kašicom od jetara. Punjena paprika u sosu od rajčica.	Večera: Puding od sira.
Nedjelja 4	Objed: Govedska juha s rezancima. Govedina s krumpirom i celerom na vrhnju. Pita s jabukama.	Večera: Što je ostalo od objeda i kakao.
Ponedj. 5	Objed: Juha od mrkve: Kukuruzna bazlamača s pekmezom.	Večera: Gljive s krumpirom.
Utorak 6	Objed: Juha od kima. Hrenovke s rajčicama i krumpirima.	Večera: Kaša od mrkve.
Srijeda 7	Objed: Juha od vrhnja. Punjena paprika u soku od rajčica.	Večera: Čaj i kruh s maslacem.
Četvrtak 8	Objed: Juha od kosti s krpicama. Suho svinjsko meso s posiljenim zeljem. Kompot od krušaka.	Večera: Čaj sa sendvičima.
Petak 9	Objed: Juha od vrhnja. Rižoto od lignje. Okruglice od jabuka.	Večera: Pržene ribe sa salatom.
Subota 10	Objed: Juha od rajčice. Pečenka u vrhnju s miješanom salatom.	Večera: Naduvak od krumpira s umakom od luka.
Nedjelja 11	Objed: Juha od guskine sitnine i okruglicama od jetara. Pečena guska s krumpirima i salatom od jaja.	Večera: Naduvak od ostataka i čaj.
Ponedj. 12	Objed: Juha od mrkve. Varivo od kelja s prženim jetrima	Večera: Žganci s-mlijekom.
Utorak 13	Objed: Juha od kupusa. Pržolica s lukom i krastavcima. Kruške s kremom od čokolade.	Večera: Omlet sa špinatom.
Srijeda 14	Objed: Juha od graha. Punjene lignje. Salata.	Večera: Đuveđ.

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 35-36 (16. rujna 1938)

Dobar tek

Juha od zelenja s rižom.
Zelenje nareži na rezance, preprži na masti, zalij vodom, posoli i kuhaj. Dodaj 2 žlice parene (ili preostale pirjane) riže i kuhaj, dok se ne omekša. Možeš pridati i malo naribanog luka i blijedi zapržak, koji onda moraš dobro prokuhati.

Puding od špinata.
Očisti, proberi, samelji 2 staviti na stroju i skuhaj 1/2 kg špinata. Malo maslaca, veliko kao orah, miješaj sa 2 žumanjka i malo soli pa primješaj skuhani špinat. Namoči 10 dkg žemljinih mrvica u 5 žlica prijesnog mlijeka i primješaj. Na kraj načini snijeg od 2 bjelanjke pa i se pomiješaj u tijesto, koje istresi u namašćenu i žemljinim mrvicama posutu posudu i kuhaj na pari tri četvrt sata.

Jabuke pržene u tijestu.
Zamuti jaja, žumanjak, žlicu limunova soka, bijelog vina, 2 žlice brašna, malo soli i naribane limunove kore. Tijesto neka ne bude gusto. Oguli jabuke, povadi koštice, nareži na kotačiće i umoči u tijesto pa ih prži u vreloj masti. Kad lijepo porumene i kad su pržene, ocijedi ih i pospi vanilije šećerom.

Kolač od šljiva.
Miješaj 8 dkg maslaca s 8 dkg sitnog šećera i 1 cjelim jajetom. U 3/4 kg glatkog brašna primiješaj pola praška za pečenje i malko soli pa sve na smiješaj s onim maslacem. Ako je tijesto pretvrdo, prilij malo mlijeka. Dodaj i malo naribane limunove kore. Tijesto stavi i raširi u namazanoj tavi, odozgo nar slabi raspoloženja šljiva i pospi mješavina od jednakog mnoštva maslaca, šećera i brašna, koje si hladno umiješala. Peče se po prilici pola sata u pečenjari.

Puding od čokolade.
Miješaj 7 dkg maslaca, 4 žumanjka i 7 dkg šećera. Zatim dodajte 7 dkg samljevenih badema, 7 dkg naribane čokolade i 7 dkg žemljinih mrvica, koje prije prosij kroz sito. Umiješaj i snijeg od 4 bjelanjka. Onda smjesu uspi u namašteni oblik za puding, posutu žemljinim mrvicama, pa kuhaj otprilike 1 sat. Ponudi sa sokom od ribiza ili malina.

Kalendar za našu kuhinju Rujan

Subota 17	Obitelj: Juha od zelenja s rižom. Odrezak u rajčicama s makaronima.	Večera: Okrugljice od jabuke.
Nedjelja 18	Objed: Govedska juha s rezancima. Govedina s krumpirom i celerom na vrhnju. Pita s jabukama.	Večera: Što je ostalo od objeda i kakao.
Ponedj. 19	Objed: Juha s kašicom od jetara. Punjena paprika u soku od rajčica.	Večera: Puding od špinata.
Utorak 20	Objed: Juha od krumpira s gljivama. Odresci od kelja s rižom u rajčicama.	Večera: Kajgana sa cvjetačom.
Srijeda 21	Objed: Juha od mrkve. Kukuruzna bazlamača s pekmezom.	Večera: Gljive s krumpirom.
Četvrtak 22	Objed: Juha od kima. Hrenovke s rajčicama i krumpirima. Puding od čokolade.	Večera: Kaša od grise s naribanom čokoladom.
Petak 23	Objed: Juha od vrhnje. Varivo od graha s pofeznama.	Večera: Čaj i kruh s maslacem
Subota 24	Objed: Juha od kosti s krpicama. Suho svinjsko meso s pirjanim kupusom. Grožđe.	Večera: Čaj s sendvičima.
Nedjelja 25	Objed: Govedska juha s jastučićima punjenima mesom. Govedina obložena kuhanim zelenjem, rižom i pirjanim krumpirom te sok od hrena. Jabuke pržene u tijestu.	Večera: Puding od cvjetače.
Ponedj. 26	Objed: Juha od rajčice. Pečenima u vrhnju s miješanom salatom.	Večera: Naduvak od krumpira s umakom od luka.
Utorak 27	Objed: Juha od kosti s narezanim palačinkama. Okrugljice sa šljivama.	Večera: Okrugljice sa šljivama od objeda.

Srijeda 28	Objed: Juha od mrkve. Varivo od kelja s prženim jetrima.	Večera: Žganci s mlijekom.
Četvrtak 29	Objed: Juha od kupusa. Pržolica s lukom i krastavcima. Kolač od šljiva.	Večera: Omlet sa špinatom.
Petak 30	Objed: Juha od graha. Punjene lignje. Salata.	Večera: Drobljenac s kompotom od šljiva.

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 39-40 (16. listopada 1938)

Kućno gospodarstvo

Kiselenje kupusa (zelja).
Zelje određeno za zimu treba posjeći nekoliko dana prije kiselenja. Zatim ćemo ga očistiti od suvišnog lišća i staviti na suho zračno mjesto, da provene. Kad provene, ponovno se čisti, riba i slaže u kačice, dobro posoli i čvrsto prigazi. Možemo kiseliti cijele glavice, polutine i sitno izribano zelje, ali je bolje, ako ga izmiješamo. Red izribanog zelja, red glavica ili polutina i t. d., sve dok ne napunimo kačicu. Između redova zelje treba dobro osoliti i čvrsto prigaziti. Za taj su posao najbolje kačice od brezovine, jer zelje u njima požuti i dobije fini miris. Kad je posao svršen, zelje se pokrije čistom krpom i daščicama pa pritisne kamenom ili čvrsto zašarafi. Kiseli ćemo kupus češće prati i držati u prostoriji, u kojoj ne smije biti nikakva mirisa i gdje se; ne će smrznuti.

Kisela repa.
Repa se također može kiseliti za zimu. Prije kiselenja repu treba oprati, oguliti i na poseban ribež izribati na krupne rezance. Tako izribana repa složi se u drvenu kačicu, nasoli se, pokrije čistom krpom i daščicama. Zatim se ostavi, dok se ukiseli. A onda se redi i pere kao i kiseli kupus.

Dobar tek

Jaja sa šunkom.
Nareži sušenog pršuta (može biti i kuhana šunka) i speci na mast. Zatim mast ocijedi. Na šunku stuci oprezno nekoliko jaja tako, da ostanu čitava, malo ih posoli i peci, dok se jaja ne stisnu.

Brodeto.
Brodeto se kuha od morske ribe. Nareži kg ribe, na primjer tunine na dva prsta široke odreske. Posoli ih, umotaj u brašno i prži u vrelom ulju. Pržene povadi te u isto ulje metni sitno sasjeckanog luka, zatim sasjeckanog češnjaka i peršina te jedan kg oguljenih narezanih rajčica. To neka par minuta kuha, a zatim složi u taj sok pržene komade ribe i kuhaj još polagano po sata.

Okrugljice od sira.
Pol kg ne odviše mokrog sira protjeraj kroz sito, pomiješaj sa pol šalice krupice, dva žumanjka i 2 cijelo jaja. To neka stoji jedan sat. Zatim pravi mokrom rukom okrugljice i zakuhavaj u vreloj slanoj vodi. Kad su kuhane, ocijedi ih na zdjelu i odozgo pospi mrvicama prženima na masti.

Kolač od čvaraka.
Na daski umijesi tijesto od 25 dkg brašna, 15 dkg šećera, 12 dkg čvaraka samljevenih na stroju, 1 jajeta, 1 praha za pečenje i malo mlijeka. Tijesto razvaljaj na 2 dijela. Donji dio namaži pekmezom od ribiza ili kajsija pa stavi na to drugi dio tijesta. S krajeva stisni kolač i peci ga u vreloj pečenjari, dok lijepo porumeni.

Kalendar za našu kuhinju Listopad

Utorak 18	Objed: Juha od kupusa. Punjene paprike.	Večera: Naduvak od krupice. Kompot.
Srijeda 19	Objed: Juha od mrkve. Makaroni s mesom i sa sirom. Grožđe.	Večera: Mahune začinjene maslacem i mrvicama. Pašteta od telećih jetra.
Četvrtak 20	Objed: Juha od kosti s krpicama. Zec u umaku s okrugljicama.	Večera: Sir s vrhnjem. Jabuke.
Petak 21	Objed: Juha od krumpira. Pirjano zelje sa okrugljicama od krumpira. Voće.	Večera: Žganci s mlijekom.
Subota 22	Objed: Juha od rajčice. Varivo od mahuna. Pečeni odresci.	Večera. Palačinke sa sirom. Jabuke.
Nedjelja 23	Objed: Ragu juha od teletine. Pečeni teleći hrbat s krumpirom i miješanom salatom. Pita od jabuka.	Večera: Kajgana sa šunkom i salatom od kupusa.
Ponedj. 24	Objed: Govedska juha. Pečena govedina s krumpirom i salatom od celera. Naduvak od jabuka.	Večera: Krumpir pečen u ljuski s maslacem.
Utorak 25	Objed: Juha od krumpira. Savijača od bundeva.	Večera: Teleći paprikaš.
Srijeda 26	Objed: Juha od celera. Pečenka u vrhnju s miješanom salatom. Voće.	Večera: Francuska kaša od krumpira.
Četvrtak 27	Objed: Juha od kokoši. Kuhano kokošje meso s umakom od hrena i	Večera: Jaja sa šunkom.

	krumpirom. Gibanica s orasima.	
Petak 28	Objed: Riblja juha. Pečene lignje sa zelenom salatom. Kompot od jabuka.	Večera: Okrugljice od šljiva.
Subota 29	Objed: Juha od telećih kosti. Teleći odresci u soku od rajčice. Savijača od kupusa.	Večera: Meso i savijača od objeda. Jabuke.
Nedjelja 30	Objed: Juha od mozga: Pečeni puran s krumpirom, zelenom salatom i ciklom. Listići. Grožđe.	Večera: Hladetina. Čaj.
Ponedj. 31	Objed: Riblji paprikaš s krumpirima. Pržene jabuke u tijestu.	Večera: Pečena jaja sa salatom od krumpira.

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 41-42 (1 studenoga 1938)

Dobar tek

Kokošji ragu.
Očisti kokoš. Batkove i bijelo meso pirjaj u šerpi na masti, dok ne bude mekano, a ostale dijelove kuhaj sa salenjem, da bude juhe. Pirjano meso ohladi, povadi vani kosti i metni ih u juhu, a meso izreži na male komadiće. Na mast, gdje se meso pirjalo, metni malo maslaca i načini zapržak te zalij juhom, da bude gusto kao umak. Prokuhaj i procijedi. U taj umak metni ono sitno izrezano meso, malo prženih telećih žlijezda, dvije žlice pirjanih vrganja, dvije žlice kuhane narezane mrkvice, kuhanoga mladoga graška i na komadiće rastrgane cvjetače. Sve mora biti gusto pomiješano. Uspi u okruglu zdjelu i obloži okruglim kolačićima od lisnatog tijesta.

Faširano govedsko meso sa vrhnjem.
Samelji 1/2 kg govedine sa sušenom slaninom, malo češnjaka, dvije žlice gusto kuhanog brašna sa mlijekom, jedno jaje, soli, bibera i dobro razmiješaj. Na dasku naspi mrvice sa brašnom i načini od te smjese dva dugoljasta hljepčića. Metni ih u tepsiju na malo rastopljene masti, osuši ih deset minuta u pečenjari, prelij vrelom mašću i peci dalje. Kad je skoro gotovo, polijevaj vrhnjem. Nareži na zdjelu, prelij umakom, metni okolo narezanog limuna i ponudi sa špagetima.

Samljevena guskina prsa.
Sa guskinih prsa skini meso, kost lijepo očisti, meso samelji pa dodaj sameljene slanine, jedno cijelo jaje, žlicu bešamela, bibera i soli. To sve dobro smiješaj i složi natrag na kost, kao da su prsa čitava. Namazi protučenim bjelanjkom i pospi žemljinim mrvicama. Metni u pečenjaru, da se osuši, prelij vrelom masti i peci. Može se polijevati i vrhnjem. Preostale batkove od guske pirjaj na masti sa nešto vode u pokrivenoj šerpi na štednjaku tako dugo, dok meso ne postane mekano, dok se voda ne ukuha i meso ne porumeni. Ponudi sa pirjanom rižom. Od ostalih se komada guske kuha juha. Zakuhaj rezance, a meso ponudi sa mrzlim hrenom.

Jastučići prženi u masti.
Zgnječi valjkom 28 dkg brašna, 14 dkg maslaca, 3 žumanjka, jednu žlicu dobroga vrhnja, malo soli i korice od limuna. Umijesi i razvaljaj mlinac, namaži ga bjelanjkom, meći na polovicu hrpice od kajsija, preklopi prstima oko hrpica, zatisni, kotačićem razreži male jastučiće i prži u masti. (Mjesto marmelade od kajsija može se puniti i smjesom od samljevenog pečenog telećeg mesa, malo vrhnja, jednog jaja, malo vina i bibera).

Kućno gospodarstvo

Hrana kokoši zimi.

Da koke i zimi nose jaja, moraju imati osim tople hrane i topao kokošinjac. Pred zimu treba valjano očistiti svaki kokošinjac. Stijene, pod, sjedalice i gnijezda, uopće sve drvene dijelove izribat ćemo sodom i oštrom kefom. Zatim ćemo sve to obijeliti vapnom, kojem smo dodali malo kreolina. Tako ćemo uništiti svu gamad iz svakoga kuta. Kad nastanu hladnije noći, onda ćemo drvene kokošinjce izvana obložiti hasurama ili slamnatim pletivom. Sve ovo valja prikovati uz drvo. Zimi nemaju koke za jelo ni kukčića ni crvi, a ni spužića. Mjesto toga davat ćemo im otpatke od mesa, krv, riblje brašno i brašno od samljevene kosti. Mjesto trave treba im dati lišće kelja, kupusa, salate i otpatke raznog drugog povrća. Ujutro ćemo ih hraniti mlakom smjesom posija, brašna, kuhanog i izmrvljenoga krumpira, te kuhanog povrća. Sve se ovo zamijesi u gustu kašu, pa im se tako daje. Pred večer ćemo ih hraniti zrnatom hranom: pšenicom, pomiješanom sa kukuruzom ili sa zoblju. Štogod je studenije, to živad treba više hrane. Za piće dat ćemo im svježu, ali ne prestudenu vodu. Osim toga trebaju koke pijeska, drvenog sitnog ugljena, sitnog morta, ili krečnog praha.

Njega kokoši u zimi. Kad su dani veoma studeni, onda ne smijemo, ispuštati kokoši iz kokošinjca. Dakako da kokošinjac mora biti dosta prostran i topal. Nu kokoši se ipak moraju gibati što više, zato moramo u kokošinjcu objesiti komad kelja ili zelja tako visoko, da kokoši moraju poskakivati da dođu do te hrane, jer se skakući ugriju. Svaki ćemo dan miješati zrnatu hranu sa sitnom slamenom sječkom, a ovu ćemo hranu davati kokošima na čistom podu. Kokoši će se čeprkajući hranu — pomalo zagrijavati. Sječka mora biti posve suha. Ako im pak ozebu kreste i minđuše, onda ih treba dobro istrti ili snijegom, ili vrlo hladnom vodom. Nu ako se kojoj koki kresta posve smrzne, onda obično pocrni i otpane. U tom-slučaju treba prije nego što otpane, krestu namazati uljem ili mašću, pa će to možda pomoći. Ili valja zaklati koku. Sjedalice u kokošinjcu moraju biti oširoke, da kokoške mogu svojim perjem pokriti noge; jer bi se i ove mogle smrznuti.

Kalendar za našu kuhinju Studeni

Četvrtak 3	Objed: Govedska juha. Pečena govedina s krumpirom 1 salatom od celera. Naduvak od jabuka.	Večera: Krumpir pečen u ljuski s maslacem.
Petak 4	Objed: Riblja juha. Kuhana riba. Uštipci od krumpira. (St. Andrić »Jela od krumpira« str. 12.)	Večera: Žličnjaci s jajima.
Subota 5	Objed: Talijanska juha. Faširana govedina sa vrhnjem.	Večera: Omlet od cvjetače.
Nedjelja 6	Objed: Juha od srnetine. Srneći hrbat u umaku. (Cezner-Andrić »Domaćica u kuhinji« str. 44.)	Večera: Odresci od srnetine sa salatom od mrkve, repe i celera.
Ponedj. 7	Objed: Kokošji ragu. Kuhano kokošje meso s krumpirom i umakom od hrena. Gibanica s orasima. Jabuke.	Večera: Jaja sa šunkom.
Utorak 8	Objed: Juha od vrhnja. Kiseli kupus s rižom. Jastučići prženi u masti.	Večera: Drobljenac.
Srijeda 9	Objed: Juha od krumpira. Savijača od bundeva.	Večera: Prženica.
Četvrtak 10	Objed: Juha od mrkve. Samljevena guskina jetra. Voćna salata.	Večera: Krumpir sa sirom.
Petak 11	Objed: Juha od vrhnja. Riba kuhana u octu s krumpirima. Pita od kestenja.	Večera: Žganci s mlijekom.
Subota 12	Objed: Juha od telećih kosti. Pečena ćufteta (Cezner-Andrić »Domaćica u kuhinji« str. 37-) Okrugljice od jabuka.	Večera: Zečji paprikaš.
Nedjelja 13	Objed: Juha od mozga. Pečeni puran s kestenovima i salatom od cikle. Listići. Jabuke.	Večera: Makaroni sa šunkom.
Ponedj. 14	Objed: Juha od rajčice. Jastučići prženi u masti.	Večera: Kobasice s hrenom.
Srijeda 15	Objed: Juha od celera. Riža s mesom.	Večera: Žganci od krumpira
Utorak 16	Objed: Juha od kupusa. Savijača od bundeva.	Večera: Plućica.

HRVATI KATOLICI

PRVA HRVATSKA VLAŠKO-ULIČKA PARNA PEKARNA

STJEPAN IVANKOVIĆ

ZAGREB

VLAŠKA ULICA 35 — TELEFON BR. 5333

Proizvađa specijalne mlince i mrvice (prezle)

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 43-44 (16. studenog 1938)

Dobar tek

Juha od guščije sitneži.
Gušenju glavu, vrat, noge, krila, srce i želudac očisti, isperi i metni u hladnu vodu, u koju metni i zelenja. Posoli i kuhaj. Posebno kuhaj cvjetaču. Kad sitnež postane mekana, procijedi juhu i zakuhaj u nju bilo rezance ili narezane palačinke ili žličnjake od grisa ili drugo što po volji (prema knjizi Cezner-Anđrić »Domaćica u kuhinji«).

Kuhana guščija sitnež se izvadi iz juhe na zdjelu. U šerpi načini blijed zapržak, u koji neprestano miješući nalijevaj po koju žlicu juhe, da nastane prilično gust umak. Zatim zakuhaj okrugljice, koje si prije načinila od 2 jaja, malo maslaca (ili guščije masti) i malo mlijeka, pa tu smjesu posoli i dodaj u nju toliko žemljinih mrvica, da možeš napraviti okrugljice, koje ne smiju biti previše tvrde. Kad su se okrugljice po prilici 10 minuta kuhale, metni u umak cvjetaču i guščiju sitnež, pa pusti da prevrije i onda stavi na kraj štednjaka. Nosi na stol ovako: u okruglu duboku zdjelu stavi u sredinu cvjetaču te oko nje okrugljice s umakom, a u duguljastu zdjelu posloži guščiju sitnež, oko koje poslaži na rezance narezano srce i želudac, a možeš metnuti i kuhane riže.

Kiseli kupus s kobasicama.
Metni u šerpu na vatru 20 dkg narezane slanine, da požuti, i dodaj glavicu nasjeckanog luka. Kad ga prepržiš, metni crvene paprike i odmah jedan kg narezanoga kupusa. Pirjaj ga i zalijevaj sa malo vode. Međutim peci svježe kobasice, metni u kupus nešto masti od kobasica i 2 decilitra kiselog vrhnja. Sve dobro prokuhaj, složi na zdjelu visoku hrpu, a okolo složi vijenac od kobasica, koje su narezane na komade kao prst dugačke.

Juha od graha.
Skuhaj grah i odlij prvu vodu kad zakipi, pa nalij drugu vrelu vodu i metni u to narezanog luka i list lovora. Kad grah postane mekan, metni ga na zapržak i protjeraj kroz sito (pasiraj). Prokuhaj, posoli, zakiseli octom pa dodaj sasvim malo šećera i kiselog vrhnja.

Pogačice od čvaraka.
Metni na dasku 35 dkg brašna, 30 dkg samljevenih čvaraka, 7 dkg šećera, soli, bibera, tri žumanjka i pol omota praška za pečenje. Umijesi tijesto, razvaljaj, izbodi pogačice, odozgo ili nareži, namazi jajetom i peci. (Neki ne vole, da ove pogačice budu slatke, pa ne meću u njih šećera.)

Omlet.
Miješaj tri žlice mlijeka sa dvije žlice brašna, jednom žlicom šećera i malo soli, u to Umiješaj dva žumanjka i posve malo praška za pečenje. Stuci čvrsti snijeg x od dva bjelanjca te lagano umiješaj u tijesto. Peci u tavi za palačinke na vreloj masti, ili u tepsiji u vrućoj pečenjari. Kad na dolnjoj strani porumeni, okreni i još malo peci.
Vrući namaži marmeladom, preklopi, odozgo pospi šećerom, metni na tanjur i ponudi dok je vruće.

Kalendar za našu kuhinju Studeni

Srijeda 16	Objed: Paprikaš od krumpira. Pogačice s čvarcima.	Večera: Rižoto od teletine.
Četvrtak 17	Objed: Juha od rajčice. Buhtli * s makom.	Večera: Okrugljice od jabuka.
Petak 18	Objed: Prežgana juha. Kiseli kupus sa kobasicama.	Večera: Kruh s maslacem i čaj.
Subota 19	Objed: Govedska juha s grisom. Govedina s rižom i umakom od luka. Palačinke s pekmezom od jagoda.	Večera: Naduvak od makarona.
Nedjelja 20	Objed: Juha od guščje sitneži. Kuhana guščija sitnež s cvjetačom, rižom, okrugljicama i umakom. Savijača od jabuka.	Večera: Pečena guska sa salatom od kupusa i celera.
Ponedj. 21	Objed: Juha od mrkve. Varivo od leće s pofeznama.	Večera: Sir s vrhnjem.
Utorak 22	Objed: Juha od celera. Pržena teleća jetra s kašom od krumpira i mrkvom.	Večera: Špinat s jajima (volovskim očima).
Srijeda 23	Objed: Juha od krumpira. Bundevara (savijača od krumpira).	Večera: Riža s gljivama.
Četvrtak 24	Objed: Govedska juha s narezanim palačinkama. Govedina s prženim krumpirom i umakom od kopra. Listići.	Večera: Govedina od objeda nasjeckana na stroju s lukom i octom.

Petak 25	Objed: Juha od graha. Grah s mrvicama od žemlje i s pirjanim kupusom. Naduvak od grisa.	Večera: Okrugljice od krumpira s umakom od šljivina pekmeza.
Subota 26	Objed: Juha od vrhnja. Odresci od zelenja s krumpirom i kiselim krastavcima. Omlet.	Večera: Hrenovke. Čaj.
Nedjelja 27	Objed: Juha od cvjetače. Pečena svinjetina s pirjanim kupusom. Pita od jabuka.	Večera: Hladno pečenje od objeda sa salatom.
Utorak 28	Objed: Juha od rajčica. Kruh umočen u tijestu i pržen na masti.	Večera! Rezanci s orasima.
Ponedj. 29	Objed: Paprikaš od svinjetine s krumpirom. Savijača s kupusom.	Večera: Kobasice s kašom od krumpira.

PRVA HRVATSKA VLAŠKOVULIČKA PARNA PEKARNA
STJEPAN IVANKOVIĆ
ZAGREB
VLAŠKA ULICA 85 — TELEFON BR. 5333
Proizvađa specijalne mlince i mrvice (prezle)

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 45-46 (1. prosinac 1938)

Dobar tek

Ragu od zeca.
Samelji 60 dkg čistoga mesa od zeca, 16 dkg suhe slanine, isto toliko šunke i četiri oguljena kisela krastavca. To pomiješaj sa dva do tri cijela jaja, s malo tijesta od mlijeka, maslaca i brašna, pa dodaj soli i mirodija za paštete. Namaži oblik za naduvak, pospi mrvicama od žemlje i kuhaj jedan sat i pol u pari. Načini umak za divljač. Kosti pirjaj na masti sa malo suhe slanine, soli, mrkve, cijeloga bibera i listom lovora. Na masti požuti malo šećera, načini zapržak, zalij i prelij preko kosti i kuhaj dva sata. Dodaj malo šećera i malo octa, mnogo miješaj, da bude glatko i onda protjeraj kroz sito. Kuhani naduvak od mesa iskreni na zdjelu, obloži kuhanom cvjetačom, narescima guščih jetra i žličnjacima od mesa.

Guščija krv s krupicom.
Prepрži na masti nasjeckanog luka i uspi u to samljevenu guščiju krv. Dodaj malo krupice i posoli. Dobro miješaj. Dodaj malo bibera.

Kelj kao kaša.
Skuhaj glavicu keIja, da bude mekana. Zatim je samelji, dodaj 5 dkg rastopljene masti (ili maslaca) i malo kiselog vrhnja. Posoli i pobiberi. Sve dobro pomiješaj, brzo ugrij na štednjaku pa nosi na stol.

Gulaš od kunića.
Nareži meso od kunića na kocke, a kosti kuhaj u slanoj vodi. Zatim rastopi 20 dkg slanine, stavi u to meso, nasjeckanog luka, soli, paprike i pirjaj često miješajući na jakoj vatri jedan do jedan i pol sata. Prema potrebi zalijevaj onom juhom, u kojoj se kuhaju kosti. Na koncu primiješaj krumpirova brašna i zalij, ako hoćeš, s malo kiselog vrhnja.

Naduvak od parmezana.
Zamuti 4 dcl kiselog vrhnja sa 6 žumanjka, tri žlice brašna, soli i 14 dkg ribanog parmezana. Dodaj snijeg od 6 bjelanjaka. Oblik za naduvak namaži maslacem, pospi sitnim žemljinim mrvicama i kuhaj u pari tri četvrt sata.

Svinjski paprikaš.
Nareži svinjetine, najbolje mlade sa kožicom i slaninicom, svinjski bubreg i srce, na to metni dosta nasjeckanog luka i sve zajedno u šerpu, posoli, poklopi i pirjaj. Kad se sav sok upirja, zalij malo vode i iznova pirjaj. Kad ostane sama mast, metni jednu žlicu crvene paprike i zalij te kuhaj tako dugo, dok meso ne postane mekano. Malo zakiseli. Prije nego bude sasvim gotovo, možeš metnuti krumpira narezana po duljini i kuhati sa mesom do kraja.

Nadišci (buhtli).
Načini tijesto za gibanicu, razvaljaj ga i nareži na četvorine. Na svaku četvorinu metni u sredinu marmelade ili smjesu od samljevenih oraha. Svaku četvorinu posebno savij, umoči u rastopljenu mast ili maslac i polegni jedan komad do drugoga u namazanu tepsiju, pusti da se digne, namaži bjelanjkom i peci.

Jastučići s bademima i orasima.
Umijesi tijesto iz 14 dkg brašna, 14 dkg maslaca, 4 žumanjka i žlice šećera te ga pet puta iznova razvaljaj i ostavi 1 sat otpočinuti. Dotle pripravi ovu smjesu: 10 dkg badema pomiješanih. s orasima, 10 dkg šećera, 6 žumanjka, malo limunove korice miješaj pola sata te na kraju primiješaj snijeg od 6 bjelanjaka. Kad je ta smjesa gotova, a tijesto je 1 sat otpočinulo, razvaljaj tijesto, razreži ga na četvorine, koje napuni napravljenom smjesom, premetni krajeve svake četvorine tako, da napraviš jastučić, premaži svaki jajem, poslaži
ih u namašćenu tavu i peci u pečenjari.

Kalendar za našu kuhinju Studeni

Subota 3	Objed: Juha od zelenja. Domaća kobasica s krumpirom i kupusom.	Večera: Guščija krv s krupicom.
Nedjelja 4	Objed: Juha od guščije sitneži s jastučićima punjenima mesom. Pečena guska s krumpirima i salatom od kupusa, celera i luka. Nadišci s pekmezom.	Večera: Ostatak od objeda.
Ponedj. 5	Objed: Prežgana juha s prepršenim žemljinim kockama. Varivo od leće. Kuhane suhe šljive.	Večera: Špinat s jajima.
Utorak 6	Objed: Juha od krumpira. Makaroni s mesom.	Večera: Hladetina.
Srijeda 7	Objed: Juha od rajčice s rižom. Savijača s kupusom.	Večera: Žganci s mlijekom.
Četvrtak 8	Objed: Svinjski paprikaš s krumpirom. Palačinke.	Večera: Kobasice i kaša od kelja.
Petak 9	Objed: Juha od graha. Grah s kupusom.	Večera: Pržena riba sa salatom.
Subota 10	Objed: Juha od kupusa. Okrugljice s pirjanim kupusom.	Večera: Kajgana.
Nedjelja 11	Objed: Juha od telećih kosti s rezancima. Ragu od zeca. Jastučići s bademima.	Večera: Teleći kotleti s kašom od krumpira.
Ponedj. 12	Objed: Juha od kima. Valjušci od krumpira s umakom od rajčica.	Večera: Suha slanina s lukom.
Utorak 13	Objed: Juha od celera. Gulaš od kunića.	Večera: Pečena

		cvjetača sa sirom.
Srijeda 14	Objed: Juha od mlijeka. Savijača s bundevama.	Večera: Naduvak od parmezanskog sira.
Četvrtak 15	Objed: Govedska juha sa žličnjacima od krupice. Govedina s umakom od češnjaka i prženim krumpirima.	Večera: Pečene krvavice s pirjanim kupusom.
Petak 16	Objed: Juha od mrkve. Rezanci sa sirom.	Večera: Drobljenac.



Sva



3 servisa



Samo D. 75.-!

1-9/o Servisi za vino, vodu i liker, od bijelog ili bojadisanog stakla roza, modre, zelene ili žute boje, vrlo fina izradba, cijena za sva tri servisa, 21 kom., samo **Din 75·—**, pojedinačno **Din 30·—**



1-25/o Garnitura, vrč od 1½ litre i 6 čaša po ⅓ litre, fino moderno brušeno staklo, **Din 60·—**

Porculan radost i ponos svake domaćice!

Ako roba ne bi odgovarala, zamijenit ćemo Vam istu ili vratiti novac. — Naš bogato opremljen katalog razne robe po zaista niskim cijenama poslat ćemo Vam besplatno, ako ga zatr žite.



1-500a/o Garnitura za jelo za 6 osoba, fini inostrani porculan, različito ukrašen 26 komada . . **Din 330·—** 21 komad . . . . . **Din 220·—**



1-504/o Garnitura za bijelu kavu za 6 osoba, fini inostrani porculan, moderno ukrašen, samo . **Din 90·—**



1-504a/o Garnitura za crnu kavu za 6 osoba, fini inostrani porculan, moderno ukrašen ili samo sa zlatnim rubom, iznimna cijena . . . . . **Din 60·—**

Trgovačka kuća

Kastner i Öhler

Zagreb, Ilica 4 1 6



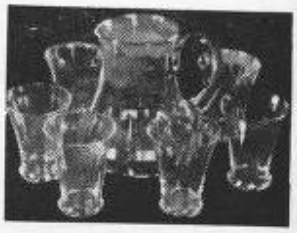
1-24/o Garnitura za vino, boca od 1 litre i 6 čaša po ⅛ litre, fino moderno brušeno staklo **Din 70·—**, jednaka garnitura za liker . . . . . **Din 50·—**



1-26/o Garnitura, boca od 1 litre i 6 čaša po ⅛ litre, nizak, moderan i praktičan oblik, bogato brušeno modernim dekorom **Din 70·—**, jednaka garnitura za liker . . . . . **Din 50·—**



1-552/o Stakleni tanjur za voće ili poslastice, 28 cm promjera **Din 12·—**



1-23/o Garnitura, vrč od 1½ litre i 6 čaša po ⅓ litre, fino moderno brušeno staklo **Din 60·—**

Dobar tek

Božićna torta.
Miješaj 21 dkg šećera, 3 žumanjka, 1 cijelo jaje, sok i naribanu koru od 11/2 limuna tako, da se zapjeni. Od 3 bjelanjka načini gust snijeg, koji pomiješaj sa 30 dkg naribanih badema u onu smjesu. Zatim tu smjesu stavi u namašćeni oblik za tortu i peci 1 sat u srednje vrućoj pečenjari. Kad je torta pečena, ohladi je, prelij limunovom ocaklinom i uresi kandiranim voćem.

Kolutići od badema.
Umijesi na daski glatko tijesto od 12 dkg maslaca, 12 dkg šećera u prahu, 25 dkg finog brašna, jednog jajeta i 5 dkg čokolade, koju si u pečenjari omekšala, pa primiješaj 4 dkg cijelih badema. Iz tog tijesta načini dugoljasti valjčić 3 cm u promjeru te ga ostavi, da preko noći stoji. Drugog dana nareži tanke kolutiće, koje peci uz umjerenu vatru u pečenjari.

Valjušci od čokolade.
Miješaj 6 dkg maslaca sa 16 dkg sitnog šećera, dodaj 2 dkg na stroju samljevenog citronata, 6 dkg samljevenih arancina, 7 dkg gorke čokolade i 7 dkg očišćenih, prepršenih, samljevenih badema. To sve zajedno umijesi, načini poput prsta tanku dugačku šipku i reži posve kratke valjuške. Svaki umotaj u ribanu čokoladu.

Keksi.
Metni na dasku 1 kg i 10 dkg brašna, 18 dkg maslaca, pol kg šećera sa vanilijom, 2 cijela jaja i tri žumanjka, 3 dcl. dobrog vrhnja, 2 žlice ruma i paketić praška za pečenje ili žličicu sode bikarbone. To sve umijesi, tanko razvaljaj, izbadaj kekse, poslaži ih u maslacem namazanu tepsiju. Odozgo namaži bjelanjkom i peci.

Elizabetin kruh.
Miješaj 10 dkg maslaca sa 14 dkg šećera, dodavaj 6 žumanjaka, zatim 12 dkg brašna i snijega od 6 bjelanjaka. U to umiješaj 5 dag grožđica, 5 dag narezanih očišćenih badema, 5 dag narezanih arancina, isto toliko citronata, dunjinog sira i 2 žlice ruma. Peci u dugoljastoj tepsiji namazanoj maslacem.

Poljupci sa anisom.
Miješaj jedno cijelo jaje, 8 dkg sitnog šećera i žličicu limunova soka. Dodaj nasjeckane korice od limuna, 8 dkg finog prosijanog brašna i 7 grama anisa. Tepsiju namaži voskom, te iz gotove smjese žličicom stavljaj okrugle krpice i peci polagano, dok ne požute. Poskidaj vruće, hladne se lako drobe.

Alva.
30 polovica oraha samelji, a 30 polovica sitno nareži. Uzavri šesnaestinu litre meda, dodaj čvrsti snijeg od 2 bjelanjca i 21 dkg šećera i primiješaj orahe. Tu masu neprestano miješaj na štednjaku, dok uzavrije, a zatim je namaži na oblatu i sa drugom pokrij. Odozgo metni dasku i na nju utege, te neka jedan do dva dana stoji, a zatim reži na male, poput palca široke odreske.

Kalendar za našu kuhinju Prosinac

Nedjelja 18	Objed: Juha od cvjetače. Teleći odresci u soku od rajčica sa špagetima. Listići.	Večera: Hladetina.
Ponedj. 19	Objed: Juha od krumpira. Krpice sa šunkom.	Večera: Špinat s jajima.
Utorak 20	Objed: Juha od telećih kosti. Varivo od kelja sa svježim pečenim kobasicama.	Večera: Ploške od krumpira u tijestu od palačinke. (St. Andrić »Jela od krumpira« str. 10.)
Srijeda 21	Objed: Juha od celera. Savijača s kupusom.	Večera: Sir s vrhnjem.
Četvrtak 22	Objed: Juha od svinjskog mesa s krumpirom i gljivama, koje si namočila u vodi. Kuhana svinjetina, obložena mrkvom, s umakom hrena.	Večera: Sušene krvavice narezane s lukom u octu.
Petak 23	Objed: Juha od rajčice. Pržena riba sa salatom. Palačinke.	Večera: Krumpir priređen kao bakalar. (»Jela od krumpira« str. 7.)
Subota 24	Objed: Juha od vrhnja. Kaša od bijeloga graha.	Večera: Rezanci s makom. Voće.
Nedjelja 25	Objed: Juha s kockama od jaja za juhu. Sarma. Pečeni puran s krumpirima i salatom od crvenoga kupusa, celera i luka. Božični kolači.	Večera: Pečenka i kolači od objeda.
Ponedj. 26	Objed: Juha od kosti sa žličnjacima od krupice. Pečeni teleći hrbat s krumpirom i salatom. Sarma od jučer. Božični kolači.	Večera: Kobasice s hrenom.
Utorak 27	Objed: Juha od kupusa. Svinjska pluća s krumpirom. (»Jela od krumpira str. 5)	Večera: Rižoto.

Srijeda 28	Objed: Juha od mrkve. Jastučići s pekmezom.	Večera: Krumpir sa sušenim mesom. (Od krumpira« str. 9.)
Četvrtak 29	Objed: Paprikaš od zeca. Pečene jabuke.	Večera: Makaroni sa šunkom.
Petak 30	Objed: Riblja juha. Kuhana riba. Drobljenac s kuhanim šljivama.	Večera: Krumpirača s makom.
Subota 31	Objed: Juha od kosti s rižom. Srneći hrbat u umaku s valjušcima od krumpira. Jabuke.	Večera: Riba na ražnju. Uštipci od krumpira.

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 3 (15. siječanja 1938)

Hrana seljaka u okolici Livna

Napisala Anđelka Kaić

Naša vrijedna suradnica Anđelka Kaić napisala nam je za »Obitelj« čime se sve hrane seljaci u okolici Livna. Želimo , da ovaj članak ne bude jedini o hrani naših seljaka. Zato molimo naše domaćice, neka svaka opiše hranu u svom kraju. Da članci ne budu predugi, može se lijepo opisati samo glavno jelo, koje se u toj okolici priređuje.

Hrana je važan faktor u životu čovjeka — o hrani ovisi i zdravlje i tjelesna građa pojedinca — te je vrijedno iznijeti, kako se narod u pojedinim krajevima hrani i na koji način seoske domaćice priređuju jela. Glavna hrana seljaka oko Livna jest kruh, i ako on ima dosta kruha, onda ne zna za oskudicu. Kruh mijese od različitog brašna: pšenčenog, ječmenog, kukuruznog i raženog. Glavno je ječmeni kruh, dok se pšenčeni kruh mijesi samo za Božić i za pirove. Kvasni kruh zovu »somun«, beskvasni kruh od pšenčenog brašna zove se »pogača« ili »jarka«, a ječmeni kvasni kruh je »pokva«. Kruh mijese i peku običnim danom, a nedjeljom i blagdanima nikada, jer bi to bila velika grehota.

Uz kruh je glavna hrana »pura« — palenta od kukuruznog brašna, i nju troše svaki dan. Domaćice priređuju puru na slijedeći način: u kipuću vodu sipaju kukuruznog brašna, posole, i ono se kuha oko pola sata. Kad se je dobro skuhala, onda se pura miješa drvenim štapom, koji se zove »mišaja«, a miješa se sve dotle, dok pura sama ne otpada od mišaje. Pura se kuha u zemljanoj posudi, koja se zove »bakra«, a iz nje se vadi drvenom kašikom u drvenu zdjelu »čanjak« i pomasti se mašću ili maslom. Pura se jede drvenim kašikama; u drugi čanjak nalije se kiselo mlijeko, te se uzima jedna kašika pure a jedna kašika kiselog mlijeka. Kad poste, onda puru začine onom vodom, koja se odlije od pure, i doda joj se stucanog češnjaka i ulja.

Od kukuruznog brašna prave i »kukuruzu« i to tako da kukuruzno brašno zamiješaju sa vodom i jajima i razliju na tepsiju, a kad je pečenog onda se prelije sa rastopljenim kajmakom (skorupom).

»P i t a« je jelo, koje se pravi od pšenčenog brašna, a može biti posna i mrsna. Prave je više za svečanije dane i kad imaju gosta. Od prosijenog pšenčenog brašna zamijese tijesto, koje mora biti dosta mekano, te se od njega »oklagijom« razvijaju jufke. Jufke se malo presuše, pomaste, naslažu 2—3 jufke jedna na drugu u tepsiju, zatim se na njih metne smjesa, kakva se pita želi, sve se pomasti, a odozgo se opet metne nekoliko jufaka. Smjesa može biti od sasječenog mesa, onda je to »burek«, ako je smjesa od špinata, onda je to »prisnac«, ako i je od tikve (bundeve), to je »tikvenjača« a ako je smjesa od kajmaka i jaja, to je onda »bijela pita ili kajmakuša«. Kad je post, pita se začini s maslinovim uljem, a smjesa ne smije biti od mesa, jaja ili kajmaka, nego od krumpira ili kupusa (zelja). Pita se peče na ognjištu »pod pekom« u tepsiji, a mora se dobro začiniti mašću, jer nemasna pita nije dobra.

»Uštipci« ili kolačići prave se također od pšenčenog brašna. Za njih tijesto mora biti dosta mekano, te se mali komadići toga tijesta peku na tavi, u kojoj se dobro zagrije mast i ulje. Kad se uštipci ispeku, nose se na sofru dok su još vrući, a jedu se sa sirom.

Osim ovih jela od brašna se još prave »tituš« i »uzlivača«, koji se začine s maslom i s kiselim mlijekom, a od pšenčenoga kruha prave »poparu«.
Komadići kruha preliju se vodom, pospu ribanim sirom i začine maslom, te se ostave neko vrijeme u peći.

Mlijeko dobivaju od krava i ovaca. Troše i slatko mlijeko, ali više kiselo. Kiselo mlijeko »izmetu«, te dobiju maslac, a ono mlijeko što ostane, zove se »m1aćanica«, pije se uz jelo i vrlo je tečno, jer se kiselo mlijeko pravi od kuhanog mlijeka. Maslac ne troše odmah, nego ga skupe u većoj količini i pretope u maslo, koje onda slažu u drvene posude, te ga ili upotrebljavaju za začin ili ga prodaju. Kuhano mlijeko osim toga razliju u zemljane posude »pijure« i kad se ono ohladi, skupi se na njemu kajmak. Ovaj kajmak skidaju, slažu ga u drvene posude i posole, te se kajmak (skorup) drži dugo vremena i ne pokvari se. Od kuhanog mlijeka prave sir. Sir prave ili od tog mlijeka, s kojega je skinut kajmak ili od »cijeloga« mlijeka, od kojega se dobije punomasni sir. Vrste sira, što ih prave naše seoske domaćice jesu: mladi sir, belava *(o.a provara, urda; sir koji se dobije kad se mlijeko skuha (najmanje 3,2 %, danas se dodaje kuhanom mlijeku sok od limuna (2 l mlijeka sok od 2 limuna),nakon pola sata se procijedi kroz gazu ili gusto cjedilo. Sir je gotov kad se sirutka više ne cijedi/kapa) i koji se jede onako vruć; često se priprema i na kajganu s jajima što je prava poslastica ili se koristi za pravljenje raznih pogača)* i poznati punomasni livanjski sir.

Od jaja prave kajganu i to obično samo onda kad imaju goste. Ali za sebe jaja troše malo, jer ih najviše prodaju.

Najobičnije voće, koje naši seljaci sade, jesu jabuke. Od jabuka, smreke i ječma prave vrlo zdravo i tečno piće, koje se zove »turšija«.

Naši seljaci su inače trezveni, piju najviše običnu vodu, kiselo mlijeko i turšiju, a od alkoholnih pića rakija je na prvom mjestu. Vino piju obično o godovima. Crnu kavu piju češće, nego bijelu, ali i to rijetko i to samo stariji ljudi. Puše dosta, obično muški, a od žena samo po koja starija.

Hrana naših seljaka — kako se iz ovog prikaza vidi — jest jednostavna i primitivna, a jedu samo toliko da se mogu uzdržati pri svom teškom radu. Zato se kod nas rijetko kada nađe ugojen seljak ili seljanka. A radi primitivne hrane i loših higijenskih prilika u našem kraju tuberkuloza na selu je dosta česta.

Kuhinjski kalendar Siječanj

Nedjelja 15	Objed: Juha od cvjetače. Zec u umaku. Roščići od sala	Večera: Meso i kolači od objeda.
Ponedj. 16	Objed: Štajerska juha od leće. Drobljenac s kuhanim jabukama.	Večera: Paprikaš od krumpira.
Utorak 17	Objed: Juha od kima. Pirjani kupus i okrugljice od krumpira.	Večera: Špageti s jajima i preliveni prženom slaninom.
Srijeda 18	Objed: Juha od mrkve. Savijača sa sirom.	Večera: Kruh s paštetom od jetara i čaj.
Četvrtak 19	Objed: Govedska juha sa žličnjacima od grisa. Kuhana govedina s krumpirom i umakom od luka.	Večera: Zeleni rižoto od ostataka govedine od objeda.
Petak 20	Objed: Juha od celera. Soangalija. (Vidi »Domaćicu u kuhinji« od Cezner-Andrićeve.)	Večera: Drobljenac od sira.
Subota 21	Objed: Paprikaš od svinjetine. Okrugljice od jabuka.	Večera: Kruh, maslac sa kobasicama i čaj.
Nedjelja 22	Objed: Kokošja juha s rezancima. Kuhano kokošje meso s rižom i umakom od rajčica. Pita od jabuka.	Večera: Svinjski mozak s jajima i kiseli krastavci.
Ponedj. 23	Objed: Juha od krumpira. Okrugljice od žemlje s umakom od šljivina pekmeza.	Večera: Hladetina.
Utorak 24	Objed: Planinska juha. Varivo od kisele repe sa suhim svinjskim rebrima.	Večera: Makaroni s umakom od rajčica.

Dobar tek

Štajerska juha od leće.
Očisti %kg leće i namoči preko noći. Drugi dan ju kuhaj u 2 litre vode, dok ne bude leća mekana, ali pazi, da je ne prekuhaš. Načini zapržak s 5 dkg masti i 3 obične žlice brašna, zalij s 2 litre lećine juhe, prokuhaj i pasiraj. Tu pasiranu juhu ulij u onu nepasiranu i prokuhaj opet. Kad je lećina juha tako gotova, ulij je u posudu, u koju si narezala 12 dkg sušenog svinjskog mesa, 1 tvrdo kuhano narezano jaje, malo soli i bibera. To je izvrsna i vrlo hranjiva juha.

Svinjska jetra s narezanom palentom (Na talijanski način).
Sitno nasjeckanu glavicu luka i zelenog peršina prži u vrelom ulju (koje se ne smije dimiti). Na tanke nareske narezana svinjska jetra prži naglo na tom ulju i luku, da lijepo porumeni, pa onda prilij malo juhe od kosti. Jetra uspi u vrelu zdjelu te naslaži unaokolo nareske narezane palente (kukuruznih žganaca), koju si prelila vrelom mašću (a možeš po volji posuti i naribanim parmezanskim sirom).

Drobljenac od sira.
Miješaj 60 dkg naribanog sira sa 3 žumanjka, 1/8 litre vrhnja i isto toliko mlijeka, da sir bude sočan, primiješaj 10 dkg brašna, malo soli, čvrsti snijeg od 4 bjelanjka te 5 dkg grožđica. Tu smjesu uspi otprilike na prst visoko u 7 dkg vrelu mast te peci kao i drugi drobljenac. Kad ga nosiš na stol, odozgo ga pošećeri.

Zeleni rižoto.
Nareži manju glavu kelja, skuhaj, da bude mekana, ocijedi je, pasiraj i pomiješaj s 1 žlicom nasjeckanog zelenog peršina. U šerpi rastopi 3 žlice masti te u njoj prži glavicu sitno nasjeckanog luka. Dodaj K litre riže pa miješaj neprestance, dok se riža ne počne dimiti, ali ne smije požutjeti. Nato nalij pol litre vode, u kojoj se kuhao kelj, s nešto govedske juhe, zatim onaj skuhani kelj. Neprestano miješajući pirjaj to sve na punoj vatri oko 25 minuta. Malo prije nego nosiš na stol, primiješaj nasjeckane ostatke kuhane govedine, koju si ugrijala u posve malo juhe.

Maslac sa kobasicama.
Miješaj 12 dkg maslaca s 14 dkg samljevene kobasice i s 1 tvrdo kuhanim pasiranim jajem. Tu mješavinu stavi na tanjur, pospi nasjeckanim češnjakom i sitnom paprikom pa postavi na hladno mjesto.

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 4 (25. siječnja 1939)

Dobar tek

Okrugljice od mrvica.
U dobro promiješanu žlicu masti dodamo jedno jaje, nasjeckanog peršunova lišća, malo papra, soli, pol namočene žemlje i toliko mrvica, da bude tvrdo tijesto. Od toga pravimo rukom male kuglice, koje kuhamo u juhi.

Žličnjaci od jetara.
Dobro izmiješamo malo masti. Dodamo jedno jaje, nasjeckanog peršunova lišća, iskosanog luka, malo češnjaka, papra, soli, namočenih mrvica i zdrobljenih, nasjeckanih jetara. Ostavimo tijesto da četvrt sata stoji, onda pravimo žličnjake, koje ukuhamo u juhu.

Makaroni s mesom na talijanski način.
Malo veću glavicu crvenog luka sitno skošemo i dademo 41 a mast, da se peče, tako dugo, dok luk ne uvene. Kg svinjskog mesa sameljemo na stroju i dademo na luk, te dinstamo dugo bez dolijevanja vode. Kad dobro požuti, dodamo paprike, papra, soli, žlicu konzerve od rajčice i podlijemo s malo juhe, ili vode. Pustimo još malo na peći, da prokipi, onda odmaknemo. — Međutim skuhamo 2 kg makarona, smiješamo ih s mesom i pustimo da pola sata stoje u toploj pećnici.

Kuhinjski kalendar Siječanj

Srijeda 25	Objed: Juha od špinata. Krumpir s jetrenim kobasicama. (St. Andrić »Jela od krumpira« str. 6).	Večera: Krpice sa šunkom.
Četvrtak 26	Objed: Juha od telećih kosti. Sarma. Naduvak od rezanaca.	Večera: Ploške od krumpira u tijestu za palačinke.
Petak 27	Objed: Riblja juha. Kuhana riba. Savijača s kupusom.	Večera: Meko kuhana jaja. Jabuke.
Subota 28	Objed: Juha od rajčice. Kotleti od krumpira i sušenog mesa (»Jela od krumpira« str. 9.) s kompotom od brusnica.	Večera: Narezane krvavice na octu i luku.
Nedjelja 29	Objed: Juha od rajčica sa žličnjacima od brašna. Bečki odresci s restanim krumpirom i kiselim krastavcima. Orehnjača.	Večera: Hladno meso od objeda sa salatom od krumpira.
Ponedj. 30	Objed: Juha od graha. Ričet i kuhano sušeno svinjsko meso.	Večera: Rezanci s krupicom i malinovim sokom.

Utorak 31	Objed: Juha od moždana sa okrugljicama od mrvica. Štruklji.	Večera: Francuski krumpir.
Srijeda 1	Objed: Govedska juha sa žličnjacima od jetara. Kuhana govedina, restani krumpir i umaka od rajčica.	Večera: Žličnjaci s jajima i zelena salata.
Četvrtak 2	Objed: Juha od krupice. Makaroni sa svinjetinom na talijanski način.	Večera: Drobljenac od krupice s kompotom ili malinovim sokom.
Petak 3	Objed: Juha od leće. Valjušci od krumpirova tijesta s prženim mrvicama.	Večera: Palačinke punjene špinatom i zelena salata.
Subota 4	Objed: Juha od svinjetine sa krpicama. Kuhano svinjsko meso, varivo od kiselog zelja.	Večera: Čaj, kruh, putar i narezak.

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 5-6 (5. veljače 1939)

Dobar tek

Mussolinijeva juha.
Srca dviju glavica kelja dobro operi i sitno nareži te ih malo pirjaj u šerpi na narezanoj slanini s malo češnjaka, a onda nalij 2 litre juhe ili vrele vode. Sve kuhaj 30 do 35 minuta. Tada dodaj 20 dkg očišćene riže, posoli i pobiberi (po volji) i kuhaj još 20 minuta. (Talijani daju k toj juhi i naribanog parmezanskog sira).

Punjena pržolica.
Ustajane pržolice stuci, posoli i pobiberi. Dotle pirjaj rižu, ali samo malo, da ostane otvrda. Sitno nasjeckani luk zapjeni na masti. Na pržolice metni rižu, poškropi mašću s lukom, smotaj ih i sveži te pirjaj na masti. Kad postanu mekane, zapraši ih brašnom i zalij juhom.

Kuhinjski kalendar Veljača

Utorak 7	Objed: Juha od zelenja sa žličnjacima od grisa. Punjena pržolica s krumpirom.	Večera: Domaće krvavice narezane s octom i lukom.
Srijeda 8	Objed: Juha od rajčica. Savijača sa sirom.	Večera: Kajgana.
Četvrtak 9	Objed: Juha od celera. Teleći paprikaš sa žličnjacima.	Večera: Palačinke sa špinatom.
Petak 10	Objed: Juha od graha. Jastučići s pekmezom.	Večera: Salata od graha i luka.
Subota 11	Objed: Juha od telećih kosti s rezancima. Filet od telećih jetara s krumpirom.	Večera: Kobasice s hrenom. Čaj.
Nedjelja 12	Objed: Mussolinijeva juha. Svinjetina s pirjanim kupusom. Presburški roščići.	Večera: Pokladnice s mesom. Kompot.
Ponedj. 13	Objed: Paprikaš od krumpira i hrenovke.	Večera: Rezanci s makom.
Utorak 14	Objed: Govedska juha. Govedina s umakom od luka i krumpirom. Ptičja gnijezda.	Večera: Govedina nasjeckana s lukom na octu.
Srijeda 15	Objed: Mliječna juha. Valjušci od krumpira s umakom od šljivina pekmeza.	Večera: Slanina s lukom i kruhom.
Četvrtak 16	Objed: Paprikaš od svinjetine s krumpirom. Okrugljice od jabuka.	Večera: Žganci s mlijekom.

Filet od telećih jetara.
Nareži teleća jetra na odreske, provuci slaninom, posoli, pobiberi, s jedne strane umoči u brašno i prepeći u vreloj masti. Zatim ih stavi na rastopljenu slaninu i nasjeckani luk te nalij malo juhe i pirjaj pola sata. Na koncu zapraši sok brašnom i nalij malo vina.

Pizburški roščići.
Umijesi na daski tijesto iz 43 dkg brašna, 20 dkg maslaca, soli i 5 dkg šećera te i kvasac od germe, malo mlijeka i šećera. Umijesi prilično čvrsto tijesto i pusti ga, da se digne. Iz tijesta načini kugljice velike kao malo jaje, tanko ili razvaljaj, i metni na svaki dosta smjese od oraha, koju načini kao i za gibanicu s orasima. Savij uske i dugačke valjuške, krajeve zavini u oblik roščića, namaži protučenim jajetom i složi u tepsiju razdaleko pa peci.

Ptičja gnijezda.
Načini tijesto kao za gužvaru i isto ga tako pospi šećerom, cimtom, orasima i grožđicama te savij. Odmah ga razreži na dva prsta široke komade, tepsiju namasti i napraši brašnom, položi odrezane komade u tepsiju i pusti, da se dižu. Odozgo ih namaži razmućenim jajetom i peci. Vruće pospi šećerom pomiješanim sa cimtom.

JELA OD POVRĆA

Među glavnim jelima, kojima se svi i na selu i u gradu hranimo, jesu jela od povrća, i to osobito: kupus, krumpir, kelj, špinat i grah. Kuhaju se najviše kao variva, to jest sa začinom. No dosadilo bi nam i ne bi nam išlo u tek, da variva kuhamo uvijek na isti način i sa jednakim začinom. U nekim se krajevima zelenje začinja zaprškom (brašnom prepršenim na masti), u drugim opet samo uljem. Lika ne poznaje ni jedno ni drugo. Tamo se u kupusu ili grahu kuha komad slanine i to je odmah i začin. Pojedina se zelenja ne kuhaju uvijek zasebno. Spajaju se s drugima. Tako se kelj kuha sa krumpirom, kupus se može kuhati sa rajčicama, grah sa kupusom, koraba i repa sa krumpirom. Glavno je da je sve dobro kuhano, jer napola skuhano teško je probavljivo. Kuhanjem, pogotovo predugim kuhanjem, .a napose pregrijavanjem uništavaju se u jelu mnoge hranjive tvari. No ne mora se sve povrće uvijek kuhati. Posebno su hranjiva zelenja, koja se jedu prijesna, jer takvim jelom dobiva tijelo važne sastojine potrebne za zdravlje. Zato treba jesti što više zelene salate, rotkve, salate od prijesnog kupusa, paprike a osobito rajčice. (Isto tako treba jesti što više voća. Osobito djeci davajte mnogo voća, pa prijesne mrkve.)

Među povrćem ima posebno mjesto grah (pasulj), jer po svojim kemijskim sastojinama ide u onu vrstu jela, u koju ide i meso, a ne u onu, u koju ide zelenje. Zato je grah vrlo krepko i hranjivo jelo, pa ga i na selu ljudi jedu, kad rade teže

poslove. Ljudi, koji više sjede ili imadu slab želudac, teže probavljaju grah. Svaka domaćica zna, da se grah mora dugo (po 3 sata) kuhati, a stariji se grah mora još prije kuhanja (ili ujutro ili još dan prije uveče) namočiti u vodi, da se lakše može skuhati. Od graha se kuha juha, osobito od bijeloga graha. U seljačkim se kućama jede grah većinom nezačinjen. Sa zafrigom se grah priređuje kao varivo, koje se malo octom zakiseli. Dobar je grah, ako se skuhana i ocijeđena zrna preliju mašću i mrvicama od kruha prepršenima u masti i tako priređen grah je izvrstan s pirjanim kupusom. Uopće treba reći, da uz grah nije zdravo jesti slanine, mesa ili jaja, nego kupusa, repe, ili luka. Kupus i grah, repa i grah izvrsno se slažu. U mnogim seljačkim kućama jede se glavica nasoljena luka s grahom. Od graha se pravi i salata u octu s narezanim lukom. .

OBITELJ Br. 5a/a6 (5. srpnja 1939)

Lijepa naša domovina - U mirisu alga i kadulja

Kad je lanjske godine jedan proslavljeni hrvatski umjetnik posjetio Kornatsko otočje, uskliknuo je:

»Da sam ja znao da ovdje ima ljudi!«

A dotičnik je s malo truda mogao doznati, da i na ovom pustom otočju ima ljudi. Barem je to mogla znati njegova pratnja. Ali eto: Kornatsko otočje je malo kome poznato.



RIBARSKE KUĆE NA LAVSI (KORNATI)

A ipak takve ljepote Božje prirode, takvi neobični i svojstveni krajevi zaslužuju da se za njih zanimamo i da ih bar donekle upoznamo. Onoliki broj otoka i otočića, onoliko brda, uvala, rtova, klisura s neobičnim i čudnim nazivima; onoliko čari, koje pruža pogled na otvoreno more, zapad sunca tamo, gdje se ono vidi kako pomaloponire u dubine; život ribara, težaka, pastira, vrtlara, pčelara, tih malih ljudi, što se bave svim mogućim zanimanjima, a uza sve to vrlo oskudno žive. Sve to zaslužuje da vidimo ili barem neviđeno upoznamo.

Oko stotinjak otoka rasijano je s južne strane Kornata.. Svaki ima svoj naziv, od kojih mnogi vuku korijen iz grčkog jezika, kao na pr. Lavsa. Mnogi su nazivi iz talijanskog kao Piškera, Lunga, a većinom su originalni hrvatski nazivi

kao Smokvica, Veseljuh itd. ... Na tim se otočićima kao i na glavnom otoku, koji zovu »Krajina«, nalazi sijaset uvala i vrhova, a svaki nosi svoje ime kao Opat, Poštenjak, Metlina, Kotočevac itd. Po tim se vrhovima veru pastiri tražeći ovce, koje se probijaju kršem, da nađu malo mogoruša (trava), rijetko koje druge trave. Oko otočića se voze ribarske lađe, koje nekad dolaze u selo pune srdela, a nekad s par gladnih ribara. Uz proplanke se već počeše redati naselja pčela, koje nalaze divnih sokova u cvijeću dosta gusto posijane kadulje.

Onamo kod imanja, koje se zove Tarac, nalazi se mala crkvica, koja je valjda postala za vrijeme hrvatskih kraljeva, a posvećena je BI. Dj. Mariji. Svake godine, 2. srpnja, dođe župnik iz Murtera i u toj crkvici odsluži sv. Misu, da bar jednom stanovnici tih pustih otoka čuju i tamo riječ Božju. U blizini crkvice nalaze se i zidovi neke stare tvrđave Turine. Njezini zidovi su toliko široki, da su nekad pastiri spavali na njima bez straha, da će pasti u trnje sa dvadesetak metara visine. Također i u Piškeri imamo prilično veliku crkvu u kojoj do danas ostade samo jedna slika, a upotrebe je nažalost i za stan ovaca.



RIBARSKA OBITELJ NA LAVSI (KORNATI) NA RADU OKO MREŽE

Obje slike (kao i ona na str. 387.) foto Skračić

A kruna svega su kućice seljaka, koje se stisnuše negdje u blizini ravnice i u kojima stanuju seljaci kad iz sela dođu na svoje kršne posjede, da iskopaju ono malo vinograda ili spuste vrše i mreže u plave dubine. Ima više takvih uvala s nekoliko kućica, koje su zimi većinom puste, a ljeti ožive u kliktanju djece, kojoj godi kornatski zrak.

Kornatsko otočje je skoro samo goli krš, ali u njemu je skriveno mnogo ljepota, mnogo neviđenih čari i ono čeka da hrvatski sinovi, koji traže miris alga, širinu mora i svetost ljetne noći, dođu u njegove uvalice, protrče kamenitim brežuljcima i provezu se plavim Jadranom . . .



IZA OBILNA LOVA U VEDROJ NOĆI — SOLE SE SRDELE
Slika s Lavse na Kornatima

Dobar tek

Mliječna juha s krumpirima.
Na štednjaku miješaj kiselo mlijeko, dok ne uzavre. U lončiću zamuti u hladnome mlijeku žlicu brašna te ulij u ono mlijeko, koje se kuha, i prokuhaj. Posoli i zakiseli po volji i metni u juhu kima. Dodaj i malo maslaca, zamuti jaje te metni u juhu na kocke narezanoga krumpira, koje skuhaj.

Teletina u zelenju.
Nareži 70 dkg teletine kao za gulaš, pa je pirjaj na dosta masti s malo luka otprilike 1 sat. Onda dodaj 1 žličicu sitne paprike, 3 kocke šećera, sok od ¼ limuna i od svake vrsti narezanog zelenja: korabice, celera, peršinova korijenja, graška, mahuna, šparge, cvjetače, rajčice itd. Sve to zajedno pirjaj. Kad zelenje napola omekša, pirjaj i krumpira, koji si narezala na kocke, te pirjaj dalje.

Pržolica u zelenju.
Prepрži pržolicu na masti i metni je na tanjur. U toj masti pirjaj narezanog luka, mrkve i celera te dodaj cijelog bibera i lovorovih listova, pa na tom pirjaj prepržene podlijevajući ih. U sok metni brašna, procijedi, prokuhaj i metni u nju narezanih .kiselih, krastavaca. Pržolice metni u posudu i prelij umakom te nosi na stol.

Mladi krumpir s jajima.
Ostruži krumpir, skuhaj ga, nareži na kotačiće i preprži u masti. Razbij na njih nekoliko jaja, posoli, pobiberi i peci na štednjaku. Na koncu pospi nasjeckanim suhim mesom i nosi brzo na stol.

Makaroni s grisom (krupicom).
Skuhaj makarone u slanoj vodi, ocijedi i prelij hladnom vodom. U šerpi prži na masti grisa (krupice), pa onda na to naspi makarone, dobro promiješaj i prepeći. Uspi na ugrijanu zdjelu i nosi na stol.

Bački kotleti.
Stuci deblje svinjske kotlete, natari ih bijelim lukom (češnjakom), solju i biberom te ih prepeći naglo na vreloj masti, a onda ih polako pirjaj podlijevajući. Nosi ih na stol s pečenim krumpirima i s kojim pirjanim zelenjem.

Kolač s čvarcima i jabukama.
Na dasku naspi jedan kup brašna, drugi kup šećera i treći kup masti i čvaraka. Sve smiješaj i umijesi sa žumanjkom, posoli i stavi na hladno mjesto. Zatim to tijesto razvaljaj nekoliko puta. Načini nekoliko komada, razvaljaj, pa dva po dva spoji naribanim jabukama, krajeve zatisni, namaži odozgo jajem i peci u pečenjari.

Kotačići iz žutog linskog tijesta.
Zgnječi valjkom 35 dkg brašna, 30 dkg maslaca i 20 dkg bijelih samljevenih badema, dodaj 10 dkg šećera, korice od limuna, malo ruma, 2 tvrda pasirana i 2 sirova žumanjka. To sve umijesi, tijesto razvaljaj na pol cm visoko, izbodi okrugle nazupčane kotačiće, polovicu od njih namaži bjelanjkom, pospi samljevenim očišćenim bademima i peci. Pečene namaži pekmezom (marmeladom) od ribiza, sastavi dva po dva zajedno tako, da onaj sa bademima dođe odozgor, i pospi ih šećerom.

Torta od čvaraka s kajsijama.
Miješaj na daski 10 dkg masti, 10 dkg fino samljevenih čvaraka i 40 dkg brašna, zamuti jednim žumanjkom i malom čašicom ruma. Razvaljaj i ispeci 4 jednaka komada. Na jedan onda naspi kajsije u šećeru prekuhane, pa metni na to drugo prepečeno tijesto, zatim dolazi drugi sloj kajsija, pa opet prepečno tijesto te treći sloj kajsija i na to četvrto prepečeno tijesto. Odozgo gusto pošećeri.

Gospodarstvo

Vađenje luka iz zemlje preduzima se tekar onda, kad počnu žutiti vršci perja. Ne preporuča se gaženje batva (o.a.; struk, stabljika) i perja prije vađenja, jer tako radeći luk se ne da dugo držati. Samo se onda smije to činiti, ako je vrijeme kišno. Kad se povadi luk, onda ga treba porazbacati na gredice i ostaviti 2 — 3 dana na suncu, da se posuše batva. Zatim se splete u vijence i objesi na mjesto, gdje se ne može smrznuti. Ali same glavice mogu se tanko prostrijeti na kućnom tavanu. Nu kad nastane zima, onda ga moramo pokriti, da se ne smrzne.

Kućni savjeti

Čišćenje staklenih boca. Nije uvijek lako očistiti bocu, ili koju drugu staklenu posudu. Često se na dnu boce uhvati talog od dotične tekućine.

Staklenke se najbolje operu i očiste mlakom vodom, kojoj smo dodali nešto sode. Poslije jednog dana treba čvrsto prodrmati bocu, pa će se talog odlijepiti. S krupnijim pijeskom, ili žitnom prekrupom, mogu se također valjano očistiti staklenke. Nu da budu čiste kao kristal, treba ih do polovice naliti slanom vodom i u nje utrpati sitne komadiće novinskog papira. Sve ćemo to dobro promućkati, isprazniti i napokon isprati čistom vodom. I s usitnjenom jajetovom ljuskom i toplom vodom postizava se isti uspjeh.

Boce, u kojima je bila mineralna voda, najbolje se očiste vodom, kojoj smo primiješali nekoliko kapljica solne kiseline. Staklenke, u kojima se drži mlijeko ili voćni sok, posve ćemo očistiti ako ih napunimo vodom; a u vodu stavimo ljuske od krumpira, ili sitne komadiće narezanog, prijesnog krumpira. Masne boce, ili one, u kojima je bila tekućina, koja jako zaudara, čiste se vrućom soda vodom, kojoj smo dodali malo piljevine; ili vrućom vodom, kojoj smo primiješali malo gorušičnog brašna.

Kuhinjski kalendar Srpanj

Petak 7	Objed: Mliječna juha s krumpirima. Okrugljice s kajsijama.	Večera: Salata od mahuna s jajima.
Subota 8	Objed: Juha od mrkve. Bački kotleti s krumpirima i pirjanim korabicama.	Večera: Bećarski paprikaš.
Nedjelja 9	Objed: Juha od telećih kosti s rezancima. Teletina u zelenju. Torta od čvaraka s kajsijama.	Večera: Teleća jetra na luku sa salatom od krastavaca.
Ponedj. 10	Objed: Juha od cvjetače. Mahune s prepršenim mrvicama od žemlje. Palačinke.	Večera: Odresci od zelenja s kompotom od brusnica.
Utorak 11	Objed: Juha od kosti s grisom. Kaša od krumpira s hrenovkama. Kajsije.	Večera: Mladi krumpir s jajima i salatom.
Srijeda 12	Objed: Juha od karfiola. Makaroni s grisom (krupicom).	Večera: ćevapčići s lukom.
Četvrtak 13	Objed: Juha od piva. Teleći paprikaš sa žličnjacima. Kajsije.	Večera: Gljive s čvarcima.
Petak 14	Objed: Prežgana juha. Varivo od mahuna s pofeznama.	Večera: Okrugljice od jabuka.
Subota 15	Objed: Juha od celera. Pržolica u zelenju. Kajsije.	Večera: Omlet sa špinatom.
Nedjelja 16	Objed: Govedska juha s okrugljicama od jetara. Govedina s okrugljicama od žemlje i umakom od kopra. Kolač s čvarcima i jabukama.	Večera: Rižoto.

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 7 (15 veljače 1939)

Dobar tek

Kelj s rižom.
Nekoliko lijepih glavica kelja očisti, nareži na četvrtine i skuhaj u slanoj vodi. Onda ih isplahni u svježoj vodi pa ih stavi u mast, pobiberi, posoli i dodaj tomu po prilici punu šaku oprane, poparene riže, pokrij poklopcem i pirjaj dotle, dok riža ne bude mekana.

Riža s narančama.
Očisti i operi 15 dkg riže, popari je vrelom vodom i ocijedi. Uspi je u šerpu, nalij 2/4 litre mlijeka i dodaj malo maslaca te šećera, koji si prije naribala na naranči. Kuhaj, dok riža ne bude mekana, pa je tada ohladi. Zatim nacijedi u tu rižu sok od 2 naranče, pa istresi rižu nasred zdjele, lijepo je naravnaj visoko, pokrij čvrstim snijegom od 2 bjelanjka, pospi snijeg dobro šećerom i sve prepeći oko 10 minuta u pečenjari. Prije nego rižu nosiš na stol, obloži je unaokolo ili kompotom ili pirjanim jabukama.

Francuski janjeći odresci.
Cijeli prednji dio janjeta popari, da pobijeli, i skuhaj u masnoj, slanoj juhi s narezanim lukom. Kad meso omekša, pusti ga da ohladi, a onda odstrani kosti i kožicu te ga nareži na manje odreske. Juhu, u kojoj se meso kuhalo, začini svijetlim zaprškom, nalij u nju bijeloga vina, pa ako još nije dosta gusta, zamuti u nju i jedan žumanjak, a na koncu nacijedi u nju još i sok iz 1 limuna. Taj umak pusti da ohladi te u njem umoči one janjeće odreske i poslaži ih sve na zdjelu, koju si namazala uljem. Zdjelu s tim mesom stavi na led, pa kad umak na mesu stvrdne, umotaj svaki odrezak u jaje i u žemljine mrvice te ih prepрži u vreloj masti.

Šaran na kimu.
U vrelu mast stavi sitno nasjeckanog luka te dodaj malo kima i mrvica od kruha pa pirjaj, a onda zalij vodom i dobro prokuhaj. Zatim procijedi kroz gusto sito u šerpu i opet kuhaj. Kad uzavrije, stavi u to posoljene komade šarana i kuhaj. Kad je riba kuhana, izvadi je na zdjelu te procijedi na nju sok i ponudi je s rižom.

Kuhinjski kalendar Veljača

Petak 17	Objed: Riblja juha. Šaran na kimu s rižom. Palačinke.	Večera: Krumpirača (žganci od krumpira) s makom.
Subota 18	Objed: Prežgana juha. Mozak s jajima i salata od celera i cikle. Naduvak od limuna.	Večera: Filet od telećih jetara i kaša od krumpira.
Nedjelja 19	Objed: Juha od zelenja. Francuski janjeći odresci i riža s narančama. Pokladnice.	Večera: Punjena jaja obložena špinatom. (Cezner-Andrić: Domaćica u kuhinji, str. 17.)
Ponedj. 20	Objed: Juha od celera. Jastučići sa sirom.	Večera: Pržolice s rajčicom.
Utorak 21	Objed: Juha od govedine. Govedina u umaku i riža.	Večera: ćevapčići s lukom. Pokladnice.
Srijeda 22	Objed: Mliječna juha. Rezanci s orasima.	Večera: Sir s vrhnjem.
Četvrtak 23	Objed: Juha od kupusa. Sarma. Drobljenac s kuhanim šljivama.	Večera: Sarma od objeda.
Petak 24	Objed: Juha od graha. Soangalija. Jabuke.	Večera: Kelj s rižom.
Subota 25	Objed: Juha od rajčice sa žličnjacima. Varivo od krumpira s pofeznama.	Večera: Popara.
Nedjelja 26	Objed: Mussolinijeva juha. Samljeveni teleći odresci s vrhnjem i roščićima od krumpira. (»Domaćica u kuhinji« str. 41.) Nadišci.	Večera: Riža s jabukama. (»Domaćica u kuhinji« str. 63.)

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 8. (25 veljače 1939)

Mliječna juha
Kuhaj mlijeko, koje malo posoli, pa kad uzavre, metni u nj žličnjake, da se skuhaju.

Juha od leće
Kuhaj ¼ kg leće, dok ne bude mekana. Onda je prognječi kroz sito u 11/2 l vrele vod, posoli, začini zaprškom, metni u nju naribanog češnjaka i prokuhaj. Nareži u nju dvije hrenovke, a ako to ne ćeš, ponudi s prepršenim žemljinim kockicama.

Talijansko pečenje
U 5 dkg rastopljene masti pirjaj narezane mrkve i drugog zelenja pa u to onda metni 1 kg govedine od buta, koju si prije provukla s 5 dkg slanine. Nacijedi na to limunova soka te peci u pečenjari i zalijevaj juhom od kosti ili vrelom vodom. Kad je meso pečeno izvadi ga, a u sok nalij žlicu soka od rajčice, 4 žlice crvenog vina, osminu litre kiselog vrhnja i primiješaj žlicu brašna. Sve prokuhaj te onda tim umakom prelij na zdjeli pečenje. Ponudi s makaronima.

Riža sa šunkom
Pirjaj rižu pa u nju metni nasjeckane šunke i pirjaj dalje. Kad je gotovo, možeš po volji posuti naribanim parmezanskim sirom.

Makaroni sa šunkom
Kuhaj u slanoj vreloj vodi 20 do 25 minuta makarone. Kad postanu mekani, ocijedi ih, prelij hladnom vodom i metni u šerpu., u kojoj si rastopila malo slanine. Kad se makaroni opet ugriju, primiješaj 10 dkg sitno nasjeckane šunke i ostavi još neko vrijeme na vatri. Na koncu pokapaj s rastopljenom mašću.

Puding od šunke
Miješaj 10 dkg maslaca sa 6 žumanjaka te primiješaj 5 žemičaka, s kojih si odrezala žutu koru te ocijedila. Zatim dodaj ¼ kg nasjeckane kuhane šunke, mrvice od 1 žemlje, žličicu soli i snijeg od 6 bjelanjaka, Smjesu zaveži u navlaženi ubrus, koji si posula brašnom, te kuhaj 11/4 sata. Onda puding izvadi, koncem nareži i pospi rastopljenim maslacem.

Kuhinjski kalendar Veljača

Ponedj. 27	Objed: Juha od zelenja s rižom. Makaroni sa šunkom.	Večera: Kakao i kruh s maslacem.
Utorak 28	Objed: Juha od leće s narezanim hrenovkama. Okruglice od žemlje s pirjanim kupusom.	Večera: Salata od leće s tvrdo kuhanim jajima.
Ožujak Srijeda 1	Objed: Mliječna juha sa žličnjacima. Savijača s makom.	Večera: Pržena riba sa salatom od celera
Četvrtak 2	Objed: Govedska juha. Govedina s kašom od krumpira i umakom od hrena. Puding od šunke.	Večera: Špinat s jajima.
Petak 3	Objed: Prežgana juha. Varivo od graha, Kompot.	Večera: Omlet.
Subota 4	Objed: Juha od krumpira. Riža sa šunkom. Pita od jabuka.	Večera: Prženice
Nedjelja 5	Objed: Juha od telećih kostiju. Talijansko pečenje s makaronima. Gužavara s orasima.	Večera: Bečki odresci sa salatom od krumpira, celera i luka.
Ponedj. 6	Objed: Juha od rajčica s rižom. Varivo od kelja s faširanim odrescima.	Večera: Varivo i meso od objeda.
Utorak 7	Objed: Juha od celera. Teleća jetra s kašom od krumpira.	Večera: Žličnjaci s jajima.
Srijeda 8	Objed: Juha od mrkve. Valjušci od krumpira s umakom od šljivina pekmeza.	Večera: Sir s vrhnjem.

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 9-10 (5. ožujka 1939)

Dobar tek

Francuska juha od mrkve.
Na maslacu pirjaj 5 dkg fino nasjeckanog luka, pa onda uspi na to pola kilograma narezane mrkve, posoli i pospi brašnom. Kad porumeni, zalij s 1 i pol litre vode i kuhaj 2 sata. Zatim prognječi kroz sito i nosi na stol sa žemljinim prepršenim kockama.

Grčka juha.
Uzavri pola litre vode pa zakuhaj u nju 25 grama riže i kuhaj 20 minuta. Povuci zatim u stranu i zamuti sa 2 žumanjka. Više se ne smije kuhati. Prije nego juhu nosiš na stol, nacijedi u nju limunova soka.

Kiseli kupus sa grahom.
Kuhaj kiseli kupus i začini sa zaprškom. Posebno kuhaj grah, pa kad postane mekan, ocijedi ga i začini mrvicama prepršenim na masti. Svako metni u posebnu zdjelu. Začinjeni se kupus može sa grahom i pomiješati.

Moždani sa bubrezima.
Isprži na masti sitno nasjeckanog luka, u tom naglo prži svinjski bubreg narezan na tanke odreske. K tomu metni sitno nasjeckane moždane, posoli i biberi.

Teleći mozak s cvjetačom.
Očisti mozak i kuhaj ga u neslanoj vodi. U posebnoj posudi skuhaj cvjetaču u slanoj vodi. Dotle načini blijedi zapržak od 10 dkg maslaca i 3 dkg glatkog brašna pa stalno miješajući prilij ¼ litre mlijeka, dok se zapržak dobro ne promiješa. Zatim metni u to rastrganu cvjetaču, nalij vodu, u kojoj se kuhala, pridaj i mozak, posoli i na kraju nalij žumanjak, koji si razmutila u osminu litre mlijeka, i nacijedi limunova soka.

Punjeni govedski odresci.
Stuci 4 odreska (1/22 kg mesa) i napuni ih ovom smjesom: 2 namočene i iscijeđene žemlje, 3 sardelice pomiješane sa 7 dkg maslaca, 2 žumanjka, soli, bibera, nasjeckanog luka, sve dobro promiješaj, napuni tim odreske, zamotaj ih i sveži koncem. Pirjaj ih na slanini i luku, dok ne postanu mekani, a onda ih napraši brašnom i podlij slabijom juhom.

Naduvak od rezanaca.
Skuhaj na mlijeku fine rezance kao za juhu, tako da sve mlijeko upiju. U toplo umiješaj 6 dkg maslaca. Četiri žumanjka miješaj sa 10 dkg šećera, pomiješaj u to rezance i snijeg od četiri bjelanjka. Kuha se u pari pokrito ili ne pokrito.

Kuhinjski kalendar Ožujak

Četvrtak 9	Objed: Juha od telećih kosti sa žličnjacima od grisa. Kelj sa pečenom svinjetinom.	Večera: Riža na mlijeku.
Petak 10	Objed: Francuska juha od mrkve. Varivo od leće s jajima. Kuhane šljive.	Večera: Čaj i kruh s maslacem i pastom od sardelica.
Subota 11	Objed: Juha od krumpira. Teleće mozak s cvjetačom. Nadišci.	Večera: Palačinke sa špinatom.
Nedjelja 12	Objed: Govedska juha s rižom. Govedina s umakom od češnjaka i kašom od krumpira. Pita od jabuka.	Večera: Makaroni sa šunkom. Naranče.
Ponedj. 13	Objed: Grčka juha. Okrugljice od žemlje s pirjanim kupusom.	Večera: Drobljenac s kuhanim šljivama.
Utorak 14	Objed: Juha od celera. Punjeni govedski odresci s pirjanom rižom i kiselim krastavcima.	Večera: Sir s vrhnjem.
Srijeda 15	Objed: Mliječna juha. Kiseli kupus s grahom. Savijača s makom.	Večera: Krumpirača (žganci od krumpira).
Četvrtak 16	Objed: Juha s kašicom od jetara. Pečena teletina sa salatom od kupusa i krumpirima. Naduvak od čokolade.	Večera: Omlet.
Petak 17	Objed: Juha od graha. Okrugljice od jabuka.	Večera: Salata od graha i luka.
Subota 18	Objed: Juha od rajčice s rižom. Moždani s bubrezima sa salatom od krumpira, celera i luka. Jastučići s pekmezom.	Večera: Prženice.

OBITELJ br. 11 (15 ožujka 1939)

Dobar tek

Kolač od čvaraka.
Potrebno je 40 dkg čvaraka, 40 dkg brašna, 24 dkg šećera, 2 jaja, cimeta, klinčeca, 1 prašak za dizanje. Čvarke sameljemo, dodamo brašno, šećer, jaja, tučenog cimeta i klinčeca i prašak za dizanje, sve to dobro izmijesimo, razdijelimo na dva dijela. Jedan dio izvaljamo, stavimo u namazanu tepsiju, namažemo pekmezom i poklopimo preostalim tijestom i pečemo ne u prevrućoj pećnici. Režemo na četvorine.

Puding od krumpira.
Uzmemo 40 dkg kuhanih krumpira, 3 žutanjka, 1 žlicu na masti pečenog nasjeckanog luka, sol, malo nasjeckane šunke. To dobro smiješamo, dodamo snijeg od 3 bjelanjka, u koji smo umiješali malo mrvica. Kuhamo u obliku za puding 1 sat na pari.

Svinjski odresci s parmezanom.
Svinjske kotlete nasolimo, pustimo da se u svojemu soku dinstaju. Mast ne dajemo pod njih, jer su dosta masni. Možemo ih malo vodom podlijevati. Kad su mekani, posipamo ih parmezanom i dademo u vruću pećnicu, da pocrvene.

Kolač s orasima.
Uzmemo 14 dkg šećera, tučemo sa 3 žutanjka i 2 cijela jaja 15 minuta, dodamo 14 dkg brašna, 14. dkg oraha na dugačko narezanih (ili mandula, ili lešnjaka), cimeta i korice od citrone. To ulijemo u dugoljastu i usku tepsiju i pečemo. Kad je pečeno, narežemo na uske komadiće.

Napuljski rezanci.
Skuhamo rezance Složimo dobro putrom namazanu tepsiju jedan red rezanaca prst debelo, posipamo parmezanom. Opet red rezanaca, parmezana, dok ne potrošimo rezance. To se zalije jednim jajetom, u koje smo umiješali žlicu bijelog vina, 3 žlice vode, 1 žlica maslinovog ulja, 1 žlica ! pekmeza od rajčica, soli, papra i šećera. To sve dobro promiješamo i prelijemo preko rezanaca. Odzgora se posipaju sirom i peku u pećnici.

Meridon*
Uzmemo 10 dkg riže, metnemo u kipuću slanu vodu i kuhamo, dok nije mekana. Riža se ocijedi. Umiješa se 4 dkg maslaca. Kad se ohladi, dodaju se 2 žutanjka i snijeg od 2 bjelanjka. Polovicu smjese metne se u dobro namazani i posipani mrvicama oblik od pudinga. Na to stavimo haše od mesa. Pokrije se preostalom rižom i kuha u pari, dok ne bude čvrsto. Kad je kuhano, preklopi se na tanjur i posipa parmezanom.

Haše: Priredi se od preostalog mesa od pečenke. Meso se 2 puta samelje, doda jaje, papra, soli, na masti pečenog nasjeckanog luka i peršuna.

*(o.a.;**Meridon** prvobitno jelo od riječnih rakova s rižom i umakom (dva umaka), a sada se radi od drugih namirnica.
Meridon“ od raka
Pomiješajte 7 dag masnoće od raka (maslaca sa okusom raka) sa 2 jaja ali ne dugo, jer će izgubiti boju, dodajte usitnjene i omekšane sredine žemlje, sitno izrezano meso rakova iz kliješta i repove, i sol. Smjesom nadjenite kalup ili posudice namazane masnoćom od raka, i kuhajte na pari. Istresite na tanjur, jelo zvano „meridon“, ukrasite (garnirajte) komadićima cvjetače ili repićima raka , ili poslužite uz bistru goveđu, riblju ili kokošju juhu).

Kuhinjski kalendar Ožujak

Nedjelja 19	Objed: Juha od kokoši, kuhana kokoš sa restanim krumpirom i umakom od hrena. Kolač od čvaraka.	Večera: Mozak s jajima i kiseli krastavci.
Ponedj. 20	Objed: Juha od prekrupe. Sarma.	Večera: Od objeda sarma.
Utorak 21	Objed: Juha od krumpira. Odresci od govedine i varivo od kelja. Kompot od suhih šljiva.	Večera: Trganci sa sirom i poprženom slaninom.
Srijeda 22	Objed: Juha od bijelog graha sa žličnjacima od brašna. Okrugljice od sira sa rastopljenim maslacem i šećerom.	Večera: Drobljenac od krupice i kompota
Četvrtak 23	Objed: Juha od govedine. Propirjana kuhana govedina i pire od krumpira.	Večera: Pečena jetra teleća sa špinatom.
Petak 24	Objed: Prežgana juha sa prženom žemljičkom. Krivi bakalar.	Večera: Jastučići s pekmezom.
Subota 25	Objed: Juha od zelenja, puding od krumpira, salata od matovilca.	Večera: Hrenovke sa senfom
Nedjelja 26	Objed: Juha od rajčice sa žličnjacima od brašna. Svinjski odresci s parmezanom, restani krumpir, zelena salata. Kolač sa orasima.	Večera: Cvjetača sa prženim mrvicama.
Ponedj. 27	Objed: Juha od cvjetače. Kosani popečci, umaka od rajčice i restanj krumpir.	Večera: Teleća plućica na kiselo.
Utorak 28	Objed: Perkelt sa rezancima. Savijača od sira.	Večera: Palačinke punjene pekmezom.

MUKA.
»Ako hoćete, da vam bude bolje s malim prstom, ne smijete piti.«
»Zar da čitavo tijelo trpi zbog tog malog prsta?«

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 12 (25. ožujka 1939)

Dobar tek

Mliječna juha s rezancima i žumanjkom.
Kuhaj pola litre mlijeka, pa dok polagano vrije, metni u nju tri žlice rezanaca te kuhaj još četvrt sata. Na koncu malo posoli, metni malo maslaca i primiješaj jedan žumanjak.

Talijanske pržolice.
S mesa za pržolice odstrani kosti i loj te ih stuci, posoli i napuni ovom smjesom: Miješaj 10 dkg maslaca s 3 jaja, dodaj 3 žlice riže, koju si u mlijeku napola skuhala, zatim malo žemljinih mrvica, oko 20 dkg nasjeckanog sušenog mesa i zelenog peršina. Sve smiješaj pa tim napuni pržolice. sveži ih koncem i prepeći naglo u vreloj masti. U drugoj šerpi pirjaj na maslacu luka, dok ne porumeni, pa u to metni pržolice, pospi mrvicama od kruha i pirjaj, dok ne nastanu mekane. Tad ih izvadi i metni u drugu šerpu, umak zapraši brašnom, zalij crvenim vinom i juhom. S pržolice odstrani niti, stavi ih na zdjelu i prelij procijeđenim umakom.

Torbice punjene sirom.
Dobroga, ne suviše vlažnog bijelog sira samelji na stroju, umiješaj dva žumanjka, malo šećera, grožđica i limunove korice. Listavo tijesto razvaljaj, kotačićem razreži četvorine, metni na svaku žlicu smjese od sira, ćoškove na vrhu zalijepi sa bjelanjkom, peci naglo i pospi šećerom.

Naduvak od čokolade.
Miješaj 30 grama maslaca, da se zapjeni, pa primiješaj 30 g razmočene čokolade, 50 g šećera i 2 žumanjka. Sve miješaj te dodaj na kraju snijeg od 3 bjelanjka. Peci polagano 25 minuta.

Omlet od jetara.
Miješaj dobro 3 jaja s 15 dkg očišćenih i kroz sito prognječenih jetara i s malo soli. Ugrij na tavi za palačinke 5 dkg masti i stresi u nju tu smjesu, koju neprestano je protresajući peci. Tada omlet smotaj, stavi na zdjelu i obloži salatom ili zelenjem.

Zdravlje

Domaći čaj od lišća šumskih jagoda. Ruski si je čaj uslijed svoje fine kakvoće i jeftine cijene utro put u sve europske zemlje. On konkurira i kineskomu čaju. Medicinska znanost otkrila je u posljednje vrijeme novu vrst čaja, koji da je isto tako fin i ljekovit kao i ruski čaj, a to je mlado lišće od običnih šumskih jagoda. Kada se to lišće u proljeću, čim se iz zemlje pomoli, ubere i u hladu osuši i na suhom mjestu čuva, imade ugodan miris. Kada se onako kuha i priredi kao ruski čaj, imamo od njega miomirisno, fino i zdravo piće, dapače bolje od ruskog čaja. Kako u našoj domovini jagode svuda obilno rastu, lako je doći do toga lišća. Pa kome se hoće, evo nas u proljeću, neka ubere, i neka pravi pokus. Ne stoji ga ništa, nego ono malo truda, pa bude li pokusom zadovoljan, čemu da kupuje ruski, kada imamo od našeg jagodina lišća posve fini i zdravi domaći čaj, koji ne stoji ništa.

Srijeda 29	Objed: Juha od kiseloga kupusa. Okrugljice od krumpira s umakom od šljivina pekmeza.	Večera: Kajgana s lukom.
Četvrtak 30	Objed: Juha od rajčice. Bečki odresci sa salatom od krumpira, luka i celera.	Večera: Riža na mlijeku.
Petak 31	Objed: Juha od mrkve. Rezanci s makom.	Večera: Uštipci od krumpira. (St. Andrić »Jela od krumpira« str. 13.).
Travanj Subota 1	Objed: Juha od cvjetače. Talijanske pržolice s kašom od krumpira i kiselim krastavcima.	Večera: Kiselo mlijeko.
Nedjelja 2	Objed: Govedska juha s kockama od moždana. Govedina s rižom i umakom od luka. Pita od oraha.	Večera: Samljevena govedina s lukom i octom.
Ponedj. 3	Objed: Juha od telećih kosti sa žličnjacima od grisa. Repa sa suhim mesom.	Večera: Torbice punjene sirom.
Utorak 4	Objed: Govedski gulaš. Okrugljice od jabuka.	Večera: Tvrdo kuhana jaja sa salatom.
Srijeda 5	Objed: Juha od graha. Grah s mrvicama od žemlje i pirjanim kupusom. Naduvak od čokolade.	Večera: Sir s vrhnjem.
Četvrtak 6	Objed: Kisela juha sa suhim svinjskim rebrima. Omlet od jetara.	Večera: Naduvak od krumpira. (St. Andrić »Jela od krumpira« str. 14.).
Petak 7	Objed: Sardine. Kaša od graha. Kokice.	Večera: Rezanci s orasima.

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 13-14 (5. travanj 1939)

Dobar tek

Juha od špinata.
Načini blijed zapržak te dodaj nasjeckanog zelenog peršina, malo naribanog češnjaka i pasirani špinat. Nalij vode i prokuhaj, Kad je juha kuhana, zamuti u nju žumanjak. Ponudi k juhi prepržene žemljine kocke.

Naduvak od cvjetače.
Očisti poveću glavicu cvjetače i rastrgaj je te skuhaj u slanoj vodi, zatim je ocijedi. Miješaj 2 žumanjka s 5 dkg guščije masti (ili maslaca), dodaj šaku žemljinih mrvica, 3 do 4 žlice sitno nasjeckane skuhane svinjetine, skuhanu cvjetaču i snijeg od 2 bjelanjka. Kad si dobro promiješala, uspi u posudu, koju si prije namastila i posula žemljinim mrvicama, te kuhaj na pari nešto više od pola sata.

Kuhinjski kalendar Travanj

Subota 8	Objed: Juha od špinata. Jaja s hrenom. Naduvak od cvjetače.	Večera: Svinjski paprikaš s krumpirom. Gužvara s orasima.
Nedjelja 9	Objed: Juha od kokoši. Kuhano kokošje meso s pirjanim krumpirom i umakom od hrena. Pečena janjetina sa špinatom. Gužvara s orasima. Torta od oraha.	Večera: Što je ostalo od objeda. Uskrsni kolači.
Ponedj. 10	Objed: Juha od mozga. Punjena teleća prsa s krumpirima i salatom. Uskrsni kolači.	Večera: Segedinski odresci na paprici, obloženi pirjanom rižom.
Utorak 11	Objed: Juha od zelenja. Francuski krumpir.	Večera: Palačinke sa špinatom.
Srijeda 12	Objed: Juha od rajčice. Okrugljice od sira.	Večera: Rezanci sa šunkom.
Četvrtak 13	Objed: Govedska juha. Govedina s krumpirom i umakom od češnjaka. Listići (šušnjići).	Večera: Špinat sa sušenim mesom.
Petak 14	Objed: Juha od mrkve. Valjuci od krumpira s makom.	Večera: Kajgana sa salatom.
Subota 15	Objed: Juha od telećih kosti. Pržena janjetina sa salatom. Jastučići s pekmezom.	Večera: Sir s vrhnjem.
Nedjelja 16	Objed: Juha od jetara. Pariški odresci s krumpirom i salatom. Pita od oraha.	Večera: Pržena teleća jetra s rižom i salatom.

Ponedj. 17	Objed: Juha od kima. Govedski gulaš. Kompot.	Večera: Tvrda jaja sa salatom.

Jaja s hrenom.
Tvrdo skuhana jaja olupi i razreži na osmine, posoli te naspi na njih octa, ulja i naribanoga hrena.

Palačinke sa špinatom.
Ispeci obične palačinke te ih napuni pirjanim špinatom i s malo luka. Savij ih, pospi žemljinim mrvicama, prženima u masti, i polij vrelom mašću (ili maslacem).

Špinat sa sušenim mesom.
U varivo od špinata primiješaj nasjeckano sušeno meso (ili ostatke pečenja). Dodaj 2 žumanjka, malo naribanih žemljinih mrvica, snijeg od 2 bjelanjka i malo soli. Promiješaj i peci u obliku, koji si namastila i posula žemljinim mrvicama.

Segedinski odresci.
Nasjeckaj sitno 2 glavice luka te ih pirjaj na masti. U to stavi govedske odreske, koje si prije stukla i umotala u brašno. Dodaj žlicu sitne paprike, posoli, prilij malo vode i pirjaj, dok meso ne bude mekano.

Uskrsne kolače peci prema knjizi »Domaćica u kuhinji« od Cezner-Andrićeve (izdanje Jeronimskoga Književnog Društva).

Juha od boba s gljivama.
Kuhaj bob s nasjeckanim lukom. Kad bob omekša, pasiraj ga kroz sito, zalij juhom i dodaj gljiva, koje si nasjekla i prepirjala na masti, zaprašila brašnom i prepržila. Juhu dobro prokuhaj i nalij u nju čašu crvenog vina. Nosi na stol s prženim žemljinim kockama.

Gljive na paprici.
Nasjeckaj glavicu luka i pirjaj je na masti pa dodaj paprike i malo brašna. Onda uspi očišćene i narezane gljive te ih pirjaj, dok ne postanu mekane.

Cvjetača s jajima.
Skuhaj cvjetaču u vrućoj vodi pa je razreži i pirjaj na masti i fino nasjeckanom luku. Posoli je i pobiberi, a onda primiješaj nekoliko jaja i prži.

Odresci punjeni kajganom.
Teleće odreske posoli, stuci i pospi nasjeckanim kuhanim sušenim mesom. Nasred svakog odreska stavi rpicu kajgane, smotaj i sveži. Na masti zapjeni luka pa u to metni smotane odreske, koje pirjaj i zalijevaj juhom. Na koncu popraši brašnom i zalij s malo kiselog vrhnja.

Kuhinjski kalendar Travanj

Utorak 18	Objed: Juha od telećih kosti s narezanim palačinkama. Odresci punjeni kajganom.	Večera: Moždani sa salatom.
Srijeda 19	Objed: Paprikaš od krumpira. Rezanci sa sirom.	Večera: Špinat i češki kolači sa sirom.
Četvrtak 20	Objed: Govedska juha š rižom. Govedina, kaša od repe i pirjana mrkva, umak od hrena. Kompot od suhih šljiva.	Večera: Jastučići s mesom.
Petak 21	Objed: Juha od ribe. Pečeni šaran s rižom. Palačinke.	Večera: Žganci s mlijekom.
Subota 22	Objed: Juha od boba s gljivama. Musaka od krumpira. (»Domaćica u kuhinji« od Cezner-Andrićeve str. 29).	Večera: Teleća jetra i cvjetača s vrhnjem.
Nedjelja 23	Objed: Juha od jetara. Pečena janjetina s mladim lukom i salatom. Roščići od germe punjeni orasima.	Večera: Punjena jaja. Šunka s hrenom.

Ponedj. 24	Objed: Kisela juha. Okrugljice od kupusa sa salatom od krumpira.	Večera: **Špinat s volovskim očima.**
Utorak 25	Objed: Juha od glavatice salate sa žličnjacima. Varivo od leće. Kuhane šljive.	Večera: Naduvak od grisa.
Srijeda 26	Objed: Juha od rajčice. Varivo od poriluka s faširanim odrescima.	Večera: Cvjetača s jajima.
Četvrtak 27	Objed: Juha od kostiju s prepršenim žemljama. Varivo od salate s telećim odrescima.	Večera: Gljive na paprici.

Špinat s volovskim očima

(o.a; Kajzerice (vrsta okruglog peciva) prepolovite na jednake veličine; modlicom (kalupom)izvadite središnji dio peciva, tako da ostane samo prsten. Na vrućoj masnoći popržite kolutove peciva sa obje strane da kora postane hrskava. Popržene kolutove stavite na zamašćeni protvan, dno svakog koluta prekrijte kiselim vrhnjem. Na kiselo vrhnje u kolutima stavite jedno jaje. Svako jaje posolite i malo popaprite. Stavite u zagrijanu pećnicu na 200 ºC i pecite dok bjelanjak ne očvrsne i pobijeli. Poslužite još vruće sa špinatom.

ČUDNA GOSTIONA.

Gost (konobaru): »Kakva je to gostiona? Nema više juhe, nema više pečenja, a nema više ni variva!

Donesite mi onda moj kaput!«

Konobar: »Žao mi je, ali i toga nema više . . .«

ČAČKALICE.

»Zašto Škoti ne upotrebljavaju čačkalice?«

»Jer nikada ne ostavljaju hranu za zubima!«

OBITELJ br. 16 (25. travnja 1939)

Dobar tek

Izvrsna govedska juha.
Pirjaj 1/2 kg govedskih razrezanih kosti na masti i zelenju, pa kad porumeni, nalij 2 ½ litre vode. K tomu dodaj 1 kg najbolje vrste govedine, bubreg, posoli i sve kuhaj polagano 3 sata. Onda je procijedi kroz krpu, da bude posve čista.

Meso kao od zeca.
Samelji 15 dkg govedine i 15 dkg svinjetine te primjesaj 1 jaje, malo soli, 1 nasjeckanu glavicu luka, 6 dkg žemljinih mrvica, 6 dkg slanine, 2 žlice masti i 1 naribani prijesni krumpir. Sve to smiješaj u zdjeli te onda od te smjese načini odulji hljepčić, u koji natakni slanine, razrezane na tanke pruge. U željeznoj šerpi rastopi 2 žlice masti i stavi u nju mesnati hljepčić te ga lijepo peci s obiju strana. Tada nalij % litre vode i kuhaj % sata. U umak zamuti 1 žlicu brašna i (po volji) jednu osminu litre kiselog vrhnja te posoli.

Kuhinjski kalendar Travanj

Petak 28	Objed: Čaša kiselog mlijeka (mjesto juhe). Savijača sa sirom. Kompot.	Večera: Ploške od krumpira u tijestu za palačinke.
Subota 29	Objed: Juha od graška. Pržena jetra s varivom od mrkve, (Ceper-Andrić »Domaćica u kuhinji« str. 62.).	?
Nedjelja 30	Objed: Juha od zelenja. Pečeni teleći hrbat s prženim krumpirima i salatom. Štrcani uštipci.	Večera: Rostbef sa salatom.
Svibanj Ponedj. 1	Objed: Juha od celera. Govedski gulaš.	Večera: Omlet od kupusa.
Utorak 2	Objed: Juha od špinata. Kaša od krumpira s pariškim kobasicama. Kuhane suhe šljive.	Večera: Tvrda jaja sa salatom.
Srijeda 3	Objed: Juha od kiselice. Makaroni sa šunkom.	Večera: Krumpirača s makom.
Četvrtak 4	Objed: Juha od cvjetače. Francuski krumpir.	Večera: Slanina s mladim lukom.
Petak 5	Objed: Juha od krumpira poput riblje. Drobljenac sa salatom.	Večera: Meko kuhana jaja.
Subota 6	Objed: Juha od mrkve. Meso kao od zeca u umaku s valjuščima od krumpira.	Večera: Sir s vrhnjem.

Nedjelja 7	Objed: Juha od telećih jetara. Pečeni svinjski but sa salatom. Savijača od oraha.	Večera: Ćevapčići s lukom.

Zdravlje

KAKO SE LIJEČI PROMUKLOST?

Promuklost se pojavljuje većinom u proljeće i jesen, kad je ružno vrijeme. Ako naglo nastane promuklost, onda to znači, da se je upalio koji organ za disanje. Ili nos, ili grlo, ili jabučice, ili dušnik. Pritom bolesnik ili kašlje ili šmrca. Da se bolesnik toga riješi što prije, treba da se zadržava u toploj sobi, neka govori što manje, a nikako neka ne pjeva. Pušenje je vrlo škodljivo. Treba nadalje piti topao lipov čaj, ili toplo mlijeko sa Selterovom vodom. Vrlo je dobra i inhalacija i udihavanje borovičnim ekstraktom. Ako ta bolest potraje duže, onda otud nastaje upala vrata ili grkljana, pa treba što prije pozvati liječnika.

Kućanstvo

ŽENE RAZLIČITIH NARODNOSTI KAO KUĆANICE

Poznato je da domaćice neke narodnosti imaju osebine i odlike, kojima se razlikuju od domaćica drugih narodnosti. Obzirom na razna svojstva domaćica, kojih imadekod pojedinih narodnosti, više ili manje, i nehotice dođe pitanje: »Koji narod ima najbolju domaćicu? «

Mnogi tvrde, da je Njemačka zemlja idealnih domaćica. Njemica da ima svestrano i praktično znanje o kućanstvu. Možda bi tom mišljenju u prilog bio i sud o zaista dobro uređenim ženskim časopisima i žurnalima, što ih izdaje njemačka žena. Tvrde, da je Njemica vrlo savjesna, njeno rublje da je bijelo kao snijeg, a kuhinja čista i uredna kao crkva. Glavna odlika Njemice je pedantnost do skrajnosti.

Za Francuskinju kažu, da je dobra i vrlo štedljiva domaćica, a kuha bolje od Njemice. Francuska je zemlja gurmana. Mnogo pažnje posvećuje svojoj vanjštini, kozmetici i odijevanju.

O Španjolki je sud da nema na svijetu gostoljubivije domaćice od nje. Gost se osjeća ugodno kao kod svoje kuće. Voli raskoš i sjaj, ali je i štedljiva.

Mnogi vjeruju, da su Talijanke najodanije supruge i odlične majke, ali kao domaćice da zaostaju iza Njemice i Francuskinje.

A Madžarica? Mišljenje je o njoj, da je dobra žena i požrtvovna majka, a u kuhinji vodi borbu za prvenstvo s Njemicom. Vrlo je točna i uredna u poslu.

Kažu, da je Engleskinja dobra domaćica, ali katkad svoje kućne poslove zanemari zbog — javnog rada u društvima i klubovima ili u korist sporta.

Ruskinja nije ni točna ni pedantna kao Njemica, ali se lako prilagodi i težim životnim prilikama. Vele, da Ruskinje traže od muža da vrši skoro sve domaće poslove umjesto nje. Je li to istina?

Drži se, da su Amerikanke najgore domaćice na svijetu. Kuhanje, pranje rublja, spremanje soba nije za Amerikanku posao, nema ona smisla za domaći život. Hranu za kuhanje uzima iz konzervi, rublje daje prati u zavod za pranje rublja, ručne radnje kupuje gotove. Ipak teško je utvrditi, da li je to mišljenje o Amerikanki ispravno.

Hrvatica je općenito dobra majka i domaćica, premda i u tom ima manjih razlika u pojedinim krajevima.

KAVALIR.

Konobar: »Gospodine! Pa vi niste ispili svoju kavu. Imate li joj možda štogod prigovoriti? «

Gost: »Prigovoriti? Kavi? Ne, nipošto! Ne običavam pri govarati onome, čega nema. «

SAMO STROGO!

U neku pučku kuhinju došao je kontrolor, jer su stigle prijave, da se tamo vrlo loše kuha i da je sirotinji nemoguće jelo. Strogi kontrolor upao je u kuhinju i videći na štednjaku omašan lonac, izbečio se na kuhara:

»Dajte mi žlicu, da se ja sam uvjerim, kako to prija. .«

Kuhar je htio protestirati: »Molim, gospodine kontroloru, ali ovo . . .«

»Nikakav ali. Žlicu ovamo! «

»Dobivši žlicu zagrabio je u lonac i posrknuo punu žlicu. No odmah je to opet ispljunuo i viknuo na kuhara: »I vi se usuđujete tvrditi, da je to juha«

»Ja? « odvrati kuhar mirno, »ja to nisam nikada tvrdio, jer je to naime voda, u kojoj smo oprali suđe! «

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 17-18. (5 svibnja 1939)

Dobar tek

Juha od telećeg mozga.
U rastopljenu mast metni malo brašna i zapjeni te dodaj nasjeckanog zelenog peršina, prepareni teleći mozak i sve pirjaj. Zatim nalij juhe, promiješaj i dobro prokuhaj. Prije nego nosiš juhu na stol, zamuti u nju žumanjak.

Jaja sa špargom.
Skuhanu špargu nareži na male komadiće te ih primiješaj u stučena jaja, koja posoli i uspi u vrelu mast te prži kao kajganu.

Pirjane pržolice.
Dobro stuci pržolice, posoli ih i malo pobiberi, s jedne strane umoči u brašno i preprži naglo u masti, da lijepo porumene. Dotle u šerpi pirjaj nasjeckanog luka, dodaj oguljene i na kockice narezane kisele krastavce te u tom pirjaj pržolice, dok ne postanu mekane, zalijevajući ih oprezno. Na kraju umak još zagusti brašnom i malo osladi komadićem šećera. Ponudi s pirjanom rižom.

Krumpiri s mliječnim umakom.
Oguli 1 kg krumpira, operi ih, nareži na deblje kolute i kuhaj u slanoj vodi, u koju metni i malo kima. Dotle načini svijetli zapržak, razrijedi ga vodom, u kojoj se kuhao krumpir, dobro promiješaj i zalij mlijekom (ili vrhnjem) te po volji zakiseli i zamuti jedno jaje. Skuhane krumpire stavi u taj umak te nareži još po volji i kuhanog suhog mesa.

Pečena kaša od krupice (grisa).
Skuhaj u vodi (ili mlijeku) 12 dkg krupice te onda pusti, da ohladi. Kad ohladi, primiješaj 2 žumanjka, posoli i dodaj snijeg od 2 bjelanjka. U niskoj tavi rastopi 2 dkg slanine, rezane na kocke, pa na to uspi kašu i naglo je ispeci u pečenjari, da porumeni. Jede se sa salatom.

Pilići u umaku od vina.
Očišćene piliće posoli i pirjaj sa svim mogućim zelenjem na masti. Onda razrezi piliće na polovice ili četvrtine. Načini svijetli zapržak, u koji nalij bijelog vina, dodaj octa, limunove kore i malo šećera te u to nalij procijeđeni sok, u kojem su se pirjali pilići. Ako treba, možeš taj sok još i razrijediti, pa ga prokuhaj. Na koncu nalij slatkog vrhnja, u kojem si razmutila prije žumanjak. U taj umak stavi pirjane piliće.

Torta od datulja.
Miješaj 8 dkg maslaca, 15 dkg šećera i 8 žumanjka te dodaj 6 dkg oguljenih naribanih badema, 6 dkg narezanih datulja, 5 dkg brašna i snijeg od 8 bjelanjaka. Tu smjesu peci polako u obliku za tortu dan prije. Tek drugi dan se prereže i puni ovim: Miješaj 10 dkg maslaca, 10 dkg šećera, malo ruma, 10 dkg narezanih datulja i malo vanilije. Preko torte prelij preljev od limuna.

Kuhinjski kalendar Svibanj

Ponedj. 8	Objed: Juha od bijeloga graha. Pečena kaša od krupice sa salatom.	Večera: Jaja sa špargom.
Utorak 9	Objed: Juha od graška. Pirjane pržolice u umaku s pirjanom rižom.	Večera: Špageti s umakom od rajčice.
Srijeda 10	Objed: Juha od špinata. Savijača s krupicom (grisom). Kompot.	Večera: Krumpiri s mliječnim umakom.
Četvrtak 11	Objed: Govedska juha s rižom. Govedina s kašom od krumpira i umakom od češnjaka.	Večera: Pržena teleća jetra sa salatom.
Petak 12	Objed: Prežgana juha. Pirjani grašak sa salatom. Palačinke.	Večera: Brodeto.
Subota 13	Objed: Juha od celera s prženim žemljinim kockama. Okrugljice od krumpira s umakom od šljivina pekmeza.	Večera: Teleći odresci sa salatom.
Nedjela 14	Objed: Juha od pilićje sitneži. Pilići u umaku od vina s rižom. Torta od datulja.	Večera: Pariške kobasice na octu i luku.
Ponedj. 15	Objed: Juha od krumpira. Špinat s faširanim odrescima.	Večera: Slanina s mladim lukom.
Utorak 16	Objed: Juha od cvjetače. Varivo od leće.	Večera: Sir s vrhnjem.
Srijeda 17	Objed: Pileći paprikaš s rezancima. Kuhane suhe šljive.	Večera: Omlet od kupusa.

OBITELJ br. 19 (15. svibnja 1939)

Dobar tek

Juha od zelenja s rižom.
Nareži na kotačiće 4 mrkve, 3 luka, 3 peršina i 3 korabice te ih pirjaj na masti. Neprestano miješaj, da zelenje ne postane smeđe. Onda nalij vode i kuhaj 2 sata, dok se zelenje ne raskuha na kašu. Pognječi zatim sve kroz sito, dodaj riže, zalij i kuhaj iznova, dok i riža ne postane mekana. Onda posoli i nosi na stol.

Juha od šparge.
Kuhaj razno zelenje s gljivama pa procijedi. U toj vodi kuhaj na komadiće narezanu špargu. Zatim dodaj svijetli zapržak, posoli i nosi na stol.

Proljetna juha.
Mlade mahune nareži koso na rezance i kuhaj s malo masti, s mladim graškom, mladom mrkvom i s novim sitnim krumpirom. Kad zelenje bude dobro kuhano, dodaj žlicu soka od rajčice, zalij i još kuhaj. Na kraju dodaj nasjeckanog zelenog peršina i nosi na stol s prženim žemljinim kockama.

Srijemski rižoto.
Nareži na kocke 15 dkg govedine, 15 teletine i 15 dkg svinjetine. Na rastopljenoj slanini pirjaj fino nasjeckanog luka, a onda na to uspi meso i pirjaj. Dodaj malo paprike i posoli. Zalijevaj i pirjaj, dok meso ne bude mekano. U drugoj šerpi rastopi malo slanine, pirjaj malo nasjeckanog luka pa u to uspi preparene riže, posoli, zalij i pirjaj, dok riža ne omekša. Zatim smiješaj ono meso s tom rižom, još pirjaj, a onda napuni šaljice, koje istresi na zdjelu, tako da budu lijepo naslagane hrpe tog rižota, te nosi na stol.

Teletina sa zelenjem.
Nareži teletinu na manje komade, posoli ih, umoči u brašno i prepрži brzo na masti. Zatim lagano zapraši brašnom, zalij slabom juhom ili vodom, u kojoj se kuhalo zelenje, te kuhaj. Kad meso postane mekano, izvadi ga iz soka, metni usred zdjele pa oko nje poslaži vijenac pirjane mrkve, pirjane korabice, a na meso naspi pirjanog zelenoga graška.

Teleća glava sa sirom.
Popari teleću glavu, očisti je i kuhaj u slanoj vodi sa zelenjem i lukom, dok ne postane mekana. Onda izvadi kosti, meso nareži, posoli, polij vrelim maslacem i pospi tvrdim naribanim sirom.

Kuhinjski kalendar Svibanj

Četvrtak 18	Objed: Juha od zelenja s rižom. Svinjski kotleti s krumpirovom kašom i salatom.	Večera: Kruh u tijestu od palačinka pržen na masti i salata.
Petak 19	Objed: Juha od graška. Jastučići s pekmezom.	Večera: Kruh s maslacem i medom te čaj.
Subota 20	Objed: Juha od šparge. Srijemski rižoto i salata.	Večera: Špinat s jajima.
Nedjelja 21	Objed: Proljetna juha. Teletina sa zelenjem. Pita od oraha.	Večera: Mozak s jajima i salatom.
Ponedj. 22	Objed: Juha od krumpira sa žumanjkom. Punjene korabice. (Cezner-Andrić »Domaćica u kuhinji« str. 27.)	Večera: Jaja sa šunkom i salatom.
Utorak 23	Objed: Juha od mrkve. Musaka od krumpira. (Cezner-Andrić »Domaćica u kuhinji str. 28.)	Večera: Teleća glava sa sirom.
Srijeda 24	Objed: Juha od cvjetače. Ćevap na ražnju. Kuhane suhe šljive.	Večera: Jaja u tijestu s kompotom. (»Domaćica u kuhinji« str. 17.)
Četvrtak 25	Objed: Juha od telećih kosti s prženim graškom. Pirjane pržolice s pirjanom rižom i rotkvicama.	Večera: Šparga s vrhnjem. (»Domaćica u kuhinji« str. 24.)
Petak 26	Objed: Mliječna juha. Varivo od graška s pofeznama	Večera: Naduvak od grisa.
Subota 27	Objed: Juha od vrganja. Mladi prženi krumpir sa salatom. Naduvak od čokolade.	Večera: Sir s vrhnjem.

Dobar tek

Rezanci s grisom (krupicom).
Umijesi tijesto za rezance kao obično, nareži rezance i kuhaj ih u slanoj vodi. Onda ih ocijedi i polij hladnom vodom. Na masti prži u šerpi gris (krupicu), posoli i uspi u to skuhane rezance, promiješaj te turi u pečenjaru, da se prepeku.

Cvjetača sa paprikom.
U vodu, u kojoj se kuhala cvjetača, metni 2 do 3 pirjane rajčice i vrhnja, u koje si prije umiješala malo brašna, pa zapapri crvenom paprikom i kuhaj, da bude dobar umak. Kad je umak dobro prokuhan, procijedi ga te u nju metni napola skuhanu cvjetaču i kuhaj je, dok ne bude potpuno skuhana.

Varivo od graška.
Očišćeni grašak metni kuhati u mrzlu vodu. Kad je kuhan, načini zapržak iz masti (ili (maslaca) i brašna, dodaj dosta nasjeckanog zelenog peršina, uspi grašak, posoli i zasladi te još neko vrijeme kuhaj.

Odresci na zelenju.
Stuci govedske odreske, posoli ih, napraši brašnom i prepeći naglo na masti. U posebnoj šerpi pirjaj razno zelenje pa na to metni odreske i pirjaj sve skupa. Podlijevaj vinom, dok odresci ne postanu mekani. Onda sve poslaži na zdjelu i polij procijeđenim umakom.

Francuski odresci.
Govedske odreske stuci, popapri i peci naglo 20 minuta s obiju strana na masti. Zatim ih posoli, stavi na zdjelu, podlij umakom, ukrasi zelenim graškom, krastavcima i pirjanim lukom. Nosi brzo na stol.

Kako se ljeti čuva svježe meso?

Da se meso uzdrži svježim barem 2 do 3 dana, treba uzeti široki zemljani lonac, pa se na dno lonca naspe odebeo sloj drvenog ugljena. Na ugljen se složi lanena krpa, a na krpu sloj kuhinjske soli; a istom nato metne se meso. Sad se opet meso čvrsto pokrije čistom krpom, a na ovu dolazi sloj ugljena. Lonac se pokrije poklopcem, obavije krpom, koja je namočena u slanoj vodi. Napokon se lonac s mesom stavi u podrum ili na drugo hladno i tamno mjesto. Tako spravljeno svježe meso može održati 2 do 3 dana. Samo valja paziti da meso ne dođe u dodir s ugljenom.

Drugi način, da meso sačuvamo svježe jest, da ga zamotamo u lišće od salate. Salatu ćemo prije toga zamočiti u vodu, kojoj smo dodali nekoliko kapi limunovog soka. Ili: meso se posoli i metne u zemljanu posudu. Pokrije se čistom krpom, namočenom u jakom octu. Tako spravljeno meso može stajati ljeti dan-dva, a ne će se pokvariti.

Povenuto povrće.
Ako ga na 1/2 sata metnemo u mlaku, a zatim na 1/2 sata u mrzlu vodu, onda će povenuto povrće doći k sebi. Još je bolje ako u vodu metnemo krišku limuna.

Kuhinjski kalendar Svibanj

Nedjelja 28	Objed: Juha od jetara. Rostbef s makaronima. Savijača s trešnjama.	Večera: Salama s kruhom i čaj.
Ponedj 29	Objed: Juha od graška. Jastučići s pekmezom.	Večera: Šunka s jajima.
Utorak 30	Objed: Juha od krumpira. Faširani odresci sa špinatom.	Večera: Cvjetača s paprikom.
Srijeda 31	Objed: Juha od kiselice. Rezanci s grisom.	Večera: Kruh s maslacem i kakao.
Lipanj Četvrtak 1	Objed: Juha od cvjetače. Francuski odresci. Trešnje	Večera: Makaroni s rajčicama.
Petak 2	Objed: Juha od celera. Drobljenac s kompotom od trešanja.	Večera: Krumpiri s jajima.
Subota 3	Objed: Juha od šparge. Odresci na zelenju s rižom.	Večera: Jaja s kobasom.
Nedjelja 4	Objed: Juha s narezanim palačinkama. Govedina obložena rižom i zelenjem. Kolač od jagoda.	Večera: Makaroni s mesom.
Ponedj. 5	Objed: Proljetna juha. (Recept u prošlom broju.) Teleća jetra i špinat s vrhnjem.	Večera: Omlet.
Utorak 6	Objed: Prežgana juha. Pečeni mladi krumpiri sa salatom. Trešnje.	Večera: Šparga s vrhnjem.

OBITELJ br.21-22 (5. lipnja 1939)

Kućni savjeti
PrireĎivanje krastavaca za jelo.

Dolazi im vrijeme, pa je potrebno da se i o njima koja rekne. Ima ljudi koji ne jedu krastavaca, jer se boje da ih ne zaboli želudac. Pa i mnoge majke iza jela brane djeci piti vodu od krastavaca iliti ugoraka, kako ih neki nazivlju. Tako se eto omalovažuju krastavci, ma da tome nijesu ni najmanje krivi. Koga od krastavčeve salate zaboli želudac, taj mora znati ili da mu ne valja želudac, ili da je salata napravljena pogrešno. Ono što vrijedi najviše u krastavcu, to je njegov sok. Sve je drugo teško probaviva celuloza, koja može donekle opteretiti želudac. Zato je neoprostiv grijeh ako krastavce izrežemo, posolimo, ocijedimo ,i bacimo sok; pa salati dodamo bibera, paprike, octa, ulja, ili vrhnja. Salata se od krastavaca mora praviti ovako: krastavci se izrežu na tanke ploštice, malo se posoli i pobiberi, te se mjesto octa doda limunov sok. Ulje je teško probavljivo, pa nije baš ni potrebno za taj posao. Bolje je i zdravije vrhnje, a ovog se može dodati puno. Čim se tako napravi salata, odmah se i jede. Seljaci najradije jedu oguljeni i posoljeni krastavac s kruhom. To je još najbolji način, a bez ikakve ine primjese ili dodatka. I kiseli su krastavci vrlo zdravo jelo, pa ih treba jesti što češće. Njihova je kiselina mliječna, zdrava; a osobito podesna za one, koji boluju na šećernoj bolesti ili kostobolji. Osim toga se krastavci još prireĎuju za hranu kao varivo.

OBITELJ Br. 21-22 (5. lipnja 1939)

Prireďivanje krastavaca za jelo.

Dolazi im vrijeme, pa je potrebno da se i o njima koja rekne. Ima ljudi koji ne jedu krastavaca, jer se boje da ih ne zaboli želudac. Pa i mnoge majke iza jela brane djeci piti vodu od krastavaca iliti ugoraka, kako ih neki nazivlju. Tako se eto omalovažuju krastavci, ma <da tome nijesu ni najmanje krivi. Koga od krastavčeve salate zaboli želudac, taj mora znati ili da mu ne valja želudac, ili da je salata napravljena pogrešno. Ono što vrijedi najviše u krastavcu, to je njegov sok. Sve je drugo teško probaviva celuloza, koja može donekle opteretiti želudac. Zato je neoprostiv grijeh ako krastavce izrežemo, posolimo, ocijedimo ,i bacimo sok; pa salati dodamo bibera, paprike, octa, ulja, ili vrhnja. Salata se od krastavaca mora praviti ovako: krastavci se izrežu na tanke ploštice, malo se posoli i pobiberi, te se mjesto octa doda limunov sok. Ulje je teško probavljivo, pa nije baš ni potrebno za taj posao. Bolje je i zdravije vrhnje, a ovog se može dodati puno. Čim se tako napravi salata, odmah se i jede. Seljaci najradije jedu oguljeni i posoljeni krastavac s kruhom. To je još najbolji način, a bez ikakve ine primjese ili dodatka. I kiseli su krastavci vrlo zdravo jelo, pa ih treba jesti što češće. Njihova je kiselina mliječna, zdrava; a osobito podesna za one, koji boluju na šećernoj bolesti ili kostobolji. Osim toga se krastavci još prireďuju za hranu kao varivo.

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 23 (15. lipanj 1939)

Sušenje zelenja.

Zelenje — kao peršin, mrkva, paštrnjak, celer, koraba i repa — može se osušiti tako spremiti za zimu. To zelenje mora biti mlado i svježe. Ponajprije ga moramo dobro oprati, ostrugati ili oguliti te izrezati na tanke komadiće. Baš tako, kao da ga sada pripremamo za jelo. Izrezano ćemo oprati vrelom osoljenom vodom. To smije trajati oko osam minuta. Sad ćemo ga izvaditi iz vruće vode, dobro ocijediti i razastrti na ljesice za sušenje. Njih ćemo poturiti u štednjak, koji ne smije biti preveć ugrijan. To je najbolje učiniti iza skuhanog objeda ili večere. Zelenje mora biti tanko razastrto, jer će se bolje i brže osušiti. Treba ga ponekad i promiješati. Osušeno se zelenje sprema u platnene kesice i čuva na hladnom i propusnom mjestu.

Dobar tek

Govedski jezik s hrenom.
Skuhaj govedski jezik u slanoj vodi, dok ne postane mekan, pa skini kožu i nareži jezik na ploške, poslaži u zdjelu, pospi naribanim hrenom i ukrasi zeleniku peršinom.

Gljive s rižom.
Očišćene, na ploške narezane gljive posoli i pirjaj na malo masti. Malo popapri i dodaj nasjeckanog zelenog peršina. U juhi skuhaj rižе, pa naslaži sloj te rižе. u šerpu, na nju poslaži pirjanih gljiva, zatim opet sloj rižе i opet sloj gljiva. Odozgo naspi razmućeno jaje, metni na to malo masti i lijepo prepeći u pečenjari.

Pirjana salata s graškom.
Oprano lišće salata skuhaj u slanoj vodi, oplahni hladnom vodom i razreži na sitne komadiće. Načini blijedi zapržak, u nj stavi grašak, koji si prije pirjala i malo zasladila te pobiberila. Dodaj nasječenu skuhanu salatu i sve još neko vrijeme pirjaj.

Kolač od trešanja.
Miješaj 7 dkg guščije masti, 4 dkg šećera i 10 dkg brašna. Namaži tepsiju mašću, pospi brašnom i uspi u nj tijesto, na koje gusto naspi trešanja, a po volji i nasjeckanih badema. Peći u pečenjari, dok ne bude svijetlo-smeđe.

Okrugljice od krumpira s trešnjama.
Miješaj malo masti s pol kg skuhanih i zgnječenih (pasiranih) krumpira, 2 jaja, malo soli i šećera te s toliko brašna, da tijesto postane gusto. Načini okrugljice punjene trešnjama. Kuhaj ih u slanoj vodi, metni na zdjelu i pospi mašću i prepršenim žemljinim mrvicama.

Naduvak od trešanja.
Miješaj dobro 6 dkg maslaca, 10 dkg šećera i 5 žumanjaka te dodaj 8 dkg žemljinih mrvica, K litre vrhnja, 5 dkg samljevenih oraha, 5 dkg nasjeckanih badema, nasjeckane kore od polovice limuna, snijeg od 5 bjelanjaka i pol kilograma trešanja bez koštica. Tu smjesu uspi u namašćeni oblik za naduvak i peci polagano 3/4 sata.

Kuhinjski kalendar Lipanj

Subota 17	Objed: Juha od graška. Gljive s rižom. Naduvak od trešnja.	Večera: Govedski jezik s hrenom. Jagode.
Nedjelja 18	Objed: Juha od kosti s jetrenom savijačom. Prženi pilići sa salatom. Kolač od trešanja.	Večera: Plućica.
Ponedj. 19	Objed: Juha od cvjetače. Okrugljice od krumpira s trešnjama.	Večera: Pečeni mladi krumpir sa salatom.
Utorak 20	Objed: Juha od mrkve. Pirjana salata sa graškom. Kompot od trešanja.	Večera: Sir s vrhnjem.
Srijeda 21	Objed: Juha od rajčice s rižom. Savijača s trešnjama.	Večera: Špinat s jajima.
Četvrtak 22	Objed: Pileći paprikaš sa žličnjacima. Drobljenac sa trešnjama.	Večera: Žganci s mlijekom.
Petak 23	Objed: Mliječna juha. Varivo od graška s profeznama.	Večera: Gljive s rižom.
Subota 24	Objed: Juha od krumpira. Teleća jetra u/vrhnju sa žličnjacima. Krema od jagoda.	Večera: Naduvak od riže s kompotom od trešanja.
Nedjelja 25	Objed: Govedska juha s rezancima. Govedina s krumpirom i umakom od kopra. Kolač s jagodama.	Večera: Hrenovke sa senfom. Voće.
Ponedj. 26	Objed: Prežgana juha. Makaroni s mesom. Naduvak od trešanja.	Večera: Pečeni krumpir, pirjani grašak i salata.

Već 60 godina najjeftinije!

Stotine hiljada kupaca iz svih mjesta u našoj državi i veliki broj naših iseljenika izvan nje

poštom ili osobno

kupuju kod nas — ne njihovo potpuno zadovoljstvo — sve što im je potrebno.

I Vi ćete biti zadovoljni!

Zatražite naše besplatne kataloge.



Robna kuća

Kastner i Ohler

Zagreb, Ilica 416


KASTNER I ÖHLER
TRGOVAČKA I OTPREMNA KUĆA
ZAGREB · ILICA 4
Mi vodimo sve — mi dobavljamo sve!
Svi grafički radnici kupuju kod nas!
Naš poštanski odio obavlja narudžbe
brzo i savjesno uz najveću točnost!
Bogato ilustrovani cijenik šaljemo na zahtjev svakomu badava!



U Zagrebu prije 60 godina

1879. godine, kada je Zagreb brojio točno 29.218 stanovnika, osnovana je u Ilici na broju 50 tvrtka Kastner i Öhler. U lokalu, koji je zapremao jedva 20 m² (i koji, osim što je bio mračan, nije imao nikakve naročite karakteristike) pokojni Karl Kastner i Herman Öhler udarili su temelje poduzeću, koje je danas poznato diljem čitave naše domovine. Kao dobri trgovci, koji poznaju i osjećaju potrebe svoje okoline, Kastner i Öhler ubrzo su stekli veliki krug mušterija tako, da je — već u 2. godini poslovanja! — tvrtka preseljena u Mesničku ulicu 1, u veće poslovne prostorije i bliže središtu grada. Taj novi lokal imao je već i izlog (rijetkost za ono vrijeme!), u kojemu je bila izložena razna roba.

Nekako u to doba pada potresna katastrofa, koja je zadesila Zagreb, a kojom prilikom su Kastner i Öhler ponudili gradskom poglavarstvu šatore za stanovništvo, koje je željelo da se skloni na nekadašnje »šusterske vrtove«.

Rapidan razvoj tvrtke izazvao je opet već slijedeće, 1882. godine potrebu, da se poduzeće ponovno preseli u veće prostorije. Tako je još iste godine tvrtka preseljena u Ilicu na broj 16. Na tom mjestu započeo je snažan razvoj poduzeća, koje je u tom lokalu ostalo sve do 1903. godine, kada je tvrtka Kastner i Öhler preseljena u lokal u palaču »Hotela caru austrijanskomu« u Ilici na broju 4. Dalnjih godina Kastner i Öhler razvijao se tako brzo, da je čitava palača spomenutog hotela (u razdoblju od 1912. do 1914.) pregradnjom pretvorena u trgovačku kuću. Svjetski rat odgodio je konačnu izgradnju tako, da je današnja palača sa monumentalnim pročeljem, kao dokazom ogromnog napretka tvrtke Kastner i Öhler, dovršena tek 1928. godine.

Međutim razvoj Kastnera i Öhlera nije zastao! 1936. proširila se tvrtka i u susjednu zgradu, u kojoj se do tada nalazio »Grand hotel«, te ju pregradila za svoje svrhe. I jednog dana osvanuli su u Ilici izlozi, koji su svojom raskoši zadivili čitavi Zagreb i postali atrakcija Ilice.

U kratko rečeno:

Uporedo sa razvitkom grada Zagreba išao je i razvoj tvrtke Kastner i Öhler, koja je od skromne trgovine Zagreba sa 29.000 stanovnika postala najveća robna kuća u državi i u Zagrebu sa zamalo 300.000 stanovnika.

R o b n a k u ć a

Kastner i Öhler

Z a g r e b, I l i c a 4 i 6



OBITELJ br. 24 (25.lipnja 1939)

Dobar tek

Juha od piva.
Kuhaj 1 litru piva i skidaj odozgo pjenu, koja se pravi na površini. Zamuti u vrhnju 4 do 5 žumanjka, dodaj po prilici 3 varjače brašna i uspi u pivo, koje se kuha. Dodaj i malo limunove kore i šećera. S juhom ponudi pržene kocke od žemlje.

Umak od celera.
Načini svijetli zapržak, skuhaj u juhi komad celera, zgnječi ga, pomiješaj s malo maslaca i dodaj zelenog peršina u umak.

Gljive s čvarcima.
Nareži gljive i skuhaj ih u slanoj vodi s kimom, ocijedi i nasjeckaj sitno sa zelenim peršinom. Onda ih pomiješaj s čvarcima, dodaj malo grisa i uspi u namašćenu šerpu, zalij preko vrha jajima, koje si razmutila u mlijeku, poškropi mašću i peci u pečenjari. Kad je mlijeko ukuhano, pospi odozgo žemljinim mrvicama.

Puding od višanja.
Miješaj 12 dkg maslaca, da se zapjeni, s 20 dkg šećera te dodavaj pomalo 10 dkg mrvica od kruha, malo cimeta i limunove kore, a onda primiješaj 1/4 kg višanja, iz kojih si povadila koštice, i tvrdi snijeg od 6 bjelanjaka. Sve uspi u namašćeni oblik za naduvak, zatvori i kuhaj u pari 40 minuta. Kad je puding gotov, prelij ga crvenim vinom i brzo nosi na stol.

Kuhinjski kalendar Lipanj

Utorak 27	Objed: Juha od kiselice. Pirjane korabice s krumpirima. Savijača sa sirom.	Večera: Kiselo mlijeko s kruhom.
Srijeda 28	Objed: Juha od celera. Okrugljice s trešnjama.	Večera: Hrenovke s hrenom.
Četvrtak 29	Objed: Juha od karfiola. Pečeno punjeno pile s krumpirima i salatom. Kolač s jagodama.	Večera: Rižoto.
Petak 30	Objed: Paprikaš od krumpira. Drobljenac s kompotom od višanja.	Večera: Cvjetača s jajima.
Srpanj Subota 1	Objed: Juha od kosti s rižom. Pržolice s lukom. Ribiz.	Večera: Gljive s čvarcima.
Nedjelja 2	Objed: Govedska juha s okruglicama od jetara. Govedina s umakom od celera i obložena zelenjem. Puding od višanja.	Večera: Moždani s volovskim očima.
Ponedj. 3	Objed: Juha od vrganja. Đuveđe.	Večera: Burek. (Cezner-Andrić »Domaćica u kuhinji« str. 36.)
Utorak ' 4	Objed: Juha od mrkve. Varivo od mahuna. Bazlamača.	Večera: Pirjana teleća jetra s rižom.
Srijeda 5	Objed: Juha od krumpira. Okrugljice s višnjama.	Večera: Krumpir sa sirom.
Četvrtak 6	Objed: Juha od piva. Gulaš s mahunama. (Ćezner-Anđrić »Domaćica u kuhinji« str. 28.).	Večera: Topla salata s čvarcima**.**

OBITELJ br. 25-26 (5. srpnja 1939)

Dobar tek

Mliječna juha s krumpirom
Na štednjaku miješaj kiselo mlijeko, dok ne uzavre. U lončiću zamuti u hladnome mlijeku žlicu brašna te ulij u ono mlijeko, koje se kuha, i prokuhaj. Posoli i zakiseli po volji i metnu u juhu kima. Dodaj i malo maslaca, zamuti jaje te metni u juhu na kocke narezanog krumpira, koje skuhaj.

Teletina u zelenju
Nareži 70 dag teletine kao za gulaš, pa je pirjaj na dosta masti s malo luka otprilike 1 sat. Onda dodaj 1 žlicu sitne paprike, 3 kocke šećera, sok od ¼ limuna i od svake vrsti narezanog zelenja: korabice, celera, peršinova korijenja, graška, mahuna, šparge, cvjetače, rajčica itd. Sve to zajedno pirjaj. Kad zelenje napola omekša, pirjaj i krumpira, koji si narezala na kocke, te pirjaj dalje.

Pržolica u zelenju
Prepрži pržolicu na masti i metni je na tanjur. U toj masti pirjaj narezanog luka, mrkve i celera te dodaj cijelog bibera i lovorovih listova, pa na tom pirjaj prepržene podlijevajući ih. U sok metni brašna, procijedi, prokuhaj i metni u nju narezanih kiselih krastavaca. Pržolice metni u posudu i prelij umakom te nosi na stol.

Mladi krumpir s jajima
Ostruži krumpir, skuhaj ga, nareži na kotačiće i prepрži na masti. Razbij na njih nekoliko jaja, posoli, pobiberi i peci na štednjaku. Na koncu pospi nasjeckanim suhim mesom i nosi brzo na stol.

Makaroni s grisom (krupicom)
Skuhaj makarone u slanoj vodi, ocijedi i prelij hladnom vodom. U šerpi prži na masti grisa (krupice), pa onda na to naspi makarone, dobro promiješaj i prepeci. Uspi na ugrijanu zdjelu i nosi na stol.

Bečki kotleti
Stuci deblje svinjske kotlete, natari ih bijelim lukom (češnjakom), solju i biberom te ih prepeci naglo na vreloj masti, a onda ih polako pirjaj podlijevajući. Nosi ih na stol s pečenim krumpirom i s kojim pirjanim zelenjem.

Kolač s čvarcima i jabukama.
Na dasku naspi jedan kup brašna, drugi kup šećera i treći kup masti i čvaraka. Sve smiješaj i umijesi sa žumanjkom, posoli i stavi na hladno mjesto. Zatim to tijesto razvaljaj nekoliko puta. Načini nekoliko komada, razvaljaj, pa dva po dva spoji naribanim jabukama, krajeve zatisni, namaži odozgo jajem i peci u pečenjari.

Kotačići iz žutog lisnatog tijesta
Zgnječi valjkom 35 dag brašna, 30 dag maslaca i 20 dag bijelih samljevenih badema, dodaj 10 dag šećera, korice limuna, malo ruma, 2 tvrda pasirana i 2 sirova žumanjka. To sve umijesi, tijesto razvaljaj na pol cm visoko, izbodi okrugle nazupčane kotačiće, polovicu od njih namaži bjelanjkom, pospi samljevenim očišćenim bademima i peci. Pečene namaži pekmezom (marmeladom) od ribiza, sastavi dva po dva zajedno tako, da onaj sa bademima dođe odozgor, i pospi ih šećerom.

Torta od čvaraka s kajsijama
Miješaj na daski 10 dkg masti, 10 dag fino samljevenih čvaraka i 40 dag brašna, zamuti jednim žumanjkom i malom čašicom ruma. Razvaljaj i ispeci 4 jednaka komada. Na jedan onda naspi kajsije u šećeru prekuhane, pa metni na to drugo prepečeno tijesto, zatim dolazi drugi sloj kajsija, pa opet prepečeno tijesto te treći sloj kajsija i na to četvrto prepečeno tijesto. Odozgo gusto pošećeri.

Kuhinjski kalendar

Srpanj Petak 7	Objed: Mliječna juha s krumpirima, Okruglice s kajsijama.	Večera: Salata od mahuna s jajima.
Subota 8	Objed: Juha od mrkve. Bački kotleti s krumpirima i pirjanim korabicama.	Večera: Bećarski paprikaš
Nedjela 9	Objed: Juha od telećih kosti s rezancima. Teletina u zelenju. Torta od čvaraka s kajsijama.	Večera: Teleća jetra na luku sa salatom od krastavaca
Ponedj. 10	Objed: Juha od cvjetače. Mahune s prepršenim mrvicama od žemlje. Palačinke.	Večera: Odresci od zelenja s kompotom od brusnica.
Utorak 11	Objed: Juha od kosti s grisom. Kaša od krumpira s hrenovkama. Kajsije.	Večera: Mladi krumpir s jajima i salatom.
Srijeda 12	Objed: Juha od karfiola. Makaroni s grisom (krupicom).	Večera: Čevapčići s lukom.
Četvrtak 13	Objed: Juha od piva. Teleći paprikaš sa žličnjacima. Kajsije.	Večera: Gljive s čvarcima.
Petak 14	Objed: Prežgana juha. Varivo od mahuna s pofeznama.	Večera: Okruglice od jabuka.
Subota 15	Objed: Juha od celera. Pržolica u zelenju. Kajsije.	Večera: Omlet sa špinatom.
Nedjelja 16	Objed: Govedska juha s okrugljicama od jetara. Govedina s okrugljicama od žemlje i umakom od kopra. Kolač s čvarcima i jabukama.	Večera: Rižoto.

OBITELJ br. 27 (15 srpnja 1939)

Žetva je
Napisao Vilim Peroš

Jasno zvjezdano nebo počelo je sve više blijedjeti. Kao ivanjske krijesnice zlatne zvijezde nestajahu s nebeskog plavetila. Zlatom okovan mjesečev srp sve je više gubio svoj sjaj . . . Noćna je koprena polako nestajala, a iza dalekih gora, što se obavile ljubičasto, počelo je sunce svojim tracima milovati šumu. Sunčani kolut postajaše sve veći, a snopovi njegovih zraka prosipahu se poput zlatno-sjajnih niti po zemlji. Sunce je svojim tracima pozdravilo najprije šumske divove, a onda proplanke, pašnike, toranj seoske crkve, cestu i njivu.

Iako je tek svanula zora, na njivama je živo i veselo. Nije ni čudo: mjesec je srpanj, pa ljudi žanju žito. Već prije sunčeva izlaska prolažahu seljaci i seljakinje u skupinama kroz selo pjevajući iz punoga grla narodne pjesme, koje su zvučile kao raskošne rapsodije i ditirambi Onome, koji je dao da se ljudi sada toliko raduju žetvi.

Seljaci i seljakinje radosno odlaze na svoje njive na rad, na žetvu; istina, težak je posao žetva, ali ga svatko rado obavlja ne mareći za to, što ga sunce po cijeli dan nemilosrdno žari i peče. Ako je Bog dao, da je žito ponijelo, seljak ne žali nimalo svoj trud, što ga je uložio u oranje i sjetvu, jer vidi, da mu je mučni posao Svevišnji blagoslovio prosuvši nad njegovu oranicu pune pregršti svoje dobrote.

Žetva je . . . Prigiblju se ljudi, dohvaćaju vlati žita, srp zamahne, njegova se blistava oštrica ureže u žito, koje pada; vežu se snopovi puni krupnoga zrnja, žutoga i tvrdoga, da se poslije natovare na kola i voze kući, gdje će se obaviti vršidba. Nakon vršidbe ostat će na jednoj rpi žuto-zlatna slama, a na drugoj krupno zrnje, koje će se dati u mlinu samljeti, a onda će se od brašna mijesiti kruh.

Kruh će se staviti u peć, a iz nje će se raširiti ugodan miris svježe pečena kruha našega svagdašnjega.

Žetva je... Mašu srpovi, cilinkaju oštri bridovi kosa, a pokošeno žito pada kao mrtve ptice zimi. Težak je, ali i ugodan posao žetva.

Žetva je finale ljetnih ljepota, ona je blagdan naših žitorodnih polja i blagoslov neba. Seljak s pobožnošću pristupa žetvi, jer zna, da je trebao samo mig s neba, pa da vjetrovi, kiše i tuča unište žito, svu njegovu muku i trud, te da sve njegove velike nade budu razbijene kao lijepi sni.

Samo jedan crni oblak trebao je spustiti na žito svoje sitne ledene grudice, pa da cijela žetva bude uništena, a seljak bačen u bijedu i nevolju. Ali eto, to se nije dogodilo, pa je Bog blagoslovio mučni i teški posao seljačkih žuljeva, te je seljak imao obilnu i bogatu žetvu, a njegova obitelj kruha kroz čitavu godinu.

Nije stoga čudo, što je žetva, taj najvažniji seljački posao u ljetu, toliko puta već opjevana od pjesnika i što je i mnoštvo narodnih poslovica nadahnuto žetvom, kao na pr.:

Kakva sjetva, takva žetva ;
Tko vjetar sije, buru žanje,
U svakom žitu ima kukolja i dr.

Poznati francuski pisac Jean Gionno napisao je i jedan roman, kome je dao naslov »Žetva«, a nedavno umrli bugarski pisac Jordan Jovkov također je jednom svom djelu dao naslov »Žetelac« (izdala Knjižnica Dobrih Romana«), dok je sigurno već svakome poznat najbolji naš mjesečni list za selo »Zlatno klasje«. U Bibliji se žetva također veoma često spominje, dakako ponajviše u alegorijskom značenju, a i naša narodna pjesma pjeva:

»Jarko sunce odskočilo, sele, žetva je . . .
Haj, vaj, haj, ustaj, ne spavaj!...«
Žetva je! . . .

Dobar tek

Juha od kruha.
Odreži koru sa nekoliko komada kruha, isijeci ga na tanke listiće, metni u zdjelu, nalij žlicu ulja, razmućenog sa 2 žumanjka, pa prelij s 2 litre vode, koja vrije, posoli, promiješaj i nosi na stol.

Juha od krumpira sa slaninom.
Oguli 1/2 kg krumpira, nareži ga na kocke i skuhaj u vodi. Dotle nareži 10 dkg slanine na kocke, prepрži i ocijedi s nje mast, u kojoj pirjaj sitno nasjeckanog luka i malo brašna, da lijepo tamnije porumeni, te dodaj malo sitne crvene paprike. U taj zapržak uspi skuhani krumpir, posoli i prokuhaj, a onda dodaj one čvarke i nosi na stol.

Đuveđe.
Pola kg oprane riže pomiješaj sa 3 glavice na kolutove nasječenog luka, koji si prepržila u 7 dkg ulja, te dodaj malo sitne crvene paprike, soli, i nekoliko krumpira, narezanih na tanke kolutiće. U posudu uspi to sve, pa naslaži gore zelene paprike, narezane na kolutove, i rajčice, narezane na kolutove, te posoli i pobiberi. Nalij vode i metni u vrelu pečenjaru, da se lagano peče, dok riža ne bude sočna.

Ćufteta.
Prognječi kroz sito pet skuhanih i oljuštenih krumpira te ih zamijesi sa žličicom ulja, s malo soli, malo brašna. Pirjaj na žlici ulja 5 samljevenih oraha s manjom glavicom sitno nasjeckanog luka te s nasjeckanim peršinovim lišćem te to umiješaj u onaj krumpir. Umijesi tu smjesu i načini male okrugljice, koje uvaljuj u žemljine mrvice i preprži na vrelom ulju.

Francuska jaja.
Razmuti 4 jaja u šaljici mlijeka i prži na rastopljenom maslacu, samo da malo stvrdne. Tomu brzo dodaj ostatke sitno nasjeckane pečene teletine, nasjeckanih gljiva, koje si pirjala na maslacu, i fino nasjeckanog zelenog peršina. Sve prži i nosi na stol.

Palačinke od krumpirova tijesta.
Oguli i naribaj 5 većih skuhanih krumpira te dodaj 1 jaje, zamućeno u hladnoj vodi (ili mlijeku), i toliko brašna, da nastane rijetko tijesto za palačinke. Peci od tog tijesta palačinke kao obično, namaži ih pekmezom, motaj i prepeći u pečenjari.

Kelj pupčar.
To je veoma tečno povrće, ali ga ipak mnogi ne vole. Od listopada pa sve do proljeća daje nam male ali tečne ružice. Te se ruže moraju razviti do listopada. Ako se dotle posve ne razviju, onda moramo stabljici otkinuti vrh, pa će se ubrzo pokazati ruže na stablici. Ako mi to učinimo kasnije, onda ne ćemo vidjeti koristi, jer će ruže ostati mekane. Lišće se ne smije trgati sa stabljike, jer kroz lišće dobivaju ruže hranu iz zraka. Otkida se samo ozlijeđeno i suho lišće.

Kuhinjski kalendar Srpanj

Ponedj. 17	Objed: Juha od krumpira sa slaninom. Punjene paprike.	Večera: Naduvak od grisa s kompotom od kajsija.
Utorak 18	Objed: Juha od kruha. Đuveđ sa ćuftetima.	Večera: Kajgana sa salatom od paprike i rajčica.
Srijeda 19	Objed: Juha od zelenja. Rezanci sa sirom.	Večera: Pržena jetra s ajvarom.
Četvrtak 20	Objed: Juha od vina. Teletina u zelenju. Palačinke punjene bademima.	Večera: Sir s vrhnjem.
Petak 21	Objed: Mliječna juha s krumpirima. Varivo od slatkoga kupusa. Savijača s jabukama.	Večera: Okrugljice s kajsijama.
Subota 22	Objed: Juha od kosti s taranom. Govedski odresci s umakom od rajčice i makaronima. Kajsije.	Večera: Pečena teleća slezena sa salatom od krastavaca.
Nedjelja 23	Objed: Kisela juha od piletine. Pržolica s lećom. Listići.	Večera: Kaša od krumpira s hrenovkama.
Ponedj. 24	Objed: Juha od rajčice sa žličnjacima. Varivo od korabice s krumpirom.	Večera: Palačinke od krumpirova tijesta.
Utorak 25	Objed: Juha od mrkve. Punjene paprike.	Večera: Francuska jaja.
Srijeda 26	Objed: Juha od cvjetače. Bački kotleti s pečenim krumpirima i salatom od krastavaca. Kruške.	Večera: Puding od kruha.

JAGICA SA SELA.
G o s p o đ a (kojoj Jagica iz kuhinje donosi čašu vode samo u ruci)*
»Zar ne znate, da se voda u otmjenoj kući mora donesti na poslužavniku?«
Jagica se vrati u kuhinju, izlije vodu na tacu i pođe opet u salon, mrmljajući: »Sad bih samo štela znati, kak bu ta koza s toga pila?«

PREKASNO
»Zašto imaš ovaj uzao na rupčiću?«
B: »Ah! To je zato, kako bih se sjetio svog obećanja, da više ne ću piti alkohol.«
A: »Gle! Pa ovaj čas si istrusio opet čašicu konjaka!«
B: »Ma da, pa to je baš ono, što ja taj uzao uvijek vidim tek onda, kad rupčićem otarem usta.«

OBITELJ br. 28 (25. srpnja 1939)

Dobar tek

Vrganji s vrhnjem.
Vrganje očistimo, narežemo na tanke ploškice, prelijemo kipućom vodom, vodu odlijemo. Međutim ispečemo nasjeckani luk, da malo zažuti, metnemo na nj pripravljene vrganje, dodamo soli i paprike i pirjamo tako dugo, dok se ispod vrganja ispeče voda. Zatim dodamo malo vode i zalijemo vrhnjem. i

Makaroni s rajčicama.
Isjeckanu glavicu luka dademo na mast, kad zažuti, dodamo narezanu na kocke svinjetinu (30 dkg). Kad je mekana, dademo k tome 1 /g kg narezanih rajčica, peršunovog lišća, malo papra, soli. Kad je rajčica raskuhana, dodamo gore 1 h kg skuhanih makarona.

Ukuhane breskve za zimu.
Breskve se ogule, raspolove, očiste od košćica. Stavimo ih na cjedilo, ispod kojega se zapali 1 sumporna pločica. Međutim se pristavi kuhati voda, u koju nacijedimo limunovog soka (1 1 vode — 1 limun). Nasumporene breskve se isplahnu s onom vodom (mora biti kipuća). Breskve se sada naslažu u boce, preliju šećernom vodom, oslađenom po ukusu. Boce se zatvore i steriliziraju 10 min. (Ovo je za patent boce). Breskve na ovaj način pripravljene ostanu svijetlžućkaste i tvrde i vrlo su ukusne,

Kuhinjski kalendar Srpanj

Četvrtak 27	Objed: Juha od mahuna, punjene paprike.	Večera: Punjene paprike od objeda.
Petak 28	Objed: Makaroni s rajčicama, savijača od jabuka.	Večera: Jaja na oko, salata od krastavaca.
Subota 29	Objed: Đuveđe sa svinjskim mesom, voće (kruške, jabuke).	Večera: Okrugljice od sira.
Nedjelja 30	Objed: Juha od rajčica. Prženi pilići, pečeni krumpir, zelena salata, Žličnjaci od snijega.	Večera: Hladna teleća pečenka, salata od krastavaca.
Ponedj. 31	Objed: Paprikaš od teletine sa žličnjacima od brašna. Breskve.	Večera: Pečeni mladi krumpir, kiselo mlijeko.
Kolovoz Utorak 1	Objed: Varivo od krastavaca, odrezak od govedine. Palačinke sa sirom.	Večera: Mozak s jajima, zelena salata.
Srijeda 2	Objed: Govedska juha, govedina, okrugljice od žemlje i umaka od rajčica.	Večera: Vrganji s vrhnjem.
Četvrtak 3	Objed: Juha od zelenja, paprikaš od piletine sa žličnjacima od brašna.	Večera: Nabujak od riže sa sokom od malina.

Petak 4	Objed: Juha od vrhnja, Varivo od mahuna, teleći odrezak.	Večera: Žličnjaci s jajima, zelena salata.
Subota 5	Objed: Varivo od korabice, pariški odrezak, savijača od sira.	Večera: Pečene teleće džigerice, salata od mahuna.

Gospodarstvo

VRTNE RADNJE U KOLOVOZU

U kolovozu je glavna berba raznog povrća. Što se ne potroši odmah, to se može konzervirati, kao: mahune, krastavci, jabučice, i t. d. Prazne gredice treba posaditi s korabicom, keljom. Sadnice moraju biti snažne i zdrave. Još se može sijati rotkvica mjesečarka, špinat, salata, crna rodkva, repa i zelenje za juhu.

Ovoga se mjeseca vadi luk, brižno se osuši i spremi na zračno mjesto. Da bolje dozrije, ostavlja se izvađen par dana na gredici. Celer treba češće zalijevati i to obilno, pa ćemo tako dobiti krupnije gomolje. Koncem kolovoza pootkidaju se vrhovi od rajčice, da više ne cvate i da plod bolje i brže dozrije. Ako pak na stabljikama ima previše lišća, onda se slobod no može otrgnuti par listova, da plod bude više izložen suncu. Ali nije uputno ukloniti skoro sve lišće, jer bi tim postupkom priječili redovno sazrijevanje i tek ploda.

Koncem mjeseca sije se zimska salata, kelj i zelje, da se kasnije uzmogne rasad presaditi na dobro pognojeno zemljište. Motika ne smije mirovati ovoga mjeseca, jer moramo nastojati, da korov, dok je još malen i zelen, potpuno uništimo, te da nam zemljište ostane rahlo i sitno.

Voćke, s kojih još nijesmo pobrali plod, treba zalijevati razrijeđenom gnojnicom, ili barem čistom vodom, ako je nastala suša. Tim ćemo postići, da se plod bolje razvije, a i da ojača sama voćka, a naročito one grančice, na kojima se obrazuju cvjetni pupovi, koji su veoma potrebni za narednu godinu.

Ovoga se mjeseca obrezuju patuljaste voćkice i druge oblikašice. Namještaju se papirnati obvoji, namazani lijepkom oko stabla, da se na nje prilijepi razna gamad. Poslije nekog vremena skinu se, spale te se zamijene drugima. Isto tako moramo uništavati ose i njihova gnijezda.

Ovoga se mjeseca presađuju jagode na nove gredice. Presađuju se, ne stari žbunovi, već vitice, koje smo još proljetos ostavili za taj posao. Tako radeć donijet će nam presađene vitice naredne godine obilan rod.

Ako opazimo da nam u cvijetnjaku cvijeće slabo napreduje, onda ćemo ga zalijevati blago razrijeđenom gnojnicom.

Eto tu su po prilici radnje u vrtu mjeseca kolovoza. Nu prema vremenu i prilikama ima još i drugih; a svaka će vrijedna domaćica znati i sama, što mora činiti, da iz vrta dobije što više koristi i da joj vrt bude što ljepši i ugodniji.

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 29-30 (5. kolovoz 1939)

Dobar tek

Talijanska juha od zelenja i rajčice.
Nareži 40 dkg korabice, 40 dkg mrkve i malu tvrdu glavicu kelja na sitne rezance. Rastopi u šerpi 8 dkg maslaca, metni u nju zelenje i pirjaj neprestano miješajući. Kad se maslac upije u zelenje, pa se zelenje stane pržiti, dodaj procijeđenu kašu od rajčica, nalij 3 litre hladne vode i kuhaj 1 i po sata. Zatim zakuhaj 10 dkg riže.

Juha od luka.
Nekoliko srednje velikih glavica luka nareži na kotačiće, prži na maslacu, dok ne požute, zatim dodaj žlicu brašna i sve pirjaj da požuti. Onda nalij vode i prokuhaj. Vrelu juhu nalij u zdjelu na narezanu žemlju.

Bećarski paprikaš.
Nareži jedan tanjur luka, jedan tanjur očišćene paprike i jedan tanjur oguljenih rajčica. Najprije pirjaj na vreloj masti luk, koji odmah posoli, zatim dodaj papriku pa neko vrijeme zajedno pirjaj, a onda uspi u to rajčice i pirjaj još neko vrijeme.

Slatki kupus sa rajčicom.
Nareži kupus (zelje) na komade poput kelja i provri ih u vreloj slanoj vodi. Načini zapržak, metni u njega malo nasjeckanog luka, pa kad požuti, dodaj crvene paprike i zalij sa malo vode. Kad prokipi, uspi ocijeđeni kupus te ga zalij sokom od rajčice. Posoli i dodaj šećera.

Bundeva (buča).
Mladu bundevu (buču) razreži, oguli, ostruži koštice, naribaj u zdjelu, posoli i dodaj malo kima i žlicu octa te dobro promiješaj i pusti da neko vrijeme stoji. Načini zapržak sa malo luka, buču rukama iscijedi, metni na zapržak i neko vrijeme miješaj, a onda zalij kiselim mlijekom i vrhnjem ili sokom od rajčice. Buču zalivenu sokom od rajčice treba i osladiti.

Musaka.
Oguli dva patlidana i nareži na ploške. Posoli i pusti neko vrijeme da stoje, a zatim ih umotaj u brašno, jaja i žemljine mrvice te peci u masti. Preprži posebno na masti malo luka i četvrt kg sameljene govedine. Posoli i pobiberi. Metni sad u namaštenu šerpu na dno patlidžane, zatim meso, a odozgo opet patlidžane. Kad se to u pečenjari malo prepeklo, prelij sa dva decilitra vrhnja, u kojemu si razmutila prije jedan žumanjak, te pusti da provrije.

Kolači sa šljivama i sirom.
Od tijesta s kvascem, koje je dobro ukislo, napravi veće kolače, namaži ih dobrim sirom, naslaži odozgo četvrtine šljiva, koje si prije oprala i osušila, pospi šećerom i cimetom pa peci u pečenjari.

Kuhinjski kalendar Kolovoz

Ponedj. 7	Objed: Juha od luka. Varivo od bundeva s faširanim odrescima.	Večera: Kajgana s kiselim krastavcima.
Utorak 8	Objed: Juha od mrkve. Punjene paprike.	Večera: Punjene paprike od objeda. Dinje.
Srijeda 9	Objed: Talijanska juha od zelenja i rajčice s rižom. Savijača sa sirom.	Večera: Slanina s kruhom i lukom.
Četvrtak 10	Objed: Pileći paprikaš sa žličnjacima. Pita s jabukama.	Večera: Žganci s mlijekom.
Petak 11	Objed: Juha od piva. Slatki kupus s rajčicama i pofeznama.	Večera: Drobljenac sa salatom.
Subota 12	Objed: Juha od gljiva. Teleća jetra s kašom od krumpira. Lubenice.	Večera: Riža na mlijeku.
Nedjelja 13	Objed: Juha od telećih kosti s rižom. Pečena guska, pirjani kupus i roščići od krumpirova tijesta. Jabuke pržene u tijestu.	Večera: Guska i kupus od objeda. Dinje.
Ponedj. 14	Objed: Juha od celera. Musaka.	Večera: Prženice.
Utorak 15	Objed: Juha od krumpira. Ćevap na ražnju. Naduvak od jabuka.	Večera: Kruh s maslacem i čaj.
Srijeda 16	Objed: Prežgana juha. Punjeni luk s umakom od krastavaca.	Večera: Kajgana s vrganjima.

U GOSTIONI.
Gost: »Molim vas, gospodine gostioničaru, recite mi, što je to s vašim psom? Već sam ga dvadeset puta potjerao, ali on se neprestano vraća i sjeda kraj mene i gleda u svaki moj zalogaj. Molim vas, odvedite ga, da mogu mirno jesti.«
Gostioničar: »Da, da, naš Floki je veliki prevejanac. Sigurno ste dobili tanjur, na kojemu i on dobiva svoje jelo.«

OBITELJ br. 31 (15. Kolovoza 1939)

Je li zaista prije bilo bolje ?

U svakome našem selu i gradu često se čuje, kako je u dobra stara vremena bilo sve drugačije nego danas, a obično se govori, da je sve bilo bolje i ljepše. No nađe se i drugih ljudi, koji vele, da nije ni u starije doba bilo sve tako idealno lijepo, kako se čini. Još će se zacijelo naći staraca, koji će hvaliti čak i takve uredbe, koje smo navikli smatrati naprosto za tiraniju tuđinaca.

Napriliku spomenimo Vojnu Krajinu. Možda još danas koji starac hvali krajiški red, premda su se onda dijelile i batine za kaznu. Bilo je u posljednjih deset ili petnaest godina i po novinama članaka baš o tome pitanju: U jednome smo članku mogli otprilike čitati, da je krajiška uprava davala narodu i koristi, a kazna batinanja nije bila svuda vršena, jer se našlo i među krajiškim oficirima plemenitih domaćih sinova, koji nijesu htjeli svoga naroda kažnjavati pogrdnom kaznom. Dakako da možemo nabrojiti i zla i dobra iz onoga vremena.

Ima ljudi, koji se sjećaju, da su proživljavali sretne dane mladosti, sretne dane svoga bračnoga života prije rata u ono vrijeme, koje je proglašeno kao teško vrijeme političkoga ropstva Hrvata. Prema tome o istome vremenu mogu ljudi različito suditi zato, jer jedan misli na ovo, a drugi na ono iz prošlosti.

Oni su teški dani ratnih nevolja ostali golemome broju ljudi u pameti kao dani strašne kušnje. Ipak je i u ono vrijeme bilo ljudi, koji su se znali materijalno okoristiti, obogatiti se kupujući stoku za vojsku ili kako drugačije. Ne treba misliti, da je bio nepošten čovjek svaki onaj, kome je bilo dobro u ratnim godinama ili mu bar nije bilo zlo. Bilo je naprosto i među malim svijetom spretnih ljudi, koji su se znali osigurati hranom i u ono teško doba.

Kad se rat završio, prvih je pet šest godina bilo mnogo novca u prometu. Neko se vrijeme naveliko trgovalo i po velikim gradovima i po malim mjestima i po selima. Bar je dio našega srednjeg staleža imao dovoljno novaca za udoban život. Ali je žalosno, da je od toga obilja novca razmjerno malo ostalo kakve trajne koristi. Mislim, da je malo gdje u malim mjestima bilo sagrađeno novih kuća u potrebnome broju. Veoma je teško živjela i inteligencija, koja je bila namještena u državnoj službi. No ni u tome nije svuda bilo podjednako.

Je li posljednjih godina u čemu bolje? Može se reći, mislim, da se moralno stanje naroda popravilo, ako ga usporedimo sa stanjem, recimo, prije deset godina. Doduše u novinama se često nađu naslovi senzacionalnih vijesti o ubistvima i drugim zločinstvima. Ipak možemo reći, da se smirilo ono nemirno vrijeme, kad je tako rekavši zrak bio zasićen svirkom sablažnjivih gramofonskih ploča, divljanjem plesova. Nekako su se poderale knjige pornografskoga sadržaja. Po čestitim ste ih kućama mogli naći. Čitao ih je koji član obitelji, a da oni drugi u obitelji nijesu ni pazili, kakve su to knjige. Sada je bolje s time.

Nestalo je i onoga ludog neprestanog nemira, nervoznosti, koja je poput groznice tresla ljude malih mjesta. Svijet je nešto više smiren po malim mjestima,

premda novine neprestance pišu o aveti rata. Mali svijet silno čezne za mirom. Kad kažemo, da je nastala veća smirenost, mislim time reći, da se nekako primirio svijet u svome obiteljskom životu. Može se reći, da se po manjim mjestima vidi neka veća ozbiljnost u shvaćanju obiteljskih dužnosti. Ne ćemo spominjati onih opačina, gdje se samim činom kršila šesta i deveta zapovijed Božja. No bilo je i drugih razloga za neozbiljno svaćanje obiteljskih dužnosti i razloga, koji šii oslabljivali ugled i vlast roditelja u obitelji. To je bila prevelika čežnja za tako zvanom zabavom. Na plesnim se priredbama moglo vidjeti djevojčica, koje su navršile valjda tek deset jedanaest godina. Kolike li muke za odgojitelja, ako se glava djevojčice, koja polazi recimo srednju školu, napuni stalnim mislima o plesnim večerima, o zabavama, o izboru ljepotice i t. d. Zabave su se često priređivale, i tako je dio omladine mogao biti time stalno zaokupljen kroz dulje vremena.

Sada se promijenilo to stanje. Doduše vidimo svuda svakojakoga zla, ali svejedno smijemo reći, da dobar dio hrvatske mladeži ozbiljnije misli o svojim dužnostima, nego li je to bilo otprilike prije petnaest godina, kad se po srednjim školama na primjer mladež vladala tako, kao da nije potrebno učiti.

Teško je odgovoriti na pitanje, je li prije bilo gore ili bolje, nego je sada. I to, što je napisano u ovome članku, ne vrijedi možda jednako za sve hrvatske krajeve, ne vrijedi možda jednako za sve staleže. Valjda ima zla, koje otprilike stalno ostaje isto među Hrvatima. U nekim se stvarima zlo stanje popravlja, vidimo da nastaju bolje prilike i možemo se tome veseliti. Ali ima i sasvim novoga zla koje u starije vrijeme ni jesmo znali, ili se bar takvo zlo doga- đalo veoma rijetko. Tu možemo spomenuti veliki broj otpada od katoličke crkve zbog udaje najviše. No to je samo za se posebni problem, o kojemu bi trebalo i posebno pisati.

Napisao Josip Zidarić



Učenice Domaćinske škole u Lovrečini-gradu; zaposlene kod kuhanja

ZA DOBRE DOMAĆICE

Dobar tek

Teleći odresci s jajima.
Stuci teleće odreske, posoli ih i umoči u brašno te u razmućeno jaje. Položi ih u vrelu mast i nalij na njih preostala jaja, u kojima si odreske namočila. Prži ih najprije s jedne, a onda s druge strane.

Paprikaš od krumpira.
Očisti i nareži na kocke 1 kg krumpira. U šerpi prepрži na masti glavicu nasjeckanog luka te u to metni krumpire, posoli, dodaj paprike, miješaj i nalij do polovice vode. Kuhaj tako dugo, dok krupmiri ne postanu mekani. Prema potrebi zalijevaj, dok kuha.

Kuhinjski kalendar Kolovoz

Četvrtak 17	Objed: Mliječna juha. Savijača s kupusom. Dinje	Večera: Bećarski paprikaš.
Petak 18	Objed: Juha od kiselice. Cvjetača u vrhnju. Okrugljice od jabuka.	Večera: Sir s vrhnjem.
Subota 19	Objed: Juha od kosti s okruglicama od grisa. Pržolice s makaronima. Kruške.	Večera: Đuveđe.
Nedjelja 20	Objed: Juha od pačje sitneži. Pečena patka s krumpirima i salatom od krastavaca i paprike. Pita od jabuka.	Večera: Hladna pečena patka sa salatom. Dinje.
Ponedj. 21	Objed: Juha od cvjetače. Mladi grah s volovskim očima. Kruške.	Večera: Riža s rajčicama.
Utorak 22	Objed: Juha od zelenja. Palačinke sa sirom.	Večera: Paprikaš od krumpira.
Srijeda 23	Objed: Juha od gljiva. Teleći odresci s jajima i salatom od krastavaca i paprike. Naduvak od jabuka.	Večera: Teleća jetra s kašom od krumpira.
Četvrtak 24	Objed: Juha od celera. Punjene paprike.	Večera: Sir s vrhnjem.
Petak 25	Objed: Juha od kopra. Okrugljice sa šljivama.	Večera: Hrenovke s hrenom.
Subota 26	Objed: Prežgana juha. Punjene rajčice.	Večera: Plućica.

Kako se dobiva rano stolno grožđe?

Tko želi imati što ranijeg stolnog grožđa za zobanje, taj mora znati, kako će i što će raditi sa panjem odmah iza cvatnje. On mora ponajprije sve postrane izboje prikratiti na toliko, da povrh najgornjega grozda ostanu samo dva lista. Time ćemo postići, da sav sok udari u grozdove. A tome je posljedica brže razvijanje grozdova i ranije dozrijevanje. Nu tim prikraćivanjem postizava se i to, da loza, koju namjeravamo naredne godine svesti u luk, brže i bolje dozrije, a tim laglje odoli studeni. Kroz to se oba donja pupa, koja imaju ostati za narednu godinu na lozi, razviju snažnije i bolje. Iz ovih dakle postaju snažni i jaki izboji. A baš takvi izboji jesu siguran jamac, da će se plod potpuno razviti i valjano dozreti. Nu da dobijemo jake izboje, za to se valja pobrinuti, da na panju sve ostavimo puno ljetnih izboja. Ujedno treba znati, da čim je duži izboj, da je tim tanji i da slabije dozrijeva. Pa i onim postranim izbojima, na kojima nema ploda, moramo uštipnuti vrhove, te im ostaviti samo 6 — 8 pupova. Ni oni mladi izboji, koji su izbili iz panja, te i oni zaperci, ne donose također ploda, pa i njih moramo prikratiti. One duge izboje ne ćem'o prikratiti sada. Njih ćemo povezati uz kolac, da ih ne polomi vjetar. Nu da mogu potpuno dozreti, prikratit ćemo ih mjeseca kolovoza na 1.5 m. Osim toga moramo ih i zasumporiti. To je veoma nužno, jer

plijesan, koja se redovno pojavljuje na lozi, — veoma škodi izbojima, lišću i grožđu. Sumporiti se mora prije nego što se je plijesan pojavila, jer čim se pojavi, onda se ne da svladati. Širi se brzo sve dalje, napada i na bobe, pa ponekad uništi cijelu berbu.

NA PIJACI.
Kupac: »Kako to, da je mlijeko ipak nešto pojeftinilo, a jaja su još uvijek taje o skupa? «
Prodavač: »Hja, to vam je zato, jer od jedne litre mlijeka lako morete napraviti dvije, ali iz jednoga jaja se dva nemreju napraviti! «

ČUDNO.
Gost: »Divna je to kava, gospođo! «
Domaćica: »Vjerujem! Tu kavu donio je moj muž lično iz Brazilija. «
Gost: »I još je vrela? «

MONOLOG KRČMARA.
»Hm! Kako je to čudno! Ljudi vele, da je voda bez okusa i mirisa, a čim je pomiješam s vinom, gosti to ipak odmah primjećuju. «

OBITELJ Br. 32 (25. kolovoza 1939)

ZA dobre d o m a ć i c e

Dobar tek

Juha od kiselih krastavaca.
U juhi od zelenja, koja je posoljena i u kojoj je zelenje već meko skuhano te je već procijeđena, skuhaj oguljene i na kotačiće narezane kisele krastavce (ali koji nisu u octu ukiseljeni). Kad ta juha malo prokuha, odmah je zabiberi i zamuti u nju kiselog vrhnja s pola žlice brašna. Ako je juha još uvijek premalo kisela, dodaj žlicu octa. Ako je prekisela, dodaj malo mlijeka.

Pečena cvjetača.
Skuhaj glavicu cvjetače, da bude mekana, ali da se ipak ne raspadne. Namaži maslacem i pospi žemljinim mrvicama oblik za naduvanje te u nj metni cvjetaču, kobasice s narezanim lukom, narezanim rajčicama i kiselim krastavcima sve lijepo poslagano na zdjelu, ružicom prema gore. Zatim nalij gustoga kiselog vrhnja, u koji si zamutila žlicu brašna i dva žumanjka. Onda prepeći cvjetaču u pečenjari pola sata.

Odresci punjeni mesom.
Namači ostatke tvrdih žemlji u vodi 1 sat, zatim ih dobro iscijedi. U šerpi prži na masti nasjeckanog luka, pa kad porumeni, dodaj one iscijeđene žemlje te prži stalno miješajući. Onda metni u to samljevenog telećeg mesa, 1 jaje, bibera, soli, zgnječenu sardelicu, iz koje si odstranila kost, sve dobro promiješaj. Tom smjesom namaži tanko narezane i dobro stučene teleće ili govedske odreske. Smotaj ih i sveži koncem. Pirjaj ih u masti pod poklopcem stalno zalijevajući vodom, dok ne postanu mekani. Zatim zagusti sok krumpirovim brašnom, dodaj kocku prženog šećera, limunova soka i po volji jednu zgnječenu sardelicu. Odreske poslaži u dublju ugrijanu zdjelu, nalij sok i ukrasi gljivama.

Žličnjaci od špinata.
Miješaj malo maslaca, žumanjak, jedno cijelo jaje, 3 žlice skuhanog i prognječenog (pasiranog) špinata, malo soli, bibera, snijeg od 2 bjelanjka i malo žemljinih mrvica. To tijesto neka bude takvo, da se od njega mogu načiniti žličnjaci, koje skuhaj najprije u vodi, koja vrije, a onda ih oprezno povadi i metni u juhu.

Kuhinjski kalendar Kolovoz

Nedjelja 27	Objed: Teleći ragu. Odresci punjeni mesom u soku s roščićima od krumpira. Kolač od germe sa šljivama	Večera: Što je ostalo od objeda.
Ponedj. 28	Objed: Juha od kiselih krastavaca. Rezanci s makom.	Večera: Kaša od krumpira s hrenovkama.
Utorak 29	Objed: Juha od kosti s rižom. Đuveđ.	Večera: Punjene tikvice.
Srijeda 30	Objed: Juha od zelenja. Okrugljice sa šljivama.	Večera: Prženice. Grožđe.
Četvrtak 31	Objed: Juha od kima. Teleća jetra sa špinatom.	Večera: Krumpiri pečeni na slanini sa salatom od krastavaca.
Rujan Petak 1	Objed: Juha od piva. Mladi grah sa žemljinim mrvicama i pirjanim kupusom. Lubenice.	Večera: Kruh s maslacem i sardelicama i lipin čaj.
Subota 2	Objed: Juha od krumpira. Punjene paprike.	Večera: Punjene paprike od objeda. Dinje.
Nedjelja 3	Objed: Juha od mladeži s rižom. Pečena guska sa salatom od crvenoga kupusa i krastavaca. Savijača s jabukama.	Večera: Što je ostalo od objeda.
Ponedj. 4	Objed: Juha od rajčice. Pečena cvjetača. Drobljenac s kuhanim šljivama.	Večera: Bećarski paprikaš.
Utorak 5	Objed: Juha od kosti sa žličnjacima od špinata. Francuski krumpir.	Večera: Narezane debrecinske kobasice s narezanim lukom, narezanim rajčicama i kiselim krastavcima sve lijepo poslagano na zdjelu.

U VRIJEME PEČENIH ODOJAKA.
Gostioničar: »Zar vam se danas ne sviđa odojak?«
Gost: »Pa dali ste mi same kosti.«
Gostioničar: »Hm! Ja još nisam vidio odojka bez kostiju.«
Gost: »A ja nikad do sada još nisam vidio odojka bez mesa!«

ZALETIO SE.
Gost: »Hallo, konobaru! Imate li svježu ribu?«
Konobar: »Kako ne, gospodine, već od nekoliko dana ovamo!«

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 35-36 (25. rujna 1939)

Dobar tek

Govedska juha s rajčicama.
Kuhaj 3/4 kg govedine, pa kad miso omekša, dodaj na kocke narezanoga krumpira te kuhaj dalje. Dotle pirjaj na masti oko 6 rajčica s jednom glavicom luka i s malo paprike: sve to prognječi kroz sito (pasiraj) i prilij u govedsku juhu te još malo prokuhaj.

Cvjetača u paprici.
Pirjaj na masti nasjeckanu glavicu luka, malo slatke paprike i kima. Zatim uspi u to cvjetaču, rastrganu na ružice, zalij s malo vode i pirjaj, dok cvjetača ne postane mekana. Nalij slatkog vrhnja, u kojem si zamutila malo brašna, te prema potrebi posoli.

Odresci od zelenja.
Očisti veliku mrkvu, komad celera, mladi peršin, malu glavicu kelja i 2 do 3 korabice. Sve sitno nareži i pirjaj na rastopljenoj slanini. Dodaj nasjeckanog pirjanog luka. U posebnom loncu skuhaj u slanoj vodi 2 šake graška i malo cvjetače. To skuhano zelen je ocijedi, prepirjaj malo na masti te dodaj k ostalom zelen ju i umiješaj 2 jajeta. Od te smjese zelenja načini odreske (kao što se prave od faširanog mesa), koje umoči u jaje i u žemljine mrvice te ih prži u masti. Jede se sa salatom.

Kelj na slanini.
Nareži slanine na kocke te je s lukom prži, da malo požuti, zatim dodaj narezanu glavicu kelja, posoli, pobiberi i pirjaj. Na koncu zapraši s malo brašna ili za-
prži svijetlim zaprškom. Ponudi s kuhanom govedinom.

Puding od kelja.
Malo kuhanog, sitno narezanoga kelja pomiješaj s nekoliko žumanjaka, dodaj malo sitno nasjeckanog suhog mesa ili samljevene slanine, malo žemlje, soli i bibera, sve promiješaj i na koncu primiješaj snijeg od onoliko bjelanjaka, koliko si umiješala žumanjaka u kelj. Tu smjesu uspi u namašćeni i žemljinim mrvicama ili brašnom posuti oblik te kuhaj jedan sat u pari.

Jaja kao salata.
Nareži sitno 4 tvrdo skuhana jaja, prelij s 20 g ulja, 20 g octa i 30 g kiselog vrhnja, posoli te pospi nasjeckanim zelenim peršinom.

Kućni savjeti

Kako se pravi vrlo tečan šljivin pekmez?

Šljivinu se pekmezu još pri- je kuhanja primiješaju kruške, makar treba oprati i oguliti pa ih skuhati u kašu. Tu kašu uspi u šljivinu kašu, prije nego je počela kuhati. Sad to dobro miješaj i pazi da ne zagori. Toj smjesi možeš dodati malo narančine kore, malo cimeta i karamfila te po volji sitnog šećera.

Priređivanje voćnog soka na hladan način. Uzmi na tri litre jagoda ili malina ili ribiza ili kupina ili posve zrelih trešanja bez koštice dvije litre vode i 40 grama vinske kiseline. Vinska se kiselina rastopi u vodi, pa se njom polije navedeno voće, a posuda se dobro zatvori. Poslije 24 sata procijedi se voće kroj čistu krpu, te se tom soku dodaje malo pomalo šećera. Na svakih 100 grama soka po 100 grama šećera, te se to miješa neprestano. Zatim se ostavi 24 sata na miru u čvrsto zatvorenoj posudi. Nakon toga pretoči se čisti sok od taloga. Sok se ulije u boce, koje se povežu krpom i metnu u hladan podrum. Poslije 3 — 4 tjedna treba boce čvrsto zatvoriti. Na taj se .način sačuva ukus i finoća soka bolje nego kuhanjem. Budući da smo dodali puno šećera, za to netrebamo kuhati sok. Sok pomiješan s običnom vodom ili kiselicom, izvrsno je sredstvo protiv naprezanja, razdraženosti i umornosti. Osim toga može se upotrebiti za umak pudinga.

Gospodarstvo

Tovljenje purana.

Lako je utoviti purane. Oni žderu cio dan, pa ih zato ne moramo kljukati. Prvih 14 dana treba im davati kuhana krumpira sa pšeničnim posijama, ili sa žitnom prekrupom i mesnim otpacima. Poslije tog vremena davat ćemo im ili kukuruznu, ili zobenu, ili ječmenu, ili heljdinu gustu kašu, začinjenu s mlijekom. Za napitak daje im se s početka mlaka voda, a kasnije obrano mlijeko. Ovom treba primiješati malo praha drvenog ugljena. To im se daje triput dnevno, ali samo toliko, koliko mogu pojesti za jedan obrok. Ostatak treba dati drugoj živadi. Kako ćemo ih dugo hraniti, to stoji do dobrote hrane i starosti purana. Oni, koji su stari 5 — 6 mjeseci, uhranit će se za 4 — 6 tjedana. Nu tko hoće da ih utovi brže, taj neka ih kljuka kukuruznim ili heljdinim žgancima.

Hrana za patke, koje nose.

Da patke bolje nesu jaja, priredi im hranu ovako: 5 dijelova kuhana krompira ili repe, 5 dijelova kukuruzna brašna ili pšeničnih posija, 3 dijela »ribljeg brašna i 2 bijela pijeska dobro izmiješaj s vodom, da postane kaša. Mjesto krumpira ili repe može se uzeti usitnjena djetelina. Od tog podaj patkama toliko, koliko mogu pojesti na jedan obrok. Poslije toga ukloni preostatak.

Kuhinjski kalendar Rujan

Četvrtak 28	Objed: Govedska juha s rajčicama sa zakuhanim žličnjacima. Kuhana govedina s keljom na slanini i umakom od češnjaka. Palačinke.	Večera: Sir s vrhnjem.
Petak 29	Objed: Juha od mrkve. Okrugljice sa šljivama.	Večera: Cvjetača na paprici.
Subota 30	Objed: Juha od kelja. Bečki odresci s kašom od krumpira i salatom od krastavaca. Grožđe.	Večera: Pariške kobasice s lukom u octu.
Listopad Nedjelja 1	Objed: Juha od yina. Teletina u soku od rajčica s makaronima. Pita s jabukama.	Večera: Mozak s jajem i salata od rajčica.
Ponedjeljak 2	Objed: Juha od krumpira. Mladi grah sa žemljinim mrvicama i teleća jetra. Breskve.	Večera: Kiselo mlijeko.
Utorak 3	Objed: Juha od kosti s rezancima. Odresci od kelja sa salatom od jaja. Grožđe.	Večera: Jabuke u tijestu pržene na masti.
Srijeda 4	Objed: Juha od zelenja. Rezanci sa sirom.	Večera: Teleći paprikaš sa žličnjacima.
Četvrtak 5	Objed: Juha od rajčica. Bifteki s krumpirom i salatom od crvenoga kupusa.	Večera: Rajčice punjene kajganom.
Petak 6	Objed: Prežgana juha s narezanim kruhom. Valjušci od krumpirova tijesta s umakom od šljivina pekmeza.	Večera: Prženice.
Subota 7	Objed: Juha od gljiva, Svinjski kare s pirjanim kupusom i okrugljicama od žemlje. Grožđe.	Večera: ćevapčići s lukom.

ČUDNO SREDSTVO.

Žena: »Čuj! Ti mi još nikada nisi rekao pravi razlog, zašto više ne piješ?«
Muž: »No, ako baš hoćeš da znaš: Kad sam posljednji put došao kući nakresan, bila je kod nas u posjetima tvoja mama. Ja sam je onda vidio dvostruko. I od tog časa odrekao sam se po- sve ozbiljno uživanja alkohola.«

MONOLOG VINOPIJE.

»Čudnovato! Grožđa mogu pojesti koliko god hoću, pa ostajem normalan; a vina, ispijeni li samo tri litre, već sam pijan!«

ČUDNO

Gost: »Konobaru! Mogu li dobiti malu porciju gulaša?«
Konobar: »Žalim, ali sve male su već prodane. Imamo samo još nekoliko velikih.«

Dobar tek

Juha od luka.
Nareži 2 velike glavice luka i pirjaj na masti, da lijepo požuti. Zatim posoli, nalij vode i prokuhaj. Tada procijedi kroz cjedilo ili sito, dodaj malo bibera i nalij šalicu mlijeka sa žlicom brašna te provrij. Na koncu zamuti u juhu žumanjak. Ponudi s prženim žemljinim kockama.

Juha od kruha.
Namoči tvrdoga kruha, (koji si čuvala na . čistome mjestu) u hladnoj vodi, posoli, dodaj malo kima, komadić svježeg maslaca i kuhaj. Zatim razmuti kruh, procijedi juhu kroz sito, zamuti mlijeka sa žumanjkom, a možeš dodati i malo češnjaka i pirjanog luka.

Teleća jetra.
Operi jetra i metni ih na nekoliko sati u hladno mlijeko. Zatim ih ostruži, provuci slaninom, metni u šerpu, gdje si na maslacu pirjala zelenje i luk. U tom pirjaj sve skupa dalje, dok jetra ne omekšaju. Tada jetra posoli, prilij malo bijelog vina, zapraši brašnom pa dobro prokuhani sok na koncu procijedi.

Turski kotleti.
Stuci kotlete i speci te na njih naspi riže pomiješane s narezanom zelenom paprikom i sve skupa pirjaj. Zatim dodaj odozgo narezanih rajčica, koje si prije prepirjala, i malo onog soka od kotleta.

Punjene rajčice.
Rajčice razreži po polovini, sok izvadi i ostavi ih, da stoji. Načini dotle smjesu od samljevenog mesa, pobiberi, posoli i pomiješaj s 1 jajetom. Polovice rajčica napuni tom smjesom, pospi žemljinim mrvicama i speci na masti. Na kraju dodaj sok od rajčica te ih u njemu pirjaj.

Prigotavljanje voćnog soka hladnim načinom.

Svaka domaćica može sebi prirediti izvrstan voćni sok na ovaj način: Uzmi na tri litre jagoda ili malina, ili ribiza, ili kupina, ili posve zrelih trešanja bez koštica, dvije litre vode i 40 grama vinske kiseline. Vinska se kiselina rastopi u vodi, pa se s njom polije voće, a posuda se dobro zatvori. Poslije 24 sata procijedi se voće kroz čistu krpu, dodaje se soku malo pomalo sitnog šećera. Na svakih 100 grama soka 100 grama šećera, pa se to neprestano miješa. Zatim se ostavi 24 sata na miru u čvrsto zatvorenoj posudi. Nakon toga pretoči se čisti sok sa taloga. Sok se pretoči u boce, otvor se poveže krpom; a boce se metnu u hladni podrum. Na taj se način bolje sačuva miris i finoća soka, bolje negoli kuhanjem. Pošto smo soku dometnuli puno šećera, za to ne trebamo kuhati sok. Sok, pomiješan sa običnom vodom, ali još bolje sa Selterovom, izvrsno je sredstvo protiv

naprezanja, razdraženosti i umornosti. Osim toga može se upotrebiti za umaku pudinga i t. d.

Izvrstan medeni liker.

U pola litre finog alkohola metne se po 1 dkg. pelina, matičnjaka, prstenka i paprene metvice. A da liker dobije poseban tek, dodaj mu zelenih oraha, ili narančine kore, ili borovnice, ili čega drugoga. Sve ćemo to ostaviti par dana na suncu. Sad ćemo V 2 kg vrcanog meda rastopiti u jednoj litri tople vode. Voda ne smije biti prevruća, jer bi se tim izgubile ljekovite sastojine meda. Sve se to smiješa, dobro promućka i ostavi na miru, dok se ne izbistri. Čim se je liker izbistrio, odmah se može piti. Nu tko želi imati bolji i ljepši liker, taj neka sve to ostavi na miru nekoliko dana, a zatim neka ga filtrira kroz papir za filtriranje. Ako tko želi slabiji liker, taj neka uzme manje alkohola.

Dobar voćni ocat.

Dobar se voćni ocat pravi ovako: Često nalazimo u kućanstvu koru od oguljenih jabuka ili krušaka, prijesne ostatke iza ukuhanog voća, voća palog sa voćaka itd. Sve se ovo očisti, zdrobi, ili isjecka na sitne komadiće, te se upotrebi za pravljenje octa. Metne se u posudu, nalije se vrućom vodom tako, da voda bude povrh voća, te se stavi na toplo mjesto. Tu se ukiseli za 6 — 8 nedjelja. Ako tome dodamo malo dobre rakije, onda ćemo dobiti jači ocat. Kad opazimo da je ocat kiseo, onda ćemo ga pretočiti u boce. Boce ćemo čvrsto začepiti i spremiti na hladno mjesto. Nu ako tko želi da za jednu nedjelju dana dobije dobar ocat, taj neka na % 1 vina doda 1 /z 1 destilirane vode i 75 grama isjeckane posve crne kore od friškoga kruha. Sve se ovo smiješa u boci, a ova metne na toplo mjesto. Poslije osam dana pretoči se, zatvori čvrsto i stavi u smočnicu.

Jaja za zimu.

Jaja iznesena mjeseca kolovoza, rujna i listopada najbolja su za zimu za to, jer se dadu najduže održati u dobrom stanju. Samo ta jaja treba da su donesena sa sela. Za vrijeme žetve, i još neko vrijeme iza toga, nalaze koke na selu puno zrnja od žitarica i drugih biljaka. Pa baš to zrnje, vele da je uzrokom što se jaja manje kvare od onih jaja, koje su koke iznesle po gradovima; jer se po gradovima hrane koke više sa kojekakvim otpacima bilja i raznog jela, a manje zrnjem. Uostalom jaja za zimu treba staviti u krečnu vodu ili u vodeno staklo, pa se i tako mogu dobro održati cijele zime.

Kuhinjski kalendar Listopad

Nedjelja 8	Objed: Juha od kosti i zelenja sa žličnjacima od grisa. Punjena teleća prsa s pečenim krumpirima i salatom od paprike, luka i rajčice. Nadišci s orasima. Grožđe.	Večera: Pašteta od mesa.
Ponedj. 9	Objed: Juha od gljiva s prženim kockama od žemlje. Bugarski paprikaš. (Cezner-Andrić »Domaćica u kuhinji« str. 27.).	Večera: Krumpirača (Žganci od krumpira) s makom.
Utorak 10	Objed: Juha od celera. Teleća jetra i kaša od krumpira. Voće.	Večera: Kruh s maslacem i medom.
Srijeda 11	Objed: Juha od luka. Krpice s kupusom.	Večera: Špinat s jajima.
Četvrtak 12	Objed: Govedska juha s kockama od moždana. Govedina s rižom i umakom od češnjaka. Grožđe.	Večera: Drobljenac sa salatom.
Petak 13	Objed: Juha od rajčica sa žličnjacima. Okrugljice sa šljivama.	Večera: Kiselo mlijeko.
Subota 14	Objed: Juha od kruha. Turski kotleti. Smokve ili kruške.	Večera: čevapčići s lukom.
Nedjelja 15	Objed: Juha od raznog mesa. Pečena guska š pirjanim kupusom. Pržene jabuke u tijestu od palačinka.	Večera: Što je ostalo od objeda.
Ponedj. 16	Objed: »Dugački« paprikaš. (Cezner-Andrić »Domaćica u kuhinji« str. 8.). Savijača sa sirom	Večera: Žganci u mlijeku.
Utorak 17	Objed: Juha od kupusa. Punjenerajčice s kajganom. Voće.	Večera: Rezanci s makom.

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 39-40 (25. listopada 1939)

CJELOKUPNI POGLED NA ZEMALJSKU IZLOŽBU VOĆA BANOVINE HRVATSKE U ZAGREBAČKOM ZBORU OD 7. DO 18. O. MJ.

Uz prvu zemaljsku izložbu voća Banovine Hrvatske

Voće je jedan od najvažnijih proizvoda, koje hrvatska zemlja daje našem čovjeku. Naše šljive i jabuke idu u daleke zemlje i nose sobom glas o bogatstvu naše grude. Ova godina je donijela nezapamćeno velik rod raznovrsnog voća u Hrvatskoj. U banovini Hrvatskoj ima oko 17 milijuna stabala raznoga voća. Samih šljiva urodilo je ove godine oko 19.000 vagona, od čega je 10.000 vagona prepečeno u rakiju, čime je dobiveno oko 200.000 hl rakije. S obzirom na osobito lijepe vrste i bogatstvo raznoga voća neobično je značajna prva zemaljska izložba voća Banovine Hrvatske, koja je priređena u Zagrebačkom Zboru od 7. do 18. o. mj. To je prva voćarska izložba kod nas nakon 33 godine. Na njoj je bilo zastupano 75 kotara sa 1632 izlagača i 4.876 uzoraka raznoga voća. Na njoj se očitovalo, kakvi se uspjesi dadu postići u hrvatskom voćarstvu.

Ovdje ćemo ukratko spomenuti nešto s obzirom na zdravstvenu i gospodarsku ulogu voća u našem narodu.

Voće sadrži najvažnije sastojke hrane potrebne našem organizmu. To je uglavnom voćni šećer, koji je i po svojoj hranjivosti i po drugim funkcijama bolji od običnog bijelog šećera. Pored voćnog šećera voće sadrži znatnu količinu vitamina i raznih soli.

Zbog svojih hranljivih sastojaka i povoljnog utjecaja na rad organizma voće treba da bude sastavni dio hrane naročito za djecu i rekonvalescente, a dobro će doći i svima drugima. Ono pomaže rast kostiju, pospješuje probavu i djeluje na bolji, jači i pravilniji rad crijeva.

Kolika je vrijednost voća, t. j. njegova kvalitativna snaga, vidi se najbolje iz ovog primjera:

Jedan komad jabuke težak svega 40 gr sadrži pet grama voćnog šećera, t. j. isto toliko koliko je teška jedna kocka šećera. Ovih pet grama voćnog šećera dobivenih iz jednoga komada jabuke u stanju su da razviju toliku snagu, izraženu u kalorijama, da jednog čovjeka podignu na visinu od 40 metara. Još je slikovitija snaga voćnog šećera, ako ga zamislimo u količini od svega pola litre slatkog voćnog soka, koji sadrži 60 gr voćnog šećera. S tom količinom može jedan čovjek teorijski da se digne na visinu od 900 metara.

Iz ova dva primjera lijepo se vidi, kakva je životna snaga sadržana u voću kao i to zbog čega se ono preporučuje kao hrana.

Kod nas se voće ne troši u onoj mjeri, u kojoj se troši u drugim zemljama. Kod nas se voće upotrebljava za dobijanje alkohola, pri čemu trpimo dvostruku štetu. Jedna šteta dolazi otuda, što se proizvodi jedno otrovno sredstvo, koje samo nanosi štetu organizmu, a druga se sastoji u tome što preradom voća u alkoholna pića gubimo velike količine odličnog sredstva za ishranu.

S jedne strane se treba veseliti ovogodišnjem bogatom rodu voća, dok je s druge ono donijelo sobom neke loše posljedice. U pojedinim mjestima su ljudi toliko uživali rakiju, te su tučnjave vrlo učestale, a dogodilo se kod toga i koje ubistvo. Hrvatske organizacije su tupohvalno nastupile i uklonile sve, da do toga više ne dođe. Ima glasova, da su djeca za vrijeme pečenja rakije u Hrvatskom Zagorju išla pijana u školu.

Zamislite, kolika je tu šteta nanesena zdravlju tih mladih duša nerazumnim postupkom starijih, koji su im omogućili da dođu do rakije. Dao Bog, da su to samo glasine!

Treba nasuprot tome preporučivati' na sve načine što veću potrošnju zelena voća i neka se u velikim količinama sprema za zimu. Kakve li koristi od toga na našim selima za škrtih zimskih dana! A dalo bi se na tome lijepo i zaraditi.

Prosječno se u Jugoslaviji godišnje potroši 300 milijuna litara vina, 100 milijuna litara rakije i skoro isto toliko pive. To predstavlja vrijednost od tri do četiri milijarde dinara. Upravo toliko novaca dajemo godišnje za naše trovanje. Prosječno na svakog stanovnika u Jugoslaviji otpada godišnje izdatak na alkohol oko 300 dinara.

Berba u Slavoniji

Narodni život i običaji - vinorodi Dilj Gore

Svježi povjetarac duvao je s vinorodne Dilj Gore i donosio miris sazrelih grozdova. Sva se srca razveselila i jače kucaju. Danas je berba kod gospodina župnika. Tu se vidi, kako je plemenito srce naših svećenika otvorilo širom vrata svoje ljubavi narodu svome, pa je njegov dvor postao ognjište opće radosti. Pomaljaju se prve zrake sunca. Čarno, bistro djevojačko oko cakli se od veselja poput »bobe« crvenog »Amerikanca«, a iz punih grudiju odvija se pjesma:

Alaj imam grlo za pjevanje,
Crne oči za ašikovanje.
Lako ti je namamit bedara,
Tri pogleda, više mu ne treba.

Pjesma, cika, vrisak odjekuju sa svih strana brda. Slušajući, kako se pocikuje sa susjednog brda, pjevaju djevojke:

Na pjevanje domamit ću janje,
Al na ciku i janje i diku.

Već su se razmjestili. Svaki mladić i djevojka pazi, uz koga će izabrati svoj red u vinogradu, jer svaki mig, i položaj znači nešto. Beračice se poredale: na jednoj strani »Filijalke«, a na drugoj »Župljanke«. Među redove beračica umiješao se po koji momak pa sagnuvši se, da tobože bere čokot, krišom promatra kroz lišće i grozdove svoju susjedu. A beračice pjevaju:

Visok tanak, rumen kao ruža,
Taj se meni oko srca pruža.

Sada nastaje pravo takmičenje u branju i pjevanju:

Curica je pudarila grožđe,
I pjevala, da joj lola dođe.

A iz ovih stihova odsijeva čista narodna etika:

Avaj moja dva obraza bijela,
Tulipani — loli sačuvani.

Sunce je već obasjalo rumene grozdove »Amerikanca« i rumene obraze slavonske djevojke. One o uvelim često i od pudera iskvarenim obrazima gradskih gospojica pjevaju:

Spadaj s mene rumenilo moje,
Spadaj s mene na one zelene.
Moje lice ne treba dinara,
Samo hladne vode iz bunara.

Došlo vrijeme ručku ili »užini«. Djed Ilija S., starac od 75 g. pun još snage, poleta i vedrine u debelom hladu vinogradskog oraha započeo užinu predvodeći molitvom. Razvilo se pravo veselje. Momci nude djevojkama slavonsku slaninu i pečenu janjetinu, a ove ne će da prime iz momačkih ruku izgovarajući se, da tobože ne mogu jesti. Djed Ilija pripovijeda o davnini. U »mirno doba« imala je jedna zadruga po 10 jarama volova, pet pari konja. .Svega je bilo. A i svi su uživali: i oni i »gospoda«. Široka poput slavonske ravnice poznata je gostoljubivost slavonskog seljaka. Ali sada je drugačije. Zato se opet pjeva:

Slavoniji

Dok sam imo i gospodi đavo.
Nisam nigda u zatvoru spavo.
A sad nemam, gospodi ne dadem,
Svaki budak u zatvoru znadem.

No svejedno djed Ilija je veseo. Oči mu još sjaju mladenačkom radošću. Skoči hitro na noge lagane, dohvati gajde i stade »štimati«. To je naš stari narodni instrumenat. Na njima je djed Ilija izveo čitav repertoar pjesama iz junačke dobi slavonske povijesti, za borbe s Turcima. To su naše slavonske gusle. Samo što gajde imadu veću umjetničku vrijednost, jer posjeduju veću mogućnost ekspresije i nijansiranja. Zatim su slijedile melankolične, tužne, sentimentalne pjesme, koje svojim mirnim zvukovima odvode misao Slavonca u davninu, u »mirno doba«,

kada je Slavonac mirno i veselo tjerao krdo ovaca i čopor svinja u žirovitu prostranu slavonsku šumu, pekao janjce, a od runa pravio »pršnjake«, »zore«, od kože »uprtnjače«, od lana »rubine«, »obojke«, i »dvogaće«; kada je svirao u frulu i dvojnice, šarao tikvice i »kepčije« hrvatskom ornamentikom i punio ih vinom, kojim je zalijevao janjetinu i kozletinu. Kad je pjevao pjesmu stare slave . . Odjednom puče puška. Trgnu sve iz misli. Djed Ilija krepko zasvira »Seljančicu«, a djevojke zapjevaše:

Zlata imam, srebra mi ne fali,
Imam lolu, al je jako mali.
Meni mama izbira Milana,
Čuješ, mama, ljubit ćeš ga sama.

Momci bacaju oko »napoprijeko«, a djevojke pjevaju:

Ja ne trebam stotinu momaka,
Samo jedan, koji je uredan.
Ne ću ljubit, koji je ljubio,
Oj da mi je, koji nigda nije.
Da sam loza, rodila bi grožđe,
Kraj birtije, gdje mi lola pije.

Ljubav je ozbiljna stvar pa zato se pjeva:

Nije šala varati bećara,
Ja sam mala četiri varala.

A djed će Ilija sve nasmijati pa će:

Moja mama voli rešetara;
Ja sitara, strina koritara.

Uveče se razvilo kod župnika pravo veselje. Pod neobično romantičnom mjesečinom razvilo se živo kolo. Došla jesen. Uskoro će svatovi onih, koji su se danas »zagledali« pa se pjeva:

Još ću malo ja biti kod mame,
Pa ću miloj dike na uvike.

I do godine opet isto. Kruta realnost, zbilja i ozbiljnost života izmjenjuju se sa vječnom mladosti i uvijek istom nesavladivom ljubavi naše narodne mladosti .

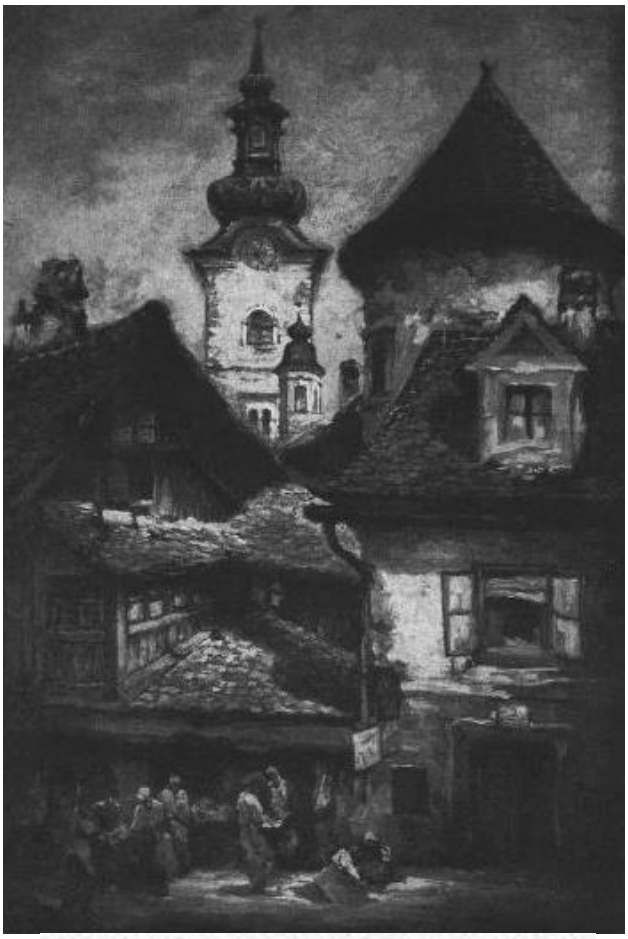


BERBA JE UGODNA KAD SU GROZDOVI JEDRI
Foto L. Janković

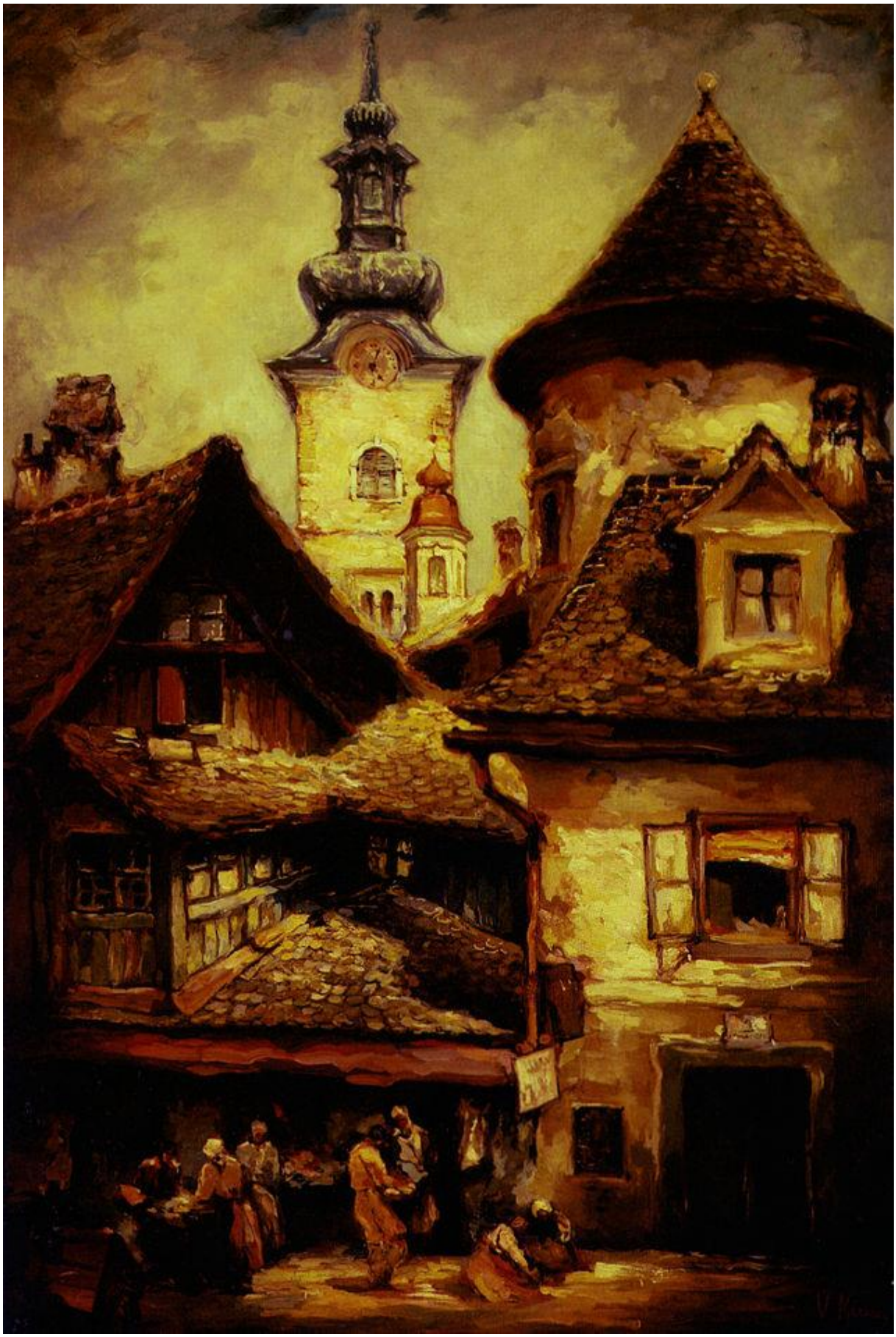
Oko zagrebačke Katedrale

Ponosna zagrebačka katedrala diže se u sadanjem svom obliku blizu 60 godina. Po svom položaju i po svom obliku daje cijelom Zagrebu karakteristično obilježje, te on u zajednici s njom pruža sliku neobičnog sklada i elegancije. Prije njezinih zvonika, kakve vidimo u sadanjem obliku, dizao se zvonik onakav, kakva prikazuje naša naslovna slika. Iza kako je katedrala vjekovima prkosila kao simbol kršćanske slobode (jedan bosanski paša prijetio je, da će na njenim oltarima konje zobiti), uništio je g. 1880. tu divnu, tipično našu monumentalnu građevinu, potres. Ova današnja stilski nije naša, ali ipak je ponos svima Hrvatima.

Zub vremena je zadro i u njezinu građu, te je potrebna popravka. Popravak je zvonika započeo pred nekoliko mjeseci, pa iziskuje mnogo vremena, troška i. truda. Oko cijelog jednog zvonika podignuta je armadura, kako se vidi na ovoj našoj slici, a tako će biti i oko drugog, kad se prvi popravi. Potrošeno je za to oko 40 vagona drva (oko 800 kubika), tesarske radnje stajale su oko 330.000, a drveni materijal oko 200.000 Din. Već je počela. izmjena kamenja, a ostali radovi će se redom obavljati, da se sačuva ovaj ponos svih Hrvata.



SLIKOVITI PRIZOR IZ STAROG ZAGREBA: DOLAC
(U pozadini zvonik crkve sv. Marije)
Naslikao Vladimir Kirin



Kokošja kresta.
Po njoj se može poznati zdravstveno stanje koke. Ako je kresta crvena kao vatra, onda je koka potpuno zdrava i .nosi jaja. Nu ako je kresta namreškana i tamne boje, onda dotična koka nije najboljeg zdravlja. Ako je pak kresta plavušasta, onda to obično znači da u nutarnjosti koke nije sve u redu. Tome je pravi lijek nož, da se uzmogne spasiti ono, što se spasiti dade.

Šljive u octu i vinu.
Zrele, potpuno zdrave šljive, obrišu se i metnu u zdjelu. Na 2 1/2 kg šljiva uzima se 1 kg šećera. Šećer se skuha u 1/2 1. vinskog octa. Zatim se vruć ocat polije po šljivama i ostavi na miru. Drugi dan se šljive metnu na sito, da se ocijede. Octu se doda 1/2 litre crnog vina,, malo cimetove korice i 2 — 3 klinčića. Šljive se u tom prokuhaju, ali kratko vrijeme i opet ostave jedan dan na miru. Treći, se dan opetuje ista radnja, a onda se šljive poslažu u boce. Sok se još kuha, da se malo zgusne. Napokon se topao sok prelije po šljivama, a boce se zavežu pergamepapirom.

Liker od narančine kore.
7 dkg žute kore od naranče izreže se na tanke rezance. U pola litre finog alkohola uspe se ½ litre vruće prekuhane vode, a u ovu se metnu rezanci. Sve se to drži 14 dana u dobro začepljenoj boci, a na toplom mjestu. Svaki se dan dobro promućka. Poslije tog vremena procijedi se kroz gusto sito, rezanci se malko izgnječe i primiješaju alkoholu. Zatim se stuče 14 dkg kandis-šećera, te se i ovaj uspe u tekućinu i pusti dok se posve ne otopi. Kome je takav liker prejak, taj neka uzme ili više vode, ili manje alkohola. Što liker duže odleži, to je finiji.

RAD U VRTU PRIJE ZIME

Koja je domaćica koncem kolovoza ili početkom rujna posijala sjeme kelja, zelja, te karfiola, treba da rasadi odmah, čim prispije za presađivanje, i presadi na već pripravljeno zemljište. Presađuju se. samo jači stručci na zaklonito mjesto u vrtu. Presađuju se duboko sve do srčanih listića. Za jače smrzavice treba ih lako pokriti ili sječkom ili borovim iglicama, ili lišćem, ili slamnatim gnojem. Isto se tako mora prije zime presaditi i zimska salata glavatica, a dosta gusto. Jesenas posijana mrkva i peršin, ako je iznikao pregusto, ne treba sada prorjeđivati. Taj se posao ostavlja za proljeće. Samo na onim mjestima može se prorijediti, na kojima je to bilje izniklo preveć gusto i ako je preveć jako potjeralo. I zimski se špinat može još sada posijati. Isto tako treba posaditi češnjak i nešto luka crljenca.

Obavlja se još prije mrazeva branje rajčica, krastavaca i buča. Repa bijela i crvena, zatim mrkva, peršin i pastrnjak vadi se iz zemlje, očisti se od zemlje i ostavi na vrtu da se prosuši. Zatim se očisti od korjenčića i nepotrebnog lišća. Sam, se ostavi par najmanji listića, pa se zatim meće u suhi i zračni podrum ili komoricu na prezimljenje. Podrum se mora češće zračiti za sunčana i topla dana.

Ili se na ocjednom mjestu vrta prostre na zemlju malo slame, te se to povrće složi u obliku piramide, pokrije slamom i zemljom. I tu može dobro prezimiti. Ono povrće, kao: celer, mrkva, peršun i paštrnjak složit ćemo u podrumu u pijesak, a taj ćemo prema potrebi ponekad i ovlažiti. Nu da i zimi imamo zelenog lišća od peršina, treba nekoliko korjenčića posaditi u lonac sa pijeskom, koji ćemo držati u toploj kuhinji na prozoru.

Kelj i zelje treba posjeći za suha vremena. Očistit ćemo ga od nepotrebnog lišća i korijenja, te ćemo ga poslagati na lješe ili daske u prostoriji, u kojoj se ne može smrznuti. Za zimu se ostavljaju samo potpuno zrele i zdrave, ali <ne ispucane i prezrele glavice. Prezrele i ispucane glavice zelja treba ukiseliti. Glavice se slažu na ljesama tako, da korijen bude okrenut prema gore. Još potpuno nezavijen karfiol vadi se iz zemlje skupa s korijenom, te se presađuje ili u toplo klilo, ili u pijesku u toplom podrumu. Oni stručci karfiola, koji nijesu vani obrazovali potpunu ružu, tu će ju dobiti za kratko vrijeme.

Kelj pupčar neka ostane vani na vrtu i preko zime, jer mu ne škodi studen.

I jagode, ako to nijesmo učinili prije, treba posaditi čim prije; ili ih barem prorijediti, očistiti od korova i pognojiti zrelim stajskim gnojem ili kompostom. Samo treba paziti da ne nabacamo gnoj na samo srce od jagoda. Od prevelike studeni očuvat ćemo jagode, ako ih pokrijemo tankim slojem borovih iglica, sječkom ili lišćem.

Preostalo prazno zemljište treba pognojiti zrelim stajskim gnojem ili gnojem mješancem; ali i ovaj mora biti potpuno zrio. Zatim ćemo ga prekopati i ostaviti u grudama. Zima će grude bolje razmrviti i usitniti, nego li bi to mogli mi učiniti.

Kuhinjski kalendar Listopad

Petak 27	Objed: Juha od vrhnja. Okrugljice od parenoga tijesta sa šljivama.	Večera: Riža sa rajčicom, pečena jaja.
Subota 28	Objed: Juha od rajčice. Pirjana teleća jetra sa žgancima na štajerski način. Grožđe.	Večera: Palačinke sa špinatom.
Nedjelja 29	Objed: Juha od kokošje sitneži s okrugljicama od jetara. Pečena kokoš s rižom i salatom od celera. Torta od oraha.	Večera: Naduvak od ostataka mesa i čaj.
Ponedj. 30	Objed: Juha od kima. Varivo od bundeva (buće) s faširanim odrescima. Grožđe.	Večera: Gljive na francuski način
Utorak 31	Objed: Juha od kruha. Punjene jurgete i prženi krumpir. Savijača od grožđa.	Večera: Teleći moždani. Savijača od podne.
Studeni Srijeda 1	Objed: Juha od mrkve. Varivo od leće s pofeznima.	Večera: Žganci s mlijekom.
Četvrtak 2	Objed: Juha sa sagom. Govedina, varivo od krastavaca. Jabuke pržene u tijestu.	Večera: Pečeni krumpir sa maslacem. Voće.
Petak 3	Objed: Juha od graha. Soangalija. Breskve.	Večera: Pržene ribe sa salatom.
Subota 4	Objed: Juha od kupusa. Punjene paprike.	Večera: Punjene paprike od objeda.
Nedjelja 5	Objed: Juha od cvjetače. Pržene gljive i kaša od krumpira. Kuhane šljive.	Večera: Hrenovke.

ISKRENO.
Gost: »Konobaru, molim vas! Ova riba zaudara.«
Konobar: »Jest, molim! A želite li možda, da otvorim ventilator?«

U KAVANI.
A: »Pa kako vi to novine držite — naopako?«
B: (analfabeta, u neprilici): . »Znate ... ja sam naime ljevak!«

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 41-42 (5. studenoga 1939)

Dobar tek

Zečji hrbat s vrhnjem.
Hrbat nabodemo slaninom izrezanom u rezance, posolimo, popaprimo i stavimo po njemu malo na ploške izrezanog češnjaka. Pečemo u pećnici, podlijevamo vodom. Kada je pečeno, prelijemo vrhnjem, u kojemu smo malo brašna zamutili i pustimo da prekipi.

Ploške od oraha.
Tri žumanjka tučemo dodavajući po malo 14 dkg šećera, malo kore od limuna. Dodamo 14 dkg samljevenih oraha, 3 1/2 dkg mrvica i snijeg od 3 bjelanjka. Dugoljastu tepsiju dobro namažemo i posipamo brašnom, ulijemo tijesto i polagano pečemo. Kad je pečeno, namažemo pekmezom i prelijemo prelivom od vanilije.

Švedski odrezak s rižom.
Govedske odreske nabodemo slaninom i naglo spečemo s obje strane. Onda dodamo slanine, peršunovog lišća, sardelu, kapara, citronine kore, i sve dinstamo 1 sat. Onda dodamo rižu, dolijemo juhe ili vode i dinstamo do mekanog.

Govedina u vrhnju.
Kuhanu govedinu narežemo na ploške, metnemo na vruću mast, poklopimo i pečemo s jedne i druge strane. Dodamo 1 lovor list, klinčića, paprike. Sve prelijemo s vrhnjem, u kojemu smo razmiješali malo brašna. Dodamo malo soka od limuna ili octa.

Kuhinjski kalendar Studeni

Utorak 7	Objed: Juha od krumpira. Varivo od poriluka s pofeznima.	Večera: Žganci od krumpira sa prepršenim lukom.
Srijeda 8	Objed: Juha od celera. Varivo od buče, pečeni karmenadli svinjski. Voće.	Večera: Krpice sa zeljem.
Četvrtak 9	Objed: Juha od vrganja. Varivo od leće, faširani odresci. Grožđe.	Večera: Kuhani krumpir s putrom.
Petak 10	Objed: Juha od zelenja. Francuski krumpir, zelena salata.	Večera: Vrganji s jajima.
Subota 11	Objed: Govedska juha. Govedina s vrhnjem, restani krumpir. Pečeni kesteni.	Večera: Jaja na oko, dinstana riža, zelena salata.
Nedjelja 12	Objed: Juha od rajčice. Pariški odrezak, dinstana riža, salata od cikle. Pita od jabuka.	Večera: Hladna pečenka od teletine, salata od cikle.
Ponedj. 13	Objed: Juha od kupusa. Teleća jetra na maslacu, kuhana cvjetača s mrvicama.	Večera: Perket sa žličnjacima.
Utorak 14	Objed: Juha od kokoši. Prepečena kokoš, zelena salata, restani krumpir. Pita od jabuka.	Večera: Kokoš od objeda.
Srijeda 15	Objed: Teleća plućica s kuhanim krumpirima. Palačinke sa sirom.	Večera: Pohani mozak, salata od krumpira.
Četvrtak 16	Objed: Juha od rajčica. Mladi grah sa prženim mrvicama. Nabujak od riže sa sokom od malina.	Večera: Rezanci s orasima.

OBITELJ br.43 (15.studenog 1939)

Dobar tek

Juha od špinata.
Skuhamo špinat, pasiramo ga. Napravimo svijetli zapržak na maslacu, dodamo nasjeckani peršun, malo bijelog luka i pasirani špinat. Zalijemo vodom, prokuhamo. Juha ne smije biti ni pregusta ni prerijetka. Kad je skuhana, razmutimo u nju žutanjak i dodamo pohani grašak.

Jabuke s kremom.
10 — 15 jabuka ogulimo i oprezno izvadimo sredinu. Složimo ih u šerpu u malo vode. Dodamo ci tromi ne kore, klinčića, cimeta. Kuhamo, da jabuke omekšaju, ali da se ne raspadnu. Izvadimo ih, poslažemo u duboku staklenu zdjelu. U svaku metnemo malo slatkoga od višanja ili ribizla. Prelijemo kremom: žutanjaka miješamo s istom težinom šećera i bijelim vinom, kuhamo na pari u gustu kremu. Dodamo tri lista razmočene želatine. To prelijemo preko jabuka. Ostavimo da ohladi.

Medenjaci.
Načini se glatko tijesto od 1 kg brašna, V 2 kg meda, 4 jaja, 30 dkg šećera, 1 žličica sode bikarbone, malo cimeta i klinčića. Od toga tijesta prave se kuglice, slažu se u dobro namazanu tepsiju. Na svaku se može utaknuti mandula ili orah. Peče se.

Kuhinjski kalendar Studeni

Petak 17	Objed: Juha od graha. Krivi bakalar, zelena salata. Voće.	Večera: Krpice sa zeljem.
Subota 18	Objed: Govedska juha. Govedina, varivo krumpira. Jabuke	Večera: Hrenovke sa senfom.
Nedjelja 19	Objed: Juha od kokoši. Kokoš s rižom i salata. Pita od jabuka.	Večera: Od objeda.
Ponedj. 20	Objed: Juha od kelja. Polpeti, restani krumpir, zelena salata.	Večera: Polpeti od objeda. Čaj.
Utorak 21	Objed: Juha od suhog mesa. Suho meso, varivo od kiselog zelja.	Večera: Mozak s jajima.
Srijeda 22	Objed: Juha od krupice. Sekeli gulaš. Voće.	Večera: Vrganji s jajima.
Četvrtak 23	Objed: Juha od mrkve. Dinstani odrezak od govedine, varivo od kelja. Voće.	Večera: Teleća plućica na kiselo i kuhani krumpir.
Petak 24	Objed: Juha od riže. Špinat, pofezni. Pečeni kesteni.	Večera: Palačinke sa špinatom, zelena salata.
Subota 25	Objed: Juha od krumpira. Ričet sa suhim mesom. Voće.	Večera: Šunka sa hrenom. Jabuke.
Nedjelja 26	Objed: Juha od vrganja. Rižoto s teletinom, salata.	Večera: Nabujak od krupice sa sokom od malina.

Kućanstvo

KAKO SE PRAVE MEDENI LIKERI?

Dan po dan pa eto nam i Božića.

Prastari je običaj našeg naroda, da na Badnjak i Božične blagdane pije zamedljinu rakiju. Nu osim toga ne smije biti Božić niti bez orahovnjače i makovnjače zaslađene medom. Ima dapače kuća, u kojima se tih dana nalazi na stolu i med u saću. Dakle: Božić se bez meda ne može ni zamisliti. Pa i najveći sirotan nastoji da uz bolji zalogaj ima na stolu i nešto slatkog napitka.

Većina naših domaćica po gradovima i varošicama priređuje već u ljetu fino piće od iraznog voća. Sve to one prave pomoću ruma, ili stare šljivovice, ili finog špirita i šećera. Mnoge su se u tom poslu veoma izvještile, pa znaju napraviti i po više vrsta likera. No vrlo ih malo. ima, koje bi znale tako piće zasladiti medom, a ne šećerom; a ipak je voćno piće zaslađeno medom i zdravije i bolje od onog, zaslađenog šećerom. U današnje vrijeme, pošto je cijena medu malone jednako cijeni šećera, nije to piće skoro ništa ni skuplje, ili možda posve malo skuplje. Za pčelare, koji ne kupuju med, svakako je i puno jeftinije, ali je, takov liker i puno prijatniji za piće.

Dakle pošto ih je malo, koje znadu, kako se pravi liker s medom, to sam ja naumio priopćiti taj način i u ovom listu. Radim ovako već odavna, pa svakome se dopadaju likeri s medom.

Da vidimo šta tome treba. Evo ovo: čista voda, čisti špirit, vrcani med i voćni esenz (voćni sok). Čista žesta (špirit) mora biti rektificirana, jaka 90% — 96%; jer čim je jača, tim je liker finiji i bolji. Čista kišnica ili sniježnica najbolja je. Svakako je bolja od bunarice ili potočnice. Krečna voda nije baš dobra, ali se i ona može upotrebiti prokuhana i procijeđena. Med neka je vrcan i posve čist. Voćni se sok (esenz) kupuje ili u špecerajskim trgovinama, ili u ljekarnama i drogerijama. Nalazi se u čvrsto zatvorenim bočicama. Ima ga puno vrsta kao: anisovac, alaševac, kruškovac, ribizovac, malinovac, benediktinac, trešnjevac, orahovac, i t. d. Možemo si ga dakle odabrati po volji.

Ja uvijek pravim po 2 1 istoimenog likera, jer se i voćni sok obično nalazi u bočicama za 2 litre likera. Uzmem 5 dcl, rektificirane žeste, u nju uspem taj sok i ostavim preko noći. Sutradan uzmem čist — potpuno okalajisan lonac od 2 litre. Može biti i malo veći. U nj uspem 60 dkg meda, a na med nadolijem do 1.5 1 vode. Pristavim na laganu vatru i pustim da se polagano kuha. Dok se kuha i dok se nad vodom kupi bijela žilava masa, dotle istu skidam s finom, gustom cjedilkom. To kuhanje traje više od pola sata, pa se tekućina prilično ukuha. Čim se prestane dizati pjena, medica je gotova, pa se ostavi da se razmlači.

Sad u dvije boce od litre razdijelim smjesu špirita i soka na jednake dijelove. Isto tako razdijelim i medicu. Ako boce još nijesu posve pune, onda ih nadopunim prokuhanom čistom vodom. Dobro ih i čvrsto začepim i spravim na hladno i tamno mjesto u smočnici ili podrumu.

Poslije nekoliko dana staložio se liker, ako je još što bilo u njemu. Nu da bude čišći, za to ga filtriram kroz posebni papir. Filtrirani je liker čist kao suza.

Čim liker duže leži, tim je finiji i ukusniji.

Tko želi piti jači liker, taj neka metne više špirita; a tko sladi, više meda. Ovako, kako ga ja pravim, taman je dobar za dame, koje ne vole jaki liker.

Eto tako ga pravim već više od tridesetak godina, pa još niko nije kazao, da nije dobar, dapače baš protivno. Piju ga, pa se sve oblizuju, a to je znak valjanosti. Pravite ga i vi.

Ivan Sitarić

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 44 (25. studenog 1939)

Dobar tek

Kolač od jabuka.
Treba nam 5 dkg maslaca, 12 dkg šećera, 4 žutanjka, 25 dkg jabuka, snijeg, 5 dkg mrvica, 5 dkg lešnjaka, 5 dkg brašna. Miješamo maslac, žutanjke i šećer, kad je dobro izmiješano, dodamo oguljene i naribane jabuke, samljevene lešnjake, mrvice i na koncu dodamo brašno i snijeg. Pripravimo oblik od torte i pečemo oko pola sata. Pečeno posipamo šećerom od vanilije.

Punjeni krumpiri.
Krumpiri se ogule, izdubu i pune slijedećim nadjevom: sameljemo četvrt kg šunke ili kuhanog suhog mesa, pomiješamo sa 1 žumanjkom, nasjeckanim lukom i peršunovim lišćem prepečenim na masti, malo vrhnja i papra. Ovako napunjene krumpire poslažemo u namazanu tepsiju, prelijemo vrhnjem i pečemo.

Kuhinjski kalendar Studeni

Ponedj. 27	Objed: Juha od krumpira. Pirjani goveđi odrezak, restani krumpir, salata od zelja. Voće.	Večera: Punjeni krumpiri, salata od cikle.
Utorak 28	Objed: Juha od sitnine od guske. Pečena guska, pirjano zelje, okrugljice od žemlje. Pita od jabuka.	Večera: Guska od objeda.
Srijeda 29	Objed: Juha od rajčice (konzerva). Naglo pečeni kare, varivo od kelja. Kuhani kesteni.	Večera: Okrugljice od sira s prženim mrvicama.
Četvrtak 30	Objed: Juha od krupice. Sekeli gulaš i kuhani krumpiri. Drobljenac od brašna s malinovim sokom.	Večera: Cvjetača s maslacem, pečena teleća jetra.
Prosinac Petak 1	Objed: Juha od graha. Francuski krumpir, zelena salata, palačinke sa sirom.	Večera: Krpice sa krupicom.
Subota 2	Objed: Juha od teletine, polpete, varivo od poriluka.	Večera: Pečena jaja, zelena salata.

Nedjelja 3	Objed: Začinjena juha od sitnine od patke. Pečena patka. Salata od kupusa i krumpira, mlinci. Kolač sa jabukama.	Večera: Patka od objeda.
Ponedj. 4	Objed: Juha od suhog mesa s krumpirom i prekrupom. Kuhana suha svinjska rebra. Varivo od kiselog zelja. Kompot od jabuka.	Večera: Jastučići punjeni pekmezom.
Utorak 5	Objed: Juha od govedine. Kuhana govedina, umaka od hrena i restani krumpir. Jabuke.	Večera: Hrenovke sa senfom.
Srijeda 6	Objed: Juha od mrkve. Risoto od teletine, zelena salata.	Večera: Jaja pečena na slanini, zelena salata.

OBITELJ Br.45-46 (5. prosinca 1939)

ZA DOBRE DOMAĆICE
Dobar tek

Rizoto sa cvjetačom.
Na mast stavimo nasjeckanog luka, da se pirja. Poslije dodamo glavicu cvjetače, koju natrgamo na cvjetiće. Dodamo malo konzerve od rajčica i pirjamo, dok cvjetača ne pomekani. Na koncu dodamo rižu i soli. Kad je gotovo, naribamo parmezana.

Fini roščići.
8 dkg maslaca i 10 dkg brašna umijesimo i pustimo stajati. Napravimo kvas od 1 dkg pjenice, 2 dkg šećera, 1 dl mlijeka i pustimo da se diže. U zdjelu metnemo 16 dkg brašna, 1 žutanjak, korice od limuna, malo ruma, 2 dkg maslaca. Dodamo kvas. Izmijesimo dobro. Razvaljamo i stavimo gore razvaljani maslac i brašno. Razvaljamo zajedno. Preklopimo četiri ugla unutra. Razvaljamo. Tako četiri puta. Pustimo na toplom mjestu dizati. Dignuto razvaljamo. Razrežemo u četvorine, dademo pekmeza na svaku. Savijemo roščiće, umočimo ih u jaje i kristal i dademo peći.

Kuhinjski kalendar Prosinac

Četvrtak 7	Objed: Juha od govedine. Kuhana govedina, restani krumpir, kiseli krastavci. Jabuke.	Večera: Nabujak od rezanaca sa malinovim sokom.
Petak 8	Objed: Juha od mrkvice. Palačinke. Jabuke.	Večera: Kuhana cvjetača sa prženim mrvicama.
Subota 9	Objed: Teleća plućica na kiselo, kuhani krumpiri. Češki uštipci sa pekmezom.	Večera: Hrenovke sa senfom.
Nedjelja 10	Objed: Juha od sitnine od patke. Pečena patka, mlinci i salata od cikle. Savijača od sira.	Večera: Patka od objeda.
Ponedj. 11	Objed: Juha od graha. Kuhana suha svinjska rebrica, varivo od kiselog kupusa i graha. Kompot od jabuka.	Večera: Pohani moždani i zelena salata.
Utorak 12	Objed: Juha od konzerv. rajčica. Pohani pilići, salata od krumpira. Torta od kestenja.	Večera: Pilići od objeda.
Srijeda 13	Objed: Juha od zelenja. Teleći odrezak, varivo od poriluka. Drobljenac od brašna sa sokom od malina.	Večera: Pečena jaja na slanini, kiseli krastavci.

Četvrtak 14	Objed: Juha od krupice. Risoto sa cvjetačom, zelena salata.	Večera: Paprikaš od teletine sa žličnjacima od brašna.
Petak 15	Objed: Juha od cvjetače. Palačinke punjene špinatom, zelena salata.	Večera: Krpice sa kupusom
Subota 16	Objed: Juha od svinjetine. Kuhana svinjetina, varivo od graha i ričeta. Pita od jabuka.	Večera: Okrugljice od sira sa prženim mrvicama.

Voćarstvo

Nagrižena kora voćaka. Svake zime, a osobito ako je snijeg pokrio zemlju, načine zečevi u voćnjacima puno kvara, jer nemajući hrane glođu koru sa mladih voćaka. Ako nije voćka preveć oglodana, onda treba zarubiti koru oštrim nožem, pa oglodano mjesto namazati cjepilnim voskom. Ako tog nemamo, onda ćemo ranu zamazati smjesom ilovače i kravlje balege, te je povezati krpom. Ako je kora oglodana pri zemlji, tada možemo oglodano mjesto zagrnuti zemljom. Jako ozlijeđene voćke treba izvaditi, a na njihovo mjesto posaditi druge. No da se izbjegne svemu tome, treba deblo voćke sve do grana prije zime omazati gustim krečom, kojemu smo primiješali nešto volovske žuči, ili omazati smrdljivim živinskim uljem. Nekoji oblažu voćna stabla kukuruzovinom, a nekoji ih ograđuju trnjem. Svakako treba voćnjak da bude dobro i čvrsto zagrađen visokom gradom.

Uzgajanje oraha.

Najbolje ćemo i najlakše uzgojiti orahe iz ploda, ako ga posadimo ondje, gdje će i ostati. Posaditi ćemo 2 do 3 oraha, pa ako svi potjeraju, onda ćemo tamo ostaviti samo jedno stabalce, a druge ćemo ukloniti. Orasi najbolje uspijevaju, ako su posađeni svaki za se, a ne u hrpi.

Nešto o breskvama.

Krupne i lijepo obojadisane breske najljepše su voće, ali ujedno i jedno od najfinijeg voća. Posve zrele breskve drže se dosta dugo. Koncem rujna moraju biti zrele, jer im kasnije kruške obaraju cijenu. Nakalamljena breskva donosi plod poslije 2 do 3 godine. Stablo živi obično 12 do 15 godina. Nekoje vrste počinju rađati istom poslije 5 do 6 godina, a žive 20 do 40 godina. Krupan plod daje samo zdravo i snažno drvo. Breskve se množe košticama, iz kojih izrastu vrlo lijepa stabalca, ali najbolje se voće dobiva očenjem. Evo nekoliko vrsta, koje se preporučuju za uzgajanje: Rana Amsdenka. rani Jork, Beatrica, Vaterlo, Sieger, Rivers, Magdalenka, Triumf, veliki Minjon, vrtna Kraljica. Na zimi su osobito izdržljive amerikanske vrste: Amsden, Arkansas i Praskauer.

Zdravlje

Ljekovitost luka.

Luk je veoma ljekovit, pa zato ga treba što više jesti. Uživanje luka djeluje veoma povoljno na kolanje krvi. To je bjelodano dokazano. Tko ga troši sirova, taj miriše lukom, a to je mnogima neugodno. No ima i tome lijeka. Poslije jela popij malo nekuhanog mlijeka, pa ne ćeš vonjati lukom, jer mu mlijeko oduzimlje vonj. Ali luk je lijek i proti suvišnoj želučanoj kiselini. Ljudi, koji imaju premnogo te kiseline, obično nijesu potpuno zdravi, baš kao i oni, koji je imaju premalo. Tome je najbolji ustuk umjereno uživanje pržena luka bilo za objed bilo za večeru. Bugari i Rusi, koji žive po stepama, živu dugo zato, jer jedu mnogo luka. Luk je najbolje sredstvo protiv bljedobolje, jer on obnavlja krv i pravi crvene krvne stanice. Dnevnim uživanjem luka liječi se postepeno nervoza i malaksalost. On isto tako povoljno djeluje na katar i hunjavicu, koji se liječe sokom od luka ovako: glavica se lukova oguli, izreže na kriške i prži sa žutim šećerom sve dotle, doklegod sok ne bude gust i sladak, pa se tog soka uzme svaki sat po jedna kavena žličica. Lukov je sok već odavna poznat u medicini. On je izvrstan proti infekcijama, dobar je protivnik nahlađenja; liječi promuklost i umiruje glasilnice.

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 48 (Božić 1939)

RECEPTI ZA BOŽIČNE BLAGDANE

Francuska salata.
Istiskamo sok od tri haringe, miješamo ga s tri žlice senfa, 3 žutanjka i toliko ulja, da je sok gust. Dodamo bijelog papra, sok od 1 citrone. Kad je to dobro izmiješano, dodamo kuhanih krumpira na kockice izrezano, isto tako celer, cikle, malo graška (ili bijelog sitnog graha) i leće, na koncu jednu žlicu kapara i na sitno narezane haringe. To sve izmiješano stavimo na zdjelu, ukrasimo tvrdo kuhanim jajetom narezanim na tanke ploške, ploškama dodamo citrone i peršunovo lišće.

Torta od lešnjaka sa tučenim vrhnjem.
Miješa se 12 dkg maslaca, 16 dkg šećera pjenasto. Doda se zatim 12 dkg prženih, samljetih lešnjaka, 3 pločice naribane čokolade, na koncu čvrsti snijeg. Pečemo u namazanom obliku od torte. Pečemo je i ohladimo. Pržimo opet 12 dkg lešnjaka, tako da im možemo skinuti ljusku. Sameljemo ih. Tučemo četvrt 1 slatkog vrhnja, smiješamo ga sa šećerom i samljevenim lešnjacima i time premažemo razrezanu tortu po sredini i ozgo.

Silvestarske pokladnice.
Uzmi 35 dkg brašna, malo soli, četvrt litre vrhnja, 7 dkg rastopljenog maslaca, 4 žutanjka, 6 dkg šećera s vanilijom, 2 žlice ruma, sok i korica od pola limuna, izradi se sa kvasom od 2 dkg germe u lijepo glatko tijesto, koje ostavimo pola sata da se diže. Na daski razvaljamo tijesto. Izrezujemo pokladnice, pa dvije i dvije slažemo zajedno, punjene pekmezom od kajsija. Rubove stisnemo još jednom s izrezivačem. Pokrijemo ih toplom krpom. Međutim razvrućimo mast i iza pola sata metnemo pokladnice u mast i poklopimo ih 3 minute. Otkrijemo ih i pržimo, da dobijemo lijepu boju.

Kuglice od kestenja sa tučenim vrhnjem.
Uzmemo pola kg pasiranih marona, četvrt kg šećera, 2 dl mlijeka, vanilija. Najprije kuhamo šećer, da bude gust, dodamo mlijeko, pasirane marone, tučenu vaniliju i sve zajedno kuhamo. Kad se zgusne, ostavi se ohladiti. Onda se male kuglice umoče u kristalni šećer. Suše se na otvorenom. Tučemo četvrt 1 slatkog vrhnja, složimo ga na sredinu plitke zdjele i oko vrhnja poslažemo kuglice.

Kolačići od kakaoa.
Uzmemo 12 dkg brašna, 12 dkg maslaca, 15 dkg šećera, 10 dkg samljetih oraha, 1 žlica kakao-a, 1 žlica ruma (ili mlijeka). Od toga zamijesimo tijesto. Razvaljamo, režemo okrugle kolačiće i pečemo. Napravimo kremu od: 10 dkg maslaca, 10 dkg šećera, 1 žlica kakao-a, 1 žutanjka i lijepimo 2 po 2 kolačića.

Kolačići od oraha.
Načinimo snijeg od 2 bjelanjka, dodamo 14 dkg šećera. To tučemo na pari, dok ne zgusne. Dodamo 14 dkg sitno nasjeckanih oraha (ali ne mljevenih). Pravimo brzo s malom žličicom kupčiće ha dobro namašćenu tepsiju i pečemo u mlakoj pećnici.

Kućni savjeti

Kako se pravi dobar rasol?
Da dobijemo dobro i ukusno suho meso, moramo ponajprije napraviti dobar rasol ili salamuru. Dobar se rasol pravi ovako: Na svakih 50 kg mesa uzme se 2 kg soli, 4 dkg salitre i 20 dg. šećera. Sve se ovo mora dobro izmiješati. Nu prije toga moramo meso dobro ohladiti. Radi toga treba ga objesiti na 24 sata na hladnom mjestu Polovinom gornje smjese meso se dobro istare, a osobito oko kostiju. Drugoj se polovini rasola dometne malo češnjaka, krupnog bibera, kima, smrekovih bobica, nekoliko listića lovorike i 12 — 15 1 vode. Sve se to kuha jedan sat. Sad se ukloni s vatre, procijedi i ostavi da se ohladi. Posoljeno se meso složi u drvenu posudu i polije rasolom. Meso mora biti posvema u vodi, pa zato ga moramo pritisnuti bilo čim. Krupnije dijelove mesa kao butine treba ostaviti u rasolu 5 — 6 tjedana. Sitniji se dijelovi povade prije, otaru se mlakom krpom; ostave 2 — 3 dana na hladnom prozračnom mjestu i zraku, a poslije toga objese se u dim da se suše.

Kuhinjski kalendar Listopad

Petak 27	Objed: Juha od vrhnja. Okrugljice od parenoga tijesta sa šljivama.	Večera: Riža sa rajčicom, pečena jaja.
Subota 28	Objed: Juha od rajčice. Pirjana teleća jetra sa žgancima na štajerski način. Grožđe.	Večera: Palačinke sa špinatom.
Nedjelja 29	Objed: Juha od kokošje sitneži s okrugljicama od jetara. Pečena kokoš s rižom i salatom od celera. Torta od oraha.	Večera: Naduvak od ostataka mesa i čaj.
Ponedj. 30	Objed: Juha od kima. Varivo od bundeva (buće) s faširanim odrescima. Grožđe.	Večera: Gljive na francuski način.
Utorak 31	Objed: Juha od kruha. Punjene **jurgete** (duguljasta tikvica, obično se nadjeva samljevenim mesom) i prženi krumpir. Savijača od grožđa.	Večera: Teleći moždani. Savijača od podne.
Studeni Srijeda 1	Objed: Juha od mrkve. Varivo od leće s pofeznima.	Večera: Žganci s mlijekom.
Četvrtak 2	Objed: Juha sa sagom. Govedina, varivo od krastavaca. Jabuke pržene u tijestu.	Večera: Pečeni krumpir sa maslacem. Voće.
Petak 3	Objed: Juha od graha. Soangalija. Breskve.	Večera: Pržene ribe sa salatom.
Subota 4	Objed: Juha od kupusa. Punjene paprike.	Večera: Punjene paprike od objeda.
Nedjelja 5	Objed: Juha od cvjetače. Pržene gljive i kaša od krumpira. Kuhane šljive.	Večera: Hrenovke.



jurgete

Kokošja kresta
Po njoj se može poznati zdravstveno stanje koke. Ako je kresta crvena kao vatra, onda je koka potpuno zdrava i .nosi jaja. Nu ako je kresta namreškana i tamne boje, onda dotična koka nije najboljeg zdravlja. Ako je pak kresta plavušasta, onda to obično znači da u nutarnjosti koke nije sve u redu. Tome je pravi lijek nož, da se uzmogne spasiti ono, što se spasiti dade.

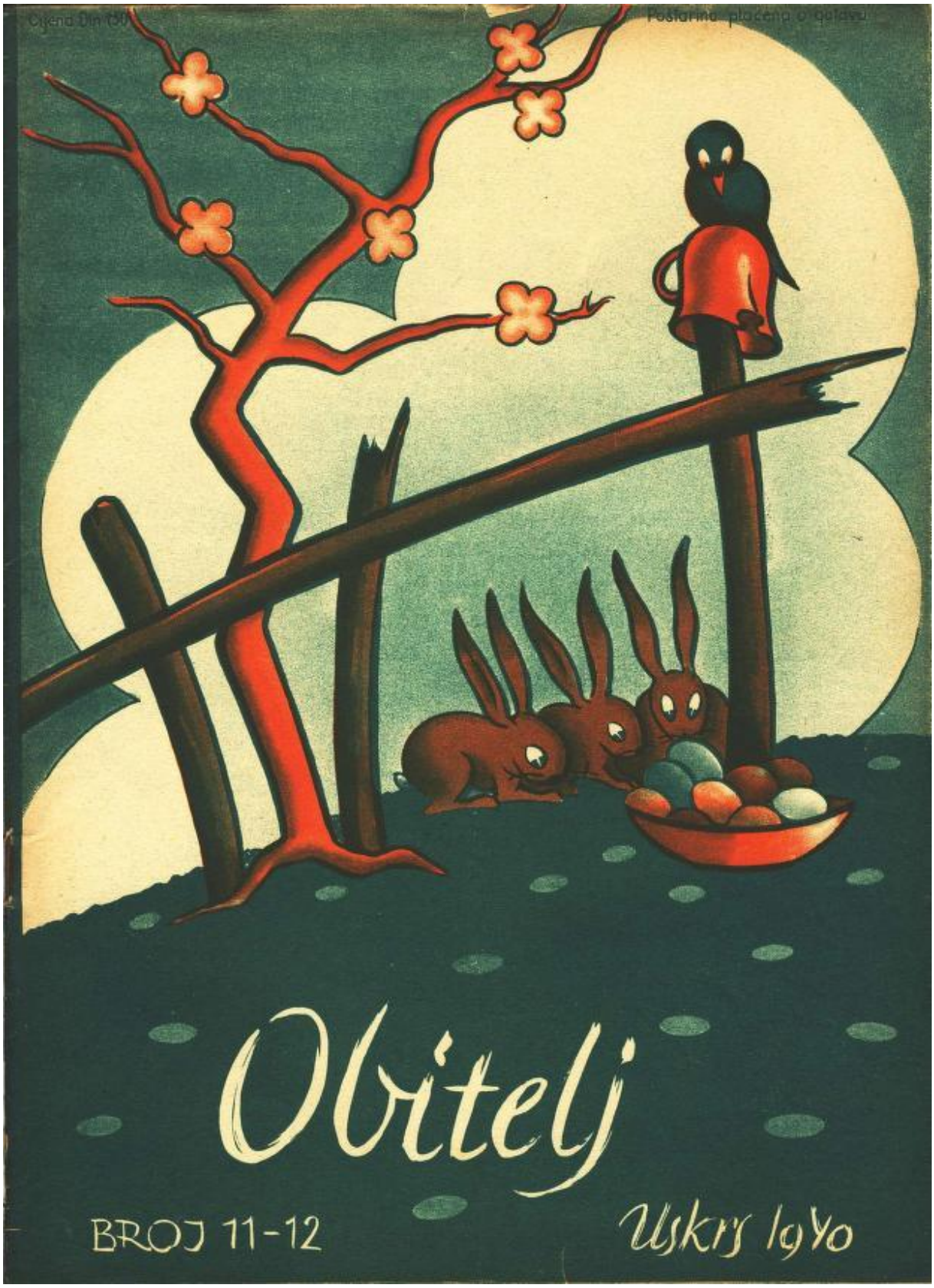
Šljive u octu i vinu
Zrele, potpuno zdrave šljive, obrišu se i metnu u zdjelu. Na 21/2 kg šljiva uzima se 1 kg šećera. Šećer se skuha u 1/2 1 vinskog octa. Zatim se vruć ocat polije po šljivama i ostavi na miru. Drugi dan se šljive metnu na sito, da se ocijede. Octu se doda 1/2 litre crnog vina,, malo cimetove korice i 2 — 3 klinčića. Šljive se u tom prokuhaju, ali kratko vrijeme i opet ostave jedan dan na miru. Treći*, se dan opetuje ista radnja, a onda se šljive poslažu u boce. Sok se još kuha, da se malo zgusne. Napokon se topao sok prelije po šljivama, a boce se zavežu pergamepapirom.

Liker od narančine kore
7 dkg žute kore od naranče izreže se na tanke rezance. U pola litre finog alkohola uspe se 1/2 litre vruće prekuhane vode, a u ovu se metnu rezanci. Sve se to drži 14 dana u dobro začepljenoj boci, a na toplom mjestu. Svaki se dan dobro promućka. Poslije tog vremena procijedi se kroz gusto sito, rezanci se malko izgnječe i primiješaju alkoholu. Zatim se stuče 14 dkg kandis-šećera, te se i ovaj uspe u tekućinu i pusti dok se posve ne otopi. Kome je takav liker prejak, taj neka uzme ili više vode, ili manje alkohola. Što liker duže odleži, to je finiji.

LAKO ZA TO

Domaćica (prosjaku): »Novaca nemam, a naš objed bit će gotov tek za jedan sat.«
Prosjak: »To ne smeta ništa, milostiva! Kajgana od dva jaja za čas je gotova.«

OBITELJ br. 11-12 (20. ožujka 1940)



DOMAĆICI ZA USKRS!

Vrijedne domaćice se spremaju, da što bolje i ljepše spreme svoj dom za veliki blagdan. Čitav tjedan se vrši »veliko čišćenje«. Zidovi se ometu, pod svjetla, prozori i vrata operu, sve se sjaji od čistoće i reda, a iz kuhinje već dopire miris po šunki i pečenju uskrsnih kolačića.

Kad je sve spremno i poslovi posvršeni, ostaje domaćici još briga — uređaj uskrsnog stola.

Domaćici, kojoj je stalo da svojim ukućanima osim »dobrog apetita« priredi kod uskrsnog stola i pravo uskrsno raspoloženje, stavit će na stol bijeli stolnjak izvezen proljetnim motivima. U sredini stola neka je košarica puna pisanica, a do nje vaza sa cvijećem. Vrlo lijepo se može smjestiti proljetno cvijeće: u plitki tanjur stave se jaglaci i visibabe zajedno s lukovicom i korjenčićima (prije otresti zemlju), a vode samo toliko, da su korjenčići pod vodom. Cvijeće se u tanjuru podigne i stoji uspravno kao ono u prirodi.

Još nešto će ukusno izgledati na stolu! Vazice iz bojadisane ljuske od jaja! Jaje, koje će domaćica upotrijebiti za pravljenje kolača, treba na šiljatom vrhu oprezno otvoriti i načiniti malu rupicu te pustiti da polagano iscuri bjelanjak i žutanjak. Sada vodom treba isprati ljusku i bojadisati isto tako, kao što se bojadišu jaja za pisanice. Obojađisanu ljusku posušiti, obrisati masnom krpom, da dobije sjaj, a zatim pričvrstiti ljepilom ili pečatom na komadić tvrdog papira, (kartona). Oprezno raditi, da ljuska ne pukne. U tako zgotovljene vazice staviti vode i sitnog cvijeća kao tratinčice, ljubice, visibabe i nešto zelenih listića. Vazice mogu biti sve jedne boje na pr. crvene, no lijepo je vidjeti i svaku u drugoj boji.

Na uskrsni stol stavite pred svakog člana obitelji ovako priređenu vazicu, pa eto uskrsnog veselja. Ove vazice mogu biti u stilu s ubrusima načinjenim »u domaćoj izradbi«. Evo ovako: iz bijelog svilenog papira izrežite veličinu ubrusa po volji, zatim izrežite iz bojadisanog papira (glanc-papira) razne oblike kao pisanice, zečiće i pile te slične uskrsne simbole. Uredno izrezane oblike pričvrstite ljepilom na jedan ugao ubrusa, a slično načinite monogram za svakog pojedinog člana obitelji. Ovakav ugao ubrusa ukrašen sličicama i lijepim monogramom bit će ugodno iznenađenje članovima obitelji. Taj posao traži strpljenja i vremena, no to će biti domaćici uzvraćeno srdačnim raspoloženjem ukućana kod uskrsnog stola.

M. Cvetković

Kuhinjski kalendar

	Objedi	Večere
Nedjelja:	Juha od moždana. Pečena janjetina garnirana sa zelenjem. Krema od lješnjaka.. Uskrsni kolači.	Hladno pečenje od objeda sa mladim lukom. Kolači.
Ponedjeljak:	Ragu od teleće glave. Pohani teleći odresci sa miješanom salatom. Biskvit sa polijevom od vina.	Kobasice sa hrenom.
Utorak:	Juha od rajčice. Poriluk, hljebac od faširanog mesa.	Rižoto od piletine.
Srijeda:	Juha od krupice. Goveđi gulaš sa žličnjacima od maslaca.	Punjena topla jaja, salata od leće.
Četvrtak:	Juha od krumpira. Sarma. Palačinke.	Sarma. Ukuhano voće.
Petak:	Juha od cvjetače. Punjeni pečeni šaran sa krumpirom.	Jastučići punjeni špinatom.
Subota:	Juha od zelenja. Plućna pečenka u soku sa špagetima. Naranče.	: Pečena teleća jetra, kaša od krumpira.

Što da kuhamo ?

Uskrsni kolač u obliku janjeta.
Miješaj 10 dkg maslaca sa 10 dkg šećera, dodaj tri žumanjka, zatim pol kg brašna, soli, naribane korice od limuna, kvasac od 2 dkg germe i toliko mladog mlijeka, da možeš izraditi čvrsto tijesto. U tijesto metni grožđice i očišćene narezane bademe. Dva oblika janjeta iz lima nareži maslacem, u udubine za oči metni po jednu grožđicu, stavi u svaki oblik tijesta i pusti da uskisne. Kad su oblici puni, oprezno ih sastavi, poveži špagom i peci polako jednu uru. Pečeno izvadi, pusti da ohladi, zatim načini bijelu ocaklinu iz četvrt kg šećera u prahu, malo vode, soka od limuna i malo ruma. Šećer treba miješati četvrt sata i paziti da ne bude suviše rijedak. Kolač prelij ocaklinom i kad se osuši, sveži oko vrata vrpcu. Takav je kolač lijep ukras stola za Uskrs.

Kuglice od oraha.
Pomiješaj 14 dkg samljevenih oraha, 18 dkg šećera, jedno rebro razmekšane čokolade i jedan bjelanjak. Iz toga načini male kuglice, svaku namoči u bjelanjak i umotaj u kristalni šećer.

Kolačići s rumom.
Miješaj 10 dkg maslaca sa jednim cijelim jajetom i dva žumanjka. Dodaj 8 dkg sitnog šećera, 6 dkg samljevenih badema, 8 dkg brašna i dvije žlice ruma. To namaži tanko u tepsiju, pospi grubim šećerom i sitno narezanim bademima. Peci napola, nareži dva prsta široke dugačke nareske i peci ih do kraja.

Kuglice od lešnjaka.
Stuci čvrsti snijeg od 3 bjelanjka, četvrt kg šećera u prahu i sok od limuna. Četvrt kg lešnjaka preprži u pečenjari, da se s njih olupi korica, a zatim ih samelji. Sve zajedno pomiješaj, načini rukom male kuglice, metni ih u tepsiju namazanu voskom i peci kod umjerene vatre.

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 13-14 (5. travnja 1940)

Sudjelujte u Domaćinskom tjednu, koji počinje 7. o. mj.

Priredbe Domaćinskog tjedna, koje su kroz nekoliko godina svojim krasnim uspjesima pobudile toliko zanimanja i mnogo doprinijele oživljenju pojačane ljubavi k svim granama kućanskog života, pojavit će se ove godine na osobit način.

Već sama činjenica, što je nad priredbama Domaćinskog tjedna, koje počinju u Glazbenom Zavodu u 11 ½ s u nedjelju 7. o. mj., primio pokroviteljstvo hrvatski metropolita preuzv. g. Dr. A. S t e p i n a c, daje cijeloj stvari veoma značajnu osobinu. Pokazuje to i sklonost, koju najviši duhovni vođa hrvatskog naroda goji prema radu svih trudbenica, koje su se s gđom Mirom Vučetić na čelu okupile u Kolu Domaćica i Domaćinskoj školi, iz kojega kruga potječe misao Domaćinskog tjedna.

Krasna je svrha Domaćinskog tjedna, kako nam je s malo riječi istakla ravnateljica Domaćinske škole: Propagiranje domaćinske ideje, podizanje ugleda domaćinskom radu, unapređiva položaja domaćice i time moralni i kulturni boljitak hrvatske obitelji. Kad domaćinski rad postane vrelo privrede i zvanje ravno svim drugima, onda će istom izbiti u punom svijetlu i gospodarsko-socijalne koristi rada oko napretka našeg domaćinstva. Uvidjet će se sve prednosti, koje donosi svojom spremom žena okretna u svim granama kućanstva.

Kolike su već hrvatske kćeri dobile kruh izašavši iz Domaćinske škole. Prednost njihova zvanja je i u tome, što su one uposlenjem posve opskrbljene: dobivaju stan, hranu i plaću. Neprekidna veza sa školom, iz koje su izašle — jer Škola ih namješta, upućuje, školu one pitaju za savjet u teškoćama, preko škole se prekidaju njihovi radni odnosi — daje i samoj školi značajnu socijalnu ulogu. A velik je broj takvih, koje su u Domaćinskoj školi svršile za učiteljice domaćinskih škola, za poslovođe penzionata i hotela (s velikom maturom), za dijetne asistentice (s malom maturom), za kućne pomoćnice (s osnovnom školom), jer svaka prednaobrazba otvara put k domaćinskom zvanju.

Plodovi Domaćinske škole olakšali su rad Kola Domaćica, koje se brine i za materijalnu stranu Domaćinske škole, te Kolo danas ima kod svojih sabiranja velike pomoći, čime je omogućeno, da Škola može držati 94 štićenice (pred 12 g. počelo se s 4), koje se besplatno školuju, dobivaju odijelo i opskrbu.

U kuhinji Škole dobivaju besplatnu hranu toliki hrvatski intelektualci, koje je život materijalno prikratio. Briga oko toga ide socijalnu sekciju Kola Domaćica — »Od srca k srcu«. Dakako da se kod zbrinjavanja uzimaju u obzir prije svega one ili oni, koji su preporučeni od župnika, općine ili su svojim uspjesima u školi stekli naklonosti svojih voditeljica.

Osobitost ovogodišnjeg Domaćinskog tjedna je u tome, što u njemu sudjeluju samo saradnici izvan Domaćinske škole i Kola Domaćica.

Predavanja, koja će biti u Pučkom Sveučilištu od 8. do 13. o. mj. između 8 — 9 s. uveče, održavaju odlični stručnjaci kao Dr R. Horvat, prof. Mirko Jurkić,

Dr M. Grossmann, gđe Dr Mira lile i Dr Bačić. Natjecanja u kuhanju držat će se od 8. do 15. u dvorani »Kola« (Trg Kr. Aleks.) i to između 10 — 12 s. Za natjecanja je stiglo mnogo prijava. Natjecatelji su iz raznih društvenih slojeva, pa ima i akademski obrazovanih žena, dapače i muškaraca. Tečaj za dijetno kuhanje bit će u dvorani Domaćinske škole Ilica 44. Kod toga demonstrira dijetna asistentica, apsolv. čuvene škole prof. Dra Nordena iz Beča.

Najbolji natjecatelji će biti darovani nagradama, koje će 15. o. mj. dijeliti sama mil. gđa banica u banskim dvorima.

U dobrotvorne svrhe Domaćinskog tjedna davat će se 17. o. mj. komična opera »Tajni brak«, a kao svršetak priredaba bit će sabirna akcija na žarama 20. o. mj.

Ko ikako može, treba da učestvuje kod ovako lijepih priredaba.

K. M.

Što da kuhamo?

Juha od riže.

Operi 6 dkg riže i kuhaj je jedan sat u jednoj litri govedske juhe ili vode. Zatim sve prognječi kroz sito. Načini od 2 žlice ulja i 2 dkg brašna svijetli zapržak, zalij rižinom pasiranom juhom i prokuhaj opet 20 minuta. Dotle zamuti 2 žumanjka s 2 žlice mlijeka ili vrhnja pa to ulij u vrelu juhu. Odmah nosi na stol.

Janjetina s rižom.

Ostatke pečene janjetine nareži sitno, metni u šerpu i polij sokom, koji je ostao od pečenja. Dodaj pirjanih gljiva i pogrij na kraju štednjaka. Pirjaj rižu na masnoj juhi i pospi je s malo sitne paprike. Pomiješaj u nju meso i sve naspi tada u zdjelu.

Francuska juha.

Kuhaj otprilike 1 kg kosti sa zelenjem, lovorovim listom, biberom i soli. U zemljanom loncu prži na maslacu nasjeckanog luka, pa onda razlij po stijenama posude. Na dno metni sloj tanko nasječenih žemlji, pospi naribanim sirom i poškropi juhom, zatim naslaži iznova sloj žemlje, pospi opet naribanim sirom i proškropi juhom, i tako radi, dok lonac ne. bude skoro pun. Nalij juhe, poklopcem čvrsto zaklopi i kuhaj nekoliko sati. Moraš dolijevati, da se juha ne ukuha. Juha mora biti gusta i nosi je vrelu na stol.

Grah kao riba.

Skuhaj grah, da bude mekan, pa ga pasiraj (prognječi kroz sito). Pridaj malo ulja od sardina, limunova soka, zrnce bijelog bibera i soli. Sve dobro smiješaj i naspi na zdjelu u obliku ribe. Ukrasi, tvrdo kuhanim jajima, sardinama, salatom i kiselim krastavcima.

Krpice s peršinom.
Pirjaj na maslacu malo nasjeckanog zelenog peršina. U to uspi krpice, koje si skuhala u slanoj vodi. Zalij kiselim vrhnjem, u kojem si razmutila jaje, pa prepeći u pečenjari.

Rezanci s makom.
Umijesi rezance te ih kuhaj u slanoj vodi, ocijedi, oplahni hladnom vodom i prelij mašću. Posudu namasti i pospi žemljinim mrvicama pa naslaži sloj rezanaca, pospi makom i šećerom, zatim opet sloj rezanaca, koje opet pospi makom i šećerom, i tako radi, dok posuda ne bude puna. Razmuti 2 jaja i prelij odozgo, te prepeći u pečenjari. Kad su rezanci prepečeni, onda ih pošećeri.

Jastučići s mesom.
Umijesi tijesto kao za rezance, razvaljaj ga i nareži na četvorine. Na sredinu svake četvorine metni malo nasjeckanog mesa, koje si pržila na luku. Krajeve namaži bjelanjkom, složi ih skupa, da prekriju meso i stisni. Jastučiće onda kuhaj u samoj vodi. Kad isplivaju na površinu, dosta su kuhani, te ih izvadi, ocijedi, metni na zdjelu i pospi žemljinim mrvicama i mašću.

	Objedi za svaki dan	*Večere za svaki dan*
Nedjelja	Francuska juha. Teleći odresci s kašom od krumpira i salatom. Savijača s makom.	Šunka s jajima i salatom
Ponedjeljak.	Juha od celera. Janjetina s rižom i kiseli krastavci	Krpice s peršinom
Utorak	Juha od krumpira. Jastučići s mesom. Kuhane suhe šljive	Francuski krumpir
Srijeda	Juha od riže. Drobljenac sa salatom	Sir s vrhnjem
Četvrtak	Juha od luka. Teleći paprikaš sa žličnjacima	Makaroni s mesom
Petak	Juha od rajčice. Grah kao riba. Rezanci s makom	Pržena riba sa salatom
Subota	Govedska juha. Govedina s krumpirom i umakom od češnjaka	Kobasice s kašom od krumpira

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 15 -16 (20. travnja 1940)

Domaćinski tjedan u Zagrebu
Napisala Marta Zacherl

Redovno pratim priredbe Domaćinskog tjedna, koje iz godine u godinu proširuju krug onih, što sudjeluju na njima. Ovog puta predavanja, natjecanja u kuhanju i tečajevi za dijetno kuhanje održani su po osobama, koje potječu izvan kruga Domaćinske Škole i Kola Domaćica. To jasno govori, da nastojanja tih ustanova nisu ostala besplodna. Njihov ustrajni rad izazvao je ne samo zanimanje velikog broja osoba, nego su u tom stekli nove vrijedne suradnike, koji dalje i sami doprinose napretku našeg domaćinstva.

Na predavanjima su obrađena stručno i pristupačno pitanja, koja su u vezi s radom naših domaćica: obveza majke prema svom narodu, domaćica kao čuvarica hrvatskog jezika, o odgoju ženske mladeži, o životu seoske domaćice, o stanovanju, o vrtu, o podizanju seoskih domova, o dužnostima i položaju današnje domaćice, o izboru zvanja ženske mladeži, o dužnostima i položaju domaćica. Ako se k tome doda tečaj za dijetno kuhanje, gdje su kod svakog demonstriranja bili obrađivani posebni slučajevi, već same teme, koje su uzete u obzir na tim priredbama, govore očito o raznovrsnosti i bogatstvu iznesenih sadržaja.

Ipak je najveće zanimanje bilo za natjecanja u kuhanju. Prvog dana su nastupile djevojke iz Bosne, Hercegovine i Dalmacije, a pobjedu je odnijela Mara Tadić iz Tuzle. Kod ocjenjivanja se pazilo na čistoću, urednost, brzinu, štedljivost i ukus kod serviranja.



NATJECANJE U KUHANJU NA DOMAĆINSKOM TJEDNU
Slika prikazuje prizor prvog dana natjecanja u dvorani „Kola“. Nastupile su dvije dalmatinske, tri bosanske i 1 hercegovačka djevojka. Prvu nagradu Domaćinske škole za kuhanje i prvu nagradu Gradske plinare za najmanji potrošak plina dobila je toga dana gđica Mara Tadić iz Tuzle



MIRA VUČETIĆ,
ravnateljica Domaćinske škole



DIJELJENJE NAGRADA POBJEDNICIMA NA PRIREDBAMA DOMAĆINSKOG TJEDNA U BANSKIM DVORIMA

Na slici se vidi, gdje gđa Banica (-f), do nje gđa Vučetić (X),- dijeli nagradu jednoj natjecateljici

Drugog dana su se natjecali u kuhanju muškarci, a pobijedio je M. Priča. Muškarci su pokazali osobitu spretnost u priređivanju jela. Dakako da to nisu stručnjaci nego amateri, pa je to pobudilo još veće zanimanje. Kod trećeg natjecanja su nastupile učenice Domaćinske Škole iz Sarajeva, a prvom nagradom je na- građena Mileva Horvat. Još su se natjecale žene sa sveučilišnom naobrazbom, seljanke iz Gorskoga Kotara, a na koncu zagrebačke domaćice. Od prvih je pobijedila ing. Ljubica Moderčin, među seljankama Micika Rački, a od zagrebačkih domaćica Blažica Frančišković. Na koncu je bilo izlučno natjecanje među pobjednicima za najmanji potrošak plina. Kod toga je prvu nagradu dobio muškarac M. Priča.

Osobito treba istaći spretnost i urednost natjecateljica, pogotovu seljanki. Hrana je bila odličnog teka. Jela onih, koje su u brzini zgotavljanja zaostale, bila su vrlo dobra, a po koja i tečni ja od onih brže skuhanih.

Kod natjecanja u se očitovale prednosti plina u kuhanju. Požaliti je, što je radi malog proširenja njegova upotreba ograničena.

Nagrade natjecateljicama u Domaćinskom tjednu podijelila je u Banskim dvorima sama mil. gđa Banica.



MUŠKARCI NATJECATELJI U KUHANJU NA DOMAĆINSKOM TJEDNU POKAZALI SU VELIKU SPRETNOST

Natjecatelji su bili: soboslikar M. Filipančić, student D. Hećimović, kontrolor želj. N. Host, čin. M. Priča, kapetan P. Matasić, i profesor V. Mahorić. Pobijedili su gg. Filipančić i Priča, ali je žrijebom nagradu dobio g. Priča (težak 108 kg)

Što da kuhamo?

Francuska juha.
Uzmi jednako mnoštvo krumpira i celera. Oguli ih, nareži na kockice, skuhaj u slanoj vodi, prognječi kroz sito, pobiberi i kuhaj iznova s malo maslaca. Ponudi s prženim žemljinim kockama.

Rezanci sa samljevenom pržolicom.
Ispeci pržolicu kao obično pa je samelji na stroju. Zatim to samljeveno meso zajedno sa sokom pomiješaj među skuhane rezance.

Krumpiri sa šunkom i vrhnjem.
Skuhane krumpire nareži na kocke i pomiješaj sa šunkom, narezanom na veće komadiće, te nalij Zn litre vrhnja i posoli. Sve uspi u posudu za naduvak, namazanu iznutra maslacem, i peci.

Talijanska juha.
Načini svijetli zapržak. Nalij govedske juhe, dodaj nasjeckanog zelenog peršina, žlicu skuhane riže, malo skuhanih, na male komadiće narezanih makarona i kuhaj još neko vrijeme.

Cvjetača s jajima.
Prži cvjetaču na masti, pa na nju nalij razmućena jaja, pospi naribanim parmezanskim sirom i prepeći.

Jaja s hrenom.
U vodu, koja kipi, stuci oprezno svježa jaja pazeći, da ostanu cijela. Kuhaj ih 4 minute, onda ih oprezno izvadi. Ponudi ih s hrenom.

Pogačice od krumpira.
Skuhaj 1 kg krumpira te ih skuhane prognječi kroz sito. Dodaj 15 dkg brašna i umijesi čvrsto tijesto. Razvaljaj ga i izrezi pogačice, koje peci na štednjaku, a kad su pečene, namasti svaku, dok je još vrela.

Naduvak od rezanaca.
Umijesi mekše tijesto za rezance kao obično, samo dodaj i posve malo šećera i ruma. Nareži na široke rezance i prepeći na masti. Zatim ih naslaži na zdjelu, pošećeri, pospi cimetom i sitno nasjeckanim orasima i nakapaj pekmezom ili kompotom. Na vrh metni snijeg od 3 bjelanjka, 7 dkg šećera i sok iz limuna. Prepeći u vreloj pečenjari.

Objedi za svaki dan

Nedjelja.	Talijanska juha. Govedina u soku od luka s rižom. Pita od krumpirova tijesta s pekmezom od kajsija. (Vidi St. Andrić »Jela od krumpira« str. 14.)	Teleća pržena jetra s kašom od krumpira	
Ponedeljak.	Juha od svinjskog mesa s krumpirom i gljivama. Svinjsko meso kuhaj u juhi, obloženo pirjanim zelenjem i prženim krumpirom. (Vidi »Jela od krumpira« str. 4.).	Naduvak od rezanaca.	
Utorak.	Juha od mrkve. Varivo od leće.	Jaja s kruhom.	
Srijeda.	Francuska juha. Savijača sa sirom.	Krumpiri sa šunkom i vrhnjem.	
Četvrtak.	Gulaš. Pogačice od krumpira.	Žganci s mlijekom.	
Petak.	Juha od graha. Cvjetača s jajima. Jastučići s pekmezom.	Salata od graha s lukom.	
Subota.	Juha od rajčice. Krumpiri punjeni mozgom i pršutom. (»Jela od krumpira« str. 8.)	Rezanci sa samljevenom pržolicom.	

U ZABORAVU JE SPAS.
Krčmar: »Hej, vi, zaboravili ste platiti!«
Gost: »Pa zato sam se i napio, da zaboravim na sve . . .!«

VEGETARIJANCI.
Sinčić: »Što su to, tata, vegetarijanci?«
Otac: »To su ljudi,

Što da kuhamo?

Jaja u vrhnju.
Ulij u plitku posudu pola litre dobrog vrhnja te ga ugrij, da bude vrelo. Tada stuci u to oprezno 6 jaja, da ostanu cijela, i turi u pečenjaru. Kad je gotovo, pospi nasjeckanim zelenim peršinom.

Kuhana salata.
Skuhaj mladu zelenu salatu u slanoj vodi, ocijedi je, stavi na zdjelu i prelij žemljinim mrvicama i mašću.

Mladi celer.
Očisti glavice celera (a ako su velike, nareži ih) i kuhaj ih u slanoj vodi, da budu napola mekane. Onda ih metni u šerpu, prelij mašću od pečenja i čašom bijela vina, pobiberi malo odozgo i pirjaj.

Žličnjaci sa sirom.
Načini tijesto od 20 dkg brašna, jednog jajeta, 1 žlice masti i nekoliko žlica mlijeka te dodaj 1 žlicu naribanog tvrdog sira, posoli, dobro ga stuci i kuhaj u slanoj vodi malom žličicom napravljene male žličnjake. Kad su kuhani, oplahni ih hladnom vodom i metni u rastopljeni maslac, a prije nego ih poneseš na stol, pospi ih naribanim tvrdim (parmezanskim) sirom.

Kobasice od listavog tijesta.
Umijesi listavo tijelo (vidi Cezner-Andrić »Domaćica u kuhinji« str. 76), razvaljaj ga tanko i nareži na četvorine kao prst dugačke. Svaku tu četvorinu namaži pirjanom moždinom, smotaj ih kao kobasice i metni u tavu, premaži ih jajem i peci u pečenjari uz umjerenu vatru.

Kobasice u kelju.
Lijepe listove od kelja prelij vrelom slanom vodom. Narezanu kobasicu prepeći na masti, umotaj u listove kelja, umoči u jaje i žemljine mrvice te peci u istoj masti, u kojoj su prepečene kobasice.

	Objedi za svaki dan	*Večere za svaki dan*
Nedjelja:	Juha od zelenja. Pečeni odresci od svinjskog buta sa salatom. Savijača od badema. (»Domaćica u kuhinji« str. 75.).	Kobasice od listavog tijesta i čaj.
Ponedjeljak	Juha od krumpira. Kobasice u kelju sa salatom. Kuhane suhe šljive.	Mladi celer.
Utorak	Kisela juha s jajem. Francuski krumpir.	Jaja u vrhnju.
Srijeda	Juha od mrkve. Valjušci od krumpira s umakom od rajčice.	Hrenovke s hrenom.
Četvrtak	Govedska juha s krpicama. Govedina sa špinatom. Naduvak od prženih badema i šećera. (»Domaćica u kuhinji« str. 64.).	Rižoto.
Petak	Juha poput riblje. (Domaćica u kuhinji« str. 6.). Žličnjaci sa sirom.	Kajgana s mladim lukom.
Subota	Juha od celera. Naravni govedski odresci s češnjakom. Češki kolači. (»Domaćica u kuhinji str. 73).	Prženi mladi krumpiri sa salatom.

PREDNOSTI I ŠTETE OD KAVE

U zaraćenim, a tako i u nekim neutralnim državama dobava kave je vrlo ograničena. Kao što se može čitati u stranim novinama, narod to teško osjeća. To je prikraćivanje mnogih sladokusaca ali i potreba.

Kava nije neko povremeno jelo, koje će se sutra manje ili možda više ne će upotrebljavati. Njena ie upotreba davna i općenita, a redovito polučuje zdravstvene svrhe, radi kojih se uzima. U doba Mme de Sevigne (17. v.) govorilo se, da je kava »polagani otrov«, ali tako nije. Kava razvija svojstva duševne dobrovolje i moždane aktivnosti, koji su važni činioci u zdravstvenoj ravnoteži.

Jačajući zamah mašte i podržavajući moralnu snagu kava doprinosi tjeranju dosade, koja najlošije upliva na život.

Kava, koja u mladim danima može biti beskorisna i katkada škodljiva, često pruža izvrsnu pomoć onima, koji su — prema riječi pjesnika — prošli solsticij života.

Pruski kralj Fridrik II. govorio je za kavu: »Kava me je ozdravila. Ujutro ne pijem nego 7 do 8 šalica (dakako malih), a iza ručka jednu posudicu (fildžan).« Ali to je pretjerano. On je čak miješao kavu sa šampanjcem. Napoleon, čije je bilo udaralo redovito tek 40 puta na sekundu, veli: »Kava me preobražava«.

Naprotiv je Balzac umro izjavivši, da umire od 40.000 šalica mirisne tekućine. Ali slavni se pisac »Ursule Mironet« igrao kavom i u prekomjernim bdijenjima trošio sve svoje tjelesne i umne snage.

Kava je osvježujuće sredstvo protiv umora.

Često se kava poredi s alkoholom. Prekomjerna upotreba kave pogoršava malo pomalo živčani sustav i probavno ustrojstvo, izaziva jutarnje izlučivanje sluzi, želučane smetnje, pomanjkanje teka i besanice te grčeve u donjim udovima. Često radi toga nastaju neugodne svrbeži, a kod razdražljivih živaca radi češanja znade to svršiti i sa svrabi.

Ako jak čovjek uzme dnevno, osobito jutrom, jednu ili dvije šalice kave dodavši tome skorupa ili mlijeka, to djeluje osvježujuće. Kava obiluje dušikom i stoga pogoduje obnovi tkiva.

Razdražljivi i žučljivi ljudi treba da je izbjegavaju. Ona je zgodnija za mekše i mirnije ljude.

Dodavanjem cikorije kavi ublažuje se njeno razdražujuće svojstvo, ali time ona gubi na izvršnome mirisu. To dobro znadu ljubitelji kave.

Kao što je važna vrsta kave, isto tako nije svejedno, kako se kava priređuje kuhanjem. Svaka domaćica ima svoj vlastiti način, kojega se ljubomorno drži. Mlade će se najbolje poučiti od iskusnijih starijih.

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 19-20 (20. svibanj 1940)

Što da kuhamo?

Juha od špinata.
Kuhaj špinat u slanoj vodi. Vodu ocijedi, a onda samelji ili fino nasjeckaj špinat. Načini svijetli zapržak iz 3 dkg maslaca i 4 dkg brašna, nalij na nj ocijeđenu vodu, u kojoj se kuhao špinat, te prokuhaj. Zamuti žumanjak u malo mlijeka i ulij u juhu. Na koncu uspi i umiješaj u juhu i nasjeckani špinat.

Juha od mladog zelenja.
Kuhaj svake vrsti mladog zelenja u slanoj vodi, pa pak postane mekano, izvadi ga i nareži sitno. Načini svijetli zapržak, nalij na nj vodu, u kojoj se zelenje kuhalo, pa prokuhaj. Zamuti žumanjak u malo vrhnja, pa kad si
narezano zelenje opet metnula u prokuhanu juhu, nalij i taj zamućeni žumanjak.

Naduvak od cvjetače.
Skuhaj veću ružu cvjetače. Zamuti dotle tijesto od 7 dkg maslaca, 4 žumanjka, 4 žlice parmezanskog naribanog sira, 3 /4 litre vrhnja, snijeg od 4 bjelanjka i 3 žlice brašna. Oblik za naduvak na masti te u nj metni polovicu tijesta, po kojem pospi rastrganu cvjetaču, a onda odozgo metni drugu polovicu tijesta. Peci u pečenjari. Kad je naduvak ispečen, pospi ga odozgo još naribanim parmezanskim sirom.

Puding od riže.
Namoči 35 dkg riže uveče u hladnoj vodi. Drugi dan je ocijedi i uspi u V 2 litre vrelog mlijeka te je kuhaj u poklopljenoj posudi, dok ne bude posve mekana. Dotle miješaj 25 grama maslaca s 2 žumanjka i 1 žlicom šećera te k tomu primiješaj ocijeđenu mlaku rižu i na kraju čvrst snijeg od 2 bjelanjka. Sve
to uspi u namašćeni oblik za naduvak te peci u pečenjari V2 sata. S. A.

Objedi za svaki dan

Nedjelja	Juha od mladog zelenja. Pohana teletina s mladim krumpirom i salatom. Štrcani uštipci. (Cezner-Andrić »Domaćica u kuhinji« str. 76.).	Plućica.	
Ponedjeljak	Juha od kiselice. Jastučići sa sirom.	Puding od riže.	
Utorak	Dugački paprikaš. (C.-A. »Domaćica u kuhinji« str. 8). Naduvak od cvjetače.	Slanina s mladim lukom.	
Srijeda	Juha od špinata. Valjušci od krumpira sa salatom.	Kajgana i mlade rotkve.	
Četvrtak	Juha od celera. Pržolice s lukom i salatom.	Drobljenac sa salatom.	
Petak	Mliječna juha. Varivo od korabice s pofeznama. Rezanci s makom.	Sir s vrhnjem i mladim lukom.	
Subota	Juha od kosti sa žličnjacima od griza. Teleći bifsteki s rižom i graškom.	Pirjani grašak i hrenovke.	

KUHANJE ZELENJA

Zelenje dobro operi, a osobito to treba naglasiti kod salate i kod lisnatog zelenja uopće. Izmijeni vodu nekoliko puta i svaki put ocijedi sa zelenja vodu tako, da ga iz jedne posude mećeš u drugu. Zelenje peri tek prije upotrebe i nemoj ga nikad ostaviti, da dulje leži u vodi, jer bi se iz njega izlučile dragocjene mineralne sastojine. Mladu mrkvicu peri uvijek, prije nego ćeš je očistiti nožem, a čisti je nožem samo lagano, da se ne bi najbolji sok iz nje iscijedio.

Zelenje, koje se kuha, meći uvijek u slanu vodu, koja vrije, jer ona znatno ohladi, kad u nju metneš zelenje. Vode treba da bude dosta, a osobito to vrijedi za ono zelenje, koje treba da zadrži svoju zelenu boju, na pr. špinat, šparga itd. Lonac nemoj poklopiti sasvim, da para uzmogne izlaziti, jer inače zelenje požuti.

Zelenje treba kuhati vrlo pažljivo, da se iz njeg ne iskuhaju sve hranjive tvari. Kuhaj ga samo dotle, dok ne omekša, a to bude prije, nego što se skuha meso. Zato ako se zelenje kuha s mesom, primeće se mesu kasnije, da se ne bi prekuhalo. Isto tako se zelenje ne smije kuhati naglo, pa to vrijedi osobito za cvjetaču (karfiol), koja treba da ostane tako čvrsta, da se njene ružice, kad je mećemo na zdjelu, ne raspadnu, ali da ipak, ako je pritisnemo popuštaju, te da se

stapka dade lako probosti iglom, što treba više puta pokušati. K cvjetači se kod kuhanja daje 10 grama soli i malo svježeg maslaca, da kuhan bude lijepo bijel.

Šparga je dosta kuhana, kad su joj glavice (ne stapke) mekane. Ako je prekuhaš, izgubit će najfiniji okus i miris. Kažu, da se šparga finije i brže skuha, ako se stavi u vodu tako, da joj glavice budu okrenute dolje.

Nema pravila, kako dugo treba zelenje kuhati. To nije kod svakog jednako. A zavisi i od toga, koliko ga kuhaš. Ako je suho ljeto, zelenje teže postane mekano. Mlado se zelenje samo kratko vrijeme kuha i pirja.



OBITELJ br. 21-22 (5. lipnja 1940)

Što da kuhamo?

Debrecinski gulaš.
Na rastopljenoj slanini prži nasjeckanog luka, dodaj pol žličice crvene sitne paprike, malo bibera te u tom pirjaj goveđe meso narezano na kocke. Pirjajući podlijevaj. Kad meso bude već skoro mekano, dodaj soka od rajčice, malo crvenog vina i na kocke narezanoga krumpira. Iznova pirjaj i onda zapraši brašnom. Kad postane smeđe, tek onda zalij i prokuhaj.

Pečeni makaroni.
Skuhaj makarone u slanoj vodi, ocijedi ih i metni, da se ohlade. Miješaj malo masti sa 2 žumanjka i s nekoliko žlica naribanog tvrdog sira te tim pomiješaj hladne makarone. Šerpu namasti, pospi žemljinim mrvicama, u to uspi makarone i prepeći ih u pečenjari.

Omleti od špinata.
Stuci snijeg od 3 bjelanjka te u nj umiješaj 2 žumanjka, četvrt kg fino samljevenog pirjanog špinata i 7 dkg žemljinih mrvica. Na tavi za palačinke rastopi malo masti, na nju naspi te smjese i peci manje omlete.

Pržene banane.
Oguli banane i raspolovi ih po duljini, nakapaj limunovim sokom, umoči u razmućeno jaje i u žemljine mrvice te ih prži na masti, dok ne porumene. Dok su još vrele, pospi ih vanilijinim šećerom.

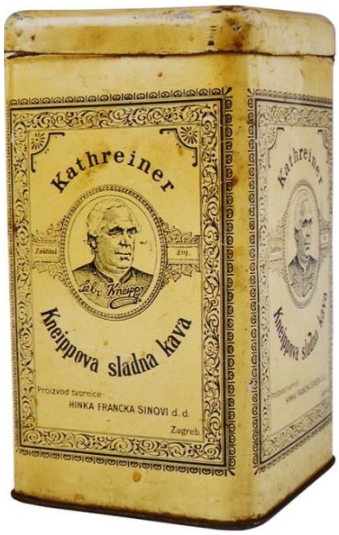
Objedi za svaki dan

	Objed	Večera
Nedjelja	Juha od piva. Govedsko pečenje u soku s mladim krumpirom. Savijača s trešnjama.	ćevapčići s mladim lukom.
Ponedjeljak	Juha od gljiva. Jastučići s pekmezom.	Pržena teleća jetra sa salatom.
Utorak	Juha od graška. Francuski krumpir.	Omleti od špinata
Srijeda	Juha od rajčice. Pečeni makaroni. Trešnje.	Sir s vrhnjem.
Četvrtak	Juha od telećih kosti s okrugljicama od jetara. Naravni odresci s češnjakom i salatom. Pržene banane.	Slanina s mladim lukom.
Petak	Juha od vrhnja. Varivo od graška. Pita s trešnjama.	Drobljenac sa salatom.
Subota	Juha od cvjetače. Debrecinski gulaš.	Riža s graškom i bečki odresci


Tradicija jamči za kakvoću!
Niz bisera i niz dobrih savjeta - to je uspomena na moju baku. Jedan od tih dragocjenih savjeta je: za doručak i užinu šalicu Kneippove sladne kave, za zdravlje!
Kneippova
SLADNA KAVA

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 2. (14. veljača 1942)

MIŠLJENJE DOBRIH DOMAĆICA



Polagano ali sigurno krči put svim dobrim stvarima u kućanstvu. Tako je bilo i sa Kneippovom sladkom kavom, koja je radi vanrednog okusa, hranjivosti i izdašnosti postala nakon pola stoljeća najomiljeniji svagdanji doručak i užina milijuna ljudi. Kod Kneippove sladne kave se stoga s pravom može kazati, da njena tradicija jamči za kakvoću.

Kisela juha.
Oguli 1 kg krumpira i nareži na kocke te kuhaj u 2 litre vode. Kad krumpiri postanu mekani, nalij na njih u vodu, u kojoj su se kuhali, pola litre mlijeka i zagusti tu juhu s malo brašna. Na koncu nasjeckaj u juhu malo kopra i zakiseli je s malo octa, a možeš u nju stući i pomiješati i jedno jaje.

Juha od graha.
Uveče namoči četvrt kg bijeloga graha u hladnoj vodi. Drugi dan kuhaj taj grah, dok ne bude posve mekan, pa ga onda zgnječi i pasiraj. Posebno skuhaj mrkve, celera i drugog zelenja, pa kad je mekano, prognječi sve kroz sito, pa uspi u vodu i kašu od graha te zagusti svijetlim zaprškom. U tu juhu metni na rezance narezanoga kruha, koji si prepržila na masti.

Juha od kelja.
Glavicu kelja nareži na rezance. Trećinu tog narezanoga kelja pirjaj na masti sa sitno nasjeckanim lukom. Ostatak kelja kuhaj posebno i dodaj mu tri veća krumpira, narezana na kocke. Kad krumpir postane mekan, nalij juhu na onaj kupus, koji se pirjao, zaprži žutim zaprškom, pa onda još malo prokuhaj.

Kotleti od krumpira.
Skuhaj pol kg krumpira, oguli ih, zgnječi na daski, posoli, dodaj 10 dkg brašna, na vrhu noža praška za pečenje, 1 jaje te umijesi tijesto. Primiješaj 20 dkg sušenog nasjeckanog mesa i načini kotlete iz tog tijesta, umoči svaki u jaje i mrvice te prži na masti, da lijepo porumene. Nosi na stol s varivom od kelja ili graha ili ponudi sa salatom. Izvrsno jelo za posne dane.

Torta od krumpira.
Miješaj 4 žumanjka s 28 dkg šećera te dodaj sok i koru jednog limuna. Zatim primiješaj 28 dkg skuhanih i zgnječenih krumpira, koje si ostavila, da ohlade, pa dodaj snijeg od 4 bjelanjka i 4 žlice krupice (grisa). Sve dobro miješaj, uspi u oblik za tortu i prepeći u pečenjari. Na koncu prelij limunovom pljevom (sok od 1 limuna i 16 dkg šećera).



JEGER – „SIROTINJSKA KOBASICA“

Kobasica koja je pratilac lovaca, planinara, ribiča i mnogih izletnika.

Jegerwurst (*Jagdwurst*) – izvorno: lovačka kobasica (Jãger – lovac; pripadnik nekadanje austrougarske vojne lovačke kompanije/jedinice) vrsta proste njemačke kuhane kobasica, jednostavne izrade, od govedine i svinjetine, soli, papra, češnjaka, senfa, kapicuma (*lat.* Capsicum; paprika), maca (Peruanska biljka *lat*. Lepiduium meyeni; hrv. maka), kardamoma i vode, radi čega je i sočna. Dio mesa je vrlo fino mljeven ali drugi dio zadržava svoju strukturu. Sadrži 20 posto masti. *Jegerica* – lovačka salama.

U zemlji podrijetla najčešće se priprema na slijedeći način:

narežite jeger na ploške (kriške, „šajbe“) debljine jedan prst, popržite ih na ulju ili maslacu da postanu hrskave. Kosani luk popržite na ulju. Dodajte usitnjene kockice slanine, popirjajte zajedno, dodajte malo bijelog vina, pire od rajčice i ukuhajte. Umak mora biti gust. Poslužite sa prilogom od tjestenine ili pireom od krumpira i salatom od krumpira.



Ovako pripremljeno jelo naziva se *Jãgerschnitzel* ili *Hunterscvhnitzel* (jelo se naziva isto kao *Jãgerschnitzel* koji se priprema od ***telećeg ili svinjskog odreska poslužen s umakom od tamnih gljiva***).

ili na najjednostavniji način:

na svježem pecivu s dodatkom senfa.

ili

izrezan na kockice pirjan s lukom i gljivama i poslužen na pireu od krumpira (pire služi kao podloga), sa sirom na vrhu (sir se stavlja na jeger i gljive).

Jãgerschnitzel



Sastojci: 50 dag gljiva, 3 dag slanine, 1 glavica luka, 1,25 dl povrtnog temeljca (juha), 1,25 dl slatkog vrhnja, ½ žličice sušenog timijana, 1 vezica peršina, mlijeka po potrebi, sol, papar, 4 svinjska odreska, brašno, 1 žumance, krušne mrvice (prezli), maslac.

Odreske lagano potucite, posolite i popaprite, valjajte u brašno, umočite u žumanjak i na kraju u krušne mrvice. Panirajte (pohajte) ih u zagrijanoj masnoći s obje strane do zlatno žute boje, Ovako panirane odreske odložite na topli tanjur. Gljive očistite, izrežite i popržite ih na masnoći od paniranje uz stalno miješanje otprilike 2 minute. Izvadite ih iz tave. Ulijte još masnoće u tavu, dodajte kosani luk i sitno kosanu slaninu. Kad luk porumeni, dodajte gljive i podlijte temeljcem (juhom i vrhnjem. Posolite, popaprite i pospite timijanom. Promiješajte i lagano pirjajte umak uz povremeno miješanje dok tekućina ne ispari (pokuha; reducira), sve će trajati oko 15 minuta. Uz miješanje dodajte onoliko mlijeka dok umak ne postigne željenu kremastu strukturu. Umak ne smije biti previše tanak i imati pregustu kremastu strukturu. Izvadite iz tave, dodajte kosani peršin u umak. Po

potrebi začinite još solju i paprom. Odrezak stavite na tanjur, prelijte umakom, preostali peršin položite preko umaka kao ukras. Kao prilog stavite krokete od krumpira.
Izvor: Herbert Frauenberger: *Istočnonjemačka jela s poviješću*.

Domaći jeger kako se proizvodi kod nas:

- od kuhanog usitnjenog svinjskog i goveđeg mesa (npr. lopatice) uz dodatak mesnog tijesta i 20 % čvrstog masnog tkiva (leđni špek) te mješavinom soli, papra i začina (češnjaka, crvena ljuta mljevena paprika ……). Meso se ne melje nego reže na kockice. Dobiveni nadjev se puni u ovitak promjera 43 mm te se oblikuje u oblik koluta, a nakon toga se termički obrađuje toplim dimljenjem do 75 ºC. Kobasica je čvrsta i elastična, nadjev je čvrsto sljubljen uz ovitak. Na presjeku je ružičaste boje s izraženim vidljivim komadićima mesa i masnog tkiva. Okus i miris je karakterističan za polutrajne dimljene kobasice, blagi okus i miris po dimu i pečenom mesu.

Često se dodaje: grah varivu ili drugim varivima, peče kao ražnjić, ili je sastojak raznih salata.

Najčešće se konzumira uz luk, ukiseljene krastavce ili paprike (ukiseljene ili svježe) izrezan na ploške („šajbe“) od pola centimetra.

Početci preradbe mesa u Hrvatskoj vezani su uz ime Josipa Gavrilovića, čiji su zanatski pogoni, osnovani već početkom 19. st., bili preteča Prve hrvatske tvornice salame, sušena mesa i masti, osnovane 1883. u Petrinji. Slijedili su obrtnički pogoni Filipa Rabusa 1882. u Zagrebu, Predovića 1902. u Vrbovcu te Eduarda Vajde 1912. u Čakovcu.

Međimurci nazivaju jeger – *Međimurska pesja salama*







Uglovnica Ilice i Frankopanske poznata je ne samo po zidanoj zgradi već i po prvoj mesnicu koju je otvorio kobasičar Zellner, poslije njega Angerer, nakon njega Neidhart, kojeg je naslijedio Rabus.
Stari purgeri se sjećaju Rabusa i po najboljim hrenovkama i *jegervurštu.*

…… *Samo kada bi roditelji odlazili na sajam, znali bi djeci donijeti bijelog kruha (pola kilograma) i kobasice „jegerice“, dok su bili rijetki oni koji su kupovali „pravu somericu“.* (str. 124)

Divna Zečević - Zdunić (1937 – 2006) Svakodnevno pripovijedanje i usmena književna tradicija u prigradskom selu Šestinski Kraljevec.

Na mjestu današnjeg kafića Čarli (Charlie; nadimak nogometaša Dinama Mirka Brauna, otvoren 21.lipnja 1972.), Gajeva ulica, bila je mesnica PIK Sljemena koja je još i danas ostala u sjećanju današnjih bakice, a tada mladih damama, po najboljem *šinkenbraten* (pečenoj šunki) u gradu, a njihovi muževi su tvrdili i najboljem *jegervurštu*.





Zagrebačka advendska ponuda hrane obogaćena je i jednim „novim“ street food proizvodom – *Zagrebačka jegerica*.
Jeger izrezan na ploške, dobro „griliran“ (zapečen) poslužuje se u somun pecivu sa svježe ribanim zeljem (kupusom) i mrkvom.





(dugoljasto pecivo pripravlja se od tijesta s bijelim brašnom, kvascem (germom), soli i vodom; obično se peče na kamenoj podlozi od vatrostalnog kamena na visokoj temperaturi)

(Vidi: **OBITELJ, br. 51 (1934)** BOŽIĆ KAO GOSPODARSKI FAKTOR)

JELA

Jeger, špek, luk i kukuruzni kruh u goricama (vinogradu, trsju) – na malom ražnjiću

Sastojci za 2 osobe: pola koluta jegera, domaći prodimljeni špek (prošaran; bijeli dio/slanina i crveni/dio mesnati) 2 glavice luka, domaći kukuruzni kruh, domaći sir bilo svježi ili prodimljeni.

Jeger ogulite i izrežite na veće komadiće, špek također izrežite na veće komadiće, nataknite na drvene ražnjiće i ispecite na pripremljenoj vatri. Izrežite na komade veličine zalogaja, kao i luk, i kruh i sir, i bez vilice jedite i uživajte uz domaću kapljicu. Jedino što vam treba od pribora je nož ili po starinski „škljoca“ (drveni nožić domaće ručne izrade s drvenom ili rožnatom drškom na sklapanje).
Na ražnjiće možete staviti naizmjence, jeger, komadić kruha, špek, luk i sve zajedno ispeći.





ili

Sastojci: 40 dag jegera, 20 dag svježih paprika, 15 dag luka, 2 žemlje, ulje.

Jeger izrežite na kolute debljine oko 1.5 do 2 cm. Papriku i žemlje izrežite na kocke a luk na četvrtine. Na ražnjić nabodite naizmjenično jeger, papriku, žemlju, luk, i po želji male rajčice. Pecite na dobro zagrijanom roštilju sa svake strane oko 5 minuta.



„škljoca“; drveni nožić domaće ručne izrade s drvenom ili rožnatom drškom na sklapanje

Jeger na roštilju i u vinskom umaku

Sastojci, količinu sami odredite prema količini jegera (2 koluta jegera 1 l vina): jeger, mast, crveno vino, usitnjeni češnjak (ili češnjak u prahu), lovor u prahu, osušena zelen u prahu, vlasac u prahu, origano u prahu, timijan u prahu (majčina dušica), peršin u prahu, sol, papar.

Na polovicu velikog roštilja stavite lim za pečenje (protvan, tepsija) i u njega ulijte vino, dodajte mast (pazite da se prvo zagrije vino i tek tada stavljajte mast) i začinite sa navedenim začinima u prahu prema okusu. Pažljivo stavljajte kako bi bilo ujednačeno prema okusu, tj. da Vam odgovara okus. Kad sve prokuha još jednom probajte i dodajte što nedostaje. Na dugi dio roštilje stavljajte oguljeni jeger izrezan na komade duljine prsta. Kad je jeger pečen stavite ga u vinski umak, koji polako vri (krčka), da se u njemu dobro „okupa“ i upije mio mirise i novi okus.
Poslužite uz domaći sušeni sir, kukuruzni kruh, luk ili kisele krastavce ili papriku. Ovakvi recepti nemaju točno određene količine već se uvijek prilagođuju prema namirnicama i želji (ukusu) učesnika, više ili manje ljuto.

Jeger u vinu I. inačica

Sastojci: mast, luk, malo špeka (slanina), jeger, sol, papar, ajvar, paprika, paradajz (rajčica), krumpir, 0,5 l vina.
Bez normativa količina, koristite onoliko koliko mislite da Vam odgovara prema vašem ukusu.

Popržite kosani luk i male ploške špeka na zagrijanoj masti. Dodajte jeger izrezan na ploške i sve zajedno pirjajte da jeger pusti svoje sokove koji su bogati začinima. Dodajte malo ajvara, papriku izrezanu na kockice i paradajz. Sve pirjajte da omekša i na kraju dodajte kockice krumpira. Prelijte vinom i kuhajte dok se krumpir ne skuha. Tekućina bi trebala ispariti barem za 2/3 kad je sve gotovo. Prihvatite se posla čisteći posudu s domaćim kruhom.

Jeger u vinu II. inačica

Sastojci: jeger, 2 dl ulja, 1 l crvenog vina, sol, papar, žlica češnjaka u prahu, 2 lista lovora, kosani peršin, sol, papar, senf.

Jeger ogulite, izrežite na ploške i popržite, polagano, na grill tavi. Pečeni ploške stavite u posudu u koju ste prethodno stavili sve sastojke osim jegera i dobro promiješali i zagrijali na vatri. Na laganoj vatri kuhajte (krčkajte) dok se tekućina ne reducira (pokuha) najmanje na pola. Kad je gotov dodajte što treba od začina. Poslužite uz pire od krumpira.

Jeger s jajima

Sastojci: 4 jaja, 10 dag jegera, sol, glavica luka, masnoća za prženje.

Jeger ogulite, narežite na ploške, stavite u tavu na zagrijanu masnoću i popržite sa obje strane. Dodajte luk narezan na kolutove i sve zajedno popržite. Kad luk postane staklast dodajte razmućena (trajbana) jaja i popržite do kraja, posolite i popaprite po ukusu.

Ribani krumpir i jeger

Sastojci po osobi: 2-3 krumpira, pola koluta jegera, mast, sol, papar.

Krumpir izribajte, posolite, popaprite i promiješajte, jeger izrežite na ploške („šajbe). U posudo zagrijte masnoću, stavite ribani krumpir, preko njega stavite ploške jegera i pospite ribanim krumpirom. Polagano ispecite da krumpir postane hrskav. Na dno uvijek stavite krumpir jer bi se jeger mogao prepeći. Poslužite s domaćim kiselim vrhnjem i mladim lukom.

Gulaš od jegera

Sastojci: 45 dag jegera (lovačka kobasica), 3 glavice luka, 3 rajčice, 1 zelena paprika babura, 1 češanj češnjaka, 1 dl suhog bijelog vina, slatka crvena mljevena paprika, lovorov list, masnoća (izvorno mast, danas ulje ili maslac)), sol, papar.

Na zagrijanoj masnoći popržite kosani luk, dodajte kosani češnjak, kratko popržite, dodajte narezanu papriku i narezane rajčice na komade (rajčice pofurite vrelom vodom (polijte) - blanširajte i skinite kožicu). Sve zajedno pirjajte 5 – 10 minuta, odmaknite s vatre i pospite mljevenom paprikom (pazite: kad se radi s mljevenom crvenom paprikom morate paziti da buduće jelo ne bude vruće da se paprika ne karbonizira i sve pokvari; posudu odmaknite s vatre, promiješajte i tek tada vratite natrag na štednjak), dodajte jeger (lovačku kobasicu) narezanu na deblje kolutove („šajbe“), podlijte vinom i istom količinom tople vode, dodajte lovorov list, posolite, popaprite. Kuhajte dok se tekućina ne reducira (pokuha, smanji) na pola. Poslužite uz kuhane slane krumpire posute ribanim hrenom i uz salatu od kisele paprike.

Seljački „čušpajz“

Sastojci: 2-3 vezice mladog luka zeleni dio, 5-6 većih krumpira, koncentrat (pire) od rajčice, domaća slanina , jeger, 3 češnja češnjaka, sol, papar.

U toplu vodu stavite domaću slaninu da se prokuha oko pola sata, dodajte kosani češnjak, koncentrat rajčice i kuhajte još 15 minuta. Zeleni dio mladog luka narežite na male trakice, krumpir narežite na kockice, jeger na male kolutiće („šajbe“) i sve zajedno dodajte u jelo i kuhajte dok krumpir ne omekša tj. oko pola sata. Na kraju začinite solju i paprom i ukuhajte, umiješajte laganu zapršku.

Grah varivo sa kobasicom i špekom

Sastojci: 70 dag graha, 2 glavice luka, 30 dag jegera, 10 dag špeka, 4 žlice masti, 3 žlice glatkog brašna, 1 žlica pirea od rajčice (koncentrat), crvena mljevena paprika, sol, papar.

Koristite grah iz konzerve ili ga kuhajte: grah namočite dan prije. Prokuhajte ga u vodi 10 minuta, procijedite ga. U loncu otopite 1 žlicu mast te na njoj popirjajte kosani luk da zarumeni. Dodajte jeger izrezan na kolutiće („šajbe“) i špek narezan na kocke. Kratko propržite. Dodajte grah, vodu i kuhajte. Dodajte i pire od rajčice. Kad grah omekani probajte vodu i začinite po želji. Tijekom kuhanja podlijevajte s onoliko tople vode koliko se pokuha (ispari). Kad ste ga začinili po želji i grah je omekanio umiješajte zapršku: na rastopljenoj masti popržite 3 žlice brašna do žute boje (nekoliko minuta), dodajte grahu i kuhajte miješajući još 10 minuta.

Lonac s jegerom

Sastojci: 50 dag jegera, 60 dag krumpira,20 dag mrkve, 15 dag luka, 0,5 dl ulja (ili 2 žlica masti po starom), 1,5 dl crnog vina, 8 dl mlake vode, 1 žlica kosanog peršina, malo mljevene crvene paprike, sol, papar.

Na zagrijanoj masnoćo popržite kosani luk da omekša. Dodajte krumpir narezan na kockice, mrkvu narezanu na kolutiće i popržite 3 -4 minute na srednje jakoj vatri. Dodajte oguljen i na ploške („šajbe“) izrezan jeger i još kratko popržite da dobije lijepu smeđu boju. Podlijte vinom i pirjajte dok vino ne ispari (dok se ne reducira). Podlijte s 8 dl mlake, začinite sa solju i paprom i po želji s crvenom mljeve4nom paprikom (omjer slatke i ljute po želji i ukusu), promiješajte i kuhajte poklopljeno na laganoj vatri. Kad su krumpir i mrkva omekšali, maknite s vatre, umiješajte kosani peršin i posložite.
Možete umiješati i manju konzervu ocijeđenih i ispranih mahuna.

Jeger s heljdom

Sastojci: 0,5 l vode, povrtni temeljac, 40 dag jegera, 20 dag heljde, 15 dag luka, 50 dag šampinjona (pečurki), 2 češnja češnjaka, 2 žlice masti (ili ulja), 2,5 dag maslaca, 0,5 dl bijelog suhog vina, malo mljevene crvene paprike.2 žlice kosanog peršina, sol, papar.

U 0,5 l kipuće vode dodajte povrtni temeljac, promiješajte, dodajte heljdu i kuhajte dok heljda ne upije svu vodu. Poklopite posudu i odložite na stranu. Tavi na zagrijanoj masnoći popržite kosani luk da postane staklast. Dodajte zgnječeni češnjak, šampinjone narezane na četvrtine (ako imate više vrsta gljiva jelo će biti još ukusnije), oguljeni jeger narezan ploške („šajbe“) i pržite da jeger dobije

zlatnu boju. Podlijte vinom i pirjajte dok vino ne ispati (ne reducira se). Dodajte ocijeđenu heljdu, pospite kosanim peršinom, poklopite i držite na toplom do posluživanja.

Jeger sa krumpirom i sirom u zemljanoj posudi

Sastojci: 30 dag jegera, 80 dag krumpira, 20 dag svježeg sira, 20 dag luka, 1 žlica mast, 2 dl domaćeg kiselog vrhnja, sol.

Luk izrežite na ploške, jeger i krumpir na ploške debljine do pola centimetra. Zemljanu posudu namažite mašću, prvo luk položite na dno posude i preko njega stavite krumipr. Pospite jedno i drugo s malo soli i po želji paprom. Na kraju složite ploške jegera. Pecite u zagrijanoj pećnici na 180 ºC oko pola sata. Dok se jelo peče u pećnici umiješajte sir i vrhnje, posolite. Zemljanu posud izvadite iu pećnice, po jegeru rasporedite mješavinu sira i vrhnja i pecite još 15 minuta. Poslužite sa zeljovom (kupus) salatom začinjenu bučinim uljem.

Mladi krumpir, mesnata slanina i jeger

Sastojci: 1 kg mladog krumpira, 1 manja glavica koromača, medvjeđi luk, 10 dag tanko narezane slanine, 15 dag ploški jegera, mast (ili ulje), sopl, papar.

Mlade krumpire dobro operite od zemlje i kuhajte u posoljenoj vodi. Kad zakipi pustite da lagano vrije oko 15 minuta. Zemljanu posudu (ili vatrostalnu) namažite mašću, stavite ocijeđeni i posušeni krumpir, posolite, popaprite, promiješajte i pecite na 180 ºC dok krumpir ne dobije koricu. Narežite koromač, slaninu i jeger na tanke rezance, složite preko krumpira i zapecite tako da slanina dobije koricu. Izvadite iz pećnice i pospite medvjeđim lukom, promiješajte i odmah poslužite uz salatu od rikule.

Jeger u vinskom umaku

Sastojci: 80 dag jegera, 25 dag luka, 2 češnja češnjaka, 3 dl crnog vina, 1 dl vode, list lovora, 1 žličica šećera, 1 /2 žličice mljevenog klinčića, 3 žlice ulja (ili masti po starom), 2,5 dag smrznutog maslaca, sol, papar. 20 dag kukuruzne krupice, 8 dl vode, 1 žličica soli, 5 dag maslaca.

Jeger ogulite, prerežite po dužini i narežite na ploške („šajbe“). U tavi na zagrijanoj masnoći popržite luk izrezan na polumjesece i popržite da omekša. Dodajte narezani jeger, zdrobljeni češnjak i pržite dok jeger ne dobije zlatnožutu boju. Podlijte vinom i sa 1 dl tople vode, dodajte šećer, mljeveni klinčić, malo posolite i popaprite. Kad tekućina provri (zakuha) smanjite vatru, poklopite i

kuhajte 15 minuta ili dok se umak ne zgusne. Uklonite s vatre, dodajte smrznuti maslac i lagano okrećite tavu dok se maslac potpuno ne rastopi. Kukuruznu krupicu uspite u 8 dl kipuće posoljene vode, miješajte na laganoj vatri 8 minuta i umiješajte maslac. Poslužite s kuhanim žgancima (palentom, purom) i salatom od zelje (kupusa) začinjenu bučinim uljem.

Zapečeni svinjski file s jegerom

Sastojci: 80 dag svinjskog filea (lungića), 25 dag jegera, 1 žlica senfa, 30 dag sira mozzarelle, 2 rajčice, 1 žlica masti, sol, papar. *Za umak*: 1 vrećica lovačkog umaka (Fant), 3 dl mlake vode, 0,5 dl crnog vina, kosani vlasac.

File izrežite na odreske, pospite solju i paprom i premažite senfom. Jeger ogulite i narežite na ploške („šajbe“) debljine okom pola centimetra. Mozzarellu i rajčice narežite na ploške. Na zagrijanoj masti prepecite filee s obje strane. Izvadite ih i složite posudu z pečenje (lim, protvan). Na svaki odrezak složite rajčice, jeger i na kraju mozzarellu, posolite i poparite. Pecite u zagrijanoj pećnici na 180 ºC oko 8-9 minuta. Fant – lovački umak uspite u 3 dl mlake vode i na vatri grijte uz stalno miješanje dok na zakipi. Dodajte crno vino, vlasac i kuhajte 3 minute na laganoj vatri uz neprestano miješanje. Poslužite na slijedeći način: na tanjur stavite umak kao podlogu, a na njega odreske koje ste ispekli. Oko lungića složite, kao prilog, kuhano povrće po želji.

Lovačka salata

Sastojci: 35 dag jegera, 1 svežanj mladog luka, 1 svežanj rotkvica, 2 žlice vinskog octa, ulje, sol, papar.

Kobasicu ogulite, narežite na kolute, oprani luk za jedno sa zelenim dijelom i rotkvice narežite na kolutiće. Sve stavite u zdjelu, začinite octom, uljem soli i paprom, i dobro izmiješajte. Ostavite kratko vrijeme da odstoji, Poslužite uz domaći kukuruzni kruh.

MIRISI STAROG ZAGREBA

Jela (ili po domaćem – *oblizeki*) nekadašnjih „starih“ zagrebačkih gostionica i restauracija, koje su imale svoj identitet i u koje se odlazilo ne samo radi dobro pripremljenog jela, nego i ugodnog druženja.

Predjela

Pogačice od krumpira

Sastojci: 1 kg kuhanog, ohlađenog i izgnječenog krumpira, 30 dag polumekog brašna, 1 jaje, sol.

Umijesite tijesto od izgnječenog krumpira, brašna, jajeta i soli. Razvaljajte na prst debljine, oblikom (kalupom) napravite pogačice i pržite na zagrijanom ulju. Poslužite uz kiselo mlijeko ili prilog varivu i mesu, ili slatke premazane marmeladom od marelica.

Kraml-pogače (Krammel - čvarak; pogačice od čvaraka) - grickale su se uz pivo

Samelju se čvarci, doda se sol i papar. Napravi se tijesto i dobo se „isklofa“ - izmijesi drvenom žlicom - „kuhačom“ (na kg brašna ide pola kg čvaraka). Doda se malo šećera, od oka, jaja se stave po želji, a germa (kvasac) se razmoči u mlijeku. Tijesto se ostavi da raste, mora barem duplo narasti. Opet se tijesto „preklofa“, pa se još malo diže. Razvalja se prst debelo, gore se „nafilaju“ čvarki, kak se fila orehnjača. Mogu se samljeti i pomiješati s brašnom. Takve se pogače ne listaju, a moraju se listati. Stari su jeli i govorili: “ide list po list proč“. Nadjeveno „nafilano“ se tijesto preklopi u trokut, pa se opet ostavi „frtalj“ (petnaest minuta) sata dizati. Razvuče se i zatim obratno preklopi, i tako barem tri puta. Zatim se razvuče prst i pol, do dva debelo i s čašom se dobije oblik, koji se stavi u „namašten“ protvan. Svaka se pogača gore iskriža i namaže s istučenim jajem i par kapi ulja, pa se ispeče.

Tak se to negda delalo.

Pogačice sa čvarcima, čvarkuša, kramlpogača, krampogačica

50 dag glatkog brašna, 25 dag čvaraka, 1 dl kiselog vrhnja, 1 dl mlijeka, 1 dl bijelog vina, 1 žličica šećera, 1 kocka sviježeg ili paketić suhog kvasca, 8 dag čiste svinjske masti, 1+2 žumanjka, 1/2 žličice mljevenog papra, 1 žličica grube morske soli, 1 žličica soli (samo ako čvarci nisu već posoljeni), sezam po želji

Pripremite kvas od šećera, mlakog mlijeka i 1žlice brašna. Pustite na toplome da zakipi. Čvarke za pogačice od čvaraka usitnite, najbolje u sjeckalici tako da dobijete homogenu, mekanu masu. Krampogačice pripremite tako da u posudu za miješanje dodajte usitnjene čvarke, vino, 2 žumanjka, ostatak brašna, sol, kiselo vrhnje i papar te dignuti kvas. Umiješajte glatko, čvrsto tijesto. Vino odnosno mlijeko dodajte postepeno da tijesto za čvarkušu ne bude pre mekano. Ako je tijesto za pogačice sa čvarcima pretvrdo dodajte malo mlijeka, a ako je premekano dodajte brašna.

Tijesto za pogaču sa čvarcima pustite da se diže 30 minuta, najbolje u najlonskoj vrećici, na sobnoj temperaturi. Pobrašnite stol te tijesto za čvarkušu razvaljajte na 1 cm debljine te ga tanko premažite omekšalom svinjskom masti. Preklopite na pola pa ga opet premažite svinjskom masti. Ponovite to 4 puta. Ćim ga više presavijate krampogačice će biti lisnatije, ali ne pretjerujte sa brojem preklapanja. Kod pravljenja čvarkuše najbitnije je preklapanje tijesta koje se nakon preklapanja mora dignuti. Zbog toga pazite da radite tijesto za pogače od čvaraka uvijek sa dovoljnom količinom i uvijek sviježim kvascem. Bolje pola kocke ili vrećice kvasca više nego pre malo. Presavinuto tijesto za čvarkušu ostavite 20 minuta da odmori, posipajte ga brašnom te ga potom razvaljate na 2 cm. debljine. Pogodnim kalupom ili nožem izrežite krugove ili kocke za krampogačice, premažite ih razmućenim jajetom, posipajte sa sezamom i na vrh stavite 3-4 zrnca grube morske soli. Stavite ih na papir za pečenje u posudu i pustite pokrivene, najbolje najlonskom vrećicom dizati pola sata. Pogačice od čvaraka pecite na 180°C (bez vrućeg zraka) 20-25 minuta ili dok ne pozlatne. Čvarkušu konzumirajte najbolje odmah, dok su još mlake.

Pogačice s čvarcima i vinom

Sastojci Sastav: 25 dag čvaraka, 25 dag brašna, 2 dag kvasca,1 žumanjak, vina po potrebi, sol, mast.

Čvarke nasjeckajte sitno nožem, dodajte brašno, kvasac u žumanjak, i dolijevajte toliko vina da zamijesite glatko tijesto. Neka se odmara pola sata. Razvaljajte, namažite hladnom masti, presložite nekoliko puta i opet stavite da se odmara. Ponovite to još dva puta. Razvaljajte, izrežite pogačice (čašom), posložite ih na namazani lim i ostavite jedan sat, zatim stavite u dobro zagrijanu pećnicu da se pogačice lijepo dignu i ispeku.

Pašteta od čvaraka

Sastojci: 20 dag čvaraka, 1 glavica luka, 2 režnja češnjaka, 3 tvrdo kuhana jaja, 1 velika žlica ulja, 1 velika žlica majoneze, sol, papar.

Luk sameljite, prepržite ga i ukuhajte s 1 žlicom vode. Jaja, čvarke i češnjak sameljite u mašini za meso. Masi dodajte prepršeni luk, majonezu, sol, papar i sve zajedno dobro izmiješajte.

---

ili

Sastojci: 20 dag čvaraka, 3 tvrdo kuhana jaja, sol, papar, 2 žlice kiselog vrhnja, 1 češanj češnjaka, malo crvene paprike u prahu, po želji sjeckani svježi peršin.

Čvarke dobro sameljite u mašini za meso. Pomiješajte s ostalim sastojcima i sve zajedno izmiješajte. Pokušajte što bolje usitnit kako bi smjesa bila glatka i kako biste je lakše istisnuli na prepečeni kruh, posipajte mljevenom crvenom paprikom i po želji svježim sjeckanim peršinom i poslužite.

Jaja na masti sa čvarcima I. inačica

Sastojci: 1 veza mladog luka, šaka domaćih čvaraka 2-3 jaja, malo ljuto paprike (ako vam se sviđa).

U tavi na malo masti, popržite sitno kosani mladi luk. Na pola prženja dodajte i čvarke (malo ih usitnite) i nastavite s prženjem. Nakon nekoliko minuta stavite i jaja, posolite i blago miješajte (mjestimično mora biti sam žuti, mjestimično bijelo) i pržite do željene čvrstoće. Na prerezanu lepinju ili somun stavite jaja sa čvarcima.

Jaja na masti sa čvarcima II. inačica

Sastojci: 4 odreska kruha, 4 jaja, čvarci, mast.

Jaja ispecite na oko na svinjskoj masti, a potom ih pospite kosanim čvarcima. Ispecite jaja tako da žumanjci ostanu tekući kako biste mogli umakati kruh. Ako želite, jaja možete ispeći i sa špekom, suhom šunkom ili buđolom (suha vratina), a poslužit će i ostaci pečenja od dana ranije.

Kombinacija jednostavnog obrok s kojim se u zimskim danima može početi dan, no bit će to i izvrstan brzi ručak ili večera, a zamirisat će cijela kuhinja. Ovakav obrok najbolje je zaliti čašom kiselog mlijeka ili jogurta.

Melenica

Sastojci: 6 jaja, 4 žlice guščje masti, 4 žlice domaće kukuruzne krupice (ne instant za žgance, palentu), 6 žlica domaćeg kiselog vrhnja, 3 dl mlijeka, guščji čvarci (popržena masnoća guščjeg tkiva (slanina kod svinje), sol.

U posebnoj posudi umiješajte mlijeko, sol i domaću kukuruznu krupicu, i ostavite 2 sata da se dobro namoči. Prije nego što počnete peči melenicu umiješajte jaja trajbana (razmućena) jaja. U dubljoj posudi kuhajte domaće kiselo vrhnje dok ne počne žutjeti (lagano se zapeklo), dodajte guščju mast da se rastopi i sve promiješajte. U posudu s prženim vrhnjem i guščjom masu dodajte pripremljenu mješavinu kukuruzne krupice, mlijeka i jaja. Kuhajte uz povremeno miješanje dok se ne počne stezati tj. poprimi gustoću kajgane (kajgana su pečena razmućena jaja koja se tijekom pečenja miješaju a omlet od jaja su pečena jaja poput palačinke, koja se nakon što je donja strana pečena samo prebace preko drugog dijela gornje strane/ polovina donje strane prebačena preko polovine gornje strane). Pospite guščjim čvarcima i odmah poslužite.

Turopolje

Uobičajena molitva za stolom prije jela:

Dojdi Bože k nam i našemu obedu, blagoslovi naše pilo i jelo i se naše dobro delo, a dojdi Bože i k našem mladičom kak budu i oni navek Boga na pameti imeli. Nega k sebe zazavali, ž nem navek veka živeli i vuživali i mi si skup. Amen.

Turopoljsko jelo koje se pripremalo za doručak ili za večeru.

Korijen riječi **melenica** možemo pronaći u riječima: *meljenica*, *melenica* – sitno zrnje iz mlina, žrvnja ili mlinca (za kavu); *meča* – brašno; *melin* – mlin; *melen* – deblji štap kojim se okreće žrvanj (kućni mlin).

Jelo koje je vrlo slično ***melenici*** je Turopoljska bazlamača (zlevanka, zlevka) i Turopoljska greblica.

Turopoljska greblica

Sastojci: *za tijesto*: 35 dag brašna, 2 dl vrhnja, 3 žlice ulja, 1,5 dl mlakog mlijeka, žlica soli, žutanjak, ½ male žlice kvasca; *za nadjev*: kravlji sir srednje veličine, cijelo jaje i preostali bjelanjak, 5 dag oraha, malo soli.

Tijesto razvaljajte u dvostrukoj veličini protvana (lima). Na polovicu tijesta stavite nadjev (mješavina kravljeg sira, jaja i oraha)*, preklopite drugom polovicom a rubove savijte prema gore. Greblicu pecite 20 do 25 minuta na temperaturi 200 stupnjeva. Pečenu greblicu premažite maslacem.*

Ostala turopoljska jela

Prežgana bijela juha

Sastojci: 6 žlica glatkog brašna, malo masti, žlica octa, šalica mlijeka, 1 jaje, 2 l vode, malo soli.

Brašno prepržiti na masti, kad malo porumeni zalijati s vodom, dodati ocat, sol i mlijeko. Na kraju razmutiti jedno jaje i ukuhati u juhu. Nadrobiti s kruhom.

Bijeli žganci s *tropom* - autentično jelo turopoljskog kraja

Sastojci: 1 kg krumpira, 50 dag oštrog brašna, 3 žlice masti, 2 glavice luka, 1 jaje.

Krumpir ogulite, narežite na tanje ploške i skuhajte u slanoj vodi. Ocijedite ga i zgnječite kao za pire. Ostavite dio vode. Oštro brašno umiješajte u zgnječeni krumpir i miješajte na laganoj vatri oko 15 minuta. Ako je smjesa pretvrda dodajte dio vode koju ste sačuvali nakon cijeđenja krumpira. Na kraju umiješajte 1 trajbano (razmućeno) jaje. U tavi, na zagrijanoj masti, popržite luk koji ste izrezali na tanke ploške. Žlicom vadite smjesu krumpira i brašna (kao kad pripremate žličnjake), stavljajte na prepršeni luk i sve promiješajte.

Trop – mješavina domaćeg kiselog vrhnja i maslaca.
Sastojci: 2 l domaćeg kiselog vrhnja i maslac (20 dag).

Vrhnje zakuhajte, dodajte maslac i na laganoj vatri kuhajte, uz stalno miješanje oko 2 sata, dok se vrhnje ne pretvori u sitne grudice. Prelijte preko žganaca i odmah poslužite, kao samostalno jelo ili prilog mesnom jelu.

Pečena svinjetina na kiselom zelju

Sastojci: 2 l zelja bez soka, 1 kg masne svinjetine, žlica soli.

Zelje se metne u protvu, na zelje složi u 2-3 komada razrezanu i malo posoljenu svinjetinu. Metni u rol i peci sat-sat i pol. Kada je svinjetina s jedne strane porumenila meso okreni da i na donjoj strani porumeni.



Turopoljska autohtona svinja, poluklopavih ušiju uočljive dugačke kovrčave čekinje bijelo žute boje te pokoja tamna mrlja. potječe od divlje europske svinje, a nastala je na području današnjeg Turopolja u VI. stoljeću križanjem *šiške* sa slovenskom *krško-poljskom* pasminom. Prvi pisani trag o turopoljskoj svinji datira iz 1352. godine.

Turopoljska bazlamača

Sastojci: 50 dag kukuruznog brašna, 3 jaja, 1 dl ulja (nekad se koristila mast), 2 dl domaćeg kiselog vrhnja, 2 dl mlijeka, 15 dag svježeg kravljeg sira, žlica šećera, malo soli.

Germu izmiješajte s ½ dl mlakog mlijeka i žlicom šećera na toplom držite da se masa udvostruči. Masu ulijte u zdjelu, dodajte jaja, kiselo vrhnje, mlijeko, ulje, sol i kukuruzno brašno. Ulijte je u namazan i brašnom posut lim. Odozgo stavite na nekoliko mjesta po pola žličice sira, pokrijte ubrusom i ostavite na toplom mjestu da se digne na dvostruku količinu. Stavite u zagrijanu pećnicu i pecite na srednjoj vatri oko 30 minuta. Ohladite i režite na veće kvadratične komade.

Krastavci s vrhnjem

Sastojci za 8 do 10 osoba: 1,5 kg svježih krastavaca, 2 dag soli, 2 dl vrhnja, 3 dag češnjaka, ocat.

Krastavce ogulite, narežite na tanke ploške i posolite, ostavite da malo odstoje. Kada puste vodu, ocijedite i izmiješajte sa sitno kosanim češnjakom i vrhnjem, i začinite octom.

Vrlo ukusno i osvježujuće starinsko jelo koje se posluživalo kao salata, ali i kao samostalna laganija zakuska. Nekada se posluživala s kukuruznim ili raženim kruhom kao lagana večera.

Turopoljska pita

Sastojci: 1/2 omota duboko smrznutog tijesta (njime danas možete zamijeniti nekadašnju pripremu tijesta), 10 dag luka, 15 dag gljiva, 8 dag šunke, ulje, sol, papar, po želji malo češnjaka, 2 dl slatkog vrhnja, 3 jaja, sol.

Razvaljajte (*rasukajte*) lisnato tijesto, stavite na dno lima (okrugli ili četvrtasti), izbockajte vilicom i dopola ispecite. Na ulju ispržite nasjeckani luk, dodajte narezane gljive i šunku nasjeckanu na kockice. Posolite, popaprite i dodajte po ukusu malo češnjaka. To stavite na tijesto i prelijte mješavinom vrhnja, jaja i soli. Pecite na srednje jakoj vatri da se zapeče. Odmah poslužite.

Ova vrsta jela, pored međimurskih kelašica i palki, Viške, Komiške i Hvarske pogače su naše izvorne vrste - pizza.

Fratarski štrukli

U klasični nadjev (kravlji sir, jaja, vrhnje) dodaju se listići kratko poprženih šampinjona (ili kvalitetnih sezonskih gljiva), popržene kockice suhe i svježe vratine s vrlo malo sitno sjeckanog luka. Štrukli se kratko kuhaju, zatim zapeku preliveni vrhnjem i prije posluživanja pospu se suhim dimljenim kravljim sirom.

Uz štrukle se obavezno pio špricer, sa pravom sodom iz klasičnih boca sadržaja 0,5 l ili 1 l. Špricer je dugo vremena bilo - pravo zagrebačko piče.

Drobljenac od krupice bez jaja

Sastojci: ¼ litre pšenične krupice, ½ litre mlijeka, maslac.

Ulij mlijeko u lonac, posoli ga, dodaj mu komadić maslaca i pristavi na štednjak. Kad mlijeko zakipi sipaj u njega pšeničnu krupicu, a pri tome neprestano miješaj, i tako je skuhaj. Kuhanu krupicu stavi u tepsiju na vru maslac, lopaticom je izjednači, metni tepsiju u pećnicu i ispeci. Kad drobljenac požuti, razdrobi ga vilicom i serviraj s mlijekom, slatkom voćnom salatom ili kompotom.

Drobljenac s jajima

Sastojci: ½ litre mlijeka, 3 jaja, 3/8 litre bijelog brašna, mast, maslac.

Umuti ¼ litre mlijeka, 3 žumanca, zatim dodaj ½ kavske žlice soli, i 3/8 litre brašna. Sve zajedno umuti u glatko tijesto. Zatim primješaj ¼ litre mlijeka i čvrst snijeg od bjelanaca. Ugrij u tepsiji žlicu masti, u vrelu mast ulij pripravljeno tijesto i stavi u pećnicu. Napola pečeno tijesto pridigni lopaticom i stavi pod njega dvije žlice maslaca. Metni tepsiju natrag u pećnicu i ostavi da se tijesto dopeče, zatim ga raskomadaj vilicom i stavi u zdjelu. Nepošećeren drobljenac serviraj uz zelenu salatu, a pošećeren uz slatki umak ili kompot.

Pašteta od jaja

Sastojci: 3 tvrdo kuhana jaja, 1 slana srdela (ili inćun), žličica senfa (gorušica), 3 dag maslaca, malo limunovog soka, sol.

Pjenasto umutite žumanjke, dodajte senf i očišćenu, kosanu srdelicu. Pjenasto umutite maslac, dodajte limunov sok i primješajte žumanjke i srdelicu. Sve zajedno još jednom dobro izmiješajte. Poslužite uz popržene ploške kruha.

Juhe

Juha od kruha

Sastojci: 2 kriške kruha, 2 žlice nasjeckanih čvaraka, 1 režanj češnjaka, 1 par kobasica, jaje, sol.

Kruh narežite na kockice i prepržite na masti. Kad porumeni, dodajte čvarke, usitnjeni češnjak i sve malo zapržite. Zalijte s 2 litre vode. Dodajte kobasice narezane na ploške i kuhajte da se kruh raskuha. Po ukusu posolite i na kraju ukuhajte razmućeno jaje da se stvrdne.

Juha od ječmene kaše

Očistite, operite i močite 20 dag ječmene kaše („geršl“) jedan sat. U dvije litre provrele slane vode pristavite kuhati 30 dag kožica od mlade svinje, pa kad su skuhane, izvadite ih i u istoj vodi skuhajte ječmenu kašu. Jednu mrkvu narežite na kockice, ispržite na masti i dodajte kaši da se skuhaju zajedno. Na kraju juhu popaprite, vratite u nju nasjeckane kožice i začinite vrhnjem.

Ovu juhu radilo se najčešće u vrijeme svinjokolja, fureša. Vrhnje kao dodatak jelima odlika je naše pučke kuhinje.

Juha od vrhnja

Sastojci: 2 žlice masti, 2 žlice brašna, voda, sol, papar, sitno kosani peršin, 10 žlica kiselog vrhnja,

Napravite svijetlu zapršku od masti i brašna, dolijte vodom, začinite solju i paprom i kad prokuha dodajte kosani peršin i vrhnje. Uz ovu juhu poslužite bijeli kruh izrezan na kockice i malo popržen.

Juha od kopra

Sastojci: 2 žlice masti, 2 žlice brašna, kosani crveni luk, kosano lišče kopra, voda, sol, 5-6 žlica kiselog vrhnja (u nedostatku vrhnja umiješajte malo mlijeka i octa).

Napravite svijetlu zapršku od masti i brašna, na njoj ispržite kosani luk i lišče kopra, dolijte vodom, posolite i kad prokuha dodajte kiselog vrhnja. Juha se poslužuje s prženim kockicama bijelog kruha.

Juha od kupusa

Sastojci: 20 dag krumpira, 40 dag svježeg zelja (kupusa), 5 dag mrkve, 3 dag korijena peršina, 1 glavica crvenog luka (bolja je ako se radi od još zelenog luka), 1 dl soka od pečenke - pečenja, 1,5 l goveđe juhe, sol, papar, začinska paprika.

Na soku od pečenja (ili masti) prvo popržite nasjeckani luk a zatim nasjeckano korjenasto povrće. Zalijte juhom, dodajte ribani krumpir i narezan zelje (kupus). Posolite, dodajte papar i začinsku papriku. Kad je juha gotova pospite nasjeckanim lišćem peršina. Uz juhu se posebno poslužuje kiselo vrhnje.

Juha gostionice koja se nalazila na početku Ilice (kod NaMe; **Na**rodni **Ma**gazin). Ova stara zagrebačka juha je prvi primjer oglašivanja i preporučivanja jela u zagrebačkim novinama od prije više od sto godina.

Juha od graha

Grah mekano skuhajte, protisnite kroz sito, dolijte vodom, dodajte zapršku (zafrig) od masti i brašna zajedno s kosanim lukom. Malo posolite i popaprite, dodajte malo octa te ukuhajte žličnjake od brašna ili poslužite s poprženim kockicama bijelog kruha.

Juha od kopriva

Sastojci: 50 mladih svježih kopriva, 4 žlice ulja, 1 glavica luka, 3 dag brašna, 2 žumanjka, 2 tvrdo kuhana jaja, 1 dl kiselog mlijeka, 1 češanj češnjaka, kockice prepršenog kruha, sol, papar.

Oprane i ocijeđene koprive skuhajte u blago posoljenoj vodi, ocijedite i na dasci nasjeckajte. Posebno propirjajte nasjeckani luk, kad postane staklast, dodajte brašno i ržite dok ne porumeni. Dodajte koprive i dolijte potrebnu količinu vode, te kuhajte na laganoj vatri oko 10 minuta (u međuvremenu posolite i popaprite). Posebno izmiješajte žumanjke s kiselim mlijekom i nasjeckanim češnjakom, te tu smjesu dodajte juhi prije posluživanja. U tanjure stavite narezana tvrdo kuhana jaja i na to nalijte juhu, a posebno poslužite kockice kruha prepržene na maslacu ili ulju.

Bijela juha s lukom

Jednu veću glavicu luka izrežite na ploške i prepržite na malo masti, dolijte vodom i prokuhajte. Propasirajte, napravite svijetlu zapršku, podlijte hladnom vodom od propasiranog luka, dolijte pola litre mlijeka, posolite i poparite. Sve dobro prokuhajte, pospite juhu kosanim peršinom i poslužite sa poprženim žličnjacima od krumpira ili oprženim kockicama bijelog kruha.

Juha od krumpira s mrkvom

Sastojci: krumpir, mrkva, mast (danas maslac), brašno, kiselo vrhnje, papar, kosani peršin.

U slanoj vodi skuhajte oguljen krumpir izrezan na kockice. U drugoj posudi skuhajte očišćenu i na kockice izrezanu mrkvu. Priredite svijetlu zapršku od masti i brašna, dodajte kuhanom krumpiru, prilijte mrkvu i vodu u kojoj se kuhala, ostavite da juha prokuha. Na kraju dodajte žličicu kosanog peršina, 2-3 žlice kiselog vrhnja i na vrhu noža papra. Prokuhajte i poslužite.

Juha od sitnine

Sitninu od živadi izrežite na manje komadiće, dodajte im malo mrkve i peršina izrezano na rezance, te kuhajte u hladnoj vodi. Kad sve omekšani napravite zapršku na kosanom luku, dolijte hladnom vodom i sve umiješajte u juhu. Kad juha ponovo prokuha prije posluživanja dodajte kosani peršin.

Juha od moždine

Moždinu očistite u toploj vodi od kožice i izmiješajte u kašu, dodajte na masti na kojoj ste ispržili kosani luk. odlijte vodom i pirjate. Napravite zapršku dodajte moždinu, začinite solju i paprom. Prokuhajte i dodajte kosani peršin.

Juha od svinjskog mesa

Na masnoći ispržite sitno izrezani crveni luk te dodajte svinjsko meso narezano na kockice. Podlijte vodom i pirjajte na laganoj vatri dok meso ne postane mekano. Uz meso dodajte korjenasto povrće; mrkvu, celer, korabicu i oprane listove od cvjetače. Posolite, popaprite prema želji i stavite malo limunovog soka da juha poprimi kiselkasti okus.

Juha od divljači

Napravite zapršku, dolijte juhom u kojoj se dosta dugo kuhala sitnina od divljači (srce, pluća, vrat i prednje noge zeca) zajedno s izrezanim zelenjem, lukom, paprom u zrnu, lovorom i octom. U gotovu juhu se kao dodatak stavi meso očišćeno od kosti. Začinite još ako treba, malo prokuhajte i poslužite s poprženim kockicama žemlje.

Juha od kornjača

Na masti se prvo treba pirjati usitnjeni korijen peršina, celera, luk i mrkvu, zajedno s oko 40-50 dag krte govedine dok sve ne dobije smeđu boju. Podlije se vodom, posoli, popapri i kuha oko sat vremena. Ohladi se i procijedi, tako se dobila temeljna juha za daljnji postupak. Sada je dolazio posao koji nije bio baš ugodan, na oklop kornjače stavi se užareno željezo da kornjača ispruži glavu i rep. Spretnim i hitrim pokretom treba se odstraniti glava i rep, i u pripremljenoj posudici uhvatiti krv. Kornjača se nakon toga kuha u vreloj vodi da se lakše odvoji od oklopa. Koža, iznutrice i oklop se baca. Veći komadi mesa prvo se pirjaju s mažuranom, majčinom dušicom i peršinom, a tijekom pirjanja podlijeva ranije pripremljenom juhom. Omekšalo meso izreže se na komadiće, posuda se dopuni juhom, doda 1 dl dobrog bijelog vina, rumom ili čašicom madeire, žlicom limunovog soka, soli i papra po želji. Kuha se dok meso potpuno omekša. Pred kraj doda se krv kako bi juha bila gušća ili okruglice od mesa.

Ni najstariji Zagrepčani se ne sjećaju vrtova i dvorišta između Gajeve ulice i Trga kralja Tomislava, jedini dokument su nam stari zapisi. U tim vrtovima domaćice su držale kornjače, dohranjivale ih a potom spremale na juhu. To se umijeće smatrala velikom vještinom, a juha najvećom poslasticom što se samo zamisliti može. Neke od starih Zagrebačkih gostionica imale su na svom jestveniku i tu vrstu juhe.



Zagreb 1897. Mihanovićeva ulica u zametku. Do Starčevićeva Doma tek 2 kuće, nema ni hotela Esplanade.



1871.

Od crkve Sv. Preobraženja Gospodnjeg pruža se prema savskoj ravnici kolnički put, Svilarska ulica (od 1897. Preradovićeva ul.) nazvana po aleji stabala duduvog svilca i manufakturi svile ("Bubara") koju je utemeljila carica Marija Terezija.

Juha od ribe

Obično se uzima glava i rep ribe. Najprije kuhajte ploškice luka, izrezanu mrkvu i peršin koje ste najprije popirjali na malo masti. Sve zajedno kuhajte oko 1,5 sat, dodajte ribu i malo octa, kuhajte dok riba nije mekana. U posudu za posluživanje juhe stavite 2 razmućena žumanca s malo vrhnja i malo pomalo ulijte juhu, na kraju stavite popržene rezance od žemlje.

Pretepena* juha od vrganja

Sastojci: 25 dag suhe vratine ili rebra, 10 dag hajdinske kaše, 5 dag suhih ili 17 dag svježih gljiva, list lovora, sol, papar, 1,5 dl mlijeka, 1 dl vrhnja, 5 dag brašna. Skuhajte suho meso s lovorom, solju i paprom. Izvadite ga, u vodu dodajte vrganje (suhe najprije namočite) i kašu, pa skuhajte. Vratite nasjeckano suho meso, ulijte pritep, pustite da još provri i poslužite.

*pretep, pritep; dodatak jelima, odlika hrvatske kuhinje koji se sastoji od razmućenog mlijeka, vrhnja i brašna.

Posavska gusta juha

Sastojci: 20 dag mekane govedine, 1 velika mrkva, 1 poriluk, 1 korijen celera, 1/2 korijena pastrnjaka, šaku suhih gljiva, 1 litra juhe, sol, papar, mljevenu crvenu papriku, 1-2 žlice vina, malo masti.

Narežite meso na kockice i ispirjajte na masti. Očistite i operite povrće, narežite na kockice ili rezance. Dodajte mesu i dalje pirjajte da sve omekša. Umiješajte i gljive, zalijte toplom juhom i kuhajte dalje. Posolite, popaprite, dodajte crvene mljevene paprike i vino. Prokuhajte i poslužite uz domaći kruh.

Vinska juha Stanka Vraza

Sastojci: 2 žlice zaseke (kosane masti), 4 žlice pšeničnog brašna, 1 l bijelog jeruzalemskog vina (ili sličnog; juha je iz Vrazovog rodnog mjesta Cerovca nadomak Ljutomera), 1/2 l vode, sol, šećer.

Na rastopljenu zaseku stavite brašno i pržite dok ne porumeni. Nalijte vino i vode, dobro
prokuhajte i na kraju posolite i po želji zašećerite.

Iz knjige tiskane prije stotinjak godina; Meško-Smončić: Dr. Gregor Jožef Plohel, imeniten humanist ali dobrotnik slovenski, v Beč, 1888, saznajemo da je Stanko Vraz bio pravi majstor u pripravljanju te juhe još za vrijeme studentskih dana. Kasnije ju je priređivao prijateljima ilircima nakon lova sa sačmaricama na zečeve, u kojim on nije sudjelovao, ali je zato recitirao svoje ljubavne pjesme i svirao na fruli ili gitari ženama i prijateljicama svojih prijatelja.

inačica vinske juhe Stanka Vraza zagrebačkih gostionica i krčmi:

Sastojci: 3,5 dl vina, 1,75 dl vode, šećera po želji (ovisno koliko slatko želite), malo muškatnog oraščića i malo cimeta, 6 žumanjaka, kipuće mlijeko ili vrhnje.
Pomiješajte vino s vodom, dodajte šećer, muškatni oraščić i cimet, zakuhajte i kad provri dobro umiješajte umućene žumanjke s kipućim mlijekom ili vrhnjem. Poslužite s prepečenim žemljama koje ste izrezali na listiće ili kockice.

Zagorska gusta juha

Sastojci: 1 glavica svježeg kupusa, 30 dag bijelog graha, 3 glavice luka, 5 dag masti, list lovora, 20 dag suhe slanine, sol.

Grah namočite dan ranije. Na masti ispržite nasjeckani luk, pazite - mora ostati svijetao. Dodajte narezani kupus, propirjajte ga i na kraju umiješajte ocijeđeni grah. Zalijte toplom vodom i kuhajte da omekša, tijekom kuhanje dodajte lovor i sol. Posebno ispirjajte narezanu suhu slaninu i poslužite uz jelo (u posebnoj posudi), kako bi svatko uzeo koliko želi.

Čorba od suhog mesa

Sastojci: 0,5 kg suhe svinjetine (rebrica i ostali manji komadi), 1 luk, 1 vezica zeleni za juhu (grincajg), 2-3 žlice procijeđenog soka rajčice, 2 češnja češnjaka, 1,5 dl kiselog vrhnja, 1 žlica brašna, malo slatke crvene mljevene paprike, malo vinskog octa, 1 žumanjak.

Meso operite u dvije ili tri mlake vode, stavite u lonac, nalijte hladnu vodu i kuhajte dok ne ostane upola mekano. Dodajte cijelu očišćenu glavicu luka, zelen za juhu (grincajg) i kuhajte kao i svaku drugu juhu. Kada je meso mekano, izvadite ga, a u čorbu dodajte sok od rajčice i češnjak. Pustite da provri. Ocijedite u drugi lonac i kad ponovo provri, dodajte začine.
Začine pripremite na ovaj način: 1 dl kiselog vrhnja umutite sa žlicom brašna i na vrhu noža slatke crvene mljevene paprike, te dodajte malo vinskog octa. Pomiješajte i dodajte čorbi, i ostavite da ključa 15 minuta. U zdjeli pomiješajte žumanjak s dve žlice kiselog vrhnja i na to nalijte čorbu. Meso narezano na kockice stavite u čorbu ili poslužite posebno.

Juha od zaprške (zafriga) s umućenim jajem

Sastojci: mast, 2 žlice brašna, ½ žličice kima, sol, jaje.

Na vreloj masti (ili maslacu) popržite brašno, dok ne porumeni, dodajte kim, razrijedite zapršku hladnom vodom, zatim dolijte vrelom u kojoj ste umutili jaje. Dolijevajte u tankom mlazu uz stalno miješanje vilicom. Kad juha provri – gotova je. Po ukusu možete dodati ½ žličice octa i 2-3 žlice kiselog vrhnja. U juhu također možete ukuhati rezance ili trgance.

Bezmesna gulaš-juha

Sastojci: mast. Luk, krumpir, crvena mljevena paprika, zelenje za juhu.

Popržite s mašću 2 glavice fino kosanog luka. Kad luk počne rumenjeti dodajte mu crvenu mljevenu papriku, na kocke izrezan krumpir, mrkvu i peršin, promiješajte i ostavite da se pirja. Kad krumpir počne rumenjeti, naprašite ga žlicom brašna i nalijte vodom ili juhom od zelenja (voda u kojoj se kuhalo zelenje). Ostavite da prokuha. Juha je gotova kad se krumpir smekša.

Kisela juha od mesa

Sastojci: za ovaj naputak (recept) nema točnih mjera, ne samo zato što je to stari naputak kad kuharice nisu uvijek mjerile količinu, već zbog toga što se koristilo meso koje bi se danas smatralo za otpad, otpad koji se koristi za današnje "fine paštete"; razno meso, kao: *opornjak, pluća, noge* ili *drobnina od guske,* itd. Naši stari koristili su sve u prehrani i domišljali se raznim načinima priprema.

Razno meso stavite kuhati u osoljenu i zaoctenu vodu, u koju ste stavili nešto luka i lovora. Kad je meso mekano, izvadi ga, razrežite na dulje komadiće, izvadite i odstranite kosti. Napravite zapršku od masti i brašna, podlijte s malo procijeđene "juhe" (vode) od kuhanog mesa, promiješajte i ulijte u "juhu", dodajte meso, začinite sa solju i paprom, i sve kratko prokuhajte.

Ajngemahtes



(*njem*. Eingemachtes) vrsta krepke juhe s mesom i drugim dodacima; ujušak, umokac

Ovo, starinsko, današnjoj generaciji najvjerojatnije i nepoznato jelo, možete napraviti kad god kuhate juhu, upravo tako je ono i nastalo. Najljepše je od junećeg mesa iz juhe, mada je dosta popularan i od piletine.
Pravi ajngemahtes priprema se *polako i smireno*.

Za pripremu jela prilažemo Vam nekoliko inačica:

I inačica

Sastojci: sitnina od 2 pileta, 2, mrkve, 1 peršin, četvrtina korabe, 2 žlice masti, 2 žlice brašna, malo graška, sol, papar, vode po potrebi.

Na masti popržite iskosanu mrkvu, peršin, korabu, grašak. Promiješajte i pirjate kratko. Podlijte vodom i dodajte sitninu pileta. Kuhajte dok sve ne omekani. Pred kraj dodajte brašno, začinite po želji, i prokuhajte.

Ajngemahtes kako su ga pripremale naše grosmuterice (prabake)

Ajngemahtec, kako mu i samo ime kaže, je jelo „sve u jedan“, recept za gustu juhu s puno povrća i malo mesa na način na koji su ga pripremala naše grosmuterice i grose (prabake i bake). Jelo je zamišljeno kao juha, ali i gušće ukuhano, kao lagano varivo. Osnovica su mrkvica i grašak te pileće/pureće iznutrice. Za one koji ne vole iznutrice, mogu poslužiti i „bolji“ komadi mesa ili ostaci nakon skidanja s kosti. Navedena količina dostatna je za pun veliki lonac za ručak od dva dana (četiri osobe), a našlo bi se malo i za iznenadnog gosta.

Sastojci: 1 srednje veliki luk, oko 50 dag pilećih ili purećih želudaca, oko 20 dag pilećih ili purećih jetrica sa srcem, ulje (nekad se koristila mast), 3 veće ili 4 srednje velike mrkve, 1 srednje veliki peršin, 1 mala koraba bez lišća, manji komad korijena celera, 40-50 dag graška, sol, papar, mljevena slatka paprika, list peršina, 1-2 jaja, brašno.

Želuce narežite na ploškice, korjenasto povrće ogulite i narežite na ploškice, luk nasjeckajte na sitne kockice. Ako koristite smrznuti grašak, blanširajte prema uputi na pakiranju. Nasjeckajte luk i popržite ga na masnoći dok ne postane staklast. Dodajte mljevenu slatku papriku i promiješajte da se sve sjedini. Dodajte želuce, jetrica i uz miješanje pirjajte (*dinstajte*) dok svo meso sa svih strana ne dobije smeđu boju. Posolite i popapriti po želji. Dodajte korjenasto povrće i dalje pirjajte (dinstajte) u pokrivenom loncu uz povremeno miješanje. Po potrebi podlijte toplom vodom. Prije nego povrće sasvim omekša dodajte grašak i još malo *prodinstati*. Kad je povrće mekano dolijte u lonac vruće vode do željene količine i pustite da zavri. U međuvremenu umiješajte ***noklice*** od jajeta, brašna (pomiješajte oštro i glatko), malo soli i vode. Smjesa mora biti gusta, odvajajte komadiće žlicom. Kad juha uzavre, kratko vrijeme držite žlicu u kipućoj juhi da

se spriječi lijepljenje tijesta te njome zakuhati noklice. Noklice kratko prokuhajte. Gotovo jelo obilato posuti sjeckanim svježim peršinom.
Ovo jelo može se poslužiti samostalno, kao varivo, ili kao ukusno toplo predjelo.
Naputak/recept koji je bio u „modi" oko 1920. godine.

Grincajg (*pušlek*; uvezane zeleni za juhu) i neko meso se kuha kao za govedsku juhu. Kad je skoro kuhano procijedi se i povrće i meso te nareže na kockice. Na malo ulja ili masti, kao nekad, *prodinsta* (pirja) se glavica sitno nasjeckanog luka i zatim se doda na sitno nasjeckan peršin. U to dodajte procijeđenu juhu i narezano povrće i meso. U šalici pomiješati dvije žličice brašna s malo vode (to je umjesto *amprena* - zaprške) i dodati u *aingemahtes*. Karfiol natrgan na komadiće posebno kuhajte u slanoj vodi, procijedite, i komadiće karfiola dodajte u *ajngemahtes*. Kuhajte na laganoj vatri i kad prekipi u to žličicom stavljati noklice (jaje, malo ulja i brašno miješajte vilicom). Ili možete žemlja narezati na kockice *zrestati* na malo masti (ili ulja), no onda se to stavlja kad je ajngemahtes već na tanjuru.

Stari Zagrebački naputak/recept

Kuha se grincajg ko za govedsku juhu i voda se isto uzme i soli se. Jedan sat prije amprena metne se meso unutra, kada je mehko (mekano) *onda se dene* **(**stavi**)** *ampren. Tanki ampren kada je žućkasti metne se malo fino kosanog peršina, najprije se metne malo mrzle vode. Ocedi se ona voda što se kuha grincajg u amprenu i kuša* **(**proba**)** *se je li dosta slano, malo se prekipi. Može se metnuti unutra karfiol koji se posebno u slanoj vodi kuha i na komadiće se metne unutra kada je već aingemahtes na amprenu. Može se k tome dodati na kocke rezana ili dugoljasto rezana na masti restana žemlja kada je već na stolu.*

Ajngemahte s noklecima

Sastojci: 10 dag pilećih iznutrica, 40 dag malih pilećih bataka (i/ili krilca), ulje (nekad se koristila mast), 1 manja glavica luka, 1 peršinov korijen, 2 veće mrkvice, 1 češanj češnjaka, šaka graška (smrznutog ili svježeg), oko 1 l vode, 1/2 žlice brašna, 1/4 žlice crvene mljevene paprike, sol, papar, svežnjić peršinovog lista; *nokleci* (noklice, žličnjaci) 10 dag oštrog brašna, 1 manje jaje, 1 l mlake vode.

Pileće iznutrice i batake operite i osušite. Iznutrice po potrebi narežite na manje komade, a batake kod zgloba zarežite oštrim nožem do kosti. Luk nasjeckajte što sitnije možete i popirjajte ga na malo masnoće dok ne postane staklast, a zatim dodajte meso. Meso popirjajte sa svih strana i malo posolite. Mrkvicu narežite na kolutiće, peršinov korijen na sitne kockice i sve zajedno dodajte mesu. Kratko pirjajte i dodajte sitno sjeckani češnjak. Kad on zamiriši, podlijte sa malo vode, popaprite i posolite, i pirjajte sve zajedno dok meso i povrće ne omekšaju. Povremeno promiješajte i po potrebi podlijte vodom. Kad je meso omekšalo

dodajte brašno i mljevenu papriku, dobro promiješajte i zalijte litrom vode (možete staviti i više vode, ovisi o tome koliko gustu juhu želite). Pojačajte vatru i pričekajte da proklju̇ča. Kad juha proklju̇ča, dodajte joj grašak i u nju, pomoću žličice spuštajte noklece. Po potrebi okus još dotjerajte solju i paprom, i kuhajte dok grašak i *nokleci* nisu skuhani. Na kraju dodajte sitno sjeckani peršinov list i odmah poslužite.

Nokleci: u manju zdjelicu stavite brašno, jaje i mlaku vodu pa žlicom sve zajedno dobro promiješajte da razbijete sve grudice i dobijete homogenu smjesu. Količina vode koja će vam biti potrebna ovisit će o veličini jajeta. Smjesa ne smije biti prerijetka, tj. ne smije vam curiti sa žlice ali ni pregusta. Kako biste noklece lakše spuštali u juhu, žličicu s kojom ćete to raditi prvo uronite na kratko u juhu da ju navlažite. Zatim njome zagrabite malo smjese za noklece (ne previše jer oni udvostruče veličinu prilikom kuhanja) i opet ju uronite u juhu. Nokleci će sami ispadati u juhu i bit će vam puno lakše nego da ih prstima skidate sa žličice.

Poslužite kao glavno jelo uz eventualno malo kruha ili kao predjelo.

ili

Sastojci: 3-4 mrkve, 1 veći peršin (korijen, ali i lišće), celer (otprilike koliko i peršina), 1 mala glavica luka, pileća krila, 2 filea (lijeva i desna strana prsa); *noklice*: 1 jaje, malo oštrog brašna, par kapi ulja, sol.
Nasjeckajte na sitno mrkvu, korijen peršina i celer. U lonac staviti meso, nasjeckano povrće i lišće povrća vezano u snopiće („busene“ zajedno s odrezanim kapicama povrća). Podlijte hladnom vodom skoro do vrha lonca i začinite. Nakon što zakuha, smanjiti vatru na najslabije i lagano *odškrinuti* lonac. Nakon sat vremena dodajte očišćenu glavicu luka (u komadu). Kuhati lagano još oko 2 sata. Pred kraj kuhanja izvadite luk. Ukuhajte noklice i pospite kosanim peršinom. Kuhati još 10-15 minuta.

U posudi umutite jaje pa postupno dodajte brašno. Čvrsto miješajte. Smjesa bi trebala biti jako gusta i čvrsta, a ne tekuća. Dodajte 2-3 kapi ulja i malo soli. Smjesa je sad čvrsta, ali žitka. Grabiti smjesu žličicom (grabite po pola žličice da ne budu prevelike noklice) i ubaciti je u juhu i skuhajte.

Ajngemahtes od pilećeg bijelog mesa

Sastojci: bijelo meso od jednog pileta, 5-6 češnjeva češnjaka, 1 dl ulja (nekad se koristila mast), 3 žlice brašna, 2 dl mlijeka, 2 dl vode, 1 dl vrhnja, kocka za juhu, sol, papar.

Bijelo meso skuhajte u vodi (možete malo posoliti, ali ne previše), izvadite ga i izrežite na veličinu zalogaja i odložite na stranu. U drugoj posudi na masnoći popržite sitno iskosani češnjak i dodajte i brašno. Kada se brašno poprži uspite mlijeko i vodu, dodajte kocku za juhu, sol, papar, peršin, malo majčine dušice (ona nije neophodna) i miješajte dok se ne zgusne. Dodajte meso i kuhajte još nekoliko minuta. Prije posluživanja umiješajte kiselo vrhnje.

Ajngemahtes umak

Sastojci: glavica češnjaka, 2 žlice brašna, 1 dl ulja, 5 dl vrhnja za kuhanje, 2 dl mlijeka, kosani peršin, sol.

Popržite brašno na masnoći. Dodajte protisnuti češnjak, podlijte mlijekom, vrhnjem i kuhajte dok se ne zgusne do željene gustoće. Pospite peršinom i poslužite kao prilog uz meso, okruglice, ribu.....

Juha od suhog graška

Sastojci: suhi grašak, suha svinjetina ili slanina, zaprška.

Grašak operite i navečer namočite. Slijedeći dan ga prokuhajte u istoj vodi, vodu odlijte i nalijte toplu. Kuhajte grašak dok ne postane mekan, zatim ga propasirajte kroz sito. Priredite zaprašku (zafriga) od masti i brašna. Dodajte joj pasirani grašak, nalijte juhom, posolite i poparite.. Ostavite još neko vrijeme kuhati. Dodajte juhi na kocke izrezane suhe svinjetine ili slanine i kosanog lišća od peršina. Poslužite s prepečenim kockicama kruha.

Juha od grožđa

Sastojci: zrele bobice grožđa, vino, zaprška, začin.

Priredite zapršku od maslaca, šećera i dvije žlice brašna. Podlijte vodom i vinom (od iste vrste bobica), dodajte korice limuna, cimeta, 2-3 klinčića i zrele bobice grožđa. Ostavite da juha prokuha i poslužite uz pržene kockice kruha.

Gusta teleća juha s heljdinim žgancima

Sastojci: 25 – 50 dag teletine, zelenje za juhu, zaprška (2 žlice masti i 2 žlice brašna), orašac, lovorov list, malo mažurana, timijan, sol, sok limuna lio ocat.

Meso operite, izrežite u komadiće i skuhajte sa zelenjem za juhu. Dodajte orašac, lovorov list, malo mažurana, timijan, sol. Pripremite zapršku i umiješajte u juhu. Zakiselite sokom limuna ili octom i prokuhajte. Poslužite s heljdinim žgancima.

Heljdini žganci: 0,5 l heljdinog brašna, mast, voda.

Heljdino brašno stavite u 1,25 l slane vode i kuhajte 10-15 minuta. Tijekom kuhanja žganaca prorežite ih kroz sredinu kuhačom. Ako su prerijetki, odlijte malo vode. Žgance dobro promiješajte, zamastite vrelom mašću i ostavite u pokrivenoj posudi nekoliko minuta na rubu štednjaka (obzirom da je to stari recept nekada se kuhalo na sredini štednjaka gdje je najjača vatra (temperatura) a pomicanjem posude prema krajevima štednjaka jelo dokuhavala da se manje ili više „krčkalo“ prokuhavalo – kuhalo, na laganoj vatri). Vilicom raskomadajte žgance i pospite čvarcima. Nezamašćene heljdine žgance poslužite s mlijekom, a zamašćene s prženim ili kuhanim kiselim zeljem, varivom od repe i sličnim.

Juha od svinjetine s taranom

Sastojci: 1 kg svinjetine, 2,5 l vode, zelenje za juhu (grincajg), luk.

Operite svinjetinu, stavite je u lonac i prelijte vodom i pristavite na štednjak. Kuhajte pola sata, dodajte juhi mrkvu, korijen peršina, celer, pastrnjak (paštinjak; nalik peršinu koristi se kao povrće ili začin; u prirodi se nalazi i kao samonikli pastrnjak), manja glavica luka, sol, vrlo malo crvene mljevene paprike, 5-8 zrna papra. Luk samo operite jer će od njegove ljuske juha poprimiti lijepu žutu boju. Ako polako kuhati juha će biti bistra. Kuhano meso izvadite iz juhe, izrežite na ukusne komade, stavite u dublju zdjelu, prelijte s malo vrele juhe, pokrijte zdjelu poklopcem i odložite do posluživanja na toplom mjestu, Juhu procijedite i ukuhajte u nju sitnu taranu.

Torbice s mesom u goveđoj juhi

Sastojci za tijesto: 25 dag brašna, 1 jaje, malo vode. *Nadjev:* 25 dag ostatka od pečenke (junetina, teletina, svinjetina), 1 jaje, mrvice, začini.

Od jaja, brašna i malo vode umijesite tijesto kao za mekane rezance, razvaljajte ga tanko na četvorinu i na njega stavljajte nadjev kao lješnjak velike hrpice (kupčiće) dva prsta od rub i prst daleko jednu od druge. Tijesto oko nadjeva namažite bjelanjkom i savijte ga preko nadjeva i pritisnite uz nadjev. Kotačićem za rezanje tijesta (izrezač; kovrtač; radl; *njem*. Rädlein) odrežite jednu torbicu (jastučić) od druge Ukuhajte ih u ključaloj vodi oko 20 minuta. Juhu možete posuti fino kosanim vlascem.

Nadjev: meso sitno iskošite ili ga sameljite, propržite na zagrijanoj masti na kojoj ste prethodno popržili kosani luk do zlatnožute boje. Poprženom mesu dodajte fino kosano lišće peršina i ostavite da se ohladi. Hladnom mesu primiješajte jaje, malo krušnih mrvica i 3 žlice mlijeka ili juhe, papar, i po želji malo mažurana. Posolite prema želji. Sve to smiješajte, uobličite male kuhlice i stavite na tijesto kao što je opisano.

Torbice s mesom možete ukuhati u slanoj ključaloj vodi i preliti s krušnim mrvicama (prezlima) prepršenim na masti i poslužiti kao samostalno jelo uz salatu.

Lažna juha

Sastojci: malo masti, zelenje za juhu.

Mast stavite u posudu, na njoj zažutite na listiće izrezanu mrkvu, celer, korijen peršina i srce od male glavice zelja (kupusa). Kad zelenje počne žutjeti nalijte vodu. Ako imate kosti dodajte i njih, posolite i kuhajte 1 sat. Juhu procijedite, i ukuhajte štrukle. Prije posluživanja dodajte kosani peršin. Okus juhe poboljšati će te dodavanjem kocke za juhu, po želji od piletine ili junetine.

Juha od žljezdica

Sastojci: žljezdice, zaprška, ocat, mažuran, limunova kora, kosani peršin.

Žljezdice kuhajte 10-15 minuta i kuhane izrežite na tanke rezance. Priredite zapršku od masti, brašna, kosanog luka i podlijte vodom (juhom) u kojoj su se kuhale žljezdice. Ostavite da prokuha. Dodajte juhi izrezane žljezdice, zakiselite s malo octa, po ukusu dodajte i komadić limunove korice., kosanog peršina i

mažurana. Poslužite s prepršenim kockicama kruha ili u juhu ukuhajte rezance, krpice, kockice krumpira.

Juha od slezene

Sastojci: 1 ili 2 slezene, zaprška, mažuran, kosani peršin.

Slezeni nastružite, propasirajte i dobro umutite u malo hladne juhe. Priredite zaprišku od masti i brašna. Kad zaprška požuti prilijte umućenu slezenu, podlijte juhom i dodajte malo mažurana. Sve prekipite i dodajte kosanog peršina. Poslužite s palačinkama ili prepečenim kruhom.

Juha od kiselog mlijeka

Sastojci: 0,5 l kiselog mlijeka, 0,5 – 1 l vode, sol, malo kima, 5 dag brašna, kruh ili žemlja.

Prokuhajte vodu s kimom i solju. U kiselo mlijeko umiješajte brašno i miješajući ulijte u vodu. Ako je premalo kiselo zakiselite octom. Prokuhajte i odmah poslužite sa sušenim kruhom ili poprženim kockicama od žemlje.

Juha s koprom

Sastojci: mast, brašno, kopar, kiselo vrhnje, tarana mrvice izdrobljenog i osušenog tijesta), sol.

Priredite zaprišku od 2 žlice masti i 1,1/2 žlice brašna. Rumenoj zapršci dodajte žlicu kosanog kopra i odmah dolijte 1,5 litru vode. Ostavite da juha dobro prokuha i u nju ukuhajte sitnu taranu. Kuhajte još 5-7 minuta i začinite s 5-6 žlica kiselog vrhnja i ½ žličice vinskog octa.

Juha od kestenja

Sastojci: 50 dag kestenja, 1,5 l juhe od kostiju, 2 žlice mrvica, muškatni oraščić, malo mlijeka, popržene kockice od žemlje, sol, papar.

Kestenje oljuštite, poparite, ogulite im unutrašnju kožicu, prelijte juhom od kostiju i kuhajte da se smekšaju. Za svaku osobu odvojite 2 kestena a ostale zgnječite u kašu (pire). Dodajte prezle (krušne mrvice), posolite, popaprite i začinite muškatnim oraščićem. Dolijte malo mlijeka i kad provri juha je gotova. Kestenje koje ste odvojili stavite u juhu. Poslužite s prepečenim kockicama od žemlje.

Juha od mahuna s vrhnjem

Sastojci: 25 dag mahuna, zaprška, domaće kiselo vrhnje

Mahune očistite, izrežite na kose komadiće i skuhajte u ključaloj slanoj vodi. Posebno priredite zapršku od masti (maslaca), brašna i kosanog luka (popržite sitno kosani luk na žlici masti i dvije žlice brašna). Priredite svijetlu zapršku (brašno ne smije potamniti). Zapršku razrijedite hladnom vodom u kojoj su se kuhale mahune. Zakiselite octom ili sokom limuna, dodajte 1,5 dl kiselog vrhnja i žličicu kosanog peršina. Poslužite s poprženim kockicama kruha ili žemlje.

Juha od kiselog vrhnja

Sastojci: 2,5 dl domaćeg kiselog vrhnja, 4 dag brašna, 1,1/2 – 2 l vode, 2 g kima, 1-2 žemlje, sol.

Prokuhajte slanu vodu kojoj ste dodali kim. Vrhnje i brašno dobro umiješajte i miješajući polako dodajte u vrelu vodu. Kad ste sve dobro prokipili juha je gotova. Ako vrhnje nije dovoljno kiselo možete dodati i malo octa. Juhu poslužite s prepečenim kockicama žemlje.

Juha od bubrega

Sastojci: 2 svinjska bubrega, zaprška.

Bubrege uzduž prorežite, očistite i stavite u svježe mlijeko ili vodu na ¾ -1 sata. Izvadite iz mlijeka, ocijedite ih, posušite i prepecite na zagrijanoj masti, izrežite na sitne kockice ili ih skošite. Pripremite svijetlu zapršku od 1 žlice masti i 1 žlice brašna, stavite u nju pripremljene bubrege, prelijte juhom od kostiju ili vrućom vodom. Kuhajte oko 20 minuta, posolite, pospite kosanim peršinom i odmah poslužite. Uz juhu možete poslužiti ispržene kockice žemlje.

Juha od fileka (tripica)

Sastojci: meko kuhani fileki, 2-4 krumpira, zaprška, paprika, sok od rajčice, češnjak, kosani peršin, sol, papar.

Izrežite fileke na tanke rezance. Pripremite svijetlu zapršku od kockica suhe slanine i brašna, dodajte na kockice izrezan krumpir, pospite paprikom i prelijte juhom od kostiju ili vrelom vodom. Kada je krumpir gotovo mekan, dodajte fileke, kosani češnjak, kosani peršin, papar i ½ žlice soka rajčice. Kuhajte još 15-20 minuta i odmah poslužite. Možete po ukusu posipati ribanim ovčjim sirom.

Juha od žaba

Sastojci: 15-20 žabljih krakova, maslac, brašno, kosani peršin, sol, papar.

Popržite na maslacu očišćene i posoljene žablje krakove. Popržene izvadite iz maslaca, odstranite koščice i izrežite meso. U maslacu u kojem ste pržili krakove stavite 1-2 žlice brašna i pripremite žutu zapršku. Podlijte juhom od zelenja, dodajte žablje meso, kosani peršin i prema okusu začinite. Juhu poslužite s prepečenim kruhom ili žemljom.

VAŽNO: izlov i korištenje žaba iz prirode je zakonom zabranjeno, osim žaba iz uzgoja.

Juha od rakova

Sastojci: živi rakovi, maslac, zaprška.

Žive rakove operite pomoću četke, stavite ih u vrelu vodu i kuhajte oko 10 minuta. Izvadite ih iz vode. Iz repova izvadite meso., a ostalo stavite s ljušturom u mužar, dodajte malo maslaca i što bolje stucite. Dobro stučene dijelove popržite na maslacu, pospite s malo brašna, podlijte juhom od kostiju, graška ili zelenja, i kuhajte oko ½ sata. Procijedite i propasirajte kroz sito. Po potrebi juhu razrijedite, posolite, popaprite i dodajte preostalo meso rakova i minutu - dvije prokuhajte. Poslužite s prepečenim kruhom ili žemljom.

VAŽNO: izlov i pripremanje rakova iz slatkovodnih voda za jelo je zakonom zabranjeno. Nekada u vrijeme čistih i obilnih slivova, rijeka ili potoka, rakova je bila u izobilju. Lika je bila poznata po izvozu rakova u Pariz.

Juha od guščje mladine (sitnine)

Sastojci: guščja mladina, zaprška, bogata vezica zelenje za juhu (grincajg), limun, 1 žumanjak, kiselo vrhnje, paprika, papar.

Pripremite zapršku od 1 žlice masti i 1 žličice brašna, dodajte žličicu slatke crvene mljevene paprike i prelijte s 2 litre vode. U takvoj juhi kuhajte 2 korijena peršina, 2 mrkve, 1 celer, 1 paštinjak, ½ korabice, guščji vrat s glavom, krila, noge, želudac i ½ limuna. Posolite i dodajte 10 zrna papra. Kada meso i zelenje postane mekano, procijedite juhu, izrežite na rezance zelenje, želudac i meso, koje ste skinuli s kostiju. Umutite u toplom jušniku 1 žumanjak, 3 žlice vrhnja i na to nalijte, miješajući, juhu. Stavite izrezano zelenje i meso. Poslužite sa *sirom od jaja*. Po ukusu možete u juhu ukuhati rižu.

Sir od jaja

Sastojci: 2 jaja, 4 žlice mlijeka, malo soli, kosani zeleni peršin, vlasac, žlica kosanog špinata ili pasirane rajčice.

Umutite jaja s mlijekom i solju. Po ukusu dodajte sve navedene začine. Namažite maslacem malu posudu i ulijte u nju pripremljenu smjesu i stavite u veću posudu s vrelom vodom. Vrela voda mora dosegnuti do sredine male posude. Voda mora polagano ključati, da sir bude lijep, jer će se u protivnom u njemu oblikovati velika rupa. Kad se sir, tj. jaja stvrdnu, odlupite ih oštrim nožem postrance s posude, izvrnite na dasku ili plitku zdjelu i izrežite u kockice ili kriške.

Goveđi jezik u ragu juhi

Sastojci: zelenje za juhu (grincajg), svježi goveđi jezik, zaprška, kosani luk, sol, papar pirjane gljive, kuhana cvjetača, pirjane korabe i mrkva, sok limuna.

Ragu juhu možete skuhati od ždrijela koje inače jedva možete upotrebiti. Jezik istucite i ostavite da odstoji u vodi barem 2 sata. Operite ga i skuhajte ga kao goveđu juhu s raznim zelenjem. Kada je jezik kuhan možete lagano skinuti bijeli sloj (goveđi jezik je vrlo tvrd pa se mora polagano kuhati najmanje 2 sata), i izrežite ga na ploške. Pripremite svijetlu zapršku s malo kosanog luka, razrijedite juhom, dodajte papar i kad prokuha stavite u juhu malo narezanog jezika. Posebno pirjajte gljive i kuhanu cvjetaču koju ste raskomadali na cvjetove, malo pirjane korabe i mrkvu. Zakiselite limunovim sokom. Preostali jezik poslužite s umakom od hrena i raznim prilozima kao: pire od krumpira, pirjana riža, …. Hladan jezik poslužuje se za večeru priređen kao salata s octom, uljem, lukom i tvrdo kuhanim jajima.

Teleći jezik u juhi

Sastojci: teleći jezik, zelenje za juhu (grincajg), svijetla zaprška, 2-4 krumpira, slatka crvena mljevena paprika.

Opran i očišćen jezik kuhajte sa zelenjem, dok ne omekša. Kada je kuhan, ogulite ga i izrežite na rezance. Priredite svijetlu zapršku od maslaca i brašna, dodajte naprstak (žličica) slatke crvene mljevene paprike, na kockice izrezan krumpir i nalijte juhe u kojoj se kuhao. Kada krumpir smekša, dodajte juhi na ploške izrezan jezik i ostavite da prokuha

Kuhani štrukelj od slezene u goveđoj juhi

Sastojci: 10 dag makarona, 21 dag žemlji ili kruha, teleća slezena (ili jetra), 1 jaje, bjelanjak, ½ glavice kosanog luka, 1 žlica masti,1 žlica prezla (mrvica), brašno, sol.

Skuhaj makarone u slanoj vodi, pazi da se ne slome. Kad su napola kuhani, ocijedite ih i stavite hladiti. Popržite na zagrijanoj masti kosani luk, dodajte namočenu i istisnutu žemlju u mlijeku, stavite na vatru i uz stalno miješanje pirjajte dok smjesa ne postane gusta. Uklonite s vatre i ostavite da se ohladi. Hladnoj smjesi primješajte 1 jaje, nožem struganu slezenu (stružite tupom stranom noža kao kad radite tatarski biftek) i 1 žlicu mrvica. Pomiješajte bjelanjak s ½ žlice brašna i izmiješajte s makaronima. Platneni ubrus ili čistu kuhinjsku krpu namažite maslacem, stavite na nju makarone i premažite nadjevom od slezene. Ubrus čvrsto savijte, zavežite kuhinjskim uzicom (koncem) i stavite kuhati u slanoj vodi. Kuhajte oko ½ sata. Kuhani štrukelj ostavite da se ohladi, a tada izrežite u kose komadiće, stavite u jušnik i prelijte vrelom, procijeđenom govedskom juhom.

Variva (čušpajzi, cušpajzi), mala jela i prilozi

Pržena krv

Kad se kolje guska ili patka zahvatite krv u čistu posudu. Pustite da se zgusne i usiri, ne miješajte. U dulju posudu stavite žlicu masti i kad je vruća dodajte 1 do 2 glavice sitno kosanog luka i popržite dok ne požuti. Krv izrezanu na komadiće stavite na poprženi luk i miješajte dok ne promijeni boju i postane smeđecrna. Posolite i popaprite i odmah poslužite
Neki stavljaju u krv i zelenu papriku izrezanu na kolutiće i popržene zajedno s lukom.

Ovako pripremljena krv koristila se i uz jelo: Pečena guska obložena guščjom krvi i krumpirima.

Posavski krumpir

Krumpir ogulite, raščetvorite, posolite i uvaljajte u kukuruzno brašno pomiješano s paprom. Poslažite u tepsiju (protvan, lim), prelijte rastopljenom masti i pecite u zagrijanoj pećnici. Odmah poslužite.

Krumpirača sa sirom

Sastojci: 2 kg krumpira izrezanog na listiće, 1 tanju svježeg kravljeg sira, 2 žlica soli, 20 tankih odrezaka slanine.

Obložite tepsiju polovinama odrezaka slanine, na to položite posoljeni krumpir, na krumpir složite izmrvljeni sir, na to red krumpira, preko krumpira stavite red slanine. Pecite u zagrijanoj pećnici dok se slanina dobro ne ispeče (postane reš).

Ječmena kaša s krumpirom

Sastojci: 2 dl ječmene kaše, 3 do 4 krumpira, 1 mala glavica luka, 2 do 3 režnja češnjaka, malo ulja, sol, papar, peršinovo lišće.

Operite i očistite kašu pa kuhajte dolijevajući vodu. Kad je mekana, ali ne sasvim skuhana (na 3/4), dobro je operite. Krumpire ogulite i nasjeckajte. Luk i češnjak nasjeckajte pa s krumpirom popržite na ulju. Dodajte kašu, zalijte s 2 dl vode i pirjajte da krumpir omekša. Posolite, popaprite i umiješajte nasjeckani peršin. Uz to poslužite zelenu salatu ili ukiseljeno povrće.

Krpice sa zeljem (kräutflekerli; *njem*. Kraut - kupus/zelje + flekerli - krpice; trganci s kupsom)



Sastojci: 40 dag brašna, 4 jaja, 1 kg zelja (1 glavica), 1 dl ulja, sol.

Izradite tvrdo glatko tijesto od umućenih jaja, brašna i 1 žlice vode. Tijesto podijelite na dva dijela. Svaki dio razvaljajte i ostavite da se malo prosuši. Izrežite u šire rezance pa opet u krpice veličine 1x2 cm. Kuhajte ih 20 minuta u kipućoj slanoj vodi, izvadite ih i prelite hladnom vodom da se ne slijepe. Zelje sitno izrežite, posolite i ostavite par časaka da odstoji. Prepržite nasjeckani luk i dodajte rukom iscijeđeni kupus. Pržite uz dodatak žlice šećera i podlijte s malo vode. Na kraju dodajte malo papra i kuhane krpice. Sve zajedno malo promiješajte.

Valjušci sa kiselim zeljem i slaninom

Sastojci: 70 dag krumpira, 30 dag brašna + 4-5 žlica za posipavanje, 1 jaje, 1 luk, 50 dag kiselog zelja (kupusa), sol, papar, lovorov list, crvena mljevena paprika, 10 dag dimljene suhe slanine.

Valjušci, njoki ili bute po međimurski, od krumpirovog tijesta su jelo koje je jednostavno pripremiti, samo se mora paziti da ne ispadnu gnjecavi ili pretvrdi. Ovaj naputak (recept) daje savršene – bute koje su odličan prilog mesnom jelu ili umaku.
Krumpir skuhajte, ogulite i propasirajte, malo ohladite, dodati jaje i brašno, posolite i rukom umijesiti mekano tijesto. Pomažite si posipavanjem brašnom kako se ne bi suviše lijepilo. Podijeliti tijesto na komade, od svakog oblikujte valjak debljine prsta i režite na komade dužine oko 5-6 cm. Kuhajte valjuške u većoj količini slane vode, oko 15 min, dok ne isplivaju na površinu. Ocijediti ih i malo pouljite.

Na malo ulja pržite nasjeckan luk i slaninu, dodajte crvenu mljevenu papriku, dodajte zelje (kupus) koji ste prethodno isprali u vodi kako ne bi

bio prekiseo i oporog okusa, dodajte lovorov list, začinite po želji i pirjajte oko 30 min.
Kada se kupus ispirja, dodajte ocijeđene valjuške, promiješajte i kratko ih prepecite. Poslužiti vruće.

Međimurski kiselo zelje s valjuščima

Sastojci: 1 kg rezanog kiselog zelja, 1-2 glavice luka, 10-15 dag mesnatog dimljenog špeka, 4 - 5 zrna klekovih boba, 1 - 2 lista lovora, 4 - 5 zrna bijelog papra, sol, 2 dl suhog bijelog vina, 2 žlice masti; *za valjuške (bute)*: 2 jaja, oko 15 dag oštrog brašna, sol, vode po potrebi.

Na masti popržite na sitno nasjeckani luk i špek (može i bez špeka). Dodajte zelje, promiješajte. Dodajte klekove bobe, papar i lovorov list. Malo posolite. Podlijte vinom i dinstajte (pirjajte) na srednjoj vatri oko 30 min i po potrebi dodajte još vina. U međuvremenu izmiješati smjesu za valjuške (noklice) jaja posolite, izmiješajte i dodajte brašno, a ako je potrebno dodajte onoliko vode koliko nam treba da dobijete žitku smjesu (već prema tome volite li mekše ili kompaktnije valjuške). Ostaviti da odstoje 15 min i skuhajte. Valjuške možete preko ribeža protrljati da dobiju male brazde (ogrebotine) koje pospješuju bolje prianjanje uz umak. Skuhajte ih vreloj vodu. Izvadite valjuške šupljom žlicom i pomiješajte s zeljem. Začinite po potrebi i poslužite s pečenim krvavicama i kobasicama.

Bute – valjušci sa kiselim zeljem

Sastojci: 1 glavica kiselog zelja (kupusa), 1 glavica luka, malo soli, papra i mljevene crvene paprike, mast; *bute* (valjušci): 50 dkg oštrog brašna, 1 žličica soli, 3-4 dl mlake vode, 1 paketić suhog kvasca.

Za bute(noklice) umijesite tijesto, mekše nego inače kad pravite dizano tijesto i pustite da se malo diže. Kupus i luk sitno nasjeckajte, pa na rastopljenoj masti prvo propržite luk pa kad malo požuti dodajte kupus i dinstajte sve skupa. Po želji dodajte malo soli, papra i malo mljevene crvene paprike i podlijte sa malo vode. Pripremite tijesto i kad se malo diglo, žlicom oblikujte noklice ili bute i dinstajte (pirjajte) sve skupa. Dinstajte sa svake strane par minuta pa izvadite sa strane i ponavljajte sve dok imate tijesta, malo podlijevajući da kupus ne zagori. Kad ste potrošili svo tijesto pomiješajte sve skupa i dobro promiješajte i to je to, dobar tek!

Zapečene okruglice od čvaraka

Sastojci: 60 dag brašnastog krumpira, 15-20 dag oštrog brašna, 1 žlica griza (krupice), 2 jaja, 1 žlica maslaca, 20 dag čvaraka, malo mljevene crvene paprike, 1 žlica kosanog peršinova lišća, 2 žlice masti, 2,5 dl mlijeka, 2,5 dl kiselog vrhnja, sol, papar.

Skuhane krumpire ogulite i protisnite (propasirajte), primiješajte brašno, krupicu, otopljeni maslac, 1 jaje, sol. Izmijesite tijesto i ostavite 20 minuta. U međuvremenu nasjeckajte čvarke, primiješajte im peršin, mljevenu papriku i sol. Razvaljajte tijesto, narežite na otprilike 22-24 komada, te na njih rasporedite čvarke. Oblikujte okruglice, uvaljajte ih u otopljenu mast i poslažite u vatrostalnu posudu. Stavite u pećnicu, zagrijanu na 200 ºC. Kada dobiju boju, zalijte mlijekom i dalje pecite. Kad se upije, vrhnju primiješajte jaje i zalijte na okruglice, te zapecite. Uz to prija salata od kupusa.

Žganci od heljdina brašna

Sastojci: 1,5 l vode, 25 dag heljdina brašna, sol po želji, 2 dl ulja ili 2 jušne žlice svinjske masti.

U vrelu vodu stavite heljdino brašno. Pustite da se brašno zgusne u nepravilne grude. Kuhajte pola sata. Odlijte višak vode, dodajte masnoću, posolite. Dobro promiješajte dok žganci ne postanu kompaktni. Po želji začinite lukom pirjanim na ulju ili čvarcima.

Žganci i kisela repa s ocvirkima

Sastojci: 50 dag kukuruznog brašna, 1 l vode, sol, 50 dag kisele repe, mast, 2 žlice ocvirki (čvaraka).

Vodu posolite i zavrite (zakuhajte), uspite brašno, na sredini napravite udubinu da se bolje kuha. Kuhajte oko 20 minuta. Kuhane žgance prelijte u drugu posudu i promiješajte. Ohlađene žgance usitnite vilicom. Posebno skuhajte kiselu repu. U zemljanu posudu stavite kuhanu repu, preko njih žgance i sve zamastite s podgrijanim ocvirkima (čvarcima).

Glavno jelo naših starih bili su žganci, koji su se jeli bilo kao zamjena za kruh ili samostalno jelo. Generacije i generacije su se othranile na ovom zdravom jelu, koje se kuhalo gotovo svaki dan.
Kuhano se dugo miješalo, a potom se s vilicom rezalo s kuhačom u zdjelu. Žganci su se jeli s mlijekom varenim ili kiselim, ili su se začinili s topljenim ocvirkima

(čvarci). Kao samostalno jelo, često se na žgance stavilo kuhano kiselo zelje, a po vrhu prelilo ocvirke. Umjesto kiselog zelja mogla je biti i kisela repa.

Eldini žganci - Izraz za heljdu u Žumberku je pojednostavljen i kaže se „elda“. Ovi žganci rade se kao kukuruzni samo se uzme *eldino brašno*. Obično se jedu preliti topljenim ocvirkima.

Bijeli žganci- Isti postupak kao prije, samo se uzme pšenično brašno. Može se dodati raskuhanog i miješanog krumpira i sve skupa još dugo miješati. Jedu se s mlijekom ili preliti s talogom topljenog masla.

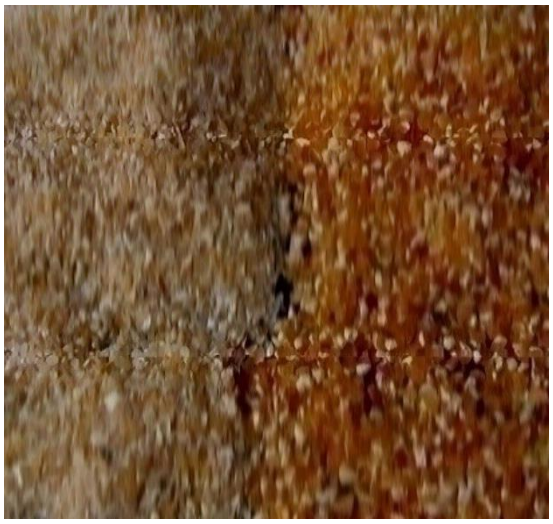
Žganci s tropom (kukuruzna krupica s preljevom)

Sastojci: 30 dag kukuruzne krupice, 3 dl slatkog vrhnja, sol.

U pola litre slane kipuće vode stavite 30 dag kukuruzne krupice. Smjesu miješajte sve dok ne dobijete dovoljnu gustoću, to možete kušati tako da žlicom zagrabite smjesu i ako smjesa ostane zalijepljena za žlicu, žganci su gotovi. Nakon toga u drugu posudu stavite 3 dl slatkog vrhnja i kuhajte uz stalno miješanje. Kada vrhnje poprimi oblik zlatnosmeđih grudica, posudu maknite s vatre. Žgance poslužite u tanjuru preliveno umakom od vrhnja (tropom).
Ovo jelo ima bolji okus ako su žganci kuhani od brašna domaćeg kukuruza mljevenog u vodenici, kamenim mlinom.

Dodatak jelu je i *špek* (slanina) izrezana na kockice.

Žganci od bijelih jagli



jagli bijeli i žuti



žganci od jagli

Kuhaju se u mlijeku (ne u vodi) s dosta putra. Na svinjskoj masti popržite kosani luk, dodajte šaku sitnih čvaraka (ili kockice špeka) i primiješajte žgance. Odmah poslužite kao samostalno jelo ili kao prilog.



Jagli, greba ili šrot, krupno mljeveni kukuruz, dugo su vremena u Zagorju bili glavna namirnica za izradu žganaca. Danas jagli postaju izvorni specijalitet.
Jagla; 1. kukuruzno zrno; 2. jelo od ukuhanog kukuruznog brašna kojem se dodaje jaje, putar, (kajmak ili sir); 3. cicvara; 4. „prosena kaša“ (Posavina)
Svaka *hiža* (kuća) imala je zasađeno nekoliko redi bijelog i žutog starinskog kukuruza – *osmoredca*.



Sorta osmoredac

Hrskavi žganci (palenta)

Sastojci: ostatak žganaca (kuhane palente, pure), po potrebi brašno, sol, papar, masnoća za prženje

Žgance narežite na ploške (kriške) debele 1 cm, a ploške na trokute ili krugove veličine jednog zalogaja. Brašno posolite, popaprite i uvaljajte u brašno komadiće palente. Otresite višak brašna. Pržite u vrućoj masnoći (ulju) 4-5 min, tj. dok trokutići ili krugovi ne dobiju zlatastu boju i postanu hrskavi. Ocijedite na papirnom ubrusu i poslužite vruće.

Prženi žganci (palenta, pura)

Sastojci: 25 dag kukuruzne krupice, sol, voda, 1 jaje, prezli (krušne mrvice), mast za prženje.

Od krupice pripremite guste žgance. Kad su gotovi istresite na dasku i razrežite na slojeve odnosno komade (ploče) visoke 5 centimetra. Ostavite da se ohladi. Mokrom čašom izrežite krugove ili izrežite na četvorine približne veličine krugova. Umočite ih u razmućeno jaje i prezle., i popržite na zagrijanoj masti. Poslužite uz variva ili guste juhe.

Krumpir na masti

Sastojci: 5 dag krumpira, pola glavice luka, žlica svinjske masti, sol, papar.

Krumpir ogulite, veće krumpire prerežite po pola. Krumpire složite u protvan (lim) i stavite u dobro zagrijanu pećnicu i pecite dok krumpiri ne dobiju zlatnožutu boju. U međuvremenu iskošite luk i stavite u tavu u kojoj ste prije zagrijali žlicu svinjske masti. Kad luk porumeni stavite ispečeni krumpir koji pritisnite sa žlicom da se raspukne. Sve zajedno dobro promiješajte, posolite, popaprite i odmah poslužite. Konzumira se sâmo ili kao prilog uz krvavice.

Zagrebački bažul (grah)

Sastojci: 50 dag graha trešnjevca, 1 dl ulja, sol, 3 dag peršinova lista, 2 dag celerovog lista, glavica crvenog luka, 4 režnja češnjaka, 3 kisela krastavca, 5 kiselih ljutih feferona, 1 veća kisela paprika bez koštica, 2 žlice ribanog hrena, papar, 1 žlica slatke crvene mljevene paprike, 2 žlice ribanog tvrdog sira, 1 mala ribana kisela jabuka, 20 dag suhog svinjskog mesa, vinski ocat.

Grah skuhajte, pazite da kožica ne popuca, odlijte vodu i isperite ga u čistoj toploj vodi (stari grah se obavezno namače preko noći jer mu se na taj način vraća svježina. Kuhanjem bez namakanja opna graha bi ostala tvrda i bio bi lošeg okusa. Osim toga namakanjem se uklanjanju spojevi koji izazivaju nadimanje. Mladi grah, svjež ili smrznut, kuhajte oko 30 minuta). Ostavite da se ocijedi oko pet minuta. Stavite ga u zemljanu posudu, prelijte uljem, posolite, promiješajte i ostavite da se ohladi. Sve navedene sastojke usitnite, umiješajte u grah i začinite octom. Ocat možete razrijediti vodom. Grah treba plivati u tekućini.

Gusto varivo od mladog graha

Sastojci:50 dag mladog graha, 1 glavica luka, mast, 2 češnja češnjaka, 2 crvene paprike (rog), 2 rajčice (volovsko srce), 25 dag kuhane šunke, sveži bosiljak, ljute papričice (feferonke), sol, papar.

Luk sitno iskošite i popirjajte ga na zagrijanoj masti da omekani. Dodajte kosani češnjak i na kockice narezane paprike. Po želji dodajte i kosane feferonke. Uspite usitnjene rajčice (paradajz) kojima ste prethodno ogulili kožicu (prelijte ih kipućom vodom i ogulite). Dodajte grah i kuhajte na laganoj vatri tako da rajčice puste sok. Pred kraj dodajte narezanu šunku i kuhajte dok grah ne omekani a sok se ne reducira (ispari). Začinite solju i paprom i pospite svježe kosanim bosiljkom.

Mladi grah s tijestom

Sastojci: 30 dag mladog graha, 25 dag tjestenine, 1 glavica luka, 2 češnja češnjaka, lovorov list, malo ružmarina, žličica koncentrata rajčice (iz tube), 5 dl povrtnog temeljca (ili tople vode).

Luk iskošite, popirjajte na masti i dodajte kosani češnjak, grah podlijte temeljcem, koncentrat rajčice razvodnite u malo vode i uspite svim ostalim sastojcima. Kuhajte oko 5-10 minuta, dodajte tjesteninu, kuhajte dalje uz dodatak temeljca. Začinite i kuhajte dok grah i tjestenina na budu mekani. Pred kraj dodajte malo ružmarina.

„Bažul“ se posluživao u „starim“ zagrebačkim gostionicama, svjež (topao) i hladan, uz hladni „gemišt“.

Prvomajski grah, jelo koje se priprema i poslužuje u desetke hiljada porcija u
(Maksimiru)

Sastojci za četiri osobe: 25 dag graha, 10 dag luka, 3 češnja češnjaka, 10 dag mrkve, lišće peršina, sol, papar, crvena mljevena paprika, 3 lista lovora, 25 dag

suhog mesa (ili češnjovke ili komad slanine), 1,5 l vode; *za zapršku*: 5 g masti, 5 g brašna, 1 žlica crvene mljevene paprike.

Grah namočite preko noći. Suho meso stavite kuhati odvojene (u drugoj posudi), kad je kuhano dodajte ga grahu. U većem loncu na masti pirjajte kosani luk, češnjak i mrkvu uz podlijevanje sve dok povrće ne omekša. Dodajte grah i lovor, posolite, popaprite, odmaknite posudu s vatre i dodajte crvene mljevene paprike (pazite: crvena mljevena paprika nikada se ne dodaje jelu kad je još na vatri (vruće) jer se može karbonizirati i zagorčati okus jelu). Ulijte vode, promiješajte (jelu možete dodati nekoliko decilitara vode u kojoj se kuhalo suho meso). Nastavite kuhati na tihoj vatri - kada se jelo *krčka*, dok grah ne omekša. Zaprašku /zafrig) pripremite da rastopljenoj masti dodate brašno i pržite dok ne dobije laganu tamniju boju. Maknite s vatre i dodajte crvenu mljevenu papriku i odmah umiješajte u grah. Krčkajte još desetak minuta, Na kraju pospite kosanim peršinom.

Grah sa šćipancima

Sastojci *za grah*: 3 mjerice graha, 1 mjerica mrkve narezane na kockice, ½ mjerice peršinovog korijena izrezanog na kockice, 2 glavice luka, 4 žlice masti, sol, papar, žličica crvene mljevene paprike.
Šćipanci: mjerica brašna, jaje, sol, malo vode.

Grah skuhajte, kad je napola kuhan dodajte mrkvu, peršin i pola količine izrezanog luka na kockice, sol i papar. Posebno popržite na zagrijanoj masti luk i crvenu mljevenu papriku, dodajte grahu.
Napravite tvrdo tijesto od navedenih sastojaka, od mase uzimajte komadiće šćipanjem i ukuhajte u grahu.

Pečeni grah s rezancima

Sastojci: grah, mast, luk, sol, papar, mljevena crvena paprika, domaći rezanci (15 dag brašna, 1 jaje, sol, malo vode).

Kuhani grah popecite na zagrijanoj masnoći i poprženom luk. Začinite solju, paprom i crvenom mljevenom paprikom. Ukoliko nemate gotove rezance - izradite tijesto, oblikujte široke rezance i skuhajte ih u slanoj kipućoj vodi. U poprženi grah dodajte rezance i poslužite.

Varivo od buče

Sastojci: 1 kg ribanih buča, 1 vezica kopra, malo oštrog brašna, 2 žlice masti, 1 češanj češnjaka, 1 žlica pirea od rajčice (da ne kuhate posebno rajčice), malo vrhnja, kiml, malo octa, 1 žličica slatke mljevene paprike, sol, papar.

Buče ogulite, očistite od koštica i izribajte na ribežu u fine (tanke) rezance. Posolite, pospite kimlom, dodajte malo octa i ostavite da odstoji. Napravite svijetlu zapršku na sitno kosanom luku, dodajte usitnjeni češnjak i slatke crvene mljevene paprike, u sve dodajte istisnute buče. Posebni skuhajte malo rajčice, protisnite kroz cjediljku i dodajte bučama. Kad dobro provri začinite kiselim vrhnjem i pospite koprom.

Uz čušpajze (cušpajze, varina) uobičajeni prilog su bili faširanci - fašírani šnicli.

Buče s pireom od krumpira

Sastojci: buče, mast, paprika, vrhnje, brašno, luk, kim, paprika.

Buče ogulite, prorežite, odstranite iz nje koštice (sjemenje) i spužvasti dio i naribajte na rezance. Posolite, pospite kimom, poškropite octom, promiješajte i ostavite da stoje ½ sata. Na 2 žlice otopljene masti popržite kosani luk, dodajte vrlo malo mljevene crvene paprike i istisnute buče. Sve zajedno pirjajte 15-20 minuta, pospite buče brašnom, promiješajte, ostavite da prokuha, po potrebi dolijte tople vode ili juhe, nekoliko žlica kiselog vrhnja i ostavite da još malo kuha. Poslužite uz pečeno meso, odreske, kosane popečke (*fašírani šnicli – faširanci*, odresci od mljevenog mesa) ili uz pire od krumpira.

Buče s rajčicom

Sastojci: buče, zrele rajčice, luk, struk (vezica) celerovog lišća, zaprška (zafrig), kim, šećer, ocat i slatka crvena mljevena paprika.

Ogulite buče, izribajte na ribežu (na rezance), posolite, poškropite s malo octa, promiješajte i ostavite da stoje ½ sata. Rajčice skuhajte s ½ glavice luka i strukom celerovog lišća. Skuhane rajčice propasirajte. Priredite svijetlu zapršku od masti i brašna, dodajte joj slatke mljevene crvene paprike, razrijedite propasiranim sokom rajčice, promiješajte i ostavite da dobro prokuha. Dodajte istisnute buče, opet promiješajte i ostavite da se skuhaju. Prema želji (ukusu) dodajte varivu šećer i kim. Poslužite uz odreske pečenog mesa ili pire krumpir.

Varivo od slatke repa

Bijelu repu ogulite i izrežite na sitne kockice. Isto tako ogulite i izrežite krumpir i mrkvu. Sve troje posebno kuhajte. Kad je sve mekano dodajte ocijeđenom krumpiru mrkvu s vodom od kuhanja. Repu stavite na zaprašku s kosanim lukom i slatkom crvenom paprikom. Posolite, popaprite i sve spojite. Malo prokuhajte i začinite kiselim vrhnjem.

Varivo od kelja („na finiji način“)

Sastojci: 60 dag kelja, 20 dag krumpira, 3-4 češnja češnjaka, 3-4 žlice ulja (nekada se koristila mast), brašna po potrebi, sol, papar, 1 žličica pirea od rajčice (dodatak koji se stavlja ovisno o regijama), 1 žličica mljevene crvene paprike, 12 dag dimljene slanine, 1 srednja glavica luka, kiselo vrhnje (dodatak kontinentalne regije).

Na masnoći popržite slaninu narezanu na rezance ili kockice. Dodajte nasjeckani luk i popržite. Dodajte pire od rajčice, promiješajte i skinite s vatre. Krumpir ogulite, narežite na kocke i kuhajte u slanoj vodi. Kad je gotovo kuhan, dodajte narezani kelj i kuhajte ne više od 10 minuta. Začinite zgnječenim češnjakom, mljevenom crvenom paprikom i poprženom slaninom, lukom i rajčicom. Po potrebi zagustite brašnom. Posolite, popaprite, dodajte kiselog vrhnja po želji, ostavite da provri da se sve prožme i poslužite.

Obično varivo od kelja

Sastojci: kelj, zaprška, češnjak, kosano lišće peršina, papar.

Kelj izrežite na široke rezance, poparite ga i stavite kuhati u vrelu vodu. Priredite zaprašku od brašna, masti i kosanog luka. Razrijedite je juhom ili vodom, dodajte skuhani i ocijeđeni kelj, malo kosanog češnjaka, soli, papra i ostavite da dobro prokuha. Na kraju pospite kosanim češnjakom.

Zimska variva nezamisliva su bez kelja, lisnate povrtnice čija je kasna sorta čvrstih, „zgužvanih“ i zagasitozelenih listova, najukusnija nakon prvog mraza. Ledene iglice mraza omekšavaju listove kelja u kojima se tada stvara više šećera pa je manje gorak.
Ovo varivo nije isključivo vezano na zagrebačku regiju ali je bilo često jelo zagrebačkih purgera, „nekadašnjeg puka“ koje je u zimskim mjesecima osiguravalo obilje vitamina i minerala. Kažu da je bilo je poznato i kao „kraljevski“ zalogaj u Francuskoj.

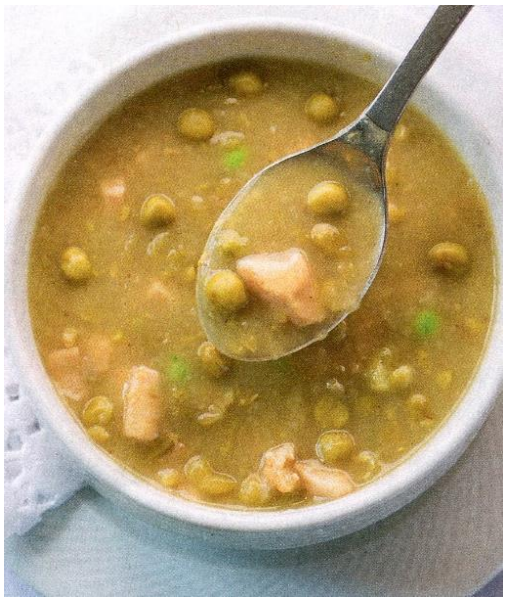
Zagrebački *cušpajz* (varivo) od graška

Stari recept

Sastojci: 1,5 kg očišćenog (otrijebljenog; izvađenog iz ljuske) graška, 1 žličica kosanog peršina, 1 žlica masti, 1 žlica brašna, malo govedske juhe, na vrhu noža šećera, sol.

U odgovarajućoj posudi zagrijte mast i stavite na nju očišćen grašak da se nekoliko minuta pirja. Pobrašnite grašak, promiješajte, dodajte šećer i sol, ponovno promiješajte i dolijte toliko čiste govedske juhe da grašak bude dobro pokriven. Varivo - *cušpajz* kuhajte dok grašak ne omekša. Prije posluživanja pospite kosanim peršinom. Prema potrebi možete doliti nešto juhe.

Jedna od inačica u gostionicama



Sastojci: 40 dag očišćenog graška, 1 glavica luka, 50 dag pilećeg bijelog mesa ili otkoštenog batka i zabatka, 2-3 žlice maslaca (masti), 2 žlice brašna, 1 dl mlijeka, 0,5 l pilećeg temeljca, pola vezice peršina, 1-2 čista celera, sol, papar.

Na pola količine maslaca popržite sitno kosani luk. Kad omekša, dodajte piletinu narezanu na kockice. Pirjajte podlijevajući temeljcem i malo posolite. U drugoj posudi u neslanoj vodi skuhajte grašak. Procijedite i vodu sačuvajte. Kad piletina omekša dodajte grašak U maloj tavi rastopite ostatak maslaca ili masti, dodajte brašno i mlijeko te miješajući pripremite gustu zaprašku (zafrig) koji umiješajte u posudu s piletinom i graškom. Dodajte grančice peršina i celera. Po ukusu posolite i popaprite. Kuhajte oko 15 minuta uz stalno miješanje na laganoj vatri: Poslužite.

Varivo od graška (Varivo od mladog graška)

Sastojci: 1,5 kg graška u ljusci, 5 dag maslaca, 3 dag brašna, 1 dag soli, 0,1 dag šećera,
žličica peršinova lista, 2 dag luka.

Na zagrijanu masnoću dodajte kosani luk i pola žličice šećera. Kad šećer karamelizira dodajte očišćeni grašak i kraće vrijeme pirjajte uz postupno dodavanje vode. Kad grašak skoro omekša pospite ga brašnom, dodajte sol, papar i podlijte vodom da pokrije grašak i prokuhajte još desetak minuta.

Na isti način pripravlja se varivo od mrkve, korabe...

Varivo od graška

Sastojci: 60 dag graška, 1 mrkva, 1 glavica luka, 2 žlice brašna, mast (danas 1 dl ulja), 1 dl mlijeka, 1 jaje, sol.

Sitno izrezani luk i mrkvu stavite zajedno s graškom kuhati u posoljenu vodu. Kuhano povrće propasirajte. Posebno zažutite brašno, dodajte povrće i razrijedite ga mlijekom i vodom u kojoj se kuhalo povrće. Začinite razmućenim jajem, solju i paprom.

Varivo od graška II. inačica

U zapršku od ulja i brašna kojoj dodamo malo šećera i fino kosanog zelenog peršina stavimo mladi grašak, zalijemo ga vodom ili juhom u kocki i kuhamo dok ne bude mekan. Na kraju, po želji dodamo kiselog vrhnja.

Grašak s valjušcima

Sastojci: 1 mrkva, 25 dag graška, sol, papar, crvena mljevena paprika, kosani peršin, origano, 10 dag brašna, 1 jaje, malo mlijeka, sol,1 žlica kiselog domaćeg vrhnja.

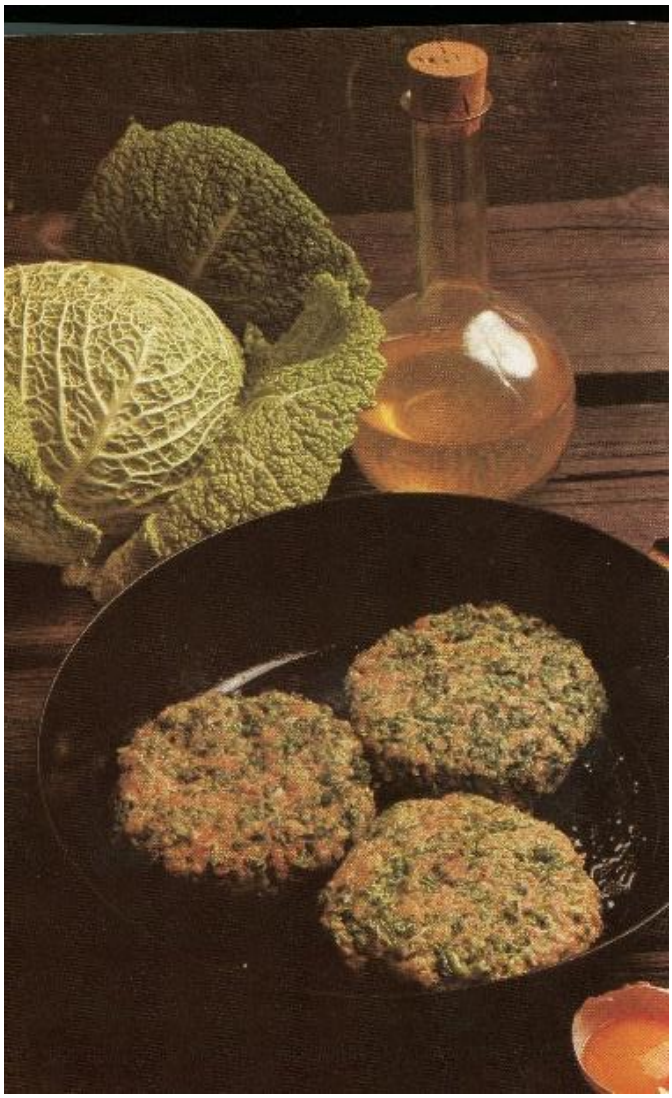
Na maslacu 2-3 minute pirjajte mrkvu narezanu na kockice i grašak (kad nema mladog graška možete koristiti i grašak iz konzerve) Zalijte vodom i dodajte začine (crvenu papriku, peršin, origano, papar, sol).
Za valjuške zamijesite 100 g brašna s jednim jajetom i malo mlijeka uz malo soli. Nakon što se grašak i mrkva kuhaju oko 15 min, žličicom za kavu vadite tijesto iz mase (budući valjušci) i stavljam u varivo kuhati oko10 min. Na kraju stavite žlicu kiselog vrhnja i prokuhajte.

Varivo od graška slanine, griza i krumpira

Sastojci: 12,5 dag graška, 1,5 l juhe (vode), zelenje za juhu, glavica luka, 3 dag slanine, 3 dag kukuruznog griza, 1 krumpir, sol, papar, kocke prženog kruha.

Grašak kuhajte, dodajte sitno izrezani luk, na kocke narezano zelenje za juhu, krumpir, slaninu, kukuruzni griz, papar po želji, te kuhajte na tihoj (laganoj) vatri - krčkajte. Varivo posolite, dodajte začine i poslužite s kockicama prepršenog kruha.

„Faširani šnicli“ - popečci od kelja



Sastojci: 40 dag kelja, 25 dag mljevenog mesa, 2 žlice riže, 2 jaja, češnjak, kosani peršin, sol, papar, muškatni oraščić, prezli (krušne mrvice), mast (ili ulje).

Listove kelja skuhajte, ocijedite i iskošite. Primiješajte mljeveno meso, napola kuhanu rižu i sve začine. Dodajte mrvice i oblikujte „šnicle“ (popečke), i ispecite na zagrijanoj masti.

Kisela repa s grahom

Sastojci: 0,5 kg krupno naribane kisele repe, 20 dag prethodno kuhanog graha, sol, papar, kim, 2-3 češnja češnjaka, 1 dl ulja, suho meso ili slanina po želji.

Kiselu repu kuhajte otprilike tridesetak minuta, dok ne omekša. Dodajte skuhani grah i kuhano, dimljeno meso. U posebnoj tavi blago popržite usitnjeni češnjak i dodajte ga repi. Po želji dodajte blagu zapršku ili malo brašna pomiješanog s vodom. Pustite da još malo provri. Posolite, popaprite i dodajte kima po želji.

Kisela repa kao varivo

Sastojci: 60 dag kisele repe, lovorov list, sol, kumin, 3 dag brašna, 4 dag dimljene slanine ili čvaraka.

Kiselu repu kuhajte u slanoj vodi. Dodajte joj lovorov list i kumin. Kuhanu zagustite zaprškom (zafrigom) od brašna i hladne vode. Tako zagušćenu repu dobro prokuhajte i začinite kosanom dimljenom slaninom ili čvarcima.

Repa (kisela repa) s grahom i krumpirom

Sastojci: 20 dag kisele repe, 20 dag krumpira, 20 dag graha, 5 dag prošarane slanine, 1 češanj češnjaka, 1 glavica luka, 6 žlica masti (ili ulja), 2 dag brašna, sol, lovorov list, rajčica, 2 dl kiselog domaćeg vrhnja, malo suhog dimljenog mesa.

Grah, krumpir izrezan na komade i kiselu repu skuhajte svako posebno u malo vode. Slaninu izrežite na kockice, zagrijete je u tavi i na njoj i masnoći koju je pustila zažutite kosani luk, dodajte brašno, malo popržite i podlijte vodom toliko da se uz miješanje ne stvore grudice. Na ovaj način pripremili ste začinjenu zapršku (zafrig). Zapršku prelijte grahom, repom i krumpirom zajedno s vodom (zato ste i stavili malo vode pri kuhanju). Dodajte zgnječeni češnjak i lovorov list, na kraju dodajte i oguljenu i usitnjenu rajčicu. Sve posolite. Kad juha provri, odmah poslužite. Meso kuhajte ga s repom. Kad je kuhano izvadite ga, izrežite ga na komadiće i primiješajte jelu, još jednom malo prokuhajte i poslužite.

Repa (kisela repa) za kolinje

Sastojci: 80 dag kisele repe, 60 dag svinjskog hrpta, 10 dag prosene kaše, 4 dag masti, 2 dag brašna, 1 češanj češnjaka, 1 mala glavica luka,, sol.

Meso kuhajte s repom. Kad je meso gotovo mekano, ukuhajte prosenu kašu koju ste dobro probrali (očistili) i oprali. Od masti i brašna pripremite svijetlu zaprašku i primiješajte joj kosani luk i češnjak. Zaprašku dokuhajte u sasvim malo vod i dodajte repi. Pustite da dobro provri i posolite. Meso izvadite iz jela i narežite na kriške. Repu stavite u zagrijanu zemljanu posudu i na nju stavite meso.

Špinat s krumpirom i jajima

Sastojci: 40 dag kuhanog krumpira, 3 žlice brašna, 1 1/2 žličica soli, 50 dag špinata, malo ribanog muškatnog oraha, 4 žlice maslaca, 4 dag mesnate slanine, 4 jaja, grubo mljeveni papar.

Ogulite krumpir i usitnite ga pasirkom, izmiješajte s brašnom i malo soli, pokrijte ga i odložite na stranu (na toplo). Očistite špinat, operite ga i ocijedite, pirjajte desetak minuta na umjerenoj vatri. Začinite špinat solju i muškatnim orahom i ostavite pokriven na toplom mjestu. Ispržite ploške slanine u tavi tako da budu „reš“ i na njih istresite jaja i ispecite na oko. Posipajte jaja krupno mljevenim paprom. Na pladanj stavite špinat, na njega stavite pire krumpir, a povrh svega začinjena jaja. Poslužite uz svježi domaći kruh.

Grah na suho

Sastojci: 60 dag graha, 8 dag masti, 5 dag luka, 2 dl vrhnja, sol.

Grah namočen preko noći skuhajte u drugoj vodi, ocijedite, posolite i ostavite da se malo ohladi. Na masti posebno popržite nasjeckani luk do žute boje, dolijte vrhnje, ostavite da malo prekipi i prelijte preko graha. Uz grah poslužite prikladnu sezonsku salatu, a u vodu u kojoj se kuhao grah ukuhajte trgance*, dodajte začine po želji i poslužite kao grahovu juhu.

*trganci; domaća tjestenina, od napravljenog krušnog tijesta otkidaju se prstima mali komadići i stavljaju u vrelu vodu.

Kiselo zelje s bijelim grahom

Sastojci: 60 dag ribanog kiselog zelja, 50 dag bijelog sitnog graha (bijelog sitnog „bažula“ na našim prostorima je bilo prije nego je u naše podneblje donesen američki grah), 20 dag prošarane suhe slanine, 1 glavica crvenog luka, mast, sol.

Na malo masti prepržite slaninu narezanu na kocke, dodajte ocijeđeno zelje i pirjajte oko 45 minuta („trifrtalja sata“). Posebno u slanoj vodi skuhajte grah, prethodno namočen u vodi tijekom noći, pa ga ocijedite. Na masti propirjajte narezani luk da bude staklast, dodajte grah, promiješajte nekoliko puta i skinite s vatre. Zelje i grah ponudite u odvojenim posudama, ali se jede zajedno uz kukuruzni kruh i domače bijelo vino.

Kiselo zelje, krumpir i kobasice

Sastojci: 40 dag rezanog kiselog zelja, 1 žlica masti, 3 kobasice, 4 krumpira, 1 glavica luka, 2 češnja češnjaka, 1 žličica dimljene ili obične sušene mljevene crvene paprike, 1 dl suhog vina, 1 dl temeljce ili vode, 1 žličica koncentrata rajčice, sol, papar.

Krumpir ogulite i narežite na kockice. Isperite pod tekućom vodom rezano kiselo zelje da ne bude previše kiselo i ocijedite ga. Luk iskošite i popržite ga na zagrijanoj masti, dodajte kosani češnjak i kad sve se malo popržili dodajte narezane kobasice na ploške. Popržite i nakon nekoliko minuta podlijte vinom. Kad alkohol ispari dodajte ocijeđeno kiselo zelje i krumpir. Podlijte još temeljcem, promiješajte, dodajte mljevenu crvenu papriku, umiješajte koncentrat rajčice i kuhajte na slaboj vatri oko pola sata. Kad je krumpir kuhan, jelo je gotovo.

Kiselo zelje je najzdravije sirovo te se i priprema na salatu s bučinim uljem, paprom i kosanim češnjakom.

Šunka u tijestu (šunka u kruhu)



Sastojci: 1,5-2 kg dimljene sušene šunke s kožom (ili dimljene svinjske lopatice s kožom ili dimljene vratine); za tijesto; 70 dag brašna, kvasac i sol ulje, 5-6 dl vode od kuhane šunke (ako dodajete mlijeko tada je pola mlijeka pola vode).

Šunku operite u toploj vodi, izribajte četkicom i obrišite. Ako je potrebno ogulite joj kožu i odstraniti masne dijelove. Od brašna, uzdignutog kvasca, ulja i s mlakom vodom (ili vodom i mlijekom), u koje ste stavili sol, umijesite jednolično glatko, tvrđe tijesto. Kad se uzdigne, tijesto razvaljajte da bude debelo oko 2 cm, na sredinu stavite šunku prethodno premazanu svinjskom mašću i obložite je tijestom. Dobro pritisnite tijesto uz šunku tako da se ne vidi meso. Šunku položite na namašćen lim (mjesto na kojem se tijesto spaja položite na dno lima kako se ne bi raširilo-otvorilo tijekom pečenja i iz nje iscurio sok koji joj daje specifičan okus) i pecite je dva do četiri sata na temperaturi 150/160 ºC, u prethodno zagrijanoj pećnici na 250 ºC. Prvih 5 minuta pecite na 250 ºC da se tijesto "šokira", odnosno da ne padne. Nakon 2-3 minute smanjite temperaturu na 150/160 ºC i pecite 90 do 120 minuta. Da tijesto ne bi zagorjelo, pokrijte ga na vrhu aluminijskom folijom. Pečenu šunku ostavite u kruhu da se ohladi.
Uz narezanu šunku poslužite natrgano tijesto u kojem se pekla šunka i salatu od mladog graha sa crnom rotkvom, ili ribani hren ili krumpir salatu.

U pripremi tijesta po želji možete dodati, za bolji okus, kosanu glavicu crvenog luka propirjanu na masti. Pazite: luk mora biti ohlađen.

Za restoranske potrebe, najpogodnije su šunke teške 5 do 7 kg, obrađene tako da su što okruglije, sa što manje uglast. Za takvu šunku potrebno je najmanje 2 kg tijesta.

Priprema šunke ili lopatice (plećke) za pečenju u tijestu, kao je pripremaju u Hrvatskom zagorju: šunki od 12-13 kg ili lopatici od 3-4 kg, skinite kožu s donjeg dijela i stavite u salamuru, neki stavljaju u *suhu* a drugi u *mokru*.

Tradicionalna *suha*: 2 % soli po kg mesa (2 dag) pola sitne a pola krupne; 1 do 2 g papra po kg mesa te sitno kosani češnjak (oko 1% po kg mesa). Svemu se može umiješati, po želji, malo mljevene crvene paprike.

Ovako pripremljeno meso stavite u čistu posudu, ako stavljate više komada tada pazite da koža uvijek bude okrenuta prema gore. U salamuri ostaje najmanje 1 dan po kg mesa (šunka od 5-6 kg mora ostati najmanje tjedan dana. Svakih 48 sati okrećite meso na drugu stranu.

Nakon salamure šunku stavite u hladnu vodu oko 1,5 sat, operite je i dobro osušite prije stavljanja na dim.

Dimi se u nekoliko navrata po nekoliko sati (obično tri dana na hladnom dimu, svaki dan po 2-3 sata) na temperaturi koja ne prelazi 18 ºC. Ako se previše dimi postati će tvrda i suha.

Kuhanje šunke: za šunku od 12-15 kg potrebno je: oko 15 klekovih bobica, 2-3 prstohvata (prize) vrijeska, 10-tak razlomljenih neočišćenih češnjeva češnjaka, 15 zrna papra, 1 dag soli po litri vode. Vodu zagrijte u dovoljno velikoj posudi za kuhanje šunke. Kuhajte oko 20 minuta po kg šunke i ostavite je da se hladi, barem, 1-2 sata u vodi. Odmah izvađena šunka iz vode brzo će se početi sušiti i gubiti vodu. Voda od kuhane šunke obično se koristi za grah varivo i pripremu hladetine. Probajte, vidjeti će te kako je ukusno.

Pečenje u tijestu: za šunku od 3 kg potrebno je: 3 kg glatkog brašna, 1,5 l vode, 2% (od težine brašna) kvasca (oko 6 vrećica suhog), 1,5 % (od težine brašna) soli, 2 žlice svinjske masti (ili 1 dl ulja). Izradite rahlije tijesto i odložite da se „digne“ (odmori), razvaljajte na debljinu oko 2 cm, položite šunku u sredinu i obavijte je tijestom. Dobro zatvorite da sok pri pečenju ne bi curio (izlazio van) što će uveliko smanjiti kvalitetu tijesta. Lim, pleh namažite mašću ili uljem, pobrašnite, stavite „odjevenu šunku“, po vrhu pospite malo brašnom (radi fine korice) i pecite u zagrijanoj pećnici na 190 ºC oko 15 minuta, nakon toga pokrijte alu-folijom i pecite na 160 ºC oko 3 sata (20 minuta po kilogramu).
Pečenu šunku omotajte toplom kuhinjskom krpom (korica neće otvrdnuti) i ostavite hladiti.

Uz narezanu šunku poslužite natrgano tijesto u kojem se pekla šunka i salatu od mladog graha sa crnom rotkvom.

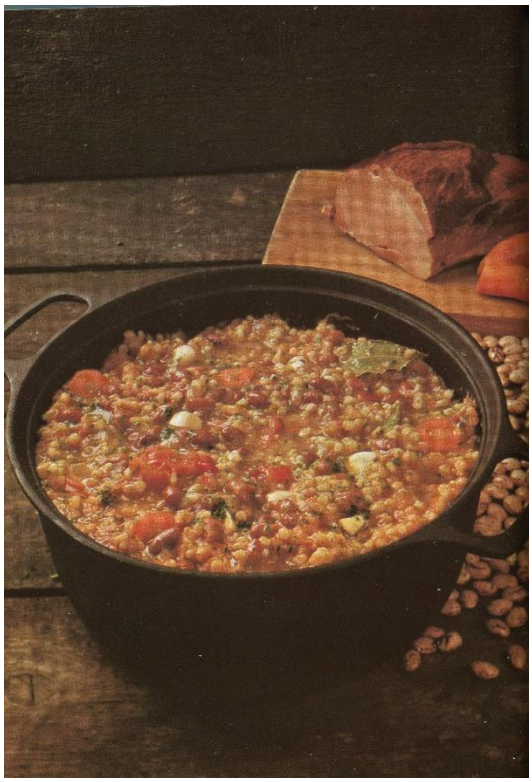
Šunka u tijestu „naš tradicionalni specijalitet“ ostatak je rimskog kulinarstva:

Perna

Sastojci: 1 kg šunke, 20 dag smokava, 3 lovorova lista, med, 50 dag brašna, 0,5 dl ulja, malo vode

Skuhajte šunku sa smokvama i lovorom. Kada je šunka kuhana, zarežite kožu i ispunite medom. Zamijesite tijesto od brašna i ulja u koje ste dodali malo vode. Omotate tijesto oko šunke. Pecite dok se kruh ne zarumeni. Tijekom pečenja med potpuno izgubi slatkoću, a daje novi okus i sočnost. Kad je tijesto ispečeno, izvadite iz pećnice i poslužite. Smokve iskoristite za ukras.

Ričet



Sastojci: 25 dag očišćenog ričeta (ječmena kaša), 20 dag bijelog graha, 4 dag mast, 8 dag luka, 4 dag dimljene slanine, ½ žličica koncentrata rajčice, 12 dag mrkve, 6 dag celera, 6 dag peršinova korijena,10 dag svježe rajčice, lovorov list, češnjak, kosani peršin, sol, papar.

Ječam i grah, koji ste namočili dan ranije, skuhajte svako posebno. Vodi dodajte lovorov list. Posebno na masnoći zapržite kosani luk do žute boje, dodajte dimljenu slaninu izrezanu na kocke, kada ona omekša primješajte koncentrat rajčice, prepržite i dodajte još ribanu korjenitu zelen (mrkva, celer, peršin) i svježu rajčicu. Dobro pirjanu zelen i grah primješajte kuhanom ječmu. Na kraju dodajte zdrobljeni češnjak i kosani peršin. U ričetu obično kuhamo suho meso, pa to moramo uzeti u obzir pri soljenju. Ričet pripremljen na ovaj način ukusan je i bez mesa.

Prilog za: ričet, mahune sa svinjetinom i sličnim ….

Kocke od krumpira

Krumpir ogulite, operite i izrežite na manje kocke. Stavite u posudu i podlijte s toliko vode da bude pokriveno. Posolite i kuhajte. Skuhani krumpir ocijedite, stavite u zagrijanu zdjelu i pospite ugrijanim čvarcima.

Ričet s pilećim jetricama

Skuhajte ričet, u drugoj posudi na luku pirjajte izrezana pileća jetrica, začinjena paprom i češnjakom. Potom izmiješajte ričet s jetricama i zapecite u pećnici. Prije posluživanja pospite ribanim ovčjim sirom (parmezan).

„Torta“ od krumpira

Sastojci: 2 kg krumpira, 6 dag maslaca, 2 žumanca, sol, 0,5 kg govedine, mast, luk, 2 žlice vrhnja, papar.

Krumpir skuhajte u ljusci, ogulite i još vruć sameljite u stroju za meso, dodajte mu maslac, žumanca i posolite. Dobro izmiješajte. Iskošite meso i pirjajte na masti s kosanim lukom, začinite sa solju i paprom i na kraju umiješajte vrhnje. Oblik od torte namažite maslacem, pola mase od krumpira stavite na dno, zatim meso i na kraju preostali krumpir. Pecite u zagrijanoj pećnici dok korica na površini ne postane svijetlo žuta. Poslužite vruće sa zelenom salatom.

Nadjevene korabice

Korabice ogulite i izdubite i skuhajte u vrućoj slanoj vodi dok ne ostanu mekane. Daljnji postupak je isti kao sa nadjevenim paprikama.

Crveno zelje

Sastojci: 0,5 kg crvenog zelja, ½ -1 kg jabuka, mast, luk, brašno, ocat, kiml, sol.

Zelje očistite, operite, izrežite na malo šire rezance nego za salatu i poparite ključalom vodom. Ugrijte mast, dodajte žličicu šećera i na kolutiće izrezanog luka. Kad luk počne žutjeti dodajte 1-2 žlice brašna. Sve zajedno promiješajte, popržite, dodajte popareno i ocijeđeno zelje, dolijte nekoliko žlica blagog octa, pospite kimlom, posolite, dobro promiješajte, dolijte malo juhe ili vode, dodajte oguljene i na kocke izrezane jabuke i pirjajte dok zelje ne postane mekano.

Zamašćene mahune

Sastojci: 0,5 – 1 kg mahune, čvarci, vrhnje, sol.

Mahune očistite, operite i skuhajte. Napola kuhane mahune posolite, kad omekšaju ocijede ih, stavite u zdjelu, prelijte zagrijanim čvarcima. Mahune će biti ukusnije ako ih prelijete još i s 2 žlice vrhnja.

Abšmalcane (apšmalcane) mahune

Sastojci: 40 dag mahuna, 3-4 žlice mrvica, 2 češnja češnjaka, 2 žlice ulja, sol.

Mahune očistite od niti (konca), izrežite u nakoso i skuhajte u vrućoj vodi. Kad su napola mekane posolite, ocijedite i stavite na laganu i finu zaprašku (*zafrig*) na kojoj ste popržili sitno kosani češnjak (1 -2 češnja) i dodali krušne mrvice (prezle). Sve lagano promiješajte i začinite po potrebi. Po želji možete dodati vrlo malo octa i kosani peršin.

---

njem. abschmalzen – zapržiti, začiniti, zamastit; pržiti do mjere koju traži ono što se priređuje na poseban način.

Grah s mahunama

Sastojci: 35 dag mladog graha, topla voda, 1 glavica luka, vezica peršina i majčine dušice, 50 dag mladih mahuna, domaće kiselo vrhnje, maslac, brašno, kosani peršin i kozalac.

U posudu stavite mladi bijeli graha koji ste upravo izvadili iz ljuske. Prelijte ga samo slanom toplom vodom, dodajte jednu glavicu luka, malu vezicu peršina i majčine dušice, i ostavite kuhati na laganoj vatri 1 sat i 15 minuta. U drugoj posudi skuhajte, na uobičajen način, mlade mahune. Kada je jedno i drugo kuhano ocijedite, stavite u ugrijan duboki pladanj (ili zdjelu) i pomiješajte. Prelijte umakom od vrhnja koji ste pripravili s dovoljno maslaca, žličicom brašna i velikom šalicom malo rjeđeg vrhnja. Pospite kosanim peršinom i kozalcem. Odmah poslužite.

Pražetina

Sastojci: 8 jaja, 3 žlice kukuruznog brašna, mast, sol.

U dubljoj zdjeli razmutite (*trajbajte*) jaja, dodajte kukuruzno brašno, posolite i izmiješajte. Smjesu ulijte u posudu na zagrijanu mast i miješajući pržite dok se jaja ne stegnu. Gotovu pražetinu istresite na pladanj i vilicom narežite na manje komade. Pražetinu poslužite uz zelenu salatu ili neku drugu salatu po želji.

U pražetinu možete dodati i malo mlijeka i ispeći je na masti s usitnjenim čvarcima koji ostanu na dnu posude kod topljenja slanine za čvarke. Ovakav ostatak masti i sitnim mrvicama čvaraka koristi se u pripremi raznih jela pri čemu dobivaju poseban okus.

Mozak s jajima

Mozak stavite u toplu vodu na nekoliko minuta da se kožica može ukloniti. Kad ste je uklonili, iskošite mozak i stavite na mast na kojoj ste prethodno popržili fino kosani luk. Mozak neprestano miješajte, kad je pečen umiješajte razmućena (*trajbana*) jaja. Kad se bjelance zgruša, posolite i popaprite, stavite na zagrijani tanjur i pospite kosanim peršinom.

Krumpir na gusto

Sastojci: 1 veća glavica luka, 1 kg krumpira, 2 veće mrkve, 3 češnja češnjaka, 1 ploška (*šnita*) špeka (izrezanog na kockice), lovorov list, 1 kavena žličica slatke mljevene paprike, malo masti, sol i papar po želji.

Luk, mrkvu i špek izrežite na kockice i sve zajedno stavite *dinstati* (pirjati) na zagrijanoj masti. Ogulite krumpir i izrežite ga po duljini na pola (ili četvrtine, ovisi koliko je velik) pa na kolutove. Krumpir malo propirjajte (*prodinastajte*) s lukom, mrkvom i špekom. Kad se počne lijepiti za dno pospite ga paprikom, soli i paprom stalno miješajući da se ne zalijepi za dno. Podlijte vodom samo toliko da ga skoro pokrije i dodajte lovorov list. Poklopljeno, na laganoj vatri, kuhajte. Pred kraj dodajte zdrobljen češnjak i peršinov list.

Grah s vrhnjem

Sastojci: 0,5 kg graha, sol, 4-6 žlice kiselog vrhnja, papar.

Grah namočite i drugi dan ga skuhajte u posoljenoj vodi. Kad omekša ocijedite ga, stavite u zdjelu i polijte vrhnjem, koje ste prokuhali s malo papra. Poslužite toplo.

Na isti način možete pripremiti i mahune. Umjesto vrhnja grah možete zamastiti uljem i octom, posuti ribanom crnom rotkvom, kolutima luka i tvrdo kuhanim jajima izrezanim na kockice.
Ovako pripremljen grah ili mahune bilo je ljetno jelo za večeru. Posluživalo se s domaćim kruhom.

Grah sa sirom

Sastojci: 0,5 kg graha, 0,5 l domaćeg kravljeg svježeg sira, vlasac, peršin.

Namočeni grah skuhajte u posolje3noj vodi i ocijedite. Zdrobite u zdjeli sir, dodajte mu nekoliko žlica vrhnja, kosani vlasac i peršin. Sve zajedno dobro promiješajte. Na sir stavite topli grah i ostavite da se ohladi. Poslužite za ljetnu večeru kao samostalno jelo.

Prge (jelo od graha)

Sastojci:1 kg graha, 1 dl masti, nekoliko češnjeva usitnjenog češnjaka, mljeveni feferoni, sol, papar.

Grah skuhajte u slanoj vodi, ocijedite i pasirajte (dobiti će te pire). Dodajte sve ostale sastojke, dobro umiješajte u jednoličnu smjesu, stavite u dugoljasti kalup i ostavite da se stegne. Režite na ploške (šnite) i poslužite, kao prilog uz ostale željene namirnice, ili samo uz salatu.

Pirjani kozjak

Sastojci: 3 šake kozjaka, mast, kocka šećera, malo octa.

Na masti popržite kocku šećera i dodajte očišćeni kozjak. Posolite, prilijte nekoliko žlica juhe i malo octa. Pirjajte poklopljeno oko ½ sata, da se smekša. Dok pirjajte više puta promiješajte. Poslužite uz govedinu.

Pofureni valjušci (*luleki*)

Sastojci: 75 dag finog bijelog brašna, oko 3/8 l vrele slane vode, mast, krušne mrvice.

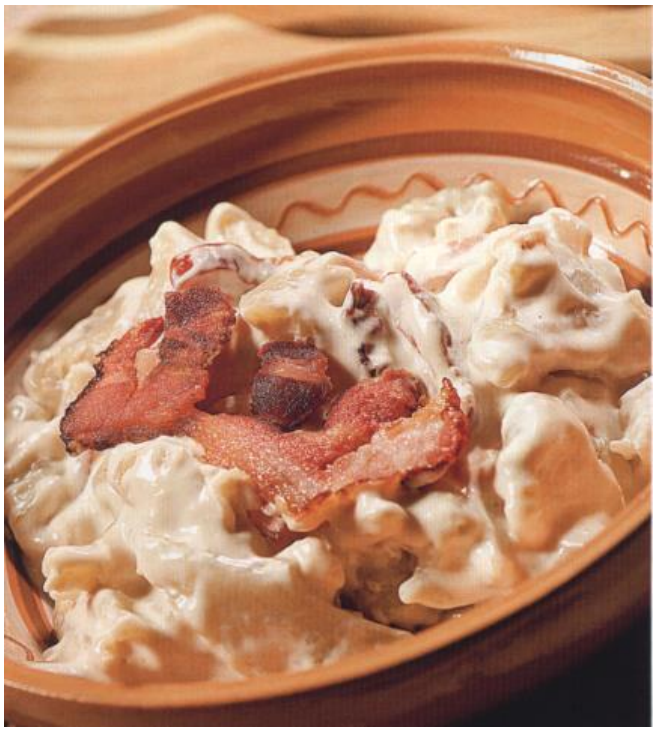
Pofurite brašno s vrelom slanom vodom, dobro promiješajte i istucite kuhačom, lupajte kao kad radite buhtle ili ostale valjuške). Tijesto stavite u cjediljku s krupnim rupicama i istiskujte valjuščiće kuhačom kroz rupe u ključalu vodu. Skuhane valjuščiće ocijedite, prelijte hladnom vodom, ostavite da se dobro okapaju, stavite u protvan (lim), u kojem ste popržili krušne mrvice s mašću. Sve zajedno promiješajte, ostavite da se malo proprži i poslužite uz bilo koju salatu ili uz salatu od matovilca i graha s bućinim uljem.

Valjušci na staro zagrebački način

Sastojci za 10 osoba: 1,5 kg mljevene teletine, 30 dag luka, 4 dl ulja, 4 dl kiselog vrhnja, 8 dl slatkog vrhnja, 25 dag krušnih mrvica,10 dag maslaca, sol, papar.

Mljevenom mesu dodajte kosani i pirjani luk. Pola količine krušnih mrvica namočite u 3 dl slatkog vrhnja. Dobiti će te žitku smjesu. Sve to dodajte mesu, posolite, poparite, dobro izmiješajte i još jedno sve sameljite u stroju za meso (ili u mikseru). Dobivenu smjesu oblikujte u kuglice težine od 6 dag, dalje oblikujte u „cigare“ (valjuške) i na kraju uvaljajte u krušne mrvice. Pržite ih u vrućoj dubokoj masnoći tako da još u sredini budu sirovi. Pečene valjuške stavite u podmazanu posudu maslacem, prelijte mješavinom slatkog i kiselog vrhnja. Odozgo popite kriškama maslaca i zapecite u pećnici oko 20 minuta na temperaturi 180 ºC.

Trganci sa špekom i lukom



Sastojci: 30 dag brašna, sol, 2 dl tople vode, 5 dag luka, 15 dag špeka, 2 dl domaćeg kiselog vrhnja.

Od brašna, vode i soli zamijesite tijesto. Neka bude tvrđe, kao za rezance, jer će ga biti lakše trgati. Posolite vodu i zakuhajte, trgajte tijesto i ubacujte u kipuću vodu. Kuhajte trgance dok ne isplivaju na površinu, potom ih ocijedite. Na ulju popržite kosani luk a na njega dodajte špek narezan na trakice. Kratko popržite i zalijte vrhnjem. Pažljivo dodajte sol, budući je špek slan sam po sebi. Dodajte u vrhnje i špek ocijeđene trgance i sve izmiješajte.

Trgance možete poslužiti kao prilog svim vrstama gulaša i kao slatku varijantu posuto šećerom, orasima ili makom.

Krumpir sa čvarcima

Sastojci: krumpir, čvarci

Krumpir, skuhajte, ocijedite, ogulite, izrežite na kolutiće i složite ga dva prsta debelo u lim i pospite ugrijanim čvarcima. Na čvarke stavite red krumpira, na krumpir čvarke i tako složite dok lim nije pun. Krumpir i čvarke prepecite 10 minuta u srednje jako zagrijanoj pećnici. Poslužite uz kiselo zelje, kiselu repu, prisiljeno zelje ili kao samostalno jelo uz salatu.

Okruglice u ubrusu

Sastojci: 40 dag kruha, 5 jaja, 5 dag brašna, 4 dag maslaca, mlijeko, sol, 3 dag slanine, kosano lišće peršina, luk.

Kruh izrežite na kocke, popržite na maslacu i polijte mlijekom u koje ste umutili jaja, brašno i malo soli. Ostavite stajati da se kruh dobro navlaži. Na slanini popržite sitno kosani luk i kosani peršin, time prelijte smjesu. Sve dobro izmiješajte, oblikujte kobasu i stavite je u mokri platneni ubrus. Svežite i kuhajte u slanoj kipućoj vodi 1 sat. Kroz čvor provucite kuhaču i stavite u lonac tako da kuhača leži na rubovima lonca a zavežljaj s okruglicom se ne dotiče dna posude. Nakon kuhanja odmotajte ubrus, stavite na tanjur, razrežite na komade, prelijte s mrvicama prepečenim u masti i okružite pirjanim glavicama zelja. Kuhanu okruglicu u ubrusu možete poslužiti uz svaki umak ili uz salatu.

Žličnjaci od krumpira i kukuruznog brašna sa čvarcima

Sastojci: 50 dag krumpira, 20 dag kukuruznog brašna, 15 dag čvaraka, mast, sol.

Krumpir ogulite, operite, narežite na veće kolutove i kuhajte u slanoj vodi. U napola kuhani krumpir umiješajte kukuruzno brašno, dodajte žlicu masti i poklopljeno kuhajte na laganoj vatri oko 20 minuta. Ako se voda za to vrijeme nije prokuhala, tada je odlijte, smjesu posolite i dobro izmiješajte drvenom kuhačom i kuhajte još oko 10 minuta. Miješajte da ne prigori. Čvarke i mast zagrijte pa žlicom, koju svaki put umočite u vruću mast oblikujte žličnjake i slažite u dublju zdjelu. Svaki red žličnjaka prelijte mašću i čvarcima. Poslužite toplu uz salatu od kiselog kupusa.

Jetrena pašteta s kruhom

Sastojci: 30 dag telećih jetrica, 15 dag suhe (nemasne) svinjetine, 3 srdele, 2 žemlje, sok od luka, orašak, cimet, klinčić, đumbir, papar, 3 žumanjka, sol, suha slanina.

Jetra nastružite nožem i propasirajte kroz sito. Isto tako propasirajte srdele i namočene žemlje. Sve zajedno promiješajte, dodajte malo soka od luka, žumanjke, sol i ostale začine po želji. Obložite oblik (kalup u kojem će te pariti) tankim ploškama suhe slanine, napunite ga pripremljenom smjesom i kuhajte na pari 1-1/2 sat. Ostavite paštetu hladiti u obliku. Prije nego prevrnete oblik u zdjelu, stavite oblik (kalup) na kratko u vrelu vodu. Prevrnutu paštetu namažite maslacem i ukrasite zelenim peršinom. Poslužite s prepršenim ploškama kruha.

Guščja krv s jetrom

Sastojci: mast, luk, krv, jetra, zelena paprika, rajčica, sol, crvena mljevena paprika, papra.

Popržite na 3 žlice masti 2 glavice fino kosanog luka, 1 -2 zelene paprike izrezane na rezance. Dodajte krv izrezanu na komadiće i oguljenu, na ploške izrezanu rajčicu. Dodajte žličicu slatke crvene mljevene paprike, na vrh noža sitnog papra i malo soli. Promiješajte. Pirjajte 10 minuta. Dodajte na rezance izrezanu jetru, pirjajte još nekoliko minuta i poslužite kao predjelo za ručak ili večeru uz salatu od krumpira.

Pečeni nadjev za kobasice

Sastojci: 0,5 kg svinjskog mesa od slabina, 3 žemlje, 2,5 dl svinjske krvi, mirodije.

Meso skuhajte, ohladite i iskošite ili izrežite na sitne komadiće. Žemlje izrežite na kockice i poškropite hladnom juhom u kojoj se kuhalo meso. Kad žemlje nabubre dodajte im meso, procijeđenu svinjsku krv, ½ žličice kosanog luka, sol, papar, mažurani, prema ukusu, sitno kosane limunove korice. Sve zajedno izmiješajte. Ugrijte mast u limu (protvanu), na vrelu mast stavite pripremljeni nadjev i prepecite ga u dobro zagrijanoj pećnici. Ovako pripremljeni nadjev poslužite uz prisiljeno zelje ili kiselu repu.

Svinjska pluća s krumpirom

Sastojci: svinjska pluća, sol, krumpir, mast, luk, 1 žličica slatke crvene mljevene paprike, brašno, kosani peršin, kiselo vrhnje.

Svinjska pluća operite i skuhajte u slanoj vodi. Skuhana pluća ocijedite i izrežite na rezance. Popržite kosani luk na masti, dodajte izrezana pluća, malo popržite, pospite crvenom mljevenom paprikom i malo brašna. Pržite miješajući, dok brašno ne požuti. Dodajte oguljenog i izrezanog krumpira na kockice, podlijte juhom u kojoj su se kuhala pluća i ostavite da dobro prokuha. Na kraju dodajte kosani peršin i 2-3 žlice kiselog vrhnja. Poslužite kao samostalno jelo uz salatu ili okruglice

Leća sa svinjskim rebarcima

Sastojci: 40 dag leće, 30 dag suhih svinjskih rebarca, 12 dag slanine, 2 glavice luka, 2 lista lovora, 2 žlice octa, sol, papar, majčina dušica.

Leću močite 12 sati. Namočenu leću skuhajte oko 1 sat da bude jkoš malo tvrda. Vodu odlijte a leći dodajte suha rebarca, lovorov list i vruće vode toliko da sve prekrije. Kuhajte dok tekućina ne ispari. S rebarca skinite meso i ostavite ga u leći, kosti odstranite. Popaprite, dodajte malo majčine dušice, narezanu slaninu na kocke, kosani luk i ocat. Dobro promiješajte i ostavite još 10 minuta nad vatrom. Jelo premjestite u zagrijanu zemljnu (ili keramičku) posudu i odložite jojš 10 minuta u pećnici.

Pirjana leća s pečenicama

Sastojci: 60 dag leće, 1 svježa kobasica pečenica, 1 glavica luka, 2 češnja češnjaka, 1 mrkva, grančica celerova lišća, 1 krumpir, 1 žlica koncentrata rajčice, suho bijelo vino, 3 žlica masti (ili ulja), sol, papar.

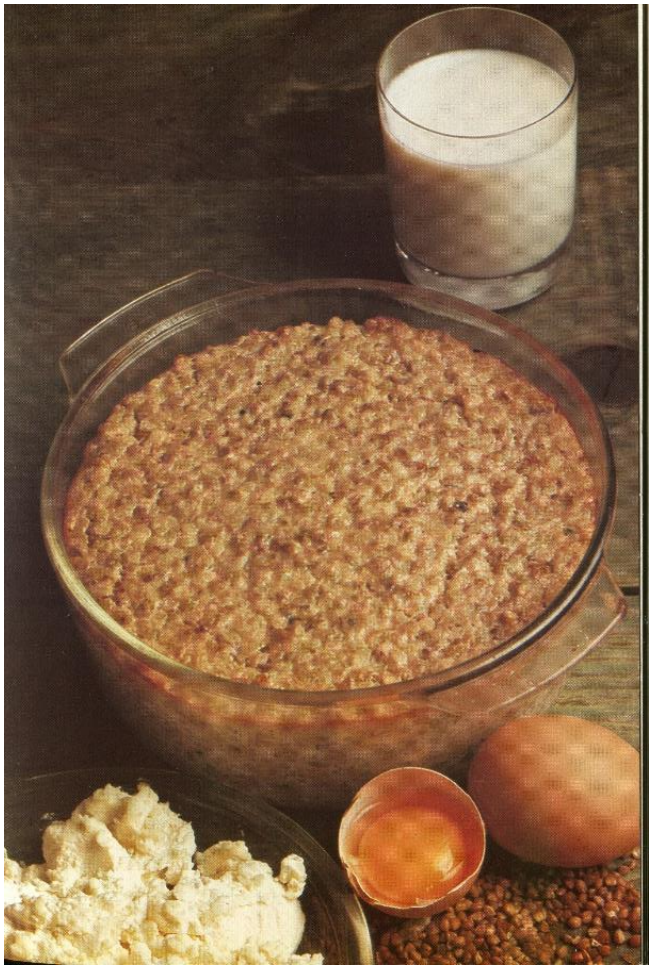
Leću močite 12 sati i nakon toga stavite je u lonac tople posoljene vode. Kuhajte dok ne omekša. S pečenice skinite crijevo, vilicom je zgnječite i stavite u posudu s otopljenom masti, kosanim lukom, isjeckanom mrkvom, i grančicom celera. Popržite i dodajte oguljen krumpir narezan na kocke, popaprite i podlijte čašom vina, malo posolite i ostavite na vatri da vino ispari. Primješajte koncentrat rajčice pomijean s čašom mlake vode. Sve dobro izmiješajte i ostavite još 15 minuta na vatri. Više puta dobro promiješajte.

Varivo od leće s buncekom

Sastojci:2 bunceka (sušene svinjske nogice), mast (ili ulje), 1 poriluk, 1 mala glavica luka, 2 mrkve, 2 celera s grančiccom (zelenilom) 5 češnjeva češnjaka, 50 dag leće, 6-7 sušenih rajčica iz ulja ili 1 žlica pirea od rajčice (koncentrat), pola vezice (struka) peršina, lovor, žličica sušenog timijana ili grančica svježeg, sol, papar, 1 dl maslinova ulja.

Nogice (ili drugo suho meso) operite, stavite u lonac, prelijte hladnom vodom i zakuhajte. Kad provrije, nakon 10 minuta, ocijedite meso i prolijte vodu. Vratite meso u lonac, ponovno prelijte svježom hladnom vodom i opet pustite da provrije. Smanjite vatru i kuhajte dok meso omekša, može trajati od sat do dva sata. Oviso o vrsti mesa i stupnju sušenosti. Za varivo pripremite povrće: luk iskošite, poriluku odstranite zeleni dio, dobro ga operite i nasjeckajte na ploškice, kao i celer i oguljenu mrkvu. Češnjak i peršin iskošite. Na zagrijanoj masnoći popržite luk, poriluk, mrkvu, celer, češnjak podlijte s vrlo malo toplog temeljca ili vode i pirjajte dok povrće omekša. Povrću dodajte leću i lagano miješajte 1 – 2 minute, ulijte 2-3 „šeflje“ (žlica za juhu) u kojoj se kuhalo meso. Dolijte još vode koliko je potrebno da prekrije leću. Dodajte rajčice ili koncentrat (pire), pola količine peršina, lovorov list i timijan, kuhajte na laganoj vatri 45 minuta (ili oko 1 sat), odnosno dok leća postane mekana, ali ne raspadnuta. Po želji dodajte još vode ili tekućine od mesa. Na kraju začinite jelo solju i paprom, pazite jer je voda od mesa dosta slana. Na kraju umiješajte ostatak peršina i 1 dl maslinova ulja. Poslužite uz suho meso. Ako ga poslužujete sutradan dodajte malo vode jer će se stajanjem zgusnuti.

Pečena heljdina kaša s kravljim sirom



Sastojci: 30 dag heljdine kaše, 1 l mlijeka, sol 1 jaje, 1 dl domaćeg kiselog vrhnja, 6 dag domaćeg kravljeg sira, mast.

Heljdinu kašu skuhajte u slanom mlijeku. Treba polako kipjeti da se bolje skuha i bolje nabuja. Kad je kuhana ostavite da se ohladi. U međuvremenu razmutite (trajbajte) jaje da se zapjeni, dodajte kravlji sir i vrhnje. Sve to pomiješajte s kašom, izlijte u zamašćenu zemljanu posudu i ispecite. Na površini se treba stvoriti tanka korica. Tako pripremljena kaša može se i pošećeriti.

Pečena heljdina kaša s mesom

Sastojci: 30 dag heljdine kaše, 1 l vode, sol, prepržen luk, 25 dag mljevenog mesa (možete staviti umjesto mesa jetrica ili bubrege), češnjak, 1 dl kiselog domaćeg vrhnja, 1 jaje.

Heljdinu kašu skuhajte u vreloj slanoj vodi. Kaša mora polako vreti da dobro nabubri. Kuhanu kašu slažite u slojevima s mesom u zemljanoj po
sudi. Meso prethodno malo popržite na kosanom luku i začinima, na mast. Prvi i zadnji red mora biti kaša. Po površini prelijte kiselo vrhnje u koje ste umutili jaje. Kašu pecite pola sata u srednje zagrijanoj pećnici.

Prosena kaša sa čvarcima

Sastojci: 40 dag prosene kaše, grančica ružmarina, 2 češnja češnjaka, 6 dag čvaraka, 1 dl domaćeg kiselog vrhnja, sol.

U slanoj vodi zakuhajte prosenu kašu i dodajte mažuran i zgnječeni češnjak. Neka vri oko 40 minuta. Začinite je poprženim čvarcima i vrhnjem koje ste prije toga zakipili.

Zlatnici

Sastojci: 2 jaja, 6 dag brašna, malo soli, malo praška za dizanje (suha germa/kvasac), 2 žlice mlijeka, mast za prženje.

Pomiješajte suhu germu sa brašnom, dodajte jaja, promiješajte, posolite i prelijte mlijekom. Dobro umutite. U vrelu mast stavljajte od toga tijesta žličicom, što manje okrugle ploškice i pržite, dok ne postanu zlatno žute boje. Izvadite ih, ostavite da se okapaju od masnoće i poslužite uz goveđu juhu, kažu da se najbolje sljubljuju s tom juhom.

Prisiljeno zelje

Zelje izrežite na rezance šire nego za salatu, popaprite. Rastopite 2 žlice masti u limu (protvan, tepsija) i popržite na njoj malo kosanog luka, dodajte popareno istisnuto zelje, kim, sol, nekoliko žlica vode i žlica octa. Poklopite posudu i ostavite pirjati da zelje postane mekano. Nakon toga pospite ga žlicom brašna, promiješajte, dolijte malo juhe i kuhajte još nekoliko minuta.

Pirjano crveno zelje s vinom

Sastojci: 1 kg crvenog zelja, 6 dag masti, 5 dag luka, žlica šećera, kim, žlica octa, žlica brašna, sol, malo juhe ili vode, crveno vino.

Izrežite zelje na rezance i polijte vrelom vodom. Ostavite ga odstoji 2-3 minute a istisnite ga. Na masti popržite šećer i sitno kosani luk. Dodajte istisnuto zelje, pospite kimom, polijte s 2 ili više žlica vode, pokrijte i pirjajte 45 minuta. Povremeno promiješajte da ne zagori. Kad zelje omekša a sok se pokuha, pospite brašnom, miješajte dok ne zarumeni i dolijte nekoliko žlica tople juhe ili vode, posolite, začinite crvenim vinom ili vinskim octom i ostavite da prokuha.

Ploške kruha sa slaninom

Sastojci; bijeli kruh, suha slanina, peršin, papar, 2 jaja, mast.

Ostružite kruh od korice, nadjenite ga suhom slaninom i izrežite na prst debele ploške. Umutite jaja, dodajte papar i kosani peršin, sve dobro umutite. U smjesu uvaljajte nadjevene ploške i ispecite ih u vreloj masti. Poslužite uz salatu od graha ili toplom salatom od krumpira.

Kriške od krumpira

Sastojci: krumpir, čvarci.

Krumpir ogulite, izrežite ga u krupne kriške, skuhajte u slanoj vodi, ocijedite i prelijte s vrelim čvarcima. Poslužite uz domaće pečenice.

Salata od radiča

Sastojci: radič, 1 kuhani krumpir, malo kuhanog graha, ulje, ocat, luk, češnjak ili vlasac.

Radič očistite, operite, ocijedite, polijte uljem i promiješajte. Dodajte na listiće izrezan krumpir, malo kuhanog graha, malo soli i octa. Sve zajedno promiješajte. Prema ukusu dodajte salati fino kosanog luka, češnjaka ili vlasca.

Pašteta od kuhane govedine

Sastojci: 75 dag kuhane govedine, 1 konzerva sardina u ulju, 3 jaja, senf, kapari ili fino kosani kiseli krastavac, papar.

Govedinu sameljite dva puta, sameljite 6-7 sardina s uljem i 3 tvrdo kuhana jaja. Sameljite govedinu i po treći put, dodajte samljevene sardine, samljevena jaja, žlicu senfa, papar, žlicu kosanih kara ili toliko kosanih kiselih krastavaca. Sve zajedno dobro promiješajte. Od smjese oblikujte dugoljasti kruščić, ukrasite po ukusu i poslužite kao predjeli za ručak ili uz razne salate za večeru.

Varivo od korabice

Sastojci: korabica, mast, brašno, luk, peršin.

Mladim korabicama odstranite lijepe listove, operite ih, izrežite na rezance i stavite kuhati u slanu ključalu vodu. Izrežite korabice na male kockice i kuhajte dok ne postanu mekane. Popržite sitno kosani luk na žlici masti i dvije žlice brašna, Od toga priredite svijetlu zapršku i razrijedite je hladnom vodom. Dodajte korabice s vodom u kojoj su se kuhale i ocijeđeno korabično lišće. Po ukusu dodajte malo papra i soli. Sve zajedno promiješajte i ostavite da još malo kuha. Po ukusu dodajte pola žlice domaćeg kiselog vrhnja i pola žlice kosanog peršina.

Prepečene kockice od žemlje

Izrežite žemlje u kockice, polijte ih razmućenim (trajbanim) jajem u koje ste umiješali žlicu mlijeka ili vode. Sve popržite u vreloj masti. Tako popržene kockice od žemlje možete poslužiti uz svaku juhu.

Guščja krv s jetrom

Sastojci: mast, luk, krv, jetra, zelena paprika, rajčica, crvena mljevena paprika, sol, papar.

Popržite na 3 žlice masti 2 glavice fino kosanog luka i 1 -2 zelene paprike izrezane na rezance. Kad ste sve to popržili dodajte krv izrezanu na komadiće i oguljenu, na ploške izrezanu rajčicu. Pospite žličicom slatke crvene mljevene paprike, i s malo papra i nešto soli, promiješajte. Pirjajte 10 minuta, dodajte na rezance izrezanu jetru, pirjajte još nekoliko minuta i poslužite kao predjelo za ručak ili večeru, uz salatu od krumpira.

Nadjeveni uštipci od krumpirova tijesta.

Sastojci: 15 dag kuhanog i propasiranog krumpira, 15 dag brašna, 15 dag maslaca, 1 jaje, 2 žlice domaćeg kiselog vrhnja, žlica prezla (krušnih mrvica), komadić suhog mesa.

Propasirani krumpir posolite, dodajte mu maslac i brašno i rukama umijesite tijesto. Zatim ga razvaljajte na debljinu prsta. Oblikujte kolutiće oblikom za pokladnice ili čašom. Polovinu kolutića izbodite u sredini s manjim okruglim oblikom tako da oblikujete obruč. Kolutiće premažite bjelancem i stavite u mašću namazan lim (protvan, tepsiju), u izdubinu u sredini stavite nadjev: mješavina iskosane kuhane svinjetine, jaja, vrhnja i mrvica. Ispecite u dobro zagrijanoj pećnici.

Uštipci od heljde s nadjevom od sira

Sastojci:0,5 l heljdinog brašna, 1 l slane vrele vode, 2 žlice mrvica, 4 jaja, 3 žlice svježeg kravljeg sira, nekoliko žlica domaćeg kiselog vrhnja.

Prosijano heljdino brašno polijte vrućom slanom vodom i umijesite tijesto (nekada se domaćice prosijavale brašno ne samo da odstrane neželjene mrvice i nečistoću, već je to dobro da se brašno obogati zrakom što je danas domaćice najčešće ne rade već ga korite odmah iz papirnate vrećice u kojem je i pakirano). Ostavite da se ohladi. Dasku (ili radni stol) pospite brašnom, stavite na to tijesto od heljde, dobro ga premijesite i razvaljajte u list tanak nešto manje od ½ cm. Izrežite ga na četverokute i na svaki stavite malo nadjeva. Četverokute savijte i kuhajte 8 minuta u slanoj vreloj vodi. Skuhane uštipke ocijedite, prelijte poprženim krušnim mrvicama (prezlima) ili zagrijanim čvarcima.
Nadjev: umutite žumanjak, dodajte svježi kravlji sir, mrvice, malo soli i snijeg od bjelanjka. Izmiješajte i time nadjenite pripremljeno tijesto.

Okruglice od zobenih pahuljica

Sastojci: zobene pahuljice, krumpir, 1 jaje, malo brašna, luk, mast, suha slanina, prezli (krušne mrvice), kosani peršin, sol.

Pripremite jednake težinske dijelove zobenih pahuljica, kuhanog poprženog krumpira (kuhane kockice krumpira malo popržite na masnoći) i sirovog krumpira izribanog na ribežu, kao hren. Sirovi krumpir posolite, ostavite da odstoji, stisnite ga i dodajte kuhanome. Na kockicama suhe slanine i masti popržite kosani luk, prelijte preko po krumpiru i dodajte zobene pahuljice, 1 (ili više) jaja, žličica

kosanog peršina. Sve dobro izmiješajte u jednoličnu smjesu i oblikujte veličine jabuke. Okruglice kuhajte 15-20 minuta u vreloj slanoj vodi. Ocijedite ih i stavite u toplu porculansku zdjelu i prelijte poprženim kockicama suhe slanine ili mrvicama poprženim na masti. Poslužite uz divljač.

Lažni popečci

Sastojci: jučerašnje žemlje, gljive, špinat, peršin, luk, 1 jaje, mast, papar, sol, mlijeko.

Na kockice izrežite žemlje (ili stari kruh), polijte hladnim mlijekom ili vodom. Kad kockice nabubre istinite ih i dodajte im kosane gljive, žlicu kosanog špinata, lišće peršina, poprženi luk, papar, sol, malo masti i umućeno (trajbano) jaje. Sve zajedno izmiješajte u jednoličnu smjesu, oblikujte okrugle kao prst debele kruščiće (hljepčiće), uvaljate u mrvice i ispecite na vreloj masti. Popečke poslužite s krumpir salatom, varivom ili kao prilog mesu u umaku.

Popečci od konjskog mesa

Sastojci: 75 dag konjskog mesa, češnjak, limunova korica, suha slanina, 1 jaje, prezli (krušne mrvice), mast, sol, papar.

Konjsko meso se priprema kao i govedina, kao npr.: na gulaš ili naravni odresci. Meso sitno izrežite ili sameljite u stroju za mljevenje mesa, posolite, popaprite, dodajte vrlo malo ribane korice limuna, malo kosanog češnjaka, i na sitne kockice izrezane suhe slanine. Izmiješajte u jednoličnu smjesu, oblikujte maler pogačice, uvaljajte ih u umućeno jaje i mrvice, a zatim ispržite u vreloj masti. Popečci će imati još bolji okus ako konjskom mesu dodate i malo svinjetine.

Glavna jela

„Knedliki“ po češki (ili *štruce*) i češki kupus

Sastojci za 3 osobe:

Od svih sastojaka umijesite glatko tijesto i ostavite ga da uzađe (digne se) oko 40-tak minuta.
Na radnoj površini premijesite tijesto i oblikujte male štruce. Veličinu štruca isplanirajte tako da je svaka malo manja od promjera posude koju čete koristiti za kuhanje. Štruce odložite na pamučni kuhinjski ubrus koji ste malo pobrašnili (da se ne zalijepe za tkaninu). Odozgo ih prekrijte drugim ubrusom. Stavite vodu u posudu (lonac), gazom u 2 sloja (ili tanjim ubrusom) prekrijte posudu i spustite je do dna posude tako da bude iznad dna posude barem 2-3 cm. i dobro privežite uzicom oko gornjeg dijela posude. U gazu stavite onoliko štruca koliko vam promjer posude omogućuje. Poklopite poklopcem i ne otvarajte oko pola sata.
Rupičastom žlicom izvadite štruca i odložite na ubrus s kojeg ste ih prethodno uzeli. Ostavite pokrivene. Na isti način skuhajte sve preostale štruca. Kad ste skuhali sve štruce krajeve konca omotajte oko kažiprsta svake ruke i izrežite štruce na kriške. Ako pripremate knedle, znajte da su češke knedle uvijek veće od naših i austrijskih.
Ovako pripremljene „knedlike“ najčešće se poslužuju uz „češki kupus“.

Češki kupus

Sastojci: 1 velika glavica svježeg bijelog kupusa, 1 žlica soli, 1 žličica šećera, 3 žlice vinskog octa, 1 žličica papra, 1 žlica kumina (kima), malo masti (danas ulja)

Kupus izrežite što sitnije. Posolite i dodajte malo šećera. Pirjajte na malo ulja na laganoj vatri oko 20 min. (dok ne omekša). U međuvremenu dodajte ocat i kim. Na kraju popaprite.
Poslužiti uz knedle od kruha ili uz (bijele) kobasice.
Uz ovo se **obavezno** pije hladno pivo!

Kuhane češnjovke s kiselim kupusom i restanim krumpirom

Sastojci: 2 para češnjovki, 30 dag kiselog kupusa, 30 dag krumpira kuhanog u ljusci, 1,5 dl ulja, glavica luka srednje veličine, sol, papar, kim po želji, muštarda.

Na decilitru ulja popržite tanko narezan kiseli kupus. Dodajte pola glavice usitnjenog luka. Pirjajte dok kupus ne omekša. Posolite, popaprite i dodajte kim. U međuvremenu kuhajte češnjovke dok ne omekšaju (20 minuta do pola sata). Kuhani i očišćeni krumpir popržite na ostatku ulja i luka. Posolite i poslužite s češnjovkama i kupusom. Dodajte žličicu-dvije muštarde.

Faširanci (faširani šnicli) s krumpir salatom



Sastojci: 40 dag mljevene teletine od lopatice (ili po 20 dag junetine i svinjetine), 3-4 sitno kosana mlada luka, 1 češanj češnjaka, 3 bijele žemlje, 1 jaje, soda voda (danas je više nema i često se koristila u pripremi nekih jela, ili danas mineralna voda), sol, papar, 1 vezica kosanog peršina, samo listovi sa 3-4 grančice timijana, krušne mrvice (prezli, ili namočena i iscijeđena žemlja), masnoća za prženje (nekad mast danas ulje); u mješavinu možete dodati i malo maslaca (putra), oko 5 dag; *za krumpir salatu*: 1 kg krumpira, 30 dag cikorije, 4 mlada luka, bijeli vinski ocat, ulje, sol, papar.

Žemlje namočite u mineralnu vodu dok ne omekšaju i dobro ih stisnite. Pomiješajte mljeveno meso, lagano poprženi luk i kosani češnjak, žemlje, jaje, peršin i timijan. Začinite solju i paprom po ukusu. Oblikujte faširance tako da su malo tanji u sredini, jer će prilikom prženja nabubriti i može doći do pucanja. Prije nego ih uvaljate u krušne mrvice, odložite ih u hladnjak najmanje 1 sat. Uvaljajte faširance u krušne mrvice i pržite ih polagano u dubokoj masnoći (masti ili ulju dubokom 15-tak milimetara) na temperaturi od 170 ºC, okrećući na drugu stranu. Ocijedite na papirnatom ubrusu od masnoće i držite na toplom.

Krumpir salata – oprani krumpir kuhajte neoguljen u posoljenoj vodi kojoj ste dodali oko 0,5 dl octa. Ogulite krumpir dok je još topao, narežite na ploške i

odmah začinite – prvo octom zatim sa uljem. Nasjeckajte mladi luk na kolutiće i pomiješajte s krumpirom i cikorijom.

---

faširati – (u)sitniti meso na sitne komadiće sjeckanjem ili samljeti u stroju za meso; (s)kosati, (sa)mljeti; *faširanac* – kosani odrezak (*njem.* faschieren), popečak. *Popeček* – drveni kolac za razgrtanje žeravice u krušnoj peći.

Kobasice s kukuruznim valjušcima i lisičarkama

Sastojci: 4 pečenice (ili druge svježe kobasice po želji), 3o dag očišćenih i narezanih lisičarki na veće komade (ili vrganja), 40 dag kuhanih žganaca (palente, pure), 4 dag brašna, 1 dag škroba, 3 jaja, 1 češanj češnjaka sitno kosan, 1 manja glavica luka narezana na ploške, kosani svježi vlasac, 2 dl suhog bijelog vina, 2 žlice ribanog ovčjeg sira, skuta, mast, sol, papar.

Luk popirjajte da postane mekan i odložite zajedno s tavom na stranu. Kobasice malo izbušite vilicom da ne pucaju i zapecite ih na zagrijanoj masti sa svih strana da dobiju lijepu boju. Podlijte vinom, kad vino ispari izvadite kobasice, i umak iz tave uspite u posudu s lukom. Kobasice izrežite na ploške ili kolutiće i dodajte ih luku. Podlijte sve s malo vode i pirjajte desetak minuta. U tavi u kojoj ste zapekli kobasice ispržite na masti gljive da dobiju zlatnu boju. Dodajte češnjak, posolite, popaprite i pirjajte još minutu-dvije. Gljive uspite u tavu s kobasicama i lukom, i promiješajte.
Žgance izrežite na kockice i pomiješajte je zajedno s vlascem, skutom i ribanim ovčjim sirom. Miješajte i uspite jaje, brašno i škrob. Od jednolične smjese uzimajte žlicom, oblikujte valjuške i kuhajte u vreloj posoljenoj vodi. Ocijedite i poslužite s umakom, kobasicama i gljivama.

Goveđa pisana pečenka (goveđa pisanica)

Sastojci za deset osoba: 1,80 kg goveđe pisane pečenke, 50 dag luka,10 dag mesom prošarane suhe slanine, 30 dag korijena celera, 3 režnja češnjaka, sol, papar, klinčići, brašno, sok limuna 3 dl kiselog vrhnja, 10 dag šunke.

Nakon što je meso odležalo u pacu prepržite ga s obje strane. Na zagrijanom ulju popržite izrezani luk, slaninu, celer, češnjak, na to stavite meso i pirjajte. U pola pirjanja posolite, poparite, dodajte dva tri klinčića. Kad meso potpuno omekani dodajte brašno, jednu žlicu soka limuna i vrhnje. Umak promiješajte, protisnite, dodajte mu šunku izrezanu na tanke štapiće i začinite ako treba. Meso izrežite na tri jednaka dijela, prelijte umakom i zapecite u pećnici. Poslužite s prilogom po želji i salatom.

Starogradski podrum, bio je smješten u Starogradskoj vijećnici u Ćirilometodskoj ul. (Gornji grad), uređen u reprezentativnom stilu u skladu sa zgradom u kojoj se nalazi. Neka jela kao: volovski rep, teleća glava, horvatska gibanica, goveđa pisanica..., radila su se po naputcima iz knjige: „Nova z-kup szlosena zagrebechka szokachka kniga“, tiskana „vu Zagrebu“ 1813. godine (Nova sastavljena zagrebačka kuharska knjiga ...). Kao dobrodošlicu, gostima se nudilo: hruh, sol, buncek i licitarsko srce. Najtraženija jela su bila: sir s vrhnjem, prežgana juha s jajima, štrukli kuhani u juhi, žganci s maslacem, pečeni mladi krumpir u vrhnju, mlinci, domaći „nokli“, žganci i restani krumpir, različite salate, pečeni štrukli, savijača od sira.

Zagrebačka pečenica

Sastojci Za deset osoba; 30 dag korjenastog povrća, 30 dag luka, 1,80 kg goveđe pisane pečenke, 30 dag kiselih krastavaca, 30 dag šampinjona, nekoliko suhih šljiva, sol, papar, 1,5 dl kiselog vrhnja i isto toliko slatkog vrhnja, jedno žumance.

Propirjajte na kosanom luku usitnjeno korjenasto povrće. Na maslacu propirjajte meso, nabodite klinčićima i premažite mažuranom, stavite na pirjano povrće, zalijte juhom i nastavite pirjati na laganoj vatri oko četrdesetak minuta. Nakon pirjanja meso izvadite a umak protisnite nakon dodavanje na listiće izrezanih krastavaca, šampinjona, nekoliko suhih šljiva izrezanih na rezance, soli i papra. Protisnutom umaku dodajte kiselo i slatko vrhnje, žumance i prelijte preko ispirjanog mesa.

Govedina na zagrebački način

Sastojci: 1 kg govedine od prsa, 2 mrkve, 2 korijena peršina, 1 korijen celera, 1 žlica maslaca, 2 dag samljevenih badema, 1 žlica naribanog hrena, 1 žemlja natopljena u mlijeko, 2 žlice kiselog vrhnja.

Mrkvu, peršin i celer izrežite na kockice i kuhajte u hladnoj posoljenoj vodi zajedno s govedinom. U međuvremenu na rastopljenom maslacu popržite samljevene bademe i umiješajte naribani hren. Dodajte usitnjenu žemlju natopljenu u mlijeko i kiselo vrhnje. Prokuhajte sve zajedno stalno miješajući i ostavite da još jednom prokuha. Govedinu izrežite na ploške, stavite na poslužavnik. Kuhano povrće protisnite i umiješajte u prokuhani umak te prelijte preko mesa. Poslužite odmah.
Uz ovako pripremljenu govedinu pilo se vince s Mirogoja ili Svetog duha.

„Turska govedina“

Sastojci: komad govedine, češnjak ili običan luk, sol, papar, malo juhe, sok od rajčice i krumpir.

Poveći komada govedine izrežite na ploške, velike kao dlan, podjednake veličine. Meso pretucite drvenim batom, pa natrljajte solju i mljevenim paprom. Ploške-odreske poslažite jedan na drugi, tako da dobijete oblik stupa. Tada „stup“ povežite koncem, da se ne raspadne. Sa strane, između pojedinih komada mesa, pobodite češnjeve češnjaka ili običnog luka. U povećoj, prikladnoj, posudi rastopite maslac, na rastopljenom i već vrućem maslacu, popecite „stup od mesa“, i to tako da ga opečete sa svih strana. Tada na sve to nalijte toliko goveđe juhe da se meso u njoj potopi, pa kuhajte na laganoj vatri. Na nekadašnjim štednjacima na drva, na laganoj vatri, kuhanje je trajalo puna tri sata. U međuvremenu, ako treba, juha se i nadolijeva. Bit će najbolje da se toga i danas držite, ali ako je govedina mekanija, kao što i je današnja u odnosu na nekadašnju, kuhajte dva do dva i pol sata. Već sasvim pri kraju kuhanja, kad meso postane posve mekano, u jelo dodajte nekoliko žlica soka od rajčica ili koncentrat. Istodobno dodajte i na ploške narezani krumpir, koji ste već prethodno skuhali. Sve zajedno još malo „prokrčkajte“. Meso izvadite i odstranite konce, posložite na pladanj, garnirajte ga ploškama krumpira i prelijte umakom. Umak prethodno dotjerajte i dodatnim začinima prema vlastitom ukusu i okusu.

Naputak potječe s početka ovog stoljeća, i to iz Zagreba. Kako je dospio do Zagreba, ostaje tajna. Kažu stari „agramerski“ izvori, da se ta govedina najčešće radila u gostionicama gdje su bile kuglane s dobrim domaćim vinom.

Goveđa pečenka s jajima

Goveđe meso od buta izrežite u veliki popečak, natucite s obje strane osolite i popaprite, po sredini mesa složite očišćena tvrdo kuhana jaja, uvijte i zavežite koncem. Uvaljajte u brašno i spustite na mast u kojoj ste ispržili luk izrezan na ploške, mrkvu i začinjeno slatkom mljevenom paprikom. Poklopljeno pirjajte najprije u vlastitom soku, a poslije uz dodatak vode, dok meso ne omekani. Meso izvadite a sok protisnite kroz cjediljku. Soku dodajte kiselo vrhnje i još jednom prokuhajte. Meso oslobodite od konca, izrežite na ploške, složite na topli poslužavnik i prelijte umakom. Poslužite s restanim krumpirom, pirjanom rižom ili valjušcima od krumpira.

Pisana pečenka iz rasola

Pisanu pečenku stavite na jedan/dva dana u rasol: u 1.5 l vode stavite mrkvu izrezanu na ploške, peršin i luk, 4-5 zrna papra, list lovora, 1 žlicu soli, sve prokuhajte pola sata. Dodajte 2,5 dl octa i ostavite da se ohladi. Odstajano meso u rasolu očistite od kožice, nadjenite slaninom izrezanom na rezance, prelijte vrućom masti i pirjajte uz podlijevanje rasola dok meso ne omekani. Na malo masti zažutite žlicu šećera i na to stavite zelenje iz rasola, brašno, te kad zažuti podlijte rasolom i dobro prokuhajte. Protisnite kroz cjediljku, dodajte vrhnje i pustite da provri. Meso izrežite na ploške, prelijte umakom i poslužite.

Turopoljski lonac

Sastojci: 60 dag govedine, sol, 6 zrna papra, 1 list lovora, 3/4 kg kelja, 1 kg kupusa, lišče peršina, 2 žlice masti, 1/2 kg krumpira.

Oprano meso pristavite u 2 l osoljene kipuće vode da kuha. Dodajte papar i lovor. Nakon sat i pol kuhanja dodajte oguljeni i na kockice narezani krumpir. Kelj i kupus očistite, operite i narežite na veće komade, i dodajte mesu. Kuhajte još oko 40 minuta, izvadite meso, provjerite treba li začiniti, pospite nasjeckanim peršinom i poslužite s narezanim mesom na veće komade.

Goveđa pečenka s kestenima

Sastojci: 1 kg govedine (pisane pečenke), 4 žlice masti ili ulja, 0,5 l crvenog vina, 2,5 dl. bistre juhe, 50 dag crvenog luka (manje glavice), 2 režnja češnjaka, sol, majčina dušica, papar, 50 dag jabuka, 50 dag kestena, 1 žlica borovnice.

Meso natrljajte zgnječenim češnjakom i začinima (sol, papar, majčina dušica), pa ga na masnoći pecite u vrućoj pećnici. Preokrećite i podlijevajte vinom, juhom i vlastitim sokom. Napola pečenom mesu dodajte cijele glavice očišćenog luka, a nešto poslije i režnjeve neoguljenih jabuka, te oljuštene kestene (prethodno ispečene).
Dovršite pečenje, pa meso, luk, jabuke i kestene odložite na toplo mjesto. Umak od pečenja procijedite, dodajte mu još malo vina i juhe i manji dio propasiranih jabuka i kestena. Prokuhajte, dodajte borovnice i dotjerajte okus. Umak poslužite posebno, a meso obložite lukom, kestenima i jabukama.

U Zagrebu je pravi jesenski užitak pečeni kesteni („kostanj pucanec“ i „mošt rezanac“), koji se od davnina sakuplja u kestenovim šumama na Medvednici. Osim što se kesteni peku ili kuhaju, koriste se i kao nadjev za guske, purice, srneći but i druge znane delicije, a da o slasticama i ne govorimo. Prije pečenja kestenov

plod se mora zarezati na obloj strani (u protivnom bi tijekom pečenja eksplodirao), pecite ga u limu u pećnici. Pečen se lako oguli.

Junetina sa suhim šljivama

Sastojci: 6 junećih odrezaka, 1 glavica luka, 5 žlica masti ili ulja, 20 dag suhih šljiva, 2 dl crnog vina, sol, papar.

Luk nasjeckajte i ispržite na masnoći, kad porumeni dodajte odreske. Ispržite ih, okrenite, malo pobrašnite pa podlijte vodom. Pirjajte da omekšaju. Zalijte vinom. Suhe šljive operite i dodajte ih odrescima neposredno prije kraja pirjanja. Posolite, popaprite i poslužite s valjuščima od krumpira.

Gulaš od svinjetine

Za jednu osobu; 18 dag svinjskog mesa nareže se kao za paprikaš i propirja zajedno s usitnjenim lukom na masnoći. Doda se iskosani češnjak, crvena mljevena paprika, ajvar (po želji), pire od rajčice, senf, jedna kisela paprika i feferon. Sve zajedno se pirja, u vlastitom soku, dok meso ne omekša, a podlijeva se juhom. Na kraju se zagusti s malo brašna.

Perkelt se radi isto kao gulaš samo umjesto govedine ili svinjetine (uobičajeni naputak je od govedine) koristi se teletina, a kad je skoro gotovo doda se kiselo vrhnje.

II. inačica sa prilogom - špecli

Sastojci. 65 dag svinjetine od lopatice, 2 glavice luka, 2 žlice masti, 2 mrkve, 2 dl suhog bijelog vina, mljevena crvena paprika, 2 žlice pasirane rajčice, lovorov list, papar u zrn; *špecli*: 35 dag brašna, prstohvat (priza) soli, prstohvat papra, 2 dag ribanog sira, 5 jaja.

Narežite meso na kocke, a luk očistite i sitno iskošite. Ogulite mrkvu i narežite na kolutiće. Luk i mrkvu prepržite na zagijanoj masti, dodajte narezano meso, posolite, dodoajte lovor, pasiranu rajčicu i zrna papra te uz dolijevanje tople vode (ili čiste povrtne juhe) pirjajte dok meso ne omekša, oko sat vremena. Prije kraja dodajte mljevene crvene paprike i podlijte vinom. Dok se meso krčka na laganoj vatri, od brašna, soli, papra, sira , jaja i četiri žlice vode napravite mekano tijesto za s*trugance* – špecle. Ostavite tijesto na dasci da miruje pola sata. Stružite tijesto na dasci nožem u malim komadima u kipuću slanu vodu, Svaku porciju kuhajte oko 1 minute, izvadite šupljikavom kuhačom, ostavite neka se kratko ocijede i poslužite uz gulaš.

III. inačica

Sastojci: 75 dag svinjetine, 4-6 glavica luka, slatka ili poluljuta crvena mljevena paprika, mast, korica kruha, češnjak, kim.

Propržite kosani luk na 1 žlici masti. Kad luk dobije žutu boju dodajte žličicu slatke crvene mljevene paprike (ili ½ žličice slatke i ½ žličice poluljute crvene mljevene paprike), podlijte s 3-4 žlice tople vode, dodajte 2 prsta dugački komadić korice kruha i ostavite da se kuha, tako dugo dok se skuha. Dodajte luku oprano i na kocke izrezano meso, promiješajte, ostavite da malo pirja, podlijte s 2 dl tople vode, dodajte 1-2 kosanog češnja češnjaka, malo kosanog kima, posolite, pokrijte posudu poklopcem i kuhajte dok meso ne smekša. Ako se sok ukuha dolijevajte pomalo vode. Na kraju dolijte 3-4 žlice vina. Ljeti dodajte gulašu 1-2 zelene paprike i 1-2 zrele rajčice. Poslužite sa žličnjacima, pirjanom rižom, žgancima ili s kuhanim krumpirom u slanoj vodi.

Turopoljski odrezak s gljivama

Sastojci: 80 dag mesa od buta (šol, frikando ili orah), 10 dag ulja ili maslaca, 5 dag brašna, sol, papar, 20 dag gljiva, lišče peršina, 1 dl kiselog vrhnja, 80 dag pirea od krumpira.

Meso izrežite na četiri odreska, posolite, pobrašnite i prepržite s obje strane. Odreske izvadite, na vruću masnoću dodajte gljive izrezane na ploške, prepržite ih, dodajte malo soli, papra i još malo propirjajte. Podlijte vrhnjem i prokuhajte. Odreske prelijte na pladnju umakom od gljiva i poslužite s pireom od krumpira.

Carsko meso i krpice sa zeljem



Sastojci: 20 dag tjestenine krpica, 40 dag svježeg zelja (kupusa), 1 žlica šećera, 1,5 žlica masti, 60 dag carskog mesa, 1 žlica meda, sol, papar.

Zelje očistite, prepolovite, izvadite sredinu (srce) i narežite na kockice. U veću posudu stavite mast, dodajte žlicu šećera i zagrijte da šećer dobije žućkastu boju i sasvim se rastopi. Smanjite temperaturu, dodajte zelje i dobro promiješajte. Količina svježeg zelja će se nakon pirjanja znatno reducirati (smanjiti). Uz povremeno miješanje pirjajte (dinstajte) zelje oko sat vremena dok ne dobije smeđkastu boju. Kad je gotovo posolite i popaprite. Zagrijte vodu sa 1 žlicom soli i malo masti (pola žlice), kad zakipi dodajte stavite krpice. Tijekom kuhanja promiješajte da se krpice ne zalijepe u grude. Kuhane krpice dobro ocijedite, dodajte u posudu sa zeljem i sve dobro promiješajte. Meso na vrućoj masti naglo prepržite s jedne i druge strane da se zarumeni, podlijte vodom i pirjate do ne ispari. Postupak ponovite tri puta. Na kraju dodajte malo meda i pustite da se umak smanji (reducira) kako bi dobili sočan umak.

Carsko meso

To je mesnata slanina iz koje nisu izvađena rebra. Obično se radi kao presječena po dužini u dva dijela. Soli se kao i mesnata slanina, a može se dimiti na blagom dimu ili peći na vrućem dimu. Ova vrsta slanine najčešće se radi u domaćinstvu.

Carsko meso je jedno od najjeftinijih dijelova mesa, nažalost, danas, vrlo ga rijetko pripremamo. Možda zbog dosta masti koju ima, možda iz neznanja. U svakom slučaju, miks mesa i masti je u ovom komadu dobitna kombinacija, a ukoliko ga pripremite na pravi način - bit ćete sigurno oduševljeni.

Sastojci: 80 dag carskog mesa, 1 žlica mješavina soli i papra

Carsko meso (ako već nije) nasijecite na odreske (šnite) širine oko 1-2 cm. Sa svih strana ih uvaljajte u mješavinu soli i papra, i stavite u posudu za pečenje. Pecite ga 15 minuta na 190 stupnjeva, a nakon toga oko sat i pol na 150 stupnjeva.

Da biste dobili hrskavu koricu na pečenom carskom mesu od otprilike jednog kilograma, potrebno je ispikati kožu carskog mesa vilicom ili nožem, a u kožu utrljati dvije do tri čajne žličice soli.

Mesni dio također možete zarezati, pa u njega dobro natrljati suhu marinadu (mješavina soli i papra) ili po želji. Možete eksperimentirati s bilo kojim sušenim začinima koji vam odgovaraju.

Tako pripremljeno meso stavite „odmarati“ u hladnjak na otprilike sedam sati dok koža mesa na nabubri. Najbolje bi bilo ovo napraviti prije spavanja, pa pustiti da meso upija začine preko noći.

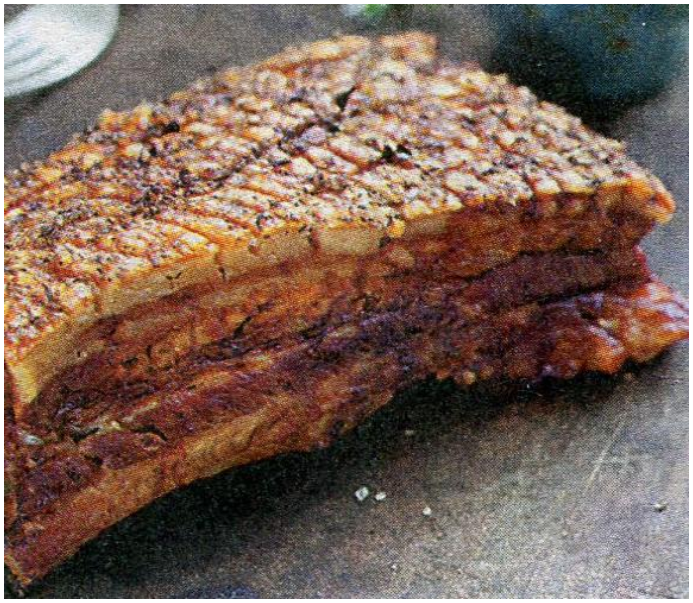


Preko nabubrene kože istrljajte smjesu napravljenu od jedne čajne žličice octa i dvije žlice soli.

Pripremljeno meso stavite na rešetku koju ste smjestili preko lima za pečenje ispunjenog s nešto vode. Kožu carskog mesa stavite prema gore kako bi dobilo hrskavost i zaštitilo pečenje od isušivanja.

Stavite peći u prethodno zagrijanu pećnicu na 200 stupnjeva Celzija oko 45 minuta. Poslužite toplo uz mlince i salatu, hrskajte, hrskajte, hrskajte... Dobar tek!

ili *druga inačica*



Zagrijte pećnicu na 180 ºC. Zarežite kožu dijagonalno na carskom mesu (1 kg) da dobijete kocke veličine 1,5 cm x 1,5 cm, uzorak dijamanta. Dobro začinite solju i paprom – utrljajte u meso. Zamašćenu posudu stavite u pećnicu da se zagrije, izvadite i u nju stavite komorač (1 glavicu), lovor (4 lista), češnjak (3 češnja), zvjezdasti anis (4 komadića), stavite natrag u pećnicu i zagrijte dvije-tri minute da osjetite aromu. Izvadite iz pećnice, gurnite uz rub posude, stavite meso s kožom prema dolje i zapecite. Nakon pet minuta, kada poprimi lijepu zlatnosmeđu boju, podignite meso, ponovno začinite kožu solju i prelijte masnoćom iz posude. Kožu okrenite prema gore, podlijte suhim bijelim vinom (3 dl) da deglazirate dno posude (deglazirati – postupak otapnja koagulirabnih masnih sokova na dnu posude nakon pečenja pomoću vode, temeljca ili vina. Dobivena otopina se reducira kuhanjem i koristi za pripremu umaka) pazeći da ne namočite kožu na mesu. Kad umak zakuha ulijte dovoljno juhe (čista juha od povrća, piletine – temeljac), oko 5 dl, pazeći da tekućina ne dođe ko kože, stavite sve u pećnicu i pecite dva i pol sata. Kad je meso pečeno, stavite meso u toplu posudu i pustite da odstoji. Uklonite višak masnoće s posude u kojoj ste pekli meso. Odstranite anis i lovor. Zagrijte ostatak umaka i dodajte senf (jednu žlicu), promiješajte, dodajte po potrebi sol i papar i stavite u posudicu za umak kako bi poslužili uz meso.

ili *treća inačica*

na carskom mesu (3kg) zarežite kožu na kvadratiće, dobro posolite, lagano poparite, stavite u namašteni pleh (lim) sa kožom okrenutom prema gore. Ispod mesa stavite stavite češnjak (2 češnja), majčinu dušicu i ružmarin. Pecite pet sati, jer je meso prilično veliko i debelo, na temperaturi od 160 do 170 ºC. Pečeno meso izvadite iz posude i stavite u drugi pleh. Drvenom lopaticom postružite po dnu pleha, ulijte malo pilećeg temeljca (3 dl), pomiješajte sve zajedno (talog i masnoćom od pečenja), prokuhajte i izlijte u manju posudu. Na taj način pripremili ste umak, koji možete doraditi i sa malo kiselog domaćeg vrhnja (1 dl). Meso opteretite nečim teškim, koliko mesa toliko teško opterećenje. Meso

odložite preko noći u hladnjaku. Drugi dan ga izrežite na kocke prema veličini kvadratića, stavite u tavu sa kožicom okrenutom prema gore i podlijte pilećim temeljcem (oko 2 dl). Pazite da ne smočite kožicu, jer kožica mora biti hrskava. Sve grijte na laganoj vatri da toplina polagano prodre kroz meso. Poslužite uz prilpg po želji, kao npr. pečeni krumpir

---

„Agramerski“ (zagrebački) pilav

Sastojci: 0,5 kg govedine, mast, luk, sol, papar, juha, 0,5 kg riže, 5 dag maslaca, ribani sir - parmezan.

Na male komadiće, kao za gulaš, narežite meso i stavite na svinjsku mast, na kojoj ste prije toga zažutili sitno sjeckani luk. Meso osolite i popaprite, podlijte s malo juhe i sve zajedno pirjajte. Kad meso omekša i kad ponestane soka od pirjanja, dodajte opranu rižu, nalijte 7,5 dl tople vode i primiješajte 5 dag maslaca. Pokriveno kuhajte dok riža ne postane mekana. Na kraju, prilikom posluživanja, pilav pospite ribanim parmezanom.

„Istočnjački rižot“ - pilav, ima i svoju agramersku verziju jer se u njemu koristi i svinjska mast. Zagrebački purgeri nisu mogli zamisliti svoju kuhinju bez svinjske masti i parmezana, kojeg su još u srednjem vijeku prodavali, od kuće do kuće, talijanski trgovci.

Toplo suho svinjsko meso (suha svinjetina ili šunka)

Meso dobro operite i kuhajte u hladnoj vodi. Kad voda provrije, odlijte je i nalijte toplu vodu. Kuhajte prema veličini komada: karmenadle oko jedan sat i 15 minuta, lopaticu (plećku do 2 sata, a šunku prema veličini do 3 sata.
Izrežite meso dok je još toplo, stavite ga u plitku zdjelu a oko njega složite kupčiće prženog zelja i uštipke od krumpirova tijesta.

Svinjetina s kiselim zeljem

Sastojci: svinjetina, mast, luk, brašno, kiselo zelje i sok od rajčice.

Propržite malo kosanog luka na masti, dodajte meso i malo ga propržite. Mesu primiješajte izrezano, kao za salatu, istisnuti (ožmikano) sirovo kiselo zelje, ostavite da se još malo prži, dodajte sok rajčice, malo kima, lovorov list, sol i ostavite da se još malo pirja (dinsta). Polijte s manje ili više vode, prema želji da li želite gušće ili rjeđe jelo i kuhajte tako dugo dok meso i zelje ne bude mekano. Možete ukuhati prosenu kašicu ili ga poslužiti sa žgancima od kašice.

Svinjski karmenadl (kotlet) s umakom

Sastojci: svinjski karmenadli, mast, kiselo vrhnje, luk, limunova korica, suho bijelo vino.

Narezane karmenadle malo istucite, posolite i natrljajte ribanom limunovom koricom. Na masti propržite kosani luk, stavite na njega karmenadle, malo popecite, polijte žlicom vina i nekoliko žlica juhe, pokrijte i pirjajte, dok meso ne postane mekano. Karmenadle složite na topli poslužavnik, soku od pirjanja dodajte još malo kiselog vrhnja, promiješajte, ostavite da prekipi, procijedite i prelijte po mesu.

Jetrica i heljdini žganci

Sastojci za 10 osoba; valja uzeti 2 kg telećih jetrica i dobro ih „istenfati“ (iskrčkati), na crvenom luku s dodatkom malo brašna, crvene paprike, soli i papra. Sve valja zaliti telećim temeljcem i bijelim vinom uz malo peršinova lista. Za heljdine žgance valja 1 kg heljdinog brašna kuhati u vreloj vodi, kojoj je prethodno dodano 2 dl ulja i malo soli. Žganci se kuhaju dvadesetak minuta uz miješanje. Za to vrijeme na masti se prepрži rezana domaća slanina i kad se žganci oblikuju u kuglice, valja ih preprženom slaninom zaliti. Kao prilog ovom jelu najbolja je zelena salata ili kupus.

Pržena teleća jetra na zagrebački način

Jetra se peku na žaru (roštilju) i kada su gotova preliju se na plitici s 1 dl kuhanog bijelog vina. Vino se prokuha za jedno s kosanim celerom, češnjakom, peršinom i paprom i paprikom. Na 80 dag jetre uzima se 4 g celera, 8 g lišća peršina, 40 g češnjaka i 4 g crvene paprike.

Jetra izrežite na debele ploške, ostavite da odleže u mlijeku, obrišite, umočite u brašno, jaja i mrvice. Pržite na vrućoj masti.

Zagorski fileki

Sastojci Sastav: 1 kg skuhanih fileka, žlicu-dvije masti, 10 dag luka, 2 kuhane mrkve, 1-2 žlice ukuhane rajčice, malo soka od pečenja, 0,5 kg kuhanog bijelog graha, sol, papar, lišče peršina, kiselkasto vino.

Fileke narežite na rezance a mrkvu na ploškice. Na masti ispirjajte nasjeckani luk, dodajte fileke, grah i mrkvu, zalijte sokom od pečenja i rajčicom, te toliko vina koliko vam odgovara po ukusu. Posolite, popaprite i prokuhajte. Prije posluživanja pospite nasjeckanim peršinom.

Jetrica s lukom

Sastojci: 50 dag svinjskih jetrica, 50 dag malih glavica luka, brašno, mast, sol.

Jetrica izrežite na manje odreske i uvaljajte u brašno. Luk očistiti, male glavice stavite cijele, a veće izrežite na pola ili četvrtine. U dublju posudu stavite mast i malo rastopite, tek toliko da više nije u čvrstom stanju, polutekuća. Na još „hladnu“ mast stavite odreske jetrica i luk. Na laganoj vatri pržite jedno i drugo. Povremeno posudu skinite s vatre i preokrenite odreske jetrica i luk (luk možete i ostaviti tj. ne preokretati). Na ovakav način prženja masnoća neće prskati. Pečena jetrica posolite (nikada prije pečenja) i odmah poslužite s domaćim kruhom.

Jetra s lukom na brzo

Sastojci: 4 do 6 velikih žlica masti, 2 glavice luka, ½ žlice paprike, ¼ žlice papra, 1,5 kg jetara (svinjskih, telećih ili od peradi), 4 žlice vruće vode, 1 žlica soli.

Jetra razrežite u vrlo tanke listiće. Luk fino izrežite i popržite na masti, dok ne požuti. Dodajte papriku i pržite jetra na nagloj vatri i neprestano miješajte 5

minuta. Ako jetra nisu više krvava, dolijte malo vruće slane vode, brzo promiješajte i odmah poslužite.
Ako jetra nisu od mladih životinja, onda se već izrezana jetra poškrope žlicom slabog octa, dobro promiješaju i ostave 5 do 10 minuta, pa se tek onda prigotavljaju.

Pirjane iznutrice

Sastojci: jetrica, srce, bubrezi, mast, luk, brašno, voda, crvena mljevena paprika, sol.

Iznutrice izrežite na manje komade, nešto veće od zalogaja. Luk iskošite vrlo sitno ili izribajte, i popržite na zagrijanom masti. Dodajte iznutrice i prelijte s vrlo malo tople vode. Posolite, poklopite i pirjajte. Kad omekšaju, prepoznat će te po srcu jer je ono najtvrđe i zadnje je mekano. U šalici razmutite brašno, malo crvene mljevene paprike (po želji slatko – ljuto) s toplom vodom. Dodajte iznutricama i promiješajte da se zgusnu. Poslužite odmah s pire krumpirom.

Bubrezi s lukom

Sastojci: 6 svinjskih ili 2 goveđa bubrega (samo od mladog goveda).

Isto kao i jetra s lukom
Bubrege razrežite po duljini na polovicu, izvadite bubrežnu vrećicu i sve debele žile i dobro operite u nekoliko voda. Bubrege razrežite na sitne listiće i postupite isto kao s jetrima.

Slatki jezik

Cijeli goveđi jezik kuhajte dok ne omekani (kuha se puno dulje od goveđeg mesa). Kad je kuhan ogulite bijelu kožicu i jezik izrežite na tanje kolutiće. Zagrijte 3 do 4 žlice masti i zapržite 1 do 2 žlice vrlo sitnih krušnih mrvica (prezli), dodajte 3 češnja kosanog češnjaka, promiješajte, brzo dodajte 1 šalicu (2 dl) soka od rajčice. Sve promiješajte i kad provri dodajte kosani peršin, jezik i još jednom prokuhajte prije posluživanja. Odmah poslužite uz prilog koji najbolje odgovara - valjušci od krumpira prženi na maslacu.

Rajžlec (Pečena teleća utrobica)

Sastojci: pripremite cijelu teleću utrobicu (rajžlec, krezli, škembići), 4 jaja, 4 žemlje, ostatak pečene teletine, maramicu, zelen za juhu, mast.

Očišćenu i opranu utrobicu skuhajte u slanoj vodi zajedno sa zeleni za juhu i kad je kuhana, iskošite je ili sameljite. Žemlje koje ste namočili i istisnuli, propasirajte i dodajte utrobici zajedno sa iskosanim ostacima pečenja, paprom, soli i jaja. Sve sastojke dobro promiješajte. Dobivenu smjesu oblikujte u kruh, omotajte maramicom i preliveno rastopljenom mašću ispecite u zagrijanoj pećnici. Kad je pečeno, izrežite na ploške i prelijte sokom od pečenja u koji ste stavili malo vode i prokuhali. Poslužite sa salatom po želji.

Krezle; prema orijentalnim običajima, meze uz rakiju od janjeće pečene iznutrice i crijeva „gužnjak“, *njem*. Gekräsel.

Rajžlec

jelo od teleće utrobice; krezli. Rajžlec je spiralno povez „paket“ tankih crijeva mliječne teladi. Sva tanka crijeva moraju biti s vanjske strane otvorena po dužini kako bi se moglo obaviti *šurenje* toplom vodom i skinuti sluznica s unutarnje strane stjenke crijeva. Rajžlec mora biti potpuno čist, boja mu je sivobijela, mliječna, ugodna je mirisa na kiselo mlijeko.

Fileke, rajžlec, svinjski želudac, debela goveđa crijeva, obavezo se moraju prije upotrebe potopiti u toplu vodu s 2-3 žlice bijelog octa da odstoje 10 minuta. Nakon toga se isperu u hladnoj protočnoj vodi. Jela od fileka ili rajžleca su gusta i jušna. Utroba se prvo skuha u slanoj vodi, izreže na rezance. Na vrućoj masti poprži se kosani luk i brašno, nakon toga doda se kosani peršin. Podlije goveđom juhom, posoli, popapri, doda sok limuna i na kraju teleća crijeva izrezana na rezance. Sve zajedno se kuha.

Poprženo goveđe vime.

Sastojci: 50 dag vimena, sol, luk, žalfija, brašno, 2 jaja, krušne mrvice (prezli), mast.

Vime pristavite u hladnu vodu, kad prvi, odlijte vodu i ponovo nalijte hladnu vodu. To ponovite još jednom, tada dodajte žalfiju, sol, luk i kuhajte 2-3 sata. Kuhano vime izrežite na pravilne komadiće, pospite kosanim peršinom, uvaljajte svaki komadić u brašno, umućeno jaje i krušne mrvice (prezle), sve ispržite na vreloj masti da porumeni. Složite u toplu zdjelu, ukrasite kriškama limuna i odmah poslužite uz željeno prilog i salatu.

Koljenica teleća ili svinjska



Teleća koljenica (da bi bila meka i sočna) kuha se u slanoj vodi sa dvije žlice octa, u kojoj se prije toga kratko prokuhao „grincajg“, jedan luk, lovorov list i klinčić.

Koljenica se u toj vodi kuha oko pola sata, dobro se obriše, lagano nasoli, prelije vrućim maslace i potom još 45 minuta peče na srednjoj temperaturi s krumpirima izrezanim napola. Tako će se dobro zažariti, neće biti suha. Voda u kojoj se kuhala može se iskoristiti za dobru teleću juhu.
Svinjska se koljenica se može ali i ne mora kuhati, najbolje je „protvan“ s koljenicom prekriti alu-folijom za pečenje. Nakon pola sata ili 45 minuta, ovisno o veličini, foliju treba skinuti i peči još toliko da se zažari, s krumpirom naravno. Tako će i svinjska koljenica biti meka i sočna.

Često večernje jelo „purgera“ u zagrebačkim gostionicama uz pivo, špricer ili gemišt.

---

40 dag svinjskih koljenica ili 80 dag bunceka po osobi, 1,5 dag krupne soli, 10 dag masti za pečenje.

Lijepo obrađene svinjske koljenice dobro skuhajte (ali ne previše) u malo slanoj vodi. Kad je kuhana, izvadite i kožu prerežite prstenasto širine oko 1 cm, i posolite krupnom soli, po želji možete posipati i komom. Tako pripremljene koljenice stavite u vatrostalnu posudu na mast, po mogućnosti da koljenice budu u okomitom položaju. Zagrijete pećnicu na 220 ºC i pecite uz podlijevanje mašću sve dok kožica ne dobije lijepu rumenu boju. Poslužite uz pečene pole krumpira i salatu po želji.

Kuhani dimljeni buncek

Postupak kuhanja bunceka ili šunke je isti. Prije kuhanja potrebno je suhomesnati proizvod oprati i prebrisati vlažnom krpom, kako bi se uklonili tragovi dimljenja (čađa). Šunku ili buncek prvo pristavite u hladnu vodu, pa kad malo prekipi, tu vodu odlijte i stavite novu, ali sada toplu. Vrijeme kuhanja određuje se prema težini bunceka ili šunke, računajući (od trenutka kad počne ključati) tridesetak minuta po svakom kilogramu mesa (što znači šunku od 4 kg trebalo bi kuhati oko 2 sata).

Kuhani buncek poslužite ohlađen i razrezan uz svježi kravlji sir s vrhnjem, i kukuruznim kruhom. Poneki kiseli krastavac ili paprika poslužit će se za „čalabrckanje“ uz bijelo domaće vino, u prvoj polovici proljeća, kad se degustiraju prvi zalogaji zimskih svinjokolja (fureša).



Očišćeni buncek od kosti

Buncek na samoborski način

Sastojci: svinjski buncek od 1,20 do 1,40 dag, 40 dag kiselog zelja, 8 krumpira, 25 dag luka, 1 dl masti.

Svinjski buncek stavite u pac na nekoliko dana, potom ga stavite na dim dok ne dobije zlatnožutu boju. Tako pripremljen buncek stavite u vruću vodu i kuhajte ½ sata. Vodu bacite i buncek stavite u novu vruću vodu i dalje kuhajte 1,1/2 sat. Provjerite je li dovoljno kuhan tako da ga vilicom ubodete. Kiselo zelje narežite na rezance, krumpir skuhajte i izrežite na ploške. Na masti popržite luku, dodajte krumpir izrezan na ploške i sve zajedno popržite. Za tako pripremljen krumpir, pirjan, reklo se - *restani krumpir* (*njem*. rösten – pržiti na masti). Kiselo zelje i restani krumpir stavite na zagrijani porculanski pladanj, kao podlogu, i na sve to kuhani buncek kojem ste lijepo izrezali meso (kako bi se lakše uzimalo samo meso). Sve skupa prelijte s malo vode (*gudle*) u kojoj se kuhao buncek.

Kotlovina na puntarski* način

Za gurmane treba uzeti 2,5 kg do 3 kg svinjetine (kare ili lopatica/ plećka) koju valja izrezati na odreske i pirjati ih sa 80 dag crvenog sitno isjeckanog luka uz dodatak 10 dag bijelog luka, dva feferona, 6 dag crvene mljevene paprike, dvije svježe rajčice te tri svježe izrezane paprike. Tome valja dodati 15 dag mladog lišća vinove loze i sve zaliti s pola litre bijelog vina i 1,5 l obične vode uz dodatak (po potrebi) soli, papra i ostalih začina. Sve se to krčka oko jedan sat u posebnom tanjuru za kotlovinu. Kao prilog tom starinskom jelu, pripremljenom na način puntara, poslužuju se cijeli neoguljeni krumpiri ispečeni u krušnoj peči ili u pećnici.

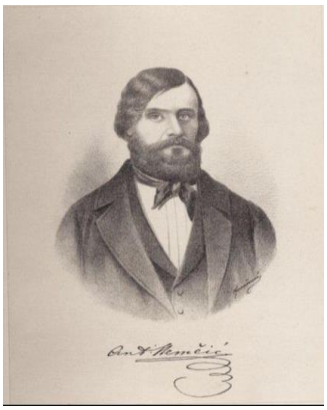
Kao prilog poslužuje se i tzv. gorički krumpir, ime dolazi od gorica - vinograd.

Za deset osoba: 4 kg krumpira, 4 režnja češnjaka, 6 svježih zelenih paprika, 6 svježih rajčica, 1 dl kiselog vrhnja, sol, papar, crvena mljevena paprika (po želji, ali oprezno dodaje se tek na kraju pripreme), lišče celera. Na preostalom umaku od kotlovinskog pečenja pržite krumpire, izrezane na štapiće, zajedno s paprikom i rajčicom narezanom na krupnije komade. Miješajte i pržite dok krumpir ne omekša, a tada dodajte sol, papar, iskosano lišče celera, češnjak i ostale začine po želji. Pred kraj (oko deset minuta) dodajte vrhnje i sve propirjajte.

*puntar; pučki i seljački buntovnik u gornjohrvatskim krajevima s kmetovsko-vlastelinskim odnosima.

Kotlovina, pribor za pečenje i vrsta jela su autohtoni proizvod sjeverozapadne

Hrvatske, te su to prvi pokretni ugostitelji koji su svoj obrt imali „pod šatrom“ (selili su se od sajma do sajma i bili na proštenjima), koji su osim jela i vina prodavali gverc - alkoholno piče s medom i himbersaft - malinov sok. U kotlovini se ne krčkaju samo kotleti, nego i goveđi flam, brizli, kobasice, jezik.... Poseban tek joj daje, tekućina za podlijevanje - juhica u kojoj se kuhala govedina i bijelo vino (ne kiselo). Kotlovina je najveća konkurencija roštilju, koji uvijek ustupa mjestu tradicionalnom ražnju (ražanj je kulinarska tradicija naše zemlje i relikt je daleke prošlosti, koji se u Europi nalazi još vrlo rijetko) s odojcima ili janjetinom, a ražanj, posebno jelima ispod peke (peku smo preuzeli od Ilira).




PUTOSITNICE

Antun Nemčić pl. Gotovinski

O zagrebačkoj kotlovini, kao i o drugim jelima, saznajemo iz prve putopisne proze u hrvatskoj književnosti koja je pisana štokavštinom - *Putositnice*, od Antuna Nemčića Gotovinski (1813-1849). U njima je A. Nemčić iznio svoja razmišljanja, zapažanja i doživljaje na putu od Ludbrega, pa preko Križevaca, Zagreba, Jastrebarskog, Rijeke i Trsta do Venecije, Padove i Verone, a u povratku preko Trsta, Postojne, Ljubljane i Maribora do Graca. Tu su i njegove gastronomske opservacije i opisi jela i gostionica u kojima se zaustavljao, često začinjeni žestokim kritikama ali i pohvalama. Ironizirajući žderonje, ali strogo od njih dijeleći gurmane, kao poklonike kulinarske vještine i kulture, Nemčić na jednom mjestu kaže:

Gospodo moja, želudac vam je napast velika, a čovjek vam je slab

Gastronomski opisi tustih golubova, špikanih kopuna, govedskih narezaka, janjetine, divljačine, sočiva, artičoka i drugog zelenja, voća i tijesta, uz vrčeve punih vina i kave u kavanama (u ovih mohki posvečenih kapelicah pije se za 16 centima findžan kave, a ako se 7 cent doda, tad se može i jedna cigara pušiti) i danas tjeraju vodu na usta.

U zagrebačkoj kotlovini su se pekle devenice, odnosno krvavice, i to na Novom trgu, tj. na današnjem Zrinjevcu, kamo opet danas prodire kotlovina, ali mnogo luksuznije - s karmenadlima i kobasicama. No Nemčić si je ugađao i špikanom pečenkom u kavani Černy koja se nalazila na istom mjestu na kojem se

danas nalazi kavana Dubrovnik, kao i lovačkim odrescima (napravljeni od govedine).

Špikana govedina (pisana pečenka) stari je specijalitet zagrebačke kuhinje, ali se danas najčešće može okusiti samo ako je sami pripravite. Po jednom starom naputku, trebalo bi uzeti korjenasto povrće, nešto nasjeckanog češnjaka, soli i papra, i to sve skuhati u mnogo vode, te vodu ohladiti i u njoj jedan dan „pacati“ slaninom nabodenu pisanu goveđu pečenku ili dio buta. Meso se poslije peče u komadu na masti i polijeva sokom iz „paca“, te podlije bijelim vinom, a kad je gotovo, izvadi se i nareže na komade. U sok od pečenja doda se zgnječeno povrće iz „paca“, pa se sve još kratko s narezanim komadima mesa prokrčka. Poslužuje se s „knedlima“ kao za divljač.

Pečenjarska kotlovina*

Sastojci: 10 kom svinjskih kotleta (karmenadla), 1 svježa svinjska koljenica (buncek), 4 žlice svinjske masti, 0,5 l bijelog vina, 2 glavica luka, sol, papar, crvena mljevena paprika, ljuti feferon, češnjovke po želji.

Koljenicu narežite na komade i zajedno s kotletima posolite i ostavite da neko vrijeme odstoje. Luk izrežite na kolutiće.
Na ugrijanoj masti u “šeširu” (tanjuru) popecite kotlete, koljenicu (kotlovini daje poseban okus i gustoću umaku), luk i po želji dodajte češnjovke. Kad se lijepo zapeče, meso izvadite
na rub “šešira” i na isti način popecite preostali dio. Vratite odreske i češnjovke u sredinu “šešira”, zalijte s malo tople vode, dodajte feferon, papar i sol. Sve lagano pirjajte. Kad meso omekša, dodajte crvenu mljevenu papriku razmućenu u malo vode i vina, zalijte vinom i još kratko sve “prokrčkajte”.
Uz kotlovinu poslužite kuhani krumpir, grah (oboje prokuhano u umaku kotlovine), razno ukiseljeno povrće i vino kojim ste začinili jelo.

*****(kotlovina kako su je priređivali pečenjari na sajmovima i proštenjima)

Zagrebački svinjski kotlet

meso se malo istuče i peče 4-7 minuta na žaru (roštilju). Kada je kotlet pečen pospe se crvenim lukom uz dodatak malo slatke crvene mljevene paprike i češnjaka.

Samoborski kotlet

Sastojci: 1 kg svinjskih kotleta, 1 dl običnog ulja, 4 češnja češnjaka, 2 dl govedskog temeljca, 2 dl suhog bijelog vina, 1,5 jušna žlica senfa (gorušice), jušna žlica oštrog brašna, čajna žličica slatke mljevene crvene paprike, kosani list peršina, po želji papar, sol.

Meso dan ranije posolite, popaprite, dodajte 2-3 češnja češnjaka i decilitar vina. Pustite da odstoji 24 sata. Jednu stranu kotleta premažite senfom, a drugu brašnom. Pržite na ugrijanu ulju i jakoj vatri nekoliko minuta, dok obje strane kotleta ne porumene. Smanjite vatru, podlijevajte temeljcem i pirjajte dok meso ne omekša. Dodajte ostatak vina, mljevenu crvenu papriku, malo senfa, zgnječeni češanj češnjaka. Posolite i popaprite po želji. Dodajte peršin i pirjajte oko 5 minuta. Poslužite sa žgancima od heljdina brašna.

Zagrebačke pljeskavice

Pljeskavice su pogačice od samljevena mesa i raznih začina. Prave se od svih vrsta mesa stoke za klanje.

Meso se najprije izreže na komadiće, a zatim se samelje u stroju. Nakon toga se posoli i dodaju odgovarajući začini (samljeveni luk, češnjak, paprika babura, slatka crvena paprika, feferon (po želji), papar, sol i ulje. Sve se dobro izmiješa i pusti da odstoji 20 minuta. Od smjese se oblikuju pogačice - pljeskavice veličine dlana. Peku se na s uljem namazanom roštilju uz okretanje 8-10 minuta.
Smjesa se radi od 50 dag teletine (koljenice) ili junetine (bočnjak), 10 dag svinjetine (lopatice), 8 dag luka, 4 dag ulja, 12 g soli i 2 g papra.

(Hamburger - pljeskavica prvi put se pojavila 1903. godine na sajmu u Saint Louisu (Missouri, SAD) i smatra se nacionalnim jelom Amerikanaca. Oblikuje se kao pljeskavica ili kosani odrezak („faširanac“) promjera 10 cm i debljine 3 cm. U osnovi se radi najčešće od mljevene govedine - filea.
Zar nije naš specijalitet tatarski biftek isto kao i pljeskavica, uostalom jela od mljevenog mesa su jedna od odlika naše autentične kuhinje).

Stara zagrebačka pečenka (Špikana govedina) kako je danas neki pripremaju

Sastojci: 1 kg krtog mesa od pisane govedske pečenke, 2 glavice crvenog luka, mast ili maslac, šaku gljiva, prošarane suhe slanine, sol, papar, majčina dušica, po želji đumbir (ingver), bistre juhe, crveno vino za podlijevanje (kraljevina, imbrina ili brina).

Meso u komadu nabodite trakama slanine, natrljajte solju, paprom, nasjeckanim lukom, majčinom dušicom i đumbirom. Na masnoći zarumenite nasjeckani luk, podlijte s malo juhe, na to stavite cijeli komad mesa i gurnite u pećnicu. Dok se meso peče podlijevajte vlastitim sokom, juhom i vinom. Pečeno meso izrežite, stavite na pladanj, ukrasite kriškama limuna. U sok od pečenja stavite narezane gljive, prokuhajte i poslužite u posebnoj posudi. Kao prilog poslužite valjuške od krumpira.

Zagrebački biftek

Meso se malo istuče i namaže uljem, a peče se 4-6 minuta. Kada je pečeno, posoli se i prelije pirjanim lukom u maslacu i popapri.

(Biftek - *engl*. beefsteak, u pravilu se reže iz pisane goveđe pečenke (franc. filet, njem. Lungebraten), u nas se reže u debljini 1-2 cm, s mesa se skida loj i kožica, stavlja u ulje da nekom vrijeme odleži tj. omekša. Peče se na jakom žaru ili na ploči namazanoj uljem. Kada je jedna strana pečena, meso se okrene na drugu stranu).

Nemčićevi lovački odresci

Sastojci: 1 kg govedine od buta (ruža),sol, brašno, maslac, jaja, sušena šunka, mast, papar u zrnu, 2 lista lovora, 2 dl kiselog vrhnja.

Meso izrežite na odreske veličine dva dlana, lagano istucite, malo posolite, uvaljajte u brašno i popržite na vrelom maslacu. Izvadite ih i na istoj masnoći kojoj ste dodali još jednu žlicu maslaca, ispecite onoliko jaja na oko koliko imate odrezaka. Na svaki odrezak stavite jaje i preko njih tanki oveći odrezak sušene i kuhane šunke. Odreske pažljivo uvijte i zavežite koncem. Namažite lim mašću, stavite odreske, nalijte vode da sve prekrije, dodajte desetak zrna papra, lovor i zapecite u pećnici. Kad su odresci napola pečeni dodajte vrhnje i pecite dok meso ne omekani. Odreske izvadite, uklonite im konac, prelijte umakom od pečenja i poslužite uz salatu od rotkvica.

Bijeli bubrezi

Sastojci za pet osoba: 1 kg bijelih bubrega, 30 dag crvenog luka, 2 režnja češnjaka, 10 dag brašna, 1 dl kiselog vrhnja, 1,5 dl ulja, 1 dl crnog vina, 1 žlica sjeckanog celerovog lista, 1 žličica mljevene ljute paprike, sol, papar, malo juhe.

S bubrega ogulite opnu, izrežite na ploške, posolite, uvaljajte u brašno i prepecite s obje strane na plitkom vrućem ulju. Stavite na toplo. Posebno propirjajte sitno narezani crveni luk, kad požuti, dodajte zgnječeni češnjak, mljevenu crvenu papriku, vrhnje, sol i papar. Polako kuhajte nekoliko minuta, dodajte prepečene bijele bubrege i kad sve zajedno provri dodajte vino i začinite još po potrebi. Ako je umak previše gust i suh dodajte malo juhe. Nakon dodavanja vina kuhajte još desetak minuta. Poslužite uz slani krumpir ili valjuške od krumpira.

Zagrebačka gurmanska atrakcija ljubitelja dobra zalogaja i veselih društava uz česte razgovore „veselih priča“, jer to je „ono pravo“, kao i vječite dileme kako ih pripraviti, na „žaru“ ili „kuhane“.

Bijeli bubrezi sa iznutricom na žaru

Sastojci: ovčja jetra, 1/2 pluća, 2 srca, 2 bijela bubrega, crijeva, sol, papar, origano, ulje.

Crijeva dobro operite s unutrašnje i vanjske strane vrelom vodom. Iznutrice izrežite na komadiće i dobro operite. Sve posolite i poparite, pospite origanom i sve složite na ražanj. Pecite na tihoj vatri oko 2,5 sata. Tijekom pečenja posolite i popaprite po želji. Odmah poslužite.

Na ražanj možete staviti i samo bijele bubrege a između njih luk izrezan na kolute, slatku papriku i rajčicu.

Bijeli bubrezi na žaru



Bijele bubrege očistite, operite, ogulite opnu i izrežite na ploške debele prst. Močite u mlijeku do sutra dan. Dobro ih osušite i premažite uljem. Ispecite na zagrijanom roštilju ili roštilj ploči. Posolite i popaprite po želji, i pospite kosanim peršinom.

Kotlić s bijelim bubrezima

Sastojci: bijeli bubrezi, luk (jednake težine u odnosu na b. bubrege), 2 krumpira, svinjski odrezak (u težini 1/3 bijelih bubrega), 3-4 češnja češnjaka, 2 lovora, sol, papar, mljevena crvena paprika, 2 suhe crvene paprike, feferon, voda, 2 dl suhog bijelog vina.

Bijelim bubrezima ogulite opnu, stavite ih u hladnu vodu i odložite u hladnjak. Uzmite luka u jednakoj težini bijelih bubrega i iskošite. Na 3-4 žlice masti popržite luk dok ne postane staklast. U posebnu posudu stavite oguljen i izrezan krumpir na kockice, usitnjeni češnjak, suhu crvenu papriku izrezanu na kockice, svinjski odrezak izrezana na kockice, dodajte: sol, papar, lovor, usitnjen feferon; pospite mljevenom crvenom paprikom, sve izmiješajte i stavite na poprženi luk. Sve izmiješajte i malo popirjajte. Podlijte vodom i vinom da sve prekrije. Kuhajte na laganoj vatri dok sve ne omekani i sve se ugusti. Prije posluživanja pospite kosanim peršinom.

Gulaš od bijelih bubrega

Sastojci: 1 kg bijelih bubrega, 1 glavica luka, 1 žlica brašna, mljevena crvena paprika, sol, papar, mast.

Znalci kažu da su *bikova muda* (bijeli bubrezi mladog bika) najbolje pripremaju u gulašu.
Bijele bubrege izrežite na kockice i kratko popržite. Dodajte sitno kosani luk i sve pirjajte podlijevajući vodom. Pred kraj dodajte sol, papar, mljevenu crvenu papriku (odnos slatke i ljute prema želji) i brašno. Promiješajte, malo podlijte vodom (1-2 dl) i kratko prokuhajte.

Gulaš možete začiniti kosanim češnjakom i feferonkama, neposredno prije završetka možete začiniti i majčinom dušicom, umjesto vode možete koristiti suho bijelo vino.

Bijeli bubrezi na maslacu

Sastojci: bijeli bubrezi, maslac; *marinada*: sok limuna, kosani peršin, sol, papar.

Bijele bubrege izrežite na široke i tanke ploške i ostavite u marinadi barem 1 sat. Bijele bubrege izvadite iz marinade i ispržite na maslacu, prije posluživanja po želji posolite i popaprite.

Panirani bijeli bubrezi



Sastojci: 4 bijela bubrega, 2 jaja, brašno, krušne mrvice (prezli), mast (ili ulje).

Bijele bubrege očistite, stavite kratko (2-3 minute) u kipuću vodi i izrežite na ploške. Posolite ih, umočite ih u razmućena jaja, uvaljajte u brašno i na kraju u krušne mrvice. Pecite ih u zagrijanoj masnoći da porumene. Prelijte s umakom po želji.

Bijeli bubrezi s lisičarkama

Sastojci: bijeli bubrezi, domaće kiselo vrhnje, jaje, prezli (krušne mrvice), kosani peršin, 1 grančica timijana, lovor, 10 dag luka, 5 dl crnog vina, 4 dag maslaca, papar, 10 dag pečurki (šampinjoni).

Bijele bubrege *pofurite* (blanširajte; stavite u kipuću vodu na 2-3 minute), skinite kožicu i izrežite na tanke ploške. Uvaljajte u brašno, umočite u smjesu vrhnja i jaja i na kraju u krušne mrvice. Pržite kratko na zagrijanom ulju i na jakoj vatri. Bijele bubrege prelijte *umakom*: vino kuhajte na laganoj vatri s lukom, kosanim peršina, majčinom dušicom, lovorom, oko 10 minuta, nakon što se ispari oko 1 dl tekućine. Procijedite. Na maslacu, na blagoj vatri, popržite brašno do svjetložute boje uz dodavanje vina i stalno miješanje. Posolite, popaprite i ukuhajte još oko 15 minuta. Gljive očistite, narežite na listiće i ukuhajte u umak oko 5 minuta.

Bijeli bubrezi s pečurkama

Sastojci: 2 bijela bubrega, glavica češnjaka, 1 dl bijelog vina ili soka od limuna, 5 dl vode, kora od limuna, 2 glavice luka, 40 dag pečurki (šampinjoni), papra u zrnu, sol.

Bijelim bubrezima ogulite opnu, izrežite ih na ploške i stavite u pac (marinadu), baren 2 sata, od: bijelog vina (ili limuna), vode, kore od limuna, i 2-3 češnja češnjaka. Nakon toga, operite ih, osušite i izrežite na ploške. Popirjajte kosani luk, dodajte bijele bubrege i pirjajte 10-tak minuta. Dodajte pečurke izrezane na listiće, još malo pirjajte dok ne ispari sva voda i pred sam kraj dodajte 2-3 češnja češnjaka. Začinite po ukusu solju, paprom i drugim začinima po želji.

Bijeli bubrezi s vrganjima

Sastojci: 2 bijela bubrega, 5 dag slanine ili pancete, 3 dag pršuta, vrganja u težini bijelih bubrega, suho bijelo vino, 2 glavice luka, sol

Popržite slaninu i pršut da porumeni, dodajte bijele bubrege koje ste oprali, osušili i izrezali na ploške. Kada i oni porumene dodajte kosani luk, vrganje i čašu vina. Kuhajte na laganoj vatri, „krčkajte“ dok ne ispari vino i voda iz vrganja, oko 15-ak minuta. Posolite i poslužite.

Paprikaš od bijelih bubrega

Sastojci: 10 pari (20 komada) bijelih bubrega od jarca, slana voda, 1 velika glavica luka, nekoliko feferona, celer, krumpir, maslac, mlijeko.

Bijele bubrege prokuhajte u slanoj vodi. Dodajte luk, feferone i celer. Kuhajte oko 1,5 sat. U međuvremenu napravite pire od krumpira i poslužite s bijelim bubrezima.

Bijeli bubrezi s projom



Bijele bubrege očiste od opne i pirjajte ih na ulju uz podlijevanje vinom dvadesetak minuta. Ohladite i narežite na kockice ili tanje ploške. U zdjeli debljeg dna pirjajte sitno kosani mladi luk i mladi češnjak, oko 20 posto mase tripica i bijelih bubrega. Na to dodajte sitno kosanu pancetu i mesnatu dimljenu kobasicu od svinjetine, dobro podlijte vinom, vratite narezane tripice i bijele bubrege, popaprite i dodajte narezanu(e) ljutu papričicu. Pirjajte na tihoj vatri oko pola sata dok se dobro ne zagusti, dodajte 1 dl janjeće krvi (koju ste odmah kod usmrćenja pomiješali s malo octa da se ne zgruša). Pirjajte još desetak minuta, skinite s vatre

i poslužite uz proju (običnu, bez sira) koju ste pripremili uz dodatak malo slatke crvene mljevene paprike.

Bijeli bubrezi od bika

Sastojci: 1 kg bijelih bubrega od bika (ili ovčjih, janjećih, telećih ili purećih), 1 žlica octa, mast, 1 šalica brašna, ¼ šalice kukuruznog brašna, 1 šalica crvenog vina, sol, papar, češnjak.

Bubrezima odvojite grubu kožu pomoću vrlo tankog oštrog noža. Ako ste zamrznuli bijele bubrege tada ih čistite – gulite tijekom odmrzavanja, biti će puno brže i lakše. Očišćene bubrege stavite u dublju posudu i prelijte ih vodom tako da mogu plutati, plivati na površini. U vodu uspite ocat. Bijele bubrege skuhajte, procijedite i isperite. Kad se ohlade izrežite ih na četiri dijela, posolite i popaprite. Pomiješajte brašno i sitno kosani češnjak, pospite bijele bubrege i lagano ih na vrućoj masti popržite.

Bijeli bubrezi bika ili vepra

Sastojci**:** 1 kg bijelih bubrega, 2 češnja češnjaka, 1 hren, nekoliko zrna papra, mljevena crvena paprika (aleva paprika), listovi bosiljka, sol, projino brašno, mast.

Bijelim bubrezima skinite opne, izrežite na tanke ploške (debljine prsta), operite hladnom vodom i ocijedite. Osušene bijele bubrege stavite u marinadu: u posudu se stavite svinjsku mast, zatim u redovima bijele bubrege, nekoliko zrna papra, mljevenu crvenu papriku (slatku i (ili) ljutu prema ukusu, listove bosiljka, češnjak i izrezan korijen hrena. Tako pripremljene bijele bubrege, u marinadi, ostavite preko noći na hladnom mjestu (u hladnjaku). Sutradan, bijele bubrege izvadite iz marinade, uvaljaju u prosijano projino brašno pomiješano sa mljevenom crvenom paprikom, stavite na hladnu mast u posudi i isprže.

Janjeći bijeli bubrezi

Sastojci: ½ žlice masti, 25 dag janjećih bijelih bubrega izrezanih na trake, 4 ploške slanine hrskavo popržene, 1 glavica luka, 2 velika krumpira, izrezana na tanke ploške, sol, papar, kosani peršin.

Mast zagrijte, dodajte bijele bubrege, slaninu i luk. Pržite 3-4 minute dok bubrezi ne potamne. Izvadite sve iz tave i odložite na topli tanjur. Na dno tave stavite ploške krumpira i jednom sloju, preko toga bijele bubrege, luk i slaninu. Poklopite i pecite na tihoj vatri oko pola sata, tj. dok krumpir ne mekša. Pospite peršinom i poslužite.

ili

Sastojci: 24 janjećih bijelih bubrega, brašno, 1 šalica kosane šunke i slanine, 1 češanj češnjaka, lovor, sol, papar, 8 dag maslaca.

Bijele bubrege pofurite (blanširajte), skinite opnu, dobro osušite i izrežite na tanke ploške. Svaku plošku namažite kosanom šunkom i slaninom i začinite solju i paprom. Uvaljajte u brašno i prokuhajte. Tijekom kuhanja dodajte maslac, malo šunke, slanine, lovor, sol, papar, češnjak izrezan na pola. Kuhajte dok ne dobijete finu glazuru.

Bijeli bubrezi ovna

Sastojci: 4 bijela bubrega, 2 jaja, 1 šalica *prezla* (krušnih mrvica), ulje, kosani peršin, sol, papar.

Operite bijele bubrege i izrežite na pola. Odstranite kožicu i svaku polovinu izrežite opet na polovine. Jaja umutite, posolite i popaprite, svaku polovinu bijelih bubrega uvaljajte krušne mrvice pa u jaja i opet u krušne mrvice. Svaku stranu pržite na zagrijanom ulju nekoliko minuta dok ne porumene. Okrenite i pržite drugu stranu. Poslužite na toplom tanjuru posuto kosanim peršinom.

Prženi bijeli bubrezi ovna

Sastojci: 6 svježih bijelih bubrega; *marinada*: 2 žlice octa, 2 žlice ulja, malo majčine dušice, list lovora, 1 glavica luka, kosani peršin, sok pola limuna, brašno, sol, papar.

Bijelim bubrezima skinite opnu, izrežite na ploške, stavite ih u posudu i prelije marinadom od: soli, octa, ulja, majčine dušice, lovora, kosanog luka i peršina. Poklopite i ostavite barem jedan sat, kad bi trebali pustiti vodu. Osušite ih, vratite natrag u posudu i pokapajte sokom limuna. Opet ih osušite, uvaljajte u brašno i ispržite na zagrijanom ulju do zlatne boje. Poslužite na toplom tanjuru preliveno sokom od pečenja. Kao prilog možete poslužiti pržene pečurke (šampinjone).

Omlet s bijelim bubrezima

Sastojci: 1 teleći bijeli bubreg, maslac, sol, 1 žličica brašna, kosani peršin, 1 dl bijelog suhog vina, tvrdi ovčji sir.

Bijele bubrege očistite od žilica, stavite ih u kipuću vodu na 2-3 minute (blanširajte), izvadite, obrišite i izrežite na tanke ploške. Maslac veličine jajeta otopite u tavi, dodajte bijele bubrege i ispržite na jakoj vatri. Kad se voda ispari (bijeli bubrezi puštaju vodu) posolite i pospite brašnom. Čim se brašno popržilo dodajte papar (bijeli), kosani peršin i podlijte vinom. Sve zajedno kuhajte na tihoj vatri. Ovako pripremljenim bijelim bubrezima nadjenite ispečeni omlet (b. bubrege stavite na pola omleta i preklopite drugom polovinom), pospite ribanim ovčjim sirom i odmah poslužite.

ili

Sastojci: 4 bijela bubrega, 6 jaja, kosani peršin, ulje, sol, papar, ocat.

Bijele bubrege najprije namočite u hladnu posoljenu vodu. Nakon jednog sata operite ih, stavite opet u posudu s hladnom posoljenom vodom, kojoj dodajte žlicu octa i kuhajte 5 minuta na srednjoj vatri. Tada ih još jednom stavite u hladnu vodu i pažljivo skinite opnu i masnoću i pazite da bubrezi ostanu cijeli. Ostavite ih da se cijede. U prikladnoj posudi zagrijte ulje, dodajte ocijeđene bijele bubrege i naglo ih popržite s jedne i druge strane. Razmutite jaja, posolite ih i popaprite, dodajte nasjeckani peršinov list i prelijte preko bijelih bubrega. Miješajte da se jaja zapeku. Poslužite uz zelenu ili neku drugu salatu od povrća. Želite li da prilikom prženja luk dobije lijepu rumenu boju, lagano ga istrljajte s malo oštrog brašna nakon što ste ga nasjeckali.

Teleći bijeli bubrezi

Sastojci: bijeli bubrezi, 50 dag gljiva, mast, maslac, glavica luka, kosani peršin, suho bijelo vino, brašno, čista juha (ili voda), sol, papar, 1 dl kiselog vrhnja.

Bijelim bubrezima odstranite kožicu, stavite u slanu vodu i ostavite barem 1 sat. Prerežite ih na polovine, uvaljajte u brašno i ispržite na vreloj masnoći. Umak od gljiva napravite na slijedeći način: gljive izrežite na tanke listiće. U posudi rastopite maslac, stavite kosani luk i peršin, i gljive. Pirjajte i dodavajte polagano vino. Polu mekane gljive pospite žlicom brašna, podlijte juhom (pazite da ne dodajete previše tekućine) i ukuhajte u umak. Posolite, popaprite, dodajte kiselo vrhnje i prokuhajte. Umakom prelijte bijele bubrege i odmah poslužite.

Teleći bijeli bubrezi u vinu

Sastojci: 4 bijela bubrega, 2 češnja češnjaka, 1 glavica luka, 2 žlice škroba, 1 šalica suhog bijelog vina, sol, papar, 1 šalica vode.

Bijele bubrege pažljivo operite, prokuhajte ih oko 45 minuta da omekšaju i ocijedite. Popržite ih sa kosanim češnjakom i lukom da potamne. Škrob razmutite u vodi i dodajte bubrezima. Dodajte vino i lagano kuhajte, *krčkajte*, da se umak zgusne (reducira). Začinite i odmah poslužite.

II. inačica:

Teleći bijeli bubrezi u vinu

Sastojci: 2 teleća bubrega, ulje, sol, brašno, kosane pečurke (šampinjoni), vino (suhi bijelo ili crno).

Bijele bubrege izrežite na ploške, popržite na zagrijanoj masnoći, posolite, pospite brašnom i zapržite. Svježe pečurke očistite, izrežite, dodajte bijelim bubrezima, podlijte čašom vina. Kuhajte oko 15 minuta i poslužite uz isto vino koje ste stavili u jelo.

Bijeli bubrezi svinje u vinu

Sastojci: nekoliko svinjskih bijelih bubrega, 1 žlica masti, 2 glavice kosanog luka, sol, papar, 1 čaša suhog bijelog vina.

Bijele bubrege očistite, operite i izrežite na tanke ploške. Ponovno operite bijele bubrege i stavite ih u hladnu vodu da malo odleže. Ocijeđene bubrege osušite i popržite ih na ugrijanoj masti. Kad su napola prženi dodajte kosani luk, poklopite i dalje pirjajte. Bijeli bubrezi će biti mekani kad se luk uprži. Posolite, popaprite, podlijte vinom, kratko prokuhajte, odložite na kraj peći poklopljeno do posluživanja (tako se nekad radilo kad se željelo da jelo „krčka“ ili se drži na toplini).

Svinjski bijeli bubrezi s krumpirom

Sastojci: 50 dag bijelih bubreg, slana voda, 1 kg krumpira, 3 dl kiselog mlijeka, sol, papar, kosani peršin.

Oprane bijele bubrege skuhajte u posoljenoj vodi, ocijedite, osušite i izrežite na rezance. Skuhajte krumpir i izrežite na kolute. U zemljanu posudu (danas vatrostalnu) stavite nekoliko žlica kiselog mlijeka, složite red krumpira, bijele bubrege, posolite, popaprite o pospite kosanim peršinom, preko toga složite red krumpira, posolite, popaprite i prelijte kiselim mlijekom. Pecite u zagrijanoj pećnici oko 20 minuta dok krumpir ne porumeni. Poslužite odmah uz željenu salatu.

Bijeli bubrezi u rakiji od koma/tropa (komovica, tropica)

Sastojci: 10 komada bijelih bubrega svinje, 2 dl komovice, 3 glavice crnog luka, papar, lovor, 1 l suhog bijelog vina, mast, krumpir, sol, češnjak, ocat od jabuke.

Bijele bubrege stavite u mješavinu (marinadu) od: komovice, vina, luka, papra i lovora. Sutradan bijele bubrege izvadite, osušite i izrežite na ploške. Zagrijte mast i bijele bubrege ispržite do crvenkaste boje, oko 10-12 minuta. Poslužite s prženim krumpirom a bijele bubrege posolite o prelijte kosanim češnjakom umiješanim u jabučni ocat.

Bijeli bubrezi s jajima

Sastojci: 3-4 bijela bubrega, 0,5 kg luka, 4 jaja, masnoća, sol, papar.

Bubrege očistite, ogulite im opnu i potopite u vruću vodu na 3-4 minute. Nasjeckani luk ispržite da porumeni, dodajte bubrege i pirjajte da se ispari sva tekućina. Posolite, popaprite i još malo propirjajte. Umutite jaja, umiješajte u bubrege i ispržite.

Mudrolije o bijelim bubrezima – mudima:

Muda labudova

- izraz kojim dajete negativan odgovor osobi koja od vas nešto traži a Vi mu želite nabiti na nos sve one razloge zbog kojih nemate ono što traži.

- izraz kada se nadate nečemu, a ne dobijete ništa.

- kulinarski specijalitet priučenih kuhara

Muda Marijanova

- nešto bezvrijedno što se dobije kao „nagrada“ za trud

- friška figa

Muda pod bubrege

- izraz koji se koristi kada je nešto manje lijepo ili korisno ili istinito, a netko to uljepšava i nudi nam kao vrijedno, korisno ili neophodno potrebno

---

Pileći paprikaš



Sastojci: 1 veće pile, 6 dag brašna, 5 dag masti, 2,5 dl domaćeg kiselog vrhnja, 1 veći luk, 1 žličica slatke crvene mljevene paprike, 5 dl govedske juhe, sol

Na vrućoj masti pirjajte sitno kosani luk da žute boje. Pile izrežite na prikladne komade i pirjajte na luku. Nakon nekoliko minuta i nakon što ste komade piletine okrenuli, začinite jelo paprikom, posolite i malo pobrašnite. Promiješajte i poklopite. Nakon nekoliko minuta dolijte vrhnje, promiješajte i pustite da se paprikaš polako pirja. Od vremena do vremena dolijte malo govedske juhe. Uz pileći paprikaš poslužite žličnjake ili domaće rezance.

Bećarski paprikaš ili Bećarac

Sastojci: 45 dag svinjetine, 5 dag slanine, 2,5 dag bašna, 5 dag luka, 5 dag kobasica, 5 dag kiselih krastavaca, 40 dag svježih paprika, 5 g papra, 2,5 dag koncentrata rajčice, 5 g feferona, crvena mljevena paprika (aleva paprika)1 l vode, mast, sol, papar, lovorov list.
Količina namirnica može biti i pojačana (bogatija) što ovisi i mogućnostima samih bećaraca.

Svinjetinu, slaninu, kobasicu, papriku i kisele krastavce izrežite na rezance. Luk i feferonu iskošite. Na zagrijanoj masti ispržite slaninu i kosani luk, ili ispržite samo slaninu i luk zajedno za što je potrebna pažnja i stalno miješanje i lagano struganje da se namirnice ne zalijepe sa dno posude. Kad luk dobije boju (postane lagano smeđ) dodajte meso i pržite dalje. Čim meso dobije boju pospite ga brašnom i pržite dalje. Napravite mješavinu vode, koncentrata rajčice i mljevene paprike, prelijte preko mesa, promiješajte i dodajte lovor, feferone, kisele krastavce, sol i papar. Opet promiješajte, poklopite i kuhajte na laganoj vatri (krčkajte na tihoj vatri kako su radile naše bake na rubu šparheta). U prvih 10 minuta neće zakuhati, već kasnije. Nakon pola sata krčanja otkrijte, probajte okus i po potrebi začinite željenim začinom. Kad je gotovo poslužite uz domaće široke rezance (tjestenina s jajima) i salatu po ukusu. Ljutina mora biti takva da vas jelo

ne pali – peče u prvim zalogajima već se ljutina osjeti kasnije, „sa zadrškom“, jer je to jelo bećaraca – *veseljaka, bekrija, lola*.

Patka kao divljač (domaća patka à la wild)

Sastojci: 1 očišćena patka, mast za pečenje, brašno, sok limuna, vrhnje; za rasol: 1 l vode, 2 do 3 dl octa, 2 do 3 dl bijelog vina, sol, papar u zrnu, majčina dušica, 1 do 2 mrkve, 1 do 2 korijena peršina, celer, lovorov list, glavica luka.

Pomiješajte sve sastojke za rasol, kuhajte oko pola sata, ohladite i stavite u nju patku da odleži na hladnom mjestu preko noći. Patku izvadite, ocijedite je i pecite na masti u pećnici, podlijevajući vlastitim sokom i juhom ili toplom vodom. Pecite oko 35-40 minuta po kilogramu težine. Kad je pečena stavite je na toplo mjesto. U umak od pečenja dodajte nasjeckano korjenasto povrće iz rasola, sve propirjajte, protisnite, zagustite brašnom, začinite limunovim sokom i vrhnjem. Posolite, popaprite, malo prokuhajte i poslužite uz patku u
posebnoj posudi. Kao prilog poslužite domače široke rezance.

Naputak koji je bio u modi prije sedamdeset-osamdeset godina u Zagrebu i Varaždinu. Patka-raca, tj. pačje meso, spada u jedno od naših jela osnovne gastronomske tradicije. Naš srednjovjekovni enciklopedist Ivan Belostenec, zapisao je našu staru izreku, danas već zaboravljenu: *„Srečan človek komu je raca v rukah“.*

Pile na starinski način

Sastojci: 1 pile od oko 1,5 kg, sol, papar, žalfija, 15 dag dimljene slanine, 2 dag maslaca, 8 malih glavica crvenog luka, 75 dag manjih krumpirića, 1 šalica bistre juhe, 1 žlica nasjeckanog peršina.

Očišćeno pile natarite solju, paprom i žalfijom, te stavite u dublji namašteni lim. Slaninu narežite na kockice, prepržite na maslacu i prelijte preko pileta. Pecite na 200 do 250 Celzijevih stupanja. Oko 40 minuta prije završetka pečenja, pile obložite raspolovljenim oguljenim krumpirićima i raspolovljenim lukom. Po završetku pečenja pospite kosanim peršinom. Priložite salatu od svježeg bijelog kupusa.

Pileće pečenje s dunjom

Sastojci: 1 pile, mast, dunje, maslac, malo cimeta i malo šećera.

Natrljajte pile s masti tako da ga koža dobro upije i ispecite u zagrijanoj pećnici. Povremeno, ali ne i često okrenite pile i prelijte s malo vlastita soka. Kada je napola pečeno, dodajte oguljene i na deblje ploške izrezane dunje. Umočite ih u sok pileta i ostavite dok ne promijene boju. Izvadite ih, pile ostavite da se ispeče do kraja, s dunjama obilno dodajte po površini malo rastopljenog maslaca, malo cimeta i šećera. Poslužite ih kao jedini prilog uz pečeno pile.

Pileća jetrica s palentom

Sastojci: 50 dag pilećih jetrica, 20 dag gljiva, 7,5 dag šunke, manja glavica luka, 1 režanj češnjaka, 2 žlice brašna, 3 dl pilećeg bujona, 7 žlica maslinova ulja, lišče peršina, sol, papar, 18 dag finog kukuruznog brašna.

Zagrijte 6 dl posoljene vode i kad zavri dodajte, neprestano miješajući drvenom kuhačom, fino kukuruzno brašno. Kada brašno upije vodu, smanjite temperaturu i kuhajte na tihoj vatri još 30 minuta, neprestano miješajući. Kad palenta postane gusta uklonite sa štednjaka, istresite na dasku i stanjite na debljinu jednog centimetra. Čašom, promjera 7 cm, izrežite okrugle kolačiće.
Jetrica operite i osušite. Izrežite na komadiće i uvaljajte u brašno. Operite gljive i izrežite na komadiće. Šunku izrežite na kockice. Zagrijte 3 žlice maslinova ulja i popržite nasjeckani luk (oko 4 minuta), dodajte jetrica i pržite dok ne dobiju žućkastu boju. Na kraju dodajte gljive, šunku, nasjeckani češnjak i bujon. Posolite, popaprite i pirjate oko 5 minuta. Umak treba biti gust. Kad je gotovo uklonite sa štednjaka i ostavite na toplom.
Zagrijte preostalo ulje i na njemu ispecite kolačiće od palente. Pecite s obje strane oko 3-4 minute. Ocijedite, stavite na tanjur, pospite nasjeckanim peršinom i poslužite sa jetricama.

Picek u kuruznoj melji*

Sastojci: 2 kg pileta, 50 dag kukuruznog brašna, 4 žlice masti, sol.

Očišćeno pile izrežite na komade, dobro uvaljajte u kukuruzno brašno i stavite na lim u vruću mast. Pecite u pećnici oko jedan sat na 200 ºC. Kod pečenja pazite da ravnomjerno ispečete jednu i drugu stranu, okrečite. Poslužite s krumpirom i zelenom salatom.

*melja; brašno

Pohani piceki*



Pohani picek – pohanec, fajni mladi pohanci

Sastojci: za četiri osobe potrebno je 2 pileta od oko 1-1,5 kg, 2 jaja, 0,5 dl mlijeka, 0,20 dag masti (3-4 žlice), 1 dl ulja, 2 dl finog bijelog brašna, 2 dl sitnih mrvica od bijelog kruha, sol.

Odvojite od trupa batake i karabatak (zabatak), zatim oba mala batka s krilcima. Škarama po sredini rebara s obje strane prerežite rebra kako bi odvojili prsa. Ostatak trupa nožem i škarama izrežite na komadiće koji će biti osnovna sirovina za domaću juhu ili *ajngemahtes* (ujušak, umokac; vrst krepke juhe s mesom i drugim dodacima) kao što su to radile i naše bake.

Batke, prsa i dio krilaca zarežite s unutarnje strane i skinite kožicu. Ti kožicu izrežite na kockice i ostavite također za domaću juhu. Oguljene pileće komade stavite na platnenu krpu da se malo posuše, zatim ih posolite i uvaljajte u brašno da budu potpuno bijeli i suhi. Jaja izlupajte vilicom dodajući mlijeko kako bi dobili žitku smjesu. Komade mesa uronite u smjesu jaja i mlijeka, i stavljajte u posudu s krušnim mrvicama (prezlima), te posipajte sa svih strana. Panirane komade ostavite na stolu kako bi vidjeli je li površina suha. Suhe i dobro panirane komade mesa pržite na laganoj vatri u dovoljno masnoće, dok meso ne dobije rumenu boju sa svih strana. Okrećite rešetkastom lopaticom da bi se i na drugoj strani dobila ista boja. Kad se meso lagano odvaja, prženje je završeno, sve stavite na tanjur i spremite u topli pećnicu. Pečenje traje desetak minuta, ovisno o veličini posude, broju i veličini komada mesa.
Masnoću od pečenja procijedite i njome prelijte prilog – *pire od krumpira* ili *kuhanu rižu*, ili kao što to rade u Zagrebu prelije se *rizi-bizi* (riža i grašak).

Danas se samo stariji Zagrepčani sjećaju što je - *pravi pohani picek* - mora biti domaći, ne prekrupni i meso se ne smije odvajati od kostiju. Panira se „poha“ u dubokoj masnoći (najbolje u masti), polako na laganoj vatri. Nažalost nitko više

u svom jestveniku ne nudi ovu vrsta jela, jer je obično prosto jelo!, - ni obično, ni prosto jelo.

U visokoj internacionalnoj kuhinji poznato je jelo - bečki pohani pilići - prvo je potrebno posebno kvalitetno pile, a tek onda dolazi tajna u „prepariranju“. Nekoliko se sati marinira u rasolu od luka, soka limuna, soli, papra, peršina i ulja. Nakon toga se posuši. lagano pospe brašnom, uvalja u jaja i na kraju u mrvice „prezle“. Peče se na vrelom maslacu do zlatno žute boje. Gotovo jelo poslužuje se ukrašeno lišćem peršina i kriškama limuna, a kao prilog zelena salata.

I jedan i drugi naputak su isti, prvo je jelo naših sela i baka, a drugo „visoke gastro kulture“.

Rizi-bizi *tal.* (riso – riža + pisello – grašak) jelo od riže i graška; sastojci: 20 dag riže, 3 dag masti, sol, voda, 6 dag graška (očišćenog).

Nekada se riža morala prvo čistiti (rasula se po stolu, i lagano prstima odvajala oštećena zrna i ostaci kamena kojim se čistila riža), oprala i dobro osušena ispržila na malo vruće masti (danas se to više ne mora raditi jer je već očišćena i spremna za zgotovljenje) u kojoj se prije ispržio cijelo komad luka (kasnije se odstrani). Posoli se, zalije dvostrukom količinom vode od količine riže i pokriveno pirja bez miješanja. Riža se može kuhati kao i rezanci u vodi, ocijediti i staviti na mast. Posebno u vodi kuhajte grašak i kad je mekan izmiješajte s rižom.

Turopoljska nadjevena guska

Sastojci: 1 guska, 0,5 kg kukuruznog ili pšeničnog brašna, sol, papar, klinčići, masnoća.

Skuhajte brašno u vodi i dobro ga začinite solju, paprom i klinčićima. Sve izmiješajte u jednoličnu masu i stavite na dno pouljenog lima u kojem čete peči gusku. Gusku očistite,
nauljite i pripremite je za pečenje. Na dno lima (ispod brašnene mase) postavite dvije daščice unakrst (tako da budu dosta iznad mase), a iznad nje stavite gusku. Ukoliko posjedujete metalnu rešetku veličine lima tada je stavite na lim. Sok će za vrijeme pečenja padati na nadjev i tako ga začinjavati.
Na isti način možete pripremati kokoš ili puru, ali je prema kazivanju ovakav nadjev najbolji za guščje pečenje.

Pečena guska s krumpirom i mlincima.

Sastojci: mlada dobro ugojena guska, sol, 3-4 žlice masti, kisela jabuka, krumpir, mlinci. Vrat, noge, želudac iskoristite za pripremu juhe. Očišćenu i opranu gusku posolite izvana i iznutra, i ostavite da odstoji 1-2 sata. Na mjestu gdje je bila volja (guša; prošireni dio želuca) stavite kiselu jabuku.
U protvan (lim, tepsiju) stavite 3-4 žlice masti i pripremljenu gusku tako da leži na prsima. Popecite je u dobro zagrijanoj pećnici oko 20 minuta. Soku od pečenja, oko guske, dodajte 2-3 žlice tople vode (ili čiste juhe) i pecite dalje. Često je prelijevajte sokom iz protvana. Kada je napola pečena, okrenite je na leđa i dodajte još malo tople vode (juhe), i pecite dalje. Oko napola pečene guske složite sitne i oguljene, posoljene krumpire. Pečenu gusku prelijte s 2 žlice tople vode i ostavite još 5 minuta u pećnici kako bi dobila hrskavu koricu.
Pečenu gusku izrežite na primjereno velike komade, složite na topli porculanski pladanj ili veću zdjelu,. S jedne strane stavite pečene krumpire a s druge mlince. Soku u protvanu dodajte 2-3 žlice juhe ili tople vode, drvenom lopaticom postružite po dnu da odvojite od dna gusti sok koji se nataložio, promiješajte i polijte preko mlinaca i krumpira. Poslužite s pirjanim crvenim zeljem i vinom.

Guska s palentom

Sastojci: 1 guska, 0,5 kg kukuruznog brašna, guščje iznutrice, glavica luka, 3-4 režnja češnjaka, žlica mljevene crvene paprike, papar, sol.

Gusku posolite izvana i iznutra, i ostavite je da odstoji do drugog dana. Premažite je uljem i ispecite u pećnici. U lonac stavite 7,5 dl vode, posolite i skuhajte palentu postepeno sipajući brašno. Posebno na ulju ispržite nasjeckani luk i češnjak, pospite mljevenom crvenom paprikom, paprom i posolite, dodajte nasjeckane iznutrice i pirjajte dok ne omekšaju. Pečenu gusku izvadite iz masnoće u kojoj se pekla, u nju stavite kuhanu palentu, prelijte je iznutricom i odozgo stavite gusku. Kratko sve zapecite u pećnici.

Purica s okruglicama

Sastojci: 60 dag bijelog purećeg mesa s batacima, 10 dag pureće jetre, 2 glavice luka, 8 češnjeva češnjaka, 40 dag narezanog kiselog kupusa, 1 šalica riže, 2 dl kiselog vrhnja, 3 svježe rajčice, peršinovo lišče, sol, ljute papričice, masnoće po potrebi; za okruglice: 60 dag kruha, 5 dl mlijeka, 10 dag dimljene šunke, brašno, mrvice, masnoće po potrebi.

Luk nasjeckajte i popržite na masnoći, dodajte nasjeckanu jetru, pa i nju malo popržite. Dodajte puretinu, podlijte vodom i pirjajte da omekša. Umiješajte nasjeckani češnjak i peršin, narezanu rajčicu, sol i nasjeckane papričice. Posebno skuhajte rižu, a posebno propirjajte kupus s malo vode na masnoći da omekša. U zemljanu posudu (ili vatrostalnu) poslažite meso, pokrijte mješavinom kupusa i riže. Prelijte umakom od pirjanja i kiselim vrhnjem, pa zapecite u pećnici oko 20 minuta.
Kruh narežite na kockice, natopite mlijekom i iscijedite ga. Šunku narežite na sitne kockice, lagano popržite na masnoći i umiješajte zajedno s masnoćom u kruh. Oblikujte okruglice, uvaljajte u brašno, jaja, mrvice i panirajte da porumene. Poslužite uz puricu.

Pirjano zelje s buncekom i jabukama

Sastojci: 1 kg kiselog zelja, 1 svinjski buncek, 10 dag dimljene slanine, 5 dag masti, 10 dag crvenog luka, 1 dl bijelog vina, papar, kocka šećera, lovorov list, sol, 10 dag jabuka.

U zdjeli, na masti, propirjajte sitno narezani luk s dodatkom kockica slanine. Kada luk postane staklast, dodajte narezano ili ribano kiselo zelje (jelo će imati bolji okus ako je zelje kiseljeno u glavicama i ribano neposredno prije pripremanja), lovorov list, papar u zrnu, kocku šećera, ribane jabuke i buncek, koji je prethodno upola prokuhan. Propirjajte sve zajedno, te dolijte vino i dovršite na laganoj vatri. Ako je potrebno, u međuvremenu možete zelje podlijevati vodom u kojoj se kuhao buncek. Poslužite toplo.

Lonac od zelja

Skuhajte 75 dag suhog mesa i izrežite na tanke ploške. Oljuštite pola kilograma kuhanog krumpira i narežite na ploške. Propirjajte 5 dag sitno isjeckanog luka i pola kilograma zelja. U namašćenu posudu naizmjenično slažite red zelja, red krumpira i red mesa. Na vrhu treba biti zelje. To prelijte sa dva žumanca koja ste umutili u 2,5 dl kiselog vrhnja. Jelo stavite u pećnicu da se prepeče.

Purica punjena heljdinom kašom

Sastojci: purica teška 3 kg, 70 dag heljdine kaše, 30 dag pureće jetre, 20 dag luka, sol, papar, 25 dag masti, peršinovo lišće, 1/2 dag češnjaka, 2 jaja, mljevenu crvenu papriku.

Probranu heljdu prelijte kipućom vodom, ocijedite i spustite u kipuću slanu vodu. Kuhajte desetak minuta i ocijedite. Oljuštite luk, nasjeckajte ga i ispržite na masti. Dodajte sitno narezanu jetru i ispržite je. Dodajte ocijeđenu kašu i malo miješajte na vatri da se ispari tekućina. Sklonite sa štednjaka, dodajte nasjeckani peršin i češnjak, sol, papar i jaja. Dobro izmiješajte. Puricu u međuvremenu namočite u mlijeku (dobro je da u mlijeku odleži preko noći). Sada je obrišite, posolite i natrljajte mljevenom paprikom iznutra i izvana. Nadjevom napunite šupljinu purice, a otvor zatvorite čačkalicama. Stavite je u lim i prelijte vrućom masnoćom. Pecite je sat i pol na 180 Celzijevih stupanja. Puricu povremeno zalijevajte vlastitim sokom (dolijevajte po potrebi vode ili juhe) i okrečite da sa svih strana dobijete lijepu boju. Uz puricu poslužite mlince.

Mlinci, koji se poslužuju kao prilog mesnim jelima (prvobitno samo uz guske ili kokoši) autentični su proizvod sjeverozapadne Hrvatske.

Purica s kestenima

Sastojci: 1 purica, 1 do 1,5 kg kestena, govedska juha, sol, slanina i mljevena svinjetina.

Oguljene pečene kestene malo prokuhajte u govedskoj juhi, zgnječite i pomiješajte sa začinjenom mljevenom svinjetinom i tom masom napunite prsnu ili i trbušnu šupljinu purice. Puricu umotajte u listiće slanine i pecite uz češće polijevanje. Nadjev se poslužuje kao prilog uz pečenku.

Uz ovako pripremljenog purana napravite i umak; zažutite 2 žlice šećera na malo maslaca, dodajte malo brašna i kad sve zažuti dodajte desetak kuhanih kestena. Sve dobro izmiješajte i prelijte preko purana izrezanog na dijelove.

Repa s janjetinom

Dva kilograma janjetine od lopatice (plećke) izrežite na veće komade i prokuhajte, operite u hladnoj vodi i nastavite kuhati, dodajte isječen krumpir na polovice (oko 2 kg), stavite još malo papra, lovorova lista, češnjaka, žlicu pirea od rajčice, nasjeckanog peršina, 2 kg bijele repe, sol i papar. Kuhajte dok meso ne omekša, otprilike sat i pol. Jelu se ne dodaje zapržak. Poslužuje se u toplim dubokim tanjurima.

Teleći file s vrganjima

Teleće mišiće (možete koristiti i teleće odreske) prerežite napola i ispecite na roštilju ili u tavi s malo masnoće. Nasjeckani crveni luk ispržite na maslacu i dodajte narezane vrganje. Malo pirjajte i dodajte pire od rajčice, papar, sol, malo vrhnja i malo konjaka. Napravite omlet od tri jaja, malo jače pečen, pa u njega umotajte ranije pripremljen teleći file i preko svega prelijte umak od vrganja.

Teletina na način tune

Lijepi komad telećeg buta dobro rastucite, savijete u kobasicu, svežite špagom i prokuhajte u rasolu vode, octa, zelenja, luka, papra i limunove korice. Ohladite i ostavite u rasolu do idućeg dana. Tada meso izvadite, narežite na ploške i prelijte umakom od srdelica, te ponudite kao hladno predjelo.

Ovaj stari zagrebački naputak, iz prošlog stoljeća, spomenut je bez detaljnijeg navođenja količina namirnica.

Novigradsko more u 19. stoljeću bilo je bogatije tunama nego Istra i Kvarner zajedno, jastoga i hlapa moglo se loviti i mrežama, dok se za dagnje trebalo sam u veljači spustiti kokosovu pletenicu u more da bi ih u listopadu bilo barem dvadeset kilograma na njemu. Novigrad je nekada bio glavna luka Ravnih kotara i Bukovice, i vrlo važna luka austrougarskih brodova.

Do danas su nam ostali, nažalost i njih sve manje, kao nijemi svjedoci tog vremena tunere - osmatračnice, te čudesne drvene stepenice koje su se nadvisile nad morem sa kojih je stražar - osmatrač najavljivao dolazak plova tuna. Nakon njegova uzvika „Tira! Tira!“ uslijedilo je povlačenje mreže, „tunere“ postavljene

u slovo U, od bove prema obali (obično barkom), a ponegdje i ručno s obale. Kad je bila potpuno zatvorena uslijedilo je izvlačenje mreže, a kod većih ulova učestvovalo je čitavo selo.

Lov tuna bio je najveći u proljeće, nakon zimovanja, i opet u lipnju, poslije mriještenja, kad su najveće migracije iz južnog Jadrana i Otranta prema sjeveru. Prateći velike plove sitne plave ribe (srdele i papaline) zadržavale su se duže vrijeme u kanalima i zaljevima Kvarnera. Tu su se mjesecima vrtile u malom prostoru u kojem se nalazile ogromne količine hrane i zadržavale se sve do jeseni. Mreže - tunere stajale stalne su bile u moru.

Nakon ulova i raspodjele, jedan od najvećih specijaliteta odmah se dijelio – jetra tune. Tuna iz Bakarca uvijek je bila malo skuplja od ostalih tuna, jer su je čistili u zaljevu. Čim se ulovi, odmah bi joj izvadili crijeva, tu u moru, na mulu, ne na brodu, i tada je predavali otkupljivaču. I tako nešto kvalitetnije „opremljena“ riba znala bi biti skuplja. Onako ocijeđena i po dvije vezane i skupljene visjele bi preko lantine, okrugla drva.

Kulinarske osobina: Meso je vrlo ukusno i cijenjeno, okusom podsjeća na teletinu ili junetinu, te je zbog toga zovu i: „tele kartuzijanaca“, „morska govedina“, to je najveća jestiva riba našeg mora. Svježa, prigotavlja se na razne načine, a osobito je dobra pečena ili na brodet. Najcjenjeniji dio je, trbušni dio (nježno rumene boje, nasuprot boji gornjih dijelova koji su krvavo crveni) zvan i „panceta“, priređuje se u odrescima pečena na roštilju, pržena ili na brodet. Za jelo se koriste i želuci, svježi ili sušeni. Stari je običaj ploške mesa debele 1 do 2 cm prije pripremanja staviti u smjesu vode i ulja. Tuna je posebno ukusna marinirana ili sušena na dimu. Konzervirana u ulju koristi se za pripremanje predjela. Od tune su u starom Rimu spremali naročitu juhu muria.
Miris usoljene tune, koja je još uvijek u „nosu“ starih lovaca na tune, ostaje samo kao sjećanje, jer usoljene više nema. Nekada su na bakaračkoj rivi stajale kace sa solju kako bi se tuna odmah solila. A danas? Danas se na mnogim rivama okreće ražanj s odojkom ili janjčićem umjesto da na njima stoje gradele.

A što su jeli lovci na tune: „svaka straža imala je svoju kuhinju i svaki dan se kuhala palenta, na velu padelu. Rezala se špagom i svima dijelili jednaki komadi. I tako cijelo ljeto. Najviše se kuhao brodit (brodet) od par vrste ribe, ali od najgore ribe.



Menci Klement Crnčić; Tunolov, 1922-1924.

Prigorski lungići

U narezane lungiće od mlade svinjetine utisnite grubo istucani crni i bijeli papar i malo korijandra i odložite u slano mlijeko. Nakon toga uvaljajte u kukuruzno brašno i naglo popržite. Kao prilog poslužite na krupnije kockice izrezano povrće (tikvice, patliđane, mrkvu i sl.) i poprženo na maslacu (nekad na masti). Prije posluživanja pospite nasjeckanim vlascem. Zelenu salatu pospite s malo ribanog celera i nasjeckanog peršinova lišća, netučenog slatkog vrhnja i jabučnog soka.

Ovčji but kao divljač

Sastojci: cijeli ovčji but, vinski ocat, sol, papar, borovica, slanina, maslac, crveni luk, klinčići, papar u zrnu, vrhnje.

Cijeli ovčji but malo pretucite, skinite s njega kožicu i mast pa ga natrljajte solju, paprom i borovicom. Nakon toga ga stavite u prikladnu posudu i prelijte vrelim vinskim octom (ocat ne smije biti prejak, a ako je, prije prokuhavanja razrijedite ga s malo vode). Ohladite i držite na hladnom mjestu nekoliko dana. Svaki dan but preokrenite. Nabodite slaninom i ako treba još ga malo posolite, te stavite na vreli maslac. Preokrenite ga nekoliko puta, podlijte s nekoliko žlica vinskog octa i dodajte nasjeckani crveni luk, nekoliko klinčića i papra u zrnu. Pecite podlijevajući češće vlastitim sokom i vrhnjem. Na kraju, umak poslužite posebno (po želji, možete ga zgusnuti s malo brašna) i priložite valjuške od krumpira ili lovačke „knedle“ (okruglice od kruha).

Domaće pečenice

Sastojci: 50 dag svinjskog (ili 25 dag telećeg i 25 dag svinjskog mesa), žlica suhe slanine izrezane na male kockice, žlica kosanog luka, žlica kosanog peršina, brašno, mast, sol, papar.

Meso iskošite ili sameljite. Slaninu i luk popržite u tavi na rastopljenoj masti i dodajte mesu zajedno s kosanim peršinom, malo para i soli. Sve zajedno dobro izmiješajte. Od smjese oblikujte kao prst dugačke i debele kobasice, uvaljajte ih u brašno i brzo ispecite na masti. Domaće pečenice poslužite uz kiselo zelje, repu ili kriške krumpira uz željenu salatu.

Češnjovke s kiselim kupusom

Sastojci za veću količinu češnjovki: 3 kg svinjetine od vrata ili lopatice (plećke), 2 dag soli, papar, slatke crvene mljevene paprike, 4 češnja češnjaka, 1 dl bijelog vina, tanko crijevo.
Za kupus (za četiri osobe): 70 dag kiselog kupusa, 3 dag masnoće, 10 dag luka, sol. papar.

Crijevo dobro operite u toploj vodi. Sameljite pola kilograma mesa, a ostatak izrežite na sitne kockice. Češnjak i luk sitno nasjeckajte. Pripremljenom mesu dodajte sol, papar (od kad postoji Vegeta dodajte malo i nje; naši stari je nisu upotrebljavali), slatku crvenu mljevenu papriku, češnjak i vino, sve dobro izmiješajte rukom u jednoličnu masu. Nadjenite crijeva „špricom“ (naprava za nadijevanje). Svakih deset centimetara oblikujte male kobasice (crijevo okrenite oko osi dva puta). Ostavite ih jedan dan na hladnom mjestu, a nakon toga dva do tri dana sušite na dimu. Tako dimljene kobasice mogu se kuhati ili peči.
Kupus pripremite tako da na masnoću stavite nasjeckani luk, zatim kupus, papar, sol, pirjajte lagano, podlijevajući vodom.
Pečene češnjovke (na tavi ili u pećnici) poslužite uz pirjani kupus posut sa čvarcima.

Krvavice na turopoljski način



Sastojci: 5 krvavice, 10 dag masti, 1 kg luka, malo brašna.

Luk narežite na rezance i pirjajte ga na slaboj vatri oko pola sata. Krvavice uvaljajte u brašno, prepržite, posložite na luk i sve zapecite u pećnici.

*****Turopolje (Turopolje (nazvano po izumrlom divljem golemom govedu tur, koje je obitavalo još u srednjem vijeku pored Save. U vrijeme Cezara lovio se i bio izdašna namirnica vojske i stanovnika); prvi put se u povijesti spominje kao „Polje Turovo“ 1334. godine u Zborniku Ivana Goričkog, a kasnije i kao Campus Zagrebiensis (Polje zagrebačko) ali i „Plemenita općina Turopolje“. Ovaj prostor oko rijeke Odre oduvijek je bio poznat po uzgoju svinja za koje se smatra da su najstarija europska autohtona rasa („siva turopoljska svinja“; pjegava, sivo kovrčava s klempavim ušima). Osim u turopoljskim i vukomeričkim hrastovim i bukovim šumama, svinje su uzgajali i na Zagrebačkoj gori (Medvednici). Lokalni ugostitelji gostima nude specijalitete na koje se rijetko drugdje nailazi: *domaćih pogačica od čvaraka, kukuruznog kruha, presenice od kukuruznog brašna s celerom, šunke u kruhu, pačije rolade, fiš-paprikaš, paprikaš od turopoljske svinje, turopoljski odrezak s vrganjima*, kao i raskošna paleta *starinskih domaćih kolača.*

Zagrepčanska riža

Na svinjskoj masti prepržite, do zlatnožute boje, nasjeckani luk, dodajte tri šalice za crnu kavu riže i ploške krumpira debljine do 4 mm. Na to stavite tri para zagrebačkih pečenica koje prekrijte ploškama krumpira. Na sve to dodajte blago posoljenu vodu do površine zadnjeg reda krumpira. Vodu će povući riža. Pecite oko 1,5 sat na temperaturi od 175 do 200 ºC u pećnici.

Šaran na paprici

Šarana očistite, operite, zarežite na dva tri mjesta na gornjoj strani i u ove zareze stavite fino kosani češnjak i peršin. Na mast ispržite na ploške rezani luk, dodajte malo slatke mljevene paprike, posolite šarana i stavite ga na luk. Pecite u pećnici. Tijekom pečenja podlijevajte ga sokom iz lima. Kad je pečen dodajte pasirane rajčice, kiselo vrhnje i pustite da prokuha. Uz šarana poslužite krumpir ili rižu.

Štuka sa zeljem

Štuku očistite, operite i skuhajte. Nakon kuhanja dobro je očistite od kostiju i kožice. Propirjajte kiselo zelje, očišćenu ribu izmiješajte s malo vrhnjem dva jaja i solju. U namašćenu posudu naizmjenično slažite kiselo zelje i ribu. Gornji red, zelja, pospite mrvicama i komadićima maslaca te pecite oko pola sata.

Prigorski riblji paprikaš („Fiš-paprikaš“)

Sastojci: 25 dag luka, 1 mrkvica, 2 feferona, 20 dag riblje ikre, 20 dag šarana, slatke mljeven crvene paprike, 1 žlica ukuhane rajčice, 1 žlica ajvara, malo šećera, sol, papar, listić lovora, kriška limuna, ukupno 2,5 kg šarana, amura i soma, 2,5 dl kiselkastog bijelog vina.

Sameljite luk, mrkvu i feferone, pirjajte na što manje ulja da dobije lijepu boju. Dodajte samljevenu ikru i šarana, mljevene paprike po ukusu, sol, rajčicu, ajvar, sasvim malo šećera, limun, lovor, papar i zalijte kipućom vodom (otprilike 2 l, a može i više). Kuhajte da dobijete gusti umak u koji stavite očišćene i narezane druge ribe. Kuhajte 5-10 minuta pazeći da se ne raspadne. Na kraju dodajte prokuhano vino. Poslužite sa širokim domaćim rezancima ili žgancima.

Sitna riba na posavski način

Bjelicu i drugu sitnu ribu očistite, posolite, uvaljate u kukuruzno brašno, koje ste malo poparili. Ribe složite na gusto u tepsiju (lim, protvan), polijte s nekoliko žlica rastopljene masti i pecite u zagrijanoj pećnici dok ne bude rumena.

Vojnički paprikaš

1 kg kockasto razrezanog krumpira kuhajte u slanoj vodi, Kad je napola skuhan, ukuhajte žličnjake*. Kad se žličnjaci skuhaju, ocijedite sve i stavite u ugrijanu keramičku zdjelu i prelijte s 2 – 3 žlice kosanog luka i ¼ žlice paprike koja se pržila na masti.

*žličnjaci; 1,25 kg brašna, 0,5 l vode, mlijeka ili sirutke, 1 žlica soli, 1 jaje, 1 žlica masti.

Pripremite tijesto u dubokoj posudi i istucite („klofajte“) drvenom žlicom tako dugo dok se ne pojave mjehurići. Kavskom žlicom uzimajte tijesto i ukuhajte žličnjake u vreloj vodi. Kad žličnjaci dobro prekipe i svi se dignu na površinu, ocijedite, oplahnite vodom i stavite na vruću mast.

Zagrebački odrezak (*šnicl*)



Jedno od najpopularnijih jela Zagreba je Zagrebački odrezak. To nije gurmansko jelo i može se reći da je to priprosto pučko ako ne i malograđansko jelo. Opis jela govori nam kako se od malo nečega može napraviti mnogo, a uz to i kraljevski pogostiti.

Teleći odrezak, smotan u tuljac, a u njega uvijeno nešto sira i sušene šunke, sve panirano u fine krušne mrvice - „prezle“ i poprženo na ulju ili masti.

Odrezak koji je sačinjen od skromnih sredstava, pokazuje svoju otmjenost, ne baš kao bečki odrezak, ali ipak određenu profinjenost - na zagrebački način - „gemütlich“, ili drugačije rečeno bečki na zagrebački način.

Sastojci: 60 dag telećeg buta (šol ili ruža), 10 dag domaće šunke, 12 dag tvrdog kravljeg sira (Trapist), 2 jaja, 14 dag masti (danas ulja), 12 dag krušnih mrvica (prezli), kosani peršin, malo brašna, sol, papar.

Meso očistite od žilica i kožice, narežite na četiri velika tanka odreska (šnicla), natucite ih batom za meso, posolite i popaprite. Na polovicu svakog odreska stavite plošku domaće šunke, na šunku plošku sira. Drugu polovicu odreska preklopite preko šunke i sira tako da rubovi budu ravnomjerni. Odrezak po rubovima malo natucite i panirajte (pohajte) na bečki način (brašno, jaja, prezli). Pržite u dubokoj vrućoj masnoći oko šest minuta. Kad je odrezak rumen s jedne i druge strane, izvadite ga i ocijedite od masnoće na papirnatom ubrusu (salveti). Poslužite s grančicom peršina i ploškom limuna. Kao prilog najčešće sa danas poslužuju prženi krumpirići, ali pire od krumpira najbolje paše (odgovara, sljubljuje se).

Punjeni teleći odrezak „Tomislav“



Sastojci: 60 dag teletine – 4 odreska, 8 dag paškog sira, 6 dag pršuta, 10 dag blitve, 5 dag vrganja, 1 dl suhog bijelog vina, 1 dl slatkog vrhnja, 10 dag luka, 1 žličica kosanog peršina, mast, brašno, malo govedske juhe, sol, papar.

Istucite svaki odrezak, na polovine svakog složite podjednako pršuta, sira, vrganja, kuhane blitve, posolite, preklopite odreske i povežite čačkalicama. Odreske uvaljajte u brašno i ispecite na vrućoj mast. Odreske izvadite, na masnoći popržite sitno kosan luk, malo pobrašnite, dodajte ponovno odreske, prelijte s malo govedske juhe i vinom, začinite i sve malo popirjajte. Na kraju dodajte slatko vrhnje i pospite kosanim peršinom.
Poslužite uz pirjanu rižu, okruglice od kruha ili pržen krumpir.

Odresci s kiselicom

Sastojci:75 dag teletine od buta ili svinjske karmenadle, sol, mast, brašno, sol, kiselica i kiselo vrhnje.

Meso izrežite na odreske debele pola prsta, malo ih istucite i posolite i uvaljajte s jedne strane u brašno i u stavite na vrelu mast. Na naglo ispecite s obje strane. Pečene odreske ili karmenadle izvadite iz masti, a u mast stavite 1 ili 2 šake oprane i očišćene kiselice. Miješajte 3-4 minute kako bi se kiselica raspala u masti, dodajte 3-4 žlice vode i ostavite da prokuha. U taj umak stavite pečeno meso i pirjajte oko pola sata. Na kraju prelijte u umak 3-4 žlice kisela vrhnja. Stavite meso u zdjelu, okružite žličnjacima ili krumpirom i prelijte sokom.

Poprženo goveđe vime

Sastojci: 0,5 kg vimena, sol, luk, žalfija (kadulja), kosani peršin, 2 jaja, krušne mrvice, mast.

Vime stavite u hladnu vodu, kad provri odlijte vodu i ponovo nalijte s hladnom vodom. To ponovite još jednom, dodajte žalfije, sol i luk, ostavite da kuha 2-3 sata. Kuhano vime izrežite na lijepe komadiće, pospite kosanim peršinom, uvaljajte svaki komadić u brašno, umućeno jaje i mrvice, a potom ispržite na vreloj masti da porumene. Stavite u zdjelu i poslužite.

Srneći kotleti s gljivama

Sastojci: 80 dag srnećih kotleta, ulje, 20 dag luka, mast, 10 dag mrkve, 8 dag korijena peršina, 8 dag korijena celera, 20 dag vrganja, 12 dag lisičarki (vrsta gljiva), 20 dag pečurki (šampinjoni), 12 dag brestača (gljive), 12 dag suhe slanine, 4 suhe šljive, 4 žlice pirea od rajčice, 4 žličice senfa, 4 žličice mljevene crvene paprike, 8 dag brašna, 2 dl crnog vina, 1-2 lista lovora, sol, papar, 2 dl domaćeg kiselog vrhnja, goveđa juha, celerovo lišće.

Kotlete narežite, istucite, posolite, uvaljajte u brašno, ispržite na zagrijanoj masti i odložite na toplo mjesto. Posebno ispržite kosani luk i kockice suhe slanine, umiješajte naribano korjenasto povrće i ispirjajte, podlijevajući juhom. Posebno ispirjajte očišćene i narezane gljive. U omekšano povrće stavite kotlete, dodajte sve navedene začine i pirjajte podlijevajući juhom. Kad kotleti omekšaju, provjerite okus, dodajte čega još nedostaje, dolijte vrhnje i vino, još malo prokuhajte i poslužite s malo nasjeckanog celerovog lišća uz okruglice od kruha.

Sljeme, kako Zagrepčani nazivaju Medvednicu tj. Zagrebačku goru, obilovala je svakom vrstom divljači koju su seljaci podsljemenskih sela po „narudžbi“ donosili „gospodi“ u Zagreb, kojoj su njihove žene prale i „veš“ na sljemenskim potocima (potoka i „vešeraja“ nema već više od 50-60 godina), i od nje pripravljali prave „oblizeke“. Za ovo jelo sastav je bio domaćeg podrijetla, osim senfa i lovora.



Markuševačke pralje



Šestinjanke peru rublje (*veš*) zagrebačkim gospođama oko 1900-te

---

Jedno od najdražih *ljetnih jela*, koje nas svojim okusom vraća u djetinjstvo, je *punjena* (filana, nadjevena) *paprika*, koja je podjednako zastupljena u svim

našim regijama. Nije kompliciranа priprema a osigurava ručak za dva, tri dana. Priprema se u više inačica.

Tijekom kuhanja punjenim paprikama možete dodati umjesto vode i mesni ili povrtni temeljac. Dodavanjem pasirane rajčice sprječavate raspadanje mesa, ali nemojte zaboraviti i dodati malo šećera kristala na samom kraju kuhanja kako ne biste dobili prekiseli umak. Što se priloga tiče možete zaista upotrijebiti bilo što, a glavni i oni najčešći prilozi su kuhani krumpir ili kašica od krumpira (pire krumpir).

Da bi paprike bile "prave paprike" kuhajte u *loncu na cvjetiće – loncima naših baka*.



Punjene (filane) paprike



Sastojci: 8 zelenih paprika, 1 jaje, 30 dag mljevene svinjetine, 3 dag masti, 1 dag luka, kosani peršin, 5 dag riže, sol; *za umak*: 1 kg rajčice, 4 dag masti, 4 dag brašna, šećer, 1 dl domaćeg kiselog vrhnja.

Paprike očistite, izvadite peteljke sa sjemenkama, operite i poparite vrelom vodom. Popirjajte kosani luk na masti. Dodajte mljeveno meso, kosani peršin i pirjajte. Kad je meso gotovo dodajte pofurenu, blanširanu rižu, razmućeno jaje, sol i papar. Nadjenite paprike i kuhajte ih u umaku.
Oprane rajčice zgnječite i kuhajte u vlastitom soku. Kad je sve mekano, pasirajte, stavite na pripremljenu zaprašku (zafrig (od masti i brašna) posolite, dodajte malo šećera sve prema ukusu. Na kraju ukuhajte i domaće vrhnje.

I. Inačica:

Sastojci: paprike 1,2 kg svježih paprika (11 kom): *nadjev* 20 dag mljevenog mesa* (svinjskog), 50 dag mljevenog mesa (junećeg/goveđeg), 1 cijelo jaje, 2 žličice slatke crvene mljevene paprike, 1/2 žličice soli, 1/4 žličice mljevenog papra, 18 dag sitno nasjeckanog luka (1 i pol luk), 2 zdrobljena češnja češnjaka, 5 žlica riže**, sitno sjeckanog peršina: *umak:* 2-3 žlice ulja (nekada se stavljala mast), 1/2 sitno nasjeckanog luka (4,5 dag), 1 češanj zdrobljenog češnjaka, 2 dag nasjeckane mrkvice, 2 dag nasjeckane stapke celera, 1 manji nasjeckani krumpir, 2 dag sjeckane rajčice (iz limenke), sol, papar, kipuće voda.

---

*Tko ne jede svinjetinu može koristiti pileće meso ili od neke druge vrste mesa napraviti nadjev.

**Punjena paprika i sarma prvotno se radila s ječmom, a riža je došla kasnije. Ječam se danas rijetko upotrebljava za izradu kruha jer se „ne diže“ tj. ostaje tvrd, no ipak se još i danas od njega prave *peciva za doručak* ili *lepinje*. Ako se upotrebljava za kruh dolazi kao mješavina s pšenicom i raži. U kulinarstvu se najčešće upotrebljava za pripravljanje *kaša* ili *gustih juha s mesom* ili *ječmene juhe sa zelenjem*.

Preko zime ječam se kuhao sa suhim svinjskim mesom ili slaninom. Ako nije bilo mesa, kuhao se s krumpirom.

Pripremite smjesu za punjenje; u zdjeli rukama izmiješajte obje vrste mljevena mesa s ostalim sastojcima i ostavite po strani. Kasnije provjerite okus i dodajte ako što treba. Očistite paprike od peteljke, izdubite i operite. Okrenite ih da se dobro ocijede. Napunite svaku papriku nadjevom, a od ostatka smjese (ako ostane) napravite male loptice koje također možete kuhati pokraj paprika. Ogulite jedan krumpir i narežite ga na ploškice njima zatvorite napunjene paprike.

Na malo masnoće (mast, ulje) stavite pirjati kosani luk, nakon nekoliko minuta dodajte češnjak i sjeckanu rajčicu iz limenke, malo zažutite, dodajte kosani peršin i mrkvicu, krumpir i ostalo. Podlijte malo vrućom vodom i prokuhajte 3-5 minuta, nakon toga sve u dobro izmiješajte i usitnite (možete to uraditi žicom za miješanje ili danas – štapnim mikserom) vratiti u posudu i dalje kuhajte. Kušajte, dotjerajte okus ako je potrebno dodajte soli, papra ili još sjeckane rajčice ili pirea od rajčice (paradajza).

U umak složite paprike i male loptice od mesa između paprika. Poklopite i kuhajte (možete također kad se malo prokuhaju premjestite posudu u zagrijanu pećnicu i nastaviti kuhati još oko 30-tak minuta). Kuhane paprike poslužite uz pire krumpir.

II. Inačica:

Sastojci: 10 većih paprika; *nadjev*: 35 dag svinjetine od buta, 35 dag junetine, 2 jaja, 3 češnja češnjaka, 2 glavice luka, 1 čajna žličica papra, 1 žličica slatke

mljevene paprike, 1 čajna žličica soli, 1 žličica peršina; *zaprška*: 2 dl ulja (ili odgovarajuća količina masti), 4 žlice brašna, 1 žlica slatke mljevene paprike, 1 dl umaka/pirea od rajčice (paradajza). Gušći umak dobiti će te dodajući još brašna.

Paprike izdubite, očistite, operite i odložite sa strane dok pripremate smjesu. U veću posudu stavite meso, sitno isjeckani luk, češnjak, sol, papriku, jaja, papar, peršin i rižu (rižu možete skuhati ranije, tako se paprike neće prekuhati a prije će biti gotove). U lonac u kojem će te kuhati papriku ulijte 2 dl ulja, stavite 3 žlice brašna i na kraju 1 žličicu slatke mljevene paprike i u to ulijte vodu (ovisi o gustoći koju želite postići) te još dodajte 1 dl umaka/pirea od rajčice (ili iskosane 2 svježe rajčice).

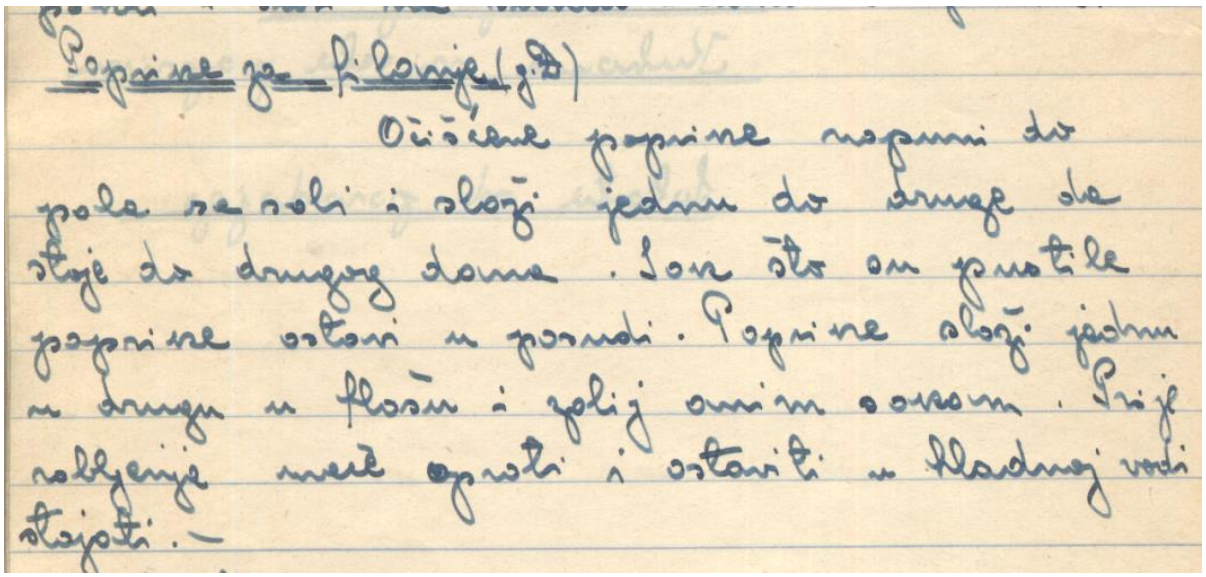
III. Inačica:

Sastojci: 4 paprike; *nadjev*:- 30 dag mljevene junetine, pola čaše riže, malo domaće pancete narezane na sitne kockice,- 1 jaje, 1 luk, 1 rajčica, 1 mrkva, sol, papar.

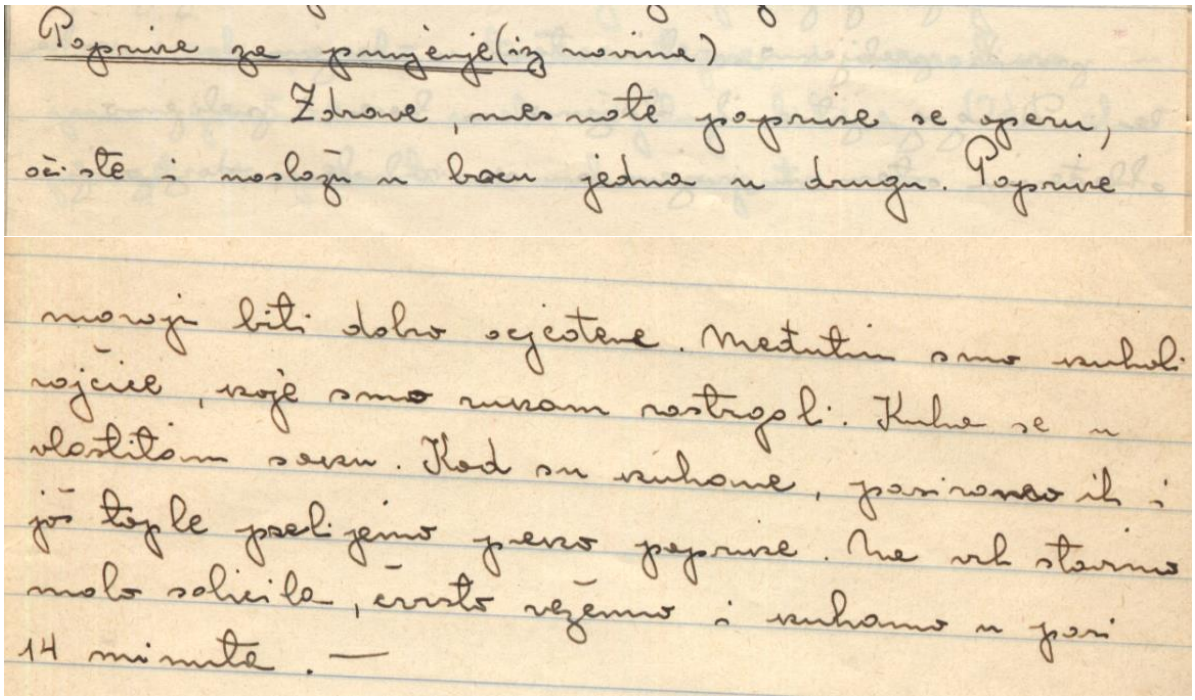
Sve sastojke umijesite i napuniti paprike sa nadjevom. Umak za kuhanje paprika: narežite luk na sitne kockice i zapržite na ulju dok ne dobije zlatnu boju. Dodajte oguljenu i sitno narezanu rajčicu i naribanu mrkvu. Podlijte vodom i pustiti da prokuha. Malo popaprite i posolite. Prema želji možete i zgusnuti umak s gustinom ili zaprškom od ulja i brašna. Stavite paprike i kuhajte na laganoj vatri u polu poklopljenom loncu oko 1,5 sat.

paprika za filanje, punjenje, nadijevanje

Dva naputka pisana oko 1938. godine, u bilježnici polaznice Domaćinske škole, objašnjavaju nam kako pripremiti paprike za jelo *Nadjevene (filane, punjene) paprike* u vrijeme kad ih više nema.


Paprine za filanje (punjenje)

Očišćene paprine napuni do pola sa soli i složi jednu do druge da stoje do drugog dana. Sol što su pustile paprine ostavi u posudi. Paprine složi jednu u drugu u flašu i zalij onim sokom. Prije nabijanja mora ocijediti i ostaviti u hladnoj vodi stajati.


Poprine se pripremaju (iz novine)
Zdrobe, nekoliko poprine se opere, očiste i mogu u kaši jedna u drugu. Poprine
moraju biti dobro ocijedene. Međutim ako suhe rajčice, koje smo ranije nastrgali. Kuha se u vlastitom soku. Kad su suhone, pariranje ih i još tople prelijemo preko poprine. Ne valja stavimo malo soli i ocata, ovisno prema ukusu i kuhamo u pari 14 minuta. —

Salicil (salicilna kiselina), koji se spominje, nekada je bilo jedino sredstvao kojim se zimnica mogla održati-konzervirati za dulje vrijeme.

Štefani (Stephanie) pečenje - mesna „štruca“ - rolada (*njem*.Rouladen)
- Bakina štruca – Stuffed minced meat rol Stephanie

Postoje razne varijacije pripreme kao i sastojaka (prvenstveno mesa; (kombinacije više vrste mesa: teletina ili svinjetina (lopatica, vratina) s nemasnom govedinom) uz dodatak dimljene mesnate slanine izrezane na kockice. Ukoliko možete nabaviti maramicu – potrbušinu, omotajte štrucu prije pečenja.

Najjednostavniji recept, sastojci: 40 dag miješanog mljevenog mesa, 1 glavica luka, 6 jaja, 2 kriške kruha, krušne mrvice, kiseli krastavci, kosani češnjak, sol, papar, voda ili čista mesna juha.

Stariji kruh namočite u vodu i ostavite da se natopi (u nekim varijantama umjesto starog kruha koriste se osušene žemlje; umjesto vode koristi se mlijeko). Pomiješajte meso s ocijeđenim kruhom, sitno kosanim lukom i jednim jajem. Smjesu začinite po ukusu i dodajte aromatično biljke po želji; (zmijina trava, kosani peršin, timijan). Smjesu dobro zamijesite i ostavite da odstoji u hladnjaku oko 2 sata. Preostala jaja skuhajte u tvrdo i ogulite. Radnu podlugu ili dasku pospite krušnim mrvicama. Na krušne mrvice stavite smjesu od mljevenog mesa i razvaljajte ga rukama. U sredinu stavite kuhana jaja i zarolajte. Oblikujte „štrucu“ (izduženi oblik; *austr.njem*. Struzen) i još jednom uvaljajte u preostale krušne mrvice. Mesnu štrucu stavite u kalup ili posudu za pečenje i pecite u

zagrijanoj pećnici na 180°C oko 1h. Prije pečenja, u nekim varijantama, štrucu polijte vrelom masti. U nekim varijantama štrucu preporučuju preliti i sa kiselim vrhnjem. Štrucu povremeno podlijevajte s vodom (čistom mesnom juhom). Tijekom pečenja odlijte sakupljenu tekućinu jer bi štruca mogla nakon pečenja biti „mljackava“. Malo ohladit, izrežite na kriške i poslužite uz, najčešći prilog; pire krumpir i salatu (od matovilca).

Ovčje karmenadle

Sastojci: 1 kg ovčjih karmenadla, sol, kosani peršin i češnjak.

Izrezane karmenadle potucite, posolite i s jedne strane natrljajte kosanim češnjakom i peršinom. Ispecite u nenamaštenoj tavi (bez masnoće), najprije posoljenu stranu a tada onu u koju ste utrljali peršin i češnjak.

Vinogradarski ćevap

Sastojci: 1 kg svinjetine, 25 dag slanine, 25 dag luka, sol, papar.

Nas ploške izrežite meso, slaninu i luk. Utrljate meso solu i paprom. Nataknite na ražnjiće naizmjenično plošku mesa, slanine i luk. Ponavljajte to nekoliko puta. Ispecite na žaru tako da ražnjiće okrećete kako bi se ravnomjerno ispeklo.

Marinada od ribe

Sastojci: 1 kg skuša, girica, srdela ili neku drugu vrstu morskih riba, brašno, sol i *marinada*.

Očišćene ribe posolite, uvaljajte u brašno i brzo ispržite na vrelom ulju. Kad se ohlade, slažite ih u staklenku sa širokim otvorom. Između riba stavite crveni (ljubičasti) luk izrezan na kolute, grančicu ružmarina, lovorov list i papar u zrnu. Napunite staklenku do vrha i prelijte hladnom marinadom. Staklenku dobro zatvorite da ne ulazi zrak i odložite na hladno mjesto. Ostavite barem 14 dana da odleži. Mariniranu ribu poslužite s palentom (purom, žgancima). Marinirati možete svaku prženu ribu koja vam preostane od obroka.

Marinada: ulje, kvasina (vinski oct), luk, papar, ružmarin, lovorov list. Ulje koje vam je preostalo od prženja ribe ukoliko nije zagorjelo i dobilo neprijatan miris, procijedite i u njemu ispržite luk izrezan na kolutiće. Ostavite da se ohladi. Odstranite luk iz ulja, u ulje nalijte razrijeđenu kvasinu koliko je potrebno marinadi da prelijete 1 kg ribe. Tekućini dodajte malo ružmarina, lovorovog lista i nekoliko zrna papra. Prokuhajte tekućinu i skinite s vatre. Marinadu možete pripremiti od sirovih dodataka, ali morate prokuhati vodu.

Bubrezi u umaku

Sastojci: svinjski bubrezi, mast, luk, brašno, ocat, papar.

Odstranite s bubrega kožice, prorežite ih po duljini i stavite 1 sat u svježe mlijeko, kako bi izgubili neugodan miris (vonj). Operite ih i izrežite na tanke listiće. Na masti popržite 2 glavice luka izrezanog na listiće. Kad luk malo požuti dodajte priređene bubrege i brzo ih popecite, pospite ih s vrlo malo brašna, promiješajte i podlijte s malo tople juhe ili vode. Ostavite da se još malo kuhaju. Skuhane bubrege posolite, popaprite, okiselite i odmah poslužite jer će inače otvrdnuti. Na isti način možete pripremiti svinjsku ili teleću jetru.

Teleća jetra u trbušnoj marami (opni)

Sastojci: komad teleće jetre, trbušna maramica, malo slanine, 2 žlice prezla (krušnih mrvica), 1 jaje, 1 žlica gustog domaćeg vrhnja, mažuran, sol, papar.

S jetra odstranite kožicu i pripremite nadjev: u odgovarajuću posudu stavite kockice slanine i kad slanina požuti, dodajte kosano lišće peršina, 2 žlice prezla, malo papra, malo mažurana i sasvim malo soli, sve dobro umijesite u jednoličnu smjesu. Urežite jetru s debljeg kraja tako da dobijete džep u koji će te staviti pripremljeni nadjev – smjesu. Džep sašijte koncem i jetru omotajte u trbušnu maramicu. Dno posude u kojoj će te peći jetru obložite tankim ploškama suhe slanine. Pecite u prilično vrućoj pećnici. Pečena jetra izrežite, stavite na topli porculanski poslužavnik i polijte sokom od pečenja. Poslužite uz salatu od krumpira, zelenu salatu ili neku drugu po izboru (miješanu).

Lovačka pečenka

Sastojci: 50 dag govedina, 50 dag svinjetine, 1-2 glavice luka, 5 dag suhe slanine, 2 žemlje, 2.4 dl domaćeg kiselog vrhnja, 2 jaja, 3 kosane slane srdele, ½ žličice kopra, sol, papar, mast.

Meso sameljite, posolite i pospite kosanim poprženim lukom koji ste popržili zajedno s kockicama suhe slanine, dodajte istisnute žemlje koje ste namočili u mlijeku, 2 žlice vrhnja, 2 jaja, malo papra, skosane srdele i kosano lišće peršina. Dobro promiješajte. Od dobivene smjese oblikujte valjak na brašnom posutoj dasci (ili radnom stolu). Stavi t lim (protvan, tepsiju) koju ste prethodno prelili vrelom masti. Pecite u dobro zagrijanijoj pećnici. Tijekom pečenja više puta polijevajte sokom od pečenja. Kad je pečeno odlijte masnoću i meso prelijte domaćim kiselim vrhnjem u koje ste umiješali žlicu brašna i kosani kopar. Ostavite da se još malo peče, pečenku izrežite na ploške, složite u zagrijani porculanski pladanj, prelijte sokom od pečenja i poslužite uz salatu od crvenog zelja (kupusa).
Zelje izrežite na rezance, posolite, ostavite pola sata, istisnite, dodajte kim, ulje i ocat. Promiješajte i dodajte ploškice kuhanog krumpira. Promiješajte i poparite.

Prilozi

Prženi „grašak“

Sastojci: 1/2 jajeta, 2 žlice mlijeka, sol, 2-3 žlice brašna, mast.

Napravite tijesto kao za lijevance i protisnite ga preko ribeža na vruću mast. Ispržite na svjetložutu boju. Ocijedite i poslužite kao dodatak juhi ili mesnom jelu.

Pržene „mrkvice“

Napravite tijesto kao za valjuške, režite na palac debele komade, s jedne strane stanjite, a s druge ostavite deblje u obliku mrkvice. Ispržite na vrućoj masti. Kad su prženi na debljem kraju šiljastim nožićem napravite rupicu u koju utaknite zeleni list mrkve. Poslužite uz mesno jelo.

Žličnjaci od moždine

Sastojci: 1/2 žlice masti, 1 jaje, 10 dag moždine, luk, sol, papar, 2-3 žlice mrvica.

Izmiješajte jaje, mast i očišćenu moždinu od žilica i opne. Ispržite na pirjanim kosanim malim komadićima luka na masti, začinite i dodajte mrvice. Izmiješajte, žlicom vadite komadiće i ukuhajte u juhi 5-8 minuta.

Prigorske okruglice

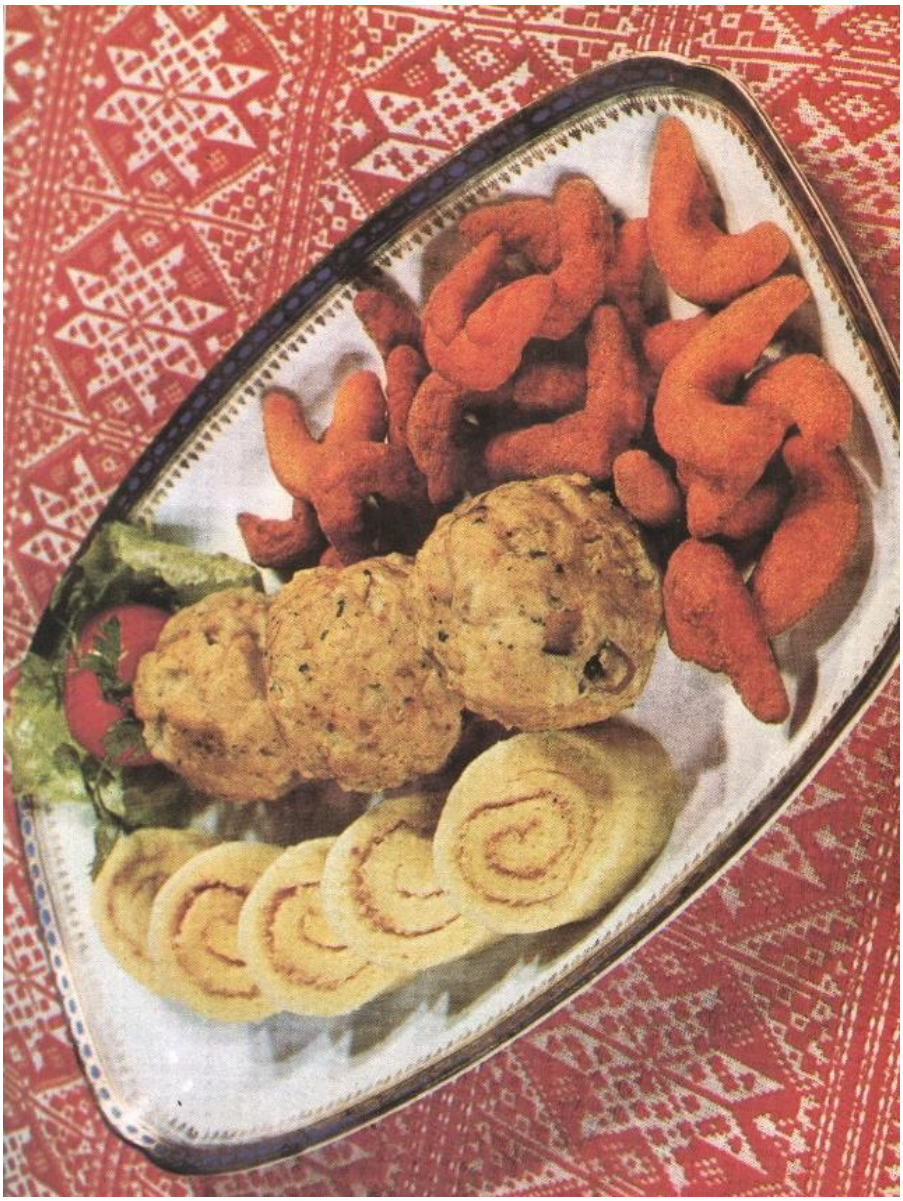
Sastojci: 3 dag kvasca, 1-2 dl mlijeka, malo šećera, 3 žlica svježeg kravljeg sira, 5o dag kukuruznog brašna, sol.

Kvasac namrvite u mlako mlijeko, dodajte posve malo šećera, i stavite na toplo da uzađe. Svježi kravlji sir protisnite kroz sito i dodajte uzašlom kvascu. Okus sira gotovo da se neće osjetiti, ali će zahvaljujući tom dodatku okruglice biti mekane. Dobro izmiješajte sir s kvascem, kukuruznim brašnom i solju, te oblikujte okruglice. Okruglice poslažite na pobrašnjenu dasku, pokrijte zagrijanom kuhinjskom krpom. Nakon što odstoje pola sata, kuhajte ih u kipućoj slanoj vodi, ali ne više od pet minuta jer bi se stvrdnule. Želite li ih poslužiti kao samostalno jelo, a ne kao prilog, prelijte ih poprženom dimljenom slaninom narezanom na kockice.

Kroketi od krumpira

Sastojci: 1 kg krumpira, 10 dag maslaca ili margarina, 4 žumanca, sol, brašno, jaja i mrvice za paniranje, ulje za prženje.

Krumpir ogulite, narežite na kockice i skuhajte ga u slanoj vodi. Dobro ocijedite i protisnite (propasirajte), pa stavite na vatru i miješajte da se ispari što više vlage. Umiješajte žumanca i maslac, dobro promiješajte i rasprostrite na dasku da se ohladi i stvrdne. Oblikujte kuglice, uvaljajte ih u brašno, razmućena jaja i mrvice, pa ispržite na ulju. U kuglice možete staviti kao nadjev komadić šunke ili komadić tvrđeg sira, u samo tijesto možete umiješati nasjeckane začinske trave.



Prilozi za divljač:
Roščići od krumpira,
Savitak od krumpira,
Okruglice od krumpira sa čvarcima.

Roščići od krumpira

Sastojci: 3-4 krumpira, 1 jaje, 1 žlica domaćeg kiselog vrhnja, 6 žlica brašna, 2 dag maslaca, krušne mrvice (prezli), mast, sol.

Krumpir ogulite i skuhajte u slanoj vodi, propasirajte ga i stavite u dublju posudu. Dodajte maslac, jaje, vrhnje i izmiješajte dodajte 5 žlica brašna, posolite i izmiješajte, rukama, u jednoličnu smjesu. Tijesto razdijelite u manje komade i oblikujte u dugačke kobasice prst debele. Isijecite nožem ukoso, uvaljajte u mrvice, oblikujte roščiće i ispecite na zagrijanoj masnoći.

Žličnjaci od slezene (ili jetrica) u goveđoj juhi.

Sastojci: 25 dag teleće slezene, 7 dag masti, 3 jaja, ½ žemlje, sol, papar, mažuran,1 češanj češnjaka krušne mrvice (prezli).

Slezenu nastružite nožem i propasirajte kroz sito. Izmiješajte mast s jajima, dodajte u mlijeku namočenu i istisnutu žemlje, malo soli, papra, malo mažurana, češanj zdrobljenog češnjaka, slezenu i toliko mrvica da smjesa postane srednje gusta. Ostavite ½ sata stajati da krušne mrvice nabubre i tada vadite žlicom smjesu i ukuhajte u juhu žličnjake. Ako su žličnjaci premekani ili ako se raspadaju dodajte još malo mrvica. Žličnjake kuhajte 8-10 minuta.

Savitak od krumpira

Sastojci: 75 dag krumpira, 1 jaje, 30-40 dag brašna, 2 žlice domaćeg kiselog vrhnja, sol, papar; *nadjev*: mast, 1 glavica luka, 10 dag sušenih rajčica, 2 žlice krušnih mrvica (prezli), kosani peršin, sol, papar, maslac.

Krumpir ogulite i skuhajte. Zdrobite ga u pire. Dodajte mu sol, papar, jaje, vrhnje i dobro izmiješajte u jednoličnu smjesu. Ostavite da se malo ohladi. Umiješajte brašno, rukama izradite tijesto, dodajte još brašna ako treba da tijesto nije ljepljivo. Na zagrijanoj masti popirjajte sitno kosni luk i ostavite da se ohladi. Sušene rajčice, koje ste prethodno stavili u vodu, ocijedite i narežite na kockice. Krumpirovo tijesto razvaljajte na debljinu 1 cm, pospite ohlađenim lukom i narezanim rajčicama. Po želji možete tijesto začiniti i željenim začinskim travama. Popaprite i posolite. Tijesto zarolajte i zamotajte u kuhinjsku krpu. Krajeve zavežite špagom i kuhajte u kipućoj vodi oko pola sata (ako nemate veliku posudu nadjeveno tijesto prerežite na dva dijela i skuhajte oba odjednom). Kuhani svitak izvadite iz vode, skinite krpu i ostavite da se ohladi. Ohlađeni svitak narežite na ploške, i prelijte rastopljenim maslacem.

Okruglice od krumpira sa čvarcima: vidi i: *Okruglice sa čvarcima*

Pire od jabuka

Sastojci: kisele jabuke, vino, šećer, cimet, limunova korica.

Prokuhajte u vodi šećer, nekoliko žlica vina, komadić cimeta i limunovu koricu. Kada voda prokuha izvadite cimet i limunovu koricu, dodajte oguljene i napola prorezane jabuke. Jabuke moraju biti pokrivene vodom. Kuhajte dok smekšaju, propasirajte ih kroz sito zajedno sa sokom koji je ostao od kuhanja. Pire dobro izmiješajte, stavite u zdjelu i odložite u hladnjaku. Pospite šećerom u prahu i poslužite uz govedinu, palentu i sitno pecivo.

Umaci

Samoborska muštarda - vinski senf

1 manji korijen hrena, 20 dag grožđica, 4 suhe smokve, 2 žlice ajvara od patliđana, sol, posve malo šećera, 3 stučena klinčića, malo cimeta, 2 žlice bijelog vina.

Sitno naribajte hren, smokve i grožđice sameljite, dodajte ostale sastojke, dobro izmiješajte i stavite na hladno.

Pikantan umak, izvrstan prilog pečenjima i narescima a naročito uz rižu, kobasice, hrenovke i kuhanu govedinu. Po predaji, počeo se proizvoditi tijekom boravka Napoleonovih vojnika u Samoboru, gdje se i danas proizvodi. Po naputku od prije skoro dvijestotine godina, koji prelazi od oca na sina, služeći prvotno kao svojevrstan lijek za dezinfekciju crijeva, danas je pojam umaka poznavaocima gastronomije. Sastav nije tajna, no tajna je tehnološki proces i hlađenje. Osnovni sastojak je grubo tučeno zrno gorušice (uvozi se iz Egipta ili Kanade), kojoj se dodaje kuh vino (najbolji je portugizac) i džem od crnih vrsta grožđa koji se radi za Božić. Razlika između senfa i muštarde je u tome što je senf fino mljeveno zrno gorušice preliveno octom. Braća Antun i Vojko Filipec (jedan proizvodi muštardu a drugi bermet) s pravom su turistički suvenir Samobora. Današnja samoborska muštarda nije slična niti jednoj francuskoj muštardi, tako da je od prvotne kopije nastao original.



Umak od krastavaca

Jedan srednji svježi krastavac ogulite, izrežite na tanke ploške, osolite i ostavite stajati. Napravite zapršku na sitno kosanom luku, dolijte juhom uspite stisnute krastavce, dodajte malo octa i kad dobro prokuha malo kiselog vrhnja.
Umak od kopra

Na svijetloj zapršci ispržite sitno kosani luk, zeleni peršin i lišče kopra. Podlijte juhom, pustite da dobro prokuha, kad je već skoro gotovo dodajte malo kiselog vrhnja i octa.

Umak od kiselice

Napravite svijetlu zapršku i na njoj ispržite kosanu kiselicu. dolijte govedske juhe ili vode. Posolite i kad dobro prokuha dodajte malo vrhnja.

Umak od luka

Dvije glavice luka ogulite, sitno iskošite, te na masti na kojoj ste zažutili malo šećera pirjajte. Na istoj masti zažutite malo brašna, dolijte govedskom juhom dodajte octa, sol i dobro prokuhajte.

Umak od suhih šljiva

Sastojci: 25 dag suhih šljiva, zaprška, krušne mrvice (prezli), cimet, ribana limunova korica, malo šećera.

Operite šljive u toploj vodi, močite ih 1 sat u hladnoj vodi, kuhajte ih i izvadite im koštice. Popržite 1 žlicu krušnih mrvica sa 1 žlicom maslaca i prelijte vodom u kojoj su se kuhale šljive. Promiješajte, dodajte šljive, cimet i ribanu limunovu koricu i prema ukusu malo šećera.

Slatki umak

Sastojci: tanjur marelica, zaprška, šećer i vino.

Marelice ogulite, odstranite im koštice i izrežite na nekoliko komada. Popržite žlicu šećera sa žlicom maslaca, dodajte žlicu brašna i 2 žlice krušnih mrvica. Kad zaprška malo porumeni, dodajte joj marelice, polijte vinom, promiješajte i ostavite da prokuha. Ukoliko je umak pregust, dolijte vina, ako je rijedak, dodajte mu krušne mrvice. Pošećerite i posolite prema ukusu.

Umak od vlasca

Sastojci: 5 tvrdo kuhanih jaja, 2 dl gustog domaćeg kiselog vrhnja,1 žličica soli, 1žličica šećera, vinski ocat po ukusu, 0,5 dl kosanog vlasca.

Žumanjke iskošite, dodajte vrhnje, pošećerite, posolite i pomiješajte. Zaoctite po ukusu, dodajte vlasca i kosani bjelanjak, dobro izmiješajte.
Umakom možete začinjavati i salate.

Hladni umak od vlasca

Sastojci: 2 jaja, ulje, ocat, sol, vlasac.

Ogulite tvrdo kuhana jaja- Žumanca zdrobite a bjelanca izrežite na male kockice ili ih iskošite. Na svaki žumanac računajte 1-2 žlice ulja. Promiješajte žumanca s uljem, dodajte izrezane bjelance, sol, ocat i fino kosani vlasac. Poslužite uz govedinu i prženi krumpir.

Umak od vina

Sastojci: ½ litre vina, ¼ litre vode, zaprška, mirodije i šećer.

Stavi na vruću mast žlicu šećera, a kad se šećer zapjeni, dodaj dvije – tri žlice brašna. Miješaj dok brašno ne požuti, a zatim nalij zaprašku vinom i vodom, dodaj koricu limuna, cimeta, klinčića, malo soli i prema ukusu još malo šećera. Kuhaj oko 10 mimuta. Serviraj uz nepošećeren drobljenac ili uz govedinu i krumpir.

Umak od grožđa

Sastojci: vino ili mošt, šećer, bobice grožđa, mast, brašno, krušne mrvice (prezli), zaprška, sol.

Popržite na žlici masti žličicu šećera, 2 žlice brašna, žlicu krušnih mrvica i priredite blijedo žutu zaprašku. Podlijte vodom, vinom (najbolje je moštom). Posolite i prema ukusu pošećerite. Kuhajte tako dugo dok umak postane jednolično gust, tada mu dodajte 2 šake bobica grožđa. Ostavite da malo prokuha i pazite da bobice ostanu cijele. Poslužite uz meso.

Kruh

Domaći kruh

Sastojci: 1 kg raženog brašna, 50 dag pšeničnog brašna, 3 dag kvasca, 4 dag soli, 1 dag kumina (kiml), ulje i brašno za lim.

Kvasac razmrvite u 2 dl mlake vode, dodajte brašna i napravite glatku kašicu, pustite da uziđe. Pomiješajte obje vrste brašna u zagrijanoj zdjeli, posolite, dodajte uzašli kvasac i mijesite rukama u zdjeli. Preselite na pobrašnjenu dasku, dodajte kim, dalje mijesite čvrsto i dugo. Podijelite na dva hljeba te ih stavite u dva dugoljasta nauljena lima. Pokrijte, stavite na toplo da se diže jedan sat. Premažite vodom i pecite jedan sat na umjerenoj vatri, a povremeno premazujte slanom vodom.

Kruh s krumpirom

Sastojci: 50 dag brašna, sol, 2 dl mlijeka, 2 dag kvasca, 40 dag krumpira, 4 dag šećera, 1 jaje, 5 dag masti.

Skuhajte, ogulite i protisnite krumpir, trebalo bi ga biti barem 25 dag. Načinite kvas od kvasca, mlijeka, malo brašna i šećera. Kad uzađe, umiješajte preostalo brašno i druge sastojke. Dobro izmiješajte, stavite opet na toplo da uzađe, premijesite i oblikujte manje hljebove. Poslažite ih na namašćen lim, namažite s malo mlijeka i ispecite.

Heljdin kruh

Sastojci: 50 dag heljdina brašna i 30 dag pšeničnog, 2 dag kvasca, 1 žličica šećera, 5 dag maslaca ili masla, 1 jaje, sol.

Heljdino brašno poparite s 3 dl slane vode. Dok se hladi, razmrvite kvasac u malo mlake vode, umiješajte šećer i malo brašna te stavite na toplo. Uzašli kvas pomiješajte s obje vrste brašna i otopljenom mašću, zamijesite glatko tijesto. Stavite u zamašćeni lim i kad uzađe, namažite jajem, maslacem i ispecite.

Kukuruzni kruh

Sastojci: 75 dag brašna, 25 dag polubijelog brašna, 3 dag kvasca, 1-2 žlice soli, mast za mazanje.

Kukuruzno brašno poparite s 3/4 l vrele slane vode. Kvasac razmrvite i otopite u malo mlake vode i s 2 žličice brašna pomiješajte u glatku kašicu te je stavite na toplo. Uzašli kvas stavite u ohlađeno kukuruzno brašno. Umiješajte još pšenično brašno i dobro izmijesite. neka uzađe na toplome. Premijesite, stavite u namašteni kalup ili na lim, pa ispecite.

Pravi domaći *kuružnjak* karakterizira tvrda i debela kora kojom možete raniti nepce, to je kuružnjak kojeg *kumice mljekarice* donose na zagrebačke tržnice i prodaju uz sir, vrhnje i putar. Nabijeni, mokri i slatkasti kruh još mlak, namazan domaćim putrom (na debelo), s tako hrskavom koricom - delicija je, danas nažalost, poznata malom broju ljudi. Kumice mljekarice prodaju su kruh izrezan na *šnite* (deblje odreske) a najvrijedniji je bio debeli *skrajac* (*okrajak*; *krajcerak*; kraj kruha s oblom korom).

Još je Matoš rekao: *Krajcerak je darak mili.*

Pravi domaći kukuružnjak je delicija ali i umjetnost u pripremi s puni truda. Svaka zagorska *hiža* (kuća) imala je zasađeno nekoliko redi bijelog i žutog starinskog kukuruza – *osmoredca*.

Stubički kruheki



Sastojci: 40 dag jagli, 30 dag oštrog kukuruznog brašna ili prekrupe, 30 dag pšeničnog glatkog brašna, 6 dl mlijeka, 15 dag maslaca (putra), 2 dl kiselog vrhnja, 1 srednje velika glavica luka ili 3 mlada luka, 2 češnja češnjaka (ili mlada češnjaka), 20 dag sitno narezanih čvaraka ili masnijeg suhog mesa, 1 vrećica suhog kvasca, sol, šećer.

Jagli ili šrot, krupno mljeveni kukuruz dugo je vremena u Zagorju bio glavna namirnica za izradu žganaca. Danas to postaje specijalitet.

Prvo treba napraviti fine žgance:
jagle preko noći namočite u hladnoj vodi. Sutradan vodu ocijedite i dolijte svježu u omjeru koliko jagli toliko vode. Na tihoj vatri jagle zakuhajte. U pripremi, za podlijevanje, držite vrele vode. Jagle uz povremeno miješanje kuhajte sat vremena. Čim se previše zgusnu postepeno podlijevajte vrelom vodom. Nakon sat vremena kad se posljednji put uguste dodajte maslac (putar), mlijeko i kiselo vrhnje, posolite i uz neprestano miješanje kuhajte na najtišoj (najmanjoj) vatri oko 40 minuta dok ne dobijete ni tvrde ni mekane žgance već žitku masu. Ostavite da se ohlade na sobnoj temperaturi. Žgance, suho meso, luk, češnjak i pšenično brašno dobro izmiješajte u jednoličnu smjesu (najlakše će te to uraditi u mikseru), na kraju dodajte (umiješajte) kukuruzne prekrupe i kvasca kojeg ste prije umiješali u ml kom mlijeku i malo šećera da se digne (uzađe). Tijesto stavite na radnu plohu obilato posutu kukuruznom prekrupom i sve dobro još jednom izmiješajte rukama. Oblikujte kruščiće težine 20-25 dag i stavite ih u namašteni lim (protvan) za pečenje. Kruščiće prekrijte čistom krpom i ostavite u toploj prostoriji da se postepeno dižu slijedećih 5-6 sati. Tijekom dizanja povremeno ih poškropite mlakom vodom kako bi cijelo vrijeme bili vlažni. Kad kruheki dovoljno narastu stavite ih u pećnicu ugrijanu na 250 ºC i pecite 15 min nakon čega ih premažite jače posoljenom svinjskom masti i pospite kukuruznom prekrupom. Temperaturu smanjimo na 190 ºC i pecite još 15/20 min. Gotove, pečene, prekrijte čistom krpom i pustimo da se ohlade. Poslužite uz željeno jelo.

Pogača od jagli



Sastojci: 35 dag bijelog kukuruznog brašna (stara sorta kukuruza – osmoredac), 35 dag jagli (greba, šrot; kukuruz grubo/krupno mljeven – osmoredac), 35 dag pšeničnog oštrog brašna, 7 dag svinjske mast, 6 dl domaćeg punomasnog mlijeka, 1,5 dl domaćeg kiselog vrhnja, 3 žlice pečenih i mljevenih bučinih koštica (golica), 1 žlica prženih sjemenki suncokreta, 4 dag svježeg kvasca, 1 dl mlijeka, 1 čajna žličica šećera, malo soli (malo više od šećera), 1 jaje, 1 žlica kiselog vrhnja.

Jagle izmiješajte s masti u posudi i pržite desetak minuta. Prženje je gotovo kad jagli zamirišu kao kokice (prženi kukuruz). Odložite na toplo (nekada su naše bake zamatale u mokru krpu i stavljale u zemljanu (glinenu) posudu iznad tople vode; danas to možete učiniti na slijedeći način: stavite u poklopljenu posudu i odložite u pećnicu na temperaturu 70 ºC). Izvadite iz pećnice nakon 2-3 sata i ostavite da se potpuno ohladi. Ohlađene jagle dobro izmiješajte s mlijekom i kiselim vrhnjem. Odložite u hladnjak i držite dva dana kako bi sve omekšalo i dobilo specifičan orašasti miris i okus. Pomiješajte bijelo kukuruzno brašno i oštro pšenično (to možete najbolje uraditi pomoću električnog stroja za miješanje), dodajte jagle iz hladnjaka, pržene bučine koštice, rastopljeni kvasac (mješavinu kvasca, mlijeka i šećera), sve dobro izmiješajte u jednoličnu smjesu tijesta (u stroju to traje oko 15 minuta). Istresite tijesto na pobrašnjenu dasku i izradite tijesto do kraja rukama. Oblikujte tijesto u valjak debljine 15-20 centimetara i valjkom za tijesto dobro ga istucite desetak puta. Oblikujte hljepčiće težine 25 dag i u svaki utisnite pržene sjemenke suncokreta. Hljepčiće stavite na mašću namatan lim (protvan) i odložite na toplo mjesto 1-2 sata da se diže (uzađe; udvostruči volumen). Ispecite u zagrijanoj pećnici na 275 ºC. Na dno pećnice stavite manju posudu s vodom kako bi bilo dovoljno pare. Pecite oko 12.15 minuta, hljepčiće izvadite i premažite razmućenim vrhnjem i jajem. Temperaturu smanjite na 190 ºC i pecite još oko 20 minuta. Izvadite pogače i vruće omotajte krpom i ostavite da se ohlade. Ovako pripremljene pogače poslužite premazane domaćim maslacem uz željeno jelo.

Domaća pogača

Sastojci: brašno, kvasac, sol, voda.

Umijesite tijesto od navedenih sastojaka (osim soli), koje mora biti nešto mekše od krušnog i ostavite ga desetak minuta da fermentira. Premijesite ga i stavite u zamašćeni lim da opet fermentira. Prije pečenja po površini ga lagano narežite i pecite oko jedan sat u pećnici. Nakon pečenja gornju koru dobro posolite. Pogača se nikada ne narezuje nožem, već se u tijeku objeda otkida komad po komad. Pogača ima uporabnu vrijednost jedan dan, za razliku od domaćeg kruha koji se priprema za 15-sto dnevnu uporabu.

Kuhani kruh

Kad pečete kruh odvojite na stranu kruščić i ostavite ga da se digne. Nakon toga stavite ga na platneni ubrus ili lanenu krpu posuto brašnom. Uglove ubrusa svežite uzicom (špagom) tako da ima dovoljno mjesta kad se nakuha. Stavite u ključalu slanu vodu i kuhajte 1 sat. Skuhan kruh ocijedite, izrežite u komadiće ili ga vilicom raskidajte kao drobljenac i prelijte vrelim čvarcima ili mrvicama poprženim na masti. Poslužite uz meso u umaku uz razna variva ili salatu.

Pogača od grožđa

Sastojci *za prhko tijesto*: 20 dag maslaca, 45 dag brašna, 9 dag šećera, 1,25 dl kiselog vrhnja, 2 žumanca, korica limuna, sok ½ limuna, malo soli, ½ praška za dizanje (kvasac/germa); *nadjev*: 1 kg grožđa, 2,5 dl kiselog vrhnja, 12 dag šećera, 1 jaje, 1 žlica krušnih mrvica (prezli), cimet.

Prašak za dizanje umiješajte u brašno, dodajte maslac i umrvite ga s brašnom. Dodajte šećer, koricu od limuna, malo soli, kiselo vrhnje žumanac. Izradite tijesto. Mijesite na hladnom mjestu. Tijesto razvaljajte, složite ga, opet razvaljajte, i tako ponavljajte 3 puta. Nakon toga ostavite ga da miruje ½ sata. Odmoreno tijesto razvaljajte na debljinu prsta i stavite ga u lim (protvan, tepsiju), pospite ga bobicama grožđa i polijte vrhnjem u koje ste umiješali šećer, jaje, cimet i šaku krušnih mrvica. Od tijesta koje vam je višak (obrezali ste višak iz lima) oblikujte uske trake od kojih će te izraditi rešetku (mrežu) preko nadjeva. Namažite umućenim jajetom ili mlijekom i pecite u zagrijanoj pećnici, dok ne požuti. Pečenu pogaču pospite šećerom i izrežite u kocke ili pačetvorine. Poslužite toplu ili hladnu.

Kvas (kiselo tijesto) za kruh

Kiselo tijesto je proizvod fermentacije pomoću autohtone kulture bakterija mliječne kiseline i kvasca koji se nalazi u brašnu.

Kvas ili „starter“ u proizvodnji kruha pripremiti će te od brašna (polubijelo T-850), vode (najbolje je koristiti izvorsku vodu ili negaziranu mineralnu; voda iz vodovoda je obogaćena klorom što negativno utječe na fermentaciju) i strpljenja tj. vremena koje je potrebno da se napravi (fermentira), na slijedeći način:

Prvo pripremite vodu od grožđica (cveba, suhvica): 20 dag grožđica stavite u 400 g vode i žlicom meda. Pokrijte folijom i odložite na sobnoj temperaturi 5 dana. Svaki dam promiješajte i peti dan procijedite.

Priprema kvasa:

pomiješajte brašno i vodu (punu žlicu brašna/120 g i žlicu vode/120 g). Stavite u staklenku srednje veličine i dobro promiješajte da dobijete gustu smjesu. Staklenku dobro zatvorite i odložite na toplo (sobna temperatura) ali ne vruće mjesto.

Svakog dana smjesi dodajte brašno i vodu i dobro promiješajte, to se naziva „prihranjivanje“.

Otprilike nakon tri dana primijetiti će te promjene tj. aktivnost kvasa i sve bi trebalo biti gotovo nakon 5 – 6 dana, tj. dobiti će te „starter“ za proizvodnju kruha s kvasom.

Nakon četvrtog dana ako sadržaj u staklenki ima ugodan miris po octu ili pivu te sadrži puno mjehurića, 95% sadržaj staklenke treba odliti i baciti te nadomjestiti s novih 10 dag brašna i 1 dl vode. Ponovno dobro promiješajte, prekrijte čistom krpom i ostavite na toplom 10 do 12 sati. Nakon toga bi se starte trebao udvostručiti. Ako se ne udvostruči dodajte 5 dag brašna i 5 dag vode. Promiješajte, prekrijte krpom i ostavite na toplom 10 do 12 sati.

Prije pripreme kruha (prije pečenja) potrebno ga je još „nahraniti“ 6 do 12 sati.

Nakon što ste uzeli potrebnu količinu kvasa u pripremi kruha, kvas u staklenki čuvajte u hladnjaku.

Hranite ga jednom tjedno ali uvijek ga nahranite 6 do 12 sati prije pečenja, i ostavite vani (izvan hladnjaka) da može djelovati (da se sam prehranjuje). Na taj način može trajati neograničeno dugo.

Za 30 dag kruha potrebno je 10 dag kvasa i 200 grama vode. Mješavinu ostavite da se odmara nekoliko sati i tek tada dodajte sol. Premijesite tijesto nekoliko puta pa ga ponovno ostavite da se odmara 10 do 30 minuta. Ponovite postupak nekoliko puta dok tijesto ne postane glatko i rastezljivo. Kod zadnjeg

odmaranja ostavite tijesto da se diže (uzađe) na sobnoj temperaturi (18-25 ºC) dok ne postane 1,5 veće od početnog (poveća volumen).

Oblikujte hljeb (štrucu) i ispecite u pećnici, krušnoj peći ili pod pekom na temperaturi od 275 ºC oko 40 – 50 minuta (raženi kruh treba oko 75 minuta a mirovati treba od 12 sati do 24 sata).

Pečeni kruh (štrucu, hljeb) ostavite da se ohladi na dasci (l*oparki*; daska na koju se stavlja u krušnu peć) dva - tri sata prije rezanja.

Kruh od kvasa ima dulji vijek trajanja u usporedbi s kruhom od pekarskog kvasca. Ne gubi svoju kvalitetu i ne mijenja strukturu i do četiri dana. Od ovako pripremljenog tijesta možete izraditi sve vrste peciva, pizze i dizane kolače.

Vidi: ***Priređivane hrane (jela) Jelu je kuani, pečeni ali frigani.***
…….. *Kad treba* **kruv** *mesiti, unda se večer zamesi kvas vu niđva……..*



Kruh od kvasa

Pomiješajte kiselo tijesto s 3 dl mlake vode i 3 dl (18 dag) brašna od pira ili raži. Brašno je od cjelovitog zrna. Tijesto prekrijte plastičnom folijom i ostavite preko noći na toplom mjestu. Drugi dan ujutro nadodajte tijestu 0,5 dl mlake vode, 30 dag brašna od pira (ozima pšenica; *lat*. Triticum aestivum subsp. Spelta; podvrsta jare pšenice – meka pšenica), 2 žličice soli, žlicu masti (danas najviše koriste maslac) i 1-2 žlice meda. Zamijesite tijesto i ostavite da kvasa do dvostruke veličine, oko 2 sata. Posudu za pečenje namažite mašću ili maslacem, stavite tijesto, prekrijte čistom kuhinjskom krpom i ostavite da se diže oko 1 sat. Pećnicu zagrijte na 275 ºC, stavite kruh, smanjite temperaturu na 250 ºC. Nakon 15 minuta smanjite temperaturu na 200 ºC i pecite 15 do 20 minuta. Ukoliko posjedujete termometar, zabodite ga u kruh i kad je unutrašnja temperatura kruha 98 ºC kruh je gotov. Izvadite ga iz posude, umotajte i kuhinjsku krpu i ostavite na rešetki pećnice da se hladi.

Kolači (*melšpajz*; kulinarski - slastica od pečenog slatkog tijesta, obično s nadjevom; kolač)

Turopoljska jajarica

Sastojci: 6 dag kvasca, malo šećera, malo mlijeka, 2 jušne žlice brašna, 5 jaja, 12 dag šećera, 12 dag masti, paketić vanilin šećera, malo ruma, 1 kg brašna.

Izmrvite kvasac i umiješajte s malo šećera, malo brašna, malo mlijeka i 2 žlice brašna. Ostavite da uzađe. U međuvremenu izmiješajte jaja, šećer i mast na toplome da dobijete kompaktnu smjesu i da se šećer rastopi. Dodajte uzašli kvasac, sol, vanilin šećer, malo ruma i brašno, te umijesite tijesto. Ostavite da se digne na dvostruku veličinu. Uzmite veći lim, namažite ga masnoćom, tijesto podijelite u nekoliko hljepčića, premijesite ih i stavite na lim da se još jednom buja. Dignuto tijesto/hljepčiće premažite bjelancima, zarežite nožem od sredine prema rubu sa tri zareza, ali ne duboko ni preplitko. Ispecite u pećnici. Dobiti čete visoku pogaču, čiji zarezi su se pretvorili u oblik cvijeta, s vanjskom hruskavom koricom i šupljikavom unutrašnjosti žutom kao cekin.

Rudarska greblica



Sastojci za 10 osoba: 1 kg brašna, 2 jaja, 1 paketić kvasca, sol, jušna žlica domače masti ili pola paketa maslaca, malo vrhnja, mlijeka, jedan domaći sir, 20 dag samljevenih oraha.

Napravite dizano tijesto i ostavite ga pola sata da uzađe. Izmiješajte kravlji sir, jaja, orahe i posolite po želji. Tijesto razvucite što tanje i na jedan dio stavite nadjev, ne deblje od debljine prsta. Preklopite drugu polovicu tijesta, sa strane stisnite prstima da bude zatvoreno, premažite vrhnjem i popikajte vilicom (Kako

se taj kolač nekada radio u krušnoj peči, stavljao se na „greblicu“ - drvena lopatica duge drške, kojom se u krušnu peć guraju kolači, pečenja i kruh). Pecite u pećnici na 200 ºC petnaestak minuta. Prije posluživanja izrežite na kriške.

Od davnina najpopularniji i najjeftiniji kolač malog mjesta Rude nedaleko Samobora. Kaže se da su ga srednjovjekovni njemački rudari ovdje obavezno nosili kao poputbinu sa sobom u podzemne rudnike bakra. Ovaj kolač kao i bermet (poznato samoborsko piće) bio je nekada na „špajskartama“ zagrebačkih gostiona. To je slani kolač od tijesta, najčešće bez kvasca, u kojemu je nadjev izmiješan od sira i oraha. Postoji i slatka greblica, ali ona nije bila tako popularna. Greblica (grebljica) se mogla nadijevati sa zeljem, porilukom, špinatom ili mrkvom. Kolač se obavezno jede topao. Naziv greblica (grebljica) dolazi od drvenog pomagala kojim se iz krušne peći izvlači žar.

Najstariji poznati naputak za greblicu glasi: *„napravi tijesto za kruh, razvaljaj ga u veličinu ovečeg tanjura i do polovice namaži nadjevom od sira, jaja, vrhjnja, malo soli i nasjeckanog luka poprženog na masti. Drugu polovicu tijesta preklopi preko nadjeva, a krajeve dobro stisni. Čitava greblica smije biti najviše 5 cm visoka. Peče se u krušnoj peći na cigli kao kruh“.*

Uz greblicu obavezno se pijuckao **strošnjak**. To je u osnovi piće bez alkohola, napravljeno od vode i tekućine koja ostane nakon cijeđenja tropa – mirisna vodica. Obzirom da rudari nisu smjeli piti vino, strošnjakom su ispirali prašnjava grla nakon što bi pojeli greblicu.

Pita od čvaraka s jabukama

Sastojci: 20 dag čvaraka, 20 dag brašna, 6 dag šećera u prahu, 1 jaje, 1-2 žlice vrhnja, 2 dag kvasca, 2 žlice mlijeka, 75 dag jabuka, 8 dag šećera, 5 dag grožđica, malo ruma, malo maslaca, malo soli, cimet.

Sameljite čvarke. U mlijeku razmrvite kvasac, dodajte 1/2 dag šećera i 1 dag brašna, ostavite na toplome da se digne. Zamijesite tijesto od čvaraka, brašna, šećera u prahu, žutanjka, malo soli, vrhnja i kvasca. Tri puta ga razvaljajte (kao lisnato tijesto), pa ostavite na dasci da miruje 1 sat. Onda razvaljajte i podijelite u dva dijela. Stavite donji dio u maslacem namazan i brašnom posut lim, pa dopola ispecite. Izvadite tijesto, odozgo poslažite naribane jabuke koje ste pošećerili i dodali im cimet i grožđice namočene u rum. Preko nadjeva stavite drugu polovicu tijesta, premažite ga bjelancem i ispecite do kraja na umjerenoj temperaturi.

Pita sa čvarcima

Potrebno je: 50 dag brašna, 3 žlice ulja, 30 dag kosnih čvaraka, 3 veća ribana krumpira, 2 glavice luka, malo soli, papar.

Zamijesite tijesto od brašna, malo ulja, malo soli i mlake vode. Tijesto ostavite u hladnjaku da odstoji. U drugu posudu stavite kosane čvarke, ribani krumpir i dodajte kosani luk, papar i sol, i zamijesite nadjev. Tijesto razvaljajte kore, malo ih ostavite da se osuše i nadjenite nadjevom. Savijte u rolu i stavite u podmazani lim (tepsiju, protvan), poprskajte toplim uljem i pecite u umjereno zagrijanoj pećnici dok ne porumene. Pitu izrežite na veće komadiće i poslužite još tople.

Pita od čvaraka s kravljim sirom

Sastojci: 30 dag mljevenih čvaraka, 16 dag šećera, 3 žumanca, 3 žlice ruma, 1 dl vina, malo klinčića, žličica cimeta, malo soda bikarbone, 40 dag brašna, 0,50 kg kravljeg sira, snijeg od 3 bjelanca,4 žlice šećera, žlica ruma.

Mljevene čvarke pomiješajte s šećerom, žumancima, rumom i vinom. Miješajte dok se ne zapjeni, a tada dodajte klinčiće, cimet i sode bikarbone. Dodajte brašno, umijesite tijesto i napravite dva kruščića. Ostavite ih pokrite i na toplom da odstoje pola sata. Dno lima zamastite i stavite jedan razvaljani kruščić, namažite ga nadjevom od protisnutog sira i umiješanog s bjelancima, šećerom i rumom. Na nadjev stavite drugi razvaljani kruščić, rubove spojite, na nekoliko mjesta probodite vilicom i zapecite u pećnici.

Savijača od heljdine kaše s makom



Sastojci: 60 dag tankog tijesta za savijaču, 30 dag heljdine kaše, 20 dag mljevenog maka, 10 dag šećera, 2jaja, 2 dl domaćeg kiselog vrhnja, 20 dag maslaca, šećer u prahu za posipanje

Heljdu dobro operite, stavite je u dosta vode koju malo posolite i kuhajte 25 do 30 minuta, da se posve skuha. Skuhanu heljdinu kašu ocijedite i ohladite. Stavite

je u dublju zdjelu, dodajte joj mljeveni mak, šećer, jaja, kiselo vrhnje i dvije žlice rastopljenog maslaca i sve izmiješajte. Upotrijebite dvije kore za svako savijanje. Prvu koru poprskajte mlakom vodom i rastopljenim maslacem pa na nju stavite drugu koru i poprskajte rastopljenim maslacem, stavite nadjev od heljde i maka tako da dvije trećine kore bude prekriveno, savijte u roladu i stavite u maslacem namazani lim. To ponavljajte dok ne potrošite i tijesto i nadjev. Sve dobro namažite rastopljenim maslacem. Stavite u zagrijanu pećnicu i na srednjoj vatri pecite oko 30 minuta. Pečenu savijaču prekrijte čistom mokrom kuhinjskom krpom i nakon 30 minuta je pošećerite i narežite na komade po želji.

Heljdu su želi noću uz mjesečevo svjetlo. Na kraju žetve su žeteoce i vozače konjske zaprege (kočijaše) počastili kod kuće s heljdinom savijačom i vinom. Bogatiji živalj je jeo heljdine žgance s kiselim zeljem i kobasicom. Žgance su začinjavali mašću, čvarcima i maslacem. Heljdine štrukle se nazivali i *ajdinščeki*.

Slani kolač od heljdina brašna

Sastojci: 30 dag heljdinog brašna, 0,5 l vode, 2 žlice masti ili 2,5 dl ulja, 30 dag svježeg kravljeg sira, mjerica kiselog vrhnja (oko 2 dl), 2 jaja, sol po želji.

Heljdino brašno prelite uzavrelom vodom, dodajte masnoću, sol i dobro promiješajte. Pripravite nadjev od sira, 1,5 dl kiselog vrhnja, jaja. Posolite i promiješajte. Namastite lim i dodajte pola količine heljde. Oblikujte rukom ravnomjerno sloj /Tijesto je previše prhko za valjak). Dodajte nadjev kojim treba premazati donji sloj heljde. Dodajte ostatak heljde i rukom oblikujte ravnomjerno, gornji sloj. Pecite na 250 ºC otprilike pola sata. Pred kraj slani kolač prelite ostatkom kiselog vrhnja.

Valjak za tijesto – *mlinčinek*.

Prosta (obična) povitica s ocvirkima (čvarcima)

Sastojci: 1 kg bijelog brašna, sol, mast, voda, čvarci.

Napravite vučeno tijesto kao za štrudl i ostavite ga da odleži pola sata. Razvaljajte tijesto, premažite ga mašću i pospite čvarcima. Tijesto savijte u rolu (štrudl), stavite u podmazani pleh i pecite oko 45 minuta u zagrijanoj pećnici na 180 ºC.

Povitica od kvasnog tijesta i ocvirkima

Sastojci: 1 kg brašna, malo mast, jaje, sol, voda ili mlijeko, kvasac, 25 dag ocvirki (čvaraka).

Napravite tijesto za štrudl s kvascem, jajem, soli, vodom ili mlijekom. Ostavite ga da odleži barem pola sata. Razvucite tijesto na debljinu noža, premažite rastopljenom mašću i pospite ocvirkima. Savijte tijesto u rolu, stavite u podmazani pleh. Pecite jedan sat u zagrijanoj pećnici na 180 ºC.

Domaća bučnica*



Domače, malo deblje vučeno tijesto namočite s nekoliko kapi ulja. Naribajte buću na rezance, dodajte malo svježeg kravljeg sira, posolite, izmiješajte i stavite na tijesto. Uvijte, složite u pleh, prelijte vrhnjem pa ispecite dok bučnica ne porumeni.

Bučnica s makom*

Sastojci za tijesto: 40 dag brašna, 1 dl ulja, sok limuna; za nadjev: 1,20 dag buče, sol, 40 dag samljevenog maka, 2 dl kiselog vrhnja, 10 dag kristal šećera, 5 dag maslaca, naribanu limunovu koricu; masnoća za lim; šećer u prahu za posipanje.

Zamijesite vučeno tijesto od brašna, ulja, soli, soka limuna i tople vode. Dobro ga izmijesite, premažite uljem i ostavite da odleži najmanje pola sata. Buču očistite, narežite, malo posolite i ostavite da odleži 20 minuta. Nakon toga je ocijedite i pomiješajte s makom, vrhnjem, kristal šećerom, otopljenim maslacem i naribanom limunovom koricom. Tijesto razvucite na pobrašnjenom stolnjaku. Mora biti tanko. Odrežite deblje krajeve i neka se tijesto malo prosuši. Po njemu rasporedite nadjev pa tijesto pomoću stolnjaka (polako ga podižite) savijte u

savijaču. Stavite u namašteni lim i ispecite. Poslužite toplu bučnicu posutu šećerom u prahu.

*****stara zagorska riječ za bučnicu je - *gibuljica* a označuje nešto gibljivo, pomično, što okrepljuje; gibuči post - je uzdržavanje od hrane vezano na pomične blagdane, pomični post. Bučnica - gibuljica nije se oblikovala tj. savijala, nego se pekla na otvorenom tijestu. Ribana buča, mlijeko, sir, vrhnje, maslac, brašno, peršin i malo kukuruznog brašna su sastojci za tu staru bučnicu. Tijesto se umiješalo od brašna, mlijeka i soli. Razvaljalo se na debljinu od 1 cm i prekrilo nadjevom od naribane buče i soli (tako izmiješano stavilo se u platnenu krpu, opteretilo daskom i kameno i ostavilo stajati nekoliko sati), vrhnja, maslaca i kosanog peršina. Na drvenu lopatu posutu kukuruznim brašnom stavilo se tijesto oblikovano u četvrtinu sa zavinutim rubovima, nadjev, prelilo vrhnjem i peklo u krušnoj peči oko 25 minuta. Prije posluživanja premaže se mlijekom i maslacem, te reže na četvrtine. Jede se vruća.

Gibanica s tikvama i makom

Sastojci: 10 dag brašna, 20 dag tikava, 30 dag maka, 3 do 5 dl mlijeka, 4 dl kiselog vrhnja, 10 dag maslaca, 2 jaja, 10 dag šećera, 3 dag soli.

U brašno dodajte sol, mlijeko i maslac. Umijesite tijesto i razvaljajte ga u dva debela mlinca veličine lima za pečenje. Jedan mlinac stavite na dno namaštenog lima, a preko njega rasporedite nadjev od tikava i maka. Preko nadjeva položite drugi mlinac, zalijte sve vrhnjem i pecite u dobro zagrijanoj pećnici.
Nadjev: tikve naribajte, posolite i kad puste sok, ocijedite (ižmiknite). Dodajte mljeveni mak, jaja, šećer i malo soli, te dobro promiješajte.
Dogotovljenu gibanicu možete po želji pošećeriti.

Gibanica

(gibanek, gibanik) kolač, poznata ***Prekmurska gibanica*** rađena od prhkog tijesta i nadjevena u slojevima s nadjevom od: mljevenih oraha, svježeg kravljeg sira, mljevenog maka, ribanih jabuka, grožđica i slatkog vrhnja za polijevanje.
U Međimurju, Podravini, Hrvatskom zagorju, Prigorju, okolici Zagreba, „gibanica“ je isključivo kolač od dizanog tijesta, kao nadjev mogu se upotrijebiti: orasi, mak, rogač, jabuke, sir, pekmez, …...
U drugim krajevima Hrvatske „gibanica“ se zove i kolač od vučenih (domaćih ili kupovnih) kora i nazivaju ga, isključivo „savijača“" ili „štrudla“ ili na kajkavskom „štrudlin“.

Tenka (tanka) ***gibanica***
specijalitet je Prigorja, Plešivice, Žumberka i Samoborskog gorja. Svaki kraj je drugačije naziva: *tenka gibanica, copanjek, copanjak, greblica, perica…*

Tenka (tanka) gibanica

Sastojci: 60 dag brašna, 2 dl mlijeka, 4 jaja, 10 dag maslaca ili domače masti, 1,5 kg svježeg kravljeg sira, sol, 20 dag kukuruznog brašna, 5 dl vrhnja.

Od brašna mlijeka i 1 jajeta zamijesite tijesto i razvucite tanko, pa stavite u namazani lim da dno i stranice budu pokriveni. Za nadjev dodajte preostala jaja razmrvljenom siru, umiješajte kukuruzno brašno, 2 dl vrhnja i malo mlijeka. Stavite u tankom sloju na tijesto, stranice presložite (preklopite) na tijesto (oko 5 cm), pa prelijte preostalim vrhnjem, poprskajte otopljenim maslacem i ispecite u pećnici.

Buhtli s pekmezom

Sastojci: 1,5 kg brašna, 5 dl mlijeka, 5 žlica masti, 10 žlica šećera, 3 žumanca, 3 dag kvasca, žličicu soli, 50 dag pekmeza.

Kvasac razmrvite u malo mlakog mlijeka s malo brašna i šećera, pa stavite na toplo da uzađe. Od svih sastojaka (osim pekmeza) zamijesite glatko tijesto, stavite ga toplo da uzađe. Zatim razvaljajte da bude debelo jedan prst, narežite na četverouglaste ploške, u sredinu svake stavite žličicu pekmeza i savijte u buhtl. Poslažite ih u namašteni lim, opet stavite na toplo da uzađe (pola sata), pa pecite otprilike pola sata.

Sače

Sastojci: 25 dag ugrijanog brašna, 1/2 žlice maslaca, sol, 1 jaje, 2 žlice šećera, korica limuna, dignuti kvasac (kvasac i 1/2 šalice mlačnog mlijeka).

Brašnu dodajte maslac, sol, jaje, šećer, koricu limuna i dignuti kvasac. Izmiješajte i rukom ili kuhačom napravite glatko tijesto. Ostavite na toplom da se digne. Dignuti tijesto razvaljajte na debelo i izrežite u četvorine, u sredinu stavite pekmez, savijte i stavite u namašteni lim jedno kraj drugog. Između premažite mašću te ostavite da se digne. Polagano ispecite.

Pekmeznjača

Sastojci: 0,5 kg brašna, 20 dag maslaca ili 15 dag masti, 5 žlica šećera, 2 jaja, nešto kajmaka, korice limuna i dignuti kvasac sa šećerom i mlijekom.

U brašno izmrvite maslac, dodajte ostale sastojke i sol te napravite glatko tijesto. Razvaljajte i kotačićem izrežite u dva prsta široke i 4 prsta dugačke komade. U sredinu svakog stavite pekmez, preklopite po duljini u obliku slova S. Ostavite da se digne i ispecite na umjerenoj vatri.

Uštipci od sala

Sastojci: 25 dag očišćenog sala, 12,5 dag brašna, 37,5 dag brašna, 2 žumanca, 1 šalica vina, 2 šalice vrhnja, 1 žlica ruma, malo soli, 2 žlice šećera.

Salo nastrugajte i izmiješajte s 12,5 dag brašna i ostavite na prohladnom mjestu. Od drugog brašna, žumanaca, vina, vrhnja, ruma soli i šećera napravite tijesto. Dobro izrađeno tijesto ostavite da odstoji pola sata. Najprije razvaljajte tijesto, zatim maslac, složite jedno na drugo, ponovo razvaljajte i preklopite najmanje 3-4 puta, tako da svaki put razvaljate. Na kraju razvaljajte na dosta debelo, izrežite na komade i ispecite na jakoj vatri.

Uštipci od sira

Sastojci: 15 dag brašna, 15 dag maslaca, 15 dag sira, malo soli.

Izmrvite maslac i sir, posolite, izmiješajte s brašnom i napravite glatko tijesto. Ostavite da odstoji 1/2 - 3/4 sata na hladnom mjestu. Razvaljajte ali ne previše tanko, izrežite na pačetvorine 4 prsta dugačke i 2 prsta široke. U sredinu po duljini stavite pekmeza, savijte i pecite na nagloj vatri. Pečeno još vruče uvaljajte u vanilin šećer.

Ploške od vrhnja

Sastojci: 4 žumanca, 4 pune žlice šećera, ribana korica limuna, 4 žlice kiselog vrhnja, snijeg od bjelanaca, 4 žlice brašna.

Žumanca izmiješajte sa šećerom u jednoličnu smjesu, dodajte ribanu koricu limuna, vrhnje, snijeg od bjelanaca i brašno. Dobro izmiješajte, stavite u namazan i pobrašnjen lim i ispecite. Pečeno premažite pekmezom i izrežite na kocke.

Pržene trešnje

I. način

Od bijelog brašna, bijelog piva ili vina i jaja, malo soli i šećera napravite rjeđe tijesto kao za palačinke. U tijesto uvaljajte nekoliko koncem povezanih peteljki trešanja i ispržite na vrućem maslacu.

II. način

Načinite svijetlorumeni zapržak od maslaca i brašna, dodajte vino i jaje, umiješajte trešnje i ispržite na vrućem maslacu.

Okruglice (Knedli) sa šljivama*



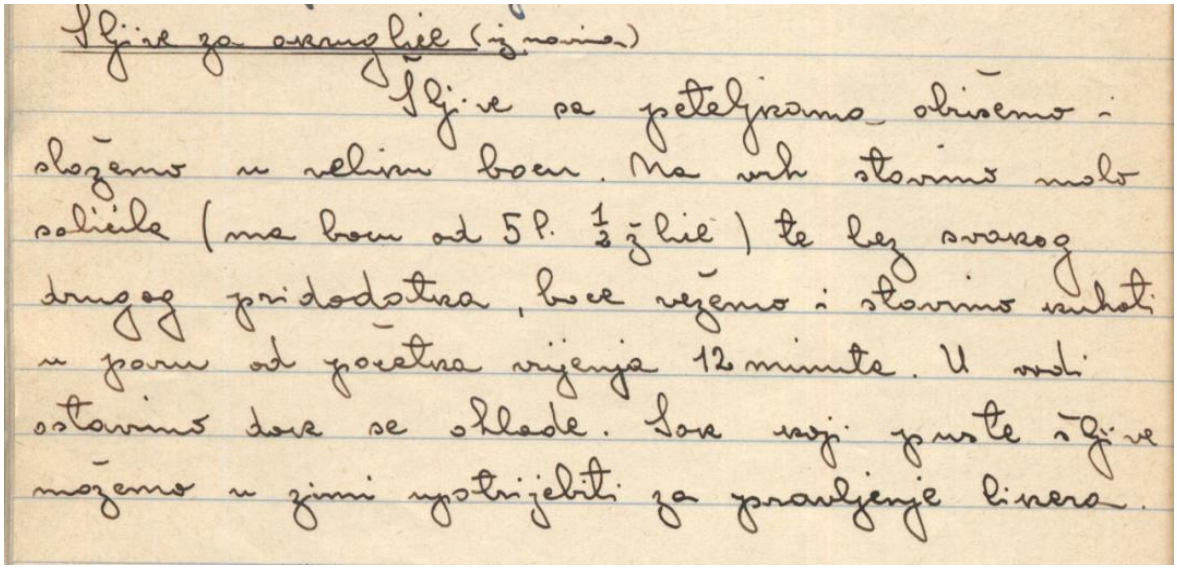
Sastojci: tijesto od krumpira kao za valjuške (1 kg krumpira); 1 kg svježih šljiva, sol, 15 dag maslaca ili 12 dag masti, 10 dag mrvica, 5 dag šećera za posipanje, malo cimeta. Od ove količine krumpira dobit ćete dvadesetak *knedli*.

Načinite tijesto kao za valjuške, razvaljajte ga i narežite na kvadratiće. Svakim omotajte jednu šljivu i oblikujte okruglice. Spustite ih u provrelu slanu vodu i kuhajte 5 minuta pokrivene, onda otkrijte i kuhajte do kraja. Ocijedite ih i stavite u posudu. Na maslacu ili masti prepržite mrvice, prelijte preko okruglica. U šećer umiješajte malo cimeta, pa pospite po okruglicama ili šećer poslužite posebno da svatko stavi na tanjur koliko želi.

---

*(*cvečknknedle*; *njem*. Zwetsche - šljive)
Okruglice se pripremaju od krumpirova tijesta ili od tijesta pripremljenog od maslaca i soli koje treba uzavreti, dodati brašno i uz stalno miješanje na umjerenoj vatri izraditi tijesto. Dodati jaja i od dobivene glatke smjese, nakon valjanja, izraditi kvadratiće u koje se uviju šljive.
Povjesničari gastronomije kažu da su jelo - okruglice od šljiva - *cvečkenknedli* (*njem*. Zwetschke – šljiva; Zwetschkenknödel), prvi put pripremljene tijekom Bečkog kongresa. Austrijski knez, političar, državnik, Metternicha, Clemens Wenzel Nepomuk Lothar (rođen 15.5.1773. godine u Koblenzu, umro je 11.6.1859., u Beču) tijekom Bečkog kongresa 1814.-15. bio je središnja ličnost, i po njegovom nalogu (navodno) spremljene su za kraljevsku večeru „okruglice (knedle) od šljiva“. Kažu, da su sve uzvanice doslovno bile oborene s nogu finoćom istih.
*redovnice franjevačkog samostana Crescentia iz Kaufbeurena, izrađuju osim ovih okruglica, koje su možda i bolje od iste varijante bečkih, mnogobrojne okruglice, valjuške i trgance na bazi krumpirova tijesta.

Recept/naputak – *Šljive za okruglice* - pisan oko 1938. godine u bilježnici polaznice Domaćinske škole. Naputak se odnosi na spremanje šljiva za pripremu *knedli (okruglice) od šljiva* u jeseni, zimi kad više nema svježeg voća.


Okruglice za svaglice (žganice)

Okruglice se pretežnom obrisemo i složemo u veliku bocu. Na vrh stavimo malo soliške (na bocu od 5 P. ½ žlice) te bez svakog drugog pridodatka, bocu vežemo i stavimo vruću u vodu od početka vrijenja 12 minuta. U vodi ostavimo dok se ohlade. Sve vrste okruglice možemo u zimi upotrijebiti za pravljenje linera.

U knjizi **„Nova z-kup szlosena zagrebechka szokachka kniga“, tiskana „vu Zagrebu“ 1813. godine** (Nova sastavljena zagrebačka kuharska knjiga) navodi se naputak (recept) *Okruglice od jabuka.*

Jastučići s pekmezom

Sastojci: krumpirovo tijesto kao za valjuške, 30 dag pekmeza od šljiva, bjelance, sol, 18 dag maslaca, 16 dag mrvica, šećer.

Tijesto razvaljajte da bude debelo kao hrbat noža. Stavljajte hrpice pekmeza na udaljenosti od 2 cm u redu udaljenome 6 cm do ruba tijesta. Tako pokrijte polovicu tijesta, pa tijesto između pekmeza namažite umućenim bjelancem. Prekrijte nepokrivenom polovicom tijesta, pa stisnite gornju polovicu na donju ondje gdje nema pekmeza (ostat će malo nabubrena). Nožem ili kotačićem za rezanje tijesta narežite sad tijesto na jastučiće. Skuhajte ih u vreloj slanoj vodi (3-5 minuta), ocijedite, pa prelijte mrvicama poprženim na masti.

Palačinke „Zagreb“

Sastojci: 3 jaja, 3 dl brašna, 6 dl mlijeka, sol, 2-3 žlice maslaca, sladoled od vanilije, 30 dag crvenog bobičastog voća, šećer.

Zamijesite tijesto za palačinke i ostavite da odstoji. Očistite i protisnite voće, prokuhajte sa šećerom da dobijete gust preljev. Držite na toplom. Ispecite na maslacu palačinke i još vruće nadjenite sladoledom i prelijte vrućim preljevom od voća. Poslužite vruće.

Torta od kukuruznog brašna

Sastojci: 5 žumanaca, 20 dag šećera, korica limuna, 1 žlica ruma, 15 dag kukuruznog brašna, snijeg od 5 bjelanaca.

Žumanca izmiješajte sa šećerom u pjenastu smjesu, dodajte ribanu koricu limuna, rum, kukuruzno brašno, snijeg od bjelanaca. Dobivenu izmiješanu smjesu prelijte u namazan i pobrašnjen kalup za torte i ispecite. Pecite polagano. Ohlađeno prerežite po duljini po pola, iznutra premažite pekmezom, a odozgor pospite šećerom.

Kruške „Cmrok“

Sastojci: 80 dag zimskih krušaka, 2 dl slatkog vrhnja, 1 žlica šećera u prahu, 12 keksa „poljubac“, 1 dl kakaa u prahu, 1/2 dl šećera, 3-4 rebra čokolade.

Oguljene kruške narežite na manje komade. Umutite u 1 dl tople vode kakao i šećer i tucite na vatri da se sav šećer otopi, dodajte Natrganu čokoladu i ostavite na pari. Istucite slatko vrhnje sa šećerom u prahu, stavite na dno zdjele, na to kruške, pa poljupce, prelijte čokoladnim preljevom da teče, kao ukras, preko keksa i krušaka.

Naziv brda na sjevernoj strani Gradeca (Griča). U ispravama iz 1492. spominje se i pod imenom *Smrek, Zmrek*, pretpostavlja se zbog okolne smrekove šume.

Drugačije objašnjenje tog imena kazuje nam: tamo je nekada postojala gostionica koju je držao stanoviti gospodin *Rok*, poznatiji pod nadimkom *Bajs* (svirao je kontrabas - *bajs*, pa se za tu gostionicu govorilo i *Kod Bajsa*). Kako su se ondašnja gospoda voljela hvaliti poznavanjem njemačkog jezika, prilikom odlaska u tu gostionicu govorili su *idemo zum Rok*. I tako je vremenom iz *zum Rok* iskrivljavanjem prešlo u *Cmrok*.

Danas je to brdo popularno zagrebačko izletište i sanjkalište.





Voće iz kleti*

Sezonsko voće (najbolje maline i šumske jagode) ohladite u želeu od vina (ne vode), možete koristiti bijelo i roze vino, rjeđe crno. Poslužite s krekerima (slatkim) i tučenim vrhnjem posuto s malo cimeta.

*klet; kučica u vinogradu, klijet.

Okruglice od kestena

Sastojci: 1,20 kg kesten-pirea, 3 jaja, 20 dag mrvica; za umak: 5 dl soka od marelica, 10 dag marmelade od marelica, 3 jaja, ulje ili mast za prženje.

Od kesten-pirea oblikujte okruglice, uvaljajte ih u razmućena jaja, pa u mrvice i ispržite u dubokoj masnoći. Za umak na pari miješajte sok, marmeladu i žumanca. Posebno istucite čvrsti snijeg od bjelanaca u koji pomalo umiješajte sok s marmeladom. Vrući umak poslužite s vrućim okruglicama.

Geteršpajz*



Sastojci: 30 dag oštrog brašna, 25 dag šećera, 5 jaja, 1 žličica cimeta, vode po potrebi, 2 dl crne kave, 0,5 dl ruma; krema: 24 dag maslaca, 6 žumanaca, 25 dag šećera, 10 dag čokolade.

U brašno dodajte šećer, jaja, sode bikarbone, cimet i vode po potrebi. Sve dobro izmiješajte. Dobivenu masu nalijte u namašteni i pobrašnjeni lim i ispecite na srednjoj temperaturi. Kad je biskvit pečen, odmah napravite masu za drugi biskvit od 3 jaja, 20 dag brašna, 20 dag šećera, i vode o potrebi. pecite kao i prvi biskvit. Biskvit od prve mase narežite na kockice i prelijte s 2 dl jake crne kave i pola decilitra ruma, sve promiješajte i dodajte snijeg od 6 bjelanaca. Sve ponovo promiješajte i stavite na drugu masu pečenog biskvita. Na kraju prelijte kremom. Krema: dobro izmiješajte margarin, žumanca i šećer. Kad postane pjenasto dodajte rastopljenu čokoladu i još jednom promiješajte.

* izvorno; slatko jelo s želatinom; figurativno; ambrozija -jelo bogova

„Zamorčići“

Sastav: 2 bjelanca, dvije žlice šećera, 1/2 žlice ribane čokolade, kuhane šljive, orasi ili bademi.

U čvrsti snijeg od bjelanaca umiješajte šećer i ribanu čokoladu. Stavljajte žlicom snijeg u obliku kupčića u voskom namazani lim ili na oblatne (kora za kolače). Iz šljiva izvadite košticu i nadomjestite ih oguljenim bademom ili orahom (ili naizmjence jednim pa drugim), položite ih u sredinu kupčića i stavite lim u slabo zagrijanu pećnicu, da se slatkiš malo prepeče i osuši.

Osja gnijezda s mliječnom kremom

Sastav: 25 dag brašna, 2 dag kvasca, jedna žlica šećera, 1 žumanjak, 8 dag maslaca, 1/8 l mlijeka.
Nadjev: maslac, 8 dag badema, šaka grožđica, 8 dag ribane čokolade, limunova korica.
Mliječna krema: 1/4 l mlijeka, 2 žumanjka, 2 žlice šećera.

U zdjelu stavite brašno, udubite u sredini jamicu i u nju ulijte dignuti kvasac. Dobro umutite maslac, šećer, žumanjak i mlijeko, i ulijte u brašno s kvascem. Dodajte malo fino ribane korice limuna. Sve zajedno dobro izmiješajte i istucite tijesto, da postane glatko. Odložite ga na toplo mjesto, da se diže. Dignuto tijesto istresite na brašnom posutu dasku i tanko razvaljajte. Namažite ga rastopljenim maslacem, pospite bademima izrezanim na listiće (ili poprženim sjemenom od buče, košticama; kao što su naše bake koristili u zamjenu za bademe), ribanom čokoladom, grožđicama i s 5 dag na kocke izrezanom citronadom, ili isto toliko sitno izrezanom limunovom koricom. Tijesto savijte kao savijaču i pomoću drvenog noža izrežite na 5-6 cm dugačke komadiće (umjesto noža možete koristit mali tanjurić; tako se režu štrukli kako bi se krajevi tijesta rezanjem slijepili i da nadjev ne izađe). Svaki komadić uvaljajte u rastopljeni maslac, stavite u maslacem namazani lim, tako da stoje na odrezanoj strani. Odložite na toplo mjesto, da se još malo dižu, a tada ih ispecite u pećnici. Pečena osja gnijezda pospite vanilin šećerom. Kad se malo ohlade poslužite ih s mliječnom kremom.
U kotlić stavite 2 žumanjke, šećer, mlijeko i malo vanilije. Sve zajedno tucite šibom za snijeg, nad vrelom vodom tako dugo dok se krema ne ugrije i zapjeni. Pazite da se previše ne zgusne. Ulijte kremu u zdjelice za kompot i poslužite s osjim gnijezdima.

Rezanci od sira

Sastojci: 25 dag brašna, 0,5 kg svježeg kravljeg sira, 1 jaje, žlica pšenične krupice, mast ili maslac, sol.

Dobro procijeđenom siru dodajte žlicu maslaca, vilicom izradite u glatku smjesu. Dodajte jaje, brašno, krupicu i soli. Umijesite tijesto. Ostavite tijesto mirovati pola sata i nakon toga razvaljajte ga i izrežite na široke rezance. Kuhajte 5-10 minuta u ključaloj slanoj vodi. Kuhane rezance ocijedite i zamastite mrvicama poprženim na masti (ili danas na maslacu). Rezance od sira možete poslužiti kao samostalno jelo za večeru uz salatu ili kompot.

Štruklji od heljdina brašna s nadjevom od oraha

Sastojci za tijesto: ½ l heljdina brašna, sol, 1 ¼ l vode; za nadjev: ¼ l oraha, kiselo vrhnje, 1 jaje, cimet, klinčići, malo mrvica, mast.

Brašno stavite u posudu, posolite žličicom soli, polijte 1 ¼ l vode. Promiješajte vodu s brašnom i ostavite da se ohladi. Tijesno stavite na dobro pobrašnjenu dasku s pšeničnim brašnom. Razvaljajte ga tanko, kao hrbat noža i nadjenite: umutite nekoliko žlica vrhnja s 1 jajetom. Dodajte sitno izrezane orahe, cimeta i klinčića, i po želji malo mrvica. Štruklje savijte, zavijte u mokar ubrus ili čistu lanenu krpu, svežite vrpcom i kuhajte ¾ sata u slanoj vodi. Skuhane štruklje odvijte iz ubrusa, izrežite u komadiće, stavite u plitku, okruglu zdjelu i zamastite mrvicama poprženim s mašću. Poslužite kao samostalno jelo s kiselim ili slatkim zeljem ili uz salatu.

Štruklji s nadjevom od sira: umutite 2 jaja s ¼ l vrhnja, tome dodajte dvije šake dobro ocijeđena svježa kravlja sira. Po potrebi dodajte malo krušnih mrvica. Ovako priređene štruklje kuhajte u slanoj vodi ili ih ispecite.
Štruklji nadjeven čvarcima: na razvaljano tijesto stavite ugrijane čvarke.

Okruglice od marelica

Sastojci: kruh (ili 1- 2 žemlje), 2 jaja, ¼ l brašna, žlica maslac, marelice i šećer.

Kruh (ili žemlje) namočite i istisnite. Umutite žlicu maslaca s 2 jaja, dodajte mu istisnuti kruh, promiješajte i dodajte brašno. Umijesite tijesto, razvaljajte ga, izrežite u četverokutiće i na svaki stavite ½ marelice, koje ste prethodno uvaljali u šećer. Oblikujte okruglice i kuhajte 7-10 minuta u slanoj, ključaloj vodi. Skuhane okruglice ocijedite, stavite u zdjelu, pospite krušnim mrvicama poprženim na masti (danas maslac), šećerom i cimetom. Poslužite kao samostalno jelo, ili uz slatki umak od marelica.

Kolač od čvaraka

Sastojci:p0,5 kg brašna, 20 dag šećera, 30 dag čvaraka, cimet, klinčići, soda bikarbona, zdjelica mlijeka, 2 jaja, marmelada.

Čvarke sameljite i stavite na dasku zajedno s brašnom i šećerom. Dodajte cimet, klinčiće i na vrhu noža sode bikarbone. Jaja umutite u mlijeku i dodajte brašnu i ostalim sastojcima. Umijesite tijesto. Više od polovine tijesta razvaljajte, stavite ga u protvan i namažite marmeladom (najbolje od ribizla ili malina). Od preostalog tijesta napravite na marmeladi mrežu (izrežite na trake i složite kao mrežu tj. rešetku) i stavite kolač peći. Pecite oko ½ sata. Pečen kolač pospite šećerom i izrežite na kose komadiće.

Pogačice od sira

Sastojci: brašno, maslac i domaći svježi kravlji sir, sol, mast, jaja.

Uzmite jednaku težinsku količinu brašna, maslaca i sira, posolite i zamijesite tijesto. Razvaljajte na debljinu pola prsta i izbodite različitim oblicima (okruglim, polumjesecom, srcolikim …) pomoću čaše. Svaki oblikovani komad stavite u mazani mašću lim (protvan), premažite umućenim jajima i ispecite. Stavite oko pečenog mesa ili poslužite s varivom ili salatom.

Prhke kapice

Sastojci: 18 dag brašna, 12 dag maslaca, 7 dag šećera, 1 jaje, limunova korica, marmelada.

Umijesite tijesto od brašna, maslaca, šećera, žumanjka i limunove korice. Razvaljajte na tanko kao hrbat noža i izrežite na četverokutiće. Na svaki četverokutić stavite malo tvrde marmelade. Uglove četverokutića namažite bjelancem i stisnite ih nad marmeladom. Složite kapice u mašću (danas maslacem) limu (protvanu). Namažite umućenim jajem i ispecite u dobro zagrijanoj pećnici. Kapice možete nadjenuti i s nadjevom od oraha, kojem dodajte grožđice.

Nadjev od vlasca

Sastojci:1/4 l vrhnja, 2 jaja, žlica sitno kosanog vlasca, žlica šećera, malo krušnih mrvica.

Priredite tijesto za razvlačenje s kvascem i ostavite da se diže. Dignuto tijesto vrlo tanko razvaljajte i nadjenite nadjevom od: umutite u šalici vrhnje, žumanjak sa šećerom i kosani vlasac. Od bjelanjka istucite snijeg, promiješajte ga s malo krušnih mrvica i polagano umiješajte u nadjev. Ovim nadjevom namažite razvaljano tijesto, savijte ga i stavite u mašću namazani protvan (lim), da se diže. Tako spremljeni savijaču namažite mlijekom ili žumanjkom razrijeđenim vodom i ispecite u srednje ugrijanoj pećnici.

Livanci s jabukama

Sastojci: 1 l mlijeka, 2 jaja, 2 žlice šećera, 75 dag brašna, sol, jabuke, mast (danas maslac).

Umutite mlijeko, jaja, šećer, brašno i žličicu soli. Kad smjesa postane glatka ulijte u protvan na vrelu mast, pospite izribanim jabukama i sitnim šećerom. Pecite u zagrijanoj pećnici dok lijepo ne požuti. Pečene livance izrežite na kocke i pospite šećerom.

Nadjeven (punjene) pečene jabuke

Sastojci: kiselkaste jabuke, marmelada, šećer, mast, maslac.

Opranim jabukama odstranite vrh (gornji dio) zajedno s korom i peteljkom, izdubite toliko da možete odstranite koštice (sjemenke). Nadjenite ih s pola žlice marmelade od jabuka, marelica ili ribizla. Složite ih, jednu uz drugu, u lim (protvan, tepsiju) namazanu mašću, pospite šećerom u prahu, poškropite s malo vode, dodajte komadiće maslaca, pokrijte i polako pecite u pećnici. Pečene jabuke složite u zdjelu. U lim u kojoj su se pekle jabuke ulijte nekoliko žlica vode, drvenom lopaticom postružite lagano po dnu, promiješajte, prokuhajte sok i prelijte po jabukama.

Suho lišće – „hoblinje“ (hoblinje -sitni otpaci od hoblanja, blanjanja - blanjevina, ostrušci, šuška)

Sastojci: 0,5 kg brašna, 1 jaje, 12 dag šećera, 5 žlica maslaca, 5 žlica kiselog vrhnja, žličica praška za dizanje.

Brašnu umiješajte prašak za dizanje, jaje, šećer, rastopljeni maslac, vrhnje i od svega zamijesite tijesto. Razvaljajte ga na tanko, kao za rezance. Izrežite kotačićem ili nožem na 8-10 cm duge i 4 cm široke četverokute. Jedan kraj četverokuta prorežite i provucite kroz prorez drugog kraja četverokuta. Tako pripravljeno „hoblinje“ ispecite na vrućoj masti i pospite šećerom. „Hoblinje“ mora biti svijetložuto.

„Vojno pecivo“

Sastojci: 30 dag brašna, 10 dag šećera, 5 dag maslaca ili 4 dag masti, vrećica kvasac u prahu, malo limunove korice, sol, 3 žlice mlijeka, 1 jaje, marmelada.

Umiješajte kvasac u brašno. Dodajte sve navedene sastojke, osim marmelade. Umijesite glatko tijesto i ostavite ga dizati 10 minuta. Razvaljajte polovinu tijesta i stavite ga u mašću namazan lip (protvan, tepsija) ili u oblik (kalup) za pečenje torte. Namažite marmeladom. Razvaljajte drugu polovinu tijesta i stavite preko već ranije namazanog tijesta s marmeladom (poklopite ga). I drugi sloj namažite marmeladom. Od ostataka tijesta napravite mrežu povrh marmelade (tijesto izrežite na trake i stavite trake u križ/rešetku). Namažite mlijekom ili umućenim jajem i ispecite u dobro ugrijanoj pećnici. Pečen topa kolač pospite šećerom u prahu.

Bijeli žganci (škubanki)

20 sirovih krumpira ogulite i raščetvorite, pristavite u hladnu vodu i kuhajte u pokrivenoj posudi. Vode mora biti toliko da pokrije gornji sloj krumpira. Napola skuhanom krumpiru uspite 15 žlica pšeničnog brašna i kuhajte otkrito dok se krumpir ne raspadne. Posolite, promiješajte i ostavite da se ohladi. Mokrim rukama oblikujte okruglice, stavite ih u toplu keramičku zdjelu i prelijte s 2-3 žlice krušnih mrvica poprženih na masti ili kao slatko jelo s makom i šećerom ili orasima i šećerom.

Naduvak ili kuglof(v) s grožđicama sastavni je dio uskršnjih običaja i jelovnika.

Sastojci: 1 šalica mlijeka, 20 gr kvasca, 21 dag putra, 14 dag šećera u prahu, 8 žumanaca, naribana kora jednog limuna, prstohvat soli, 28 dag oštrog brašna, 5 dag suhog grožđa, 2 žlice ruma.

Mlijeko smlačite, pa u njemu rastopite kvasac. U posudi za miješanje pjenasto umutite putar sa šećerom u prahu i to tako da se šećer što više otopi. Mješajte (mutite) oko dvadesetak minuta, a tada dodajte žumanca i to jedno po jedno neprekidno miješajući smjesu. Dodajte i naribanu koru limuna, vrlo malo soli i mlijeko sa kvascem. Dodajte brašno i suho grožđe koje je odstajalo u rumu i sve lagano miksajte oko petnaestak minuta. Kalup za kuglov premažite putrom ili uljem i pospite brašnom, pa u njega stavite tijesto ali tako da tijesto tek ispuniti polovinu kalupa. Ostavite kalup na toplom da tijesto nadođe (da se digne), stavite ga u pećnicu zagrijanu na 200 ºC i pecite otprilike 40 minuta. Prije nego što izvadite kuglov uvjerite se da je pečen, tako što ćete ga probosti drvenim štapićem. Ako se tijesto ne lijepi kuglov je pečen. Tada ga izvadite, istresite na poslužavnik, i kad se malo ohladi pospite šećerom u prahu.

Naduvka je tradicionalna Hrvatska slastica naših baka i njihovog načina života. Pisana je tradicionalnim starohrvatskim od prije 150 godina.

Naduvka bez mlieka

Razpjeni 28 deka masla, zamiešaj 8 jaja a kadgod primešaj jedno jaje pridaj i žlicu melja, napokon 3 žlice pjenica, jednu stučena sladora i nešto skosane limunske korice. Mjertuk namaži maslom, posiplji žemljičnimi mrvicami, napuni ga tiestom, do polovice, ostavi na toplom da se digne, a onda peci.

Naduvka s pjenicami

Razpjeni 14 deka maslaca, satvi unj 10 žumanceta, nješto mlačna vrhnja, 3 žlice pjenica (kvasca), komad sladora o limun otrta i stučena, 21 dekagr. Melje, osoli i sve dobro smiešaj i miesi, dok nebude od kuhače odpadalo, metni tiesto u mjerluk do polovice, ostavi na toplom da se digne,speci i posladori.

Naduvak za kavu

Razpjeni 14 dekagr. Malsaca, smiešaj unj malo po malo 6 žumanceta 7 deka prosijana sladora, 5 deka u malo vrhnja razišla se kvasca (pjenica), nešto više od litre vrhnja, ali žlicu po žlicu, napokon litru melje i nešto soli, te miešaj, dok tiesto bude od kuhače odpadalo. Sad od 5 bielanceta napravi snieg i smiešaj s tiestom.

Mjerluk namaži maslacem i posiplji žemljičnimi mrvicami, napuni ga do polak tiestom, na toplom da se digne pa onda peci u peći ne odveć vrućoj.

Jeli naduka dosta pečena, doznat ćeš, ako je u sriedini dugom iglom do dna probodeć: ostane li igla posve čista, naduvka je pečena. Uz kavu i čaj daje se hladna.
Ima ljudi, koji naduvku ljube s krupnim grožđjem, možeš ga dakle u tiesto umiešati, a njeki ljube duhu vanilije, možeš im je o slador otrti, pa ovim tučenim kao druge tjestenine tako naročito i naduvke posipavati.

Pokladnice pečene u pećnici

Sastojci: 50 dag brašna, 10 dag šećera, 7 dag maslaca, 2,5 dl mlijeka, 1 jaje, 2 dag kvasca, 1 žlica ruma, limunova korica, vanilija, marmelada ili svježe voće.

Priredite tijesto od maslaca, brašna, šećera, mlijeka, jaja, kvasca, ruma, limunove korice, malo soli i vanilije. Dobro umijesite i odložite da se digne. Dignuto tijesto razvaljajte na debljinu 2 prsta i oblikujte krugove-pokladnice čašom. Namažite mašću lim (protvan, tepsiju) i stavljajte pokladnice jednu do druge u razmacima dva prsta. Udubite svaku u sredini i u udubinu stavite marmeladu (marelicu, breskvu, šljive ili neko drugo voće. Pokrijte ih ubrusom i ostavite da se dužu. Premažite ih umućenim jajetom ili mlijekom i ispecite u srednje zagrijanoj pećnici.

Udovičini poljupci

Sastojci: 4 bjelanca, 20 dag šećera, 10 dag oraha, vanilija, 5 dag grožđica ili citronata (ušećerene ploške izrezane kore limuna), maslac.

Istucite bjelanca u čvrsti snijeg, dodajte žličicu po žličicu šećera pomiješan s vanilijom. Tome dodajte krupno izrezane orahe, grožđice ili na kocke izrezan citronat. Namažite lim (protvan, tepsiju) maslacem. Žličicom oblikujte male kupčiće (hrpice) pripremljene smjese, slažite u lim i posušite u slabo ugrijanoj pećnici.

Pržene breskve

Sastojci za tijesto: 2,5 dl mlijeka, 28 dag brašna, 3 jaja, mast (danas maslac), šećer, breskve.

Dobro umutite mlijeko i žumanca sa 2 žlice šećera. Dodajte snijeg od 3 bjelanca. U to tijesto umačite pripremljene breskve i pržite ih u vreloj masti (ili maslacu). Zrele, čvrste breskve ogulite i raspolovite, pospite šećerom, poškropite rumom i ostavite da odstoje 1 sat, tada ih ocijedite, okapajte i ispržite. Preostalom soku dodajte malo vode. Ako je premalo sladak dodajte šećer. Prokuhajte i poslužite u posebnoj zdjelici.
Drugi način: pripremljene breskve uvaljajte u mrvice. Zatim u umućena (trajbana) jaja, opet u mrvice a zatim ih ispržite. Na isti način možete pripremiti marelice.

Borovnice s prženim žemljama

Sastojci: 1 l borovnica, 1,2 dl suhog bijelog vina, 15 dag šećera, komadić cimeta, pržene kockice žemlje.

U lončić stavite malo vode i vina, dodajte šećer i komadić cimeta. Kada zakuha istresite u tekućinu s probranim, opranim i ocijeđenim borovnicama. Polagano kuhajte. Skuhani kompot prelijte po prženim kockicama žemlje. Poslužite toplo ili hladno, možete poslužiti posebno kompot a posebno žemlje.
Pržene žemlje; žemlje izrežite na kockice, prelijte ih umućenim jajem i ispržite na masti (danas na maslacu).

Palenta s jabukama

Sastojci: 1 l mlijeka, 0,5 l kukuruzne krupice, kisela jabuka, šećer, mast, sol.

U vrelo posoljeno mlijeko umiješajte kukuruznu krupicu ili brašno. Kad se smjesa dobro zgusne, stavite polovicu u mašću namazani lim (pleh, protvan), na to složite izrezane kisele jabuke, pospite šećerom i na njih stavite drugu polovicu smjese (žganaca, palente, pure). Gornji sloj izravnajte, zamastite mašću i stavite u srednje zagrijanu pećnicu, peči. Poslužite s kompotom, mlijekom ili slatkim umakom.

Pečeni rezanci

Sastojci: 2 šake rezanaca, 1 jaje, 2 žlice svježeg kravljeg sira, 1 žlica šećera, grožđice (cvebe), maslac, limunova korica.

Skuhajte rezance u vodi ili mlijeku. Ostavite da se ohlade. Umiješajte žumanjak, maslac, sir, ribanu koricu limuna i snijeg od bjelanjka. Toj mješavini dodajte rezance, promiješajte, stavite u namašteni lim (protvan, tepsiju) i ispecite u dobro zagrijanoj pećnici. Poslužite same, s kompotom ili salatom glavaticom.

Družinski kolač

Sastojci: 20 dag masti, 50 dag brašna, 20 dag šećera (kristalni šećer nekada su nazivali – pijesak), 2,5 dl mlijeka, 10 dag grožđica, 4 jaja, 1 prašak za dizanje (suhi kvasac/germa), 1 vanilin šećer, rum, limunova korica.

Pjenasto umutite mast. Miješajte dalje i dodavajte žlicu po žlicu šećera, zatim jaja, mlijeko, začine i na kraju brašno pomiješano s praškom za dizanje. U brašno umiješajte očišćene grožđice i sve zajedno umijesite u tijesto. Namažite lim (protvan, tepsiju) mašću, stavite u njega tijesto i pecite 1-1,5 sat u dobro ugrijanoj pećnici.

---

*Družinski; više drugova, ljudi na zajedničkom poslu ili zabavi, *arh*. kućna čeljad, *pov*. oružana pratnja slavenskih vladara u ranom srednjem vijeku, ratnička družina.

Pokladnice pečene u pećnici

Sastojci: 50 dag brašna, 10 dag šećera, 7 dag maslaca, 2,5 dl mlijeka, 1 jaje, 2 dag kvasca, 1 žlica ruma, limunova korica, vanilija, marmelada ili svježe voće.

Pripremite tijesto od maslaca, brašna, šećera, mlijeka, jaja i kvasca. Dodajte žlicu rum (ili šljivovice), malo soli, ribanu koricu limuna i vaniliju, dobro umijesite i ostavite da se digne, pokriveno na toplom. Dignuti tijesto razvaljajte na dva prsta debelo i oblikujte pokladnice čašom. Stavite ih dva prsta daleko jednu od druge u mašću namazani li (protvan, tepsiju). Udubite svaku u sredini, u udubinu stavite marmelade: ½ marelice, breskve, šljive ili neko drugo voće. Pokrijte platnenim ubrusom i ostavite da se diže. Svaku pokladnicu namažite razmućenim jajem ili mlijekom i ispecite u srednje zagrijanoj pećnici.

Pogača od grožđa

Sastojci za *prhko tijesto*: 20 dag maslaca, 45 dag brašna, 9 dag šećera, korica 1 limuna, 1,5 dl domaćeg kiselog vrhnja, 2 žumanca, sok od ½ limuna, malo soli, ½ praška za dizanje; *nadjev*: 1 kg grožđa, 2,5 dl domaćeg kiselog vrhnja, 12 dag šećera, 1 jaje, 1 žlica prezla (krušnih mrvica, malo cimeta.

Na radni stol stavite brašno i pospite praškom za dizanje tijesta (suha germa). Dodajte maslac i mrvite s brašnom. Umiješajte šećer, koricu limuna, malo soli, kiselo domaće vrhnje i žumanca. Umijesite tijesto na hladnom mjestu. Tijesto razvaljate, preklopite ga nekoliko puta, opet razvaljajte, preklopite nekoliko puta i opet razvaljate. Tako 3 puta. Ostavite tijesto pola sata mirovati. Odmoreno tijesto razvaljajte na debljinu prsta i njime obložite kalup za kolače ili lim za pečenje (protvan, tepsija), pospite bobicama opranog i posušenog grožđa, polijte vrhnjem u koje ste umiješali šećer, jaje, cimet i šaku mrvica (prezla). Krajeve tijesta koje su ostali preko ruba posude za pečenja ili kalupa za kolače, oblikujte u trake i položite preko nadjeva u obliku mreže (rešetke), premažite umućenim (trajbanim) jajem ili mlijekom. Pecite u zagrijanoj pećnici dok ne požuti. Pečenu pogaču pospite šećerom i izrežite u kocke ili pačetvorine. Poslužite toplu ili hladnu.

Torta od kiselog mlijeka

Sastojci: 2 jaja, 50 dag šećera, 5'0 dag masti, 27 dag brašna, 25 dag domaćeg kiselog mlijeka, prašak za dizanje (suhi kvasac, germa).

Pjenasto umutite (trajbajte) jaja s 50 dag šećera i isto toliko masti. Dodajte prašak za dizanje, 27 dag brašna i 25 dag domaćeg kiselog mlijeka. Sve zajedno dobro izmiješajte, stavite u mašću namazani lim (protvan, tepsiju) i ispecite u pećnici. Nakon kratkog vremena torta je pečena.

Germknedle ili njemački *Germknödel* (slatke punjene knedle od dizanog tijesta) su tradicionalno austrijsko slatko jelo, točnije desert. Mnogi Hrvati su ih zavoljeli na austrijskim skijalištima gdje su nezaobilazni dio ponude skoro svake kuhinje...

Okruglice ili knedle mogu se pripremiti i bez krumpira. Ove su specifične po načinu pripreme: kuhaju se na pari, na gazi zategnutoj preko ruba posude. Starinski način obuhvaća i preljev od maslaca, šećera i maka.



Sastojci: 50 dag brašna, 1 vrećica kvasca, 2 jaja, 5 dag šećera, sol, kora od limuna, 10 dag maslaca, 1,5 dl mlijeka, 20 dag pekmeza od šljiva, 10 dag maslaca za preljev; *za posipanje*: šećer u prahu, mljeveni mak.

Brašno pomiješajte s kvascem. U sredini brašna napravite jamicu, u nju stavite jaja, šećer, malo soli, ribanu limunovu koricu, rastopljeni maslac i mlako mlijeko. Najprije pomoću noža izmiješajte sve sastojke i postupno dodajte brašno. Nastavite mijesiti rukom (ili električnom miješalicom). Dobro izrađeno tijesto ostavite da se diže na toplome mjestu dok mu se volumen ne udvostruči. Nakon što se tijesto diglo, razdijelite ga na osam jednakih dijelova. Svaki dio malo spljoštite, u sredinu stavite obilnu žlicu pekmeza i oblikujte okruglice, koje ostavite počivati još 20 minuta. Okruglice kuhajte na pari: u široku posudu stavite vodu, pokrijte ju gazom, nategnite i čvrsto zavežite. Kad voda zakipi, na gazu složite 3-4 okruglice, poklopite dubljom posudom iste veličine i kuhajte oko 10 minuta.
Vruće okruglice prelijte maslacem, pospite šećerom i makom.
Parene okruglice možete pripremiti i sa svježim kvascem i to na sljedeći način: svježi kvasac izmrvite, dodajte pola žličice šećera, prelijte s oko 0,5 dl toplog mlijeka i ostavite stajati na toplom mjestu oko 5 minuta.

Germknedli na Zagrebački način (*Germknödel mit Powidl* - s pekmezom od šljiva)





Sastojci *za dizano tijesto:* 70 dag glatkog brašna, 1 suha germa, 2 dl mlijeka (toplog), 1 jaje, malo soli, 1 žlica šećera, 1 korica limuna (ribana), malo ruma, 2 žlice ulja, pekmez od šljiva (ili marelice ili krema od čokolade; za nadjev/punjenje - prema želji; pomiješajte s malo cimeta); *umak od vanilije:* 2 dl vrhnja za kuhanje, 0,5 l mlijeka, 1 vanilin šećer, 2-3 žlice šećera, malo arome od vanilije, 2-3 žličice škrobnog brašna; *za posipanje:* 2 žlice mljevenog maka, 2 žlice šećera u prahu.

Dizano tijesto: Umijesite dizano tijesto (ručno ili mikserom). Pustite da se diže na toplom oko 40 minuta. Razvaljajte ga i podijelite na 10 jednakih dijelova za knedle. Prema želji nadjenite knedle pekmezom te ih oblikujte rukama. Kuhajte knedle u kipućoj i slanoj vodi 15 minuta. Izvadite ih da se ohlade.
Umak od vanilije: U vrhnje za kuhanje dodajte šećer, vanilin šećer, 4 dl mlijeka i 1 malu žličicu arome od vanilije. Kuhajte dok se sastojci ne reduciraju. Na kraju miješajući dodajte 2 male žličice škrobnog brašna prethodno rastopljenog u malo mlijeka.
Mak sa šećerom u prahu (štaub šećerom) za posipanje: pomiješajte mljeveni mak sa štaub šećerom i na kraju na tanjuru posipajte po *germknedlima.*

Piće

Bermet



Bermet koji danas poznajemo i što se danas proizvodi u sjeverozapadnoj Hrvatskoj, povijest je i samoborskog bermeta. Njegov nastanak veže se za 1808. godinu tj. vrijeme kad je Samobor bio u vlasti Francuza i sastavni dio Napoleonove Ilirije. Tada su francuski, s ostalim civilizacijskim i kulturnim tečevinama, prenijeli prvo samoborskim francisknerima, u samostanu u kojem je vojska imala stacionar od kojih su to preuzeli samoborski purgeri. Prije stotinjak godina bermet i muštardu je u Samoboru radilo čak 30-tak obitelji, međutim tradicija je izumrla jer ju nije imao tko nastaviti ili su se pak obitelji odselile iz toga kraja ili jednostavno nisu mogle održati kvalitetu proizvoda. Općenito o bermetu se sve zna, ali kako se zapravo radi svaki proizvođač čuva neku svoju tajnu, barem onu o sastavu i omjeru aromata koji se dodaju osnovnom vinu. Bermet je specijalno alkoholom zasićeno, slatko i aromatično vino. Svrstava se u grupu aromatiziranih vina, jer se specifične arome postižu dodavanjem raznih mirisnih tvari (može biti i do pedesetak, ali i manje), ali bez jedne biljke nema bermeta, to je pelin, koji bermetu daje osnovno obilježje arome, ali i onu prijatnu gorkost. I sam naziv bermet dolazi od njemačke riječi Wermut, što znači pelin. Najčešće sadrži 16,4 posto alkohola i 192 g/L neprevrelog šećera. Boja mu je naročito lijepa, otvoreno rubinsko crvena, a bistrina kristalno čista, tako da u čaši blista. Aroma mu je bogata i plemenita, s izraženim naglaskom na pelin. U okusu se osjeća skladnost svih sastojaka, te je zaokružen i blago gorkast. Pije se kao aperitiv, poslužen u tankim i visokim čašama („štingl“ čašama a najbolje su

kristalne samoborske) i ohlađen nešto ispod podrumske temperature. Obzirom da je najbliži rođak vermuta, može poslužiti i za pripremanje koktela.

Obitelj Vojka Filipeca (brat Antun proizvodi muštardu) proizvodi bermet zahvaljujući članu obitelji, svećeniku Miji, već sedmu generaciju. Za prešanje grožđa koristi se prešu izrađena još 1864. godine. Vremenom je tradicija izumrla tako da danas bermet i muštardu proizvodi samo obitelj Filipec. Kako se čitava proizvodnja obavlja ručno, što znači da je i sam proizvod ekskluzivan, godišnje se proizvede svega nekoliko tisuća boca.

Bermet je zimsko piče, i prema običajima pije se tek na Badnjak poslije polnoćke, uz orehnjaču. Počeo se raditi u vrijeme berbe grožđa, tako da je za Božić bio gotov. Od taloga poslije izrade bermeta, radila se rakija - pelinkovača. Bermetica, kad se istočio bermet (ukoliko se nije radila pelinkovača) na ostatak se dodalo crno vino od koga se dobila bermetica tj. ljetno piče za žene.

Bermet i muštarda se sve više uključuju i u turističku ponudu Samobora i Hrvatske, tako da nisu rijetkost turističke grupe koje navraćaju kod obitelji Filipec na degustaciju.

Muštarda koja je nastala kao kopija, koju su konzumirali francuski vojnici, ubrzo se pretvorila u original jer današnja muštarda nije slična niti jednoj francuskoj muštardi.

Razlika između senfa i muštarde je u tome što je senf fino mljeveno zrno gorušice preliveno octom, dok je muštarda grubo tučeno zrno gorušice preliveno pekmezom od crnih vrsta grožđa. Muštarda je starinski prilog i poslužuje se uglavnom uz kobasice, hrenovke i kuhanu govedinu. Nakon dobrog aperitiva kakav je bermet, taj pikantni umak će izuzetno dobro upotpuniti svako od ovih jela, ali i neka druga ako vam se tako sviđa. Jer o ukusima se ipak ne raspravlja.

Postupak

Radi se od mješavine crnih vina portugisca, frankovke i modre kavčine. Vino se razlije u male bačve od pedeset litara i dodaju mu se aromati, koje se mrve rukama. Među aromatima glavnu ulogu imaju pelin, naranče, suhe smokve, grožđice i rogači.

Kaže se da smokve daju gustoću, a rogači su afriodizijak. Vinu se dodaje i šećer da podigne alkoholni stupanj, ali i da bi bermet bio dovoljno sladak. Nakon vrenja i zrenja od najmanje šest mjeseci u hrastovim bačvama bermet se razlijeva u boce.

Pišući o Samoboru („**Sanoboru“)** Milan Lang napisao je i o bermetu još 1915:

……. osim vina pije se zimi još i bermet. On se pravi redovito od crnog grožđa (danas od portugiscam a prije od mukovatke iliti kavčine); pravio se i od bijelog grožđa, no vrlo malo. Pravi se ovako: u prikladnu posudu složi se kroz otvorena mu vratašca izabrano i potpuno zdravo, zrelo i čisto grožđe, doda se tomu rukovet pelina, koja brezova treska, narezanih roščića („rožičkov“), figa, uleđenog sladora („kandlcukora“), a neki meću još i oreška (Muscatnuss) i još drugih gvircov (začin), ali vele, da od toga rado glava zaboli. Onda se vratašca na posudi zatvore, ona se namjesti na gvantore i nalije dobrim crvenim starim vinom i zabije, ali ne prejako, da mu bermet ne izbaci dno. Bermet se pravi odmah poslije branja, pa stoji sve do Sv. Kate, do Badnjaka ili do drugog kojega goda u tom mjesecu. Kad je bermet već pri kraju, može se opet nadolijati, ali dakako, tej već nije tako dobar kao prvi. Grožđe, što preostane od bermeta u posudi, koristi se za paljenje rakije.

Naputak I.

na 100 litara zdravog starog crnog vina dolazi	20 kg zdravog crnog grožđa 10 kg kandis šećera 5 kg kristal šećera 0,50 kg suhih smokava 1 kg rogača (rožička) sitno rezanih 1 kg grožđica 2 kom. muškatnog oraha 1,5 dag slatkog januša 1,5 dag macis-cvijeta 0,5 dag klinčića 1 dag zvjezdastog anisa 1 mala štangica vanilije 2 limuna (korice) 4 naranče (korice) 5 dag bijele gorušice u zrnu 5 dag crne gorušice u zrnu

Crnu i bijelu gorušicu stavite u posebnu platnenu vrećicu, koja se na uzici pusti u bačvu, nakon što počne vreti (nakon 4-8 dana i ostane 14 dana u bačvi). Pelina prema okusu, a uzima se najčešće 0,50 kg suhog cvijeta koji se naizmjenično dodaje na red grožđa i ostalih sastojaka i mirodija. Bačvu okrenite na dno tako da vrata budu odozgor, na dno bačve stavite pelin, na to grožđe, na grožđe izmiješane sve dodatke i mirodije, opet pelin, pa grožđe i tako redom dok se ne utroše svi sastojci. Bačvu zatvorite i nadolijte vina, ne smije biti puna tako da može kipjeti. Najbolje je staviti vrelnjaču kako vi se omogućio pristup vanjskog zraka, a osim toga i označava da li je vrenje u redu. Po preporuci iskusnih proizvođača, dobro je u bačvu uliti nekoliko litara mošta u vrenju umjesto kvasca.

Naputak II.

Na 100 litara starog crnog vina	8 dag pelinovog cvijeta namočenog u 2 l najjače rakije (šljivovica ili lozovača) 1 dag kardamoma 2 dag bijele gorušice 0,5 dag klinčića 1 dag cvijeta macisa ili u prahu 1 dag zvjezdastog anisa 1,5 dag slatkog januša 5 dag cimeta u korici 1 dag muškatnog oraščića 8 kg šećera 1 kg grožđica 1,25 kg rogača kore od 4 naranče kore od 3 limuna 1/12 štangice vanilije

Šećer dobro otopite u vinu. U bačvu slažite grožđe, posipajte mirodije, stavite red grožđa, pa opet mirodije i tako redom dok ne utrošite sve sastojke. Zalijte vinom i rastopljenim šećerom. Pustite da vrije i nakon 40 dana možete, bermet, piti.

Naputak III.

Na 100 litara starog crnog vina	1 kg suhih smokava 1 kg naranča 1 kg limuna 1 kg rogača 10 dag crne kave 10 kg šećera 2 muškatna oraščića 1 štanglica vanilije 10 dag grožđica stručak pelina 5 do 6 kg crnog grožđa

Sve sastojke slažite u redovima u bačvi od 100 l. Šećer rastopite u 10 l mlačnog vina, portugisca, i ulijte u bačvu na složene sastojke. Na sve dodajte još 90 L vina bez šećera. Nakon osam dana mirovanja promiješajte i ostavite do Božića. Ne treba cijediti jer će se samo istaložiti.

Naputak IV.

Za 50 l *Na dno bačve složite*	25 dag smokava 25 dag grožđica 2 dag slatkog korijena 2 dag muškatnog oraščića 1 dag anisa 3 dag suhog pelina 3 dag hrena 1 korica vanilije 2 limuna 3 naranče 25 dag rogača 2 dag gorušice 1 veća usitnjenu resku dunju 6 kg šećera 20 dag bobica zdravog crnog grožđa (dvije vrste: frankovka i portugisca)

Grožđe u bermetu

Zdravo crno grožđe operite, ocijedite i složite u staklenku širokog otvora sadržine 2-3 litre. Na dno prvo stavite 6 kocaka šećera, preko šećera grožđe, opet 6 kocki šećera, pa opet grožđe. Tako slažite u redovima dok ne dođete do vrha posude i zadnje stavite 6 kocki šećera i 1 žličicu zrna gorušice na posljednji sloj grožđa. Prelijte sve bermetom. Otvor zatvorite, malo namočenim pergamentom, i ostavite na hladnom mjestu.
Nakon 14 dana možete već konzumirati grožđe i pijuckati bermet, prije ili poslije jela.

O „Sanoboru“ u stihovima Dragutina Domjanića:

¸Čudan je Samobor taj
Vu nedelu saku:
Čisto ravno ideš tam,
A nazaj v cik-caku!

Liker od mlijeka

Sastojci: 1 l mlijeka, 0,5 špirita (alkohol koji se dobiva procesom alkoholnog vrenja od voćnih sokova, melase škroba i celuloze) ili rakije, 45 dag šećera, korica i sok naranče.

Stavite u bocu korice 5 naranči i sok od 1 veće ili 2 manje naranče. Na to nalijte špirit ili rakiju. Bocu dobro začepite i stavite je 10 dana na toplo mjesto. Tokom vremena više puta bocu protresite. Rastopite šećer u mlijeku i nalijte u bocu s narančinom korom i špiritom ili rakijom. Opet ostavite 10 dana. Nakon toga procijedite liker kroz gustu platneni ubrus i nalijte u boce.

Triet od vina

Sastojci: bijeli kruh, šećer, bijelo vino i cimet.

Kruh narežite na pola prsta debele kriške, prepecite ih na ploči štednjaka tako, da budu žute, a zatim ih složite u zdjelu i pospite cimetom. Pomiješajte jedan dio vode s dva dijela kvalitetnog vina i zašećerite prema ukusu. Dobro promiješajte da se šećer rastopi i prelijte preko prepečenog kruha. Kad vino dođe do dna, odlijte ga i opet prelijte tako da kruh jednolično nabubri. Kruh možete politi i kuhanim ohlađenim vinom.

20. veljače 1951. osnovana je **Direkcija ugostiteljskih poduzeća** koja se sastojala od više ugostiteljskih poduzeća, a to su:

Gradski podrum, Mosor, Dubrovnik, Lovački rog, Esplanade, Gradska kavana, Sljeme, Jabuka, Gradsko slastičarsko poduzeće, Turist, Gradsko ugostiteljsko poduzeće „Plitvice“, Gradsko ugostiteljsko poduzeće „Medveščak“, Gradsko ugostiteljsko poduzeće „Hrastik“, Gradsko ugostiteljsko poduzeće „Moslavina“, Gradsko ugostiteljsko poduzeće „Neretva“, Gradsko ugostiteljsko poduzeće „Vinovrh“, Ugostiteljsko poduzeće „Beograd“, Ugostiteljsko poduzeće „Okić“, Ugostiteljsko poduzeće „Tuškanac“, Ugostiteljsko poduzeće „Hotel Central“, Ugostiteljsko poduzeće „Kornat“, Ugostiteljsko poduzeće „Dverce“, Ugostiteljsko poduzeće „Dolac“, Ugostiteljsko poduzeće „Slavija“, Ugostiteljsko poduzeće „Bled“, Ugostiteljsko poduzeće „Akvarium“, Ugostiteljsko poduzeće „Dubravka“, Ugostiteljsko poduzeće „Medvedgrad“, Ugostiteljsko poduzeće „Ribnjak“, Ugostiteljsko poduzeće „Jadran“, Ugostiteljsko poduzeće „Gračani“, Ugostiteljsko poduzeće„Prekrižje“, Ugostiteljsko poduzeće „Trakošćan“, Ugostiteljsko poduzeće „Klek“, Ugostiteljsko poduzeće „Srebrnjak“, Ugostiteljsko poduzeće „Dubrava“, Ugostiteljsko poduzeće „Trnje“, Ugostiteljsko poduzeće „Miramare“, Ugostiteljsko poduzeće „Sava“, Ugostiteljsko poduzeće „Trešnjevka“, Ugostiteljsko poduzeće „Istra“, Ugostiteljsko poduzeće „Črnomerec“, Ugostiteljsko poduzeće „Zelengaj“, Ugostiteljsko poduzeće „Susedgrad“, Ugostiteljsko poduzeće „Velebit“, Ugostiteljsko poduzeće za vođenje dječjih restorana „Pionir“, Ugostiteljsko poduzeće za vođenje dječjih restorana „Jadranka“ i Ugostiteljsko poduzeće za vođenje dječjih restorana „Bojana“.

„DOBAR TEK“

Jela koja su tijekom 20. stoljeća a neka i danas, bila su na jestvenicima kao specijaliteti nekih gostionica, izletišta, restorana i hotela.

Danas mnogih više nema, nestala su jer ih nije imao tko voditi, druge su promijenile svoju djelatnost u novokomponirane ugostiteljske objekte i izgubile svoju izvornost, dok su druge postale trgovine.

Neki su promijenili ime misleći da će biti poznatije, bolje i u trendu, nažalost želja je jedno a stvarnost drugo.

Zagreb toliko žuri u Europu da praćenjem europskih novotarija možemo očekivati da se ubrzo i Gradska vijećnica i službeno prozove – City Hall. To nam potvrđuje i poplava stranih naziva u ugostiteljstvu, trgovini ili turizmu.

Bilo bi zanimljivo zaviriti u statistiku i saznati koliko raznih ugostiteljskih objekata imamo u gradu, kako se sve zovu i kakva je struktura kvalifikacije zaposlenih u njima.

- Izletište Puntijar, u godini kad je otvoreno (1838.), rodio se August Šenoa, a središnji Zagrebački trg još desetljeće nakon toga zove se Harmica. Zagrebački legendarni zdenac Manduševac uređen je tek 1852. godine, čuveni Grički top ispalio je svoj prvi hitac tek 1. siječnja 1877., dok su prvi konjski tramvaj - konji povukli tek 1891. „ Izletište Puntijar“ legenda je zagrebačkih izletničkih mjesta, gdje su generacije Zagrepčana dolazile na odmor poslije šetnje na domaću obiteljsku kuhinju; domaće čvarke, maminu prežganu juhu, sušene kobasice od divljači, svinjski, jelenski i medvjeđi pršut, pršut od vepra (kojem u pripremi nije skidana dlaka), gračanski lonček, podsljemenski odrezak (punjen sirom i šunkom), šestinsku pečenku, buncek s kiselim zeljem, srnetinu na žaru u umaku od šampinjona, odrezak od divlje svinje, pletenice od lungića i špeka, restani krumpir, pirjana riža, orehnjaču i makovnjaču (vikendom) i gibanice.

- Gostionica koju pamti starija generacija Zagrepčana kao vinski podrum „Kutjevo“, nedaleko uspinjače, u kojem su poznavaoci dobre kapljice mogli uživati u kutjevačkim vinima. Početkom osamdesetih godina, bivši podrum, je preuređen i postao je jedan od rijetkih u gradu koji je gostima nudio nekad, a danas sa čežnjom prisjećanja, popularne gablece sa žlicom. Ovdje se nisu nudili fileki, vinski gulaš, plućica na kiselo, nego su se specijalizirali za riblje paprikaše i čobanac iz kotlića, za predjelo moglo se naručiti neki od slavonskih mesnih dimljenih specijaliteta (kulen, šunka, kuhani jezik s hrenom, domaće tlačenice/švargle).

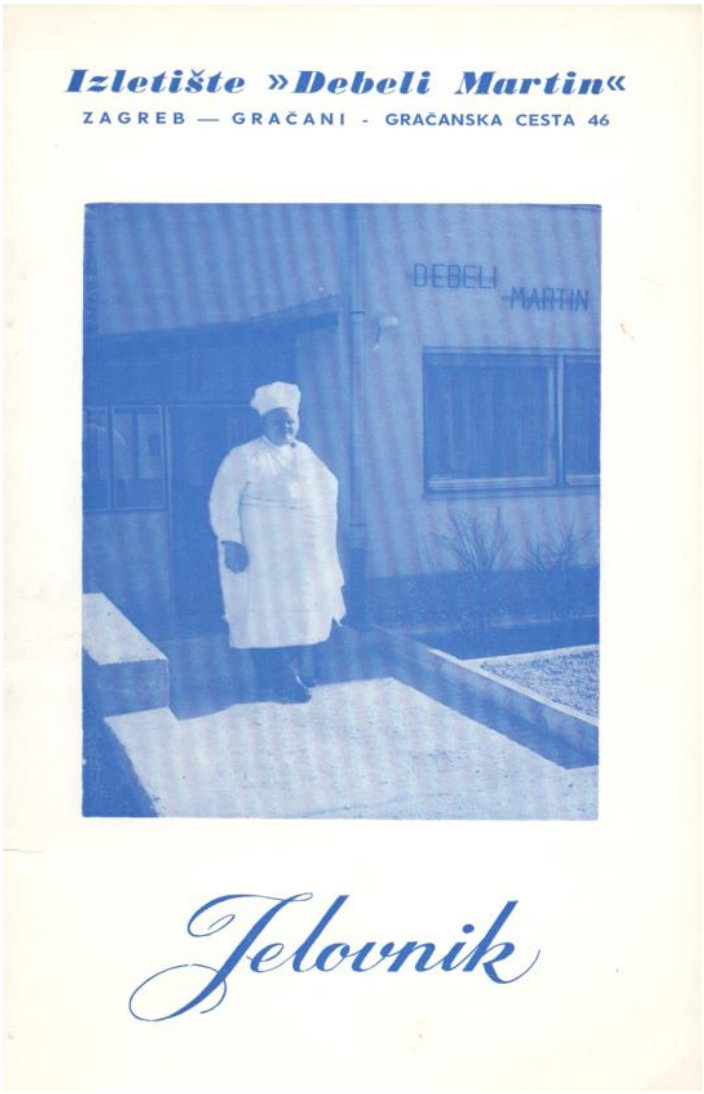
- Restauracija starijim Zagrepčanima poznatija pod imenom „Grafičar“ u kojoj se priređivala odlična domaća kuhinja, kasnije je promijenila ime u „Brno“ s izvrsnim jelima češke nacionalne kuhinje, uz druga jela.

- Izletište „Debeli Martin“, u Gračanima, nije bilo poznato samo po svom vlasniku g. Martinu Krce kao najdebljem zagrebačkom majstoru kuhinje nego i po

izvrsnim jelima i obilnim porcijama, koje su u mnogome krive za „poprečno prugaste mišiće“ češćih posjetitelja ovog izletišta. Ražnjići *à la Martin*: dva kotleta i jedan file garniran s pomfritom i satarašem uz dodatak vrhnja; mučkalica: komadić nasjeckanog odreska i kuhane šunke sa satarašem uz dodatak jaja ili modificirane feferonade s feferonima i paprom. Nažalost danas nema više g. Martina i njegovih specijaliteta: *mučkalice, pohanih bubrega, gračanske pečenice, pljeskavice s kajmakom, palačinke nadjevene đemom i čokoladom*. G. M. Krce prije otvaranja izletišta „Debeli Martin“ bio je voditelj restorana za samoposluživanje Sljeme, u ulici Braće Kavurića (danas Hebrangova; nekad Žerjavićeva - Reinerova) u čijem sastavu je bila i poznata *Švema*, u kojoj su posluživali poznata zagrebačka jela „sa žlicom“. Švema (*njem*. Schwemme) je ugostiteljsko mjesto gdje se poslužuju, uglavnom, hladna jela, vino i druga pića.



Jedna od mnogih maturalnih proslava koje su se održavale u *Švemi*.





Debeli Martin (g. Martin Krce)



Mućkalica à la Debeli Martin

Sastojci za 10 osoba: 1 kg svinjskog mesa od vrata (sa masnoćom), 20 dag mesnate svježe slanine, 4-5 glavice krupnog luka, 10 pečenih oguljenih i kosanih paprika, 50 dag oguljenih rajčica (mogu se koristiti i oni iz zimnice, *kečap nije pogodan*), 2 glavice češnjaka, 2-3 suhe paprike, po ukusu soli, ljute papričice i papra, 1,5 dl ulja.

Meso pospite sa solju i paprom, izrežite na deblje odreske (šnicle) zatim na srednje krupne kocke. Ispecite meso na roštilju, najbolje je napraviti ražnjiće i meso poslije skine sa štapića.
U međuvremenu iskošite luk i utrljati u njega 2 žlice soli, kako bi izgubio ljutinu. Pirjajte ga na ulju, neprestano miješajući, da potpuno uvene i skoro nestane, uz dodavanje tople vode. Kad je luk gotov, dodajte izrezane paprike, rajčice i kosani češnjak. Pirjajte da tekućina ispari (reducira se). Dodajte meso, podlijte s malo vode i „krčkajte“ dok se povrće ne pretvori u kompaktnu masu. Začiniti i zaljutite po ukusu.
Mućkalica se poslužuje topla, uz tanku pogaču, sir i šopsku salatu. Po starom običaju se pri kraju pirjanja premjesti (uspe) u zemljani sud i zapeče u pećnici. Konzumira se vilicom, a korom od pogače se umače u umak od povrća.



Oko 1968.

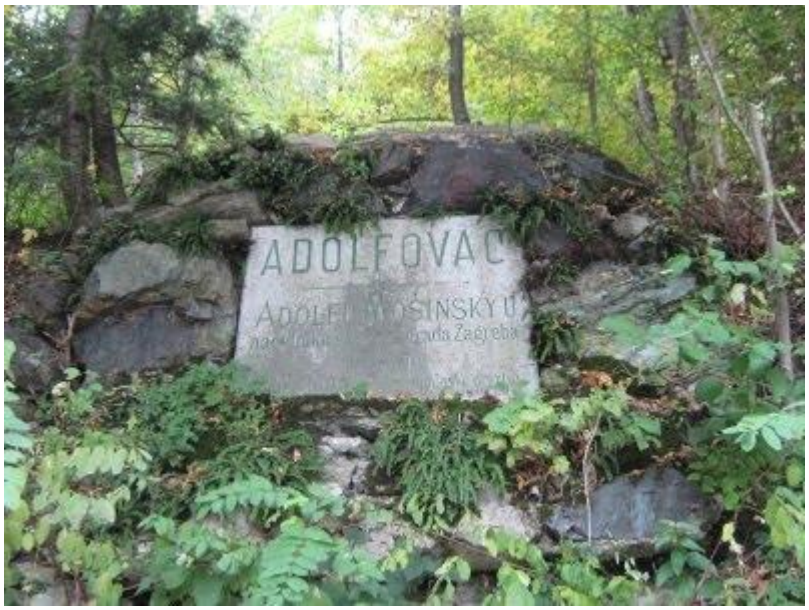
- Izletište Zelenjak, Zelenjak 35. po otvaranju posluživali su tradicionalna domaća jela, kolače i domaće vino. Za aperitiv posluživali su rakiju, medicu, bisku, višnjevicu, orahovaču, smokovaču, travaricu i lozovaču.



- Odmaralište Adolfovac sastojalo od restorana i nekoliko malih drvenih kućica (bungalova) u raznim bojama i špičastim krovom. Sedamdesetih godina prošlog stoljeća pijavica je je poharala Medvednicu (Zagrebačka gora) i uništila čitavu

šumu u visini odmarališta Adolfovac, sredina puta od Adolfovca do doma Željezničar, kao i odmaralište Adolfovac. Godine je 1993. odmaralište je izgorjelo u požaru.

Odmorište je ime dobilo po hrvatskom političaru i znamenitom višestrukom zagrebačkom gradonačelniku Adolfu Mošinskyu, od 1892 do 1904. godine. Na čelu grada bilo je tri uzastopna mandata kroz 12 godina. Između ostalog, zaslužan za izgradnju zagrebačkog HNK, uvođenje kanalizacije u Zagrebu, uvođenju taksija u Zagrebu, Mošinsky je prvi putnik taksista Tadije Bartolovića u prvoj zagrebačkoj taksi vožnji 1901. godine, zaslužan je i za izgradnju Sljemenske ceste 1897. godine.



Spomen ploču postavilo je Hrvatsko planinarsko društvo 1896. godine u znak zahvalnosti zagrebačkom gradonačelniku Adolfu Mošinskom, na stijeni uz cestu.

- Stara jednokatnica, u Preradovićevoj ulici, bila je poznata po kultnom restoranu „Drina“ gdje su navraćali ljudi skloni orijentalnoj finoj kuhinji, a osobito su bili na cijeni ukusni i obilni bosanski gableci. I danas Drina budi nostalgiju među mnogim zagrebačkim ugostiteljima s dugogodišnjim iskustvom (kao npr. Stanko Turek, legendarni šef restorana Purger u Petrinjskoj) kažu da bi takav restoran s orijentalnom ponudom još više obogatio zagrebačku ugostiteljsku ponudu.



Kuće s restoranom Drina više nema, srušena je zbog dotrajalosti

- „Dva goluba“, Maksimirska 7, *stogodišnja tradicija restauracije i sada se nastavlja nacionalnim specijalitetima – janjetinom, krvavicama, pečenicama, šampinjonima na žaru, ali se mogu dobiti i mnoga druga jela međunarodne kuhinje. U tri prostorije i dvije dvorane za bankete može se smjestiti 180 osoba, a u vrtnoj restauraciji još 160.*







Prepečeni šampinjoni „Neva“

Očišćene šampinjone (0,20 kg) narežemo na listiće i pirjamo na sitno kosanom crvenom luku (0,05). Dodamo rajčicu (0,10) rezanu na kockice i začine – sol (0,02) i papar (0,01). Sve to povežemo s pobrašnjenim maslacem, dodamo kvalitetno vino (0,05) i na kraju lagano umiješamo vrhnje (0,05 l). Tako priređene šampinjone prepečemo u vatrostalnoj zdjeli i poslužujemo odmah uz dodatak vrhnja.

„Dubrava“ danas avenija Dubrava (nekad Prosinačkih žrtava); *restauracija je otvorena svaki dan (osim nedjeljom) od 9 do 03 sata. Uz domaća jela i specijalitete s ražnja ima i veliki izbro mediteranskih jela. Posebno pogodan za primanje većih grupa. Ima i glazbu.*









Biftek na tatarski način

Uzme se goveđa pisanica (18 dag) koja je u smjesi od ulja senfa odležala 5 do 7 dana, vrlo se usitni, doda se jedno jaje i ovi začini (količina po želji) češnjak, crveni luk, kiseli krastavci, feferoni, kapari, senf, papar, kobasice, Worcester ketchup, crvena paprika, ringlice, sol i limun.

- „Dubravkin put“ (ili starijim Zagrepčanima poznatiji kao „Sofijin put“) restauracija smještena u Park-šumi tuškanačkih krošnji, ljeti je nudila ugodan hlad, a zimi vizuru planinskog izletišta, a sve to u samom središtu grada, pet minuta šetnje od Ilice i tramvaja. Gastronomska ponuda temeljila se na specijalitetima ispod peke - janjetini i teletini, jelima na žaru, svinjskoj i telećoj koljenici i poznatoj pečenici u janjećim crijevima. Specijalitet kuće bio je Sofijin odrezak sa žara i palačinke Dubravkin put. Danas je to restoran koji njeguje obiteljsku tradiciju u spravljanju ribljih jela dubrovačke kuhinje i kulinarske tradicije.



„Proljeće na Sofijinom putu“ Anka Krizmanić





Dubravkin put

- Restauracija „Frankopan“ ugostiteljski objekt u Frankopanskoj, u zgradi ugostiteljske škole, gdje učenici kuhaju i poslužuju uz budnu pasku stručnih nastavnika, oduvijek je bio poznat po besprijekornoj kuhinji, posluzi i ugodnoj atmosferi. Restoran je još uvijek na istom mjestu ali je škola preselila preko Save. U bivšem hotelu Imperijal sad je Hotelijerska škola, koja je preselila iz Ilice 14 (Lovački rog).



1899.



Restoran Frankopan





Zgrada Gradske štedionice, Gradska kavana 1938.





- Gradski podrum uz Gradsku kavanu prepoznatljivost je i sinonim stare ugostiteljske tradicije Zagreba. Tko se nije pojavio u ovim prostorijama kao da nije ni bio u Zagrebu, a dolazili su svi oni koji su nešto predstavljali u Zagrebu. Gradski podrum oduvijek je bio poznat po građanskoj kuhinji, popularnim „gablecima“, i po internacionalnoj kuhinji, dok se za posjetitelje brinulo na sedam rajona 44 konobara (kelnera); „ober“, „špajzentreger, vinonoša i pikolo. Sve do prije tridesetak godina, Gradski podrum, imao je i svoju sodaru sa 300 sifona, one od dvije litre i one od pola litre tzv. - salonke. Soda se odavno izgubila, jer su Zagrepčani otkrili mineralnu vodu. Mala sodara ostala je jedno vrijeme u „Staroj Vlaškoj“.

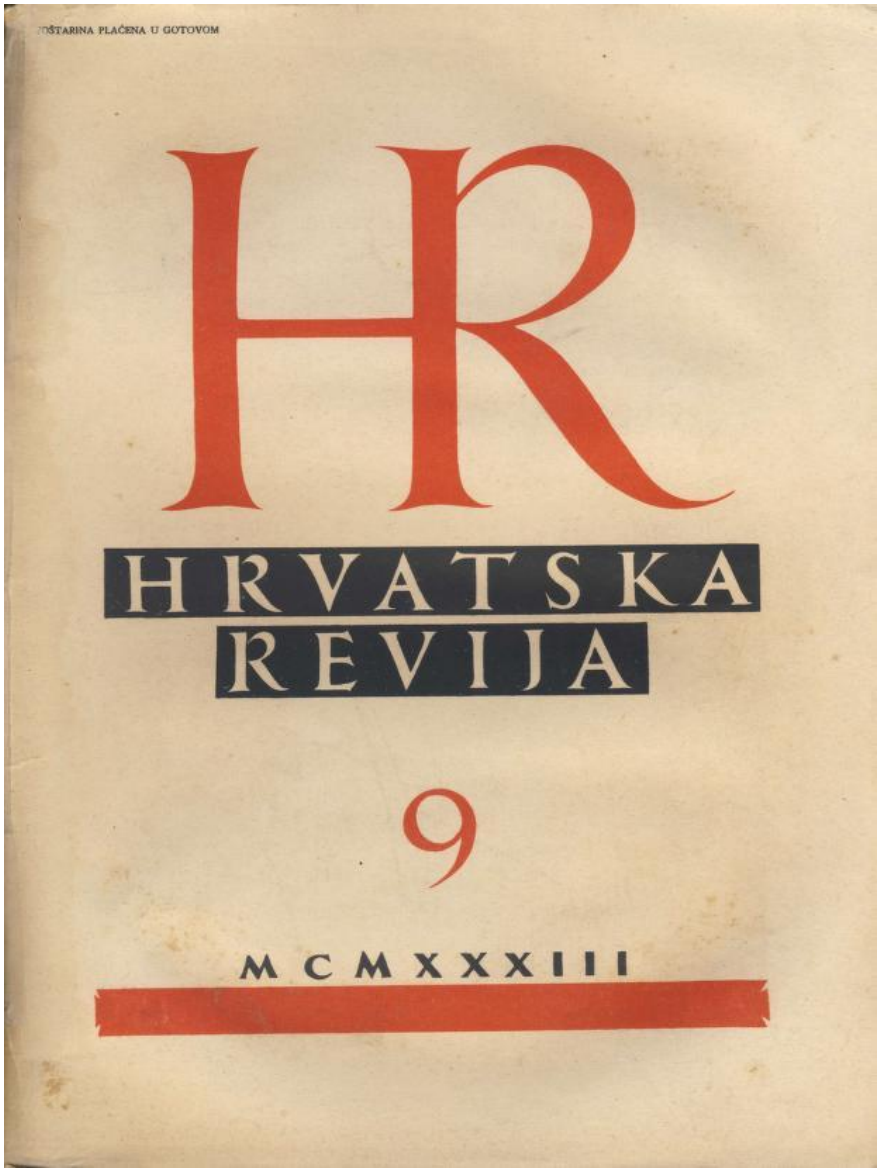
Zgrada Štedionice (današnje Gradske kavane u vlasništvi Zagrebačke banke) definitivno je uređena 1932., kad je otvorena kavana, točionica, Grill-room i restoran – Gradski podrum. Ravnatelj Štedionice g. Rudolf Erber naručio je izradu fresaka od Maksimilijan Vanke (11. listopad 1889. – 2. veljače 1963. Porto Vallarta, Meksiko) i braće Krste Hegedušića (Petrinja, 26. studeni 1901. – Zagreb, 7. travanj 1975.) i Željka Hegedušića (Tuzla, 22 srpanj 1906. – Zagreb, 8. travanj 2004.) uz asistenciju tadašnjih studenata Ede Kovačevića i Kamila Tompe. Freske, ruralnih motiva, bile su usklađene s tamnom drvenom oplatom i drvenim lusterima.

Godine 1946. Branka Frangeš – Hegedušić, kćer hrvatskog kipara Roberta Frangeša Mihanovića i supruga Krste Hegedušića (Zagreb, 15. lipanj 1906. – Zagreb, 6 prosinac 1985.) prva žena u nas koja je izvela fresku veličine 20 m2 u švemi Gradskog podruma.

Nažalost, danas je nemoguće vidjeti vrijedne freske na zidu Gradskog podruma, čime bi se mnogi gradovi, da ih posjeduju, pohvaliti, ali ih nemaju i nepoznato je u kakvom su stanju.

Dok se u restoranu i njegovoj „švemi“ blagovalo, slavilo sve moguće fešte, od poslovnih do obiteljskih, a mnogi kao abonenti ili stalni gosti dolazili ovamo na ručak i večeru, u kavani se pila kava i konzumirao *melanž* (*fran*. mélange; bijela kava, kava s mlijekom; miješani sladoled,smjesa dviju sladolednih aroma; umućena jaja i sl.) s čuvenim briošima i profiterolom, časkalo i dogovaralo, pušilo i čitalo svjetsku štampu, šampanjiziralo, plesalo uz jazz-band i očijukalo, o čemu svjedoče zapisi najvažnijih međuratnih pisaca (između I. i II. svj. rata).
Vidi: OBITELJ Br. 15 (1934), OBITELJ br. 16 (22. travnja 1934).

POŠTARINA PLAĆENA U GOTOVOM



SADRŽAJ: FEDOROV NIKOLAJ, Teatar Turgenjeva, 489. — LADIKA IVO, Jesen selom prolazi, 503. — KRIŽANIĆ KAMILO, U slutnji bolesničkog kreveta, 503. — OREŠKOVIĆ JOS., Ode opet u Zenicu, 504. — IVAKIĆ BRANIMIR DR., Rušitelj muzičkih forma, 516. — VLAISAVLJEVIĆ VLADO, Dozivanje, 524. — BANEK STJEPAN, Dvije pjesme, 528 — MAKANEC MIRON, Slikarstvo kao umjetnost i neumjetnost, 529. — CARIĆ JAKOV, Niko u kopatvi, 532. — KRIŠKOVIĆ VINKO DR., Socijalna drama Shakespeareova, 533.

FEUILLETON: CARIĆ JAKOV, Nad grobom Dinka Šimunovića, 538. — JURČIĆ VLADIMIR, Drugi roman A. Cetinea, 538. — DEVČIĆ STJEPAN, Ruski roman, koji se dotakao i nas, 539. — J. L., Iz prijevodne literature, 540. — ŠIMČIK ANTE, Zagrebački Manduševac u narodnim pjesmama, 541. — KOZARČANIN IVO, Kroz knjige, 542. — Socijalni duh i lijepa knjiga, 544.

SLIKE: Gradski podrum u Zagrebu, Freske: HEGEDUŠIĆ K., 504—505. — HEGEDUŠIĆ Ž.—KOVAČEVIĆ, 504—505. — Tompa K., (umj. prilog) 488—489. — VANKA M., (umj. prilog) 488—489; 508—509; 516—517. — VANKA—HEGEDUŠIĆ, 516—517.

»Hrvatska Revija« izlazi pomoću Matice Hrvatske. — Vlasnik, izdavač i urednik: Dr. Blaž Jurišić, Zagreb, Vrhovac 19a. — Uredničke uređuje: Vladimir Kirin. — Tisak Zaklade tiskare »Narodnih novina«, Zagreb, Frankopanska ul 26. Za tiskaru odgovara: Vladimir Kirin Deželićeva ul. 2. — Cijene za pretplatu: na godinu 200 d, za članove Matice Hrvatske i đake 180 d. — Uprava: Zagreb, Matičina ul. 2., telef. 33⁵².

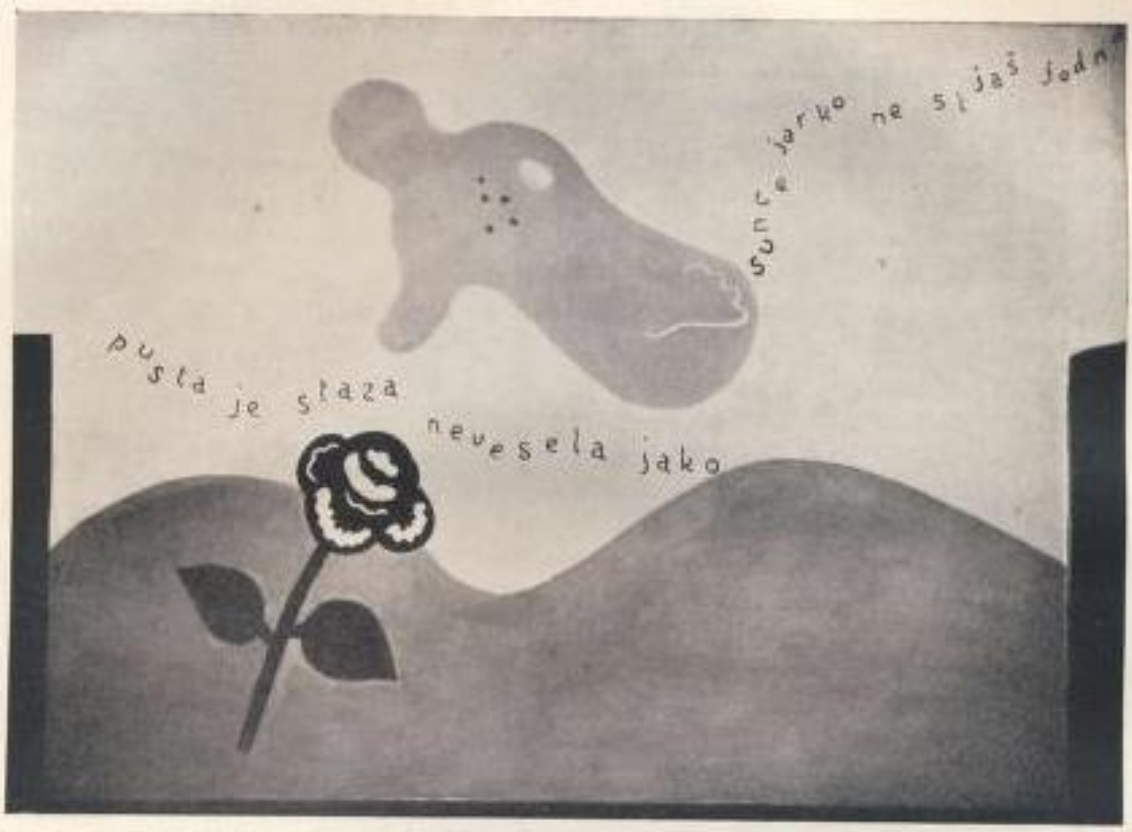


TOMPA



VANKA

Gradski podrum: Freske



ŽELJKO HEGEDUŠIĆ—KOVAČEVIĆ



KRSTO HEGEDUŠIĆ

Gradski podrum: Freske



VANKA



VANKA

Gradski podrum: Freske



VANKA



VANKA-HEGEDUŠIĆ

Gradski podrum: Freske



Gradski podrum; fotografija iz 1932. g. ZGmg 36.indd (dr. sc. Snješka Knežević, Gradska kavana na Jelačićevom trgu



Gradski podrum







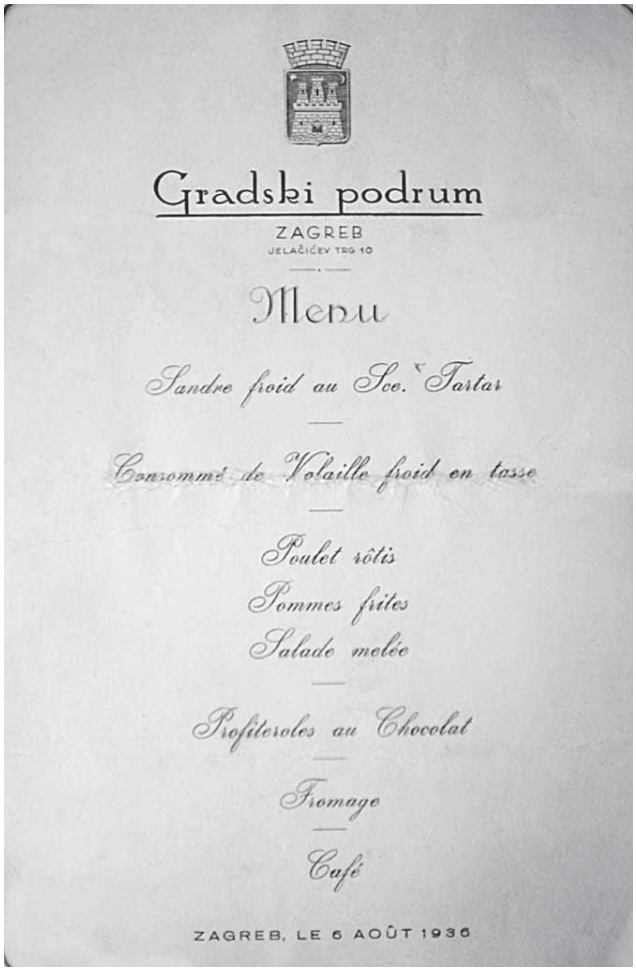
Fotografija koju je 1950. uslikao Milan Pavić, prikazuje nastup jedne od naših najvećih zvijezda prošlog stoljeća Ive Robića, i svjedoči upravo o tom vremenu u kojem podrum Gradske kavane nije bio samo pozornica, već i zeitgeist (zagrebački – *caitgaist* -„u duhu vremena“) onog vremena. Na poleđini fotografije signirani su veliki Miljenko Prohaska na kontrabasu, Edo Utrobičić na bubnjevima, Bato Babić na klarinetu, Krešimir Oblak na glasoviru, Branko Bobinski na harmonici i Ivo Robić, solist. Grill room je bio vodeći bar tada u Zagrebu, u okviru Gradskog podruma, gdje se svirala progresivna glazba.



1940 - Sifon za soda vodu



Prodaja puran - Gradski podrum 1920., pokrajnja zgrada srušena radi prolaza prema današnjoj Cesarčevoj



Gradski podrum

ZAGREB

JELAČIĆEV TRG 10

Menu

Sandre froid au Sce. Tartar

Consommé de Volaille froid en tasse

Poulet rôtis

Pommes frites

Salade mêlée

Profiteroles au Chocolat

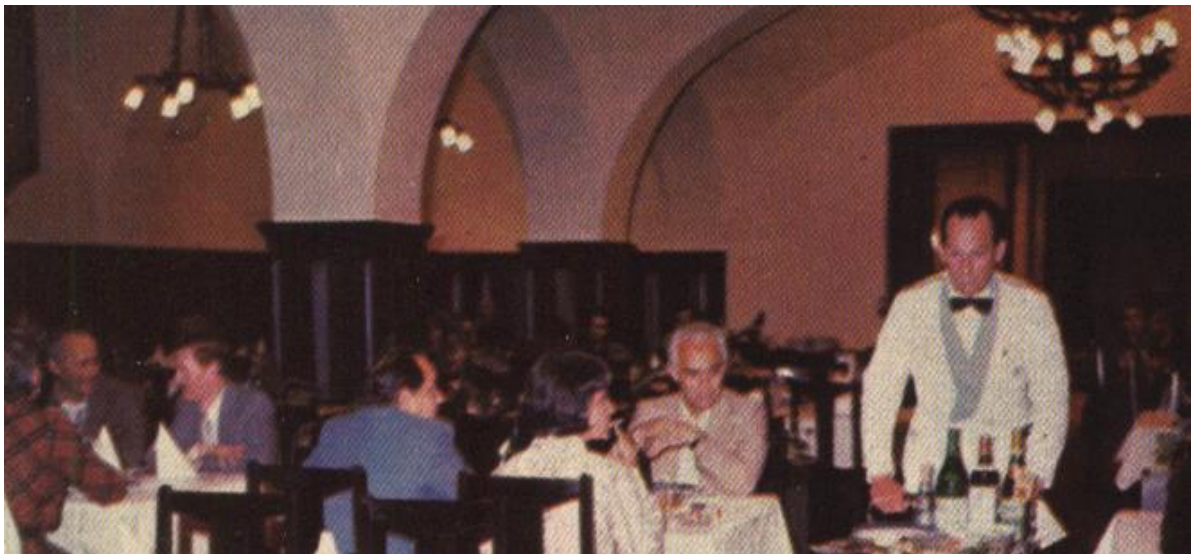
Fromage

Café

ZAGREB, LE 6 AOÛT 1936

Hauzmajste(o)r - u *žarg.* pazikuća, nadstojnik, domar ali i u *zagrebačkom žargonu* naziv za mješavinu: 3 dl vina i 2 dl sode ili mineralne vode u velikom pol litarskom vrču za pivu, ovakva mješavina radila se u Gradskom podrumu. Neki su nazivali takvu mješavinu i „olimpijski gemišt“, uglavnom su je pili muzičari Gradske kavane.







- Restoran „Hrvatski kulturni klub“ ili „Kod Drageca“ za kojeg se može reći da je ugodno sastajalište i događalište, tj. fina spona između gastronomije, kulture i biznisa, a sve od predjela - guščjih jetara do slatkog - palačinke Murtić. Pravilo restorana je da za objed i večeru mora biti tri vrste kuhanog i pečenog mesa. Restoran *Kod Drageca* niz godina vodio je poznati zagrebački ugostitelj Drago Vukušić (nakon odlaska iz Hotela International).



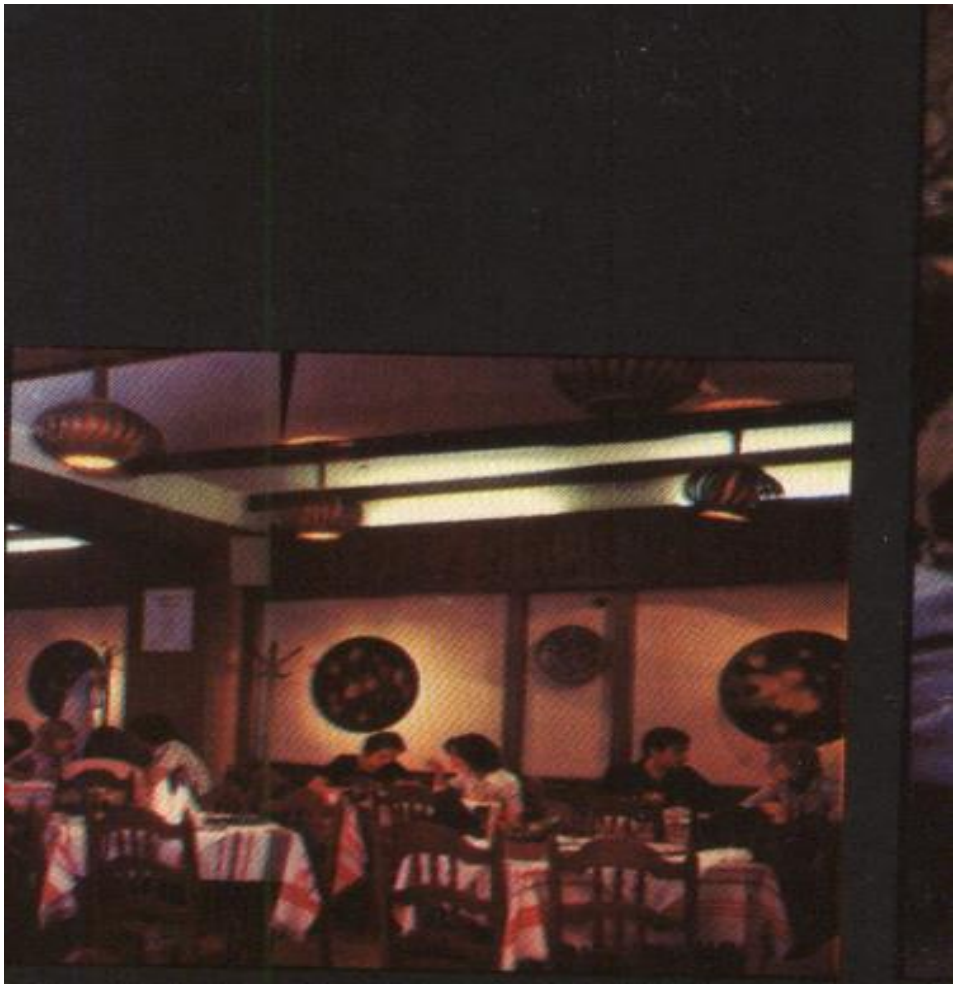


Kod Drageca

- Specijalizirani restoran „Hungarija“ (kojeg više nema) ostao je u sjećanju s prvoklasnom mađarskom kuhinjom, kao npr.; *segedinski gulaš* (kosano teleće meso uz dodatak ajvara, feferona, češnjaka i kisele paprike), *popečci* (teletina punjena sirom i šunkom u umaku od vrganja), prilog *noklice* i *mađarski uštipci*.







- „Karaka“, podrumski prostor u Hebrangovoj, poznat još krajem 70-tih kao okupljalište ondašnje zagrebačke društvene kreme, danas polako osvaja svojim ribljim menuem novu društvenu kremu.



Karaka

- „Hranilović“ („K Staroj vlaškoj“ ili popularno zvan u zagrebačkom žargonu „Drvenjak“), u strogom centru Zagreba, podno Katedrale, restauracija duge tradicije s poznatom purgerskom kuhinjom.







K staroj vlaškoj

Restauracija Kvarner





Restauracija poslužuje uglavnom riblje specijalitete, no po narudžbi ima i drugih jela. Smještena na dvije etaže na Trgu hrvatskih velikana 8. U prizemlju je snack-bar, restauracija i ljetna terasa. Na katu se nalazi manja dvorana za poslovne ručkove, svadbe ili veća društva (intimni ugođaj uz laganu muziku s magnetofona).

Punjene lignje

Očišćene lignje (0,25 kg) sa puno smjese – šunke (0,015), pršuta (0,01), hamburgera (0,01) – sve to narezano na kockice veličine graška, te dodajemo začine (- sol (0,05), papar (0,02) i sitno kosani peršin i s Vegetom. Lignje napunjene tom smjesom zatvorimo čačkalicom i pečemo na žaru. Dogotovljene pospemo paprom, po želji gosta češnjakom, a uz njih se može poslužiti i umak tartar.

- Restauracija „Lašćinska klet“, otvorena kao gostionica još 1923. godine poznata po imenu *K strini* poznata je po pravoj purgerskoj atmosferi uz kraljevinu (vlastiti vinogradi s područja sv. Ivana zeline) i svojim stalnim gostima tzv. „petkašima“ današnjem ime dobila je 1946. godine. Jela koja se poslužuju su od: mesa sa žara, pečenog janjećeg buta na roštilju, domaćih jela koja se jedu žlicom, zagrebački rečeno - „čušpajzi“, odnosno variva, gulaši, te poznatih fileka, rajžleca i Ferenčinin vinski gulaš. Treća generacija obitelji Ferenčina i danas vodi restoran koji je danas okružen kućama za razliku od 1923 godine kad je tu bio jedini put od Mitnice prema podsljemenskim selima.



Lašćinska klet - Ferenčina

- „Licitarsko srce“, u Ilici“, restauracija specijalizirana isključivo za specijalitete zagorsko-prigorske kuhinje bila je jedinstvena po svojoj vrsti i namjeni.

- Restauracija talijansko-francuske kuhinje „LR“ otvorena 1976. godine, ugodnog ambijenta pruža svakom gurmanu prave užitke.



Foto: Damir Fabijanić

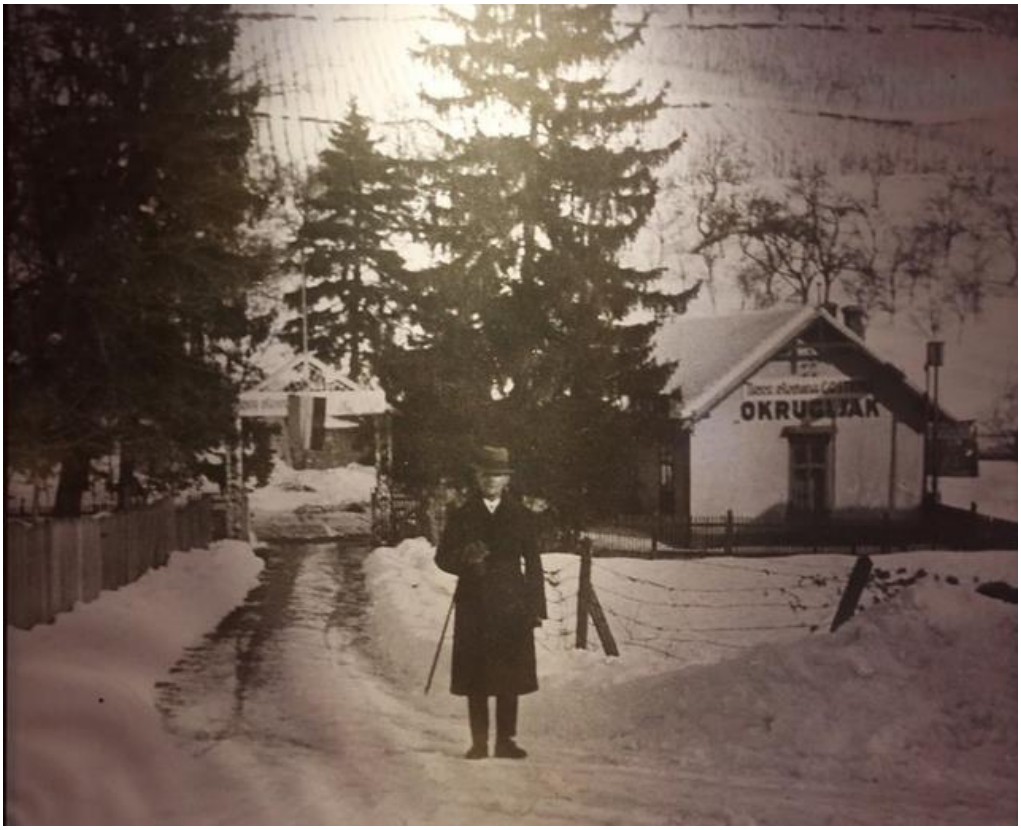
- Restauracija „Marjan“ (uglovnica Republike Austrije i Klajićeve) bila je ugodan kutak s posebnom konobom prikladnom za poslovne susrete, kao i za obiteljske objede ili večere. Osim po svom jestveniku ovdašnje domaće kuhinje kao i dalmatinske, privlačio je brojne poklonike „Hajduka“ i svojim imenom. Voditelj restorana bio je g. Anđelko Leko.



- Restauracija „Medulić“ starijim Zagrepčanima poznata prvo kao kavana Medulić, zatim kao kabaret (malo zabavno kazalište s ugostiteljskom ponudom, u kojem se izvodi šaroliki program, prethodnica kazališta Jazavac, danas Kerempuh), nedugo poznata kao restauracija vegetarijanske kuhinje. Kultna kavana sredinom osamdesetih godina, devedeset se pretvorila u samo pristojna zalogajnica i ubrzo zatvorila.

- Restauracija „Okrugljak“, mjesto sa tradicijom nedjeljnog obiteljskog ručka, nadaleko poznatom domaćom kuhinjom ali i probranim jelima internacionalne kuhinje. Prostorije u ruralnom stilu, ukrašene narodnim vezovima, alatom ratara i reprodukcijama hrvatskih naivaca, zatvoreni kamin, pruža prisni topli domaći ugođaj bez kojeg nema dobrog i omiljenog kulinarskog mjesta. I najizbirljiviji sladokusci naći će „svoje jelo“; kuhana domaća šunka sa svježim kravljim sirom, bijeli bubrezi, punjena pisanica „Okrugljak“, teleći odrezak „Mlinovi“, ramstek „Okrugljak“, srnetinu à la vild, domaće pečenje i krvavice s kiselim zeljem, pileća jetrica s šampinjonima (jelo osvojilo 1980. godine u talijanskom mjestu Bordighera vrijednu gastronomsku nagradu - Zlatni kuhar / Cuoco d'oro), hrvatski pladanj, šestinska pečenica, purica s ražnja, teletina ispod peke domaći kruh iz vlastite krušne peči. Restauracija datira još od 1913. godine.











Okrugljak

- Restauracija Pivovara“, u Ilici, bila je poznata po svojim „mužikantima koji su svoj program izvodili odjeveni u narodne nošnje. Tako se uz zvuke tamburice u vrlo ugodnom rustikalnom ambijentu moglo založiti uz domaće specijalitete





Pivovara



PIVANA

ZAGREBAČKE PIVOVARE

Jelovnik

17.IV.1956

TOPLA PREDJELA:		S a l a t e :	
Špek fileki	Din 60.-	Zelena	Din 40.-
Fileki sa kiselo	" 50.-	Cikla	" 30.-
Teleći paprikaš	" 70.-	Miješana	" 30.-
Kajgana	" 60.-	Krumpir	" 30.-
Kranjske kobase	" 100.-	Cikla	" 30.-
Omlet sa sirom	" 120.-	Grah	" 30.-
Omlet sa špinatom	" 90.-		
Makaroni St.Scharlea	" 120.-		
Poširana jaja na Holandski	" 120.-	Jela na žaru:	
		Ražnjići	" 100.-
HLADNA PREDJELA:		Ćevapčići	" 95.-
Salama pormija	" 70.-		
Sir trapist 10 dkg	" 70.-		
Sendviči 1 komad	" 20.-	Odojak na ražnju	
Pršut 1 kriška	" 5.-		
		Turska kava	" 40.-
R U Č A K :		Čaj b	20.-
Goveđska juha,kuhana govedina pori luk	" 95.-	P i ć a :	
		Vino stolno	" 180.-
VARIVA:		Vermuth 1 litra	380.-
Pori luk	" 40.-	Maslinovac 2 del	28.-
Riđet	" 40.-	Pivo boca	60.-
Pečeni krumpir	" 30.-		
Makaroni	" 40.-	Šljivovica c	25.-
GOTOVA JELA:			
Obložena govedina	" 140.-	Likeri	45.-
~~Pečenica u vrhnju sa pril~~	" 140.-	Koktelji	50.-
~~Sarma sa prilogom~~	" 130.-	Radenska voda 2 del	11.-
~~Teletina na talijanski~~	" 150.-	Radenska voda 1 lit	55.-
Tel.pečenje s prilogom	" 140.-		
~~Tel.paprikaš s prilogom~~	" 120.-	Soda voda 2 del	11.-
Grčki biftek sa prilogom	" 140.-	Soda voda 7 del	30.-
Suha rebrica sa varivom	" 120.-		
Svinjsko pečenje sa prilogom	150.-		
JELA PO NARUDŽBI:		Napomena: Za vr jeme svirnja glazbe cijene pilu i turskoj kavi povisuje se za 10%.-	
Bečki teleći odrezak sa pril	160.-		
Pariški tel odrezak,sa pril	160.-		
Naravni teleći odrezak sa.pril	140.-		
Svinjski kotlet pohani sa "	170.-		
Svinjski kotlet naravni sa "	150.-		

- U centru grada, nekadašnja restauracija poznata srednjoj generaciji Zagrepčana pod imenom „Plitvice“ a starijoj generaciji kao „Obrtnička restauracija“, lijepog ambijenta i nadasve dobre kuhinje. Obrtnici Zagreba bili su poznati po svojim gablecima, cehovskim sastancima i bogatim stolovima.

- Restauracija „Phoenix“ otvorena u ljeto 1978. godine kao prva zagrebačka kineska restauracija (u podrumskim prostorijama Jurišićeve ulice a vlasnik g. Vebi Velija s dva tajlandska kuhara Jim Lertodomlak i Samchit Contrabandit ponudili su sto ijedno jelo i dvadeset različitih menua uz kineski pozdrav “da želudcu bude prijatno” (što bi odgovaralo našem “dobar tek”), kasnije mijenja kuhinju i Zagrebu nudi druge nacionalne specijalitete kao argentinske i meksičke.



Phoenix kao Meksički restoran

- Gostionica „Zagrebački plavi“ u Zvonimirovoj ulici, smještena desetak metara od katnice u kojoj je smješten Hrvatski nogometni savez, jedna od rijetkih gostionica koje još postoje i odupire su „modernim trendovima“ svojim ugođajem i toplinom starih izumrlih gostionica. Gostionica je dobila ime po najvećoj Dinamovoj relikviji „plavoj devetki“ Draženu Jerkoviću. Zidovi gostionice ukrašeni su požutjelim starinskim fotografijama njegovih nogometnih heroja od Lešnika, „Mare“ Wolfa, Jerkovića, Zambate, Crina, Šukera, Vlaovića Viduke Silve. Jedini je klub na svijetu čija su dva centarfora bili najbolji strijelci svjetskog prvenstva, Jerković 1962. i Šuker 1988). Gostionica s ugodnim interijerom i vrtom poznata je po svojoj janjetini s ražnja, slavonskim specijalitetima i velikom izboru slastica. Jela kao: grah varivo, vinski gulaš, teleći paprikaš, goveđi gulaš,

špek fileki, Slavonski čobanac, teletina ispod peke, lešo janjetina, sarma, nadjevena (punjena) paprika, Sekeli gulaš, star su jela zagrebačkih gostionica.











Špek fileki



Srna na lovački način s okruglicama

Ocijeđeno srneće meso (0,5 kg) iz rasola stavi se na vrelu masnoću, doda se korjenasto povrće – mrkva, peršin (0,15) i polako pirja. Kad je meko, meso se odstrani, povrće se pasira i dodaju se začini: češnjak (0,02), vino (9,5 dcl), senf (0,01), limun (0,02), vrhnje (0,5 dcl), sol (0,05). Okruglice se rade od kruha (0,15 kg) narezanog na kocke, prepršenog i nakon toga ohlađenog. Preliju se kipućim mlijekom (0,2 dcl) te puste da malo odstoje. Doda se slanina (0,04), luk, jedno jaje, brašno (0,04), papar (0,005), sol(0,05), oblikuje se i kuha u kipućoj slanoj vodi oko pet minuta. Sastojci rasola za divljač: korjenasto povrće (0,10 kg), lovorov list (4 kom.), češnjak (0,01), papar u zrnu (0,01), luk (0,05), vinski ocat (0;01) i sol (0,05).

- Restauracija „Pod mirnim krovom“ već tridesetak godina poznata po jelima od janjetine i odojaka, naročito na ražnju, iznad užarene grabovine ili bukovine. U ugodnoj atmosferi možete pojesti i druge specijalitete kao slavonska patka, teletina ispod peke, zimi pečenice, krvavice, te poznati kućni specijalitet jezikovača i jetrenjača. Pravi sladokusci mogu uživati u domaćim štruklima, bučnici ili palačinkama „Mirni krov“ (palačinke s orahovom kremom, čokoladom i tučenim slatkim vrhnjem).

Restauracija otvorena svaki dan od 7 do 23 sata, ima parkiralište. U zatvorenom prostoru ima 120 a u otvorenom 200 sjedećih mjesta. Poznata je po vrlo kvalitetnoj domaćoj kuhinji, a osobito je cijenjena janjetina i odojci s ražnja.











Pod mirnim krovom

- Restauracija „Pula“, danas je preuređen i nosi ime „Cantineta“, ali svojevremeno poznati restoran s odličnom, jednostavnom domaćom kuhinjom priobalnog područja. Svakodnevna ponuda ribljih jela i jela „plodova mora“ osim po ukusnoj pripremi bio je zaštitni znak pristupačnih cijena i za studente.

U doba posta, bakalara nikad dosta.

Za one koji nisu bili ljubitelji jela iz mora, restoran je na jestveniku često imao - *pašticadu*.



- Gostionica “Purger” u Petrinjskoj ulici radi od 1933. godine kad je u podrumu bila prodavaonica dalmatinskih vina, od litre na više, a u razizemlju gostionica s vrtom i roštiljem u koju su dolazili tadašnji zagrebački obrtnici. Jedno od popularnih jela je bio i *Purgerski grah* (fažol), posluživan uz meso s roštilja ili pečenje, dok je najčešće za gablec („zagrebački gablec“) posluživan: svježi kravlji sir s vrhnjem, tanki odresci domaćeg špeka, češnjovka, mladi luk i rotkvica (a po želji paprika ili paradajz). Sve se na kraju zalilo sa šalicom bijele kave (divka i mlijeko).







Purger

- Riblja restauracija „Kornat“ (nekad *Varoška pivnica*) danas restauracija „Boban“, bio je poznat po spizi à la Kornat, tj. Murtersko-Kornatskim jelima, stanovnici otoka Murtera već stoljećima su vlasnici Kornatskog otočja. To je hrana ribara i težaka od stanovnika mora ali i delikatesa od janjetine, koja se rade samo u dane blagdana.





Kornat

- Savskom mlinu

Iz izvornog prospekta:

Restauracija se nalazi na obali rijeke Save, pri samom ulazu u Zagreb s Karlovačke magistrale. Uređena je u nacionalnom stilu, s vlastitim parkiralištem i velikom natkrivenom terasom. Domaći specijaliteti, uz starogradske melodije.







Pastrva na plavo



Pečena purica

- Gostionica „Skender“, u Remetama, otvorena je davne 1912. godine od Antuna Skendera, kao izletište „Remetski brijeg“ i nudila, na svoja dva-tri stola, samo vino. Gostionica je u svojoj dugogodišnjoj povijesti (vodile su je četiri generacije, danas praunuk g. Željko Plejić, mijenjala svoj izgled, ali priprema jela ostala je prema naputcima domače tradicionalne kuhinje. *Pohani picek s rizi-bizijem i gibanica* i danas je popularni zagrebački nedjeljni ručak.

Visit restorani24x7.com

- „Split“ (prvotno *Dva jelena*) nekad najpoznatiji zagrebački riblji restoran s izvornom dalmatinskom kuhinjom.







Split

- Gostionica “Stari Zagreb” ugostiti će vas starim jelima iz zagrebačkog jestvenikom ili *špajskarte*.
- „Stari fijaker 900“, gostionica poznatija starijim Zagrepčanima kao „Tri lovca“, već godinama dočekuje goste poznatim klipićima (klipići su uska duga peciva, oko 20 cm, napravljena od brašna, mlijeka ulja kvasca, soli, malo šećera; prije pečenja namažu se žumanjkom i pospu kimlom) i pogačicom „Stari fijaker“ kao predjelom, uz sir, srneće kobasice, slavonski kulen i kulenovu seku. Uz poznate starozagrebačke „cušpajze“ (variva) poslužuju se bunceki, češnjovke, krvavice i teleće pečenje. Prilozi jelima su domaći mlinci, rezanci i već zaboravljene krpice sa zeljem. Od slastica uobičajeni su kuhani ili zapečeni štrukli i palačinke à la Fijaker.

„Super Andrija“

Restauracija je smještena u jednoj od najvećih i najčvršćih zgrada Zagreba u neposrednoj blizini Velesajma i Centra AMSH. Uz restauraciju se nalazi i pizzeria, a kuhinja je otvorenog tipa – vidi se priprema jela. Ima 70 sjedećih mjesta, te na ljetnoj natkrivenoj terasi još osamdesetak.









Bodež „Super Andrija“ za dvije osobe: teletina bez kostiju (028 kg) pirja se u umaku od pršuta (0,04), svježe paprike (0,03), sira (0,04), crvenog luka (0,03) i vinjaka (0,05). Kao prilog se poslužuje miješano povrće. Poslužuje se flambirano.

- „Šestinski lagvić“, restoran izletište u Šestinama, nekoliko minuta laganog hoda ispod Kraljičinog zdenca.

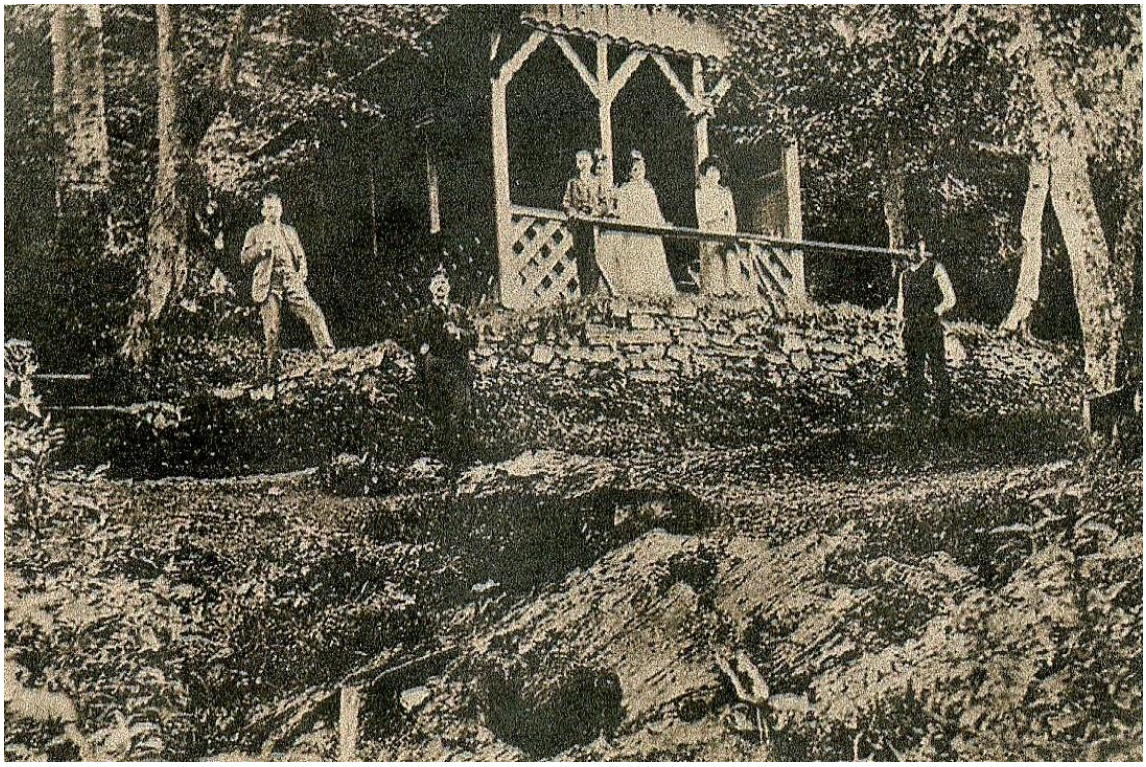
Na jednoj od najpopularnijih šetnica Medvednice (koju Zagrepčani nazivaju Sljeme) je staza koja počinje od Šestinskog lagvića i krivuda šumskim hladom uz potok Kraljevec te prolazi pokraj Zdenca nakon čega vode mnogi putovi prema vrhu Sljemena.

Nekad je Kraljičin zdenac bio vrelo života, tradicionalno izletište s izvorom, zdencima i ribnjacima, visokim krošnjama, livadama s potočnicama, stolovima na otvorenom i gostionicom.

Njegova stogodišnja tradicija povezana je sa počecima planinarstva u Zagrebu. Mnogo je svjedočanstva o izletima do Kraljičinog zdenca koji su uvijek bili povezani s piknikom, blagovanjem u prirodi. Do podnožja Medvednice išlo se kočijama, a onda pješice do Kraljičinog zdenca, gdje su se održavale prave gozbe uz tradicionalna domaća jela, od juha i cušpajza, pečenja i kobasica do strudla i štrukla.

Legenda nam kaže da su jednom davno uslijed velike suše presušila sva vrela i zdenci Medvednice. Sva osim dubokog zdenca na Medvegradu kojim je gospodarila zloglasna Crna kraljica. Očajni narod se uputio k njoj i zamolio vode, no ona ih je otjerala te ostavila na milost i nemilost šume koja je tada bila prepuna divljih zvijeri. Seljaci su u šumo pronašli vrelo koje ti prije nije postojalo, Napili su se vode i zdenac Crne kraljice potom je presušio.





Kraljičin zdenac 1913.

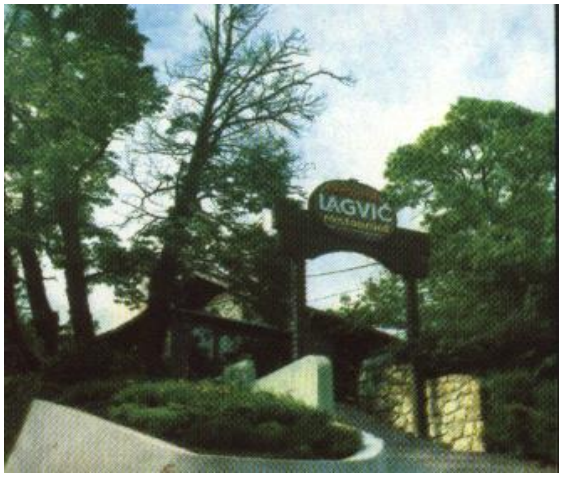


1929.

i još toliko do Medvedgrada,



oduvijek je bio restoran izletnika i gostiju Zagreba. S atraktivne terase pruža se lijepi pogled na Šestine i Zagreb. Restoran atraktivno uređen s folklornim obilježjima ovog kraja nudio je jednu od ponajboljih domaćih kuhinja, danas - samo uspomena..


IAGVIĆ





- Restauracija „Šumski dvor“ na Gornjem Prekrižju 2 (nekadašnja vila Hirschler početkom 1930 sagrađena prema nacrtima Slavka Löwyia), omiljeno zagrebačko izletište u šumovitom Cmroku (prvim zagrebačkim skijalištem od davne 1890.) 1970-ih bila je glavno okupljalište Zagrepčana. Danas pruža žalosnu sliku kako može propasti i vodeći ugostiteljski objekt.



Fotografija: Šumski dvor sredinom 1930. Dr.sc. Zrinka Paladino: Šumski dvor svjedoči o građanskoj kulturi Zagreba, Telegram 6.11.2017.

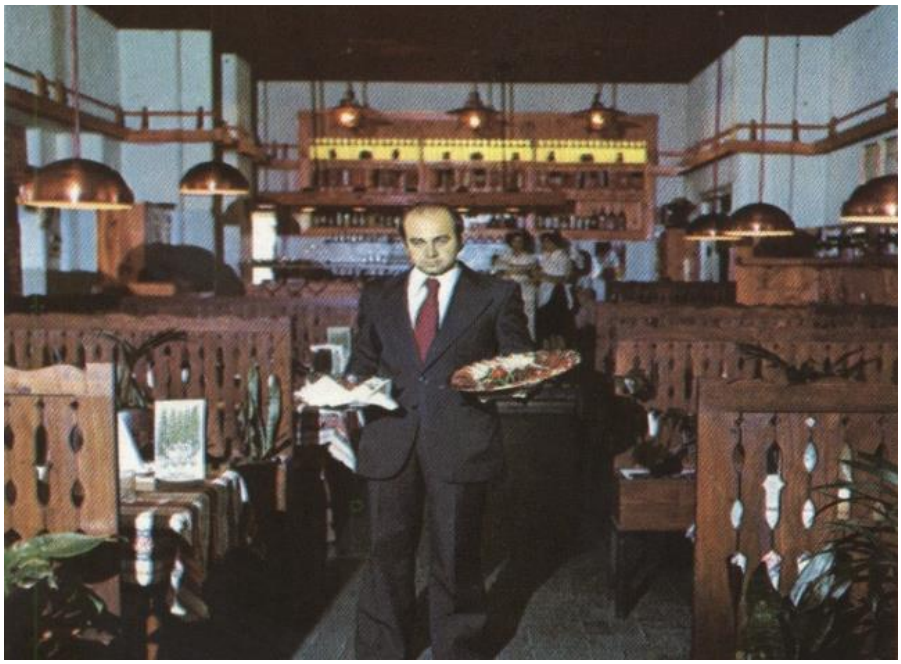

Šumski dvor 1960.







Raca s ražnja





Šumski dvor 1970.

- Taverna



U prizemlju kuće poznatoj kao Kulmerova Palača izgrađene 1720, na uglu Čirilometodske i Katarinskog Trga, 60-tih godina prošlog stoljeća bio je ugostiteljski objekt Taverna. „bolji lokal“ – ili zagrebački „bolša birtija“, u kojoj se moglo ugodno sjediti, pojesti i popiti. Povremeno je bila i živa muzika diskretnog potihog muziciranja. Najčešće gosti su bili političari iz Sabora i Gradske skupštine, i Zlatna Mladež sinovi i kćeri dobrostojećih Zagrepčana koji su si to mogli priuštiti. Često su se priređivale i izložbe uz odgovarajuću muzičku pratnju. Taverna i kasnije Žabica otišle su u zaborav.

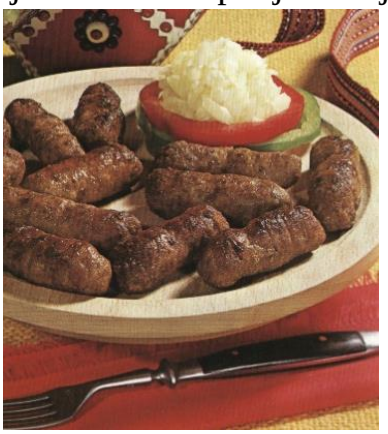
- Restauracija „Trnjanka“ s više od četrdesetak godina tradicije - dobrog jela i gableca, prije dva desetljeća promijenio je svoj jestvenik i postao sastajalište ljubitelja jela od janjetine. Priprema se na žaru, kuha, peče ili sprema pod pekom, od juhe, preko janjećeg čopa, s krumpirom, kupusom ili raštikom kao specijalitet - japrak, janjeća pašta-šuta, janjeći rižoto. Za one koji ne vole janjeće meso naći će se miješano meso, samoborski kotlet, zagrebački, bečki, pariški ili jetrica na žaru. Stalni gosti „janjičari“ će po posebnoj narudžbi (ne poslužuje se kao jelo i ne naplaćuje) moći uživati i u janjećoj glavi. Na kraju obroka, kao zasladu, možete birati između tri vrste palačinki (orasi, čokolada, džem) i četiri slojne gibanice (sir, jabuke, orasi, mak).



Trnjanka

- Restauracija „Trnje“ specijalizirani restoran za roštilj, sa dvadeset vrsta jela, jednom vrstom juhe - zagorska (gljive, suho meso i krumpir), jednim prilogom - zapečeni grah i jednom vrstom salate - tj. pikantnim namazom uz tek ispečene pogačice, što je u stvari predjelo.

Najpopularnije jelo je: slijed à la Trnje, čini pet sljedova („gangova“) što stižu jedan za drugim: pljeskavica s kajmakom (između dvije tanke pljeskavice stavi se kajmak i spoje se), dimljena vješalica (na prutiće narezano „srce“ karea, pečeno na žaru), domaća dimljena kobasica u janjećem crijevu, uštipak od mesa (veliki ćevap obogaćen slaninom i livanjskim sirom) i na kraju teleći mozak ili brizli (teleća vratna žlijezda narezana na odreske, pečena na žaru i prelivena uljem, peršinom, češnjakom) ili ako je nekom previše tada naručuje „skraćeni slijed“ - pljeskavica, vješalica i mozak. Osim toga jestvenik čine: češnjovke, krvavice i buncek sa zeljem, ćevapčići, ražnjići, svinjski i teleći kotlet na žaru, kobasice, ramstek, biftek, lungić, špikana i punjena pljeskavica (pobodena livanjskim sirom i punjena kajmakom).




Restoran NK Trnje

- Tradicija *Vallis Aurea-e (Zlatna dolina),* po starom nazivu *Kutjevo* (kako naši iskusniji gosti znaju zvati prisjećajući se starih vremena) njeguje više od 40 godina tradicionalnu kuhinju (domaću šunku, kvalitetna vina kutjevačkih podruma te ukusne domaće pripremljene gablece). Tada je Kutjevo bilo okupljalište mladih studenata koji su tu dolazili razmijeniti po koju riječ, rundu pića, ili prizalogajiti domaću šunku. Najvjernijem gostu Matku Peiću (10. veljače 1923. - 30. listopada 1999.) hrvatskom povjesničaru umjetnosti, slikaru i književniku, posvećen je i dodijeljen stol koji je i nazvan *Peićev stol.*





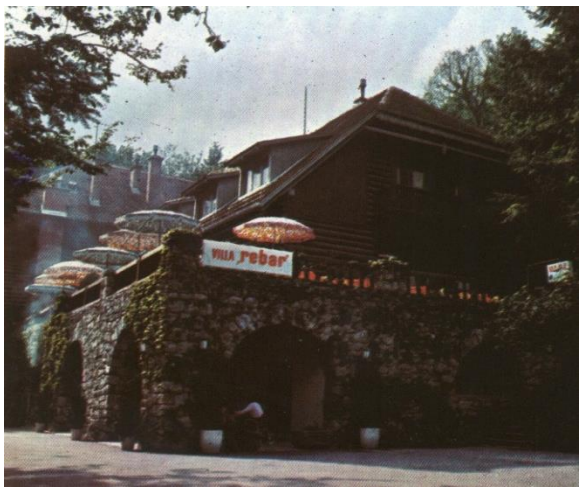




Peićev stol



- Villa „Rebar“, za stare Jugoslavije bila je Hrvatski lovački dom, početkom Drugog svjetskog rata postaje Pavelićeva rezidencija, a nakon rata sve do 1980. godine kad je izgorjela, bila je planinarski dom uređen u lovačkom stilu - tj. poznati Zagrebački ugostiteljski objekt s tri vrste glazbe: plesne u restauraciji, glazbi u disko-baru, te laganoj glazbi iz zvučnika u klubu. Kuhinja širokog izbora prigorskih specijaliteta i internacionalne kuhinje ugošćavala je veleposlanike Zagreba. Postoje planovi da se ta raskošna vila restaurira i obnovi u renomirani ugostiteljski objekt, gdje će posjetioci uživati u gastronomskim čarima i nezaboravnom Club steaku.













Od Ville Rebar (bivše Pavelićeve vile) ostale su samo zidine

- „Vinodol“ u samom centru grada nudi probrane domače specijalitete.





Vinodol

Nikolićeva ulica, kako je nazivaju stari Zagrepčani je današnja Teslina, koja se tako nazivala i po barunu Vladimiru dr. Nikoliću (Zagreb, 08. lipanj 1853. – 18 travanj 1933.; velikom županu Modruško-riječke županije i podban Kraljevine) koji je dobio ulicu još za svog života.

Na mjestu današnjeg restorana Vinodol nalazile su se konjušnice koji su vukli zaprežni tramvaj (1891. – 1911.).

Restoran koji je na istom mjestu i danas, i zove se isto i danas, dobio je ime po kćeri Veri koja je rođena u Novi Vinodolski. Vera je bila cijenjena slikarica koju je podučavao i veliki Oton Iveković, da bi kasnije nastavila svoje obrazovanje u Beču i Parizu.

Kao nekad, tako i danas, u Vinodol se rado zalazili i studenti, političari i druge osobe iz javnog života poput pjesnika Dragutina Tadijanovića koji je volio jesti juhu od brokule.

- Restauracija „K Zagorcu“, starijim Zagrepčanima poznata kao „Bednjanec“ tradicijom duljom od jednog stoljeća izdvaja se sa svojom gastro ponudom i imageom „duha zaustavljenog vremena“ s pravom zagorskom kuhinjom. Crveni stolnjaci, drvene stolice i stolovi, šarene zavjese ove prizemnice, koja je nekada bilo i svratište/prenoćište čak i Franji Josipu, pravi je doživljaj opuštenog, domaćeg ugođaja.

Frankopanska ulica prvotno je bila dio Savske ceste, ali je u drugoj polovici 19. stoljeća izdvojena u zasebnu ulicu i imenovana po obitelji Frankopan. Tuda je nekada tekao potok Tuškanac. Uglavnom su tu bile drvene kuće i majuri, a jedina malo veća građevina bila je kuća odvjetnika Josipa Draškovića (negdje oko današnjeg broja 5). 1845 sagrađen samostan Družbe sestara milosrdnica, na uglu s Varšavskom ulicom.

Početkom 20 stoljeća u Frankopanskoj je bila i poznata kavana Bauer, okupljalište slikara i književnika, a i danas je tu restauracija Zagorec, koju su nekad zvali i Bednjanec prema nekadašnjem vlasniku, Ivanu Bednjanec. Bilo je tu manjih i jeftinih hotela (*Fiume, Slovenec* i *Dalmacija*), a na mjestu današnje Hotelijerske škole bio je ugledan hotel *Imperial*, prije 50-tak godina popularni restoran brze prehrane PAN PAN.



Hotel Imperial 1899.



1903. god. *K Zagorcu* – Frankopanska







Ugao Ilice i Frankopanske



Pan – Pan (iznad tramvajske prikolice)



Pan - Pan

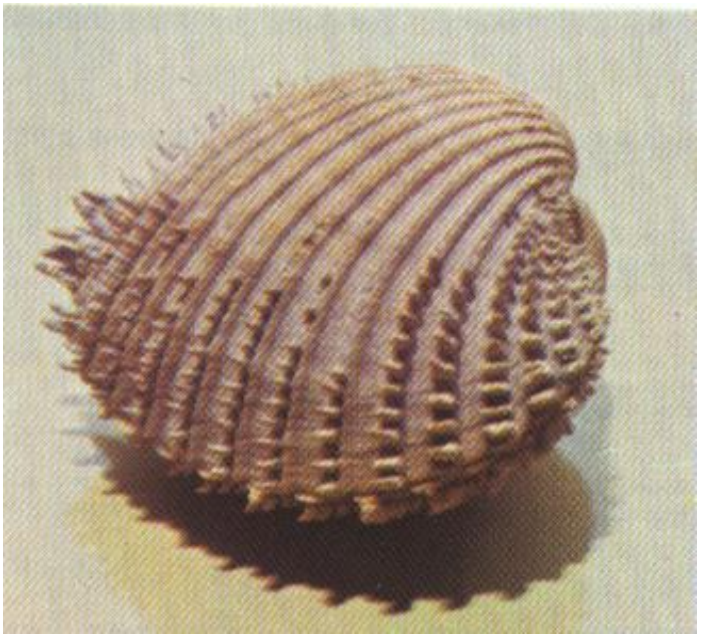
- Restauracija „Zagrebački velesajam“ jedna od rijetkih restauracija, u doba kad je otvorena, u kojoj se moglo jesti i poslije ponoći. U vrijeme održavanja velesajamskih priredbi ugošćavala je i dvije tisuće gostiju sa devedeset konobara. Kvalitetu svoje usluge zahvaljuju i stalnom suradnjom i ispomoći iz Ugostiteljske škole. Danas objekt nosi drugo ime „Gastro Globus“, a jela koja se spominju u ovoj knjizi su posluživana iz doba prvotnog naziva. Gospodin Vedran Imriš, svoje stečeno kulinarsko znanje u inostranstvu, ostavio je krajem 80-tih godina prošlog stoljeća u kuhinji ovog restorana.



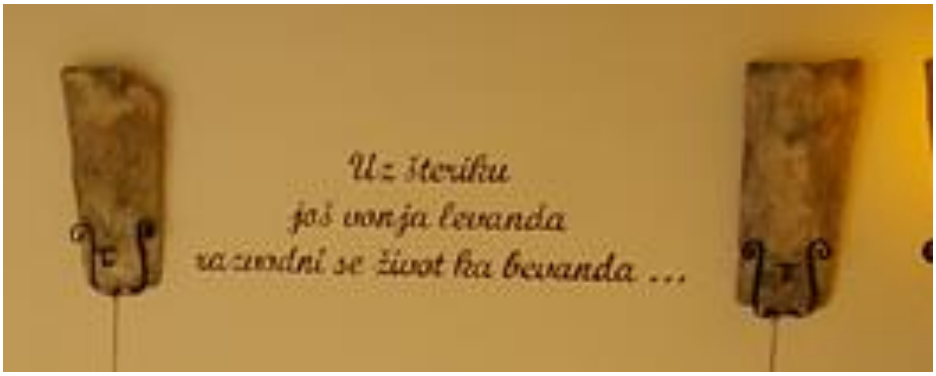
Zagrebački Velesajam, Globus, Gastro Globus



- Zlatna školjka







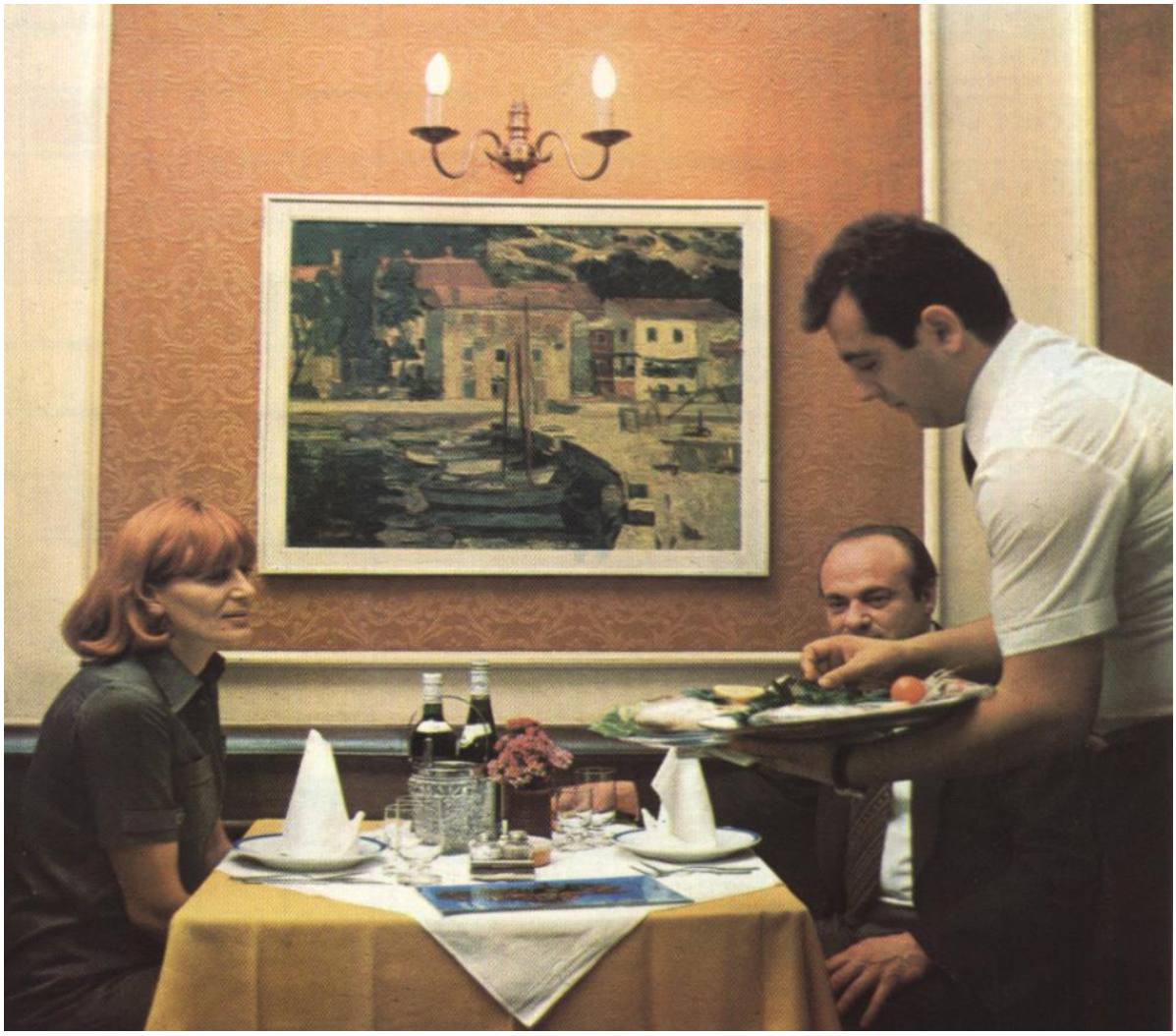
šterika reg. svijeća od *mlet.* sterica *tal*. (candela)

Izvorno iz prospekta

Specijalizirana riblja restauracija s velikim izborom morske i slatkovodne ribe. Kapacitet: 60 sjedećih mjesta. Ljeti ima i natkrivenu terasu.







Izvorni recept iz prospekta

Rižoto od dagnji

Dagnje (0,20 kg) se skuhaju i izvade iz ljušture. Riža (0,09) se pirja na laganoj vatri i tome se dodaju očišćene dagnje te se sve zajedno pirja još nekoliko minuta. Prelije se kosanim peršinom (0,0005) i servira se sa sirom ribancem (0,02).

Plan grada iz 1949. godine posjetiocima Zagreba, uz mnoge druge informacije, na stranicama 133, 134 i 135 prikazao je gdje se sve može prenoćiti i jesti.



GRADSKI TURISTIČKI URED

(UPRAVA ZA TURIZAM GNO-a)

ZAGREB, ZRINJEVAC 18

Telefoni:

Informacije 39-788
Propaganda i čitaonica . . . 39-786
Hotelska centralna prijemnica
za tuzemce 38-259
za inozemce 37-912

Turistička propaganda Zagreba i bliže okolice.
Izdavanje i prodaja turističkih publikacija.
Služba turističkih vodiča.
Turističke informacije o Zagrebu.
Turistička čitaonica.
Smještaj putnika po zagrebačkim hotelima i prehrana osoba na službenom putu.



HOTELI

»Esplanade«, Mihanovićeva 1; »Dubrovnik«, Gajeva 1; »Pace«, Strossmayerov trg 10; »Central«, Branimirova 3; »Jadran«, ...aška 50; »Imperijal«, Frankopanska 8.

133

PENSIONI

»Elite«, Gundulićeva 15.

SVRATIŠTA

»Istra«, Ljubljanska 33; »Primorje«, Vlaška 9; »Zagreb«, Ga jeva 12.

KONAČIŠTA

Zadružno konačište, Tomislavov trg 11; Obrtničko konačiš Ilica 49.

RESTAURACIJE

»Esplanade«, Mihanovićeva 1; »Dubrovnik«, Gajeva 1; »Cen tral«, Branimirova 3; »Palace«, Strossmayerov trg 10; »Gradsk podrum«, Trg Republike 10; »Lovački rog«, Ilica 14; »Plitvice Varšavska 7; »Velesajam«, Savska cesta 25; »Klek«, Crvene a mije 116; »Glavni kolodvor«; »Matica hrv. abrtnika«, Ilica »Mosor« (ekspres rest.), Jurišićeva 2; »Kupalište Sava«, Sa bb.; »Sava«, Savska c. 206; »Neretva«, Savska c. 179; »Mak mir«, Maksimirski perivoj; »Plješivica«, Heinzlova 66; »Plitvice Mesnička 6; Crv. armije 24, Krapinska 2, Branimirova 3, Stal nov trg 6; Vlaška 18, Petrinjska 85, Srebrnjak 1, Kvaternik trg 1, Miramarska 19 itd., itd.

BUFFETI

Kozara«, Ilica 1; »Papuk« (ekspres), Ilica 13; »Okić«, Ilica »Ozalj«, Končarova 12; »Sljeme«, Gundulićeva 18; »Grozd«, Kra ševa 11; »Dolac«, Dolac 8; »Vinodol«, Palmotićeva 3; »Macelj Vlaška 126; »Cres«, Moskovska 131; »Trakošćan«, Beogradska »Vranduk«, Ilica 133; »Vinalko«, Ilica 67, Bogovićeva 1a, Fra kopanska 11, Mihanovićeva 4, itd., itd.

BAROVI

»Grill Room«, Trg Republike 10; »Ritz«, Petrinska 4; »Du brovnik«, Gajeva 1.

KAVANE

»Esplanade«, Mihanovićeva 1; »Gradska kavana«, Trg Re publike 10; »Dubrovnik«, Gajeva 1; »Beograd«, Gundulićeva »Kazališna kavana«, Trg Maršala Tita 1; »Zagreb«, Zrinski tr 17.

LOKALI S GLAZBOM

»Esplanade« (kavana), Mihanovićeva 1; »Dubrovnik« (kavan i bar), Gajeva 1; »Gradska kavana« i »Grill Room«, Trg Repu blike 10; »Ritz«-bar, Petrinjska 4; »Beograd« (kavana), Gund lićeva 2.

GOSTIONICE

Krvavi most 5, Varšavska 7, Bakačeva 9, B-itanski trg 2, Vlaška 121, Crv. armije 6, Maksimirska c. 9, Harambašićeva 26, Končarova 49, Radićeva 2, Sv. Duha 53, Črnomerec 37, Prilaz Jug. armije 83, Ilica 229, 265, Klaićeva 28, Petrova 103, Vlaška 71 itd, itd.

SLASTIČARNE

Zrinjevac 13, Nikolićeva 9, Gajeva 4, Preradovićeva 1, Trnjanska 45, Končarova 1, 78, Ilica 55, 158, 180 i 197, Crv. armije 30, Maksimirska c. 3, 34, 81, Okićka 1, Frankopanska 20, Vinogradska 23 itd.

Zagrebačka živahna gastronomsko-restoranska scena, prije četiri desetljeća, otvorila je i nove ugostiteljske objekte, neki su u međuvremenu zatvoreni, kao:

- „Baltazar“, roštilj restoran s najpopularnijim steakovima u Zagrebu, smješten u povijesnom dijelu Zagreba nadomak Katedrali, postaje „kultni restaurant“.





- „Cajti“ restoran gemütlich atmosfere u koji se ide kad se ima cajta (vremena) a ne u cajtnotu (nuždi, oskudici, vremenskom tjesnacu, škripcu), u kojem vrijeme tako brzo prolazi da se kaže: *još malo cajta, dragi pajdaši.*

- „Gustek“ restoran koji se diči nadimkom legendarnog zagrebačkog pisca. Nekadašnji „Oklaj“, zadružna vinara s delancem, postala je ugodno mjesto ljubitelja mesa i vegetarijanaca. Srednjoevropska građanska kuhinja ovdje dolazi do svog potpunog izražaja, nudeći i domaće specijalitete: srž iz govođe kosti i umak s hrenom i vrhnjem, koji nas podsjećaju na staru obiteljsku kuhinju.

- Restauracija „Gušti“ poznat po izvrsnim odrescima od konjetine, jelima koji su toliko poznati u Francuskoj i Italiji. Davno, poslije Drugog svjetskog rata, Serum Zavod Kalinovica imao je svoju mesnicu (jedna je bila na Trešnjevačkom placu) gdje je prodavao ždrebetinu i konjetinu, kao manje vrijedno meso, nakon korištenja u proizvodnji seruma. Danas je to kineski restoran.



Restoran Gušti, kasnije Asia (Šenoina 1)

- „Ledy Šram“, svojim interijerom opravdava i svoje ime. Naime kaj, kako bi rekli stari „Zagrepčanci“, lady Ljerka pl. Šram darovita glumica i, navodno, najljepša puca svoga doba (krupnih blistavih očiju i nestašnog osmijeha), rođena 19. siječnja 1874. Stanovala je u Mesničkoj stotinjak koraka od današnje gostionice. Podlegla je 1913. god. bolesti pluća u naponu stvaralačke snage i na vrhuncu umjetničke zrelosti. Liječnik i književnik Milivoj Dežman strasno je zavolio prelijepu glumicu, i posvetivši se potpuno svojoj jedinoj ljubavi sagradio je 1909. godine, zbog nje, na Sljemenu Brestovac - prvi hrvatski tuberkulozni sanatorij za liječenje tuberkuloze. Umrla je na rukama vjernog prijatelja u Brestovcu. Slomljeni Dežman sam ju je stavio u lijes i na neko vrijeme nestao iz grada. Nije htio da ga još više rastužuju izrazima sućuti.

Ugodan prostor čije zidove ukrašavaju slike grada s početka stoljeća, nudi specijalitete stare zagrebačke kuhinje; goveđu juhu s domaćim rezancima, zagorsku juhu s vrganjima, krumpirom i sušenim jezikom, srneći gulaš, pečena raca s kostanjima, svinjski kotlet na samoborski način, zagorske zlevanke s domaćim kiselim vrhnjem, uz kavu ili čaj možete uživati marelicama „Milke Trnine“ (A.G. Matoš, rekao je o Ledy Šram:

Ona ima sve gracije zagrebačke žene i ona je tako glumica, kao druge što su žene … Ona zna biti lijepa. Njena spoljašnost ima sve odlike dame engleske aristokracije: kožu – krv i mlijeko, plavu zlatnu kosu, velike modre oči, energičan byronski podbradak).









Restoran više ne postoji.

-“Lopud“ restoran s ribljom kuhinjom, koji s pravom drži, da je svježa namirnica i dobro pripremljeno jelo po starim naputcima, najbolja reklama.



- Restoran „Meduza Club“ , Voćarska 71, osim odličnih ražnjića reputaciju je zaslužio i oslikanim zidovima Mirka Račkog (13. listopada 1879. – 21. kolovoz 1982; živio od 1920 u Zagrebu gdje je dobio novosagrađeni atelje u Voćarskoj ulici /Voćarska ulica bila je jedna od najstarijih umjetničkih kolonija u ovom dijelu Europe/, od 1980 živio u Splitu, izradio je brojne muralije i freske), i Frana Šimunovića (Dicmo 10. listopad 1908. – Zagreb 28. ožujka 1995. jedan od najeminentnijih pejzažista).

U požaru retauracije freske su oštećene i restoran više ne radi.

- Na sjevernoj površini Tomislavova trga stoji Umjetnički paviljon, prostor u kojem se od 1898. godine održavaju sve značajne izložbe. Umjetnički paviljon dao je izgraditi 1895 godine slikar Vlaho Bukovac za održavanje „Milenijske izložbe“ 1896. u Budimpešti. izgrađen od željezne konstrukcije prenesen je u Zagreb i svečano otvoren 15. prosinca 1898. Pred umjetničkim paviljonom je spomenik našeg renesansnog slikara Andrije Medulića (1500.-1563.), djelo Ivana Meštrovića iz 1930. godine. U prizemlju umjetničkog paviljona, godine 1917., nalazilo se društvo za prehranu sirotinje „Prehrana“. Nažalost, iako je bilo subvencionirano od grada sa šest tisuća kruna mjesečno, ovo je društvo organiziralo poslovanje na spekulantskoj i lihvarskoj osnovi, te je usprkos gladovanju zagrebačkih radnika prodavalo namirnice u Austriji. Danas se u njegovom prizemlju nalazi restoran „Paviljon“, koji nastavlja tradiciju elitne kavane iz početka ovog stoljeća. Svojom ponudom, na razini vrhunskih svjetskih restorana, zadovoljiti će i najprobirljivijeg sladokusca.



Umjetnički paviljon, Paviljon (Zrinjevac)

- „Stara vura“, osamdesetih godina popularan restoran u sklopu Muzeja grada Zagreba, danas je obnovljen i ponovo otvorio vrata ljubiteljima gastronomskih užitaka.





Gostionica kod Stare vure 1918. g.

- „Puntiar“ na Gračanskoj cesti nastavlja tradiciju slavne ugostiteljske obitelji, još iz 19. stoljeća, zaboravljenim starim zagrebačkim i prigorskim jelima.



- Restauracija „Zagrebački bijeli' sa tradicijom okupljanja simpatizera „Zagrebačkih bijelih“ tj. nogometnog kluba Zagreb (nekadašnja Concordia), svojom kuhinjom privlačio je ne samo ljubitelje nogometa, te najvažnije „sporedne svari“ na svijetu, već i ljubitelje dobrog jela.





Zagrebački bijeli

- Kultni kafić „Charlie“ u Gajevoj ulici nezaobilazno je mjesto Zagrepčana koji žele znati što se u gradu događa, biti viđeni i vidjeti.





- Kavana K&K (ili „Milčecova kavana“) nalazi se u Jurišićevoj ulici, sastajalište je ljubitelja kave i knjige. K&K je mali muzej hrvatske metropole sa slikama svih zagrebačkih gradonačelnika, velikana zagrebačkog glumišta, zagrebačkih sportskih legendi, pisaca o Zagrebu.



- Restauracija „Pod Gričkim topom“ nadasve je intimno okupljalište gurmana.



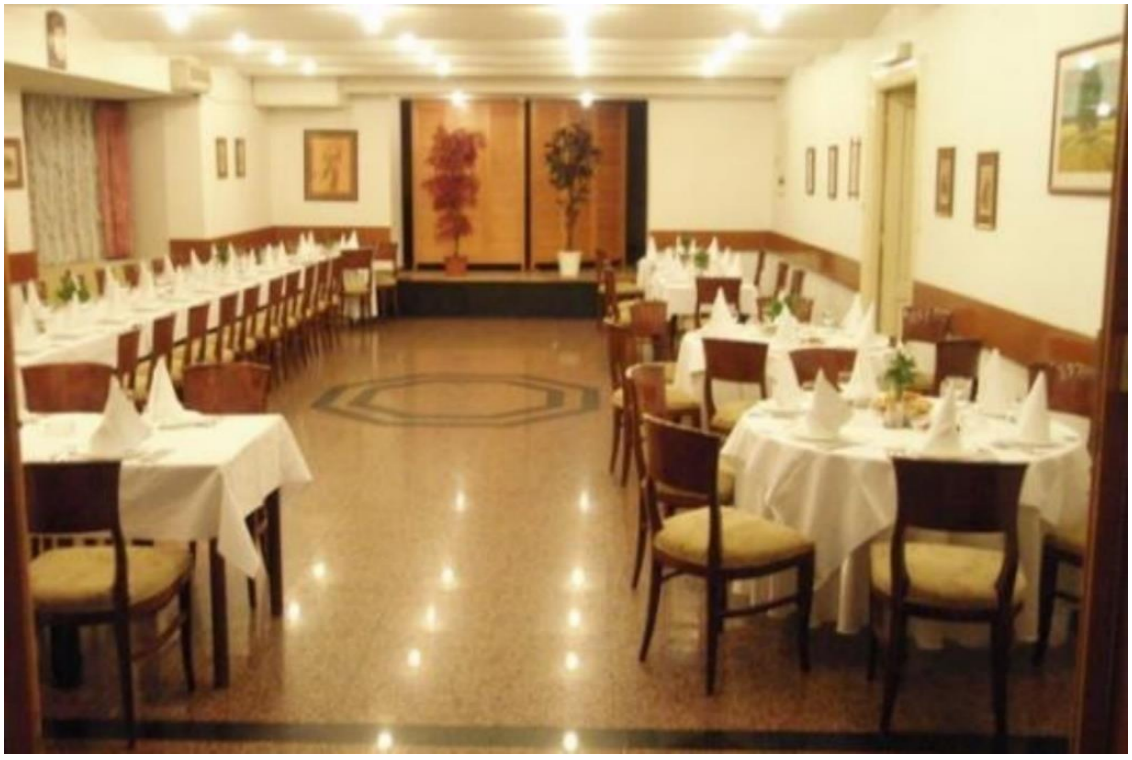


- Restauracija „Stara Tkalča“ ili Zagrepčanima poznatija kao „Bela“ dočarava sliku Slavonije i nudi njemu očaravajuću kuhinju.



Stara Tkalča

- Restauracija „Obrtnički dom“, Mažuranićev trg, nastavlja tradiciju nekadašnje restauracije „Plitvice“ i „Obrtničke restauracije“ u Ilici 49, a zatvorene su od 1970 zbog požara. Velika je šteta što prostor stoji neiskorišten a potrebe za restauracijom u zagrebačkom „štihu“ i tradicijom lokalne gastronomije postoji.



Obrtnički dom

Riblji restorani grada Zagreba pravi su predstavnici jednostavne i nepatvorene kužine nona, baba, matera, sela - obalnog i priobalnog područja naše zemlje. Nekad „prosta“-ribarska hrana, postaje jelo sladokusaca. Jela kao brodet, za koje se kaže; da ga se može raditi na onoliko načina koliko ima riba, pašticada (koja se radi i od tunjevine - kartuzijanske teletine) - naputaka za pripremu koliko i mjesta na obali, osvojila je i one tvrde kontinentalce, koji su držali da nema *„ptice do prasice“* ili *„prasci smrdiju, al' šunke dišiju“*.

Ako vam poslužitelj donese riblju juhu koja je bistra, bez komadića ribe, škampe na žaru ili na buzaru (naše autentično jelo) a ne na pariški, budite sigurni da vlasnik itekako vodi računa, da ne koristi staru ribu ili plodove mora. Panirana riba ili rakovi, nažalost kod nesavjesnih ugostitelja nije ona vrsta što mislite da naručujete. Predočavanje riba, rakova i školjaka gostu od strane poslužitelja, otklanja sumnju u moguće gastronomske podvale.



Riblja restauracija Gundulićeva, 1941.

- U samom centru Zagreba, u neposrednoj blizini Trga bana Josipa Jelačića i katedrale, smješten u bivšem vinskom podrumu najstarije kurije na Kaptolu, koja datira iz 16. stoljeća, riblji restoran (prvotno pod imenom *Kordić,* poznata ugostiteljska obitelj iz Barbata, otok Rab) zatim *Murter*), sada, RIBARSKI BREVIJAR (*lat.* breviarium; 1 *kat.* službena crkvena knjiga u kojoj se nalaze sustavno poredani molitveni tekstovi i čitanja za sve dane u godini i za sve sate u danu; časoslov 2. bitna ili važna knjiga) već dugi niz godina nudi samo najbolje riblje specijalitete Zagrepčanima i njihovim gostima. Vrhunsko iskustvo uživanja u ribljim specijalitetima garantira dnevno svježa ponuda plave i oborite jadranske ribe – srdela, lokarda, inćuni, oslić, palamida, morski pas, ugor... lignje, hobotnica... te morskih plodova - rakovi, školjke...



Jestvenici naših hotela osim što zastupaju našu domaću kuhinju, naša stara jela usklađuju okusom, nama dragih gostiju iz drugih zemalja (umanjuju žestinu paprenosti ili ljutosti, zamjenjuju mast maslacem ili margarinom) priređuju i jela internacionalne kuhinje kako bi zadovoljili i najprobranijeg sladokusca - gurmana.

Za predjelo ponuditi će vam tatarski biftek, dalmatinski, istarski, paški ..... pršut, više vrsti sireva među kojima i poznati ovčji s Paga, kuhanu šunku s hrenom, šunku u kruhu, svježi sir s vrhnjem, salatu od muzgavaca, koktel od plodova mora (lignje i repovi kozica preliveni hladnim umakom od limuna, majoneze, kečapa i majčine dušice) i hladne nareske ili neku od odličnih juha, kao npr. zagorsku.

Od toplih predjela zagorske štrukle, mornarski crni rižoto spremljen od sipa, dagnji i drugih „plodova mora“, ljubiteljima pečurki (šampinjona) ili drugih naših gljiva - pržene gljive, dok obožavateljima tjestenina pružaju široku lepezu raznih jela, ili hruskave puževe (puževo meso zamotano u pršut, šunku ili sir, kratko pečeno u pećnici i preliveno puževim maslacem - pjenastom smjesom maslaca, češnjaka, peršina i soli; istom smjesom pripravljaju se i puževi u kučici) i puževe u kučici (povjesničari gastronomije kažu da su jela od puževa ostavština starih Rimljana, tj. da se pripremaju još i danas tamo gdje se prostiralo njihovo Carstvo).



Na *izložbenom stolu* (ne na ***švedskom stolu***, kako kažu „učeni ugostitelji“ s brzopoteznih tečaja) naći će se jela od morskih riba kao škrpina, zubatac, list, orada.....“prokrčkani“ na jedan od starih ribarskih naputaka, ili riječnih riba kao krap, smuđ (princ među ribama), som, pastrva ili bistranga kako su je zvali naši stari kad je još živjela u gorskim potocima Medvednice. Hrvatska, tj. zagrebačka kuhinja zastupljena je i nizom jela od teletine, junetine, svinjetine, janjetine ispod peke, na ražnju ili priređena u kotliću ili na pekarski način kao svinjski kare, leleče medaljone, bifsteak ili ramsteak na razne načine, jelo pripremljeno na žaru, svinjski lungići punjeni suhim šljivama na stubički način, svinjske ili teleće koljenice, kuhani svinjski buncek, žablji kraci na buzaru, crni rižoto od sipa..... sve uređeno folklornim predmetima i obaveznim komadićima pogače i soli za dobrodošlicu.

Dodatak jelima kao; voće, začinjavanje vrhnjem, prošekom ili moštom, jedan su od mnogih osobitosti naše kuhinje, uostalom, kao i tatarski biftek, toliko znano hladno predjelo u svijetu visokog kulinarstva. Po klasiku i utemeljitelju francuske gastronomije Brillat-Savarin, Anthelme (1755.-1826.) zapravo je hrvatski običaj pripravljanja sirovog mesa. Profesionalni vojnici iz Hrvatske koji su služili na francuskom dvoru donijeli su taj običaj.

Stari Zagrepčani su tatarski biftek začinjavali, osim standardnih poznatih začina i pjenom od piva.

Tatarski biftek

Konjski znoj, koji je natapao goveđe meso umotano u lanenu krpu, bio je vrhunski konzervans kao i začin mesu (koje se pretvorilo u žitku masu ispod sedla, nakon jahanja) obrađivano tj. začinjavano po izboru.

Danas nema tvrde, žilave govedine, nema konja i jahanja, a tatarski biftek priređujemo ovisno o ukusima i uputstvima.



Sastojci: 50 dag goveđe pisane pečenke, 4 žumanjka, 2 glavice luka, ″ žličice kapara, 4 fileta slanih srdela, 1 žlica pirea od rajčice, 1 žlica senfa (gorušice), ulje, ocat, sol i papar.

Meso stružite tupom stranom noža (ne košite ga ni ne meljite u stroju za mljevenje mesa), meso podijelite na četiri dijela i na tanjuru ih oblikujte u plosnate okruglice. Dodajte u sredinu svakog dijela jedan žumanjak i ostale usitnjene sastojke. Odmjerenim pokretima dobro promiješajte i izradite s dvije vilice. Provjerite okusi, prema potrebi, dodajte još začina. Ukrasite ploškama krastavaca i luka. Poslužite s tostom ili kruhom i svježim maslacem (putrom).

Kažu da je najbolji aperitiv tatarskom bifteku neka od naših poznatih travarica, a kasnije u nastavku, jelo od patke ili guske.

Jela od kosanih i mljevenih mesa brojna su u našoj pučkoj kulinarskoj tradiciji. Mljevenim mesom ne nadijevaju se samo sarme i paprike nego i tikvice, krastavci, korabice i drugo povrće, a ako spomenemo još i čufte, pa razne „štruce“ i „šnicle“, očito je da je izbor jela od mljevenih mesa uistinu vrlo širok. Kod tatarskog bifteka meso se ne melje, nego koše ili još bolje struže nožem.

Suradnja na bojnom polju ima veću težinu od one koju stvaraju pisci ili slikari, no ponekad se to zaboravlja, svjesno ili nepažnjom. Mnogi bi trebali pokazati malo više pažnje našim dragovoljcima – hrvatskim vojnicima, koji su dali Europi *kravatu* („samovez“ ili turopoljski – *podgrlica; podgutnica*) i tatarski biftek (prema povjesničarima gastronomije). Godine 1637. spominje se jedna hrvatska postrojba pod francuskom zastavom. Sačinjavali su je hrvatski časnici i vojnici koji su odbili služiti u austrijskoj vojsci. Ta postrojba, koja se 1643. razvila u prvu francusku konjičku regimentu i koja je, od 1666. pa sve do revolucije 1789., nosila ime *Royal Croate* – Hrvatska kraljevska, izravna je preteča Prve oklopne regimente današnje francuske vojske.

Priča o kravati počinje 1635. g. kada su među tisućama vojnika i vitezova koji su stigli u Pariz podržati Luja XIII, bio veliki broj hrvatskih plaćenika koji su, predvođeni banom, ostali u službi francuskog kralja. Čim su stigli u francusku prijestolnicu, privlačili su zadivljene poglede zbog svojih tradicionalnih odora i marama vezanih oko vrata na dotad neviđen način. Marame su bile različite, od grubih materijala koje su nosili obični vojnici do svilenih i od finog pamuka na časnicima. Neviđen vojnički „stajling“ oduševio je Francuze – čipkasti ovratnici hrvatskih vojnika morali su biti bijeli i brižno uštogljeni, dok je rubac koji se nosio vezan oko vrata slobodno visio. Modni izričaj „a la Croate“ uselio je na francuski dvor nekih petnaestak godina kasnije, za vrijeme kraljevanja Luja XIV. Ubrzo *a la Croate* postao je buržoaskim simbolom kulture i elegancije. Brzo je „kravata“ osvojila modnu Europu i svijet i otad je ultimativni modni dodatak svim muškarcima koji drže do vlastite elegancije.

Sastavni dio odore hrvatskih vojnika još za tridesetogodišnjeg rata (1618-1648) zvan *poša* (1. turban kod Turaka; 2. (kod kršćana) crna marama što se nosi na vratu; 3. pojas paše; *pošica* (Čilipi) bijeli mali rubac koji nose samo udate žene, preko njega dolazi drugi veliki bijeli *ubručić*; *tur.* puu od *perz.* puš – pušiden = pokriti) i nešto uobičajeno u Turopolju zvano – *podgrlica, potgutnica*, osvojilo, polako ali sigurno, svijet.





Hrvatski vojnik s maramom (kravatom)

Hrvati su donijeli specifičan, dotad u Europi, praktički nepoznat način borbe. Odlikovali su je brzi i odvažni juriš u raspršenom poretku, brzo povlačenje i okupljanje, te ponovni iznenadni udar na najslabija i na najmanje očekivana mjesta u neprijateljskom poretku, iz pozadine ili s boka. U ratnoj terminologiji onoga vremena kao oznaka za ovakav način borbe uvriježio se izraz za *juriš la cravatte*.

Kad govorimo o *kravati* i *tatarskom bifteku* mislimo na vojnike, koji su bili odjeveni i u posebne hrvatske odore, no, zaboravili smo Marka Šljivarica, rodom iz Višindola (blizu Broda), zapovjedniku prve hrvatske regimente, brigadnog generala francuske armije, nosioca ordena Red Legije časti, umro 1838. Za vladavine Napoleona, utemeljitelja 1802. god. najvišeg francuskog odlikovanja Red Legije časti koji se dodjeljuje i vojnicima i civilima, odličje je dobilo i 50 hrvatskih ratnika.

Pored kravate tog otmjenog čvora na vratu (Hrvati - najamni vojnici vezali su komad tkanine oko vrata kada su služili u Francuskoj kralja Sunca), zašto Hrvati ne bi dali francuskoj i svijetu kulinarstva tvorevinu koju su drugi samo doradili. Na Savskoj cesti br.23 bila je radionica kravata „Samovez“.

Stari Zagrepčani rekli bi: *nositi leptir mašnu treba zaslužiti, kao što je to i bilo u vrijeme pravog gospodstva, tj. manira lijepog ponašanja*.

Prva poznata slika tj. korištenje kravate vidi se na slici Ivana Gunduća iz 1622 godine



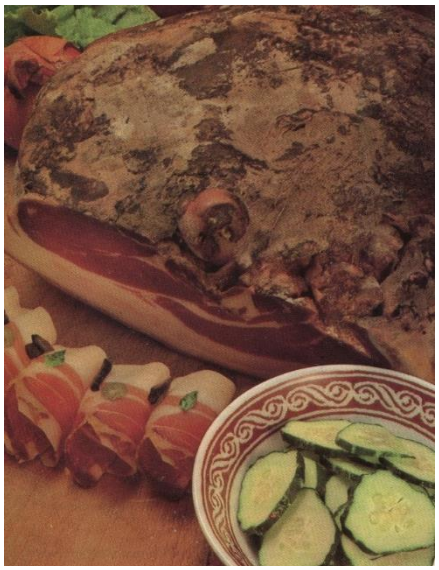
Ivan Gundulić, *Gjivo Franov Gundulić*, 8 siječanj 1589. – 8. prosinac 1638. Louis XIV rodio se u godini kada je Gundulić umro.

Kolači, tradicionalna slastica hrvatske kuhinje rađene od svakakvih vrsta tjestenina, diganih, lijevanih, vučenih ... nadjevenih maštom od vremena pra-pra-pra baka, orehnjače, makovnjače, savijače, slastice od sira.... zaokružiti će gastronomski doživljaj i najprobirljivijeg sladokusca.

No, isto tako, naši će majstori kuhinja ponuditi i jela internacionalne kuhinje kao: *patka beigarder* (pirjano pačje meso bez kostiju na korjenastom povrću, preliveno umakom od limuna i naranče i obloženo noklicama), *meksikanski navaren* (na luku pirjano teleće meso u umaku od rajčice, crnog vina, ljute paprike, čilija i tamnim temeljcem), *goveđi odrezak Esterhazi* (isprženi odrezak pirjan na korjenastom povrću s temeljcem, gorčicom i bijelim vinom), *tournedos Bizmark* (odrezak „pojačan“ telećim mozgom i jajima kuhanim bez ljuske, sve preliveno umakom od rajčice), *beefsteak Stroganov, teleće medaljone Monako* ..... ili kolače kao: *kremšnite, Sacher tortu u obliku srnećeg hrpta* ili *Schwarzwald tortu* ....

Hladna predjela

Dalmatinski pršut



Vrlo tanke ploške pršuta poslužuju se sa crnim maslinama, ploškama ovčjeg sira, lučicama iz kvasine (vinski ocat), mariniranim gljivama i rajčicom; kao predjelo.

(Hotel „ International“)

Ljuti namaz

Mljeveni nemasni livanjski sir pomiješan s ljutom tučenom crvenom paprikom, kosanim češnjakom te s malo ulja. Kod posluživanja na taj se namaz stavi malo kajmaka (nekoliko žličica) i ljuta papričica.

(Restauracija „Trnje“)

Pašteta od svježeg sira

Sastojci za jednu osobu: 10 dag kravljeg sira, 1 kuhano jaje, malo maslaca, gorčica, sol, papar, nasjeckani peršin, naresci mortadele i šunke.

Usitnite svježi kravlji sir, tvrdo kuhano jaje te dobro izmiješajte s maslacem, malo gorčice, soli, paprom i nasjeckanim peršinom. Na stol stavite pergament papir veličine pladnja i na njega nareske mortadele, premažite sir debljine pola centimetra. Na to složite šunku narezanu na režnjeve i kriške tvrdo kuhanih jaja. Sve savijte u rolu, učvrstite pergament papirom, stavite na dasku i u hladnjak da se stegne. Režite na odreske i poslužite sa salatom od povrća.

(Restauracija „Splendid“, kasnije „Lenuci“)

Guščja jetra

Namaz se sprema od guščje jetre i guščjeg sala, tako da se jetra drže 24 sata u mlijeku, promijeni sa svježim (mlijekom) i prokuha desetak minuta (jetra i mlijeko), jetra ocijedite i osušena kratko propirjajte na malo ribanom luka. U drugoj posudi otopite salo i prelijte preko jetrica, dodajte fini konjak, bijeli papar, sol, prizu (koliko stane među prstima) šećera, i vrlo malo senfa. Sve dobro izmiješajte u mikseru, dodajte još začina ako treba i ohladite. Poslužuje se s prepečenim kruhom i maslacem.
(Paštete od jetrica bilo guščjih ili pilećih bila su na grofovskim stolovima Hrvatskog zagorja već davne 1608. godine)

(Restauracija „Hrvatski kulturni klub“ ili „Kod Drageca“)

Savici od šunke

Sastojci za dvije osobe: 15 dag dimljene šunke (4 tanka odreska), 1 dl slatkog vrhnja, 5 dag sitno naribanog hrena, 1 kiselkasta jabuka, (očišćena - 5 dag), 1 žličica šećera; za umak: 1/2 dl majoneze, 1/2 dl kečapa od rajčice, 1 žlica vinjaka; za ukras: ploškice rajčice, zeleni papar, matovilac.

Istucite slatko vrhnje sa šećerom, umiješajte hren i jabuku. Savijte šunku pa u savitke naštrcajte (ili nanesite žlicom) vrhnje. Metnite na tanjur, dodajte rajčicu. Pomiješajte majonezu i kečap, dodajte vinjaka po ukusu i prelijte preko rajčice. Pospite paprom i ukrasite matovilcem.

(Hotel „Palace“)

Pileća galantina*

Sastojci (za deset osoba): 1 pile; 70 dag teleće ruže, 30 dag svježe svinjske slanine, 20 dag dimljenog govedskog jezika, 20 dag desertne šunke, 5 dag pistacia, sol, bijeli i crni papar, 0,5 dl vinjaka, malo muškatnog oraščića, 5 dag umaka bešamel; 30 dag korjenastog povrća za juhu; 0,5 l drhtalice (žele) od mesa, 30 dag majoneze; za ukrašavanje - 10 jaja, 5 dag kavijara, 2 svežnjića rotkvica, 30 dag maslaca.

Očišćeno pile prorežite simetrično po prsima, odvojite bijelo meso, pa potom drugo očistite od kostiju. Kosti pristavite s korjenastim povrćem da dobijete juhu (temeljac), posolite, popaprite (crni papar u zrnu). Pileće meso očišćeno od kostiju stavite na vlažnu krpu i rastegnite u pravokutnik. Pripremite nadjev: teletini i pilećem bijelom mesu odstranite žilice, dodajte svježe slanine pa to triput sameljite strojem na koji ste stavili pločicu s najsitnijim rupicama. Šunku, govedski dimljeni jezik, slaninu i pistacije nasjeckajte pa umiješajte u samljeveno

meso. Dodajte bešamel, vinjak, muškatni oraščić, sol i bijeli papar. Dobro izmiješajte i stavite na razvučeno pile. Savijte u svitak zajedno s krpom, pa „dresirajte“ (ovijte uzicom). Tako pripremljenu galantinu stavite u kipuću juhu. Kuhajte na umjerenoj vatri dok se uzica ne olabavi. Tada galantinu izvadite iz juhe, ponovo je premotajte i stegnite pa umetnite ponovo u juhu da se ohladi. Ohlađenu stavite između dvije daske i malo opteretite. Ostavite do drugog dana. Prije posluživanja razmotajte galantinu i stavite je na dasku ili žičanu mrežicu. Otopite malo mesne drhtalice i umiješajte u majonezu. Miješajte da se potpuno spoji - po potrebi malo zagrijte na pari. Time prelijte galantinu. Potpuno ohlađenu prelijte zagrijanom drhtalicom (šemizirajte). Dok se hladi, pripremite pladanj za posluživanje. Ako je srebrn, najprije prelijte slojem drhtalice (šemizirajte), porculanski ne trebate. Galantinu narežite cijelu ili djelomično, pa narezani dio posebno ukrasite. Oko galantine poslažite tvrdo kuhana jaja, također ih prelijte najprije smjesom majoneze i drhtalice (aspika), a zatim još šemizirajte i ukrasite kavijarom. Stavite još ukrasa po želji.

*galantina; vrsta vrlo fine paštete. najviše se priprema od utovljene piletine s dodatkom raznih začina i mirodija.

(Hotel „Palace“)

Dimljene jegulje

Jegulje složite na tanjur i prelijte maslinovim uljem u koje ste umiješali sitno narezano lišče peršina i češnjak. Da bi sve bilo pikantnije poškropite limunovim sokom.

(Restauracija „Globus“)

Blini s kavijarom

Sastojci za bline: 25 dag krumpira, 25 dag brašna, 3,5 dag maslaca, 2 jaja, 0,5 dl kiselog vrhnja, maslac za prženje, 30 dag kavijara, 1 dl slatkog vrhnja, 5 dag luka, sok limuna;

za holandski umak: 2 žumanca, 25 dag maslaca, malo limunova soka;
za ukras: 1/2 svežnjića vlasca, 5 dag cikle;
za bijeli umak: 1,5 dl vrhnja, sok, limunov sok.

Krumpir skuhajte. holandski umak napravite na slijedeći način: tucite žumanca s dvije žlice vode na pari da postane gusta i pjenasta masa. Maknite s peči i malo-pomalo umiješajte otopljeni maslac (mora biti mlak). Posolite, popaprite i zakiselite po ukusu. Luk i peršin sitno iskošite. Skuhani i oguljeni krumpir malo prosušite u pećnici i protisnite. Dodajte mu brašno, otopljeni maslac, jaja, kiselo vrhnje i zamijesite tijesto. Na zagrijanom maslacu pecite tijesto da dobijete deblje palačinke, bline. Kavijaru primiješajte luk, peršin, sok limuna i slatko vrhnje pa premažite palačinke. U sredinu ulijte holandski umak i zapecite. Stavite na tanjur, okružite posoljenim i zakiseljenim vrhnjem. Pospite narezanim vlascem i što tanjim rezancima od sirove cikle.

(prije Hotel Inter-Continental, pa „ Opera“, sada Westin)

Juhe

Goveđa juha s rezancima

Sastojci: 30 dag govedine, 1 kost po želji, celer, mrkva, peršin, domaći rezanci.

U hladnu vodu stavite sve sastojke i kuhajte na laganoj vatri oko sat i pol. Tijekom kuhanja dodajte glavicu crvenog luka zajedno s korom, prepečena na ploči štednjaka, da juha dobije zlatno žutu boju. Kada je kuhana, procijedite dodajte domače rezance i poslužite vruće.

(Restauracija „Gradski podrum“)

Pivska juha

Napravite zapršku, 5 dag maslaca rastopite, dodajte 2 žlice brašna i dobro izmiješajte. Kad smjesa dobije boju zrelog lješnjaka ulijte 3 boce piva, polako ulijevajte da se ne pjeni. Kad pivo počne krčkati, smanjite temperaturu na minimum i ostavite da na površini samo struji. Poklopljeno ostavite pola sata. Umutite dva žumanca, dodajte im 1 dl vrhnja, 3 dag rastopljenog maslaca i sve dobro izmiješajte. Dobivenu smjesu stavite na dno jušnika i prelijte pivskom juhom. Poslužite odmah s prepršenim kockicama kruha.

(Restauracija „Pivovara“)

Kisela juha od vrganja

Kosani vrganji pirjani na luku, zatim dodati, u drugoj posudi, na laganu zapršku, posoljeni, pomiješani s krumpirom izrezanim na kockice, listom lovora, sokom limuna, vodom. Kad krumpir postane mekan začini se kiselim vrhnjem.

(Restauracija „Plitvice“)

Juha kulajda

Na temeljcu pripremite zapršku, narežite na sitno gljive, bilo koje vrste, stavite na zapržak i podlijte vodom ili govedskom juhom. Ostavite da zakipi i prokuhajte. Dodajte krumpir rezan na kockice i posebno kuhan u slanoj vodi. Žumanjak umutite i pomiješajte s juhom. Ostavite da malo prekipi i na kraju dodajte kiselo vrhnje.

(Restauracija „Brno“)

Krem juha od teletine i gljiva

Teleće meso narežite na kockice i skuhajte zajedno s pripremljenim povrćem, mrkvom, peršinom i celerom. Kada je meso kuhano, izvadite ga iz vode i juhu zagustite svijetlom zaprškom, načinjenom na maslacu i procijeđenu na gustom cjedilu. Ponovo u juhu stavite kuhano meso i dodajte sitno nasjeckane gljive. Posolite, naribajte muškatnog oraha i kuhajte još desetak minuta. Na kraju dodajte slatko vrhnje i maslac, te ukrasite nasjeckanim peršinom.

(Restauracija „Brno“)

Carbonada **(**argentinska gulaš juha s kapcima od vrhnja**)**

Dva nešto veća luka sitno nasjeckajte i ispržite na vrućem ulju, 30 dag govedine izrežite na kockice i dodajte prženom luku. Pržite još nekoliko minuta i zalijte vodom. Pirjajte desetak minuta. Da ukus bude bolji dodajte lovor, crvene ljute paprike i sol. Dodajte vode prema želji da bi postigli gustoću juhe i na laganoj vatri kuhajte pola sata. Kod posluživanja u juhu stavite „kapicu“ od vrhnja.

(Restauracija „Phoenix“)

Juha od povrća s bosiljkom

Sastojci: 10 dag mrkve, 10 dag celera, 10 dag očišćenog krumpira, 10 dag svježe repe, glavica luka, jedna veća rajčica, sol, papar, žličica sasušenog bosiljka, 5 dag maslaca.

Povrće kosano na sitne komadiće pirjajte na sitno kosanom luku i maslacu. Zalijte temeljcem (ili vodom) začinite solju, paprom i bosiljkom. Kuhajte dok povrće ne omekša.

(Hotel „Esplanade“)

Zagorska juha od krumpira

Sastojci: 0,50 kg krumpira, 20 dag crvenog luka, malo crvene mljevene paprike, sol, papar, malo juhe od kostiju (temeljac), 20 dag šampinjona, kiselo vrhnje, malo soka limuna.

Krumpir izrežite na sitne kockice i ispirjajte ga na fino nasjeckanom luku, začinite crvenom paprikom, soli i paprom. Kad je krumpir mekan zalijte temeljcem i dodajte narezane šampinjone prepržene na maslacu. Na kraju dodajte kiselo vrhnje i malo soka limuna po želji.

(Hotel „Esplanade“)

Krem juha od cvjetače

Sastojci: 30 dag cvjetače, 5 dag brašna, 5 dag maslaca, slatko vrhnje, 1 l goveđe juhe (goveđi temeljac), 2,5 dl mlijeka, 2 žumanca.

Cvjetaču blanširajte („pofurite“), ostavite tako 8 do 10 minuta i odlijte vodu. Napravite svijetli zapržak od brašna i maslaca, prelijte temeljcem, promiješajte i pustite da prokuha. Dodajte cvjetaču, posolite i kuhajte dalje na laganoj vatri. Protisnite kroz cjediljku. Još jednom provrite. Umutite vrhnje i žumanca te ukrasite ružicama cvjetače.

(prije Hotel Inter-Continental, pa „ Opera“ sada Westin)

Hladna juha od svježih krastavaca s parfaitom* od dimljenog lososa

Sastav Sastojci: 20 dag lososa, 3 lista želatine, 3 žumanca, 2 žlice soka limuna, 2 dl ribljeg temeljca, 20 dag maslaca, 3 cl sherry-a, 3 dl slatkog vrhnja, 15 dag crvenog luka, 1 dl ulja, 50 dag svježih krastavaca, 15 dag kiselih krastavaca, 2 dl salamure od kiselih krastavaca, list kopra, sol, papar, tabasco, kardamom (po želji).

Parfait: Losos izrežite na kocke i ostavite na hladnom, osim 10 tankih ploški koje čete upotrijebiti za ukras. Listiće želatine namočite u hladnu vodu. Od žumanaca, maslaca, soka limuna i ribljeg temeljca pripremite umak hollandaise i naglo ohladite u ledenoj vodi. Losos sameljite s 2 žlice ribljeg temeljca, dodajte u ohlađeni umak hollandaise, začinite po želji kardamom, sherryem, solju i paprom. Na kraju umiješajte želatinu oprezno otopljenu u malo vode, te parfait protisnite kroz fino sito ili cjedilo i stavite na hladno.
*parfait; ledena krema

(Hotel „Palace“)

Juha od svježih krastavaca

Luk narežite na sitne kockice i propirjajte na malo ulja tek toliko da ocakli i ostavite da se ohladi.
Svježe i kisele krastavce ogulite i izvadite im sjemenke. Iz 1/2 svježeg krastavca izdubite male kuglice, a ostalo narežite na kocke. Malo kopra ostavite za ukras, a ostalo zajedno s lukom, slatkim vrhnjem, salamurom, solju, paprom i po želji šećerom sameljite u mikseru. Ostavite preko noći da se dobro ohladi. Pred posluživanje od ploški lososa savijte cvjetiće, sa žlicom umočenom u hladnu vodu napravite od parfaita žličnjake i stavite po jedan u duboki tanjur. Dolijte ohlađenu juhu (po potrebi razrijedite slatkim vrhnjem) i ukrasite cvjetićima lososa i kuglicama krastavca.

(Hotel „Palace“)

Juha od govedskog repa

Sastojci za deset osoba: 1,5 kg govedskog repa, 20 dag mrkve, 15 dag peršinova korijena, 15 dag celerova korijena, 2 svežnjića lišća peršina, 10 dag svježeg kupusa, 5 dag luka, sol, papar u zrnu; za ribanu kašicu: 30 dag brašna, 3 jaja, 10 dag ulja.

Rep narežite na manje komade, operite ih i pristavite u hladnu vodu. Povrće očistite i narežite. Ploškice mrkve popržite na ulju da se zarumene. Kad juha provri, skinite pjenu, a zatim dodajte pripremljeno povrće, sol i papar. Kuhajte na umjerenoj vatri.

Od brašna, jaja, ulja i malo soli načinite tvrdo tijesto i naribajte ga na pobrašnjenu krpu. Kad meso omekša, lonac s juhom maknite sa štednjaka i ostavite da odleži nekoliko minuta. Ocijedite je, stavite opet na štednjak, dodajte narezano korjenasto povrće. Kad provri, ukuhajte naribanu kašicu. Skuhano meso narežite na kockice i dodajte u juhu da se zagrije. Prije posluživanja pospite nasjeckanim peršinovim lišćem.

(Hotel „Palace“)

Topla predjela

Domaća pogača s pivničkim sirom

Zamijesite 40 dag brašna s malo ulja, kockom kvasca i soli u tvrdo tijesto. Nadignuto tijesto razvaljajte i narežite na četvrtine, te ispecite s obiju strana u vrelom ulju. Svježi kravlji sir pomiješajte s maslacem, crvenom paprikom solju, paprom i malo piva, nanesite na pogaču i odmah poslužite.

(Pivnica „Tomislav“)

Pečurke i vinogradarska salata (predjelo zagrebačke “Skele”)

Kao što nema više trnjanske skele na Savi, otplovila je na svoj zadnji put još davne 1959. godine, tako nema više ni jedine “Skele” koja nije prevozila nego ugošćavala, i ona je otišla u zaborav.

Josip Nekoksa i Franz Kolar, vlasnici restauracije “Skela”, oduševljavali su svoje goste jelima kao: *teleća koljenica, domaće pečenice,* svakodnevnim *puricama, domaćim štrukljima, skelarskom odresku, steak Savica i* starim zagrebačkim purgerskim specijalitetom - predjelom: *pečurkama* i *vinogradarskom salatom*.

Gospodin Franc Kolar otišao je u zaslužnu mirovinu, dok g. Josip Nekoksa sa sinovima Edvardom i Kornelijem svoje *oblizeke* sad nudi u restauraciji *Izabela* u Sesvetama.

Izabelu su stvorili naš tata Jože i mama Jožica, koji su karijeru započeli u najpoznatijem zagrebačkom restoranu Gradskom podrumu. U njihovo vrijeme još je bila živa tradicija stare zagrebačke gastronomije, čiji su se specijaliteti svakodnevno nudili gostima. Na toj osnovi, tata se upustio u samostalan rad, pa je tako nastala *Skela*.

To je bio restoran koji je tata otvorio skupa s prijateljem Francom Kolarom, u tada novom naselju na Savici. No, usprkos zgradi, koja je bila novogradnja, Skela je vukla za sobom sedamsto godina tradicije. Nalazila se na mjestu gdje je nekad plovio *Kraljevski brod*, skela koja je povezivala dvije obale Save sve do devetnaestog stoljeća. Tu danas stoji Most slobode. U Skeli se pročuo Skelarski odrezak, Steak Savica i druga jela, koja su vukla porijeklo iz vremena kad se u Zagrebu jelo samo zagrebačko, jer je svijet bio puno manji nego je danas.

Pečurke i vinogradarska salata

Sastojci: 50 dag pečurki (šampinjona), ulje, papar, sol, kosani peršin; vinogradarska salata: grah, radič ("regvart"), bučino ulje, luk, ocat, sol, papar.

Oprane i osušene šampinjone (uzmite manje) pržite na vrućem ulju u tavici. Nakon desetak minuta (prženja) stavite ih u zagrijanu glinenu posudu, popaprite, posolite i pospite kosanim peršinom, pouljite vrućim uljem. Sadržaj posude dobro protresite.

Vinogradarsku salatu napravite od kuhanog graha i ostalih sastojaka.

Poslužite oboje uz narezanu šunku ili pršut uz nezaobilaznu hladnu *kupicu* (čašu, vrčić, peharčić) vina.

(Restauracija "Skela")

U restauraciji *Isabela* možete dobiti i Hubert (odrezak od jelena)

Pisano izvorno:

Sastojci za 4 osobe:
but - ramsteak od jelena, 30g maslaca, dvije žlice ulja, velika glavica luka, dvije velike mrkve, celer, 3 dcl temeljca, jedna žlica pekmeza od ribizla, sol i papar

Sastojci za marinadu:
3 dcl crnog vina, jedna žlica maslinovog ulja, žlica senfa, kora domaće naranče i limuna, papar u zrnu, zgnječene borovnice, češnjak, svježa majčina dušica, peršin, lovor i ružmarin

Priprema:
Pripremiti marinadu i staviti meso da se marinira 24 sata. Marinirano meso posušiti te izrezati na odreske. Na tavi zagrijati malo ulja i maslaca te kratko popržiti odreske s obadvije strane. Nastavite ih peći još nekoliko minuta na laganoj vatri te ih nakon pečenja posolite i poparite. U ocijeđenu marinadu stavite korjenasto povrće, češnjak i sitno narezanu mrkvu. Sve zajedno popržite u tavi desetak minuta na laganoj vatri. Umak propasirajte štapnim mikserom te dodajte vrhnje. U umaku kratko prokuhajte pečene odreske. Servira se uz lovačke knedle, garnirano povrćem i brusnicama.



Savska obala i skela u Trnju 1930 godine. Tu je od pamtivijeka postojao *Kraljevski brod* preko Save (još od srednjeg vijeka pa sve do izgradnje *Mosta slobode* 1959.



Trnjanska skela oko 1940.



Trnjanska skela 1956. (danas je tu Most Mladosti)

Purgerski grah

Sastojci: 1 l mladog oljuštenog graha, 5 dag ili 3 do vrha pune žlice masti, 4 dag ili 2 pune žlice mrvica (prezli), sol, po želji kiselo vrhnje, papar.

Grah kuhajte dok ne omekša, ocijedi i začinite solju i mrvicama isprženim na masti. Po želji možete blago zauljiti i preliti i s malo kiselog vrhnja.. Poslužite se raznom salatama uz meso s roštilja ili neko drugo pečenje.

(Restauracija „Purger“)

Zapečeni grah (*Pošrekani grah*)



Zapečeni grah priređuje se od bijelog krupnog graha, mnogo crvenog luka, ljute feferone, malo ulja, brašna, ljute i slatke crvene paprike, češnjaka i soli.
Grah se moči 24 sata i tada se kuha u slanoj vodi s mnogo nasjeckanog luka, na kilogram graha tri do četiri velike glavice. Kad je grah skuhan, dodajte nasjeckane ljute feferone, popaprite, a na tavici na malo ulja popržite brašno, ljutu i slatku crvenu papriku i nasjeckani češnjak, pa to ulijte u grah i dobro pomiješajte. Preselite u zemljanu ili vatrostalnu, nauljenu, posudu i zapecite u pećnici oko desetak minuta.
Pošrekani – „abšmalcani“ (apšmalcani; *njem* abschmalzen) – pržiti do mjere koju traži ono što se priređuje na poseban način, zapržiti, začiniti, zamastit.
Pošrekane – kuhana tjestenina i polivena vrhnjem.
U šestinama je bilo popularno jelo *Pošrekani rezanci*, kuhani široko rezanci lagano poprženi na maslacu i preliveni vrhnjem. Posebna verzija je bila za muževe – slanina izrezana na kockice, popržena. prelivena preko rezanaca i na kraju preliveno vrhnjem, posluženo uz zelenu salatu.

(Restauracija „Trnje“)

Tartufi s paštom

Sastojci: 10 dag tartufa, 45 dag domače pašte, 5 dag maslaca, sol, ovčji sir za ribanje.

Tartufe iskošite što sitnije i prepržite na maslacu. Paštu skuhajte malo tvrđe nego što treba (al dente), procijedite, pomiješajte s tartufima i opet prepržite. Na kraj posolite, pospite ribanim ovčjim sirom i poslužite u toplom tanjuru.

(tartufi - gljive o kojima su još stari Rimljani ispredali priče zbog navodne magične moći - i danas su među najskupljim gljivama. A Istra, je jedna od rijetkih područja koja obiluje njima, i to vrhunskim prema priznanju i samih sladokusaca)

(Hotel „Laguna“)

„Pohane“ (panirane/i) pečurke (šampinjoni)

Za deset osoba; pripremite kilogram šampinjona, odrežite im šeširiće (stabljike koristite za pripremu umaka) i ispunite ih gorgonzolom, te poklopite jedan šeširić s drugim i probodite čačkalicom. Pohajte na pariški način (brašno, sol, jaja), s tim da u smjesu za pohanje umiješate i malo piva (da se omotač u pečenju napuhne). Prije posluživanja izvadite čačkalice.

(Gostionica „Izletište Puntijar“)

Bukovače (kojim obiluje Medvednica)

pripremaju se poput zagrebačkog odreska: Između dva odreska bukovača, stavite šunku i sir, te također panirajte (pohajte) na pariški način. Poslužite s tartar-umakom.

(Gostionica „Izletište Puntijar“)

Pileća jetrica u slanini

Jetrica blanširajte u slanoj vodi i izrežite na rezance dugačke koliko je široka ploška slanine. Komadić suhe šljive veličine zrna graška umotajte zajedno s jetricama u ploške slanine i učvrstite čačkalicom. Naglo popržite na masnoći, podlijte s malo bijelog vina, pospite nasjeckanim lišćem peršina, začinite i poslužite na podlozi zelene salate sa koktel umakom od majoneze.

(Gostionica i zalogajnica „Jana“; ime dobila po imenu majke Zagorskog mesara Jakopeca, tadašnjeg vlasnika), nekadašnji *Aleksinački podrum* - osamdesetih godina pojam za jela s roštilja (žara) i čuvenih ljutih kobasica, danas *Katedralis*;

Rudolf Habeduš Katedralis -7.ožujak, 1894. Krapina - 15.rujan,1960. Zagreb; Zagrebački pisac popularnih romana, feljtona, novinskih članaka i radio-reportaža posvećene isključivo temama prošlosti Zagreba. *Šetnje Gornjim gradom i starim Zagrebom*). Nakon što je izgrađena ulica *Pod zidom* (oko 1930-) to je prva kuća do prve kaptolske kurije (Kaptol 1). Prva gostiona na tom mjestu, oko 1890., nazivala se „Plavi podrum “oko 1890.

Rezanci sa šampinjonima

Sastojci: 40 dag širokih rezanaca, 15 dag šampinjona, 2 dl slatkog vrhnja, 5 dag maslaca ili margarina, 15 dag ribanog ovčjeg sira.

Otopljenom maslacu dodajte šampinjone narezane na listiće. Malo propirjajte i dodajte vrhnje. Prokuhajte, dodajte sir, promiješajte i prelijte preko kuhanih rezanaca.

(Restauracija „Hrvatski kulturni klub“ ili „Kod Drageca“)

Zavežljajčići

Sastojci za dvije osobe: 4 palačinke; za nadjev: 2 pileća prsa (bijela mesa) po 10 dag, 1 glavicu luka, 1 dl kiselog vrhnja, 5 dag šampinjona, sol, papar, maslac, peršinovo lišče, nekoliko vlati mladog luka ili vlasca.

Prsa popaprite i ispržite. Izvadite iz masnoće. Šampinjone narežite na kockice. Oljuštite, sitno nasjeckajte luk te popržite na masnoći od prženja. Zalijte vrhnjem. Dodajte šampinjone i naglo ispržite. Meso narežite na kockice, dodajte šampinjone, nasjeckani peršin, posolite i popaprite. Rasporedite na palačinke, stisnite rubove u zavežljajčić i zavežite lukom ili vlascem.

(Hotel „Palace“)

Savitak od krumpirova tijesta

Sastojci za deset osoba: 1,5 kg krumpira, 40 dag brašna, 2 jaja, sol, malo muškatnog oraščića, 1,5 dl ulja, 10 dag luka, 20 dag šampinjona, 10 dag dimljene šunke, sol, papar, svežnjić peršinova lišća, 5 dag maslaca.

Oprani krumpir zalijte hladnom vodom, posolite je i pristavite. Skuhani krumpir ocijedite, vrući ogulite i protisnite. Dodajte oštro brašno, količina kojeg ovisi o tome što namjeravate napraviti od krumpirova tijesta (za valjuške, roščiće i hruskavce stavite manje brašna, da bi bili nježniji i mekši, a uz svitke i okruglice s voćem stavite 40 dag). Pomiješajte krumpir, brašno, sol, jaja, ulje i malo naribanog muškatnog oraščića. Nemojte dugo mijesiti. Razvaljajte tijesto na pobrašnjenoj dasci da dobijete pravokutnik. Oljuštite i nasjeckajte luk, ispržite ga i dodajte nasjeckane šampinjone. Ispržite ih. Dodajte usitnjenu šunku - sve mora biti usitnjeno. Posolite, dodajte nasjeckani peršin pa time premažite krumpirovo

tijesto. Savijte ga, omotajte krpom i spustite u kipuću slanu vodu. Poklopite i kuhajte 20 minuta. Skuhani svitak izvadite, ocijedite, odmotajte krpu. Narežite svitak na ploške, poslažite i prelijte otopljenim maslacem.

(Hotel „Palace“)

Tjestenina s pršutom u zelenom umaku

Komadiće pršuta lagano popržite, dodajte 1 žlicu kuhanog i usitnjenog špinata, malo slatkog vrhnja, vlasca i papra. Kad sve prokuha dodajte kuhano tijesto, izmiješajte i povežite ribanim ovčjim sirom.

(Gostionica i zalogajnica Aleksinački podrum)

Špageti na kardinalski

Na vrućem ulju prepržite češnjak i dodajte očišćene vrganje, masline i sir „mozzarellu“, narezan na kockice. Skuhajte špagete, stavite u lim na dno, prelijte prethodno napravljenim vrganjima i maslinama, pokrijte špagetima, podlijte ih s malo slatkog vrhnja, dodajte ribani ovčji sir (parmezan) i zapecite u pećnici.

(Restauracija „Globus“)

Špageti sa šunkom

Špagete skuhajte u slanoj vodi i ocijedite ih. Na rastopljenom maslacu ispržite kuhanu šunku izrezanu na tanke rezance. Dolijte 2,5 dl slatkog vrhnja i ostavite da malo provrije. Dodajte 3 žumanca, promiješajte i sve prelijte preko špageta.

(Restauracija „Globus“)

Tjestenina s kremom od artičoka

Artičoke očistite i sitno sameljite da ih pretvorite u kašu. U vrućoj tavi s maslacem promiješajte kašu i podlijte mješavinom slatkog i kiselog vrhnja. Tome dodajte tvrđu kuhanu tjesteninu (pužiće). Promiješajte lagano i naribajte ovčji sir.

(Restauracija „Globus“)

Rezanci Maximo

Sastojci: 40 dag škampa i jakopskih kapica, 8-10 dag maslaca, 2 dag češnjaka, kapara, 2 dl slatkog vrhnja, 1 dl bijelog vina, sol, papar, ribani ovčji sir (parmezan), 30 dag zelenih rezanaca.

Na maslacu propirjajte očišćene škampe i kapice, dodajte kosani češnjak i kapare, podlijte vinom i pustite da kuha dok se vino ne ukuha. Popaprite, posolite, dodajte vrhnje i kad sve prokuha pospite ribanim sirom. Rezance skuhane u slanoj vodi, ocijedite i lagano začinite maslacem i prelijte umakom, škampima i kapicama.

(Restoran „Maximo“)

Fusilli lungi alla rustica

Sastojci: 32 dag fusilla (vrsta tijesta), 0,8 dl maslinova ulja, 10 dag crvenog luka, 0,3 dag češnjaka, 12 dag slanine, 12 dag svježe paprike, 12 dag rajčice, 3 dag crnih maslina, 3 dag kapara, 2 dl mesnog temeljca, 3 dag parmezana, manja vezica svježeg bosiljka, sol, papar.

Na maslinovu ulju popržite nasjeckani luk, slaninu, crvenu i zelenu papriku i češnjak. Dodajte oguljenu i izrezanu rajčicu na kockice, crne masline, kapre i podlijte temeljcem. Dodajte svježi bosiljak, pomiješajte kuhanu tjesteninu i pospite parmezanom. Poslužite u dubokom tanjuru.

(Restauracija „Paviljon“)

Njoki s gorgonzolom i rukolom (vrsta salate)

Sastojci: 75 dag njoka, 1 dl slatkog vrhnja, 4 dag gorgonzole, 4 dag rukole, 4 dag parmezana, 4 dag maslaca.

Njoke kuhajte 3-4 minute nakon što isplivaju na površinu. Gorgonzolu izrežite na male kockice, rastopite na maslacu, zalijte vrhnjem i prokuhajte 2-3 minute. U umak dodajte njoke, narezanu rukolu i parmezan (riban). Sve pomiješajte, po potrebi dosolite. Poslužite toplo.

(Restauracija „Paviljon“)

Špageti s rajčicom i bosiljkom

Sastojci: 50 dag špageta, 0,6 dl maslinova ulja, 2 režnja češnjaka, 50 dag oguljene rajčice, sol, svježi bosiljak, 0,6 dl peperoncina.

Nasjeckani češnjak kratko popržite na ulju i dodajte nasjeckanu rajčicu. Kad tekućina ispari, posolite i kuhajte na srednje jakoj vatri. Dodajte bosiljak izrezan na veće komadiće i malo nasjeckanog peperoncina. Kuhajte 1-2 minute i uklonite s vatre.
Kuhane špagete procijedite, prelijte šalšom i umiješajte ostatak maslinova ulja. Poslužite toplo.

(Restauracija „Paviljon“)

Palačinke od hajdina brašna punjene sirom i špinatom

Sastojci: 30 dag hajdina brašna, 20 dag oštrog brašna, 2 jaja, mlijeko po potrebi, sol, malo ulja, 0,5 kg špinata, 0,5 kg svježeg kravljeg sira, malo slatkog vrhnja.

Napravite glatku smjesu za palačinke i pecite ih na ulju, punite smjesom od špinata, sira, vrhnja, soli koja je prethodno propržena u tavi.

U zadnjim danima svog postojanja Medulić je bio i vegetarijanski restoran.

(Restauracija „Medulić“)

Nadjeven palačinke à la Panorama

Sastojci: 20 dag brašna, 5 jaja, 1 dl mlijeka, 1 dl vode, sol, 10 dag mrvica, 20 dag prešane šunke, 20 dag livanjskog sira, lišče peršina, muškatni oraščić, umak tartar.

Napravite tijesto za palačinke od brašna, 2 jaja, mlijeka i vode. Ispecite 8 palačinki i nadjenite ih smjesom od: sitno sjeckane šunke pomiješane s usitnjenim livanjskim sirom, nasjeckanim peršinom, muškatnim oraščićem i sve povežite jednim jajetom. Nadjevene palačinke zavijte u rolu, panirajte na bečki način (brašno, jaja, mrvice) i „pohajte“ na vreloj masti. Odrežite okrajke na palačinkama, stavite dvije u jednu porciju i poslužite s tartar umakom.

(Hotel „ Panorama“)

Pohane bukovače sa salatom od soje

Sastojci: 80 dag bukovača, oštro brašno, 2 jaja, mrvice, ulje, 40 dag soje, svježe rajčice, tartar umak.

Bukovače operite, osušite, a ako su velike izrežite popola. Umočite ih u brašno, jaja i mrvice, i „pohajte“ (panirajte) u vrelom ulju. Ocijedite kroz cjedilo. Soju operite, očistite i kuhajte dva sata na laganoj vatri. Nakon kuhanja operite u hladnoj vodi, ocijedite i ohladite. Soju stavite u zdjelicu, pomiješajte s malo svježe rajčice narezane na kockice te prelijte s malo tartar umaka. Panirane bukovače i salatu od soje poslužite sa zdjelicom tartar umaka.

(Restauracija „Medulić“)

Pohani sir s pivom

Sastojci: 1 jaje, 4 žlice vinjaka, 15 dag brašna, 2 žlice ulja, sol, papar, timijan, ružmarin, tvrdi sir, pivo.

Jaje izmiješajte s vinjakom, brašnom, uljem, solju, paprom, timijanom i ružmarinom. Napravljeno tijesto ostavite da odstoji 10 minuta. Zagrijte ulje i na njemu ispecite kriške sira obložene tijestom i umočene u hladno pivo. Prženi sir dobro ocijedite od masnoće. Poslužite sa salatom od rajčice, paprike i luka, i domaćom toplom pogačom.

(Restauracija „Pivovara“)

Kroketi od riže s grožđicama

Sastojci: 10 dag riže, 0,5 dl mlijeka, 1 mala glavica luka, nekoliko klinčića, sol, 5 dag maslaca, 2 žumanjka, malo mlijeka, 5 dag grožđica, brašno, 1 jaje, mrvice, maslac za prženje.

U kipuću slanu vodu uspite rižu i kuhajte tri minute. Isperite rižu pod mlazom hladne vode i metnite ponovo u posudu. U oljušteni luk nabodite klinčiće, dodajte riži, zalijte mlijekom, zamastite maslacem pa pecite na umjerenoj temperaturi u pećnici pola sata. Izvadite luk, stavite još malo maslaca i žumanca umućena s malo mlijeka, te grožđice. Dobro promiješajte. Ulijte u lim namašten maslacem. Ohlađenu rižu narežite na kockice, pospite brašnom, uvaljajte u umućeno jaje, zatim u mrvice, pa ispecite na maslacu da dobiju zlatnožutu boju.

(Hotel „Esplanade“)

Uštipci sa sirom ili šunkom

Sastojci: 2 šalice vode (1 šalica; šalica za posluživanje juhe zapremine 2,5 dl), 1 šalica ulja, 1 šalica oštrog brašna, sol, ½ šalice sira (podravac, ementaler ili gouda) ili šunke, 3 jaja, ulje.

Vodu stavite u posudu, posolite po okusu, umiješajte ulje i zakuhajte. Miješajući dodajte brašno. Pazite da se ne stvore grudice. Maknite s vatre i umiješajte jaje po jaje. Na kraju umiješajte po želji sir ili šunku izrezano na kockice. Zagrijte ulje i od smjese žlicom uzimajte i pržite u masnoći. Poslužite sa *koktel umakom* (*engl.* Cocktail sauce) ili *remuladom* (Remoulade sauce).

Koktel umak

Specijalitet francuske kuhinje. Umak na bazi rajčice dobiven kombinacijom više vrsta umaka (npr. *Tabasca*, *Worcestershire* umaka, *ketchupa*, *čili umaka*) čije se arome međusobno podudaraju. Često mu se dodaje hren, limunov sok, ali i inćuni, gorušica i drugi začini. Standardno se poslužuje uz sirove morske plodove (kamenice, škampe, račiće…). Kasnih 50-ih popularan je *prawn cocktail*, koktel od škampa koji se poslužuje uz škampe kuhane na pari.
Sastojci: majoneza (200ml), nekoliko žlica kečapa, čašica konjaka.
Majonezi primiješajte nekoliko žlica kečapa i čašicu konjaka. Ohladite i poslužite.

Remoulada umak

Sastojci: 5 dag kiselih krastavaca, 1 ljuta papričica, 1 žlica kosanog peršina, 5 dag kiselih kapara, 1 žličica kosanog kopra, 2 dag senfa, 9 dl majoneze.

Sve sastojke zajedno dobro pomiješajte u ujednačenu smjesu. Do posluživanja držite u hladnjaku. U remuladu također po želji može se dodati i 1 dl bijelog vina ili 0,3 dl konjaka.

(Hotel Esplanade)

Savijača „Zelenjak“

Sastojci: 75 dag svježeg kravljeg sira, 2 dl ulja, 2 jaja, malo luka, kosani peršin, tijesto za savijače.

Pomiješajte sir, ulje i jaja. U tavi popirjajte kosani luk i peršin, i umiješajte sa sirom. Nadjenite tijesto, stavite u podmazani lim, prelijte vrhnjem i ispecite kao svaku drugu savijaču.

(Restauracija „K Zagorcu“)

Riba, glavonošci, rakovi, školjke

Riblji paprikaš („Fiš-paprikaš“)

Sastojci za pet osoba; 1 dl ulja, 50 dag crvenog luka, 16 dag konzervirane rajčice, 2 dag mljevene crvene paprike, 3 dl bijelog vina, sol, ljuti feferoni dodaju se po ukusu.

Riblji paprikaš može se pripremati od jedne vrste slatkovodne ribe, ali je najbolji ako ih ima više vrsta. Za pet osoba potrebno je oko 1,5 kg ribe, (šaran, amur, som, tolstolobik .....).

Kad se kosani luk malo poprži na ulju dodaju se samo riblje glave, koje se poprže i propasiraju zajedno s lukom. Propasiranoj smjesi dodaje se voda i sve ostale namirnice. Kada juha prokuha, dodaju se komadi izrezane ribe, koji se u juhi kuhaju, otprilike dvadesetak minuta. Tijekom kuhanja u vodu se može dodati fino ribani krumpir da dâ gustoću ili se na kraju, kad je jelo skoro gotovo, oprezno umiješa malo mješavine brašna i kiselog vrhnja.

Fišpaprikaš – za narodne veselice: u kotlić od 100 litara ide 35 kg šarana, 5 kg soma, 2 kg štuke, crveni luk, baranjska ljuta crvena paprika, rajčica, 8 l graševine, začini (koliko i čega sve ovisi o kuharskim majstorima). Sve se kuha 1 sat na drvu crvene vrbe.

(Gostionica „Vallis Aurea“)

Riblji paprikaš

Sastojci za deset osoba: 3,5 kg šarana, 75 dag štuke, 75 dag soma, 60 dag luka, 12 dag slatke mljevene crvene paprike, 5 dag suhih crvenih feferona, 5 dag ukuhane rajčice (pire), 0,5 l bijelog suhog vina, 1 češanj češnjaka, 1 krumpir, rezanci.

Ribe važite neočišćene. Operite ih na brzinu pod mlazom hladne vode, ostružite im ljuske, opet kratko properite, pa tek onda prorežite i očistite iznutricu, i više ne perite. Luk je najbolje da sameljete kako bi dobili dosta soka. Pravi se paprikaš priprema u kotliću. Stavite komade riba, luk, usitnjeni i zgnječeni češnjak. Zalijte s toliko vode da riba bude pokrivena. Kotlić objesite iznad vatre, koja se loži u četverokutu, točno ispod kotlića nema vatre nego po vanjskim rubovima da vrije prema unutra. „Fiš“ se ne smije miješati, ako previše vrije dovoljno je kotlić zanjihati pa će se vrenje smanjiti. Kad paprikaš provre, dodajte sol, mljevenu papriku, zdrobljene feferone, rajčicu te oguljen i sasvim sitno nariban krumpir (sasvim će se raskuhati i zgusnuti sok). Kuhajte otprilike pola sata. Na kraju ulijte

vino pa dotjerajte okus, po potrebi dosolite i dodajte ljute paprike, jer to jelo mora biti oštro. Uz paprikaš poslužite domače široke rezance.

(Riblja restauracija „Koralji“, danas pivnica)

Bistrange (pastrve) u pivu

Sastojci: 4 pastrve, sok od pola limuna, brašno, 3 glavice crvenog luka, 1 limun, list lovora.

Pastrve očistite i operite u vodi kojoj ste dodalo sok limuna. Ocijedite ih, osušite, uvaljajte u brašno i stavite na dno vatrostalne posude. Naokolo ribe složite luk i limun izrezan na kolute, posolite, popaprite i pospite nasjeckanim lovorovim listom. Podlijte jednom bocom svijetlog piva, posudu prekrijte alu-folijom i pecite u pećnici oko pola sata na temperaturi od 240 ºC. Uklonite foliju i još pecite oko 10 minuta da se riba zapeče.

(Restauracija „Pivovara“)

Pastrva „na plavo“

Pastrva kuhana u zaoctenoj vodi s listom lovora i paprom u zrnu. Kuhana se poslužuje prelita mješavinom ulja, maslaca, nasjeckanog peršina i soli. Ukrasi se ploškama limuna.

(Restauracija „Savskom mlinu“)

Pastrve à la mode

Sastojci; *za tijesto*: 0,5 kg oštrog brašna, 2 kriške maslaca, 2 jaja, malo soli, 1 dl slatkog vrhnja; *masnoća za lim;* 4 pastrve teške po 20 dag; *za paštetu od pastrve*: 6 dag maslaca, 0,5 dl slatkog vrhnja, 0,2 dl armagnaca (ili vinjaka), sol, bijeli papar; 4 rajčice, 20 dag špinata, malo vrhnja; *za paštetu od rakova*: meso 3 raka, 1 žličica pirea od rajčice, 6 dag maslaca.

Očišćene pastrve kuhajte 20 minuta u slanoj vodi na niskoj temperaturi. Najbolje ih je skuhati dan ranije. Ogulite im kožu, s dvije narežite odreske mesa - filee, a s preostalih skinite meso, usitnite ga, pomiješajte s maslacem, slatkim vrhnjem, armagnacom, solju i paprom. Smjesu protisnite da dobijete glatku paštetu. Zamijesite slano prhko tijesto, tanko ga razvaljajte i pecite 5 minuta na 200 ºC. Ispečeno tijesto premažite paštetom od pastrve i na to složite filee. Meso rakova protisnite i pomiješajte s pireom rajčice, slatkim vrhnjem, solju i paprom. Tom paštetom napunite oklop rakova i stavite ga kao prilog pastrvama, kao i mrkvu skuhanu u malo slatke vode. Skuhajte špinat, protisnite, posolite, popaprite i pomiješajte s malo vrhnja. Dobivenom kremom ispunite izdubljenu rajčicu i posložite kao prilog pastrvi.

(prije hotel Inter-Continental, „Opera“, sada Westin)

File od smuđa

Sastojci: 0,5 kg očišćenog smuđa, 2 dl bijelog suhog vina, 30 dag mrkve, celera i peršina, sol, papar; za pire: 30 dag šampinjona, 5 dag kiselih krastavaca, 1 dag kapara, žlica gorčice (senf), sol, papar, jaje, maslac; za umak sabayon: 3 glavice luka, 6 dl slatkog vrhnja, sol, papar, muškatni oraščić, 6 žumanca, 2 dl vina, 2 dl kiselog vrhnja, 2 žličice gustina, limunov sok.

U, 5 dl hladne vode stavite korjenasto povrće, vino, sol, papar i file od ribe. Kuhajte oko 15 minuta. Ribu izvadite, stavite na toplo, a juhu procijedite. Šampinjone isjeckajte i malo ih popržite na maslacu, dodajte im mješavinu gorčice, sitno iskosanih krastavaca, kapara, soli i papra. Dobivenu smjesu pirjajte oko 5 minuta. Uklonite s vatre, ohladite i umiješajte jaje. Za umak posebno isjeckajte crveni luk i popržite ga na maslacu da bi dobio žutu boju. Dodajte 2 dl vina i ostavite da prokuha oko 5 minuta. Potom umiješajte kiselo vrhnje. Na to ulijte temeljac od ribe i pustite da kuha na laganoj vatri oko pola sata. Zatim stavite i slatko vrhnje. To još treba prokuhati oko pola sata da tekućina reducira. Radi gustoće stavlja se gustin, prethodno razmućen u 1 dl hladne vode. Umak kuhajte na laganoj vatri još oko minuta, a onda mu dodajte sol, mljeveni muškatni oraščić. Maknite s vatre i propasirajte. Posebno istucite na pari žumanca s pola decilitra vode, dok ne zgusne. Umiješajte decilitar rastopljenog maslaca, sol i sok pola limuna. Kratko prije posluživanja ovo umiješajte u prethodno napravljeni umak i ostavite da malo odstoji. Na tanjur stavite umak, na umak kuhani file smuđa, a na file pire od šampinjona. Kao prilog poslužite zapečeni špinat. Kuhani špinat malo prepržite na maslacu i složite u kalupe veličine šalice za kavu. Na špinat stavite krišku sira i zapecite u pećnici dok se sir ne rastopi.

(Hotel „Esplanade“)

File od smuđa s keljom i koprom

Sastojci: 4 velika lista mladog kelja, 0,5 kg filea smuđa (čisto meso bez kostiju i kože), lišče kopra, sol, 2 dl bijelog vina, riblji temeljac (juha);
za umak od rakova: 6 dag maslaca, po 10 dag mrkve, celera i korijena peršina, 10 dag luka, papar u zrnu, 2 žlice pirea od rajčice, 1 dl bijelog vina, 30 dag račjih glava i oklopa, 1 l ribljeg temeljca (juhe), 1 dl slatkog vrhnja.

Za umak očistite i sitno narežite mrkvu, celer, peršin i luk te ispirjajte na maslacu. dodajte papar. Kad je sve ispirjano, umiješajte glave i oklope rakova. Gnječite ih da ispuste što više soka. U vino umiješajte rajčicu pa s juhom zalijte rakove. Kuhajte dok se količina ne smanji na polovinu. Narežite file od osam komada. Rasprostrite listove kelja, na svaki stavite kopar, ribu, pokrijte koprom i poklopite drugim komadom ribe. Omotajte keljom i pričvrstite. Zagrijte vino s malo ribljeg temeljca, metnite u to svitke, pokrijte alu-folijom i poširajte desetak minuta.

Umak procijedite kroz najsitnije sito i umiješajte vrhnje. Ako je prerijedak, otopite žličicu gustina u malo vode, umiješajte u umak i prokuhajte miješajući. Na zagrijani tanjur stavite umak, gore svitak i prerežite na tri djela da se vidi prorez. Dodajte bačvice od krumpira i poslužite.

(Hotel „Esplanade“)

Bakalar à la „Korčula“

Bakalar treba namakati dva dana, tako da se dva put dnevno mijenja voda. Kad je namočen očistite od peraje, razrežite na pola i izvadite kosti. Tako očišćenog opet operite u čistoj vodi. Kožu nije potrebno guliti. Izrežite ga na kocke. Na peć stavite posudu i dno prekrijte stolnim uljem. Kada ulje uzavri stavite krumpir izrezan na kocke da prekrije dno. Na krumpir stavite bakalar i obilno pospite nasjeckanim peršinom i češnjakom. Prelijte maslinovim uljem i složite drugi red krumpira. Nalijte hladne vode tek toliko da prekrije krumpir.

Na ovaj osnovni način, pripremaju se dva različita bakalara, a razlika je samo u glavici luku. Želite li bakalar na lešo, onda dodajte žlicu pirea rajčice razmućene u malo vode, a ako se želi na brodeto onda još i prepržene kapule (usitnjeni prepršeni luk). Sve se stavlja kad je bakalar (jelo) pri kraju, kad je krumpir skuhan. Bakalar se ne miješa, posuda se jednostavno „promućka“.

(Riblja restauracija „Korčula“)

Riblji „karpačo“*

Sastojci: rep od grdobine, limun, maslinovo ulje, kvasina (vinski ocat), češnjak (češnjakov sok), lišče peršina.

Rep narežite na veće komade, poškropite sokom limuna i ostavite da odstoji oko tri sata. Nakon toga rep izrežite na ploške i prelijte smjesom ulja, kvasine, soli, soka od češnjaka i isjeckanog peršina. Kuhajte dok meso ne omekša, ne miješajte posudu nego samo protresite. Poslužite s kuhanim slanim krumpirom ili palentom.

---

*Karpačo; po znamenitom venecijanskom slikaru Vittore Carpaccio, pravilno Scarpazza ili latinizirano Carpathius (1450. – 1522.). Povodom jedne spomen izložbe u Veneciji, Giuseppe Cipriani je u čast Carpaccia na jestvenik restaurana Harru's Bar stavio modificirano antičko mesno jelo pripremljeno s posebnim umakom. To jelo koje se poslužuje u čitavoj Italiji zapravo se zove „carne all'abese“. Obitelj Cipriani ne daje naputak umaka u javnost i zastupa stanovište da se „carne all'albese“ posluženo zajedno s kreiranim umakom smije nazivati „Carpaccio“. Meso se reže od goveđeg unutarnjeg buta (šola) i mora biti jako

hladno (ne zamrznuto) narezano na tanke ploške. Posluženo na tanjuru, poškropi se uljem, limunovim sokom i sokom istisnutog češnjaka; dodatno se gratinira, ovisno o godišnjem dobu, tankim ploškama bijele gomoljače, stabljičastog celera ili strugotine parmezana. Danas se u mnogim restoranima, pod tim imenom, rade jela, najčešće od govedine ili ribe, sa ili bez gljiva, najboljeg maslinova ulja, mirišljivim octom (kvasinom), limunovim sokom, ribanim ovčjim sira (parmezan). Obično su to druga jela priređena za party.

(Restauracija „Hrvatski kulturni klub“ ili „Kod Drageca“)

Riblja popara (izvorno jelo Blata s Korčule)

Sastojci: 1,5 kg razne ribe (škrpina, ugor, grdobina, kirnja; barem dvije različite vrste), 20 dag kapule (crvenog luka), 1 dl maslinova ulja, 0,5 l dalmatinskog bijelog vina, 0,5 l dalmatinskog crnog vina, 30 dag svježe rajčice (ili 2 žlice rajčice iz tube), 4 režnja češnjaka, lišče peršina, 70 dag krumpira, sol, papar.

Ribu očistite i narežite na komade, krumpir na ploške. Nasjeckajte luk, češnjak i peršin, a rajčicu ogulite i usitnite. Na vrućem maslinovom ulju dobro propirjajte crveni luk, dodajte češnjak i kratko propirjajte, dodajte nasjeckani peršin i nakon par minuta rajčice. Posolite i promiješajte. Podlijte bijelim i crnim vinom i dobro prokuhajte, oko deset minuta. Dodajte krumpir i kad je napola kuhan dodajte i ribu. Posudu protresite (ne miješajte ni tijekom kuhanje), dosolite i popaprite. Pred kraj dodajte nasjeckani peršin. Ako treba podliti ne koristite vodu nego riblju juhu ili vino.

Prije popare poslužite i juhu od popare. Uzmite dvije tri velike žlice (grabilice/kuhače) tekućine iz popare, dodajte vode, prokuhajte i lagano umiješajte kukuruzno brašno tako da dobijete gustu krem juhu.

(Riblja restauracija „Bulin“)

Oborita riba na „Korčulanski način“

Sastojci: 2 kg bijele ribe (brancin, orada, zubatac ili pagar), 2 kg očišćenog i opranog krumpira, 0,5 dl običnog ulja, 0,5 dl maslinova ulja, sol, 10 dag limuna, češnjak, peršin.

U veću posudu, na dno, stavite dio krumpira izrezanog na ploške, na njega očišćenu ribu koju ste urezali i u udubljenja stavili ploške limuna. Ostatak krumpira izrežite na četiri djela i rasporedite po posudi. Polijte običnim uljem.

Posudu stavite u prethodno zagrijanu pećnicu i pecite oko 40 minuta (ovisi o veličini ribe) na temperaturi od 250 ºC. Nakon pečenja dodajte mješavinu iskosanog peršina, češnjaka i talog maslinovog ulja. Poslužuje se u istoj posudi.

U šali, koja je riba oborita:
Ona koja svojom cijenom obara s nogu.

(Riblja restauracija „Korčula“)

Pašticada od tune (tunj kao pašticada)

Sastojci: 1 kg tune, 1,25 dl ulja, 5 češnjeva češnjaka, 4 klinčića, sol, papar, 1 čašica kvasine, kvalitetno bijelo vino (oko 6 dl), 2 kocke šećera, 1/2 čaše prošeka.

Na zagrijanom ulju popržite odreske tune s obje strane i stavite u zemljanu posudu. Pospite nasjeckanim češnjakom, stavite klinčiće, posolite i popaprite, podlijte kvasinom i podlijte tijekom kuhanja, na laganoj vatri, nekoliko puta vinom. Kuhajte poklopljeno. Po potrebi dolijte vode da se riba kuha u umaku oko jedan sat. Ako koristite vino dodajte šećer. Umjesto vina ukusnije je pri kraju zaliti sa 1/2 čaše prošeka. Poslužite kuhanim krumpirom ili drugim prilogom po želji, kao npr. njokima, koji se poslužuju uz pašticadu od goveđeg mesa.

Za ovo jelo može se bez dvoumljenja ustvrditi da je izvorno mediteransko jelo, a najvjerojatnije je i naše autohtono jelo. Ne smije se zaboraviti da su još u doba Ilira, Histra i Liburna, a kasnije i Rimljana bile poznate tune našeg Jadrana. Kasnije se meso tune naročito koristilo u samostanima, te je i prozvana „kartuzijanska teletina“.

(Restauracija „Pula“)

Grdobina na barbatski način

Sastojci: 3 kg grdobine, krumpir, mrkva, češnjak, crveni luk, bijelo vino, sol, papar, celer, ostali začini.

Očistite ribu, narežite povrće, složite red ribe, red povrća, dodajte začine, malo vina i polagano kuhajte poklopljeno. Kod posluživanja pospite svježe kosanim peršinom.



Riblji restoran „Kordić“, kasnije „Murter“ i „Brevijar“

Kovač u zelenoj odori

Sastojci za deset osoba: 3,5 kg kovača, 1 glavica zelene salate, 50 dag jabuka, 30 dag luka, 30 dag rajčice, 15 dag banana, 1 dl bijelog vina, 1 dl ribljeg temeljca (juhe), 3 dag badema, 5 dl slatkog vrhnja, curry, 40 dag neoljuštene riže, sol, papar, vlasac.

Na maslacu propirjajte sitno narezani luk, jabuke i banane s curryem. Na kraju dodajte rajčicu narezanu na kockice. Od polovice načinite umak tako da dodate juhu, vino i vrhnje pa protisnite i začinite. U jako slanoj vodi kratko prokuhajte listove salate, na svaki metnite file kovača (meso bez kosti i kože), premažite nadjevom, poklopite fileom i omotajte salatom. Malo prokuhajte. Na tanjur stavite umak, pospite ga nasjeckanim bademima i vlascem, dodajte ribu te pirjanu rižu i kolačić od lisnatog tijesta. Ništa nemojte previše kuhati, ni povrće, ni nadjev, ni ribu.

(prije hotel Inter-Continental, „Opera“, sada Westin)

Lubin Jean Bart

Francuski se za lubina kaže *bar* i *loup de mer*, po svojoj karakteristici je nezasitan lovac na plijen, tako da su francuski kuhari izmislili i jelo u čast poznatog gusara Jeana Barta, koje možete dobiti i u Zagrebu.



(Jean Bart; Dunkerque 24. listopad 1650. – Dunkerque 27. travanj 1702.; francuski gusar i admiral)

Sastojci: lubin od 1,5 kg, šest većih glavica luka, 10 dag maslaca, šalicu Bercy umaka, 1 žličica gorčice (senf).

Ribu očistite, operite i osušite, bočno sa svake strane zarežite na nekoliko mjesta. Posolite je i dobro namažite maslacem, stavite u lim i pecite u pećnici na laganoj vatri. Tijekom pečenja nekoliko puta je namažite maslacem i preokrenite. Na ulju blago prepržite luk narezan na kolute/prstene. Luk ne smije uvenuti nego mora ostati čvrst, hruskav. Pečenu ribu stavite na pladanj i ukrasite poprženim lukom. U umak Bercy dodajte gorčicu, dobro promiješajte i poslužite s ribom u posudici za umak.
umak Bercy; za 1 l umaka: 4 sitno nasjeckane glavice luka kozlaca, 70 dag maslaca, 1 žlica nasjeckanog peršina, 2,5 dl suhog bijelog vina, 2,5 dl ribljeg temeljca (juhe), 7,5 dl veloutea (na maslacu poprženo brašno i zaliveno ribljom juhom). Kozlac nakratko popržite na 20 dag maslaca, dolijte bijelo vino i riblji temeljac (juha od vrste ribe koja se priprema). Pustite da kuha i kad se tekućina reducira (smanji) na jednu trećinu, dodajte veloutea, kratko zakuhajte, posolite, maknite s vatre i umiješajte preostali maslac i nasjeckani peršin.

(prije hotel Inter-Continental, „Opera“, sada Westin)

Punjeni lubin

Sastojci: 4 lubina po 30 dag, glavica luka, 5 dag riže, 2 slane srdele, lišče peršina, 4 režnja češnjaka, sok limuna, maslinovo ulje, 0,5 dl bijelog vina.

Očišćenoj i opranoj ribi oprezno izvadite središnju kost, lagano je posolite i ostavite da se sol upije u meso. Na zagrijanom ulju popržite nasjeckani luk, dodajte zgnječeni češnjak i nasjeckani peršin, sjeckane slane srdele, rižu i bijelo vino. Pirjajte dok se riža napola ne skuha. Dobivenom smjesom ispunite trbušnu šupljinu riba i zatvorite čačkalicama. Ispecite ribu na žaru desetak minuta, stavite je na zagrijani pladanj, prelijte maslinovim uljem i poslužite s kuhanim krumpirom.

(Riblja restauracija „Kornat“, danas restauracija „Boban“)

Orada ili zubatac na način „Kornat“

Očišćena orada ili zubatac nadjene se kriškama limuna, posoli, stavi u posudu na krumpir narezan na ploške i posoljen, zalije mješavinom običnog i maslinova ulja, i zapeče u pećnici. Pečena riba pospe se nasjeckanim peršinom i paprom. Poslužuje se u posudi u kojoj se peče.

(Riblja restauracija „Kornat“, danas restauracija „Boban“)

Zubatac iz pećnice

Sastojci: zubatac od 1,5 kg, 80 dag krumpira, 2 dl kiselog vrhnja, 3 dl bijelog vina, sol, papar, limun, mažuran, maslac, 2 dl maslinova ulja.

Očišćenu ribu zarežite bočno po tijelu, posolite, popaprite i u zarezana mjesta stavite kriške limuna. Prelijte cijelu ribu vrućim maslinovim uljem i pecite je u pećnici oko 25 minuta. Oguljeni krumpir izrežite na ploške i stavite pokraj ribe. Zalijte bijelim vinom, dodajte mažuran i pustite da krumpir omekša. Nakon što se sve zapeklo, ribu izvadite i ostavite na toplom mjestu, a u posudu s krumpirom dodajte maslac i vrhnje te pustite da se malo zapeče. Kad je gotovo u sredinu pladnja složite ribu a oko nje krumpir. Ukrasite nasjeckanim peršinom.

(Riblji restoran „Kordić“, kasnije „Murter“, „Brevijar“)



Zubatac na žaru

Zubatac se peče na žaru i stalno premazuje maslinovim uljem. Nakon pečenja se podlije umakom od maslinova ulja, papra, nasjeckanog češnjaka i peršina. Kao prilog poslužuje se po želji slani krumpir, prženi krumpirići, blitva s krumpirom i nekoliko ploški limuna.

(Riblja restauracija „Split“)

Punjene lignje s palentom

Sastojci: 1,20 kg lignji, 0,5 kg rajčica, 20 dag crvenog luka, 20 dag riže, 1 dl maslinova ulja, lišče peršina, režanj češnjaka, sol, papar.

Glave lignji odvojite od trupa, odstranite oči i zube, trup (vrećicu) operite i izvadite prozirnu kost. Trup lignje napunite s malo riže i zatvorite čačkalicom. Crveni luk izrezan na ploške prepržite do zlatnožute boje, dodajte izrezane glave lignji, iskosani češnjak i narezane rajčice, te ispirjajte. Napunjene lignje stavite u pola litre vode s iskosanim peršinom, paprom i soli (po želji) i kuhajte 20 minuta. Poslužite punjene lignje s palentom sve preliveno umakom od ispirjanih glava.

(Riblji restoran „Kordić“, kasnije „Murter“, „Brevijar“)

Punjene lignje Adrijana

Sastojci: 24 komada lignji, 30 dag krakova lignji, 20 dag rajčice, 15 dag pršuta, 15 dag riže, sol, papar, lišče peršina, 10 dag češnjaka, 10 dag crvenog luka.

Kuhanu rižu izmiješajte sa sitno narezanim kuhanim kracima, kockicama pršuta, solju, paprom, nasjeckanim lukom i češnjakom. Lignje nadjenite sačinjenim nadjevom, zatvorite čačkalicama i ispecite u mješavini običnog i maslinovog ulja. Kad su lignje pečene dodajte rajčicu prethodno oguljenu i izrezanu na kockice, i podlijte bijelim vinom. Poslužite s blitvom i slanim krumpirom.

(Restauracija „Gradski podrum“)

Lignje na žaru

Potrebno je uzeti 1 kg liganja, 0,40 kg pršuta, 0,20 kg riže, malo isjeckanog peršina, bijelog luka, soli i papra. Rižu valja skuhati, pršut nasjeckati na komadiće i pomiješati ga s peršinom i kosanim bijelim lukom. Nakon što tu smjesu posolimo i popaprimo, njome punimo očišćene lignje, koje potom ispečemo na žaru. Poslužujemo sa slanim krumpirom.

(Riblja restauracija „Adriana“)

Punjene lignje na buzaru

Sastojci za šest osoba: 50 dag lignji; za nadjev: 20 dag pršuta, 20 dag riže, sol, papar, lišče peršina, cijela glavica češnjaka; za umak: 3 glavice luka, ulje, lišče peršina, cijela glavica češnjaka, 3 dl bijelog vina, 3 žlice pirea od rajčice, sol, papar, po želji malo maslinova ulja.

Lignje očistite, odrežite im i nasjeckajte krakove. Rižu skuhajte u slanoj vodi. Oljuštite češnjak i nasjeckajte ga s opranim peršinom. Nasjeckajte i pršut, promiješajte s rižom, krakovima, usitnjenim češnjakom i peršinom, posolite i popaprite, nadjenite lignje. Otvore zatvorite čačkalicama. Za umak nasjeckajte luk, češnjak i peršin. Na ulju ispržite luk, dodajte češnjak i peršin, samo jednom promiješajte da osjetite miris, podlijte razvodnjenom rajčicom i vinom. Kuhajte kratko, stavite lignje i kuhajte oko 15 minuta. Ako je umak prerijedak, umiješajte mrvice (ne radite zapržak). Prije posluživanja po želji možete u umak umiješati malo maslinova ulja.

(Riblja restauracija „Adriana“)

Jastog „Granny Smith“

Sastojci za jednu osobu: 1 jastoga teškog 5o dag; za umak: 1/2 jabuke (sorta Granny Smith), 2 dl slatkog vrhnja, 1 dl umaka od majoneze, malo jabučnog octa; peršinovo lišče; za salatu: 30 dag kisele jabuke, 20 dag mrkve, 10 dag bijele repe, 2 žličice majoneze; malo kečapa, sol, papar.

Prokuhajte i protisnite jabuku, dodajte vrhnje, umak od majoneze, ocat, sol i papar te ulijte na tanjur. Skuhajte i ohladite jastoga, meso izvadite iz oklopa i narežite. Na vrh tanjura stavite skraćenu jastogovu glavu, zatim poslažite meso i na kraju skraćeni rep. U sredinu poslažite peršinovo lišče i u kuglu oblikovanu salatu od skuhane te nasjeckane mrkve i repe s majonezom. Načinite točkice oko jela kečapom.

Jastozi, aristokrati svakog raskošnog stola, sastavljenog prema pravilima današnjeg shvaćanja raskoši stola, prije stotinjak godina bili su naše „sirotinjsko jelo“. Lastovske vode bile su uvijek poznate po njima i pripremani prema pučkoj, ribarskoj i težačkoj kuhinji, što je i autentičan način pripreme. Dobivši status visokih kategorija, tj. vrhunskog specijaliteta za najprobranije ukuse, ti naputci bjelosvjetske kulinarske tehnologije najčešće su razočarali sladokusce što često iz snobovskih razloga nisu htjeli i priznati. Ne umanjujući vrijednost gore navedenog naputka, jastog je ipak najukusniji kada se priprema na autentičan način, stoga zatražite jastoga pripremljenog na takav način.

(prije hotel Inter-Continental, „Opera“ sada Westin)

Riblji ražnjić „Paviljon“

Sastojci: 40 dag škampa, 40 dag grdobine, 40 dag ribljeg filea, 10 jakovskih kapica, 30 dag povrća, 1 dl vina, 1/2 limuna.

Na štapić naizmjenično nanižite komadić ribe (veličine oko 4 cm), povrće, škampe i školjke (jakovske kapice). Posolite i ispecite sa svih strana. Poslužite s kuhanim krumpirom posutim nasjeckanim krumpirom.

(Restauracija „Paviljon“)

Buzara od škampi à la „Korčula“

Na zagrijanom maslinovom ulju (1 dl) lagano zapržite iskosani češnjak i peršin, dodajte bijelo vino (1 dl), umiješajte rajčicu (oguljenu i usitnjenu svježu ili pire), sok pol limuna, papar i sol po želji. U propirjani umak dodajte 1kg škampi, podlijte vodom ako treba, i pirjajte oko 10 minuta. Na zagrijani pladanj stavite prepršeni kruh, stavite škampe, prelijte umakom i poslužite.

(Riblja restauracija „Korčula“)

Škampi na štapiću

Sastojci: 50 dag očišćenih škampa, 1,5 dl ulja, sol, limun, peršinov list, umak tartar (po želji).

Očišćene škampe nabodite na drveni štapić, malo posolite i ispecite na umjerenoj vatri sa svake strane. Poslužite s rižom i tartar umakom.

(Restauracija „Paviljon“)

Škampi u pivu

Sastojci: 0,50 kg škampi, 3 dl svijetlog piva, 6 dag maslaca, 1 žlice brašna, 1 dl slatkog vrhnja, sol, papar, gorčica (senf), lišče peršina, 2 žumanca, 6 jaja, 5 dag ribanog ovčjeg sira.

Škampe očistite, operite i stavite u posudu s prethodno zagrijanim pivom (možete koristiti i konzervirane škampe ali pazite da su im kliješta cijela). Nakon pola sata škampe izvadite i ocijedite, pivo sačuvajte. Na zagrijanoj masnoći (4 dag maslaca) prepržite škampe da dobiju zlatnu boju. U većoj posudi zagrijte preostali maslac, dodajte brašno i miješajte dok ne dobijete zlatnu boju zaprške. Malo pomalo dodavajte, miješajući, pivo u kojem su se močili škampi tako da dobijete gušći umak. Umutite vrhnje, promiješajte i uklonite s vatre. Posolite, popaprite, dodajte malo gorčice i iskosanog peršina, dobro sve promiješajte u jednoličnu masu dodavši na kraju i dva žumanca. Na dno vatrostalne posude složite škampe, na njih ploške tvrdo kuhanih jaja, prelijte sve umakom od piva i odozgor ukrasite preostalim škampima. Pospite ribanim ovčjim sirom i zapecite u pećnici.

(Restauracija „Pivovara“)

Bomboni od škampa na kremi od šafrana

Sastojci: 2 dl slatkog vrhnja, 60 dag škampa, 60 dag maslaca, 50 dag limuna, 2 dag worstera, 3 dag češnjaka, sol, papar, 20 dag brašna, 10 jaja, 50 dag mrvica, 2 dl Pernoda ili Riara, 50 dag tikvica, 2 dl ulja, šafran, 3 dl bijelog vina, 2 dl kiselog vrhnja.

Repove škampa očistite i nasijecite na male kockice, dodajte razrijeđeni maslac, limunov sok, worster, češnjak, sol, papar, Pernod i sitno kosani peršin. Sve dobro izmiješajte i stavite na hladno. Od hladne mase napravite loptice, panirajte tri puta i pecite u dubokom ulju. Poslužite na podlozi od gustog umaka od šafrana. Ukrasite tikvicama prethodno poširane u bijelom vinu.

(Hotel „Esplanade“)

Kućni paštroč*

Napravi se rižoto od 10 dag riže i isto toliko dagnji. Očistiti treba i 20 dag lignji koje se ispune škampima i zatim prže na ulju. Na žaru se za to vrijeme pripremi nekoliko vrsti riba (cipli, salpe, orade). Uz to valja napraviti i file od 20 dag oslića na pariški način.

Sve se to poslužuje na povećem toplom ovalu u sredini kojega najprije dođe rižoto od dagnji, koji treba obilato posuti ribanim paškim sirom. Oko rižota se poslažu spomenuti „paštroč“, jela koje već dalmatinskim nazivom kazuju da se radi o nečem pomiješanom i izmiješanom. Osim za te specijalitete, na ovalu mora biti mjesta i za blitvu.

*****paštroč 1. jelo; od krumpira, koromača, blitve, mladog boba. Kuhano i začinjeno uljem, paprom i kosanim češnjakom. Uobičajeno se daje kao prilog mesu i ribi ali i kao predjelo; 2. mješavina bez ukusa; 3. mješavina raznih jela.

(Riblja restauracija „Rovinj“)

Buzara* od dagnji

Sastojci za dvije osobe: 1 kg dagnji, 0,5 dl ulja (barem dio neka bude maslinovo), 5 dag češnjaka, lišče peršina, 5 dag gusto ukuhane rajčice, papar, 10 dag limuna, 1 dl bijelog suhog vina, malo mrvica, nekoliko kriški kruha za prženje (toast).

Za buzaru dagnje moraju biti sasvim svježe, a to znači da im ljušture ne smiju biti otvorene. Svaku otvorenu dagnju odmah odbacite. Dagnje dobro operite pod mlazom hladne vode. Možete ih iščetkati ili samo trljati jednu o drugu, jer su im ljušture oštre. Odstranite „travu“ koja je na njima (iako se na nekim otocima i ta trava ostavlja, da doda okus umaku). Češnjak oljuštite, pa režnjeve, kao i oprani peršin, sitno nasjeckajte. Stavite na ulje da se malo poprži, češnjak nipošto ne smije dobiti boju, jer mijenja okus. Dodajte rajčicu i vino. Popaprite. Dodajte dagnje, poklopite i pirjajte na umjerenoj temperaturi dok se sve dagnje ne otvore. Pustiti će „malo mora“, tako da jelo ne treba soliti. Ovisno o godišnjem dobu i mjestu gdje su uzgojene, dagnje mogu biti manje ili više slane. Zato je najbolje najprije nekoliko zagrijati u lončiću pa provjeriti slanoću. Ako su preslane, dio možete zagrijati da se otvore u praznom loncu, bacite „more“ koje su ispustile pa tako spriječite pretjerano soljenje umaka. U zgotovljeni umak dodajte malo mrvica da se zgusne. Na dno zdjele stavite poprženi kruh, na to dagnje i odmah poslužite.

*****Buzara je kvarnerski specijalitet. Talijanski rječnik Valle d'ISTRIA (talijansko-istarski rječnik) za buzaru kaže: budalaština, glupost, ludost, a u venecijanskom dijalektu (figurativno) bi se mogla prevesti kao „bućkuriš - mješavina svega i svačega“) ali posebno se napominje da je buzara od škampi - način pripremanja ljuskara kakav se radi u Rijeci. Po svemu sudeći (što bi trebalo pomnije istražiti) buzara bi mogla biti naš autohtoni način pripremanja ljuskara i školjki, što po svom okusu i finoći ni približno ne bi odgovaralo nekom „bućkurišu“. Jednostavnost pripreme (osnovna namirnica s dodatkom ulja, češnjaka, peršina, vina) daje naslutiti da je to jelo ribara koje se brzo napravi u jednoj posudi.

(Riblja restauracija „Rovinj“)

Zapečene dagnje

Sastojci: 1,20 kg dagnji, 1 dl maslinova ulja, 1 dl bijelog vina, malo konjaka, lišče peršina, režanj češnjaka, malo krušnih mrvica, 1 limun, sol, papar.

Dagnje očistite i otvorite nožem, meso ostavite u jednoj polovici. U posudi pomiješajte maslinovo ulje, bijelo vino, konjak, krušne mrvice, isjeckani peršin, češnjak, sok limuna, sol, papar. Dagnje složite u posudu, prekrijte do polovice napravljenom smjesom i pecite u zagrijanoj pećnici na 200 0C oko deset minuta.

(Riblji restoran „Kordić“, kasnije „Murter“, „Brevijar“)

Dagnje s krumpirom

Sastojci: 1,5 kg dagnji, 1 kg krumpira, 25 dag svježih zrelih rajčica, lišče peršina, mrvice, maslinovo ulje, češnjak, sol, papar.

Dagnje očistite, otvorite i izvadite meso (mišić). Lim namažite uljem i na dno stavite krumpir oguljen i izrezan na ploške. Pospite s malo soli, papra i nasjeckanim peršinom. Zalijte uljem i na to stavite rajčicu izrezanu na polovine i meso dagnji. Pospite sve krušnim mrvicama, nasjeckanim češnjakom, soli i paprom, poškropite uljem i pecite u pećnici na slabijoj temperaturi barem jedan sat.

(Riblja restauracija „Kornat“, danas restauracija „Boban“)

Rižoto od dagnji

Dagnje se kuhaju i izvade iz ljušture. Pirjanoj riži se dodaju dagnje, posu nasjeckanim peršinom i poslužuje s ovčjim ribanim sirom.

(Riblja restauracija „Zlatna školjka“)

Jakopske kapice

Sastojci: 16 kapica, krušne mrvice, maslac, maslinovo ulje, lišče peršina, malo češnjaka, sok limuna, malo suhog bijelog vina.

Otvorite školjke, izvadite jestivi dio (mišić) i uvaljajte u mrvice. Na zagrijano maslinovo ulje i maslac dodajte nekoliko razrezanih režnjeva češnjaka i nasjeckani peršin. Kad češnjak zažuti, izvadite njega i peršin i u ulje stavite meso jakovskih kapica, te pržite nakratko. Pri kraju prženja podlijte s malo vina i poškropite sokom limuna. Poslužite u školjki.

(Riblja restauracija „Kornat“, danas restauracija „Boban“)

Umak od dagnji za tjesteninu

Sastojci: 3 dag maslinova ulja, 3 dag ulja, 1 žlica kapara, 2 režnja češnjaka, 1 dl bijelog vina, 1/5 kg mesa dagnji (bez ljuštura), 4 dl slatkog vrhnja, malo soli, papar, 50 dag tjestenine (špageta ili rezanaca), naribani ovčji sir (parmezan), peršinovo lišče, limunov sok.

Češnjak i kapare nasjeckajte, i malo popržite na mješavini ulja i maslaca. Zalijte vinom, pa kad provri, umiješajte dagnje. Kad opet provri, ulijte vrhnje, posolite, popaprite i dodajte nekoliko kapi limunova soka. Kad umak ponovo provri, umiješajte ocijeđenu tjesteninu i još malo miješajte da upije umak. Na kraju umiješajte naribani sir i nasjeckani peršin.

(Hotel „Esplanade“)

Vangole na rižot

Sastojci: 1 kg vangola, 30-40 dag riže, maslinovo ulje, lišče peršina, veća glavica luka, nekoliko češnjeva češnjaka, maslac, sol, papar.

Na zagrijanom ulju propirjajte sitno nasjeckani luk i kad postane staklast dodajte rižu. Sve nakratko promiješajte na vatri, dodajte usitnjeni češnjak i ulijte preko filter papira more koje su pustile školjke, te temeljne riblje juhe. Tekućine treba dodati dvostruko više od volumena riže (jedna šalica riže, dvije šalice tekućine). Kuhajte na laganoj vatri dok riža ne omekša. Pred kraj kuhanja dodajte u rižu vangole, maslac, prstohvat nasjeckanog peršina, sol i papar. Kuhanje nastavite dok riža potpuno ne omakani za jelo, ali pazite da se ne prekuha. Mora biti čvrsta - al dente (kao što se kaže i za tijesto). Maknite s vatre i prije posluživanja neka ostane stajati nekoliko minuta da se posve zgusne.

(Riblja restauracija „Kornat“, danas restauracija „Boban“)

Vangole s bavettama

Sastojci: 1 kg vangola, 1 dl maslinova ulja, 28 dag bavetta (vrsta rezanaca), 2 češnja češnjaka, 1 dl bijelog vina, lišče peršina, 2 dl temeljca ostalog nakon kuhanja vangola, sol, papar.

Vangole dobro operite i stavite u lonac s malo vode na dnu. Kad se vangole otvore, vodu procijedite, a vangole ponovo operite zbog pijeska. Na ugrijano maslinovo ulje dodajte nasjeckani češnjak i peršin, zalijte vodom od vangola i bijelim vinom. Prokuhajte malo i dodajte vangole, sol, papar i prokuhajte. Kad meso omekani dodajte kuhane bavette, prokuhajte sve zajedno, promiješajte i poslužite u dubokim tanjurima.

(Restauracija „Paviljon“)

Malo jelo sa žlicom i Glavno jelo

Fileki

Sastojci za deset osoba: 2 kg fileka, 0,50 kg luka, 20 dag dimljene slanine, 15 dag masti, 2 žlice brašna, 1 žlica usitnjenog češnjaka, 1 žlica mljevene crvene paprike, 2 lista lovora, juha, 1 dl bijelog vina, papar, sol, 1 limun, malo mrvica, 1 svežanj peršinova lista, sir za ribanje.

Oprane fileke skuhajte u posoljenoj vodi. Skuhane i ohlađene narežite na kockice. Na masti ispržite nasjeckani luk i slaninu izrezanu na kockice. Dodajte lovor, pospite brašnom i popržite. Dodajte češnjak i fileke. Zalijte vinom i juhom pa prokuhajte, posolite, popaprite, dodajte sok limuna i toliko mrvica da umak malo zgusne. Prije posluživanja dodajte nasjeckani peršin. Poslužite s ribanim sirom u posebnoj zdjelici. Zagrepčani su najčešće uz fileke jeli žemlje a ne kruh.

(Restauracija „Dva Ferala“)

Špek-fileki (fileki sa slaninom)

Sastojci: 60 dag fileka, 15 dag suhe slanine prošarane mesom, 1 glavica crvenog luka, 2 režnja češnjaka, lišće peršina, 1 žlica brašna, 1 žlica mrvica, list lovora, malo mažurana, sol, papar.

Fileke očistite, operite, skuhajte u hladnoj vodi i kad se ohlade izrežite ih na rezance. Kuhajte ih s češnjakom i lovorom. Slaninu izrežite na kocke i prepržite u tavi, dodajte sitno isjeckani luk i propirjajte kratko. Dodajte fileke, malo mrvica, promiješajte, uspite procijeđene vode od kuhanih fileka, začinite s malo mažurana i prokuhajte poklopljeno. Poslužite s ribanim ovčjim sirom (parmezan) i žemljama.
Tijekom kuhanja po želji možete dodati malo pirea od rajčice, isjeckani češnjak i papar u zrnu.

Tijekom svog postojanja pripremali su i

Fileki s povrćem

Sastojci: 1 kg fileka, 30 dag špeka, 80 dag luka-rajčice- poriluka-celera, 1,5 dl koncentrata rajčice, sol, papar, prstohvat samoniklog aromatičnog bilja: majčina dušica, divlji origano, medvjeđi luk.

Dobro očistite fileke, narežite na rezance i stavite kuhati u vruću vodu. Kuhajte najmanje ½ sata dok ne omekšaju. Istovremeno u drugoj posudi pirjajte (dinstajte) na kockice narezan luk, rajčicu, poriluk, celer, špek, oko ½ sata. Posolite i popaprite. Kuhane vruće fileke stavite u pirjano povrće, promiješajte i pirjajte još otprilike 1,1/2 sat. Možete začiniti i samoniklim aromatičnim biljem. Gotovo jelo podlijte koncentratom rajčice, pomiješajte kratko prokuhajte i poslužite.

(Restauracija „Plitvice“)

Pajšl - plućica (*njem*. Bäuschel, Beuschel; kuhana teleća pluća)

Sastojci: pluća, mast, mala glavica crvenog luka, lišče peršina, brašno, limunova korica, papar, sol.

Oprana pluća skuhajte u slanoj vodi i kad se ohlade izrežite ih na rezance. Zapršku od brašna i masti dodajte iskosani luk i kad zažuti zalijte procijeđenom vodom od pluća. Stavite plućica, naribajte malo limunove korice, popaprite, dodajte iskosani peršin. Po ukusu možete staviti malo vinskog octa ili vina. Pustite da sve prokuha.. Kod pripreme plućica na ovaj način možete staviti i isjeckanu slanu srdelu ili isjeckani kopar. Umjesto telećih možete upotrijebiti svinjska ili juneća plućica.

(Restauracija „Plitvice“)

Teleća jetra s heljdinim žgancima

Sastojci: 1 kg jetrica, 1 veća glavica luka, malo brašna, crvena mljevena paprika, sol, papar, 1 dl bijelog vina, lišče peršina, 1 kg heljdina brašna, 2 dl ulja.

Očišćena, oprana i izrezana jetra ispirjajte na isjeckanom luku, uz dodatak brašna, crvene paprike, soli i papra. Kad je sve gotovo polijte vinom i pospite isjeckanim peršinom. Heljdine žgance pripremite na slijedeći način: heljdino brašno kuhajte u vreloj vodi kojoj ste dodali 2 dl ulja i malo soli. Kuhajte ih oko 20 minuta uz stalno miješanje. Žgance i jetrica poslužite zajedno. Žgance prelijte prepršenom slaninom izrezanom na kockice.

(Restauracija „Plitvice“)

Teleća jetra s vrhnjem

Sastojci 1,5 kg telećih jetra, 10 dag slanine, maslac, 3 dl kiselog vrhnja, sol, papar, 3 dl mlijeka.

Teleća jetra ostavite pola sata u mlijeku. Nabodite ih slaninom i pecite na maslacu. Prije posluživanja posolite i prelijte kiselim vrhnjem.

(Restauracija „Plitvice“)

Rajžlec*

Sastojci: 2 l vode, 2 kg rajžleca, 1 mrkva, 2 korijena peršina, 5 kockasto izrezanih krumpira, 4 žlice masti, 4 žlice brašna, 4 češnja češnjaka, 1 žlica kosanog lišća peršina, ¼ limuna, 1 l sirutke, 2 žlice soli, 1, 5 dl domaćeg kiselog vrhnja.

Rajžlec dobro operite u nekoliko voda i poparite kipućom vodom. Ako još uvijek neugodno zaudara, stavite na 3 l. vode jednu šalicu slabog octa, posipajte rajžlec sa 3 žlice soli i operite u zaoctenoj vodi. Nakon toga opet ga operite u hladnoj vodi i pristavite u hladnu slanu vodu. Zelenje očistite, operite, kockasto izrežite i dodajte rajžlecu koji se već kuha ½ sata. Kad su zelenje i rajžlec mekani, dodajte krumpir, i kad krumpir bude mekan, dodajte zaprsku (zafriga) sa zdrobljenim češnjakom i kosanim peršinom, dobro promiješajte, dolijte sirutke i vrhnje, opet dobro prokuhajte, pazeći da se ne stvore grudice. Kad je kuhano odmah poslužite.

*****rajžlec; teleća utrobica; trbušna vrećica teleta; sastoji se od sirišta, tj. pravog želuca teleta i predželuca buraga, kapure i književaca (koji se tek oblikuju) te od dvanaesterca.

(Restauracija „Plitvice“)

Pohana teleća žlijezda - brizli (*njem*. Brieschen; teleće prsne žlijezde)

Sastojci: 1,5 kg telećih žlijezda, 3-4 jaja, brašno, mrvice, masnoća za prženje, sol.

Žlijezde očistite od loja, prepolovite, posolite, uvaljajte u brašno, umućena jaja i mrvice. Pohajte nekoliko minuta na umjerenoj vatri. Poslužite s restanim krumpirom.
Možete ih pohati bez „prezla“ tj. mrvica, tada je to na - pariški način. U oba slučaja najčešće se poslužuje umak - tartar.

(Restauracija „Plitvice“)

Svinjski bubrezi s vinom

Sastojci: 2 bubrega, 1 žlica masti, 2 dl bijelog vina, malo octa, papar, sol.

Očišćene i oprane bubrege izrežite na ploške. Na vrućoj masti zažutite luk i dodajte bubrege. Posolite, popaprite i pirjajte miješajući. Na kraju dodajte par kapi octa, vino, promiješajte, pirjajte oko 10 minuta i poslužite s prilogom po želji.

(Restauracija „Plitvice“)

Bijeli bubrezi u crnom vinu

Sastojci: 1 kg bijelih bubrega, 1 glavica luka, 1 dl ulja, 2 dl crnog vina, malo pirea od rajčice, lišče peršina, papar, sol.

U slanoj vodi skuhajte bubrege, očistite od opne i narežite na tanke ploške. Luk isjeckajte i zažutite na ulju, dodajte bubrege i pirjajte podlijevajući čistom juhom. Dodajte vino, rajčicu, papar i sol. Prokuhajte, dodajte isjeckani peršin i poslužite s domaćim širokim rezancima.

(Restauracija „Plitvice“)

Ferenčinin vinski gulaš (za šest osoba)

Četiri glavice luka izrežite na sitno i pirjajte na masti na laganoj vatri, a zatim u tavu dodajte 1,5 kg na kockice narezane juneće koljenice i nastavite pirjati uz podlijevanje. Kad meso omekša, zalijte sve sa četiri litre temeljne juhe, dodajte crvene paprike, sol, papar, malo feferona, dva lista lovora, kosani peršin i češnjak (jedna glavica), pa tri dl bijelog vina i eventualno jednu jušnu žlicu domaćeg vinskog octa. Ovaj gulaš možete raditi s krumpirom ali i s valjuščima. Prije nego što meso bude posve gotovo za jelo, ukuhajte u gulaš valjuške i umiješajte laganu zaprašku.

(Restauracija „Lašćinska klet“)

Vinski gulaš

Sastojci: 50 dag govedine, 4 glavice luka, malo pirea od rajčice, 2 dl vina, 20 dag krumpira, svinjska mast ili ulje, sol, papar, crvena mljevena ljuta paprika, lovor, kumin.

Meso izrežite na sasvim sitne kockice podjednake veličine i popržite na rastopljenoj svinjskoj masti ili ulju. Nakon kratkog prženja dodajte sitno kosani crveni luk i pirjajte polagano uz
stalno miješanje i podlijevanje vodom ili još bolje juhom. Luk ne smije zagorjeti, jer će gulaš postati gorak. Većom količinom luka dobijete gušći umak, a pritom se izbjegava zapržak. Pred kraj pirjanja dodajte začine, vino i kockice krumpira. Umjesto krumpira možete staviti valjuške ili rezance.

(Restauracija „Plitvice“)

Gračanski lonček

Sastav za jednu osobu; 20 dag goveđeg filea ili junećeg odreska izrezanog na kockice, nekoliko šampinjona izrezanih na listiće, pola decilitra bijelog suhog vina, dva centilitra konjaka, dvije jušne žlice kiselog vrhnja, sol, papar, malo brašna.
Na masnoću najprije stavite pirjati meso, zatim kad malo omekša, dodajte šampinjone, posolite i popaprite po želji. Dok se pirja podlijevajte s malo vode da ne zagori. Kad su meso i šampinjoni dovoljno mekani „poštaubajte“ s malo brašna, ulijte vino, konjak i sve malo prokuhajte. Premjestite u zagrijanu zemljanu zdjelu i neposredno prije posluživanja na vrh jela stavite kiselo vrhnje

(Gostionica „Izletište Puntijar“)

Slavonski savijutak „Copacabana“

Od teletine ili svinjetine narežite odreske i tanko ih istucite. Pripravite smjesu od mljevenog mesa, češnjaka, bijelog papra i paprike. Tom smjesom nadjenite odreske, uvijte i učvrstite čačkalicom. U posudi na masnoći ispržite češnjak, dodajte rajčice, paprike i gljive, i u umak stavite pripremljene savijutke. Pirjajte dok ne omekša, a zatim u drugoj posudi ispržite kockice slanine i kulena te time začinite umak s odrescima. Poslužuje se s njokima i malim dodatkom vrhnja.

Copacabana, prije Domovinskog rata, poznati sportsko rekreacioni centar na lijevoj obali Drave do kojega put vodi preko baranjskog mosta. Uz bazene i ostale sportske objekte, nalazio se ugostiteljski objekt otvoren tijekom cijele godine. Osječani su ga preporučivali zbog dobrih i ukusnih slavonskih jela. Jedan od najtraženijih je „slavonski savijutak“.

(Gostionica „Vallis Aurea“)

Slavonski čobanac

Vrsta jela koja je uvijek najbolja kad se priređuje za više osoba. Postoji nekoliko naputaka za isto jelo, ali uvijek sa malim razlikama te je na kraju i jelo različito.

Sastojci za pet osoba; 1 kg miješanog mesa (svinjetina, junetina, janjetina), 2 dl masnoće (svinjska mast ili ulje), 50 dag crvenog luka, 2 dag mljevene crvene paprike, sol, 2 dag ljutih feferona, 2 dag konzervirane rajčice, 1 dl kiselog vrhnja, 50 dag rajčice i paprike ili prije napravljeni đuveč, tjestenina po ukusu.

Čobanac se priprema slično kao vinski gulaš. Na masnoći se malo poprži iskosani luk i doda se meso izrezano na kockice. Kad je meso mekano dodaju se sve namirnice i pirja uz postupno dodavanje tople vode. Kad je meso posve mekano, dodaje se tjestenina, a na kraju sve poveže s kiselim vrhnjem. Specifičnost čobanca je ljutina.

(Gostionica „Vallis Aurea“)

Slavonski čobanac

Sastojci za 10 osoba: 40 dag luka, malo brašna, 2 dag crvene ljute mljevene paprike, žlica pirea od rajčice, žlica ajvara, 40 dag govedine, 60 dag svinjetine, papar, sol, nekoliko feferona, 2 dl bijelog vina, 0,5 kg krumpira.

Na zagrijanoj masnoći prepržite nasjeckani luk do žute boje, dodajte malo brašna, mljevene ljute crvene paprike, pire od rajčice i ajvar. Sve zajedno popirjajte i dodajte govedinu izrezanu na kockice i kad je napola gotova dodajte svinjetinu isto tako rezanu na kockice. Pirjajte dugo uz stalno miješanje. Kad je meso mekano dodajte juhu i kuhajte najmanje oko pola sata. Začinite po ukusu paprom, soli, sitno rezanim feferonima i podlijete vinom. Dok to polako „krčka“ skuhajte u slanoj vodi narezani krumpir. Kad je krumpir napola kuhan, pomiješajte s čobancem da se skuha do kraja. Čobanac poslužite s njokima.

(Restauracija „Grozd“)

Seljačka večera

Za dvije osobe obrok se sastoji od: 20 dag ispirjanog kiselog kupusa, dvije sarme, po jedan par krvavica i pečenica, 70 dag kuhanog suhog mesa i isto toliko pečenog svinjskog karea. Poslužuje se na većem ovalu tako da je podloga kupus i restani krumpir, a ostalo se lijepo složi

(Hotel „ Central“)

Plata „Zagreb“

Na pladnju se poslužuju dvije svinjske pisanice, dvije goveđe pisanice, dvije teleće pisanice, sve ispečeno na žaru uz pržene krumpiriće i povrće kao grašak i mrkvu.

(Restauracija „Vinodol“)

Teleći ragu

Luk sitno iskošite i stavite pirjati. Dodajte nasjeckano korjenasto povrće (mrkva, celer, peršin, korabica), te se i ono pomalo pirja. Zatim dodajte teletinu izrezanu na kockice, pirjajte dok meso ne pusti vlastiti sok. Posolite, popaprite i pomalo dolijevajte vode. Lagano kuhajte. Kad je juha kuhana zakuhajte valjuške od jaja i brašna.

(Restauracija „Plitvice“)

Club odrezak

Juneći odrezak od leđa zajedno s kostima (oko 35 dag) lagano ispecite na roštilju i poslužite s ploškom limuna i hladnom složenom salatom.

(Gostionica i zalogajnica „Jana“, sada Katedralis, nekadašnji Aleksinački podrum)

Club steak

Za dvije osobe: dva filea goveđe pisanice (10 dag) i teleći file (10 dag) pecite na žaru. Povrće: grašak (5 dag), mahune, mrkva, cvjetača (5 dag), pirjate na maslacu, a šampinjone (5 dag) ispecite na žaru. Svemu dodajte pommes frites, dva komadića pohanih banana i dvije ploške paniranih (pohanih) jabuka. Ispod pečenog mesa stavite pohani kruh.

(„Villa Rebar“)

Zagorski bregi

Miješano meso na žaru, složeno na pladnju zajedno s prilogom u 2-3 „hrpice“ koje asociraju na „brege“.

(Gostionica i zalogajnica „Jana“, Katedralis, nekadašnji Aleksinački podrum)

Biftek u papru

Na malo masnoće stavite „šareni papar“ (crni, bijeli i zeleni), dodajte vrhnje i prokuhajte, posolite i dodajte nasjeckano lišče peršina. Gotovi umak prelijte preko pečenog bifteka i poslužite s prilogom po želji.

(Gostionica i zalogajnica „Jana“, Katedralis, nekadašnji Aleksinački podrum)

Pletenica

(recept iz 13. stoljeća iz samostana Klarisa)

Sastojci: biftek, šarena slanina izrezana na trake

Biftek malo rastući po dužini, razrezati na tri trake. Na srednju traku položiti traku špeka, pa sve to preplesti u pletenicu. Posoliti i peći na žaru ili u roli.

Uštipak od mesa

Uštipak od mesa ili veliki ćevap sa slaninom i livanjskim sirom sprema se od mljevene junetine i svinjetine, svakog po pola. Dodajte sol, papar, dobro promiješajte i pustite da odstoji 24 sata na hladnom. Prije pripremanja na žaru, izrežite na kockice slaninu ili suho meso i livanjski sir. To stavite u posudu i popaprite. Od mljevenog mesa „uštipnite“ veći komad smjese, uvaljajte u slaninu i sir, oblikujte uštipak i pecite na žaru deset do petnaest minuta, okrećući.

(Restauracija „Trnje“)

Banski Tournedos

Dva odreska (težine po 10 dag) ispecite na žaru ili u tavi. Na istoj masnoći popržite rezance suhe slanine, listiće pečurki (šampinjona), nasjeckane kisele krastavce i podlijte španjolskim umakom (tamni temeljni umak) i s vrlo malo prošeka.

Prokuhani umak prelijte preko odrezaka, pospite nasjeckanim peršinom i poslužite s prilogom po želji.

(Gostionica i zalogajnica „Jana“, Katedralis, nekadašnji Aleksinački podrum)

Punjeni biftek

Na bifteku napravite „džep“ i nadjenite ga mješavinom usitnjenog pršuta, sira, kuhanih gljiva i začinjeno muškatnim oraščićem. Ispecite i poslužite s prilogom po želji.

(Gostionica i zalogajnica „Jana“, Katedralis, nekadašnji Aleksinački podrum)

Svičkova govedina s okruglicama (knedlima)

Govedinu ili junetinu nadjenite suhom slaninom. Pripremite razno korjenasto povrće i pirjajte ga na luku.. Dodajte meso i podlijevajući ga, polagano pirjajte dok ne omekša. Meso izvadite iz posude a na povrće, s kojim ste pirjali meso, stavite malo mlijeka pomiješanog s brašnom. Dodajte soli, papra, lovorova lista, gorčice (senf), malo šećera, limunova soka i bijelog vina. Ostavite da malo prekipi i zatim povrće propasirajte, tako da dobijete kvalitetan umak u koji stavite pripremljenu govedinu, narezanu na ploške. Kao prilog poslužite okruglice od brašna, jaja, malo kvasca, soli i ulja. Umijesite tijesto, oblikujte okruglice i kuhajte ih u kipućoj vodi četrdesetak minuta.

(Restauracija „Brno“)

Juneći odrezak u zelenom papru

U odreske utisnite zeleni papar koji je prethodno odležao u octu, i posolite. Odreske pecite na maslacu i pazite da ne budu previše ispečeni. Gotove prelijte konjakom i zapalite. Flambirane (osmuđene) odreske izvadite iz posude i soku od pečenja dodajte slatko vrhnje, malo škrobnog brašna i tučenog zelenog papra. S nekoliko kapi limunova soka odresci će dobiti poseban okus. Kao prilog poslužite krokete od krumpira i zelenu salatu na koju ste stavili slaninu izrezanu na sitne kockice i malo poprženu.

(Restauracija „Brno“)

„Vlaškovuličanski“ * biftek

Goveđi biftek peče se na žaru i poslužuje se s prženim, na pariški način, šunkom, trapistom, pilećim jetricama i kruhom. Kao prilog poslužuje se kuhani grašak, mrkva i krumpir pirjani na maslacu s malo kompota od šljiva.

*Vlaška ulica, najstariji dio Zagreba nastala je kao naselje izbjeglih stanovnika Andautonie (starog rimskog naselja) nakon uništenja od Avara i Slavena u 6. stoljeću. Samo ime dolazi od *vicus Latinorum* - latinsko selo (naselje) a imenom se izrijekom prvi put spominje 1198. godine, tj. 44 godine prije Gradeca. Stoljećima je to bila ulica obrtnika, trgovaca, krčmi..... . Vlaška ulica zvala se i *Bečka ulica* u vrijeme kad je kroz nju prolazila poštanska kočija za Beč.

(Restauracija „K staroj Vlaškoj“)

Bograč-gulaš

Sastojci za deset osoba: 1,80 dag juneće lopatice (plećke), 3 dl ulja, sol, mljevena crvena paprika, 3 dag pirea od rajčice, 1 list lovora, 3 dag češnjaka, 1/3 dag kumina (kiml), papar, 1 kg krumpira; za štipance: 2 jaja, 20 dag brašna, malo gorušice (senfa).

Junetinu bez kosti narežite na kockice. Luk nasjeckajte, ispržite i dodajte meso da se isprži. Posolite, poklopite i pirjajte podlijevajući vodom ili bijelim vinom. Kad je meso gotovo na tri četvrt, otklopite i pojačajte temperaturu da se tekućina ispari, poprašite paprikom. Posebno usitnite češnjak, lovor, kumin i papar, pa tu smjesu dodajte u gulaš, a umiješajte i rajčicu. Posebno ogulite krumpir, narežite na kockice, prokuhajte i dodajte u gulaš. Od brašna, jaja i soli zamijesite tijesto kao za rezance, pa palcem i kažiprstom trgajte komadiće, koje čete ukuhati u gulaš. Neposredno prije posluživanja dodajte malo senfa i dotjerajte okus.

(Hotel „Palace“)

Dalmatinska pašticada



Goveđu pisanu pečenku nabodite režnjevima slanine, mrkvom i kiselim krastavcima, uvaljajte u brašno i pržite na vrućoj masnoći. Nakon prženja meso stavite u drugu posudu. Na preostaloj masnoći ispirjajte usitnjeno povrće (rajčicu, papriku, mrkvu, celer i list lovora) i voće (jabuke i suhe šljive). Kad je napola pirjano prelijte juhom, vratite meso natrag i pirjajte zajedno. Umak protisnite, dodajte mu malo crnog vina i začine, propirjajte i poslužite meso izrezano na ploške s domaćim njokima i salatom po želji.

(Gostionica „Marijan“)

Pašticada



Sastojci: 2 kg govedine ili junetine od ruže (u komadu, bez kosti), 15 dag slanine, 10 dag češnjaka, 2 dl ulja, papar u zrnu, 20 dag crvenog luka, 20 dag mrkve, 10 dag korijena celera, 10 dag višanja (svježe ili iz konzerve), 10 dag suhih šljiva, 2 dl crnog vina, po ukusu sol, pire od rajčice, list lovora, ružmarin.

Meso „našpikajte“ (nabodite) slaninom i češnjakom, pirjajte na ugrijanom ulju zajedno s iskosanim lukom i ostalim usitnjenim začinskim povrćem. Blago posolite. Pirjajte poklopljeno oko jedan sat, a po potrebi podlijevajte vodom. Dodajte nasjeckane višnje i šljive (bez koštica), list lovora, ružmarin, papar i pire rajčice. Potkraj ukuhajte vino i kuhajte dok meso potpuno ne omekša. Meso izrežite na ploške i poslužite s domaćim rezancima ili njokima s ribanim ovčjim sirom (paški ili parmezan).
Jelo možete obogatiti suhim smokvama (ne više od 5 komada) i jabukom, sve usitnjeno i dodano u tijeku pripreme kad se dodaju višnje i šljive.

(Restauracija „Pula“)

Papreni lonček

Govedsku pisanu pečenku malo dlanom istucite, posolite, popaprite i jednu stranu premažite s malo senfa. Zatim stavite u zdjelu i prelijte uljem, tako da meso nema zraka. Mora odležati 2-3 dana u ulju da pusti sukrvicu, omekša i poprimi aromu paca. Meso izrezano na kockice stavite na vruće ulje i miješajte dok se malo ne poprži sa svih strana, malo posolite, popaprite, dodajte kosanih feferona, malo brašna i promiješajte. Dodajte malo crnog vina, podlijte s malo govedske juhe i miješajte dok se fino ne zgusne umak. Poslužite s kuhanom rižom, salatom od matovilca i graha, začinjeno bučinim uljem.

(Restauracija „Plitvice“)

Španjolske ptice

Sastojci: 60 dag govedine, 30 dag suhe slanine, 15 dag mrkve, 15 dag kiselih krastavaca, sol, papar, malo brašna, žlicu-dvije gorčice (senfa), 2 dl vrhnja, ulje malo juhe.

Odreske dobro istucite, posolite i popaprite. Neka tako stoje 10 minuta. Suhu slaninu, mrkvicu i krastavce narežite na rezance. Poslažite ih na odreske, zavijte u rolicu i pričvrstite čačkalicom. Samo jednu stranu namočite u brašno i rolicu

ispržite sa svih strana na ulju. Zalijte juhom i polako pirjajte dolijevajući juhom. Mekano meso izvadite i stavite na zagrijani tanjur, a u umak dodajte malo gorčice i kiselog vrhnja. Neka malo prokuha, prelijte preko mesa i poslužite uz valjuške.

(Restauracija „Okrugljak“)

Punjena govedina na zagrebački način

Sastojci: u komadu 1 kg mesa za goveđi odrezak, 30 dag samljevene teletine, 10 dag suhe slanine, 2 luka, 3 češnja češnjaka, 30 dag korijena mrkve, celera i peršina, sol, papar, naribani muškatni oraščić, list lovora, mljevena crvena paprika, 5 g ukuhane rajčice, 1,5 dl crnoga vina, 1,5 dl ulja, malo brašna.

Izrežite odreske, istucite, posolite i popaprite. U teletinu dodajte začine, nasjeckanu slaninu, luk i češnjak. Dobivenom smjesom premažite odreske, savijte, zavežite i uvaljajte u brašno. Prepržite sa svih strana na ulju, dodajte narezano očišćeno povrće, lovor i druge začine, pirjajte polako podlijevajući vodom. Gotove odreske stavite na zagrijani pladanj, povrće protisnite i umakom prelijte meso. Poslužite s valjuščima od krumpirova tijesta, zapečenim grahom i svježim šljivama.

(Restauracija „Šestinski lagvić“)

Punjeni goveđi file „Paviljon“

Sastojci: 70 dag goveđeg filea, 30 dag gljiva, 8 dag pršuta, 4 dag koncentrata vrganja, 3 dl aceto balsamico (posebno pripremljen vinski ocat), 1,5 dl mesnog temeljca, 1 dl bijelog vina, sol, papar, lišče peršina, 0,8 dl ulja.

Goveđi file natucite i nadjenite s 2/3 količine pirjanih gljiva i pršuta. Posolite, preklopite odrezak i prepecite ga s obje strane. Dodajte mu preostale vrganje i pršut, podlijte koncentratom od vrganja, acetom balsamicom, vinom i temeljcem. Dobro prokuhajte i začinite po ukusu. Poslužite posuto nasjeckanim peršinom i prilogom od pečenih ploški krumpira ili kroketa ili pasiranog krumpira, jaja i soli.

(Restauracija „Paviljon“)

Goveđi odrezak s valjuščima od sira

Sastojci za deset osoba: 1,80 dag govedine (ramstek) bez kosti, malo bijelog vina, sol, malo brašna, masnoća za prženje, 40 dag luka, 1 list lovora, 1 žličica gorčice (senf), papar, malo naribanog muškatnog oraščića, malo juhe za podlijevanje, 0,5 dl kiselog vrhnja, malo limunova soka, 1 žlica bijelog vina;

za valjuške: 80 dag svježeg kravljeg sira, 35 dag oštrog brašna, 3 jaja, malo naribanog muškatnog oraščića, sol, malo margarina i ulja;
za ukras: limun i džem od brusnice.

Meso u komadu posolite, poškropite vinom i ostavite da odleži preko noći. Narežite ga na odreske, jednu stranu uvaljajte u brašno i ispržite s obje strane. Luk nasjeckajte, ispržite na masnoći od odrezaka, dodajte odreske, lovor, gorčicu, papar i oraščiće. Pirjajte otprilike 1 sat, podlijevajući vodom ili juhom.
Zamijesite tijesto od protisnutog sira (ili vilicom zgnječenog), brašna, soli, jaja i oraščića. Oblikujte kobasicu, narežite je, oblikujte valjuške i pritisnite ih na najsitniji ribež (kao kad radite njoke). Kuhajte u provreloj slanoj vodi 10-15 minuta, ocijedite, malo isperite pa stavite na zagrijanu mješavinu maslaca i ulja. U zgotovljene odreske dodajte vino, vrhnje, papar i limunov sok. Neka još malo provri i po potrebi začinite. Poslužite s valjuščima, ukrašeno kolutićem limuna i na njemu malo džema.

(Restauracija „Pod mirnim krovom“)

Goveđi odrezak na zagorski način

Sastojci: 70 dag goveđih odrezaka, 15 dag suhe slanine, 4 jaja, 10 dag masti ili ulja, 12 dag mrkve, toliko korijena peršina i luka, 8 dag celera, 80 dag brašna, sol, papar.

Odreske istucite i na njih položite ploške slanine. Prelijte cvrtjem (kajganom), zamotajte i prepecite na vrućoj masti, složite u drugu posudu, a na ostaloj masti prepržite usitnjeno korjenasto povrće i sve zajedno pirjajte. Kad su odresci gotovi, izvadite ih, a na povrću napravite krem-umak. Dodajte kiselo vrhnje. Propasirajte. Kod posluživanja odreske prelijte umakom i dodajte pire krumpir.

(Hotel Inter-Continental, „Opera“, sada Westin)

Goveđa pržolica Julijana s kroketima

Sastojci: 80 dag goveđe pisane pečenke, po 5 dag mrkve, celera, poriluka, jedno slatko vrhnje, 1 dl suhog bijelog vina, 4 dl umaka od pečenja, gorčica, ulje, sol, papar.

Napravite umak od pečenja: kosti naglo prepecite na masnoći i dodajte na ploške narezano korjenasto povrće (mrkvu, peršin, celer, luk). Povrće pirjajte dok se ne raziđe, dodajte brašno i dobro izmiješajte. Zalijte s pola litre vode, stavite sol i papar, i kuhajte najmanje sat vremena. Kad je gotovo procijedite. Korjenasto povrće iz naputka narežite na rezance debljine i dužine šibice, blanširajte („pofurite“ kipućom vodom) i ocijedite. Meso odrežite na četiri odreska i istucite na debljinu jednog centimetra. Posolite ih i popaprite, s jedne strane premažite gorčicom (senfom). Naglo ih prepecite na sasvim malo masnoće. Izvadite ih i ostavite na toplom. Na masnoću stavite ocijeđeno povrće, zalijte umakom od pečenja i vinom, i pustite da iskuhava na laganoj vatri. Kad se zgusne do kremastog umaka, dodajte slatko vrhnje i po potrebi sol, papar i nekoliko kapljica limunovog soka. Odreske poslužite tim umakom.

Kao prilog napravite krokete od krumpira: 80 dag oguljenog krumpira skuhajte u slanoj vodi, ocijedite ga i protisnite, dodajte mu 10 dag maslaca, dva žumanca i malo muškatnog oraščića. Dobro promiješajte i od smjese oblikujte valjčiće dužine palca, koje čete panirati brašnom, jajem i mrvicama te pržiti u tavici na dosta masnoće.

(prije hotel Inter-Continental, „Opera“, sada Westin)

Goveđi file „Belle époque“

Sastojci za deset osoba: 2 kg goveđeg filea, 1 dl armanjaka ili vinjaka, 1 l krepkog umaka demi-glace (pripremite od 1,5 kg telećih kostiju, 1 kg korjenastog povrća, soli, papra) 50 dag malih pečurki (šampinjona), 2 dl slatkog vrhnja, 50 dag krumpira, 10 žumanca, malo muškatnog oraha, 30 dag maslaca, 30 dag brašna, 30 dag oljuštenih badema, krastavce ili tikvice za ukras.

Umak demi-glace napravite na slijedeći način: kosti nasjeckajte, korjenasto povrće očistite i sitno narežite. Prepržite kosti i povrće, zalijte vodom, posolite, popaprite i kuhajte najmanje 3 sata. Procijedite umak. Govedinu narežite i popržite na maslacu s obje strane. Prelijte Arrmagnac-om (Armanjakom - konjak), dodajte slatko vrhnje i umak demi-glace. Pirjajte. Male šampinjone očistite i spustite nakratko u kipuću slanu vodu da se samo blanširaju. Umiješajte ih u umak od filea potkraj pirjanja. Umaku dotjerajte okus. Oguljene i narezane krumpire skuhajte u slanoj vodi, ocijedite i ostavite da se rasuti dobro ispare. Protisnite ih i

odmah umiješajte maslac (30 dag). Posolite, dodajte malo ribanog muškatnog oraščića a umiješajte i brašno. Bademe narežite na listiće. Tijestu umiješajte 8 žumanaca. Od tijesta oblikujte kruškice, premažite preostalim žumancima i oblijepite listićima. Poslažite na namašteni lim i zapecite u pećnici.

(prije hotel Inter-Continental, „Opera“ sada Westin)

Tafelspitz (Hüftstüch vom Rind)

Iako je svinjetina sveprisutna u bečkoj kuhinji, govedina ima dugu tradiciju - kao *Tafelspitz* - kuhani vrh (filet) goveđeg buta.

Tafelspitz se smatra nacionalnim jelom Austrije - kuhana govedina na bečki način. Govedina se kuha zajedno s korjenastim povrćem i začinima u juhi. Obično se poslužuje s pečenim kriškama krumpira i mješavinom mljevene jabuke i hrena ili kiselim vrhnjem izmiješanim s hrenom. Franjo Josip I., car Austrije, bio je veliki ljubitelj Tafelspiza. Prema podacima iz kulinarskog udžbenika iz 1912 godine, koji se koristio u školama Austro-Ugarske Monarhije: *„Stol Njegovog Veličanstva nije nikada bio bez finih komada kuhane govedine koje je jedno od njegovih omiljenih jela“*

Mitovi o tafelspitzu najvećim se dijelom vežu za Franju Josipa. Kažu da je tafelspitz, obvezno dvorsko jelo - imalo jednu manu. Dok bi svi brojni, za stolom, bili posluženi od dvorjana poslužili, prošlo bi dosta vremena: carsko i kraljevsko visočanstvo dobilo bi sam vrh, špic, optimalne topline, dok je posljednji posluženi – dobio već hladnu govedinu. Navodno da su mnogi od gostiju za stolom odlazili

u bečke restorane i tražili za sebe tafelspitz poslužen „kako bog zapovijeda“. Tako se mit o tafelspitzu širio i postala „legenda“.

Prije *Tafespizt-a* obično se posluživala i juha s okruglicama od jetrica – *Leberknödl*.

Tafelspitz



Sastojci za 6 osoba: 2 kg govedine (s malo masnoća), 75 dag goveđih kosti, 3 mrkve, 3 korijena pastrnjakom, 1 korijena celera, 3 korijen peršina, 1 glavica luka, 2 lovor, 10 zrna papra, 4 bobice borovnice, sol, kosani vlasac za ukrašavanje.

U veliki lonac ulijte oko 5 litara hladne vode. Operite kosti i kuhati u vodi. Uklonite tetive i kožu s govedine, ali ostavite masnoću. Stavite meso, lovor, papra i bobice borovice u ključalu vodu i kuhajte ispod točku ključanja na laganoj vatri oko 2-2,5 2 sata. Redovito skidajte masnu pjenu s površine. Prepolovite neoljušten luk i ispržite bez masnoće, po mogućnosti u staroj tavi, kako bi na površini reza postao tamno smeđ. Izrežite povrće na velike kocke i dodati s lukom mesu. Kuhajte još sat vremena dok meso ne postane potpuno mekano. Provjerite mekoću mesa: meso stavite na tanjura i probodite vilicom, ako se lagano ubode (nema otpora) meso je gotovo. Izvadite meso, procijediti juhu, i staviti meso natrag u juhu nekoliko časaka (recimo 10-15 minuta). Dok je meso u juhu, ne solite, inače će postati crveno i suho. Narežite meso i stavite na zagrijani tanjur. Prelijte malo juhom, posolite prema ukusu i pospite vlascem. Poslužite s ekstra hrskavim pomfritom, umakom od jabuke i hrena (izvorno Bečka kuhinja: kuhana govedina s umakom od hrena i jabuka, vlasac umakom i restanim krumpirom).

Obično se kuhaju komadi oko 3 kg, pa je omjer kuhanja 1 sat po kilogramu težine. Meso se kuha u ključaloj vodi kao bi sokovi u mesu ostali u mesu, za razliku kad se kuha juha i meso stavlja u hladnu vodu.

Okruglice (knedli) od jetrica – Leberknödl

Sastojci: 25dag telećih jetrica, 4 peciva (ili cijela kruščića) koje ste prethodno natopili u vrućoj vodi i istisnuli, 2 sitno sjeckana luk i umiješana u 1-2 žlice rastopljena maslaca i 2 žlice kosanog peršina, 1 žlica origana, 1 žličica soli, papar, 1 prstohvat muškatnog oraščića, 4 jaja, oko 8 – 12 žlica krušnih mrvica.

Jetra iskošite i sa svim sastojcima dobro umiješajte, na kraju umiješajte krušne mrvice (dodavajte ih polako, žlicu po žlicu). Provjerite okus i začinite ako treba(Kad ste dobili jednoličnu smjesu oblikujte čvrste okruglice. Tada još jednom

ukusu (sol, papar, muškatni oraščić) i odložite u hladnjak da se malo sve poveže. Nakon pola sata oblikujte male okruglice. Kuhajte u juhi oko 20 minuta.

Jelo koje se redovito pripremalo tijekom svečanosti.

(Hotel Palace)

Pržolica „Matija Gubec“

Sastojci za jednu osobu: 20 dag odležane pržolice, 3 dag suhih šljiva, 3 dag kiselih krastavaca, 2 dag suhe slanine, ulje, peršin, sol, papar.

Pržolicu naglo prepecite, stavite na tanjur, a na ostatku masnoće prepirjajte usitnjene suhe šljive i kisele krastavce. Dodajte malo mesnog fonda, te sve prelijte preko ispečene pržolice, ukrasite sa omletom od jednog jaja, pečenom rajčicom, te kosanim peršinom.

(prije hotel Inter-Continental, „ Opera“, sada Westin)

Ramsteak à la „Okrugljak“

Za jednu osobu: 40 dag junetine odležane u smjesi ulja, gorčice i papra pet do šest dana, peče se na žaru, poslužuje uz povrće (grašak, špinat, mahune). Ukrasi se kriškom limuna.

(Restauracija „Okrugljak“)

File mignon „Zagreb“

Sastojci: 72 dag goveđeg filea, 15 dag korjenastog povrća, 8 dag poriluka, 8 dag šampinjona, 6 dag maslaca, 0.5 dl crvenog vina, 0,5 dl prošeka, 0,5 dl kečapa, 5 dag pirea od rajčice, 1 dl worchestera, 1 l telećeg temeljca, 6 dag suhih šljiva, brusnice, vlasac, gustin, sol, papar u zrnu, limunov sok, peršinov list, 40 dag krumpira.

Meso goveđe pisane pečenke izrežite na prikladne komade (mignone), posolite i prepržite na malo masnoće. Pazite da meso ne prepečete. Gotove mignone poslužite na zagrijanom tanjuru, prelijte umakom „Bordolaise“, ukrasite pečenim kapicama pečurki (šampinjona) i vlascem i poslužite s kuhanim bačvicama od krumpira posutim peršinom i maslacem.

Umak „Bordolaise“; na malo masnoće kratko prepržite povrće i poriluk. Dodajte pečurke (šampinjone) i kratko prepržite na maslacu (stručno se to kaže - sotirati). U posudu dodajte pire od rajčice i kečap, worchester i brusnice te podlijte crvenim vinom. Kada vino napola iskuha ulijte prošek i na laganoj vatri iskuhajte. Podlijte telećim temeljcem i umiješajte suhe šljive. Začinite solju, paprom u zrnu, sokom limuna prema potrebi. Umak kuhajte na laganoj vatri dok napola ne iskuha, zgusnite s malo škrobnog brašna (gustin), provjerite okus i procijedite kroz gusto sito. Tijekom pripreme umaka pazite da stalno kuha sasvim lagano, kako bi mu bila lijepa boja i sjaj.

(Hotel „Esplanade“)

Odresci u umaku od papra

Sastojci: 4 govedska odreska (ramstek, biftek), sol, 6 dag maslaca, 3 žlice zelenog papra, 1 žličica gustina, 2 dl slatkog vrhnja, limunov sok, papar.

Odresci trebaju biti debeli 1 cm. Naglo ih ispržite na maslacu. Posolite, izvadite iz tave i stavite na toplo mjesto. Jednu žlicu papra zgnječite, pa s preostalim paprom stavite na masnoću na kojoj ste ispržili odreske. Dodajte sol i papar, gustin, promiješajte i tada dodajte još i vrhnje. Umak kuhajte 5 minuta podlijevajući s otprilike 1 dl vode. Na kraju umiješajte limunov sok. Tako pripremljen umak prelijte preko isprženih odrezaka. Poslužite s kuhanom rižom ili prženim krumpirom.

(Hotel „Esplanade“)

Ramsteak s krumpirom

Ramsteak premažite uljem s obje strane, posolite i pecite u vrućoj tavi bez masnoće. Pazite da ne postane tvrd. Kao prilog poslužite krumpir pečen u alufoliji. Svaki krumpir zamotajte posebno i pecite u pećnici tridesetak minuta. Potom ga razrežite na četiri dijela i na njega stavite maslac s mnogo sitno narezanog peršina, začinjenog paprom i raznim pikantnim mirodijama. Tako pripremljen maslac zamrznite u hladnjaku.

(Restauracija „Phoenix“)

Govedina s pivom

Sastojci: 75 dag govedine, 1,5 žlica brašna, 1/4 žličice usitnjenog lovora, 1/4 žličice usitnjene majčine dušice, sol, papar, 25 dag lučica, 25 dag mrkve, 2 odreska suhe slanine, veliki režanj češnjaka, 1 žličica ribane limunove kore, 25 dag sitnih šampinjona, 0,5 l jakog crnog piva.

Pomiješajte brašno s mirišljivim travama, posolite, popaprite i u to uvaljajte na kockice izrezanu govedinu. Višak brašna s mesa otresite i ispržite na zagrijanoj masnoći. Posebno ispržite nasjeckani luk i slaninu, dodajte kockice mrkve, usitnjene gljive i ribanu limunovu koru. Ispirjajte. Pospite preostalim brašnom i prepržite. Dodajte meso i zalijte pivom. Kuhajte dva sata.

(Restauracija „Pivovara“)

Pisanica à la Pivovara

Sastojci po osobi: 20 dag bifteka, 5 dag mrkve i graška, umak „Madeira“

Prvo napravite umak „Madeira“. Isijecite i prepržite 1 kg kosti. Kad malo porumene, podlijte litrom vode, dodajte 10 dag pirea od rajčice, 1 dl worcester umaka, 1 žlica džema, 1 dl crnog vina (Madeira). Kuhajte oko pola sata, a zatim dobiveni umak procijedite. Istovremeno skuhajte mrkvu (narezanu na kockice) i grašak. Bifteke prepržite na vrućem ulju, dodajte kuhano povrće i sve zajedno propirjajte. Dodajte umak Madeira i ostavite da sve zajedno „krčka“ još pet minuta. Poslužite s restanim krumpirom, valjuščima ili rižom.

(Restauracija „Pivovara“)

Pirjana teletina ili junetina

Sastojci: 1 kg teletine ili junetine, ulje ili mast, malo maslaca ili margarina, 2 dl bijelog vina.

Na vruće ulje stavite meso (u komadu ili izrezano na odreske). Prepecite ga da porumeni, a zatim smanjite vatru. Dodajte vino, maslac ili margarin (da meso bude mekše) i oko pola litre vode ili juhe. Pirjajte oko pola sata (junetinu malo duže). Poslužite s pire krumpirom, rižom ili kuhanim povrćem.

(Restauracija „Pivovara“)

Epigram „Dva goluba“

Teletina (10 dag), svinjski kare (15 dag) i junetina (10 dag) narezano na filete (dva komada od svake vrste mesa) nasoljeno, potučeno do debljine jednog centimetra, pečeno u tavi na maslacu. Svinjski kare narezan također na dva fileta paniran i pržen u dubokoj masnoći. Kao prilog poslužuje se pirjana riža, pirjani mladi grašak s mrkvicom i pečeni prutići krumpira.

(Restauracija „Dva goluba“)

Kotlovina s pečenim grahom

Na masti se pirja nasjeckani luk i češnjak, paprika i rajčica izrezana na male kocke. Doda se gorčica, izrezan feferon, podlije se s malo vruće vode i bijelim vinom. Sve se pirja oko pola sata. Na obodu kotlovine (pečenjarskom šeširu) peče se svinjski kare i kad je zapečen stavi se u umak i još malo prokuha. Poslužuje se s pečenim grahom.

(Restauracija „Kaptolska klet“)

Teleći kotlet „Jana“

Na pečeni teleći kotlet stavite umak od luka, koji pripremite tako da poprženi luk podlijete crvenim vinom, slatkim vrhnjem, i začinite solju i paprom. Kao prilog poslužite povrće pirjano na maslacu pomiješano s šampinjonima i kuhanim kukuruzom.

(nekadašnji Aleksinački podrum, „Jana“, sada Katedralis)

Sofijin* odrezak

Veći teleći (ili svinjski) odrezak (težine 20 dag) istucite drvenim batom, posolite i pokrijte ploškama pršuta i sirom trapistom. Odrezak preklopite, pobrašnite s jedne strane i s obje strane dobro ispecite na žaru (ili u tavici na vrućem ulju, kad možete podliti malo i goveđom juhom). Poslužite s prženim krumpirićima i povrćem pirjanim na maslacu. Ukrasite ajvarom i ploškama limuna.

*Nekada se Dubravkin put zvao – Sofijin put.

(Restauracija „Dubravkin put“)

Svinjski kotlet u pečurkama (šampinjonima)

Iskošite 30 dag crvenog luka i propirjajte na masti, pred kraj stavite iskosani češanj češnjaka. Dodajte malo brašna, pirea od rajčice, crvene mljevene paprike, malo papra, soli, list lovora, promiješajte i kad masa postane dovoljno gusta, dodajte posoljeni i poprženi svinjski kare na masti. Sve zajedno prokuhajte, dodajte pečurke (šampinjone) izrezane na listiće i pirjajte dok ne omekane. Poslužite s prilogom po želji.

(Restauracija „Plitvice“)

Popečci na zagrebački

Za razliku od restauracije „K staroj Vlaškoj“ ovdje ih rade od svinjetine i bez njoka.

Za jedan obrok: 3 svinjska odreska od buta (po 5 dag), 5 dag trapista i isto toliko šunke, 3,5 dl ulja, jaje, sol i papar.

Odreske natucite, posolite i popaprite, na svaki stavite štapić sira i štapić šunke, a onda zamotajte. Ako treba - učvrstite čačkalicom. Tako smotane odreske uvaljajte u brašno, umoče u jaje, te pecite u vrućem ulju.

Kao prilog poslužite slani krumpir i umak od pečurki (šampinjona); iskošite pola glavice luka i propirjajte, dodajte 5 dag pečurki (šampinjona), pola žlice brašna i zalijte malo juhom. Kad zakipi dodajte malo papra, soli i žlicu vrhnja.

(Restauracija „Stari Fijaker“)

But u vinu

Posoljeni svinjski ili teleći but nadjenite kiselim krastavcima i mrkvom, uvaljajte u brašno s obje strane i popržite na ulju. Na ostatku masnoće stavite isjeckano korjenasto povrće, malo popržite i zalijte temeljcem. U umak stavite meso i lagano pirjajte oko dva sata dok ne omekani. Tijekom pirjanja but podlijevajte bijelim vinom i goveđom juhom. Meso izrežite na odreske, umak propasirajte i prelijte preko odrezaka. Kao prilog poslužite njoke, rižu ili restani krumpir.

(Restauracija „Plitvice“)

Svinjski kotlet s krumpirom na zagorski način

Sastojci: 1 ,25 dag svinjskog karea, sol, mast, 15 dag luka, kosani češnjak, zelen peršina i celera, 2,5 dag kuhane rajčice, 75 dag krumpira.

Izrežite 10 kotleta, malo potucite, posolite i popržite na zagrijanoj masti. Na istoj masnoći popržite luk izrezan na listiće, dodajte kosani češnjak, peršin i celer. Na kraju ukuhajte rajčice (ili 10 dag svježe bez koštica i izrezane na kockice). Kotlete složite u posudu jedan do drugog. Prelijte prženim lukom i ostalim te dodajte juhe da ih prekrije. Na to složite u masti pečeni krumpir (rezan po dužini na četiri dijela). Sve to polagano pirjajte 10-15 minuta.

(Restauracija „K Zagorcu“)

Zagorsko rezano pirjano meso

Sastojci: luk, 4 dag masti, svinjetina od buta, malo kiselih krastavaca, nekoliko krumpira, malo telećih jetara (samo za okus), suha slanina (umjesto slanine možete koristiti i kobasice), peršin, sol i papar.

Luk popržite na masti da uvene. Na to stavite rezanu svinjetinu, malo izrezanih kiselih krastavaca, nekoliko krumpira, izrezana teleća jetra i suhu slaninu. Posolite, popaprite, dodajte kosanog peršina i pirjajte dok ne omekša. S vremena na vrijeme zalijte malo juhom ili vodom, ali tako da sok bude što gušći.

(Restauracija „K Zagorcu“)

Rolada od paprikaša

Sastojci: 1 kg svinjetine, 3 glavice luka, 10 dag masnoće, 1 žlica mljevene crvene paprike, malo naribanog muškatnog oraščića, sol; nadjev: 5 tvrdo kuhanih jaja, 2 žlice kiselog vrhnja, nasjeckano lišče peršina, sol, papar.

Sitno nasjeckani luk prepržite na ulju da požuti, dodajte narezano meso, papriku, oraščić, sol i papar. Pirjajte da omekša i da nestane sva tekućina. Pustite paprikaš da se potpuno ohladi. U međuvremenu narežite jaja na sitne kockice, dodajte vrhnje i začine, i sve dobro izmiješajte. Ohlađeni paprikaš sameljite pa dobivenu masu rasprostrite na platneni ubrus da dobijete sloj debljine 1 cm. Po njemu nanesite ravnomjerno nadjev, i uz pomoć ubrusa savijte u rolu. Roladu zamotajte u alu-foliju i stavite u hladnjak da se dobro ohladi. Poslužite narezanu na odreske debele 1 cm, svaki stavite na list zelene salate.

(Restauracija „Šestinski lagvić“)

Rolada „dobre domaćice“

Sastojci: za 10 osoba: 1, 50 kg file od svinjetine, 20 dag prešane šunke, 20 dag sira za topljenje, 10 dag kiselih krastavaca, 10 dag svježih šampinjona, 15 dag ajvara, brašno, jaja, mrvice (za paniranje), sol, papar.

File od svinjetine zarežite po duljini, zatim meso rastvorite preko prozirne folije (na taj način dobiti će te velik i tanak odrezak). Meso premažite ajvarom, prekrijte šunkom i sirom, zatim pospite nasjeckanim svježim šampinjonima i kiselim krastavcima. Zarolajte, začinite prema ukusu solju i paprom, panirajte na bečki način u vrućoj i dubokoj masnoći na laganoj vatri. Poslužite vruće s tartar umakom, prilogom od povrća pirjanog na maslacu i prženim štapićima krumpira.

(Restauracija „Zagrebački bijeli“)

Zapečeni grah sa svinjski kotletima

Sastojci: 0,5 kg graha, 0,50 kg kotleta, 20 dag crvenog luka, 3 češnja češnjaka, 2 žlice brašna, masnoća.

Grah skuhajte. Od masnoće, crvenog luka, češnjaka, brašna, crvene mljevene paprike i malo pirea od rajčice napravite zaprašku i u to stavite posoljen grah s malo ljutih feferona. U zamašćenu i pobrašnjenu posudu stavite pola te mase, na to složite kotlete i prekrijte ostatkom graha. Pecite u pećnici na umjerenoj temperaturi 20 minuta. Poslužite sa zelenom salatom.

(Pivnica „Tomislav“)

„Purgerski“ punjeni odojak

Sastojci: 1 odojak (7 kg), 2 kg pileće jetre, 1,20 kg bijelog kruha ili peciva, 3 dl uja, 20 dag luka, 2 vezice peršinova lišče, 7 dl mlijeka ili slatkog vrhnja, 4 jaja, 4 žumanca, 10 dag brašna, sol, papar, muškatni oraščić.

Za nadjev narežite stari kruh ili pecivo na kockice veličine graška i prosušite u pećnici. Ispržite nasjeckani luk, dodajte jetru i naglo je ispržite. Istucite mlijeko s jajima i žumanjcima, dodajte sol, papar, brašno, nasjeckani peršin i oraščić, pa time prelijte kruh. Dobro izmiješajte, na kraju umiješajte i jetru. Prorezanom odojku izvadite rebra, kralježnicu, lopaticu i butnu kost pazeći da ne oštetite kožu. Nadjenite ga nadjevom, otvor sašijte jakim koncem ili uzicom, stavite na daščice položene u lim (da se koža ne prilijepi) i prelijte preostalim uljem. Ne solite izvana ! Lagano pecite oko 2,5 sata zalijevajući vlastitim sokom. Uz toplog poslužite pirjani kupus i pečeni krumpir, a možete ga i sasvim hladnog narezati i poslužiti s povrćem.

(prije hotel „Inter-Continental“, „Opera“ sada Westin)

Zagrebačka pečenka

Sastojci (za deset osoba): 2 kg svinjske pečenke (frikando), 1 pecivo (žemlja), 10 dag šampinjona, 5 dag svježih rajčica, 5 dag luka, 2 jaja, sol, papar, 1/2 svežnjića peršinova lista, 15 dag domače, uske, kobasice pečenice, masnoća za pečenje.

Svinjetini odstranite „glavu“, pa pažljivo obrežite sve sitne komadiće mesa i masnoće da lijepo izgleda. Duž bijelog dijela pečenke načinite prorez i ugurajte domaću pečenicu. Pecivo navlažite mlijekom, luk i peršin nasjeckajte, dodajte iscijeđenom pecivu, posebno ispirjajte šampinjone, usitnite ih pa i njih, sa sitno nasjeckanim rajčicama, dodajte nadjevu. Povežite ga jajima, začinite solju i paprom. U crnom dijelu pečenke nožem načinite urez kao tobolac, u koji utisnite nadjev. Otvor zatvorite drvenim štapićem. Meso posolite, namažite masnoćom i popržite na limu. Zatim dalje pecite u pećnici. Isprva neka nadolje bude okrenut unutrašnji dio frikandoa, a poslije okrečite meso i zalijevajte vlastitim sokom. Kad meso bude ispečeno na tri četvrtine, pojačajte temperaturu da se stvori rumena korica. Ispečeno meso narežite i poslažite na zagrijani pladanj i odlijte vlastitim sokom. Uz to poslužite savitak od krumpirova tijesta i pirjani kupus.

(Hotel „Palace“)

Svinjski buncek

Kuhani svinjski buncek poslužuje se s restanim krumpirom i pirjanim kiselim zeljem. Zelje se pirja na crvenom luku i sa suhom slaninom (špekom), sve osoljeno i popapreno. Tijekom pirjanja podlijeva se bijelim vinom.

Svinjski buncek, poslužuje se s crnim „Tomislav“ pivom.

Pohani (panirani) buncek

Sastojci: oko 1,5 kg sušenog bunceka, 15 dag glatkog brašna, 3 jaja, 2 dl piva, sol; *umak*: 2 dl kiselog vrhnja, 2 žlice ribanog hrena, sol.

Buncek skuhajte u slanoj vodi, a kad je kuhan odvojite ga od kosti i kože te ga narežite na veće komade. Brašno, žumanjke i pivo zajedno dobro izmiješajte, posolite i dodajte tučeni snijeg od bjelanjaka te pustite da malo odstoji. Buncek umočite u pripremljeno tijesto i pržite u dubokom, dobro zagrijanom ulju. Tijesto mora poprimiti zlatnožutu boju. Pohani buncek izvadite na papirnati ubrus da upije višak masnoće. Za umak izmiješajte vrhnje, hren i malo soli. Pohani buncek poslužite s pripremljenim umakom od hrena i pečenim krumpirom.
Buncek možete skuhati i dan ranije te ga držati u hladnjaku do pripreme.

(Pivnica „Tomislav“)

Lungić na šestinski

Sastojci: lungenbraten, šunka, sir ementaler, maslac, ulje, pečurke (šampinjoni), pire od rajčice, bijelo vino, crveni luk, timijan, origano, sol, papar, lišče peršina, špecli*.

Lungić prerežite po duljini do tri četvrtine, rastvorite i napunite šunkom i sirom, preklopite, začinite solju i paprom, pa ispecite na ulju i maslacu. Na istoj masnoći popržite nasjeckani crveni luk, pečurke (šampinjone), dodajte umak od rajčice, nasjeckani peršin, zalijte bijelim vinom, posolite i popaprite, dodajte timijan i origano. Kad prokuha prelijte po lungićima i poslužite sa špeclima.

*Špecli (*njem.* Spätzle – kolačić /vrapčić/, švapski valjušci); vrsta domaće tjestenine koja se služi kao prilog uz lungić. Spravljaju se od jaja, brašna, soli i muškatnih oraščića. Jaja se dobro izmiješaju, začine solju i muškatnim oraščićem, doda se brašno i miješa do gušćeg lijevanog tijesta koje se potom špricom istiskuje u kipuću vodu, kuha nekoliko minuta i potom poprži na maslacu. Mogu se pripremiti i kao tvrđe tijesto i ribati na ribežu ili rezati na tanke trake i kuhati u kipućoj vodi. Kuhana je kad ispliva na površinu. Tijekom kuhanja treba paziti da

se ne zalijepe za dno posud. Prema tradicionalnom receptu kuhan ese ocijede, pospu prženim lukom, rastopljenim maslacem i ribanim sirom.

(Restauracija „Šestinski lagvić“)

Gibanica s mesom

Sastojci: 70 dag samljevene govedine i svinjetine, 50 dag šampinjona, 30 dag suhe slanine, 1 kg lisnatog tijesta, 8 jaja, 5 dl slatkog vrhnja, sol, papar, lišče peršina, 25 dag luka, 1 dl ulja, 5 dag maslaca.

Na isprženom nasjeckanom luku i slanini ispirjajte meso, dodajte ispirjane, nasjeckane gljive. Posolite, popaprite. Polovicu razvaljanog tijesta ispecite u maslacem namazanom kalupu (zemljana posuda i kojoj se i poslužuje jelo), nakon toga stavite nadjev. U vrhnju razmutite jaja, dodajte sol i nasjeckani peršin, time prelijte meso i pecite u pećnici da se stisne. Pokrijte drugom polovicom tijesta i do kraja ispecite.

(Hotel „Dubrovnik“)

Popečci na seljački način

Sastojci: 1 kg svinjetine od buta, 15 dag pileće jetre, 15 dag praške šunke, brašno i jaje za paniranje, ulje; za umak: 25 dag šampinjona, 1,5 dl bijelog vina, 1/4 dl konjaka, maslac, mljevena crvena paprika, 1 dl slatkog i 1 dl kiselog vrhnja, malo brašna, malo juhe.

Meso narežite na manje, tanke odreske, na svaki stavite odreske šunke i narezanu propirjanu jetru. Savijte meso, zavežite, uvaljajte u brašno i jaje, pa ispržite u dubokoj masnoći. Na maslacu propirjajte gljive, poprašite ih crvenom paprikom, zalijte vinom, konjakom i juhom, i prokuhajte. U vrhnje umiješajte brašno i sol, time zalijte umak, pustite da malo provri i prelijte preko svitaka mesa.

(Hotel „Dubrovnik“)

Svinjska pisanica „Stubica“



Naputak je zabilježen još u 16. stoljeću i jelo se radilo na dvorovima Hrvatskog zagorja.

Sastojci: 6 komada svinjskih odrezaka od „pisanice“, 24 komada suhih šljiva, 20 dag suhih šljiva za umak, 6 dag maslaca, 3 dag ulja, 1/2 dl zagorske domače šljivovice, 6 dl kiselog vrhnja, 3 dl slatkog vrhnja, 1/2 vezice peršina, sol, papar, 2 dl bijelog vina, 30 dag domaćih, širokih rezanaca.

Izvadite koštice šljivama (24 komada), napunite ih maslacem. Odreske natucite, osolite, nadjenite šljivama, savijte, zatvorite čačkalicama, osolite i popaprite. Ispržite ih na ulju. Ostale šljive također očistite i potopite u vino. Kad pisanice budu pečene, izvadite ih i držite na toplome, a na sok od pečenja dodajte šljive s vinom. Kad vino ukuha, ulijte vrhnje, nakon nekoliko minuta dodajte šljivovicu. Osolite, popaprite. U umak vratite pečenice, propirjajte i poslužite s domaćim rezancima.

(Hotel „Esplanade“)

Hrvatski složenac

Sastojci: 60 dag svinjetine od buta, 1 par kobasica češnjovki, 12 dag krte suhe slanine, 20 dag malih pečurki (šampinjona), 3 glavice luka, 6 dag ulja, sol, papar, mljevenu crvenu papriku, lišče peršina, goveđa juha, 4 dl bijelog vina, 2-3 rajčice za ukras, 1/2 bočice kečapa, 1,20 kg svježeg kupusa,, 40 dag krumpira.

Slaninu narežite na veće komade i prepržite, dodajte nasjeckani luk. Kad luk zažuti, dodajte na kocke narezano meso (kao za gulaš). Kad se meso skruti, dodajte cijele gljive, propirjajte, dodajte na ploške narezane češnjovke, sve začine, zalijte vinom i s toliko juhe da jelo bude jušasto. Kupus i krumpir narežite na kocke, pomiješajte, sve premjestite u zemljanu osudu, na vrh stavite na tanke ploške narezanu rajčicu i stavite u zagrijanu pećnicu. Ostavite da se „krčka“ i zapeče na laganoj vatri oko sat i pol.

(Hotel „Esplanade“)

Medaljoni u umaku od češnjaka

Sastojci: 80 dag svinjske pisane pečenke, sol, papar, 10 dag poriluka, žlicu-dvije maslaca, 5 dag češnjaka, 2 dl slatkog vrhnja, 5 cl bijelog vina, bijeli papar, 1/2 limuna.

Od svinjetine narežite medaljone, posolite ih, popaprite i ispržite na maslacu. Posebno načinite umak: Na maslacu ispirjajte nasjeckani bijeli dio poriluka samo da povene, dodajte nasjeckani češnjak, pa zalijte vinom i vrhnjem. Kuhajte do dobijete željenu gustoću, posolite, popaprite i zakiselite limunovim sokom. Protisnite umak, prelijte preko mesa i ukrasite poširanim pečurkama (šampinjonima) i povrćem.

(Hotel „Esplanade“)

Svinjski mignoni „Pantovčak“

Sastojci: 60 dag svinjskih lungića, 20 dag očišćenog luka, 15 dag maslaca, 2 dl bijelog vina, po 1 čaša slatkog i kiselog vrhnja, sol, papar, 1 žlica nasjeckanog peršina, jedna svježa paprika, 4 manje svježe rajčice.

Lungiće izrežite na male odreske, posolite i naglo popržite (tri „odreščića“ za jednu osobu). Poslužite na pladnju ili tanjuru, prelito umakom „Beurre blanc“, ukrasite jednom pečenom rajčicom (po osobi) i na rezance rezanom u bijelom vinu poširanom svježom paprikom. Sve pospite nasjeckanim peršinom. Kao prilog poslužite kuhani krumpir.
Umak „Beurre blanc“: na 2/3 maslaca popržite sitno kosani luk, dodajte 2/3 bijelog vina i kuhajte dok se ponovno ne zgusne. Dodajte kiselo i slatko vrhnje te još desetak minuta lagano kuhajte, posolite i popaprite prema ukusu. Uklonite s vatre te miješajući dodajte ostatak maslaca. Umak propasirajte.

(Hotel „Esplanade“)

Svinjski kotlet sa šljivama

Sastojci: 80 dag svinjskog karea, 2 dl temeljca od kostiju, 12 dag suhih šljiva, crni papar, sol, lišče peršina, 80 dag krumpira, 20 dag zelene salate, ulje, maslac.

Svinjski kotlet posolite, popaprite, te pirjajte na maslacu i ulju. Dodajte suhe šljive bez koštica i pirjajte podlijevajući umakom od pečenja. Poslužite s restanim krumpirom i zelenom salatom. Preko kotleta stavite kuglicu maslaca i pospite nasjeckanim peršinom.

(prije hotel Inter-Continental, „Opera“, sada Westin)

Janje na ražnju

Janje se očisti od iznutrica, na rebra se stavi janjeća mrenica i posoli iznutra (u širini noža se razreže između prsa i lopatice (plećke), te po dužini na butovima i tu se stavlja sol). Janje se stavi na ražanj, zaponci se skinu s lopatice (plećke), razrežu poprijeko i obje strane bubrežnjaka se njime spoje. Peče se, već prema veličini janjeta, otprilike dva sata na vatri srednje jačine. Kad se janje skine s ražnja, rasijeca se prvo vrat, lopatice (plećke), bubrežnjak i butovi, a potom se po potrebi siječe na manje dijelove. Uz janjetinu se poslužuje mladi luk, rajčica i rotkvica.

Mlada janjetina spremna za ražanj teži od četiri do sedam kilograma, mesa vrlo slatkog. Janjetina kalira od 26 do 30 posto. Dvadesetak minuta prije kraja pečenja, kad se lopatice počnu otvarati, nožem se zareže vrat i među zadnjim nogicama se još malo posoli (sol povuče krv i meso nije vlažno kad se reže). Ljubitelji janjetina cijene - prednje nogice, zaponac, paprčnjak ili prečage kako ih još zovu, najhrskavija je kožica s vrata. Glava je poseban specijalitet, pečeni obrazi, mozak na domaćem kruhu, za one odvažnije i oči.

(Restauracija „Pod mirnim krovom“)

Kuhana janjetina po lički

Za četiri osobe se jedan kilogram janjetine rasiječe na komade i skuha s malo crvenog i bijelog luka, mrkve, celera i peršina, a povremeno sve treba zalijevati i s malo juhe.
Dok se janjetina kuha, treba uzeti 0,5 kg kupusa u glavici i razrezati na četiri do šest dijelova. Zatim se uzme malo krumpira, pa se on oguli i razreže također na kriške.
Kupus i krumpir treba dodati janjetini i skuhati dokraja. da bi sve bilo ukusnije, janjetini s povrćem doda se rajčice, paprike, papra i malo soli. Prije posluživanja, jelo valja začiniti iskosanim peršinovim listom.

(Restauracija „Kaptolska klet“)

Nabodeni janjeći but s palačinkama od mrkvice

Sastojci: 1 kg janjećeg buta, 10 dag suhe slanine, 40 dag mrkve, sol, papar, 10 dag brašna, 2 dl mlijeka, 1 jaje

Janjeći but odvojite od kostiju, nabodite štapićima suhe slanine i mrkve, savijte, vežite uzicom, posolite i pecite na janjećim kostima (tako ne će zagorjeti). Ostatak mrkve kuhajte, propasirajte i pomiješajte s mlijekom, brašnom i jajem, te začinite solju. Od ove mase napravite male palačinke. Pečeni janjeći but izrežite na ploške, „garnirajte“ (obložite) palačinkama od mrkve o prelijte vlastitim sokom. Poslužuje se sa zelenom salatom.

(Hotel „Esplanade“)

Janjeći haše s patliđanima

Sastojci: 80 dag janjetine, 5 dag maslaca, 1 velika glavica luka, 10 dag paprike, 15 dag patliđana, 15 dag tikvica, 2 svježe rajčice (ili konzervirane cijele, oguljene), sol, papar, 1 jaje; koru patliđana; za umak: ulje, korjenasto povrće za juhu, 2 žlice kiselog vrhnja, ulje.

Odvojite kosti od mesa. Kosti sitno nasjeckajte, popržite na ulju i zalijte vodom. Očistite i sitno narežite korjenasto povrće, dodajte u juhu. Posolite, popaprite i kuhajte 2-3 sata. Procijedite kroz fino sito, dobit čete vrlo malo umaka, otprilike 5 žlica. Pomiješajte s vrhnjem i dotjerajte okus. Janjetinu narežite na rezančiće i popržite na maslacu. Luk, paprike, rajčice, tikvice i patliđane narežite na rezančiće. Dodajte mesu i ispirjajte. Posolite, popaprite i povežite jajem. Kalup obložite kratko prokuhanom korom patliđana. Skuhajte u pari. Na tanjur ili pladanj stavite umak, na to haše iz kalupa i ukrasite.

(Hotel „Esplanade“)

Punjeni janjeći hrbat

Sastojci: 1 kg janjećeg hrpta, sol; za nadjev: 2 peciva ili odgovarajuća količina kruha, sol, papar, 5 dag luka, 2 režnja češnjaka, 1 svežnjić lišća peršina, 1 jaje, 20 dag janjeće jetre, masnoće.

Hrbat zajedno s prsima odvojite od kostiju, posolite i nadjenite. Za nadjev narežite pecivo na sitne kockice, dodajte isprženi luk, sol, papar, usitnjeni češnjak, nasjeckani peršin, jaja i usitnjena ispržena jetra. Pomiješajte, nadjenite meso, omotajte uzicom i pecite u pećnici zalijevajući vlastitim sokom.

(Hotel „Esplanade“)

Janjetina na proljetni način

Sastojci za šest osoba: 1,80 kg janjetine, 1,8 dl ulja, po 30 dag mrkve i špinata, 15 dag graška, 60 dag krumpira, 40 dag cvjetače, jedna vezica mladog luka, 2 dl vina, 5 dag brašna, 1 dl kiselog vrhnja, vezica luka vlasca, sol, papar, limun.

Janjetinu izrežite na manje komade, posolite i popaprite, uvaljajte u brašno i prepržite na vrućem ulju. Pirjajte s povrćem izrezanim u štapiće i bijelim vinom. U gotovo jelo dodajte kiselo vrhnje i začine po ukusu. Pospite isjeckanim vlascem i poslužite.

(Hotel „Panorama“)

Kupus i meso na lički način

Sastojci: 30 dag suhe bravetine u komadu, 30 dag suhog svinjskog karmenadla, 20 dag suhe tanke slanine, 2 para domaćih mesnih kobasica, (možete dodati i jednu krvavicu u tankom crijevu), 1,5 kg kiselog kupusa.

Priprema zahtjeva brižan odnos, jer se sve kuha u jednom loncu, i juha i meso i prilog. Kupus se ispere u hladnoj vodi ako je prekiseo. U visoku posudu slažite red kupusa, red suhog mesa, koje je prije toga natopljeno u vodi radi soli, a na vrhu se pokrije slaninom. U donje redove slažite deblje a prema vrhu tanje komade mesa. Podlijte hladnom vodom i na laganoj vatri kuhajte oko dva sata. Poslužite tako da kupus i juhu stavite u staklenu zdjelu, meso na veći tanjur a prilog (u kori skuhani krumpir) također na veći tanjur. Juha mora biti umjereno slana i kiselkasta.

(Hotel „I“)

Japrak

Vrsta sarme; od janjećeg i telećeg mesa bez kostiju, listova raštike (vrsta primorskog kupusa), janjeće juhe, riže, jaja, papra, soli, lišća peršina, crvenog luka, češnjaka i rajčice iz konzerve.

Janjetinu i teletinu izrežite na komade i sameljite. Nasjeckani crveni luk kratko popržite na ulju, pomiješajte s mljevenim mesom, jajem, rižom, nasjeckanim peršinovim listom i začinima, češnjak istucite, iscijedite sok i dodajte smjesi. Listove raštike operite i polijte kipućom vodom, pa ostavite da stoji pola sata. Listove izvadite, ocijedite i smjesu mesa i začina uvijte tako da dobijete sarmice. Preostalim listovima raštike pokrijte dno posude, sarmice položite jednu do druge, zalijte janjećom juhom i lagano kuhajte sat i pol. Pred kraj dodajte žlicu rajčice iz konzerve.

(Restauracija „Trnjanka“)

Teleća koljenica na seljački način

Koljenicu od 1,5 kg ispirjajte s mrkvicom, celerom i ostalim korjenastim povrćem uz dodatak papra u zrnu, lista lovora. Stalno zalijevajte s 2,5 dl bijelog vina. Napravite zapržak, dodajte 30 dag pečurki (šampinjona) prethodno poprženih na maslacu. Kad je to gotovo, narežite 25 dag mliječnog kruha na kockice, ovlaš prepržite u pećnici, posolite, popaprite, dodajte 15 dag nasjeckanog crvenog luka, 10 dag suhe slanine izrezane na kockice, 2 dl mlijeka razmućenih u 2 jaja i nasjeckanim peršinom. Nakon 15 minuta stajanja, smjesu oblikujte u okruglice i

kuhajte u kipućoj slanoj vodi. Koljenicu izrežite tek kod stola, prelijte umakom i uz nju poslužite okruglice.

Teleća koljenica poslužuje se pečena na ražnju, pirjana u vinu ili na seljački način, s raznim prilogom po želji gosta.

(Hotel „International“)

Teleća koljenica u bijelom vinu

Sastojci: 2 prednje koljenice (otprilike 2 kg), 30 dag korjenastog povrća, 1 dl ulja, sol, papar, (mljeveni i u zrnu), 2 dl suhog bijelog vina, malo brašna ili zapržak za umak.

Koljenice očistite, malo im skratite kosti. Korjenasto povrće narežite na ploške i na zagrijanom ulju ga popržite do zlatnožute boje. Dodajte koljenice, popržite ih te smanjite temperaturu. Posolite, dodajte papar u zrnu i dio vina. Pirjajte polagano, otprilike sat i pol, a dalje podlijevajte vinom (oko 1 dl), a zatim i vodom, po potrebi. Zgotovljene koljenice stavite na zagrijani pladanj, a povrću dodajte preostalo vino i malo brašna ili zapržak - ovisno o tome koliko je umak gust. Dotjerajte okus (dosolite i dodajte mljevenog papra) pa protisnite i prelijte preko koljenica. Uz to jelo poslužite valjuške ili roščiće od krumpirova brašna, koje možete skuhati ili ispržiti. Također je dobar prilog restani krumpir, pire od krumpira ili pirjana riža. Cijeli ugođaj biti će bolji s miješanom salatom od graha i radiča začinjeno bučinim uljem.

(Hotel „International“)

Kuhana teleća koljenica

Sastojci: 1 teleća koljenica, 15 dag mrkve, 10 dag celerovog korijena, 1 manja glavica kupusa, 50 dag krumpira, 1 rajčica, sol, papar u zrnu 2 dl suhog bijelog vina, lišče peršina.

Koljenicu napola rasijecite i stavite u kipuću vodu. Kratko prokuhajte i izvadite. Stavite je kuhati u 2 l svježe vode, dodajte sol i papar. Kuhajte na umjerenoj temperaturi da se dopola skuha i tada dodajte Očišćene rajčice, celer i mrkvu narezane na štapiće. Kuhajte dalje. Nakon desetak minuta, dodajte krumpir narezan na kriške ili ploške te kupus narezan na kriškice. Skuhajte dokraja, začinite, ako još treba i dolijte vino. Još malo prokuhajte te pospite nasjeckanim peršinom.

(Hotel „I“)

Teleći odrezak „Globus“

Teleći odrezak potucite, posolite i napunite sitno kosanim šampinjonima (svježim) i sirom. Odrezak preklopite, tako da dobije oblik lopte. Uvaljajte ga u brašno i lagano pržite u tavi sa svih strana. Ukoliko pripremate veću količinu možete peći u pećnici umatano u alu-foliju. Gotove odreske prelijte slatkim vrhnjem, kratko prokuhajte i poslužite sa pirjanim povrćem na maslacu i domaćim njokima.

(Restauracija „Globus“)

Teleći odrezak s pršutom i kaduljom

Teleće odreske istucite, namažite s jedne strane suhom kaduljom i na tu stranu položite krišku pršuta, veličine odreska. Spojite ih s čačkalicom, uvaljajte s jedne strane u brašno i ispržite, ali najprije s one strane gdje je pršut. Podlijte bijelim vinom, ostavite da malo prokuha i poslužite uz kuhani krumpir.

(Restauracija „Globus“)

Teleći odrezak s umakom od sira

Na maslacu rastopite usitnjeni tvrdi i polutvrdi sir, podlijte slatkim vrhnjem i kuhajte dok ne dobijete glatku smjesu. Posolite i popaprite. Umakom prelijte pečene odreske, pospite nasjeckanim peršinom i poslužite s prilogom po želji.

(nekadašnji Aleksinački podrum, „Jana“, sada Katedralis)

Medaljoni na starogradski način

Sastojci: 80 dag telećih medaljona, 40 dag paprika (zelena, žuta, crvena), 10 dag crvenog luka, 10 dag češnjaka, 2 žlice brašna, sol, papar, 2 dl kiselog vrhnja.

Papriku, luk i češnjak usitnite i stavite pirjati na masnoću, dodajte medaljone i pirjajte. Kad su medaljoni i paprika omekšali dodajte brašno, sol, papar i podlijte kiselim vrhnjem. Podlijte s malo vode, prokuhajte i začinite ako treba. Poslužite s kuhanom domaćom tjesteninom i miješanom salatom.

(Restauracija „Gradski podrum“)

Gurmanski odrezak

Sastojci: 60 dag teletine od buta, 3 dag trapista, 3 dag šunke, 5 dag maslaca, 1 dl bijelog vina, 0,5 kg krumpira, sol, češnjak, papar, gorčica (senf), brašno, mast, lišče peršina.

But razrežite na 8 jednakih dijelova, rastucite drvenim batom, posolite, premažite češnjakom, popaprite i premažite gorčicom; nadjenite nasjeckanom šunkom i trapistom. Presavijte, s jedne i druge strane umočite u brašno i pecite s obje strane da dobije rumenu boju. Prelijte maslacem, vinom, pospite peršinom i pirjajte petnaestak minuta, dok ne pusti sok. Poslužite s pire krumpirom.

(Restauracija „Gradski podrum“)

Teleća pisanica „Vladimir“

Teleća pisanica pečena s mariniranim šampinjonima, poslužuje se na podlozi od kruha pečenog na pariški način, prelije se umakom Madeira, ukrasi pečenim rajčicama, telećim bubregom pečenim na žaru i pečenom paprikom. Jelo se radi za stolom gosta tj. „flambira se“.

(Restauracija „Gradski podrum“)

Odrezak na način šefa kuhinje

Sastojci: 80 dag teleće ruže, 20 dag kiselih krastavaca, 2 dag pršuta, 20 dag kuhane šunke, 3 dl umaka od pečenja, 2 dl slatkog vrhnja.

Odreske izrežite i potucite. Krastavce, pršut i šunku izrežite na tanke rezance. Odreske ispecite, dodajte krastavce, pršut, šunku i sve zajedno s mesom prepržite, podlijte s umakom od pečenja. Na kraju dodajte slatko vrhnje i poslužite s valjuščima od krumpirova tijesta i pečenom paprikom.

(Restauracija „Gradski podrum“)

Teleći file u umaku od rakova

Sastojci: 1,80 kg telećeg filea, 25 dag maslaca, 5 dl slatkog vrhnja, sol, zeleni papar, 1 cl konjaka, 20 dag račića, lišče peršina, vlasac, 5 dl temeljca od račića, 3 jaja, 30 dag riže, 5 dl mlijeka, muškatni oraščić i klinčić prema potrebi, 20 dag brašna.

Meso oblikujte i začinite, naglo ga popržite na masnoći sa jedne i druge strane, dodajte papar i račiće, zalijte konjakom i zapalite. U posudu dodajte temeljac od rakova. Meso stavite na zagrijani tanjur a u posudu dodajte slatko vrhnje. Malo prokuhajte, dodajte nasjeckani peršin i vlasac i prelijte preko mesa. Kao prilog poslužite palačinke od riže.

(Restauracija „Gradski podrum“)

Teleći popečki po zagrebački

Sastojci za dvije osobe: 40 dag teletine bez kosti, 6 dag prešane šunke, 2 dag pirea od rajčice, ulje, 4 jaja, 2 dag maslaca, malo šampinjona, sol, papar, mala glavica luka, malo mljevene crvene paprike, brašno, peršinov list, kiselo vrhnje temeljac, par feferona, 1 dl bijelog vina.

Meso izrežite u odreske, potucite, posolite, popaprite. Na svaki odrezak stavite šunku, presavijte i učvrstite čačkalicom. Pohajte (panirajte) na pariški (brašno i jaja) u tavi s dosta masnoće.
Za umak; na ulju popirjajte sitno kosani luk, dodajte šampinjone izrezane na listiće i kad su „dinstani“ (pirjani), umiješajte rajčicu, papriku i kiselo vrhnje. Propirjajte, ulijte malo temeljca, posolite, popaprite, uspite kosani peršin, bijelo vino, usitnjene feferone i maslac. Sve kratko prokuhajte. Umakom prelijte meso i poslužite s njokima.

(Restauracija „K staroj Vlaškoj“)

Teleći odrezak „Mlinovi“

Teleći odrezak istucite drvenim čekićem, posolite i premažite gorčicom (senfom). Na tako pripremljeni odrezak položite rezanu šunku i sir trapist, preklopite i uvaljajte u brašno. Dobro popržite s obje strane, zalijte goveđom juhom i pirjajte na laganoj vatri dok odrezak ne omekša. Dodajte kiselo vrhnje i kosani peršin. Poslužite sa slanim krumpirom, njokima ili povrćem pirjanim na maslacu.

(Restauracija „Okrugljak“)

Teleći kotlet s calvadosom

Sastojci: 1 kg telećih kotleta, 0,6 dl ulja, 4 dag maslaca, 0,3 dl calvadosa, 4 dag pirea rajčice, 1,5 dl slatkog vrhnja, 2 dag bérnaise koncentrata (holandski umak s aromatičnim biljem), 3 dag zelene salate, 16 dag tagliattela (vrsta tjestenine), 2 dl mesnog temeljca, sol, papar.

Pobrašnjene kotlete naglo prepecite na ulju s jedne i druge strane. Stavite ih u vatrostalnu posudu, iz tave odlijte suvišnu masnoću, dodajte maslac, pobrašnite, dodajte pire od rajčice, podlijte calvadosom, mesnim temeljcem i slatkim vrhnjem. Promiješajte i prokuhajte. Koncentrat bérnaise razmutite u vodi i prokuhajte s dodatkom maslaca. Prelijte preko kotleta i lagano gratinirajte (zapecite u pećnici da dobije svjetlosmeđu koricu). Skuhanu tjesteninu poslužite s maslacem i salatom izrezanom na rezance.

(Restauracija „Paviljon“)

Vittelo tonnato (teletina s umakom od tunjevine)

Sastojci: 25 dag limuna, 4 dag celera, 8 dag mrkve, 4 dag luka, 4 dag kapara, 1 dl majoneze, papar u zrnu, 60 dag telećeg buta (frikando), 0,4 dl bijelog vina, malo tabasca, 3 dag tunjevine, list lovora.

Meso stavite u kipuću vodu s malo korjenastog povrća, listom lovora, papra u zrnu i malo soli. Kuhajte do kraja i ohladite. Umak od tunjevine napravite od usitnjene tunjevine, soka limuna, bijelog vina, papra, soli sve umiješano u majonezi. Meso izrežite na tanke odreske, složite na tanjur, premažite umakom po čitavoj površini, ukrasite kaparima, kiselim krastavcima i poslužite.

(Restauracija „Paviljon“)

Punjeni pivski odrezak

Sastojci: teleći odrezak od 18 dag, po 5 dag trapista i prešane šunke, 1 žlica ajvara, sol, ulje.

Od najmekšeg dijela telećeg buta (šola) uzmite dio, potucite ga samo s jedne strane, premažite slojem ajvara, na njega složite rezance od šunke i sira, i preklopite. Krajeve učvrstite čačkalicom. Odrezak će bolje prijati ako ga ispečete na žaru, ali ga isto tako možete peči u tavi. Tijekom pečenja (10 do 15 minuta) češće ga dobro prelijevajte svijetlim pivom. Poslužite s kuhanim povrćem na maslacu ili pečenim krumpirima i salatom.

(Restauracija „Pivovara“)

Medaljoni na gornjogradski način

Sastojci: 60 dag teletine od buta, sol, papar, brašno, malo ulja, 2 dl juhe, 1 dl bijelog vina, 1/2 dl kiselog vrhnja, lišče peršina.

Teletinu narežite na tanke medaljone (12 i više). Posolite, popaprite te istucite i jednu stranu utapkajte u brašno. Ispržite ih na ulju. Podlijte juhom i pirjajte pet minuta. Zalijte vinom i kiselim vrhnjem pa prokuhajte još malo. Dotjerajte okus. Na kraju umiješajte nasjeckano lišče peršina. Poslužite s valjuščima od krumpira, miješanom salatom i domaćim kruhom.

(Restauracija „Taverna“)

Teleći odrezak u umaku od svježeg kravljeg sira

Sastojci: 80 dag telećih odrezaka, 25 dag svježeg kravljeg sira, 15 dag jogurta, malo ribanog hrena, žlica nasjeckanog luka, lišče peršina, vlasac, dragušac.

Odreske posolite, popaprite i ispecite na tavi ili roštilju, te ostavite na toplom u vatrostalnoj posudi. Umak sačinite na slijedeći način: u usitnjivaću izmiješajte sir, jogurt, oprani i ocijeđeni hren, lišče peršina, vlasac i dragušac. Izmiješanu masu posolite, popaprite i promiješajte. Na ugrijani tanjur stavite umak, i na nj tople pečene odreske. Kao prilog poslužite razno kuhano povrće pirjano na maslacu, te mladi luk koji ste prethodno blago prokuhali i dobro ocijedili.

(Restauracija „Splendid“ „„Lenuci“)

Teletina u bešamel umaku

Sastojci: 1 pile srednje veličine, 1,5 dl mlijeka, 5 dag maslaca ili margarina, 2 žlice brašna, sol, 1 glavica luka, 3 klinčića, 0,5 dl konjaka, 1 dl bijelog vina, maslac za prženje.

Pile narežite na veće komade, posolite, prepržite na maslacu da porumeni i stavite na toplo. Maslac (5 dag) dodajte u mlijeko i pustite da prekipi, maknite s vatre i posolite. Umiješajte brašno i dodajte cijelu glavicu luka u koju ste zaboli klinčiće. Kuhajte 5-7 minuta neprekidno miješajući. Maknite s vatre i izvadite luk, - dobili ste bešamel. Konjak dodajte maslacu na kojem ste ispržili pile, pa miješajući dodajte bešamel, vino, sol i na kraju piletinu, koju dalje pirjajte na laganoj vatri da omekša. Uz to poslužite kuhani krumpir ili rižu.

(Restauracija „Šestinski lagvić“)

Teletina u špinatu

Sastojci: 1kg teletine od lopatice (plećke), 1 kg špinata, 15 dag masnoće, 10 dag riže, 2 dl goveđe juhe, malo mljevene crvene paprike, sol, papar.

Sitno nasjeckani luk zarumenite na masnoći, dodajte meso narezano na veće kocke, poprašite paprikom i pirjajte podlijevajući vodom da omekša. Špinat narežite, osolite i pustite da stoji. Dodajte ga mesu i dalje pirjajte da i on omekša. Uspite rižu pa pirjajte nekoliko minuta, zalijte juhom i kuhajte da sve omekša. Uz jelo poslužite kiselo vrhnje u zdjelici iz koje će svatko dodati po želji.

(Restauracija „Šestinski lagvić“)

Flambirani teleći medaljoni „Kamenita vrata“

Teleće medaljone naglo prepržite, izvadite ih iz tave. Rastopite malo maslaca, dodajte nasjeckani luk i zažutite ga, dodajte nasjeckani češnjak, kisele krastavce i šampinjone. Malo popržite, dodajte medaljone i flambirajte whiskyem. Izvadite medaljone i stavite ih na toplo, u tavu dodajte vrhnje i miješajte dok ne postane smećkasto. Pustite da prokuha, vratite medaljone natrag i poslužite s pečenim mladim krumpirom, hruskavcima od šunke ili orašastim kuhanim krumpirom.

(Hotel „Esplanade“)

Teleći odrezak na slavonski način

Odreske napravite od šola (najbolji komad mesa) i ispržite ga u tavi. Meso izvadite i u tavu stavite kuhano povrće usitnjeno na veličini graška. Umutite sve s jednim jajetom tako da se poveže u jednu masi i tek tada posolite. Masa ne smije biti tvrda. Na svaki odrezak stavite dio mase a kao prilog poslužite pržene krumpiriće.

(Hotel „Esplanade“)

Banski odrezak

Pripremite teleće odreske, šampinjone, pileća jetra, kiselo vrhnje, konjak, bijelo vino, papar, sol, peršinov list, maslac i malo goveđe juhe.

Teleće odreske istucite i prelijte umakom od pilećih jetrica i šampinjona (šampinjone i narezana jetrica popirjajte na maslacu, posolite, popaprite i pred kraj dodajte nasjeckani peršin i malo kiselog vrhnja). Odreske „zarolajte“ i ispecite na vrućem ulju s obje strane. Prelijte zagrijanim konjakom i zapalite. U pripremljeni umak (kiselo vrhnje pobrašnite, prelijte goveđom juhom, dodajte malo limunovog soka, malo bijelog vina i kratko prokuhajte) umočite odreske, prokuhajte oko pet minuta i poslužite s kroketima.

(Hotel „I“)

Teleći odrezak „Branimir“

Sastojci: 4 teleća odreska po 16 dag, po kriška sira i šunke. sol, majčina dušica, 30 dag šampinjona, 20 dag svježeg goveđeg jezika, konjak, bijelo vino, vrhnje.

Odreske malo potucite, na svaki stavite krišku sira i šunke, posolite i dodajte malo majčine dušice. Preklopite i lagano pecite na maslacu. Kad je meso gotovo, izvadite ga iz tave, masnoći dodajte šampinjone narezane na ploške i goveđi jezik izrezan na rezance. Kad su šampinjoni i goveđi jezik pirjani, meso vratite u tavu, prelijte toplim konjakom, zapalite i potom ugasite bijelim vinom. Na kraju dodajte kiselo vrhnje, začinite prema ukusu. Poslužite s roščićima od krumpira i salatom od pečene paprike.

Jelo su osmislili kuhari hotela u čast svog direktora g. Branimir Jakopovića, koji je počeo raditi u hotelu kao pikolo)

(Hotel „Esplanade“)

Teleći odrezak Holiday

Pripremite teleći odrezak, šunku, sir ementaler, šampinjone, tamni temeljac, crno vino, slatko vrhnje, peršin, sol, papar.

Za tamni temeljac popržite na ulju teleće, pileće i goveđe kosti, dodajte nasjeckano korjenasto povrće, pire rajčice i malo brašna, pa opet prepržite. Dodajte vodu i kuhajte nekoliko sati.
Teleće odreske rastucite, posolite i prekrijte ploškama šunke i sira, preklopite, uvaljajte u brašno i prepržite na tavi. Na ulju na kojem se pržilo meso propirjajte narezane šampinjone, prelijte tamnim temeljcem i vinom, vratite meso u tavu, popaprite i kratko prokuhajte. Začinite vrhnjem i poslužite.

(Hotel „Holiday“)

Teleći odrezak na „župnikov“ način

Sastojci: 50 dag telećih odrezaka, 20 dag puževa, 30 dag teleće žlijezde, 30 dag šampinjona, 25 dag mrkve, 25 dag celera, 25 dag peršina, 30 dag crvenog luka, 1 dl ulja, 20 dag maslaca, 5 klinčića, sol, papar, lišče peršina, 1 dl kečapa, 25 dag concassé rajčice (izrezana na kockice, popržene na maslacu i začinjene, kockice moraju ostati čitave), 2 dl fondue de veau (teleći temeljac), 2 jaja, 2 češnjaka, 2 dl bijelog vina, 3 dl crnog vina, 8 dag brašna, 2 dl slatkog vrhnja, 50 dag špinata.

Teleće odreske (težine 15 dag) potucite, posolite, popaprite te nadjenite smjesom od teleće žlijezde, puževa i šampinjona (sve sitno kosano ili samljeveno) uz

dodatak sitno sječenih klinčića, soli, papra i jaja. Ovako punjeni odrezak uvite u rolu, omotajte koncem i pržite sa svih strana da porumeni, te dopecite u pećnici. Odvijte konac, stavite na tanjur, prelijte umakom, a kao prilog poslužite terrine ili kolačiće od povrća.
Umak: Na pola maslaca i ulja popržite sitno kosani crveni luk, dodajte sitno kosani češnjak, mljevenu mrkvu, celer i peršin i protisnuti concassé od rajčice. sve kuhajte par minuta, dodajte bijelo i crno vino, *fond de veau* i kečap.
Poslije nekoliko minuta kuhanja na laganoj vatri, dodajte brašno razrijeđeno sa slatkim vrhnjem. Prokuhajte, te umak protisnite kroz finu cjediljku.

(Hotel „Esplanade“)

Teleći medaljoni u raguu od gljiva

Sastojci za deset osoba: 1,60 kg teletine od filea ili od ruže iz buta sasvim mladog teleta, sol, papar;
za prženje: mješavina od pola maslaca i ulja;
za ragu: 30 dag šampinjona, sol, bijeli papar, 5 dag maslaca, po 2 dl kiselog i slatkog vrhnja, peršinovo lišče, nekoliko kapi limunova soka.

Šampinjone očistite i narežite na sitne kockice. Ispirjajte ih na maslacu, posolite, popaprite i umiješajte kiselo vrhnje. Kad provri, dodajte slatko vrhnje. Kuhajte još pet minuta na niskoj temperaturi da zgusne. Dodajte limunov sok i nasjeckano peršinovo lišče. Teleće medaljone stucite, posolite, popaprite i ispržite s obje strane. Na zagrijane tanjure ulijte ragu kao podlogu, na nju stavite medaljone pa preko svakog načinite prugu (crtu) od ragua. Kao prilog poslužite kuhani krumpir u kuglicama („orahe“), zamašćen i posut nasjeckanim peršinom, ili krokete od krumpirova tijesta.

(Hotel „Esplanade“)

Teleći file sa šparogama

Za četiri osobe: 80 dag telećeg filea propirjajte i stavite na podlogu od rižota sa šampinjonima. Na file stavite šparoge, prelijte umakom i zapecite u pećnici. Poslužuje se vrlo vruće.

(prije hotel Inter-Continental, „Opera“, sada Westin)

Šestinski pladanj

Za dvije osobe: teleći file, goveđi file i svinjski kotlet (sve po 12 dag) izrezani na komade, nabodeni na štapić i pečeni na žaru. Poslužuje se s pečenim krumpirom na ploške, prženim šampinjonima, pečenom rajčicom i salatom od svježeg kupusa.

(Restauracija „Šestinski lagvić“)

Teleći „motovunski odrezak“

Sastojci za četiri osobe: 65 dag telećeg odreska, 20 dag rajčice, 12 dag pršuta, 12 dag ovčjeg sira,12 dag šampinjona.

Odreske prepecite u tavi, izvadite ih i ispirjajte usitnjenu rajčicu, pršut, sir i šampinjone, Meso vratite i propirjajte sve zajedno, začinite. Za prilog se poslužuje kelj i krumpir na istarski način, kelj stavite na maslinovo ulje, dodajte pršut, sir i krumpir. Sve zajedno izmiješajte, zagrijte i poslužite s odrescima.

(Hotel „Laguna“)

Teleći kotlet u tavi

Sastojci za deset osoba: 3 kg telećih kotleta, 20 dag crvenog luka, 50 dag telećeg mozga, 20 dag šunke, 30 dag šampinjona, 4 jaja, papar, sol, peršin.

Kotlete ispecite u tavi. Na masnoći ispirjajte nasjeckani luk, dodajte očišćeni mozak, nasjeckanu šunku, šampinjone, razmućena jaja, začinite. Pirjanu smjesu prelijte preko kotleta, pospite nasjeckanim peršinom i poslužite u posudi u kojoj ste ispekli kotlete s njokima od krumpira.

(Hotel „Palace“)

Pileća jetra sa šampinjonima

Sastojci: 0,60 kg pilećih jetrica, 0,60 kg šampinjona, četiri manje glavice luka, 0,5 kg kiselog vrhnja, 0,20 l crnog vina, jedan feferon, 0,5 kg pirea od rajčice, sol, zeleni papar, senf, mljevena crvena paprika, peršinov list.

Na zagrijano ulje stavite kosani luk i kad je pirjan, dodajte šampinjone, zatim pileća jetrica. Kad dovoljno omekšaju, ulijete vino, sitno sjeckani feferon, crvenu papriku, sol, žlicu senfa. Na samom kraju umiješajte kiselo vrhnje i kosani peršin, te još lagano prokuhajte.

(Restauracija „Okrugljak“)

Piletina à la Valdostana*

Bijelo meso pržite na maslacu i pokrijte ga s gornje strane mljevenom šunkom i ploškama sira (podravec ili edamer). Ako ste stavili više masnoće, odlijte višak i podlijte slatkim vrhnjem te ostavite da se na laganoj vatri „zgusne“. Posolite i popaprite po želji, a kao prilog poslužite njoke.

*Valdosta grad u državi Georgia SAD. Naputak kuharskog majstora g. Vedran Imriša.

(Restauracija „Globus“)

Gratinirana pileća prsa s mozarellom i patlidanima

Sastojci: 80 dag pilećih prsa, 0,8 dl ulja, 16 dag patlidana, 12 dag mozarelle, 16 dag rajčice, 2 dag maslaca, sol, papar.

Na ulju i maslacu prepecite filee, stavite u vatrostalnu posudu, pokrite ploškama patlidana i mozarelle i zapecite u pećnici ili u salamanderu*. Na žaru ispecite polovice rajčica i poslužite uz filee i umak po izboru. Osim mozarelle možete koristiti i ostali lako topivi sir. Patlidane prethodno ispecite na žaru ili koristite marinirano povrće sa žara. Filee možete prethodno marinirati u limunovu soku s nasjeckanim peršinom.

*salamander; električna ili plinska pećnica koja grije odozgo pa se u kuhinji ili slastičarni upotrebljava da se zapeku, gratiniraju neka jela, jer na jelu stvara hrustavu koricu.

(Restauracija „Paviljon“)

Pile u pivu

Sastojci: pile od 2 kg, sol, 2 l svijetlog piva.

Očišćeno pile nasolite izvana i iznutra, stavite u dublju posudu i zalijte s pivom tako da bude potpuno pokriveno. Nepokloplјeno stavite u pećnicu i pecite na srednje jakoj temperaturi, mora „krčkati“. Tijekom pečenja pile češće preokrećite. Kad pivo potpuno ishlapi, pile je gotovo. Poslužite s mlincima i zelenom salatom.

(Restauracija „Pivovara“)

Piletina sa šampinjonima i pivom

Sastojci: 1 pile, 2 glavice luka, 1 žlica ulja, 7 dag maslaca, 3 dag brašna, 1.5 L svijetlog piva, peršinovo i celerovo lišče, list lovora, malo majčine dušice, 25 dag šampinjona, 3 režnja češnjaka, 2 žličice smeđeg šećera, 2 žličice vinskog octa (kvasine), 1 žličica senfa, 1 deblja kriška bijelog kruha, sol, papar, nasjeckano lišče peršina.

Pile izrežite na komade i ispržite na mješavini ulja i 5 dag maslaca. Piletinu izvadite i na istoj masnoći ispržite nasjeckani luk (pržite na laganijoj vatri oko pet minuta). Pospite brašnom i zažutite, podlijte pivom, vratite piletinu i kad provri, poklopite i kuhajte dalje. Šampinjone narežite na pola ili na manje komade i ispržite na preostaloj masnoći. U piletinu umiješajte šampinjone, iskosani češnjak, šećer, gorčicu, ocat i umrvljeni kruh. Sve kuhajte oko dva sata. Začinsko bilje zavežite u snopić i dodajte jelu 20 minuta prije nego što je gotovo. Posolite, popaprite, izvadite začinsko bilje, pospite nasjeckani peršin i poslužite krumpirom kuhanim u slanoj vodi.

(Restauracija „Pivovara“)

Pile s grožđem

Sastojci: 1 veće pile, 50 dag bijelog grožđa, 4 režnja češnjaka lišče peršina, 3 dag maslaca, sol, papar, još 29 dag bijelog grožđa.

Narežite pile na komade, natrljajte solju i paprom, pa prepržite na maslacu. Posebno istisnite sok od grožđa, da dobijete otprilike oko 2 dl soka, te prelijte preko piletine. Pospite nasjeckanim češnjakom i peršinom. Poklopite i pirjajte na umjerenoj temperaturi 20-25 minuta. U međuvremenu očistite bobice grožđa (20 dag), popržite na maslacu, posolite i popaprite ako treba, dodajte jelu pred kraj pirjanja. Poslužite uz kuhani krumpir i salatu.

(Hotel „Esplanade“)

Pileća prsa Dijana

Pripremite pileća prsa, svježe šampinjone, luk, peršin, slatko vrhnje, umak od hrena, bijelo vino, pileću juhu, mlijeko, maslac, sol, papar.

Pileća prsa odvojite od kostiju, skinite kožu, prsa potucite i prekrijte ploškama šunke. Sve premažite kockicama šampinjona (propirjanim na luku s malo brašna, pilećom juhom, paprom i nasjeckanim peršinom), zavijte i kuhajte dvadesetak minuta u malo vode, bijelom vinu i rastopljenom maslacu. Kad je gotovo, dodajte umak od hrena, slatko vrhnje i kratko prokuhajte s bijelim umakom (na maslacu poprženo brašno, decilitar pileće juhe i decilitar mlijeka).

(Hotel „Holiday“)

Pileće „šunkice“

Sastojci: 4 pileća bataka sa zabatcima, komad bijelog pilećeg mesa, 10 dag pilećih jetrica, 18 dag hamburgera, 2 bjelanca, 18 dag korjenastog povrća, 1 dl bijelog vina, 30 dag brašna, 2 dl crvenog vina, 1 l goveđe juhe.

Batake izrežite tako da im izvadite kosti a meso da zadrži svoj oblik. U unutrašnjost bataka stavite nadjev-pjenicu od samljevenog bijelog mesa izmiješanog sa stučenim češnjakom i usitnjenim jetricama. Batake oblikujte u oblik kruške, obložite slaninom ili svinjskom maramicom. Naglo ih prepecite na masti, stavite u posudu u kojoj se već krčka korjenasto povrće i podlijte vinom i 2 dl goveđe juhe. Poklopljeno krčkajte oko 1,5 do 2 sata u pećnici. Batake izvadite, povrću dodajte brašno i kad postane zlatnožute boje dodajte ostatak juhe. Po potrebi dodajte vino, začinite, prokuhajte, dodajte vrhnje, izmiješajte i procijedite. Batake stavite na pladanj, zalijte umakom a kao prilog poslužite rižu, krumpir i salatu.

(prije hotel Inter-Continental, „Opera“, sada Westin)

Patka na međimurski način

Sastojci: patka, 20 dag heljdine kaše, 10 dag masti, 1 glavica luka, 1 pačja jetrica, sol, papar.

Patku očistite, operite i osušite. Izvana i iznutra je posolite. Proberite i operite heljdinu kašu u puno mlake vode. Luk i peršin nasjeckajte, jetrica narežite. Kašu kratko prokuhajte u slanoj vodi. Na dijelu masnoće popržite luk i jetrica, dodajte ocijeđenu kašu, popaprite. Dobro promiješajte, maknite s vatre i pospite peršinom. Patku nadjenite pripremljenom kašom i stavite u lim s preostalom masnoćom. Pecite na umjerenoj temperaturi, a tijekom pečenja patku zalijevajte sokom u kojem se peče, a u pleh dodavajte malo tople vode da meso bude sočnije. Komade izrezane patke složite na ugrijani tanjur, dodajte prilog od heljdine kaše i prelijte sokom od pečenja. Uz to poslužite salatu od kiselog kupusa, cikle ili drugu po želji.

(prije hotel Inter-Continental, „Opera“, sada Westin)

„Špikana“ patka „Okrugljak“

Specijalitet tijekom cijele godine, ali se nažalost osim na Okrugljaku rijetko priređuje.

Patka se nasoli, „našpika“ (nabode režnjevima slanine) i nabode na željezni ražanj. Peče se na drvima bukova drva oko dva sata. Poslužuje se cijela ili polovica, s kukuruznim kruhom ispod peke, mlincima te salatom od matovilca i graha s bučinim uljem.

(Restauracija „Okrugljak“)

Patka (raca) s ražnja

Očišćenu racu nasolite, s vanjske strane namažite uljem a u unutrašnju stavite kocku maslaca, posolite. Racu nataknite na ražanj i pecite polako je okrećući, na laganoj vatri oko jedan sat. Kao prilog poslužuju se mlinci preliveni kipućom vodom i kad omekšaju nakon nekoliko minuta umiješani u umak-sok od pečenja.

(Restauracija „Šumski dvor“)

Pečena purica

Očišćenu puricu treba nasoliti nekoliko sati prije pečenja. Uljem premazanu puricu pecite u pećnici uz podlijevanje vlastitim sokom i češće okrečite. Kad dobije zlatnožutu boju pečena je. Poslužite s mlincima.

(Restauracija „Savskom mlinu“)

Patka u crnom vinu

Sastojci za dvije osobe: patku tešku 1,5 kg, 1 glavicu luka, 2,5 dl burgundca, 1 svežnjić povrća za juhu („grincajg“), 1 svežnjić timijana (ili malo suhog), 4 mlada luka, 2 žličice luka, maslac; za popečke: 20 dag krumpira, 1 jaje, 1 žumanjak, 2 žličice škrobnog brašna, naribani muškatni oraščić, sol, papar.

Patku prorežite, izvadite sve kosti (osim bataka) pa s iznutricom i povrćem skuhajte u litri vode. Patku narežite na 4 komada, posolite, popaprite i popržite na maslacu. Dodajte usitnjeni luk, timijan i brašno, zalijte vinom i pirjajući (jedan sat) podlijevajte juhom. Umak protisnite i prelijte preko mesa. Za popečke naribajte sirovi krumpir, pomiješajte s ostalim sastojcima i ispržite na ulju. Dodajte mesu i ukrasite prženim mladim lukom.

(Hotel „Palace“)

Purica s mlincima*



Puricu od 3 kg dobro operite, posolite i stavite u zagrijanu pećnicu, i pecite sat i pol na 200 ºC.

Mlinci*;
Sastojci: 0,5 kg pšeničnog glatkog brašna (tip 550), umiješajte s jajem (jaja su dodatak koji je kasnije dodan za bolju kvalitetu mlinca i nisu sastavni dio autentičnog recepta) i toplom vodom (količina po potrebi), posolite i napravite tijesto. Razvaljajte ga (valjkom), ručno razvucite tijesto (debljine oko 2,5 mm) i izrežite na veće okrugle dijelove (kao palačinke). Pecite na ploči štednjaka dok se ne pojave tamni mjehuri. Pečeno tijesto – mlinci mora biti bijeložute boje, ravne i mjestimično blago nadignute površine s karakterističnim, mjestimice nagorenim ispupčenjima (mjehurima) svijetlo smeđe, smeđe do crne boje, nastalim uslijed nadimanja tijesta tijekom pečenja. Pečeni su hrskavi i lako se lome. Ostaju čvrsti i ne upiju puno vode tako da masnoću od pečenja pokupe u idealnoj količini i na taj način dobiju najbolji okus.
Pečene istrgajte na manje komade i prelijte kipućom vodom, ocijedite i odmah uvaljajte u masnoću od pečene purice. Ne lijepe se i ne raskuhavaju se.
Gotove, kupljene mlince stavite u 2 l kipuće posoljene vode, ostavite 2-3 minuta, izvadite i ocijedite, te uvaljajte u masnoću od purice.
Uz puricu s mlincima obično se poslužuje salata od radiča, cikle ili crvenog kupusa.

*mlinci; pravilno stavljanje mlinaca u kipuću vodu: stavite prvi mlinac u vodu, drugi stavite ispod njega (stavljajte između prvog mlinca i ruba posude), treći stavite ispod drugog i tako redom. Nakon toga izvadite ih, ocijedite i stavite u masnoću. Mlinci ne smiju biti raskuhani, moraju biti „al dente“.
Još se i danas mlinci peku, ako je to moguće, na ploči štednjaka na drva. Nekada su se mlinci pekli i u krušnoj peći, i to veće količine. Uzimala se količina potrebna za obrok, a ostalo se spremalo na tamno i hladno mjesto u smočnice. Mlinci, koji

se poslužuju kao prilog mesnim jelima (prvobitno samo uz guske ili kokoši) autentični su proizvod sjeverozapadne Hrvatske.

(Restauracija „Zagorcu“)

Mlinci na zagorski način

Sastojci: 1 kg mlinaca, 1,60 kg svježeg kravljeg sira, 8 dl kiselog vrhnja, 3 dl ulja, 40 dag mesnate dimljene slanine, 20 dag maslaca, 20 dag tvrdog domaćeg sira (kravlji sir), 2,5 dl slatkog vrhnja, sol, papar.
Slaninu narežite na kockice velike poput graška i ispržite. Pomiješajte s protisnutim svježim sirom i kiselim vrhnjem. Dodajte 0,5 dl vode, sol i papar te dobro promiješajte da dobijete gustu smjesu. Mlince poparite u slanoj vodi pazeći da se ne lome. Složite ih na stol da se ohlade i osuše. Vatrostalnu posudu namažite maslacem te slažite mlince, svaki red poprskajte uljem i namažite pripremljenom smjesom od sira. Zalijte slatkim vrhnjem, pospite maslacem narezanim na listiće i naribanim tvrdim sirom. Zapecite u pećnici da dobije lijepu smećkastu koru. Umjesto vatrostalne posude možete koristiti i zemljanu posudu - medenicu,* u kojoj se i poslužuje jelo.

*medenica - zemljana posuda u kojoj su se pripravljala jela u Hrvatskom zagorju.

(prije hotel Inter-Continental, „Opera“, sada Westin)

Nadjevena pureća prsa

Prsa izrežite na odreske (teška otprilike 15 dag) i nadjenite sitno narezanim šampinjonima, suhom slaninom izrezanom na kockice, prethodno pečenim jajima s malo gorčice (senf). Tako pripremljene odreske panirajte („pohajte“) u brašno, jaje i mrvicama te ispržite u vrućem ulju. Kao prilog poslužite prženi krumpir i tartar umak.

(Restauracija „Globus“)

Pureći odrezak u umaku od zelenih šparoga

Sastojci: 80 dag purećih odrezaka, 12 dag svježih šampinjona, 2 dl mesnog temeljca, 12 dag zelenih šparoga, 1 dl vrhnja, 1 dag brašna, 16 dag riže, juha od šparoga u koncentratu (2 dag), 0,8 dl ulja, 10 dag limunovog soka, 3 dag maslaca, 1 dag mrkve, 10 dag brokule, sol, bijeli papar.

Pureće odreske marinirajte u limunovu soku s nasjeckanim peršinom. Nakon mariniranja posolite ih, pobrašnite i naglo prepecite na ulju. Na istoj masnoći pirjajte šampinjone podlivene juhom od šparoga, vratite odreske, podlijte vrhnjem, prokuhajte, posolite i popaprite. Ispirjanu rižu stavite na maslac zajedno s mrkvom i brokulom izrezane na male kockice. Odreske stavite na tanjur, prelijte umakom, ukrasite vrhovima zelenih šparoga i pored njih stavite rižu s povrćem.

(Restauracija „Paviljon“)

Odrezak „Zagrebačkog bijelog“ na domaći način

Sastojci za 10 osoba: 2,10 kg purećih prsa, 20 dag maslaca, brašno, jaja, mrvice (za paniranje), 1 limun, sok limuna, 2 kg vrganja ili šampinjona, 1 l mlijeka, 2 dl slatkog vrhnja, lišče peršina, 20 dag crvenog luka.

Pureće odreske potucite preko prozirne folije kako ne bi oštetili mekano pureće meso. Začinite ga prema ukusu i panirajte u vrućoj dubokoj masnoći. Kao prilog poslužite umak od vrganja ili šampinjona, i po želji krokete, pirjanu rižu, pržene štapiće od krumpira ili valjuške od krumpirova tijesta.

Umak: luk nasjeckajte, propirjajte na masnoći i dodajte nasjeckane gljive, pobrašnite i zalijte vrućim mlijekom. Začinite solju, bijelim paprom i sokom limuna. Uklonite s vatre umiješajte vrhnje i nasjeckani peršin.

(Restauracija „Zagrebački bijeli“)

Punjeni kopun

Sastojci: kopuna teškog 1,80-2 kg (umjesto kopuna možete uzeti tovljeno pile); za nadjev: 30 dag samljevene svinjetine od buta, 10 dag pileće jetre, 1 jaje, malo maslaca, malo konjaka, papar, muškatni oraščić, majorana, mljevene crvene paprike, sol; 1 dl ulja, 1 dl bijelog vina; ukupno 50-60 dag rezanog povrća, lišče peršina.

Kopuna očistite i izvadite mu prsnu kost. Pomiješajte meso s propirjanom i nasjeckanom jetrom, dodajte jaje, maslac, konjak i začine. Dobivenom smjesom nadjenite kopuna, otvor zašijte i cijelog kopuna premrežite uzicom (da zadrži oblik). Stavite u posudu s poklopcem, zalijte kipućim uljem, poklopite i pecite na umjerenoj vatri sat i pol. U posoljenoj vodi skuhajte povrće. Kopunu odstranite uzice, oko njega poslažite povrće, podlijte vinom, pospite nasjeckanim peršinom, poklopite i vratite u pećnicu da zakipi. Režite pred gostima.

U tradiciji božićnog ručka, puran je aristokrat. Zagorski puran živ je pojam hrvatskih jelovnika. Znalačkim uzgojem postizali su se sve krupniji i mesnatiji primjerci, od onih koji su doneseni iz Amerike koji su podsjećali na biserku (perlinku). Bez purana ne mogu proći Božić ni američki Dan zahvalnosti, koji se u SAD slavi u studenome, svakog četvrtog četvrtka. Prvi Dan zahvalnosti obilježen je u studenom 1621. kada je prva bjelačka naseobina uspješno preživjela sve opasnosti i nevolje, Na prvoj gozbi zahvale jela se puretina, tako je puran ostao Njegovo Veličanstvo božićnih i zahvalničkih ručkova.

(Restauracija „Lovački rog“)

Fazan s vrhnjem i okruglicama od kruha

Očišćenog fazana izrežite na komade od 10 dag i stavite pirjati na usitnjeno povrće (crveni luk mrkvu, celer, peršin, list lovora) i podlijevajte juhom. Kad meso omekani, izvadite ga iz povrća, a povrće protisnite i umiješajte s vrhnjem. Meso s okruglicama složite na zagrijani pladanj i prelijte vrućim umakom.

(Restauracija „Lovački rog“)

Srnetina na lovački način

Sastojci: 1,50 kg srnetine od buta, 10 dag suhe slanine, 0,5 dl ulja, 50 dag korjenastog povrća (iz paca), 20 dag crvenog luka, 5 dag brašna, 5 dag rajčice pire, 1 ružmarin, malo muškatnog oraščića, 10 dag suhih šljiva, 1,1 l vina, sol, papar, 2 žličice kiselog vrhnja, 1 žličica brusnice, 15 dag pečurki, 5 dag maslaca.

Srnetini iz paca skinite kožicu, nabodite slaninom, posolite i na ulju popržite sa svih strana. Meso izvadite a na masnoći popržite luk i korjenasto povrće izrezano na ploške. Meso vratite u posudu, dodajte ružmarin, lovor, papar i češnjak, podlijte pacom od divljači, poklopite i pirjajte podlijevajući dok meso ne omekša. Meso izvadite a na povrću koje ispari od tekućine, popržite brašno i rajčicu pire, te zalijte preostalim pacom i vodom. Umaku dodajte namočene suhe šljive, naribani oraščić i vino. Kada umak dobro prokuha i dostigne željenu gustoću dotjerajte okus (kiselkasto-slatkast) i protisnite ga. Gotovom umaku dodajte popržene pečurke (šampinjone)) rezane na ploške, maslac, brusnice i kiselo vrhnje. Komad srnetine, kojeg ste držali na toplom, izrežite na ploške, složite na tanjur i prelijte umakom. Ostatak umaka i brusnice poslužite posebno na stol kao i „knedle“ (okruglice) od kruha.

(Restauracija „Lovački rog“)

Odrezak od košute

Odrezak od buta ispečen na žaru, obložen pečurkama, paniranim celerom, pečenim rajčicama, špinatom u listu, gratiniranom cvjetačom, džemom od brusnica, njokima i preliveno umakom „Madeira“.

(Restauracija „Lovački rog“)

Srneći odrezak s okruglicama

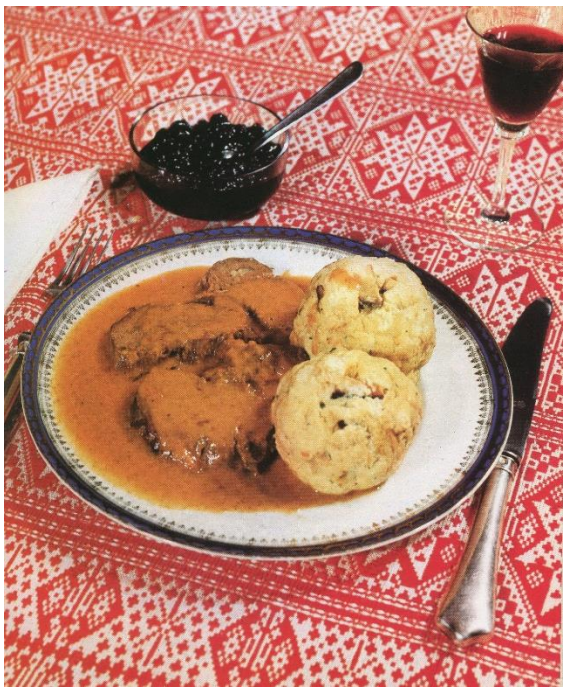
Sastojci; 1 kg srnećeg mesa, 1 dl bijelog vina, 1 dl kiselog vrhnja; za pac: 15 dag korjenastog povrća (mrkva, peršin), 4 lista lovora, 2 režnja češnjaka, papar u zrnu, 1 glavica luka, 1 dl kvasine (vinski ocat), sol; okruglice: 40 dag kruha, 2 dl mlijeka 4 dag suhe slanine, jaje, brašno, papar, sol.

Ocijeđeno meso iz rasola stavite na vrelu mast, prepržite, dodajte usitnjeno korjenasto povrće iz paca i pirjajte. Kad je meso mekano izvadite ga, povrće propasirajte i dodajte mu začine: nasjeckani češnjak, vino, gorčicu (senf), sok limuna, vrhnje, sol. Sve prokuhajte, meso izrežite na manje odreske, vratite natrag u umak i propirjajte. Okruglice napravite od osušenih kockica kruha u pećnici, umiješajte s vrućim mlijekom i ostavite da malo odstoji. Slaninu izrežite na

kockice i prepržite na malo luka, umiješajte ohlađenoj masi jaje, brašno, začinite solju i paprom. Oblikujte okruglice i kuhajte u kipućoj slanoj vodi oko pet minuta.

(Restauracija „Zagrebački plavi“)

Srneći but



Sastojci: srneći but bez kosti, 6 dl octa, 3 dl vode, nekoliko zrna papra, 1 glavica luka, 1 korijen mrkve, 1 korijen celera, 2 korijena peršina, 2 lovorova lista, malo kore limuna, 15 dag slanine, 3 žlice masti, 4 žlice domaćeg kiselog vrhnja, 1 žlica brašna, sol

Srneći but očistite od kostiju i stavite ga u pac; skuhajte u mješavini vode, octa i vina korijenasto povrće rezano na ploške (celer, mrkva, peršin, luk), malo papra u zrnu i list lovora. Ne solite. Nakon sedam dana odležavanja buta u pacu izvadite ga i nabodite „špikajte“ rezancima slanine. Popržite sa svih strana da dobije lijepu smeđu boju. Meso izvadite i na istoj masnoći prepržite usitnjeno korijenasto povrće iz paca, kad dobije zlatnožutu boju, meso vratite natrag. Podlijte juhom, dodajte malo suhih šljiva, papar u zrnu, list lovora i pirjajte dok meso ne omekani. Meso izvadite, povrću dodajte bijelog vina, kiselog vrhnja, malo brašna da sve zgusne. Prokuhajte i propasirajte, prelijte preko mesa, a kao prilog poslužite valjuške, domače rezance ili okruglice.

(vrijedni kuhari Esplanade vremenom su dopunjavali i mijenjali ovaj naputak tako da su pirjanom povrću dodavali prepršenu pileću jetricu i pržene narezane šampinjone)

(Hotel „Esplanade“)

Srneći medaljoni u umaku od kestena

Sastojci: 60 dag srnećeg buta bez kosti, opne i kožica, 10 dag maslaca, 1 dl ulja, 20 dag očišćenih i skuhanih kestena, 1 žlica grožđica, 2 dl crnog vina, 1 dl kiselog vrhnja, 0,5 dl slatkog vrhnja, sol, papar, 1 žličica sitno nasjeckanog peršina, 1 žličica limunovog soka, 1 žlica džema od brusnica, skuhani krumpir, brašno i jaje za hruskavce, brašno, jaje i mrvice za prženje.

Srnetinu narežite na medaljone (tri po osobi), posolite, popaprite i ispržite na tavici u kojoj ste zagrijali pola ulja i maslaca. Ispržene stavite na toplo. Zagrijte preostalo ulje i maslac (u čistoj tavi), kestene narežite na tanke ploške i popržite na masnoći, zalijte vinom i kuhajte da se tekućina upola smanji. Ulijte kiselo vrhnje, kuhajte na umjerenoj temperaturi pomalo dodajući slatko vrhnje i na kraju džem od brusnica i sok limuna. Po potrebi posolite i popaprite. Umak protisnite. Za hruskavce napravite obično krumpirovo tijesto i umijesite grožđice. Oblikujte krokete, panirajte u brašno, jaja i mrvice, i ispržite. Poslužite tako da na tanjur stavite dio umaka, na njega medaljone i dopola prelijte umakom. Kao prilog poslužite hruskavce i ukrasite kuhanim i poprženim kestenjem.

(Hotel „Esplanade“)

Srneći ragu na lovački način

Sastojci: 80 dag srnetine bez kosti, ulje, 1 svežnjić povrća za juhu („grincajg“), 1 lovorov list, 1 režanj češnjaka, 4-5 zrna papra, 2 žlice brašna, juha, 2 dl crnog vina, 1 dl kiselog vrhnja, 1/2 limuna, 1 žlica džema od brusnica, sol, papar.

Srnetinu narežite i prepržite, dodajte usitnjeno povrće, lovor, češnjak i papar u zrnu, pa pirjate. Omekšalo meso izvadite, povrće pobrašnite i kad se brašno zaprži, zalijte juhom i vinom, dodajte vrhnje, limunov sok i brusnice, posolite i popaprite. Dobro prokuhajte umak, protisnite ga, u nj stavite opet meso i još jednom prokuhajte. Uz to poslužite okruglice od kruha ili pržene ili kuhane valjuške od krumpira.

(Hotel „Esplanade“)

Veprovina na lovački način

Veprovinu natopite limunovim sokom, dodajte papar, celer, lovorov list i prelijte uljem. U takvoj marinadi meso ostavite 6-7 sati. Na masnoći prepržite slaninu narezanu na kockice. Na istoj masnoći, nakon što ste uklonili poprženu slaninu, lagano prepržite veprovinu izvađenu iz marinade, dodajte očišćene gljive, narezano povrće, ocijeđenu marinadu, vratite slaninu, i pred kraj pirjanja dodajte crno vino. Pirjajte poklopljeno na laganoj vatri dva i pol sata dok meso ne omekša. Suhe šljive skuhajte, propasirajte i dodajte umaku, kojega na kraju možete učiniti gušćim s malo brašna. Uz veprovinu su se tradicionalno posluživale, kao i uz ostalu divljač, okruglice od kruha.

Kruh narežite na sitne kockice i osušite u pećnici. Osušene kockice kruha stavite u posudu i prelijte vrućim mlijekom. Suhu slaninu izrezanu na kockice prepržite i dodajte kruhu. Jaje, brašno, sitno kosani peršin i sol umijesite s kruhom. Oblikujte okruglice i kuhajte u kipućoj slanoj vodi na laganoj vatri oko pola sata.

(Restauracija „Lovački rog“)

Zec s njokima

Opranog i očišćenog zeca „našpikajte“ s nekoliko češnjeva češnjaka i 25 dag suhe slanine izrezane na rezance, i ostavite da se moči u octu 48 sati uz narezanu mrkvu, celer i drugo korjenasto povrće. Ocijedite ga i pecite u limu sa svim dodacima iz „paca“. Kad je napola pečen, izrežite na odreske. Odreske složite u drugu posudu, korjenasto povrće „iskrčkajte“ (prokuhajte na laganoj vatri) do kraja, pomiješajte s 2 dl crnog vina, desetak zrna papra, malo ružmarina, lovora i sokom limuna. Nakon što ste kratko prokuhali, propasirajte i dodajte odrescima, ispirjajte do kraja i poslužite s njokima.

(Restauracija „Lovački rog“)

Pac za divljač

Sastojci: 20 dag mrkve, 20 dag korijena peršina, 10 dag korijena celera, 20 dag crvenog luka, 2 lista lovora, papar u zrnu, 5 dl bijelog vina, 1 dl vinskog octa, 1 dl vode.

Korjenasto povrće i luk izrežite na ploške pa stavite kuhati zajedno s ostalim sastojcima dok povrće ne omekša. Divljač prelijte ohlađenim pacom i ostavite na hladnom mjestu nekoliko dana do upotrebe. Meso u pacu povremeno okrenite.

Meso divljači (duboko smrznuto, pa čak i svježe - po lovačkim preporukama) možete pripremiti i bez paca, pacom se ubije karakterističan miris divljači.

(Restauracija „Lovački rog“)

„Knedli“ (okruglice) od kruha

Sastojci: 60 dag bijelog kruha, 3 dl mlijeka, 5 dag crvenog luka, 10 dag suhe slanine, 2 jaja, 7 dag brašna, 1 žličica nasjeckanog peršina.

Kruh izrežite na kockice, dobro osušite u pećnici i poprskajte kuhanim mlijekom. Slaninu izrežite na sitne kockice, popržite zajedno sa sitno rezanim lukom, ocijedite masnoću i pomiješajte s kruhom. Dodajte razmućena, brašno i kosani peršin. Sve dobro izmiješajte u jednoličnu rahlu masu i ostavite da odstoji petnaest minuta. Mokrim dlanovima oblikujte „knedle“ i kuhajte desetak minuta u slanoj kipućoj vodi.

(Restauracija „Lovački rog“)

Brodet od žaba

Na maslinovu ulju pirjajte nasjeckanu crveni luk, dodajte oguljene i izrezane rajčice na kockice i pirjajte zajedno dok ne dobijete gušći umak (šalšu). Začinite nasjeckanim češnjakom, dodajte žablje batake, malo vinskog octa (kvasine), malo bijelog suhog vina i prstohvat šećera. Pirjajte kratko, jer je meso nježno, i na kraju pospite nasjeckanim peršinom. Poslužite s purom (žgancima) oblikovanom u vijenac, unutar njega stavite umak a krakove po rubu.

(Restauracija „L&R“)

Gratinirane šparoge sa škampima

Sastojci: 60 dag šparoga, 25 dag očišćenih repova šparoga, 2 žumanca, 10 gr. maslaca, 0,5 L slatkog vrhnja, 1 dl suhog bijelog vina, mala žlica brašna.

Oguljene i oprane šparoga stavite kuhati u široki lonac u kipuću vodu, posoljenu i malo zašećerenu vodu. Poklopljene kuhajte oko 25 minuta. Tijekom kuhanja pripremite umak: na maslacu blago popržite repove škampa, podlijte vinom i umak reducirajte do polovine. Ulijte slatko vrhnje, na laganoj vatri pustite da prekipi i reducira za trećinu. Posolite, popaprite i ako treba povežite s malo brašna. Kad umak malo ohladi, primiješajte žumance. Kuhane šparoge složite na tanjur, prelijte umakom i zapecite.

(Restauracija „Splendid“, danas „Lenuci“)

Zagorske krvavice

Sastojci: 70 dag kuhane i samljevene svinjske glave, srca i pluća, 20 dag mljevenih čvaraka, 35 dag svinjske krvi, 15 dag sitno kosanog luka, 4 dag češnjaka, vezica peršina, 1 dag mljevenog papra, malo mažurana, sol.

Samljevenom mesu dodajte čvarke i krv. Na masti popržite na zlatnožutu boju kosani luk i kosani češnjak, dodajte kosani peršin, papar i malo mažurana. posolite po potrebi. Sve dobro izmiješajte i time nadjenite crijevo. Nadjevene kobasice stavite u vruću vodu i pustite u njoj dok se ne zgruša krv. Kobasice se ne smiju kuhati! Kad se krvavice ohlade, krhko ih ispecite u pećnici. Poslužite s varivom od kiselog zelja i restanim krumpirom.

(Restauracija „K Zagorcu“)

Hladno međujelo

Salata „šefa kuhinje“

Sastojci za jednu osobu: 3 dag domače šunke, 3 dag suhog jezika, 5 dag pilećeg pečenog bijelog mesa, 1 jaje, 2 dag sira trapista. Nekoliko listova zelene salate, jedna rajčica, sol, papar, ulje, ocat i 1/2 čašice jogurta.

Na tanjur složite čiste listove salate u oblik piramide, te obložite sa sirom, šunkom, jezikom, piletinom - sve rezano na štapiće, ukrasite s kriškama tvrdo kuhanog jajeta i rajčice, te poprskajte octom i uljem.

(prije hotel Inter-Continental, „Opera“, sada Westin)

Seljačka salata

Sastojci (za deset osoba): 20 dag mrkvice, 20 dag celerova korijena, 30 dag matovilca, 3 svežnjića rotkvica, 30 dag crvenog radiča, 20 dag ukiseljenih šampinjona, 20 dag svježe rajčice, ulje, vinski ocat, sol.

Očišćene mrkvice i celer narežite na sitne rezance (julienne), a rajčicu i rotkvice na kriškice. Matovilac i radič proberite, očistite i operite u najmanje 4 duboke vode. Pomiješajte svo povrće s gljivama, začinite prije posluživanja.

(Hotel „Palace“)

Slatko jelo

Slavonski vrtanji*

Sastojci: 0,50 kg brašna, 2 žlice maslaca, 8 jaja, malo soli i malo papra.

Maslac pjenasto istucite, umiješajte razmućena jaja, posolite, popaprite i na kraju umiješajte brašno. Napravite tijesto i razvaljajte ga na debljinu prsta. Od tijesta izrežite manje komade i oblikujte okrugle kovrtanje. Složite ih u namašćenu i pobrašnjenu tavu te pecite u pećnici na umjerenoj vatri.

*vrtanj - kolač savit kao kolo, kovrtanj - kolo; okrugli uštipak

(Gostionica „Vallis Aurea“)

Pogača s oreima (orasima)

Sastojci: 1 kg brašna, 2 žlice ulja, 50 dag oraha, 20 dag šećera.

Od brašna, ulja i 2,5 - 3 dl vode napravite tijesto. Ostavite da odstoji pola sata, razvaljajte ga pospite orasima tučenim u mužaru (ne meljite ih, jer moraju biti sitno zrnasti) i šećerom. Preklopite tijesto, opet ga razvaljajte i tako nekoliko puta da se orasi potpuno stope s tijestom. Oblikujte pogaču, stavite u lim i pecite pola sata na srednjoj temperaturi.

(Gostionica „Izletište Puntijar“)

Rožata

Sastojci: 0,5 l mlijeka, 4 jaja, 15 dag šećera, vanilin šećer, grožđice, limun.

Istucite smjesu od mlijeka, jaja, 10 dag šećera, vanilin šećera i naribane korice limuna. Ostatak šećera karamelizirajte, rasporedite u četiri čajne šalice i dodajte grožđice. Šalice napunite smjesom i stavite u posudu do pola napunjenu vodom. Pecite 45 minuta na temperaturi od 200 stupnjeva. Rožatu poslužite hladnu, ukrašenu tučenim slatkim vrhnjem (šlagom).

(Riblji restoran „Kordić“, „Murter“, Brevijar)

Zagorski štruklji



Sastojci za 10 osoba: 50 dag brašna, 0,5 dl ulja, malo soli, 1 kg svježeg sira, 10 dag brašna, 6 jaja, malo soli, 4 dl vrhnja, 10 dag maslaca.
Umijesite brašno s uljem i solju, ostavite da odleži 15 minuta, razvaljajte i prekrijte mješavinom sira, brašna, jaja i soli. Zarolajte, izrežite na jednake komade duge oko 5 cm i stavite kuhati u posoljenu kipuću vodu oko 8 minuta. Režite štruklje rubom tanjura, kako bi izbjegli da sir izlazi a krajeva tijesta će se slijepiti pritiskom ruba tanjura. Kad je kuhano izvadite i složite u vatrostalnu posudu, prelijte mješavinom vrhnja i maslaca i zapecite u vrućoj pećnici 25 do 30 minuta.

(Hotel „Esplanade“)

Štrukli s bademima)
(recept iz 1888. godine)

Sastojci za tijesto: 0,5 kg brašna, 10 dag maslaca, 2 jaja, sol, mlaka voda
Sastojci za punjenje: 4 žumanjka, 4 tučena bjelanjka, 1 žlica šećera, 200 g badema, korica 1 limuna, maslac, mlijeko.

Zamijesiti tijesto, razvaljati, napuniti punjenjem, zaviti ih pa tanjurom rezati u jastučiće. Posudu u kojoj se peku namazati maslacem, staviti štrukle pa i njih premazati maslacem i zaliti vrućim mlijekom. Peći dok ne ispari mlijeko.

Le robuste (*fr*. robuste - jak, snažan, robustan, krepak, čvrst, tvrd)

Sastojci: 125 g mlijeka, 15 g mljevene kave, 3 g nescafe, 10 g aroma kave, 4 žumanca, 75 g šećera, 225 g tučenog slatkog vrhnja, biskvitni disk natopljen kavom, 8 poklopaca od bijele čokolade 150 g tekuće čokolade; ukrasi: svježe voće, listići mente, ušećerene narančine korice.

Zakuhajte mlijeko, umiješajte mljevenu kavu, nescafe i aromu, kuhajte oko 1 sat. Procijedite mlijeko, prelijte njime žumanca blanširane šećerom i kuhajte uz stalno miješanje dok se ne zgusne, i ohladite miješanjem. Kad se ohladi umiješajte slatko tučeno vrhnje, stavite u okrugle kalupe, prekrite diskom umočenim u kavu i stavite u hladnjak.

Način posluživanja: Izvadite iz kalupa i stavite na tanjur, prekrijte diskom od bijele čokolade, posutim čokoladom. Poslužite tekuću čokoladu, složite 3 holipa posuta kavom. Ukrasite svježim voćem, listićima mente i ušećerenim narančinim koricama.

(Hotel „Esplanade“)

Srneći hrbat

Sastojci: 70 dag brašna, 15 dag šećera, 6 jaja, 10 dag čokolade, 1 žlica brašna, 1/4 vrećice praška za pecivo, 2 žlice mrvica, 0,5 dl ruma, 15 dag oraha, 2 dl slatkog vrhnja, čokoladna glazura, 3 žlice šećera, 3 žlice vode, 10 dag čokolade, 5 dag maslaca.

Maslac, šećer i žumanca pjenasto izmiješajte. Dodajte omekšanu čokoladu. Brašno pomiješano s praškom za pecivo i mrvicama namočite u rumu. Na kraju umiješajte čvrst snijeg od bjelanaca i mljevene orahe. Dobivenu smjesu stavite u kalup za srneći hrbat premazan maslacem i posut brašnom. Pecite oko 45 minuta na temperaturi od 185 stupnjeva. Ohlađeni kolač prelijte čokoladnom glazurom i poslužite tučenim vrhnjem.

Čokoladna glazura: vodu, šećer i čokoladu rastopite na niskoj temperaturi štednjaka (ne smije zakipjeti). Glatko izmiješajte i u vruću smjesu postupno umiješajte maslac izrezan u listiće. Još toplu glazuru prelijte preko kolača.

(prije hotel Inter-Continental, „Opera“, sada Westin)

Starinska orehnjača

Sastojci: 25 dag brašna, 6 dag pileće masti, 6 dag šećera, 2 dag kvasca (germe), 2 dl mlijeka, 2 jaja, koricu od jednog limuna, malo soli; nadjev: 40 dag samljevenih oraha, 20 dag šećera, 5 dag suhih grožđica, 0,5 dl ruma, 2 dl mlijeka; šećer za posipanje.

Zamijesite tijesto od svih sastojaka (kvasac treba prethodno da nabubri u malo mlakog mlijeka sa šećerom), ostavite na toplome dvadesetak minuta da se digne. U međuvremenu prelijte orahe, grožđice i šećer kipućim mlijekom, pomiješajte i dodajte rum. Tijesto razvaljajte što tanje, premažite ga nadjevom i oprezno savijte. Neka se opet diže deset minuta na toplome, pa stavite u zagrijanu pećnicu. Pecite jedan sat na 120 ºC. Režite hladno i pospite šećerom u prahu.

(Hotel „Esplanade“)

Manduševac

Sastojci za 20 osoba;
za biskvit: 5 jaja, 1 vanilin-šećer, 12 dag brašna, 12 dag šećera; 1,5 kg skuhanog i očišćenog kestena, 20 dag šećera u prahu, 1 dl ruma, 5 vanilin-šećera; za ocaklinu: 20 dag čokolade, 20 dag maslaca, malo ruma, vanilin-šećer; *za sabajon* (pjenušavi vinski preljev): 5 žumanaca, 1 dl slatkog vrhnja, 3 dag šećera u prahu, 1/2 čašice likera od naranče; *za ukras*: 2 dl slatkog vrhnja, 1 žlica šećera u prahu; bomboni od kestena - 1/2 kg skuhanoga i očišćenog kestena, 8 dag šećera u prahu, malo ruma, 1 vanilin-šećer.

Za biskvit istucite čvrst snijeg od bjelanaca, umiješajte šećer i vanilin-šećer, zatim jedan po jedan žumanac, i na kraju brašno. Ulijte u okrugli kalup dovoljno velik da sloj bude debel 1/2 cm. Ispecite. Pomiješajte protisnuti kesten sa šećerom, vanilin-šećerom i rumom da dobijete kompaktnu masu. Polovicu izdvojite, a od druge polovice oblikujte „marone“. Svaki umočite u ocaklinu od čokolade (sve sastojke otopite na pari) i odmah slažite uokrug ohlađenog biskvita kako bi se slijepili pomoću otopljene čokolade. Tako čete dobiti nešto poput zdenca (odatle naziv Manduševac). Skuhajte sabayon (pjenušavi vinski preljev; chadeau-šodo): istucite žumanca sa šećerom, umiješajte vrhnje i liker a skuhajte na pari. Kad se krema ohladi ulijte je u „zdenac“. Na to protisnite kroz cjedilo preostalu smjesu od kestena kao pire. Istucite slatko vrhnje sa šećerom i stavite na vrh. Ako želite, načinite još i bombone od kestena jednako kao što ste načinili smjesu za marone, prelijte ih čokoladnom ocaklinom i poslažite oko kolača.
Za manje gostiju uzmite proporcionalno manje sastojaka, a možete načiniti i malene pojedinačne „zdence“ za o jednu porciju.

(Hotel „Esplanade“)

Savijača „Paviljon“

Sastojci: 25 dag brašna, 2-3 žlice ulja, 1,25 dl mlake vode; nadjev od maka: 50 dag maka, 0,5 L mlijeka, 17 dag šećera, 2 paketića vanili-šećera, limunova korica, malo ruma, cimet, 15 dag pekmeza od šljiva; nadjev od krupice: 5 dag masti, 50 dag pšenične krupice, malo soli, 15 dag šećera, 30 dag kompota od višanja.

Umijesite glatko i elastično tijesto od brašna, ulja i vode. Ostavite da odleži oko 15 minuta i razvucite ga na pobrašnjenom stolnjaku. Tijesto poprskajte uljem, nadjenite ga mješavinom maka i krupice, uvijte i premažite uljem ili rastopljenim maslacem. Pecite na laganoj vatri.
Nadjev: Mak izmiješajte sa svim sastojcima i prelijte kipućim mlijekom. Krupicu popržite na masnoći, podlijte s malo vode, poklopite i ostavite da se ohladi. Dodajte višnje i šećer, i rasporedite po tijestu.

(Restauracija „Paviljon“)

Savijača od višanja

Sastojci: 18 dag brašna, 1,5 dl ulja, 60 dag višanja, 6 dag kristal šećera, šećer u prahu, mrvice, cimet, limunova kora.

Od brašna i malo tople vode napravite vučeno tijesto, ostavite da se odmori deset minuta i razvaljajte na stolnjaku. Poškropite uljem, pospite mrvicama i nadjenite očišćenim višnjama, limunovom koricom i šećerom sa cimetom. Savijte u rolu (savijaču) i pecite u pećnici. Pečeno pospite šećerom u prahu.

(prije hotel Inter-Continental, „Opera“, sada Westin)

Žličnjaci od sira na umaku od jagoda

Sastojci: 50 dag svježeg kravljeg sira, 3 dag griza (krupice), 2 dl mlijeka, pet listova želatine, limun, 70 dag šećera, vanilin šećer, 20 dag slatkog vrhnja, 25 dag jagoda, 10 gr. šećera, 3 cl bijelog vina.

Mlijeko zakuhajte, maknite s vatre i umiješajte griz i šećer, te namočenu želatinu. Limun ocijedite i dodajte siru te izmiješajte s mliječnom masom u kojoj je griz. Slatko vrhnje istucite s vanilin šećerom u šlag i rahlo primiješajte smjesi sira i griza. Ostavite sat vremena u hladioniku. Jagode usitnite i pomiješajte sa šećerom i vinom te masu protisnite kroz sito. Dobiveni fini umak razdijelite po tanjurima i na nj složite žličnjake od sira. Ukrasite jagodama.

(Restauracija „Splendid“, danas „Lenuci“)

Zaliven kolač

Sastojci: 6 žumanca i bjelanca (snijeg), 6 žlica šećera, 0,5 kg mljevenih oraha, 2,5 prutića čokolade, 2 žlice bijeloga griza, 2,5 žlice brašna; za sirup: 40 dag šećera, limun izrezan na tanke kriške, 0,5 l vode.

Umijesite sve sastojke i zapecite dopola. Napravite biskvit od 5 jaja, stavite na masu i dopecite na 200 ºC. Izrežite kolač na kvadratiće i prelijte ga sirupom. Sirup ukuhajte gusto. Dobro je da kolač odstoji kako bi upio sirup.

(Pivnica „Tomislav“)

Doboš torta

Sastojci; za tijesto: 5 jaja, 10 dag šećera, 10 dag brašna; masnoća i brašno za kalu; za kremu: 25 dag šećera, 25 dag maslaca, 1 vanilin-šećer, 10 dag čokolade; šećer za karameliziranje.

Napravite biskvit tako da najprije istučete čvrsti snijeg od bjelanaca. Posebno istucite žumanca sa šećerom i naizmjenično umiješajte brašno i snijeg. Namastite i pobrašnite kalu za tortu, ulijte tanak sloj tijesta. Tako čete dobiti pet listova, koje čete ispeći desetak minuta u pećnici na 170 ºC. Za kremu kuhajte šećer s malo vode da dobijete gustu smjesu što će se početi rastezati u niti. Ohladite je miješajući. Otopite čokoladu. Maslac umiješajte u šećerni sirup i otopljenu i ohlađenu čokoladu. Sve dobro promiješajte. Dobivenom kremom namažite četiri lista biskvita, složite u tortu i na vrh položite nenamazani list. Preostalom kremom omažite tortu sa strane. Karamelizirajte šećer s malo vode da lijepo posmeđi, premažite tortu odozgor i odmah navlaženim nožem zarežite gornji list (u onoliko dijelova koliko želite komada), jer poslije se karamel ne može rezati.

(prije hotel „Inter-Continental“, „Opera“, sada Westin)

Hladni varenac „Diplomat“

Sastojci (za dvadeset osoba): 9 žumanaca, 15 dag šećera, 2 vanili-šećera, 2 dag želatine, 1,5 l slatkog vrhnja, 20 piškota, 10 dag ananasa iz kompota, 5 dag grožđica, 20 dag krušaka iz kompota, 0,5 dl šerija, 10 dag čokolade, 5 dag džema od marelica, mandarine za ukras.

U kotlić stavite žumanca, šećer, vanili-šećer i 2 dl slatkog vrhnja. Želatinu namočite u hladnu vodu, ocijedite i dodajte smjesu. Kotlić stavite u veću posudu s kipućom vodom, pa zagrijavajte u vodenoj kupelji. Smjesu tucite žicom da se sve zapjeni, a želatina otopi dokraja. Kotlić izvadite iz vruće vode i stavite u posudu s hladnom. Dok se hladi, poparite vrućom vodom grožđice, sve voće iz kompota narežite sitno. Grožđice ocijedite, pomiješajte s drugim voćem i poprskajte šerijem. Istucite litru slatkog vrhnja pa rahlo umiješajte u sasvim ohlađenu i tekuću skuhanu smjesu. Tako dobiveni parfe ulijte u namašteni kalup do polovice, rasporedite pripremljeno voće i prelijte ostatkom parfea. Piškote navlažite mlijekom i poslažite po vrhu. Ostavite varenac, u hladnjaku, da se dobro ohladi. Prije posluživanja istucite preostalo slatko vrhnje, pripremite ukrase od otopljene čokolade i voća. Kalup s varencem namočite na trenutak u vruću vodu, pa će se lakše istresti na pladanj. Ukrasite tučenim slatkim vrhnjem i drugim.

(Hotel „Palace“)

Čajni kolačići od prhkog tijesta

Sastojci (za deset osoba): 60 dag brašna, 40 dag maslaca, 20 dag šećera u prahu, 2 žumanca, 1 vanili-šećer, malo naribane korice limuna.

Brašno prosijte na stol, dodajte izrađeni maslac, šećer, vanili-šećer, koricu i žumanca. Zamijesite (brzo) tijesto i stavite da se rashladi (dobro je zamijesiti dan ranije). U tijesto po

želji možete dodati samljevene orahe, bademe, kakao ili naribanu čokoladu i drugo. Od tog tijesta osim kolačića možete pripremati fine pite i podloge za torte, kocke, odreske i sl.

(Hotel „Palace“)

Linzer*-vjenčići

Prhko tijesto razvaljajte da bude debelo 0,5 cm, izrežite krugove promjera 3 cm, polovici izrežite krug u sredini, pa te vjenčiće premažite razmućenim jajem i pospite nasjeckanim orasima. Ispecite, a pečene slijepite marmeladom od marelice i pošećerite. Vjenčiće možete ispeći nenamazane, ali ukrasite ih pjenom od bjelanca i šećera u prahu, pa to još malo pecite (više sušite) na niskoj temperaturi.

*linzer; olupano tijesto, linzertajg (*njem*. Teig - tijesto)

(Hotel „Palace“)

Linzer-roščići

Prhko tijesto (kojem ste dodali samljevene orahe ili bademe ili kokosovo brašno) oblikujte u tanku kobasicu, narežite je i od komada oblikujte roščiće. Ispecite ih. Ispečene uvaljajte u vanili-šećer ili umočite u ocaklinu od čokolade (samo vrhove ili cijele roščiće).

(Hotel „Palace“)

Palačinke „Dubravkin put“

Ispecite deblju i širu palačinku i bogato je prelijte kremom od mljevenih oraha, mlijeka, šećera, ruma i grožđica. Krema se sprema miješanjem u vrućoj tavi. Palačinku zamotajte, prelijte topljenom čokoladom i po rubovima ukrasite tučenim slatkim vrhnjem.

(Restauracija „Dubravkin put“)

Palačinke „Globus“

Ispecite desetak palačinki, premažite gustom jabukovom kašom u koju ste stavili sitno sjeckani ananas. Palačinke presavijte, složite na tanjur, posipajte šećerom u prahu i prelijte vinskim šodoom (vinski umak).

(Restauracija „Globus“)

Palačinke sa sirom

Sastojci; tijesto: 2 jaja, 1 dl mlijeka, 30 dag brašna, sol, šećer; nadjev: 2 jaja, 2 dag domaćeg kravljeg sira, 0,5 dl vrhnja, šećer.

Palačinke ispecite na masti, nadjenite glatko umućenim nadjevom, zavijte i stavite u posudu („pleh“) prelivenu mješavinom vrhnja i jednim jajetom. Ostavite da se zapeče u zagrijanoj pećnici oko 15 minuta.

(Restauracija „Gradski podrum“)

Palačinke s orasima i vinskim prelivom (*šodo*, pogrešno je reći - *šato*)

Sastojci za dvije osobe: 0,5 dl mlijeka, 1 jaje, 10 dag brašna, sol, šećer; nadjev: 5 dag oraha, 2,5 dag šećera; preliv: 1 dl vina, 2 jaja, 6 dag šećera.

Razmutite mlijeko i jaje, dodajte brašno uz stalno miješanje i vrlo malo posolite i ošećerite. Trebali bi dobiti umjereno gusto i glatko lijevano tijesto. Palačinke ispecite na jakoj vatri. Sameljite orahe i pomiješajte sa šećerom, nadjenite palačinke i prelijte prelivom. Na umjerenoj vatri razmutite vino, jaja i šećer dok ne dobijete finu gustu masu.

(Restauracija „Pod mirnim krovom“)

Palačinke Murtić

Palačinke napunjene kremom od oraha (mljeveni orasi i „štaub“ šećer poliveni vrućim mlijekom), preklopljene na četvrt, pokrivene s dvije kugle različitog sladoleda i prelivene vrućom čokoladom.

(Restauracija „Hrvatski kulturni klub“ ili „Kod Drageca“)

Palačinke od heljde s makom

Sastojci za dvije osobe: 3 dag heljdina brašna, 2 dag heljdinih pahuljica, 2 dl mlijeka, 2 jaja, sol, ulje za prženje; za umak: 10 dag čokolade za kuhanje, 1 dl slatkog vrhnja, 1 žlica ruma; za nadjev: 5 dag samljevenog maka, 2,5 dl mlijeka, 1/2 dl slatkog vrhnja, po 4 dag šećera i grožđica, 1 žlica škrobnog brašna; šećer u prahu, tučeno slatko vrhnje, voće.

Za nadjev kuhajte sve sastojke 20 minuta. Pahuljice skuhajte u pola količine mlijeka, dodajte sve sastojke za tijesto i ispržite 2 velike palačinke. Otopite čokoladu s drugim sastojcima i umak ulijte na zagrijane tanjure. Nadjev rasporedite na palačinke, savijte ih, ukoso prorežite i metnite na tanjure. Ukrasite tučenim slatkim vrhnjem i voćem.

(Hotel „Palace“)

Kup „Globus“

Narezano svježe voće umiješajte u kuhani šećer i nalijte u čaše. Na to stavite tri kuglice sladoleda od vanilije. Poškropite sa maraskinom i ukrasite tučenim slatkim vrhnjem. Ukrasite po želji, a možete preliti i otopljenom čokoladom.

(Restauracija „Globus“)

Kraljevska Šarlota

Sastojci: 4 žumanca, 2 dl mlijeka, 1 vrećica vanilin šećera, 12 dag kristal šećera, 3 dag želatine, 10 piškota, 1,5 L slatkog vrhnja, 25 dag kompota ananasa, breskve (sitno narezano), 2 dl prokuhani šećer s malo ruma.

Žumanca, mlijeko, šećer, vanilin šećer i želatinu kuhajte na pari dok krema ne postane pjenušava i glatka. Kremu ohladite. 8 dl slatkog vrhnja stucite u vrhnje i lagano umiješajte u kremu. U namašćeni kalup stavite red kreme, piškote namočene u šećer, narezano voće, zatim kremu i završite sa piškotima. Gotovu „Šarlotu“ stavite u hladnjak 2-3 sata. Kod posluživanja izvadite iz kalupa i ukrasite tučenim slatkim vrhnjem i voćem.

(Hotel „International“)

Voćni kup

Osam kuglica sladoleda od vanilije, salata od svježeg voća (2 porcije), maraskino 3 cl, 1 čaša tučenog slatkog vrhnja, 8 piškota za ukras. U 4 zdjelice stavite pola količine voćne salate. U svaku dodajte dvije kuglice sladoleda, te prelijte ostatkom voćne salate. Ukrasite tučenim vrhnjem i s dva piškota po osobi.

(Hotel „Esplanade“)

Voćna salata

Sastojci: 1 ananas, 1 jabuka, 1 banana, 1 kruška.

Voće operite, izrežite na kockice, stavite u veću zdjelu, dodajte maraskino, šećer, tučeno slatko vrhnje, sok limuna i po želji malo konjaka.

(Restauracija „Medulić“)

Jabuke s orasima

Jabuke oljuštite, izdubite te stavite kuhati u vrelu vodu, u koju ste stavili šećer, malo ruma i cimet. Kad su jabuke mekane, izvadite ih, ohladite i nadjenite. Mljevene orahe pošećerite, dodajte cimet, rum i malo slatke vode, u kojoj su se kuhale jabuke, tako da smjesa postane gusta. Napunjene jabuke prelijte topljenom čokoladom i obložite čokoladom.

(Restauracija „Plitvice“)

Kesten pire

Sastojci: 1 kg kestena, 20 dag šećera u prahu („štaub šećer“), 0,5 dl ruma, 2 dl slatkog vrhnja, malo vanilin šećera.

Kuhani kesten očistite od kore i propasirajte. Pomiješajte sa šećerom, rumom i vanilin šećerom. Poslužite u zdjelici i ukrasite tučenim slatkim vrhnjem („šlag“).

(Hotel „Esplanade“)

Pečene kruške u bijelom vinu „Cmrok“

Osam malih tvrdih krušaka ogulite, složite u pliticu i prelijte s 3 dl bijelog vina, 30 dag šećera, 1 vrećicom vanilin šećera. Lagano pecite u pećnici dok kruške ne postanu mekane. Ohladite i poslužite s kuglicama od sladoleda i malo tučenog vrhnja posipanog badema i orasima.

(Hotel „Esplanade“)

Naranče punjene sirom

Sastojci: 4 naranče (za četiri osobe), 20 dag svježeg kravljeg sira, 5 dag šećera u prahu.

Naranče prerežite poprečno iznad nešto iznad crte koja je dijeli na jednake polovice („ekvatora') i meso naranče isijecite na kockice. Sir protisnite kroz pasirku ili dobro izmiješajte u glatku smjesu. Dodajte šećer i meso, a po želji dodajte nekoliko kapi maraskina, zbog arome. Mješavinu vratite u koru naranče, stavite u hladnjak sat-dva i poslužite.

(Hotel „Esplanade“)

Zapečene kruške u crnom vinu

Kruške očistite, odrežite na donjem dijelu te ih izdubite. Posložite u pliticu, prelijte crnim vinom, posipajte šećerom i u toploj pećnici držite dok malo ne omekšaju. Ohladite ih, razrežite i „napunite“ sladoledom. Biskvit ili keks neka bude podloga za krušku kojoj dodajte tučeno vrhnje („šlag“).

(Restauracija „Globus“)

Lotos

Sastojci za deset osoba: 1 kg kiwia, 0,5 kg sladoleda od kiwia, čokoladne mrvice; za zlatni umak: 20 dag marmelade od bresaka, 0,5 dl finog konjaka, 1 žumance.

Za zlatni umak prokuhajte marmeladu s konjakom i umiješajte žumanca. Pustite da se ohladi. Ogulite kiwi i narežite na što tanje ploškice. Poslažite po tanjuru kao latice cvijeća. U sredinu svakog tanjura stavite kuglicu sladoleda i prelijte zlatnim umakom. Pospite čokoladnim mrvicama da izgleda kao sredina cvijeta s prašnicima i tučkovima. Umjesto sladoleda možete uzeti parfait kremu.

(Hotel „Esplanade“)

Rapsodija

Sastojci: 1 kg kiwia, 1 kg jagoda, 1 kg naranči, 50 dag ribizla, 1 kg ogrozda, 1 kg banana, 50 dag breskvi, 1 kg trešanja, 5 dl likera od vanilije, 5 dl likera od kiwia, 3 dl cointreau (čit. koentrô), 3 l tučenog slatkog vrhnja („šlag“), 2 kg sladoleda, 3 L mlijeka, 14 jaja, 1 kg šećera.

Pripremite voćne kreme, prelive. Slažite po nahođenju (slobodno). Dodajte sladoled. Ukrasite „šlagom“.

(prije hotel „Inter-Continental, „Opera“, sada Westin)

Krema karamel

Sastojci za deset krema: 25 dag šećera, 1 l kuhanog mlijeka, 8 jaja.

Šećer pržite u visokoj posudi tako da ga dodajete malo po malo. Kad dobije karamel boju, dodajte malo po malo kuhano vruće mlijeko. Procijedite i dodajte jedno po jedno jaje, te sve ponovo procijedite. Dobivenu masu ulijte u pripremljene kalupe koje ste napunili prženim šećerom debljine 2-3 milimetra. Tako pripremljene kalupe stavite u pleh, nalijte s vodom do pola kalupa, te držite oko pola sata u zatvorenoj pećnici.

(prije hotel „Inter-Continental“, „Opera“, sada Westin)

Bavarska krema od lješnjaka

Sastojci: 6 dl slatkog vrhnja, 1,5 dag želatine, 3 žumanca, 1 dl mlijeka, 10 dag šećera u prahu, 5 dag lješnjaka, malo čokolade za ukras, 1 vanilin-šećer.

Lješnjake ispržite, ohladite i sameljite. Pristavite 1 dl vode da se ugrije u vodenoj kupelji, pa u njemu otapajte želatinu s 5 dag šećera. Miješajte neprekidno. Posebno istucite žumanca s preostalim šećerom, pomalo umiješajte u otopljenu želatinu i miješajte dalje. Neposredno prije nego što smjesa provri, uklonite sa štednjaka. Umiješajte lješnjake i vanilin-šećer. Dobro ohladite. Istucite slatko vrhnje, dio odvojite za ukras, a veći dio umiješajte u kremu. Razdijelite u čaše, pa ukrasite tučenim vrhnje i naribanom čokoladom. Dobro rashladite prije posluživanja.

(Hotel „Palace“)

Zagrebački fakini*

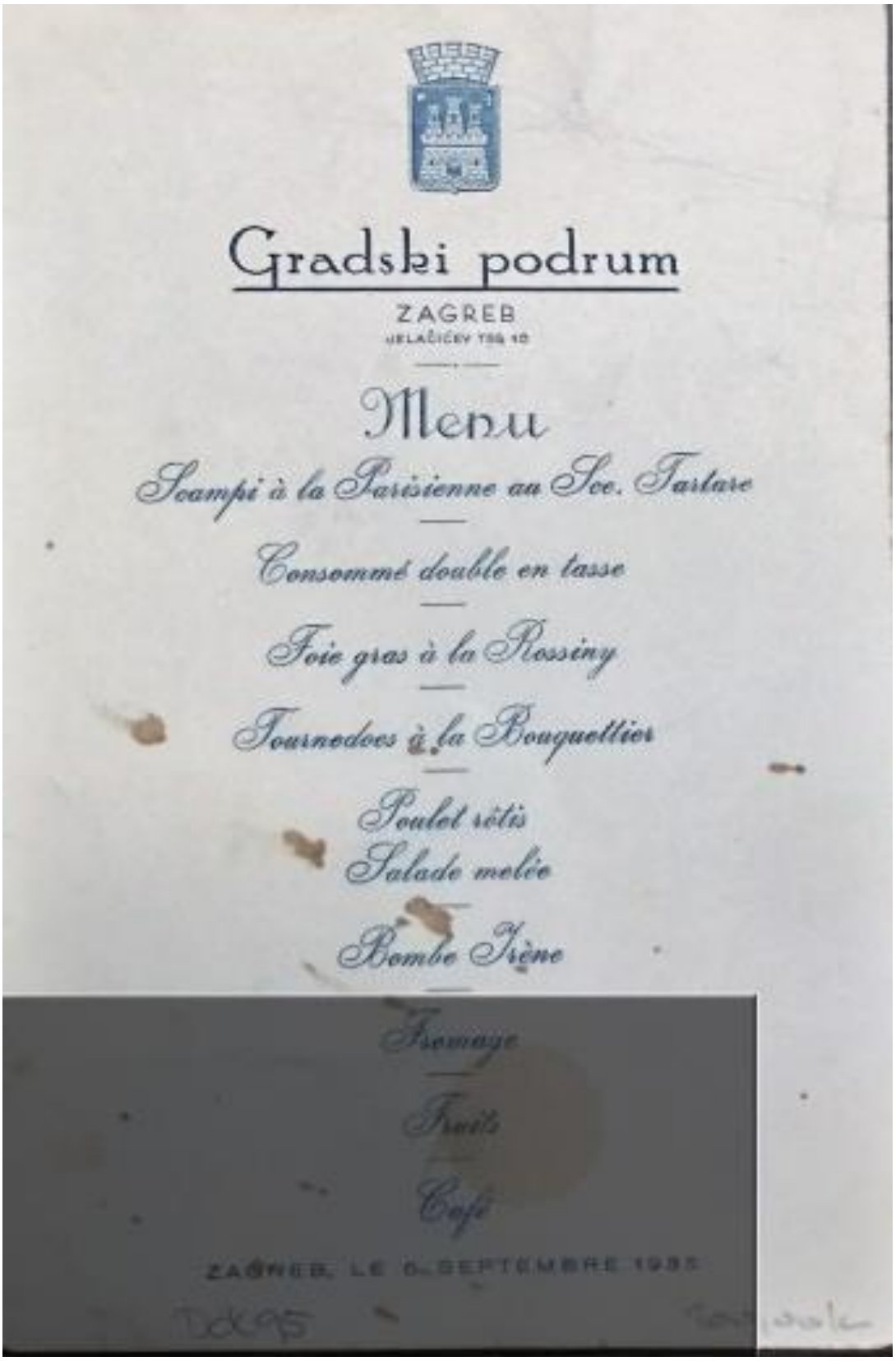
Sastojci za 20 komada;
tijesto: 2 jaja, 20 dag brašna, 6 dag šećera, 2,5 dl bijelog vina, sol, 1 žlica ribane limunove korice, 7,5 dag badema izrezanih na listiće.
nadjev: 8 dag oljuštenih badema, 10 dag marcipana, 0,5 dl šljivovice, 50 dag suhih šljiva (ili 20 komada), 1 l masti, 7,5 dag šećera, 1 dag kakaa.

Marcipan izmijesite sa šljivovicom i nadjenite šljive, u svaku stavite po jedan oljušteni badem. Od sastojaka pripremite tekuće vinsko tijesto. Šljive uvaljajte u malo brašna, umočite u tijesto i pržite na 180 ºC u masti. Izvadite, ocijedite na papirnatom ubrusu i uvaljajte u smjesu kakaa i šećera.

*fakin (od *tal.-mlet.* facchino); u zagrebačkom žargonu označuje - mangupa, vragolana, ali još uvijek ne i pokvarena čovjeka, za razliku od izvorne riječi.

(Hotel „Palace”, autor naputka/recepta, majstor kuhinje, Vladimir Katanec)

Mali vremeplov jelovnika i ponude



Gradski podrum

ZAGREB

JELAČIĆEV TRG 10

Menu

Scampi à la Parisienne au Sce. Tartare

Consommé double en tasse

Foie gras à la Rossiny

Tournedoes à la Bouquetiere

Poulet rôtis

Salade mêlée

Bombe Irène

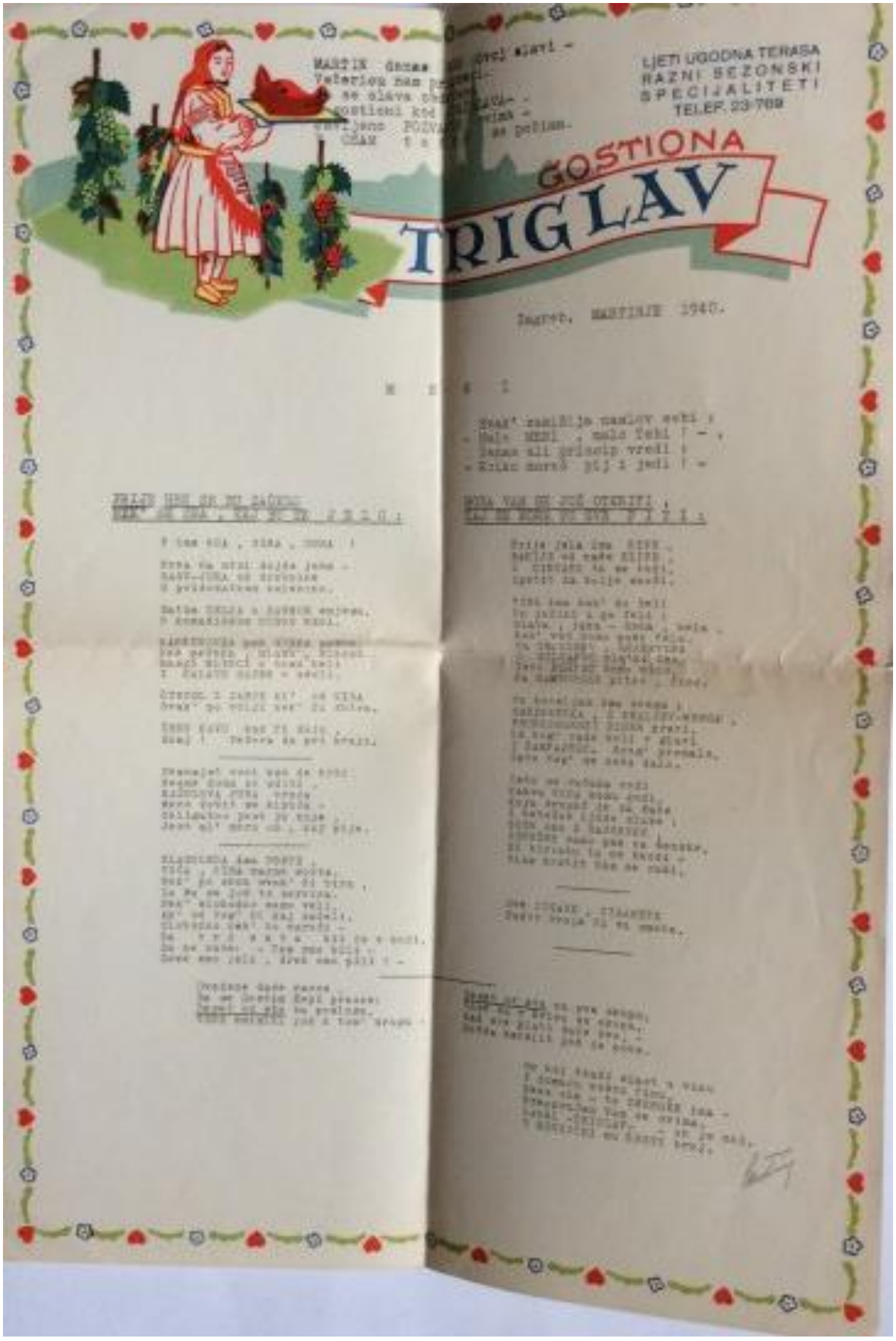
Fromage

Fruits

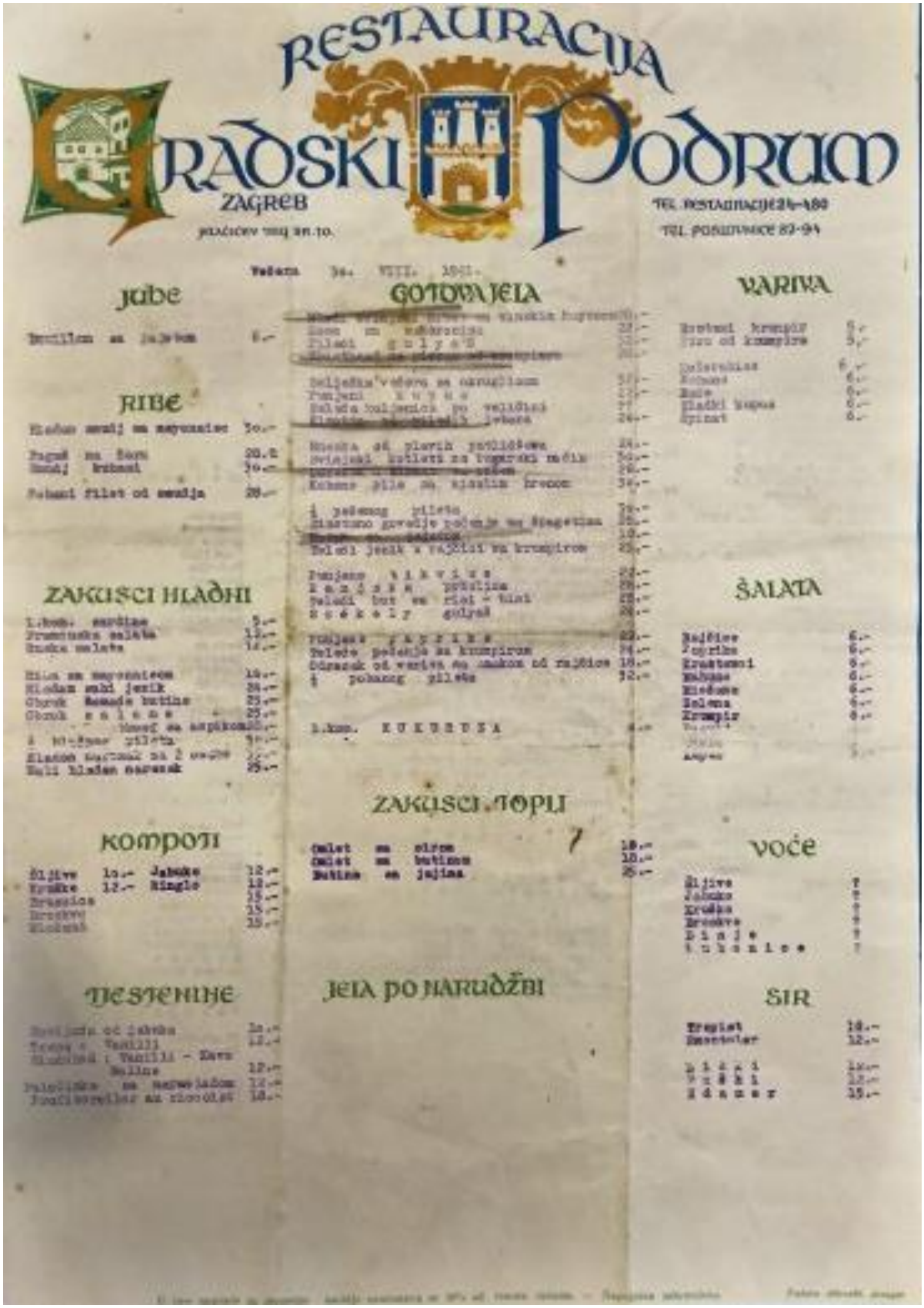
Café

ZAGREB, LE 6. SEPTEMBRE 1935

1935



Zagreb, gostiona Triglav, menu za Martinje 1940.



RESTAURACIJA GRADSKI PODRUM

ZAGREB

Jelačićev trg br. 10.

TEL. RESTAURACIJE 24-480

TEL. PODRUMARSKE 83-94

Večera 30. VIII. 1941.

Jube

Bouillon sa jajetom 6.-

RIBE

Kladan smuđ na mayonnaise 30.-

Pečeni smuđ 20.-
Smuđ kuhani 30.-

Pohani filet od smuđa 28.-

ZAKUSCI HLADNI

1.kom. sardine 5.-
Francuska salata 12.-
Ruska salata 12.-

Riba sa mayonnaise 14.-
Kladan goveđi jezik 24.-
Obrok šunke butine 25.-
Obrok s a l a m e 25.-
Umak sa senfom 10.-
1 kotlet pileta 30.-
Klasičan sendvič sa 2 vrste 25.-
Mali kladan doručak 25.-

KOMPOTI

Šljive 10.- Jabuke 12.-
Kruške 12.- Ringle 12.-
Breskve 15.-
Breskve 15.-
Ananas 15.-

JESTIVINE

Marmelada od jabuka 10.-
Čokolada s Vanilli 12.-
Čokolada s Vanilli - Lava Bellina 12.-
Paprikaš sa mayonnaise 12.-
Francuski sir za doručak 18.-

GOTOVA JELA

Juha s mesnatim 20.-
Filet g u l y a š 30.-
Goveđa kuljenica po viški 24.-
Kuhana pileća prsa 34.-
1 pečeno pileće 70.-
Miješano goveđe pečenje sa špagetima 28.-
Teleći jezik s rajčicu sa kruspirom 28.-
Punjene k i k v i r s
Z a n j s k a pršuta 28.-
Goveđi but sa rižom - kiseli 28.-
s o č e k i z gulyaš 28.-
Punjene p a p r i k e 22.-
Pečeno pečenje sa krumpirom 34.-
Odrezak od vrućeg sa umakom od rajčice 18.-
1 pohano pileće 32.-
1.kom. K U K U R U Z A 4.-

ZAKUSCI TOPLI

Omlet sa sirom 18.-
Omlet sa šunkom 18.-
Šunka sa jajima 25.-

JELA PO NARUDŽBI

VARIVA

Kuhani krumpir 5.-
Pire od krumpira 5.-
Cvjetača 6.-
Kuhani 6.-
Ruže 6.-
Mladi kupus 6.-
Špinat 6.-

ŠALATA

Rajčice 6.-
Krastavci 6.-
Kiseli 6.-
Mahune 6.-
Kiseline 6.-
Zelena 6.-
Krumpir 6.-

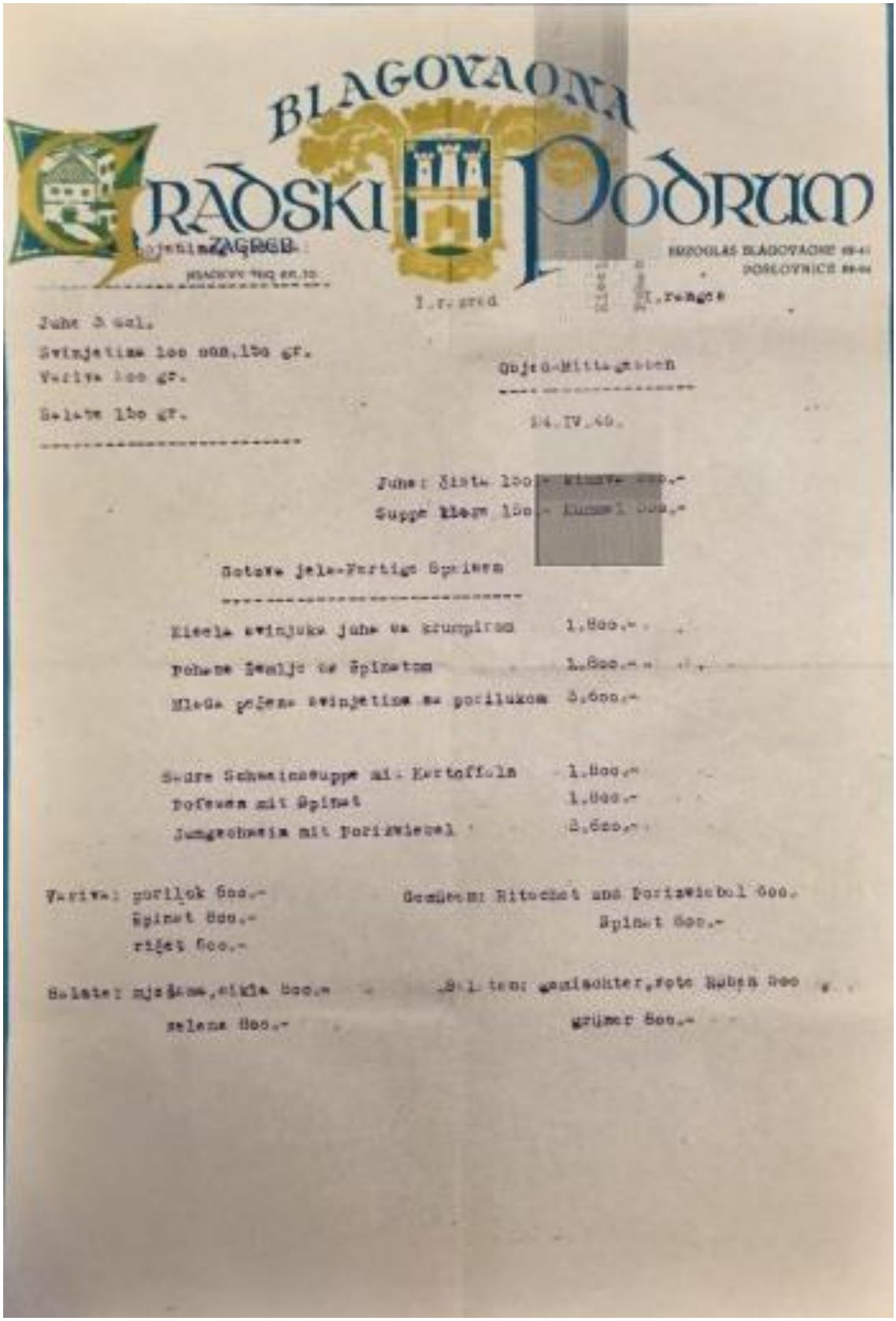
VOĆE

Šljive ?
Jabuke ?
Kruške ?
Breskve ?
P i n j e ?
K u b a n i c e ?

SIR

Trapist 18.-
Emmentaler 12.-
L i m b u r š k i 12.-
T i l s i t 12.-
E d a m e r 15.-

1941

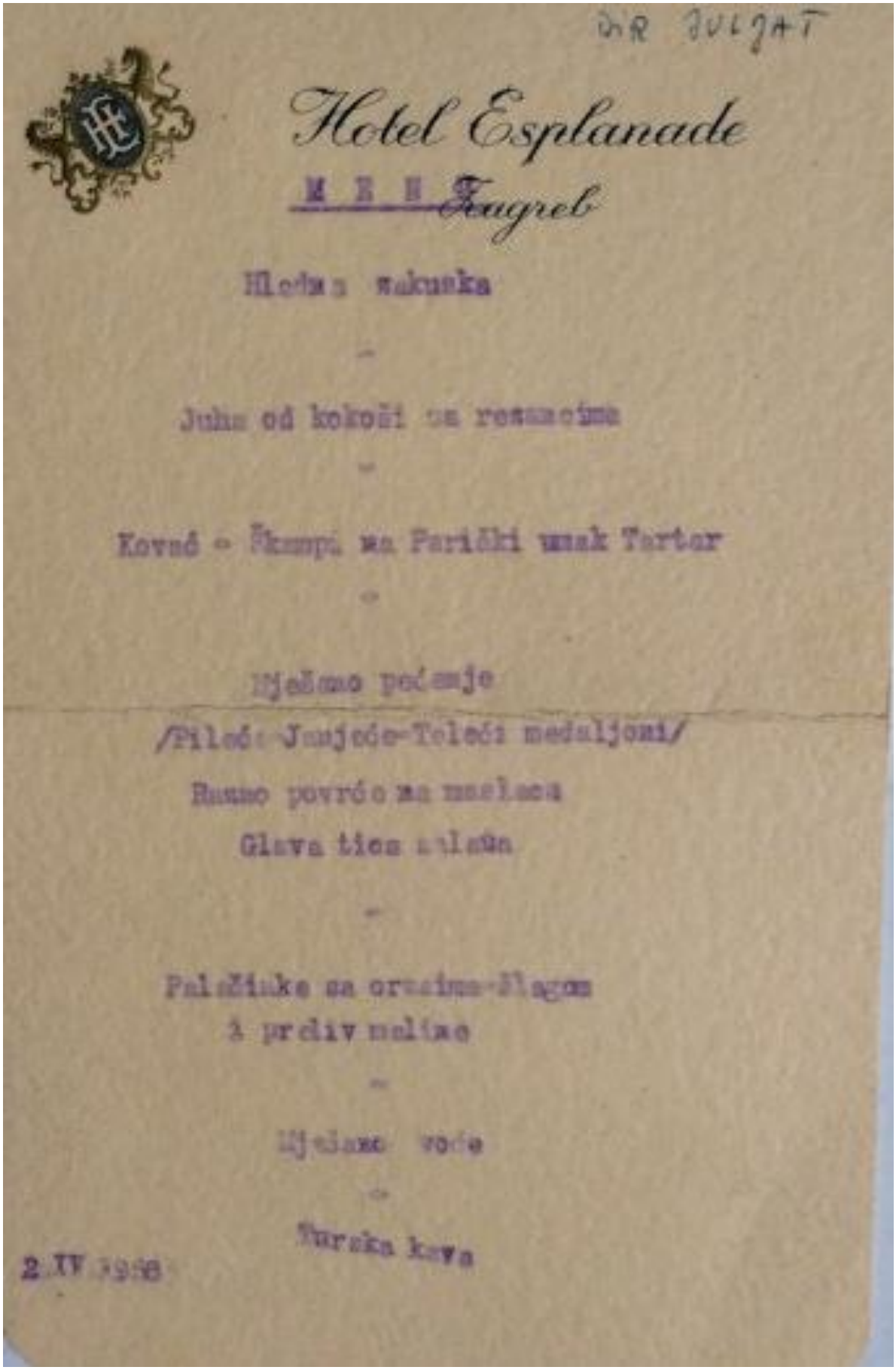


BLAGOVAONA

GRADSKI PODRUM

ZAGREB

1945


Hotel Esplanade
Zagreb
Hladna zakuska
Juha od kokoši sa rezancima
Kovsć - Škampi na Pariški način Tartar
Mješano pečenje
/Filet Janjeće-Teleći medaljoni/
Razno povrće na maslacu
Glava tica salata
Palačinke sa orasima-Flagom
i prelivom malinae
Mineralna voda
Turska kava
2.IV 1958

1958.



Hotel Esplanade

M B H Zagreb

Hladna zakuska

Juha od kokoši sa rezancima

Kovač - Škampi na Pariški način Tartar

Mješano pečenje

/Filet Janjeće-Teleći medaljoni/

Razno povrće na maslacu

Glava tica salata

Palačinke sa orasima-šlagom

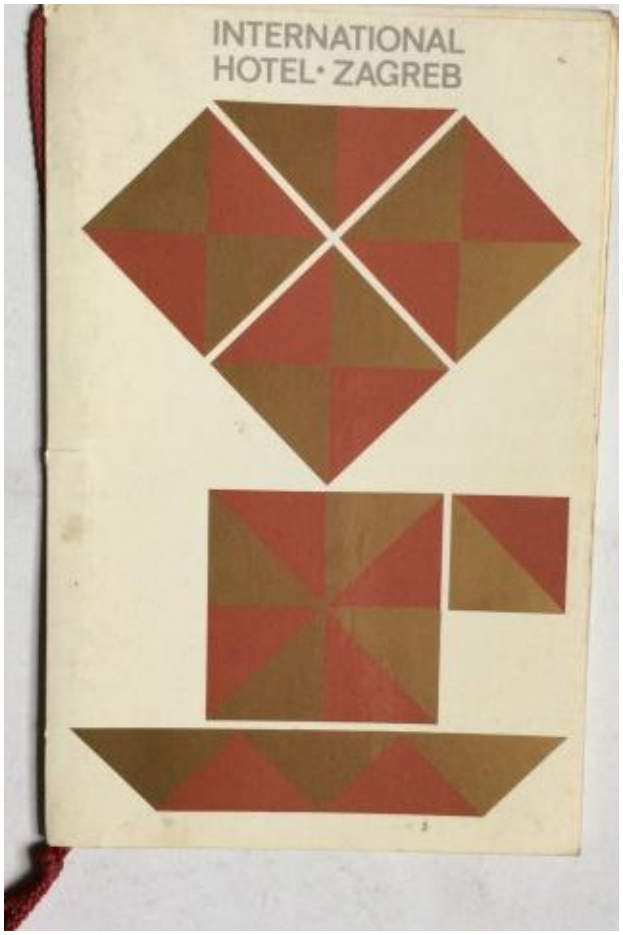
i prelivom malina

Mineralna voda

Turska kava

2.IV 1958

1958

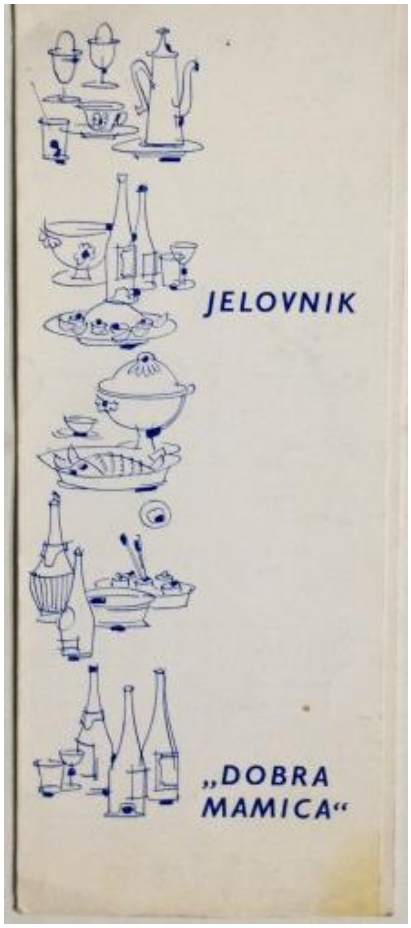


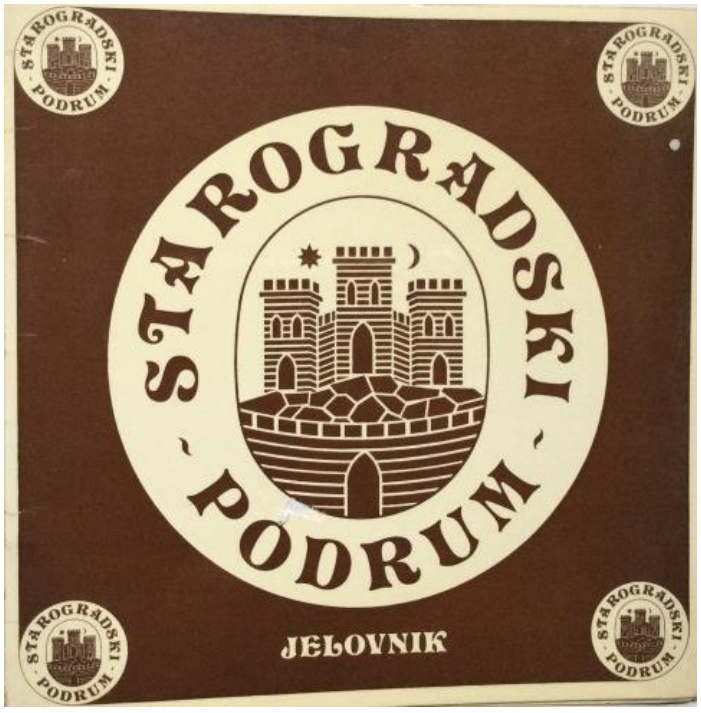


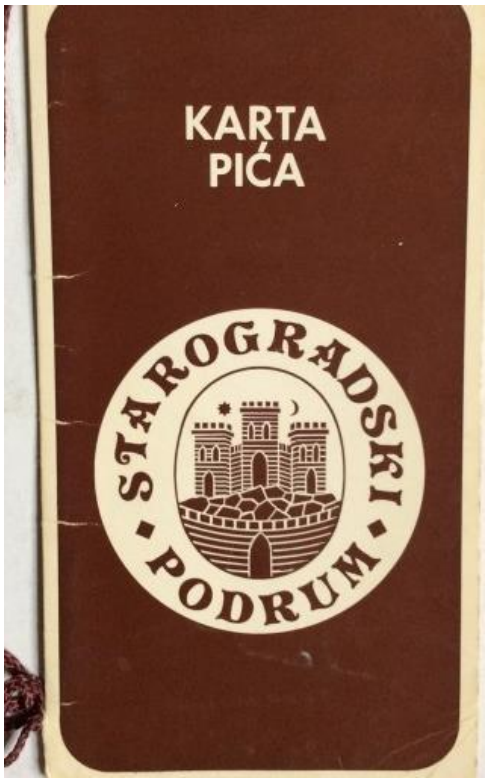
Menu Hotel International

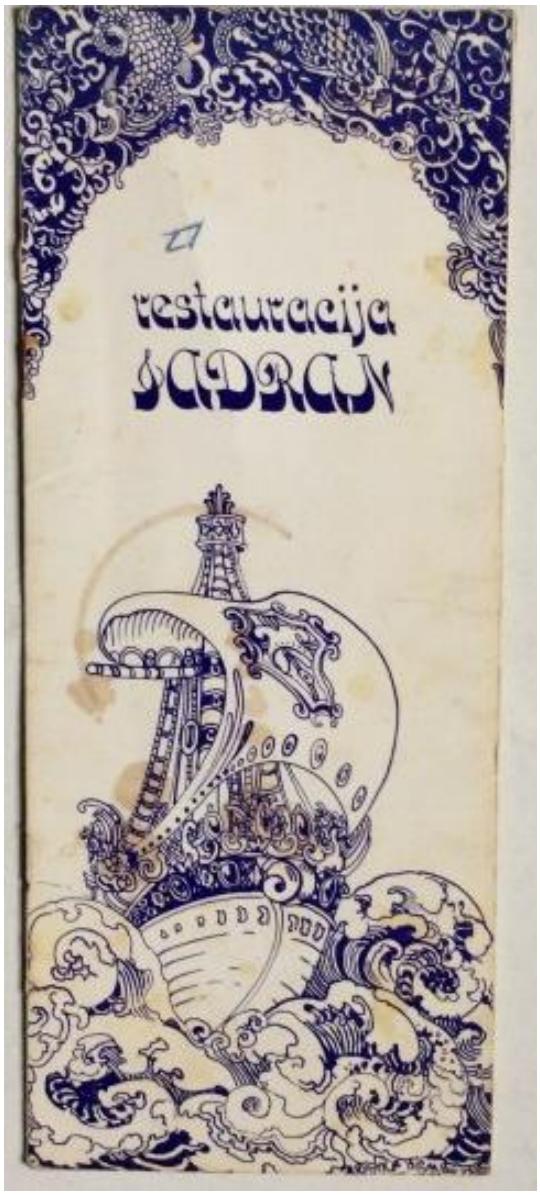


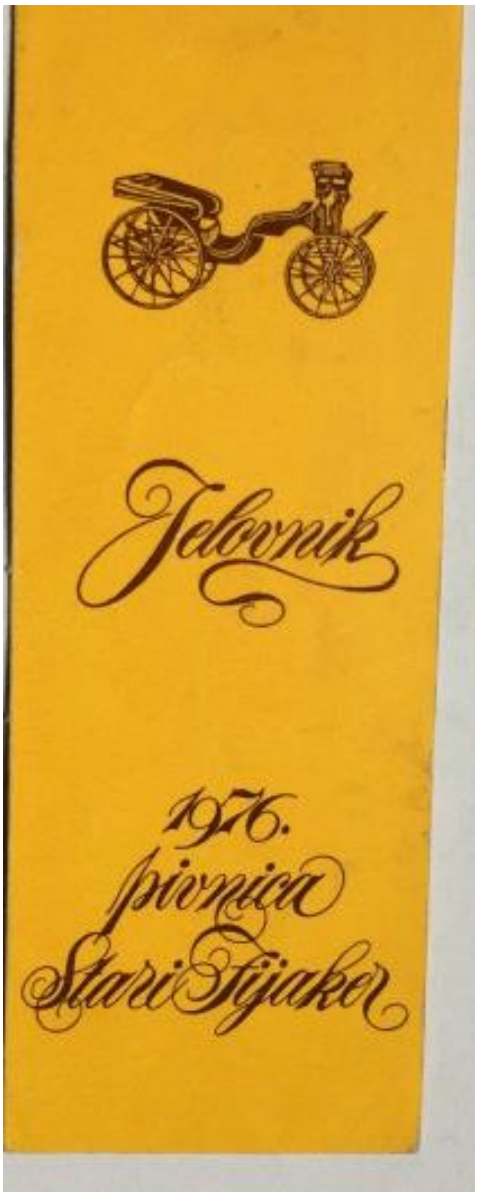

CJENIK PIĆA
Splendid
UGOSTITELJSKO PODUZEĆE — OOUR MEDVEDGRAD
Kavana „Neboder“
ZAGREB, ILICA 1-A — TELEFON 418-018


JELOVNIK
„DOBRA MAMICA“

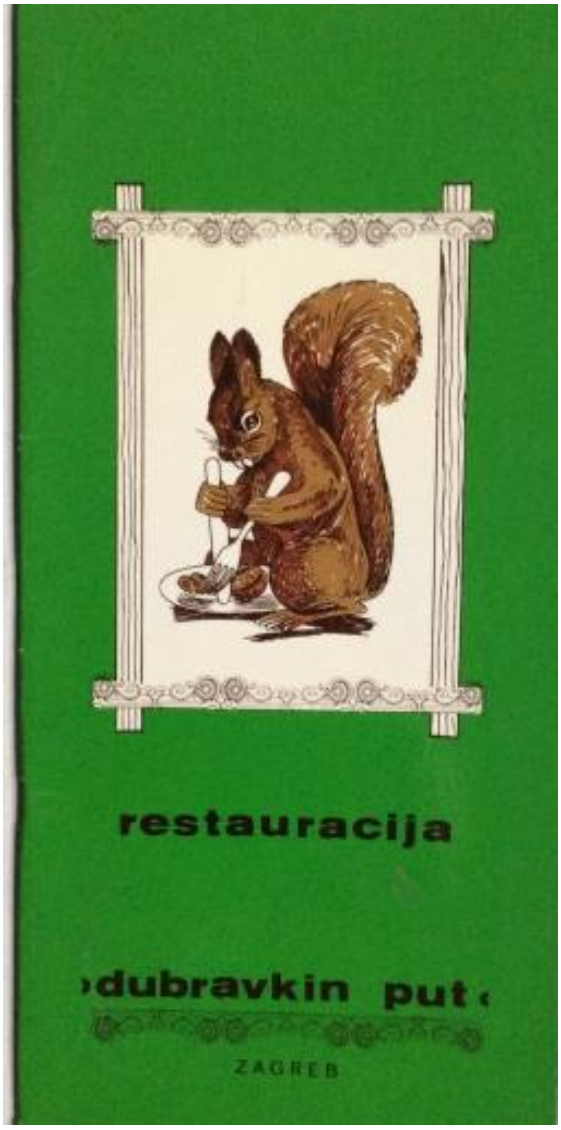

STAROGRADSKI PODRUM
JELOVNIK

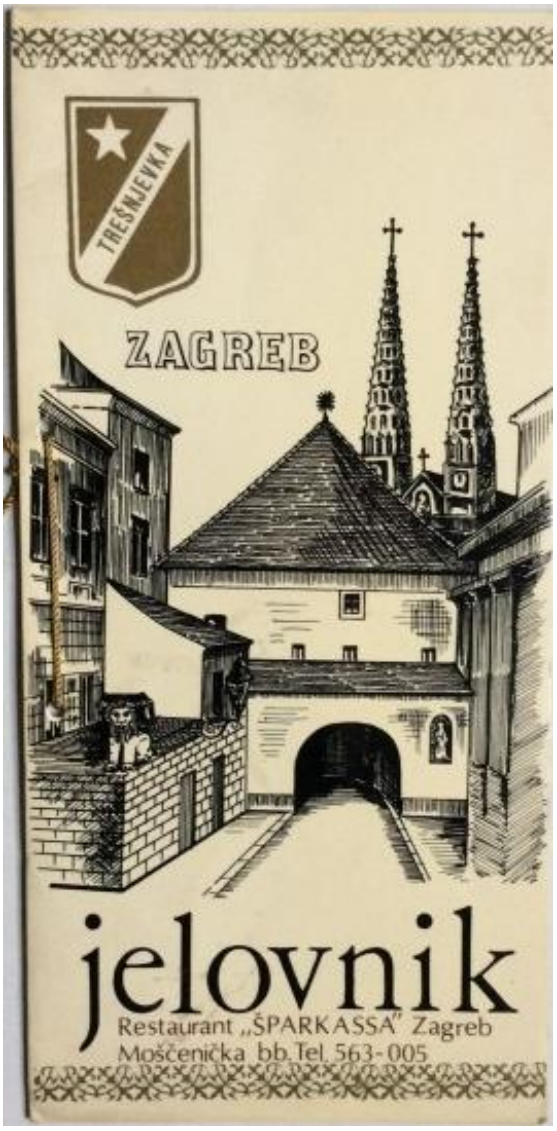

KARTA PIĆA
STAROGRADSKI PODRUM

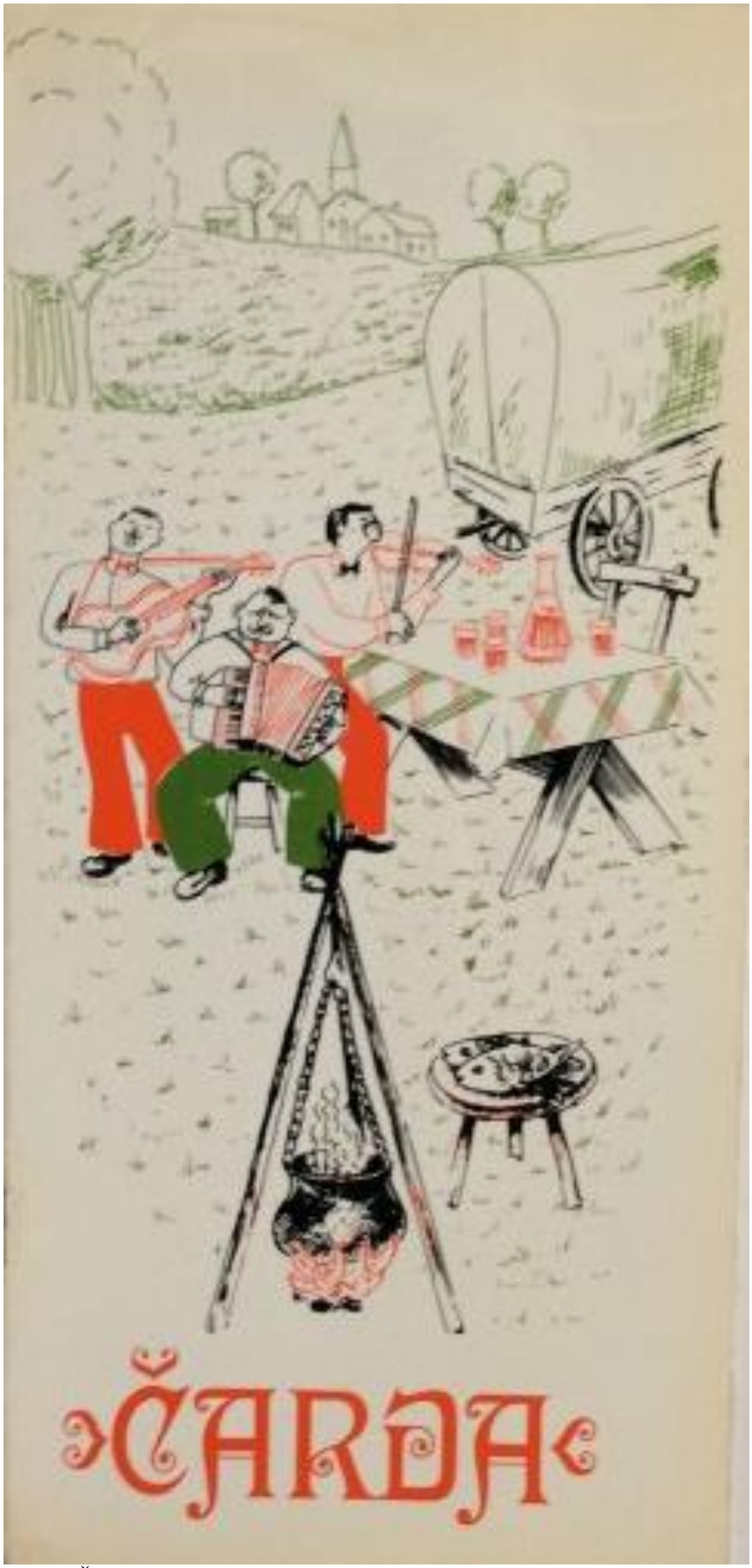




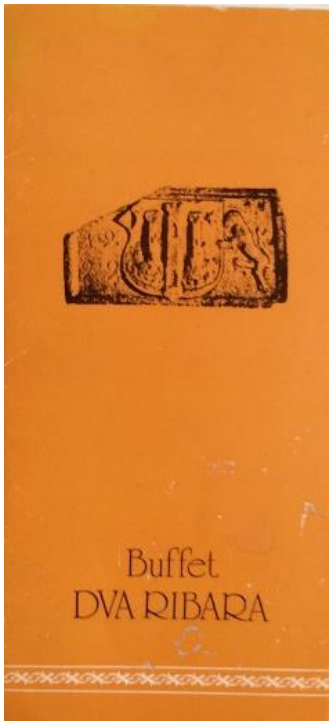
Poduzeće Lovački rog,
restauracija Jadran


restauracija
›dubravkin put‹
ZAGREB


TREŠNJEVKA
ZAGREB
jelovnik
Restaurant „ŠPARKASSA" Zagreb
Moščenička bb Tel. 563-005



Čarda, gostiona 70-tih godina prošlog stoljeća s „ciganskom muzikom“; Borovje, Žitnjak; u blizini raskršća i križa Velikogoričke i Kuševačke







Buffet Dva ribara, Vlaška 7



Šibenski podrum vina; Šibenska obitelj Bujas Josipa imala je vinski podrum u Zagrebu na Kvaternikovom trgu u kojem je prodavala šibenska vina. Kod njih se također moglo prezalogajiti uz dalmatinske specijalitete. Česti gost je bio Tin Ujević

ZIDNJACI – TOČKASTE PREGAČE S VOLANIMA













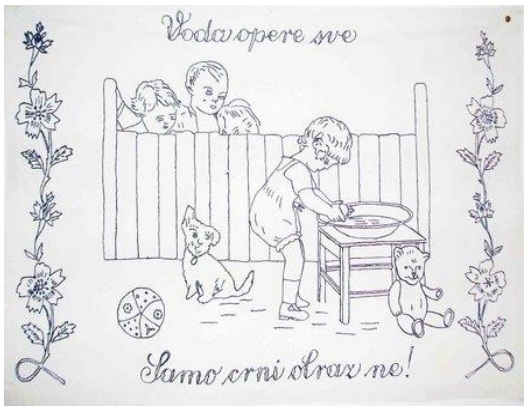





Mila Ružo ručak spremi
veliku sreću
donesem ti


Hladna voda svakom prija,
Napi se ti pa ću i ja.


Svivajte mi do Božega dana
Evo vama cela stolnavka,
Neka znade moja mila Anka,
Da to plaća sve Narodna Banka


Voda opere sve
Samo crni strah ne!

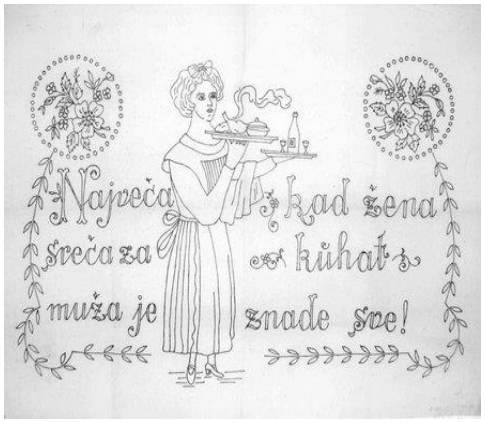

Čista kuća dobro jelo, to je vrijedne kuharice djelo.


KO RANO RANI
DVE SREĆE GRABI


Evo cvijeće nek nam kuću krasi Da se naša ljubav ne ugasi


Gdje ljubav i sloga vlada,
Tuno je veselja i nada..


Kad bi imo takvog kapelana,
služio bi sto godina dana.


Najveća sreća za muža je znade sve!
kad žena kuhat


Svezavijete mek ši veće da ši želim mnogo sreće


Mami se šale ženje
zgorit će mi ručak dalit ću se do veče


Želimo vam do beloga danka
Evo vama cela štolnarska.
Nika znade moja mila Anka
Da to plaća sve Narodna Banka.


Blago je u kući Milina je kod nje u kuhinjici uči!


Želi dj mome domu
Sreća dom ne veće
Veseća reb ljepi
Ljubav se ovnježi




Dva jelena dve košute, dodi draga ljubit ću te!


Ako hoćeš kuhat znati,
uči prije sudje prati


Bože daj mome domu
Puno svake sreće
Svaki dan sve veće
Nesreća nek bježi
Ljubav se osvježi.


Voda pere sve,
sama crni obraz ne!


Da je višnja ko trešnja
Ja bi bila još ljepša!


Gdje se mila srca slože Tu se lako kuhat može.


Ovo cvijeće nek Ti reče
Da Ti želim mnogo sreće


Za svakog muža sreća je ta
kad žena dobro kuhati zna



„Sitnice“ koje su krasile nekadašnje kuće, i to ne samo kuće naših predaka, već i one naših roditelja, možemo vidjeti na sajmovima starih stvari, a neki koji imaju sreće možda će nešto pronaći i na tavanima. Na tavanima, pod prašinom možda će se naći i mitska Singerica, gobleni, bez kojih nije bilo ni jedene građanske ni seoske kuće. Što je u srednjem vijeku bio vez ili tapiserija to su bili gobleni iz našeg djetinjstva, uokvireni u pozlaćene okvire, nezaobilazni iznad trosjeda, fotelja, kreveta. Njima bi se katkada pridružili makramei, koji su ponosno dominirali zidovima njihovih vlasnika.

Uz vitrine pune porculanskih figurica, najčešće pastira, svirača i plesačica čuo se glasni zvuk ili kukanje kukavice, svakog punog sata, iz zidnog sata na batove. Zidni satovi nerijetko su bili s nekim ljepuškastim prizorom iza brojčanika koji je odmjereno i dostojanstveno mjerio protjecanje vremena.

Popodne u sjeni takvog sata pijuckala se kava među jastučićima na trosjedu. Servisi za kavu bili su porculanski, s pozlaćenim rubom, nerijetko s pastoralnim motivima. Da bi se kava popila, najprije ju je trebalo samljeti u žutom mesinganom mlinčiću. Miris mljevene kave bio je uobičajeni jutarnji miris, a džezva su bile ne samo hrđave nego i starije od najstarijeg člana domaćinstva. Uz mlinac za kavu, obično je stajao i mlinčić za papar.

U ta nekadašnja vremena mnogi su predmeti sa starošću stjecali i ugled i čuvali su se kao najdraža uspomena.

Ričet, poriluk, mahune cušpajz, krastavci cušpajz i druga razna variva, u djetinjstvu smatrana zastrašujućima, pripravljala su se u crnim, crvenim s bijelim točkama ili rjeđe zemljanim loncima opleteni žicom.

Na kuhinjskim zidovima često bi se kočoperili tanjuri i poklopci lonaca na metalnim stalcima i **zidnjaci**.

Ukrasni vezeni – zidnjaci – tzv. „kuharice“ ili „dekice“ s idiličnim slikama i tekstovima, pribodeni na zid iznad „šparheta ili stola, ukrašavali su prvo građansku a kasnije i seljačku kuhinju, najviše u razdoblju secesije, sve do 50-60-tih godina 20. stoljeća, tj. do pojave visećih kuhinja.

Pouke i duhovite poruke o okretnim, šparnim, urednim i spretnim domaćicama, sa slikama-crtežima (*šlingerajem*), vezani su plavim ili crvenim koncem. Obično su kupovani na vašarima ili „poddrukerajima“ ili „heklerajima“ (obrt koji je štampao razne slike i natpise na platnu). Pouke su najčešće davale savjet oko jela. Kako se vremenom mijenjao izgled (frizura i haljina domaćica)

može se dobro vidjeti iz tih „kuharica“, od duge kose sa uvojcima (kovrčama, velnama, „ondulacijama“) i dugim haljinama postepeno one dobivaju „bubi“ frizuru (kratko ošišana kosa sa šiškama na čelu; moda poslije prvog svjetskog rata) i kratke haljine.

To je bilo doba kada u kuhinjama nitko nikome nije smetao, gdje je domaćica u štirkanoj pregači na „tufne“ (točkice, mrljice) i volane veselo trčkarala, promiješala zafrig (zaprška) na „fijaker šporetu“ ili onom zidanom obloženom keramičkim pločicama, sa sjajnim mesinganim prihvatima, pa stala pripremati jelo za stolom. U kuhinjama nije bilo električnih strojeva, mikrovalnih pećnica, tostera, napa i ekspres lonaca, … Rukom se okretao mlinac, batom se tucao šećer, valjalom (oklagijom, razvijačem, rasukačem, matarelom) se razvijalo tijesto, a nož je domišljato znala naoštriti na rubu poklopca, ……

Te pouke i duhovite poruke, kao i narodne uzrečice o jelima ili vrstama namirnica, ne govore samo o našem jezičnom bogatstvu nego i našoj kulinarskoj kulturi, koju postepeno, nažalost dosta kasno, otkrivamo:

„Kuharice zlato moje,/ tebe jelo hvali Tvoje“
„Djeca malena trebaju znati / svojoj majci suđe prati“
„Kuhati nije šala / kad je kuharica mala“
„Za ljubav i dobar ručak upamti savjet taj / on će stvorit tebi i tvom mužu raj“
(jaja)
„Bijeli golub Pepeljugi priča / da će skoro vidjeti Kraljevića“
„Svakoga dana, svake večeri nate mislim hoćeš doći / Dati kažem ljubavi moja uvijek bit ću samo Tvoja“
„Dobra vrijedna djevojka / bit će brzo nevjesta“
„Ja Te ljubim, ja Te volim/ budi moja, ja Te molim“
„Uzet ću te neka znaju/ Živjet ćemo kao u raju“
„Pladanj taj Ti pun je svega/ Ali meni samo Tvoje srce treba“
„Od ljubavi nismo siti / Treba dobro jesti i piti“
„Dragi Mužu u podne nemoj odlaziti / jer Ja ću sebi drugog potražiti“
„Kuharice skuhaj ručak fino / pa ćeš dobit novac za kino“
„Mani se šale čovječe izgorit će mi ručak / šalit ću se do veče“
„Kuharice manje zbori / Da Ti ručak ne izgori“
„Za poljubac dragi vremena sad nema / Treba dobar ručak prvo da se sprema“
„Čuj komšinice rođena / za priče nema vremena“
„Dimnjačaru djevojačko stvorenje / ne diraš izgorit će mi pečenje“
„Zašto gledaš sad u lonac, / kad mi nisi dao novac“
„Čovječe u lonac ti ne gledaj / za kuhinju ti se nebrigaj“
„Ti se samo za poso staraj / a novac mi više stvaraj“
„Ako jelo dugo čeka / izgubit ću pola teka“
„Nemoj nikad jelu prigovarat / jer ćeš stime neugodnost stvarat“

„Poslije jela dobra kava / Svakom mužu prava slava“
„Za svakog muža, sreća je ta / kad žena dobro kuhat zna“
„Čista kuća dobro jelo / to je vrijedne kuharice djelo“
„Dobro došli mili gosti / u Hrvata se ne posti“ (misli se da se dobro jede)
„Jedimo i pijmo / Veseli budimo“
„Domaćine čestitamo i želimo vam zdravlje / uvijek rado doći ćemo na svako Slavlje“
„Pij mužiću slatko vince / dati porumeni bijelo lice“
„Svirajte mi da belog danka / Evo vama cela stotinarka
„Neka znade moja mila Anka / Da to plaća sve Narodna Banka“
„Najmilijeg gosta / Tri dana dosta“
„Naša djeca naša radost / neka znade što je mladost“
„Uz mladost i cvijeće / Kuća je puna sreće“
„Ljubi uvijek jer je slatko / vrijeme života je tako kratko“
„Gdje su pune /Zdjele/ Gosti se vesele“
„Više neću cvijeće brati jer ga nemam komu dati“
„Ako hoćeš kuhati znati uči prije sudje prati“
„Ljubav u maju je život u raju“
„Gdje su pune zdjele gosti se vesele“
(op.a.; pisati kao gore bez obzira na gramatičke pogreške, jer je tako pisalo na zidnjacima)

„Ako hoćeš kuhat znati, uči prije suđe prati“
„Ako jelo dugo čeka, izgubit će pola teka“
„Bijeli golub Pepeljugi priča, da će skoro vidjeti Kraljevića“
„Čista kuća dobro jelo, to je vrijedne kuharice djelo“
„Čovječe u lonac ti ne gledaj, za kuhinju ti se nebrigaj“
„Čuj komšinice rođena, za priče nema vremena“
„Dimnjačaru đavolsko stvorenje, ne diraj me izgorit će mi pečenje“
„Djeca malena trebaju znati, svojoj majci suđe prati“
„Dobar ručak mužu daj, pa u kući bit će raj“
„Dobra vrijedna djevojka, bit će brzo nevjesta“
„Dobro došli mili gosti, u Hrvata se ne posti“ (misli se da se dobro jede)
„Domaćine čestitamo i želimo vam zdravlje, uvijek rado doći ćemo na svako Slavlje“
„Dragi Mužu u podne nemoj odlaziti, jer Ja ću sebi drugog potražiti“
„Gdje su pune, Zdjele, Gosti se vesele“
„Ja Te ljubim, ja Te volim, budi moja, ja Te molim“
„Jedimo i pijmo, Veseli budimo“
„Još sam kuharica mlada, zato ne znam što ću kuhat sada“
„Kad ručak skuham bolje, muž je dobre volje“
„Kuharice zlato moje, tebe jelo hvali Tvoje“

„Kuharice skuhaj ručak fino, pa ćeš dobit novac za kino“
„Kuharica malo vrijedi, ako kuha a ne štedi“
„Kuharice manje zbori, Da Ti ručak ne izgori“
„Kuhati nije šala, kad je kuharica mala“
„Lijepo je ispečeno, reklo bi se kuhano, tako da ga nije potrebno skidati nego samo otpada s ražnja“
„Ljubi uvijek jer je slatko / vrijeme života je tako kratko“
„Mani se šale čovječe izgorit će mi ručak / šalit ću se do veče“
„Najmilijeg gosta / Tri dana dosta“
„Naša djeca naša radost / neka znade što je mladost“
„Neka znade moja mila Anka / Da to plaća sve Narodna Banka“
„Nemoj nikad jelu prigovarat / jer ćeš stime neugodnost stvarat“
„Od ljubavi nismo siti / Treba dobro jesti i piti“
„Na vsakoga je bila jedna glava šalate .. močnjak z medicum i snegom“
„K prigrizku je dal še prilivek“
„Gdo u kuglofa žere same slatke cvebe, taj najleglje dojde vu grofovsko nebe“
„Sušiju se cvebe iz muškata i kraljevine za osebujno vino delati i za jestvine“
„Pij mužiću slatko vince / dati porumeni bijelo lice“
„Pladanj taj Ti pun je svega/ Ali meni samo Tvoje srce treba“
„Poslije jela dobra kava / Svakom mužu prava slava“
„Svakoga dana, svake večeri nate mislim hoćeš doći / Dati kažem ljubavi moja uvijek bit ću samo Tvoja“
„Svirajte mi da belog danka / Evo vama cela stotinarka
„Ti se samo za poso staraj / a novac mi više stvaraj“
„Uz mladost i cvijeće / Kuća je puna sreće“
„Uzet ću te neka znaju/ Živjet ćemo kao u raju“
„Za ljubav i dobar ručak upamti savjet taj / on će stvorit tebi i tvom mužu raj“ (jaja)
„Za poljubac dragi vremena sad nema / Treba dobar ručak prvo da se sprema“
„Zašto gledaš sad u lonac, / kad mi nisi dao novac“
„Za svakog muža, sreća je ta / kad žena dobro kuhat zna“

PUČKO MUDROSLOVLJE O HRANI, JELIMA I PILU

MUDROSLOVLJE - MUDROLIJE

Narodne izreke i poslovice, zrnca istine, uvijek su odraz generacijskog iskustva naših predaka, koja su stvarana desetljećima pa i stoljećima, prenošena s koljena na koljeno i često su se pokazale istinitim.

Izreke i poslovice su bogatstvo i ljepota naše govorne kulture i spadaju u narodnu književnost.

Izreka je sažet izraz u kojem je konkretna slika upotrebljena u prenesenom značenju.

Poslovice su sažete izreke životne mudrosti ili mudra misao, ponekad cinično ili duhovito naglašene. Poslovice mogu stajati potpuno samostalno i biti razumljive, dok izreke postaju očigledne tek u govoru.

Izreke o hrani ili kulinarstvu govore i o našoj autentičnoj kulturi pripremanja hrane kao i koje su se sve namirnice koristile tijekom minulih vremena

Hrvatski oblik izraza mudroslovlje dolazi od grčkog „filosofia“. Riječ je skovana od „filia“ (prijateljstvo, ljubav), „filos“ (prijatelj, ljubitelj), „sofia“ (mudrost) i „sofos“ (mudrac). Mudroslovlje je u svojem osnovnom značenju, "ljubav prema mudrosti", predstavlja odnos prema sophia, mudrosti...

Izraz „mudrolije“ „mudroslovlje“ danas se rijetko koristi jer bi prema izvornom značenju riječi, trebala glasiti „mudroljublje“, pa tako mijenja smisao riječi u smjeru „znanost o mudrosti“.

Jesti, ne znači samo zadovoljiti organsku potrebu za namirnicama, nego je i nešto više u kojem učestvuju i čula kao: **oko, miris i nepci**.

Jelo je kao slika, a njen je okvir: **stol i običaji.**

Umjetnost uživanja u jelu ide pod ruku s lijepim umjetnostima, glazbom i likovnim djelom.

Tajna bakine kuhinje ?!

- svaki objed bio je smišljen dan ranije, brižljivo pripreman i spreman. Bilo je tu tisuću finesa i milijun tonova, hrabrih koraka i novo i različito. Tajna je u - ljubavi prema kuhinji u dokolici u kuhinji. Siva svakodnevnica i jednoličnost obveza čini mnoge lošim i traljavim i monotonim kulinarskim reproduktivcima. Pravi sitni kulinarski vez - je i umjetnost kulinarstva.

Bonkulović - koji voli puno lipo isti, a ne mora biti debel ki prase

Doručkuj kao kralj, ručaj kao princ, a večeraj kao siromah
(narodna uzrečica koju danas često citiraju nutricionisti)

Jede kao mečava
(kaže se za nekoga tko puno jede)

Šnita" (odrezak) kruha s maslacem i premazana pekmezom od kupina ili jagoda, osim što je sjećanje na prošlost, blagodat je za doručak, koju nutricionisti preporučuju

Na Martinje na pečene guske oglobani kobili kuliko je bele kosti tuliko snega
(kobila, kobilica – prsna kost u ptica i peradi; bele kosti – oglobane kosti

More biti i kokuruzna i žitna mela

Dok smo mi purili kuruze, svinji nam očli u štetu

Niti kopuna ali guske ne pitaju drugač nego zaradi mesa njihovoga,

Navisi brunzin na komoštre, ćemo skuhati zelje za vićeru

Vino nesnažno, iliti mutno, ter duhu kakvu suprotivno imajuče moreš izvračiti, ako nuter postaviš benedikta korena

Ako na mater naleje se vino, ali vu vino postaviš korena pertram ali kiselice, za lepu duhu deni cvet bezgov, ali rože, za farbu i tek dober himpera

Kuha se i korenek, mošt ne tretjinu skuhavš

Korenje … kakti repa, merlin, krumpir .. za hranu služiti more

Vzemi funt mele na tablu, pol sajtlika verhna

Prosim jih da ovaj bilikum zlejete za Keglovića grofa … kaj je Turke strelal s vinskemi pehari, kramampulu pekel s curami i z husari

Od jedne lemone soka z belanki testo čversto osuči i zamesi, razvalaj, na podugovate kerpice poreži

V zime pak na mesto friškoga sada kuhane jabuke, kruške i slive budu valale,

No sad na me dojde red te porcije kusati

Najbolše fele liptavski sir more se dobiti na Harmici

Nasirila sam dosta za dvi tepsije prisnaca

Ispekla sam tri tepcije prisnaca, taki je sav se razbolio

Skupljam povlaku i sladak sir, pećemo prisnac.

Večer beloga vina vzami za 2 kupice vu kotero postavi 3 ali 4 zrna strenoga lorbora i nekuliko žalfije

Zemi jedno zrno đumbera, 4 zerna lorborova

Puna flaša, puna doza capfenštrajh, šljivarska loza …makviči iz testa kojemi se popuni i drugo letuče ali pernato živadje*

*(*Zapfenstreich*; u vojsci Habsburšek Monarhije s njemačkim govornim jezikom – znak trublje što najavljuje vrijeme za spavanje; povečerje, mirozov; germanizam u djelima M.Krleže)

Plaču vendar od gospona vlečeš kak da bi ja same marcapane jel

Mačahica, franciškan dišiju kak marcipan

Neg` ovi grozdi, kajti vnogo kesneše cvetu, zato dozreleti ne moreju, i zato se martinsko grozdje zovu

Koi bi pak cukorkandela vu maslenku hitil, ne bi se nigdar s tepsti dalo masleni nukerlini

Na maslenom kropu hmelnate pistrange

Za divjin medom i kobilicami žitek je

Kaplicu si da kak sunce z bilikuma piješ i medicu zmirom točiš

Mersko je .. kosti … oglabati, nego je lepše z nožem meso odlepati .. ter onak na nožu vu vusta postaviti

Ni zahman da si tak tust .. da se samem mesom pitaš

Tako je gotov pravičen Bog one kaštigati, koteri mesopustne dneve … ne obderžavaju

Imamo …. još k tomu, ali kopuna, ali piščence, golubiče, ali od druge mladine

Ono je stara navada da se vu ov den pred pričaščenjem od vsake z mesom, mersne jestvine marlivo zderžavaju

Ka nimaš ni rib ni mesa, unda se kuha falša juha. Malo kumpirov na sitno, dva pomidora, šaku selena, zafriženu kapulicu i malo pašte, pa neka kuha.

Maslina je kao i majka, koja uvijek daje, za razliku od loze koja je kao i žena, koja daje kad joj daješ, odnosno koja samo vraća

Masline se ne beru nego čupaju, kažu Murterani, vlasnici otoka Kornat

Bogato jelo s obiljem hrane uvijek počinje dobrim i jakim varivom, ili čušpajzom

(kazivale su naše bake)

Viš ve male ćikarice o majolika, tanke su kako kartefina. To su za šćetu kafu, ali se ne duperaju, nego stoju na komodu da ih je lipo viti

Sutra ćemo kacat vinograd

(kacat – pritegnut, vezati lozu)

Vinogradu nije potrebna molitva nego motika

Ove godine je nikako manje kacova neg lani

Daću ti oku žita za sime, a ti ćeš mi vratit dvi kad oviše

Teško ti je kućnoj stopanjici kad nestane masla u žarici. Još je teže kućnom gospodaru kad nestane žita u ambaru

Sve može đavao odnijeti, samo ne lopižu
(keramička posuda za kuhanje; Vis)

Bolje nasloniti umorne ruke na pun trbuh nego odmorene na prazan

Suho ljeto – mokre bačve, mokro ljeto – suhe bačve.

Kad je Mjesec uspravan – mornari leže, kad Mjesec leži – mornari su na nogama

Siječanj rezidbom, veljača sokom, ožujak pupkom, travanj listom a svibanj cvijetom
(vezano na poljodjelske radove)

Gdje riba ne smrdi, muhe ne zuje

Kad se kuha palenta, sva su djeca sretna

Tko svoga smoka nosi, tuđega ne prosinac

Ne traži kruha vrh pšenice

Nije dovoljan samo začin, potreban je i način

Teško težaku koji ide s motikom na nadnicu i članu ribarske posade koji ide s kaputom preko ramena (zimi) *u ribolov*
(o nadničarima)

Uz goste svi smo gosti
(uz goste i domaćin jede bolje)

Kad nema ribe, i brodet od jaja je dobar

U malim posudama žestoko piće stoji

Uvečer vina, ujutro drijemanje

Salpa, murina i žena u svako su godišnje doba dobre

Girar (zimski ribar koji lovi gire). najgori ribar (ljetni ribolov na plavu ribu – zarada, zimski na gire mala zarada)

Kad se love srdele i mravi su siti
(srdela je stoljećima bila osnovna hrana)

Srdela je utjeha siromaka

Ribaru je najlakše kad je najteže

Svaka je riba u svojoj sezoni dobra

Kad cipal skoči (na površinu mora) *padat će kiša*

Kad cipal skoči tako da padne bočno (na površinu mora) *znak je lošeg vremena*

Danas će za užnu bit lakumića i čorbe s krumpirom

Makar na početku svaki dan krumpira i valjušaka imo u kastroni, al na svojim nogama stoj

Kad je već tarana za užnu nek je, al nije valdar morala bit tako soparna

(soparno – jelo bez začina)

Evo, skuvala sam punu labošku paprikaša

Pa, kad me toliko baš nudite, možem malo labrcnit

Apoteka – lijeva strana češnjak, desna crveni luk

Gdje je kruha ikakva, ne boj se gosta nikakva

Svoj kruh jedi, tuđe sire ne liži

Gladan čovjek svu mudrost svijeta nađe u sendviču.

Sirotinja i bogataš na vodi kuhaju.

Svako jelo svoga gazdu klelo, što ne legne da se malo slegne.

Kupljena govedina ima veću cijenu nego kupljeni čovjek.

Rekla Kunjka (Kuna, selo u Konavlima), *kad su joj gosti dosadili: „Hote mi doma, moji gosti!*

Deveti dan doma došli! Tri sam vam puta kupus kuhala na istoj jusi

Di voda teče i kruh se peče

Kolač može zagorjeti i u dobro reklamiranoj peći

Mnogi više vjeruju kobasici u ruci, nego istini koja treba stići

Lijepo je ispečeno, reklo bi se kuhano, tako da ga nije potrebno skidati nego samo otpada s ražnja.

Rekla ožica loncu: *Znam, lonče, bila sam i na vrhu i na dnu.*

Ne treba ti prekomorski začin, skuhaj kokoš na fašnički način.

Nosi luburu s jajima u špajc.

(lubura – posuda ispletena od slame u kojoj se držalo umješano tijesto)

Diniško se uvuko u špajc i ždroka

Mlado pile vinom poli pa nek kuša tko izvoli.

Na ražnju se pile peče na maslacu, brže se okreče.

Vsaki kmet … ima dati gosponu zemelskomu čez leto … jednu holbu iliti maslin rastopljenoga masla

Temfani picek, zadovoljni micek

Suve šljive i bataci mi smo, diko, siromaci

Mlado pile, juha masna tu je još i kruška slasna

Na lijepom plavom tanjuru Katica polako vrti Juru

Pile malo s gljivama i vlascem bolje nego fešta s prascem

Kokot pliva u crvenom vinu kad ga vidim, osjetim milinu

Stara koka masna juha.

Dva kestena jedna pura, svakom dojde gladna ura.

U pećnici guska slatka dat ču dragom oba batka.

Guščja mast i glavica zelja, čaša vina i biče veselja.

Sa obare smo skupili skoro pet litara masti

Čehaj perje od patkice mlade, da se tvoji za praznik oslade.

Patkica se s jabukom peče, mene dragi zagrlit neće.

Rezanci su hrana slatka, kad u njima pliva patka.

Gozba danas nije tanka, na stolu je pečena fazanka.

Mladi vojnik broji dane, kad će k majci na fazane.

Za fazanom kružim, s vrhnjem da ga združim!

Domaćice, postavi tanjure, zec iz paca, svi se k stolu žure

Zeko se u vinu moči hoće l" draga k meni doći.

To su jelo srnetinom zvali, a na tanjur junetinu dali.

Sataraš i još dva jaja, zadovoljstvu nema kraja.

Kad se kosi, nek' se mrsi, kres jaje u kiselicu.

Sprema se musaka, fešta naših baka.

I na ražnju trista čuda, gladan puž je hrana luda.

Dobra žena bere puža, da nahrani svoga muža.

Puževi su kao lutrija - ne koštaju mnogo ali mogu mnogo donijeti

Pod pastrvom dobar žar, trbuščiću krasan dar.

Šaran cvrči povrh žeravice, mojoj dragoj rumeno je lice.

Špikani šaran, riba fina, dodajte mu rujna vina

Šaran tusti, čorba ljuta omastiću se ovog puta

Usred srca čuvam mjesto za srdelice, sol i tijesto

Nožice sam stavila u lonac ili dođi il' je s tobom konac

Kuharici našoj črleni se lice, na šparhetu prekipela juha od prasice

Gazdarice s vatrom žuri, već dvorištem prase juri

Kad se prase iz pećnice vadi tko bi tada bojao se gladi

Ružmarinom svate krase, a kuharica kiti prase

Kotletima nema para ako poznaš svog mesara

S lećom janjetina, prava gozbetina!

Kad u sosu janje kuha, to je hrana s mnogo duha

Što kuhinjom zamiriše sada to se krčka janjetina mlada

Starom jarcu spasa nema kaštradinu Mare sprema

Pivo i jaje hranjiv obrok daje

Jajca jesu dobra vmak ali tverdo kuhana, takaj z maslom načinena i zovu se onda cvertje

Velika repa, mali klin, gazdarica, dajte jaja sim

Vrzemi vu lončić pol poliča pive, postavi cukora kuliko hočeš, gverca, korice lemonske, pusti kipeti

Poriluk u pivu pliva, moj je dragi vatra živa

Masan kupus kisio, nije mi nikad prisio

Oj, djevojko, tako ti nebesa ne kuvaj mi kupusa bez mesa

Meso se u rolu peklo, vinčeko iz bačve teklo

Kad se bečki tiho peče po žilama snaga teče

Loptajte se lopticama, hranite se kuglicama
(mesne okruglice)

Snaja mi je ko ren, al zato sam ja ko trenica

Nitko neće ostat gladan kad nareže jezik hladan

Ašikuju po polici lonci, kamol` neće curice i momci

Oj, curice, draga li si meni, k`o jamuža uz kruv ječmeni

Sinoć baba počastila zeta, ispekla mu jezik od pileta

U krastavca stasa kriva čudesna se snaga skriva

Zeleno zelje, kiselo i slatko uz tebe i meso, guta se glatko

Od pitoma zelja trbuh ne boli

Svega časa po zalogaj, a zelja se nabalaj

Bez zelja nema veselja
Zelje - bogečko veselje

Kupus, repa i slanina, to su braća i družina

Ne znam kaki su ovo svinji ko da njim rana samo u podvoljku ostaje, tamo se debljaje, a slanina njim tanka

Presegaj zimsko zele, kel i šalatu, sadi kozjak, lešnačec i češnak i sej spina

Spet su dekle krumpir pekle, dečkima su gače slekle

Krumpiriči okrugli i mladi, curica se rado njima sladi

Nema jela, ni mira bez kuhana krumpira

Skupocjeni krumpir mladi može život da zasladi

Krumpir guli curica kratka joj je suknjica

Par krumpira i dva jaja još od Rima jede raja

Krumpir slatki, sirac bijeli to na stolu nas veseli

Joj što volim juhu od krumpira, i mog diku kad´ bećarac svira

Kukuruz s mesom grabim onda mladu curu vabim

S jajima kukuruz, nadahnuće muza!

Kad su mu brkovi bijeli, znaš da je mlad, a kad mu pocrne, znaš da je star
(kukuruz)

Ljeti po tri para ruha navlači, zimi se do gola svlači (kukuruz)

Na štednjaku grah se kuha, bit će još i fina juha

Kuharica grah pasira, dok joj momče ne da mira

Punu torbu graha nosim trbuhom se ja ponosim

Sir sa grahom nije ništa, ak` ne dodaš tri gemišta

Ko se najede cicvare u nedjeljno jutro, cijeli dan više neće pitati što ima za pojesti

Biće dobri rargeniki, dala sam njim dva kabla prikrupe a nisam se dobro ni okrenila, oni su sve polapćali

Grah i leču sej o zadnem meseca fertalu jedno tri dneve pred mlajem, ar ovak berže idu vu cvet

Samo da znaš, ovro sam čitav jedan požunac grava

Leča na juhi

Ko u glavi ima kvar, grašak će popravit stvar

Dok se miris fini širi, iz tanjura peršin viri

Čim se varica malo proladi, nali u cuclu i podaj ditetu, cigurno je gladno kad furtom plače

Bijele nogice u curice, a u kaci glavice!

Slatki kesten, sočna govedina zalij bocom domaćega vina

Sada moreš orehe v jednu lodricu zapreti da ti friški ostanu dugo vremena

Moreš vu slani vodi obkuhane ščukovine … kapre … k tomu vzeti

Crn-bel popeva a grozdje dozreva

„Crn-bel“ posljednja je pjesma u ciklusu „Leto“ zbirke „Z mojih bregov“, Fran Galovića

Jedem grožđe i pjesmicu pjevam a pečenku umakom zalijevam

Možeš grožđe brat tad, kad utažiš žeđ i glad

Mošt „rezanac” i kesten „pucanac”

Ljubavi koprivu mi daj, pa ćeš vidjeti što je raj

Kad u jelo kopar staviš na sve brige zaboraviš

Što to draga u kuhinji stišče, to je meso i vinovo lišče

Od mesa je bolja šljiva, kad u vrhnju pliva

Gulaš sa čubarom, toplije pod šubarom

Crne višnje, crno vino s malo mesa, baš je fino

Koliko crnog vina na Tri kralja, toliko zdrave krvi u godini

Daj mi da pijem al ladne vode, s dnola bunara

Čak i lice Babe-Jage biva ljepše uz šparoge

Sjeti se mrkve, kad ti se smrkne

Mahuna je prava stvar, kuhinje je pravi dar

Budite ugodno zatečeni uz kelj pupčar zapečeni

Draga moja kuharice jedu mi se prokulice.

Papričice i par patliđana bit će ručak dostojan sultana

V ranglek postavi … jednu glavu (ako je više mesa, več luka) na tri falate razrezanu čerlenca

I poriluk je delikatesa ako dodaš puno mesa

Iz repe, merkve, korabe, celera knedline napraviš

Na tanjuru zamiriše repa mladi momak kuharici tepa

Rajčica se u tavi rumeni probaj dragi a onda me ženi

Jajca, senf i rotkvica umak miješa curica

Tikvice na svaki način užitku su svakom začin

Najeli se patlidanske čorbe, povješali trbuve ko torbe

Žganci i čvarci, neumorni starci

Kad se ja naidem žganjaca, onda nema zime za mene

Palenta je posna hrana a kukuruz nema mana

Ako ti je trbuh prazan stavu kašu tad u kazan

On nam skriva slatku tajnu kako kuha kašu sjajnu

Ne znam di su mi nana straćili modlu za kuglov, ne možem da je nađem

Sve curice i svi klinci vole kad se peku mlinci

Jetrica su krepka hrana sa grožđem im nema mana

Jabuke i celer nemaš diko fele

Od mesa je bolja šljiva, Kad u vrhnju ona pliva

Ako dragi hoćeš sina, s orasima miješaj vina

Bosiljak i vino miriši nam fino

Ej, gazdarice, ništa zdravo mriši, da ti nije izgorila zaprška

Lužmarin se meće u saur, da da dobar gušt, ma je jak i silen

Babice su krafne pekli, mačkari su ih odvlekli

Koščice u kolač spašim, praznom bučom ljude plašim

Jabukove štruce kratke mom Adamu bit će slatke

Kad se bazgin cvijet posiječe popečak se vrući peče

Palačinke s vinom odišu milinom

Bog poživi kuće domaćice koja peče sira gibanicu

Spekla si bum greblicu potem spila kupicu

Kad ispeče pogaču od maka poljubac bi dala njemu svaka

Limun, čaj i vino okrijepit će nas fino

Ne ispijaj svakoj čaši dance, izvrnućeš u nebo prkance

Sanoborci piju vino z lonci, kaj imaju, sve za vince daju; o dgovor:
Sanoborci nisu norci, pijuć dobro vino s lonci, bolje s lonci vino piti neg s peharci žednom biti

Brojutro rakija, zbogom pameti

Cmrkne kak čmelička, gotne kaj telička (*čmelička* – pčelica)

I pijana vrana zna gdje je bara

Sve je dobro dok je vino kiselo, rakija ljuta a pivo gorko

Ima trate koliko ti srce oće

(trata – vrsta ribarske mreže kojom se opkoli riba i steže u neprobojan obruč)

Pravo vino je bilo za prodat', a priko dropa bi se prolila voda, ostavilo dan, dva i torkulalo. Takvo vino zvalo se bevanda ili pivo

Rekla Konavoka: *I ja bih igrala, kad bi kruha imala; još bi bolje skočila, kad bi vino točila*

Što ostane po Božiću, ostane i po godišću

Iza posta, šunke dosta

Od šunkaša su dobre i divenice i šunke

Šunkaš – mesnata svinja od koje se dobiva dobra šunka

Naj se daje betežniku nekuliko žlic jačmene kaše ali riškaše na gustom kuhane

Sneg je padel, veter puhal, taki si je glivajn skuhal, del je nuter razne gvirce, pak je lepo srkal žmirce

Hoštije z jajci i z cukorom pečene (hostije u smislu male pogačice)

Kupfernoga rajngleka ali kaštrole znutra pocinanoga

Omaži medenicu ali kaštrolu z maslom

Za zajutrak friški kiflin …. mora biti

Ali vzemi za velikoču 1 jajca kiselaka sira

Ti sluga kleti teci, vina moga simo nosi

Ako nemaš cimeta, vzemi 7 ali 8 klinčecov

Bogataši jemlu: vu lončić pol poliča pive, cukora, gverca, korice lemonske, pustiju kipeti

Ače bo žena računala, kej dene v kolače, ne bo je nigdar pekla

Ače gospon v bercauzu prosi repeto, dobi pečenko šalatom; ače bogec, dobi graha zeljem

Bela juha dober smok, crna juha (juh od krvi) pol noči dober skok.

(od crne juhe se dobro driska; imati rijetku stolicu)

Bez orača nema kruha ni kolača

Strina je donela punu tacu kolača i metnila na astal prid nas da idemo

To je gotova radost, čim je puna zdila na astalu

Ciganica je štruklje (savijača od sira) *kušnula* (prismudilo se)

Da mi je graha bucanca, kostanja pucanca i mošta rezanca

De cigani i logari pijo, tu je dobro vino

De je kruha ikakvog, ne boj se glada nikakvog

Debeli goski nej biškupa (trtica ili rit) *mastiti*

Dobro je i samo zelje, al je još bolši boncek vu zelju

Dobro je i zelje, dok se vu njem prasica skalji

Dogo i na goste (svatovima) dodija

Dok ima grozdja, ima i vina

Dok je kruha, nema glada

Lula i bukara čovjeka obara

Gla(d)nomu je i plesnivi kruh sladek

Gla(d)nome su i divljače slatke

Svakomu se može lagati osim trbuhu

Jota za ljude od mota

(mot – sažeta misao na početku književnog ili drugog djela, osnovna misao)

A kakva jota mora biti: ko je hitiš u zid, da drži ko melta

Jeftina se čorba pod plot zleva

Jeno misli pijanec, a drugo bertaš

Kej je na stolu, to je ponođeno

Kej je od loze, slajše je od vode

Kej v hižo treba, ni v cirkvu se ne da

Koj čovek duhana puši, je pol svinje, a koj ga žvače, je cela svinja

Koj na vero pije, dvapot plača

Koj rano froštuklja, rano i sere

Kosci kose dva tri dana, za bonceka ni divana

(Slaba gazdarica. Negda je kosimbaša nosil na kosiču za kvako privezanog bonceka ili pečenog pevca)

Lipovina je najrodneši i segurneši ters

Lipovina – vinska sorta koja po aromi podsjeća na lipov cvijet, njen uzgoj je skoro napušten za što nema pravog razloga)

Lepo je z gospodom lova loviti, al ga je teško ž njemi deljiti

Lepa naša masna kaša, a još lepša puna flaša (Vli se, dok nešče zapopeva „Lepo naše“ tam, de to ne patri ili da ne patri)

Macafike

(priprave, fino jelo)

Malažije (priprave, fino jelo)

Na konake plešo, dok i kruha pečo

(V Podravini se obično složi ples načehaljcu, runjenju, trebljenju, a na konake na čem godi slože plesa)

Ne pijanec, koji puno pije, neg koj se zopije

Nej iskati kruha nad pogačo

Nek se peče pura, prase, nek se stara saki za se

Nema jela bez dela

Od kupice dobra vina ne nišče pijan

Po redu (otkosu) se kosec pozna, a po kruhu gazdarica

Poštena pogača svojega gosta dočeka

Puno gazdaric – preslana juha

Samer se žlice v zdelnjaku svade

Stari čovek, mlada žena – kolači, stara žena, mladi čovek – korbači

Što je pojel štruklje, nek je i zelje

Tebi gorice, a meni vince

Gdo hoče gulaša orsačkega pojesti, taj s komešom gre po turopoljskoj cesti.

Teško je kokruznomu kruhu vgoditi bez (hrženog) *smesa* (raženog brašna, koje se pridodaje kukuruznom, da kukuružnjak ne raspuca)

Zelje gledi, meso vadi

Zelje, repa i slanina, to so brača i družina

Žemlja za žene, štuce za puce, a prhece (uskrsni kolač)
za (žive) *svece*

Ženine gorice, a moje vince

Jeste li gda čuli da bi lesnika obrodila z lepemi narangami

Ne voli svaki slaninu ispod potrbušine, zato što je tanka

Kako me ne bi žderalo kađ sve popije što zaradi

Sad više ne ždere i ne loče, burag mu njegov prožđrljivi, razbolio se.

Mravinac ti je gorsko veselje

Bez mravinca do Svetog Lovrinca

Grožđe rudi kukuruzi zriju, udat´ ću se za moga bekriju

Naše snaše vole gibanicu, a bećari dobru šljivovicu

Milo grožđe urodilo jako, prevrnilo lozu naopako.

Došla jesen i bere se grožđe, mnogi će se okovat´u gvožđe
(o ženidbi)

Žlahtina je puna smijeha, a Blatina slatkog grijeha

Pio je gucaj po gucaj samo da mu duglje trva

Za pijanca je gucanje prvo, pa onda ilo

Ako je i post, maslica baš nije rana za užnu

Ki manđa solo, krepa solo

Ne može da zine ni na škanatu; ne može više ni škanate
(škanatica - vrsta kruha koji su voljeli u Konavlima)

Tko ne može škanatice jesti, ne će ozdraviti

Božić lukova, Uskrs teharice

Ćemo klas zubi na ostrvicu
(Ostrvica je oguljena grana, obično smreke. Stave je uz ogradu barature, na nju se vješaju stvari, krpe i soljeno meso, da se suši)

Grad Zagreb - broj stanovnika

Zagreb leži na raskršću Europe, na 45, 48’ 43’’ sjeverne širine i 15,58’52’’ istočne dužine po Greenwichu, na nadmorskoj visini od oko 120 m u Donjem gradu i oko 160 m u Gornjem gradu, dok je njegova najviša točka - Cmrok (staro ime Smrok), na visini od oko 227 m iznad mora.

Zagreb nema krsnog lista. Ima tek povelju svog djetinjstva - Felicijanov memorijal od 26.04. 1134. godine u kojoj se govori o dolasku prvog biskupa Duha u Zagreb. To je glasovita latinska diploma što ju je izdao ostrogonski nadbiskup Felicijan. U tom memorijalu o parnici zbog šume Dubrave u uvodnom dijelu navodi tekst jedne starije isprave, vjerojatno iz godine 1095, u kojoj se prvi put spominje Zagreb. Crkveni povjesničari nazivaju povelju i “krsnim listom zagrebačke biskupije” (*„Da, dakle, pouči neznanje toga puka, (kralj Ladislav) nađe sposobnoga nekoga Čeha časnog života imenom Duh, koga pošalje po svom kapelanu Franciki za pastira toj crkvi“*; nije poznato ni gdje i ni kada je Duh rođen, kao niti kada je umro; pojedini povjesničari kazuju da Duh nije došao iz Češke nego iz sela Čehe u Turopolju koje su osnovali glagoljaši, što znači da je domaći sin).

- Godine 1217. Gradec je, pretpostavlja se, mogao imati oko 1.000 stanovnika,
- Godine 1368. Gradec je sa svojim donjogradskim predgrađem imao najviše 1.500 stanovnika, dok prema dokumentu koja se naziva "Porezni propisi", prema kojem je Slobodna kraljevska varoš imala 285 kurija proizlazi da je bilo oko 3.000 žitelja. U popisu se spominju: 3 pekara, 3 zlatara, 3 mlinara, 11 mesara, 4 slikara, 7 trgovaca, 41 postolar, 8 ribara, 1 tkalac, 4 voštičara, 11 kovača, 3 sedlara, 8 kamenara, 2 klobučara, 2 remenara, 3 krznara, 3 krojača, 8 tesara, 1 urar, 1 gumbar, 2 ciglara, 4 stolara, .. 102 težaka i 3 svirača.
- Godine 1742. u Zagrebu ima 560 kuća (kanonik Stanislav Nikola Popelko u svom izvještaju o kanoničkoj izitaciji zagrebačkih župa napravio je popis kojim je obuhvatio čitavo uže područje Slobodnog kraljevskog grada i susjednu kaptolsku jurisdikciju. Prema tom popisu imao je Zagreb na spomenutom području 560 kuća i to: na Gornjem gradu 179 kuća, a u Donjem gradu, tj. Podgrađu i Ilici 71 kuću. Unutar kaptolskih zidova, na kaptolskom trgu, Dolcu i Opatovini 86 kuća, a izvan zidova, tj. na istočnoj strani Potoka (danas Tkalčićeva ulica), u Bakačevoj i Skalinskoj ulici 62, a u Novoj Vesi 72 kuće. U Vlaškoj ulici, na području Župe sv. Petra, popisano je 90 kuća. Slijedom tog popisa, ako se računa (kao što je to u spomenutom popisu i učinjeno) da je u svakoj kući živjelo prosječno deset ljudi, imao je Zagreb 1742. godine oko 5.600 žitelja.
- Godine 1773. Zagreb ima 6.000 stanovnika
- Godine 1780. brojio je zagrebački slobodni grad, tj. Gornji i Donji grad (bez kaptolskog područja) 1.483 stanovnika (884 muških i 598 ženskih), bez plemića, vojnika i vojničkih slugu koji su prema jednom zapisu iz 1781. bili ispušteni iz popisa.
- Godine 1782. imao je slobodni grad s podgrađem za ono vrijeme relativno znatno veći broj stanovnika, 2.689 (1542 muških i 1147 ženskih), dok je obrtnika bilo oko 700.
- Popis iz 1784. godine napravljen po nalogu cara Josipa II. na cijelom užem području grada koji je obuhvaćao kr. i slob. grad, (unutar zidova i u podgrađu), Kaptol (unutar utvrda), Potok i Nova Ves i Vlaška ulica bilo je numerirano 695 numeriranih kuća. Osim navedenog područja popisano je i 60 seoskih kuća i mlinova, pa je tako tadašnji Zagreb imao zapravo 755 numeriranih kuća s oko 7.500 žitelja.
- 1804 maleni gradić Zagreb u "Novograždanskom zemljopisaniju" spominje, među ostalim i: *jednu zvonolejnu, 1 svilanu, 3 varne piva i 1 rukodjelna karta igralnih ....*
- Godine 1807. u Zagrebu je popisano 7.706 stanovnika
- Godine 1817. u Zagrebu je popisano 9.055 stanovnika
- Zagreb ima 1819. godine 9.136 stanovnika dok je u 12 predgrađa 961 stanovnika (Črnomerec 197, Horvati 189, Trnje 143, Fraterščica 98, Mlinovi 67, Čukovići 65, Vrhovec 66, Brodari 39, Pantovčak 29, Ljubljanica 28, Jelenovac 24, Prekrižje 16).
- Godine 1821. obavljen je pučki popis u cijeloj kraljevini (conscriptio regnicolaris) po tom i u gradu Zagrebu. Popisivali su se samo neplemeniti (ignobiles), dočim je plemstvo po zakonu od popisa bilo izuzeto. Grad Zagreb koji je spadao pod jurisdikcijiu slob. i kralj. grada ima: 570 kuća (172 kuče u nutarnjem, a 398 u vanjskom gradu) i 3.308 stanovnika (755 u nutarnjem, a 2.553 u vanjskom gradu) i to: 1.538 muškaraca, a 1.770 ženskih.
- Godine 1837. u Zagrebu je popisano 15.155 stanovnika.
- Godine 1842. u Zagrebu je popisano 15.952 stanovnika.
- Godine 1853/54. u Beču je tiskana prva karta Zagreba i okolice, prema *pricrtanoj* tabeli tada je Zagreb (s pripadnim selima) ima 15.114 stanovnika i 1405 kuća.
- Godine 1857. popisano je u Zagrebu 16.657 stanovnika.
- Godine 1869. u Zagrebu je popisano 19.857 stanovnika.
- Godine 1873. Zagreb ima 22.000 stanovnika.
- Godine 1876. Zagreb ima već oko 30.000.
- Godine 1880. u Zagrebu je bilo 30.830 stanovnika u 6.686 stanova.
- Godine 1885. izašao je prvi vodič o Zagrebu, u nakladi Leona Wörla, na njemačkom jeziku. Kasnije izdanje na hrvatskom jeziku koštalo je 60 forinti.

- Godine 1886. broj žitelja u Zagrebu je preko 34.000 u 1939 kuća. Iste godine kroz Zagreb je proputovalo 164.000 ljudi.
- Godine 1890, Zagreb broji 41.481 stanovnika u 8.864 stana, a kroz grad je proputovalo 197.000 ljudi koje je **ugošćavalo 165 krčmi**. Zapisi bilježe i 17 tvorničara: tvornice rakije, likera, octa, soda-vode, peči, kože, duhana, parketa, cigle i plinara.
- Godine 1891. Zagreb ima 40.000 stanovnika.
- Godine 1900. Zagreb ima 61.692 stanovnika u 13.687 stanova i 25 kavana
- Godine 1903 Zagreb broji 42 tvorničara, a među najveće tvrtke spada Zagrebačka pivovara, utemeljena 1892. godine.
- U periodu 1810-1910., Zagreb je od oko 9.000 stanovnika porastao na 79.000 u 4.337 kuća.
- Godine 1921. Zagreb ima 108.674 stanovnika (prvi puta je zabilježeno preko 100.000 stanovnika).
- Godine 1929. Zagreb ima 130.000 stanovnika u 12.669 kuća.
- Godine 1931. popisano 185.581 stanovnik; od 1921. broj žitelja se povećao za 70%, što je najveći demografski porast u povijesti Zagreba do danas.
- Godine 1936. Zagreb ima 280.000 stanovnika.
- Godine 1940. Zagreb ima 14.822 kuća s tzv. divljim kućama ravno 17.000. Tada se već može reći da je svaki četrdeseti čovjek rođeni Zagrepčanin.
- Godine 1948. u Zagrebu je popisano 290.667 stanovnika.
- Godine 1953. u Zagrebu je popisano 350.829 stanovnika.
- Godine 1957. počinje izgradnja stambenih četvrti na južnoj obali Save. Prva su naselja bila Savski Gaj i Zapruđe. Na površini gdje je 1953. godine popisano samo 2.000 stanovnika niknuo je grad u kojem živi više od 100.000 stanovnika.
- Godine 1961. u Zagrebu je popisano 430.802 stanovnika.
- Godine 1971. u Zagrebu je popisano, prvu puta više od pola milijuna stanovnika, 566.244.
- Godine 1980. Zagreb ima 600.000 stanovnika.
- Godine 1981. u Zagrebu je popisano 649.586 stanovnika.
- Godine 1991., prema popisu, na užem području Zagreba (naselje Zagreb) živjelo je 706.770 stanovnika, a na širem području (današnji grad Zagreb) 867.950 stanovnika.
- Godine 2001. prema popisu u Zagrebu živi 770.058 stanovnika.

Kriteriji ocjenjivanja rada ugostiteljskog objekta i rad poslužitelja

Hoće li ugostiteljski objekt biti "dobar" ili "loš" ocijeniti će gosti na osnovu ukupnog dojma tj. ugodnog ambijenta (što stvara osjećaj povjerenja i obiteljskog ugođaja; kvaliteti stolica i besprijekornom higijenom/sanitarni prostor/), položajem dodijeljenog stola (tišina i mir također su važni), kvaliteta posluživanja (čekanje narudžbe, jela i plaćanje), ponuda jela (pri čemu je posebno važna raznovrsnost, okus i temperatura jela).

Sve to može se svrstati u četiri kategorije, na osnovu čega svaki ugostitelj može otkloniti moguće slabosti i unaprijediti svoje poslovanje:

Mogući problemi

problemi s posluživanjem	***problemi s općim uvjetima***
posluživanje nije dovoljno brzo	*restauracija je prebučna*
osoblje je neljubazno	*pristup objektu je nezgodan*
posluživanje je nepažljivo (cilj je brza otprema gostiju)	*prostorni uvjeti ne zadovoljavaju*
nedostatno pružanje savjeta	*posuđe je oštećeno*
dug čekanje na plaćanje	*reklamacije zbog sanitarnih uvjeta*
	čistoća stola ili restauracije ne zadovoljava

problemi s ponudom jela i pića	***problemi s organizacijom***
pritužba na kvalitetu jela	*položaj stola gostu se ne sviđa*
pića su loše temperirana	*dugo se čeka od trenutka narudžbe do usluge*
pritužba na veličinu porcije	*dugo se čekaju pojedini sljedovi*
jela i pića su preskupa	*dugo se čekaju pojedini sljedovi*
izbor jela i pića je premalen	*rezervacija stola je nemoguća*
neodgovarajući omjer cijene i usluge	*rezervacija stola je nemoguća*

Razlog odlaska u restoran, temeljem iskustva, može se također sustavno odrediti na slijedeće kategorije:

Motivi za odlazak

proslava, rođendan, vjenčanje, godišnjica...
odlazak s partnerom/partnericom radi ugodnog doživljaja za oboje
jesti u restoranu pričinjava zadovoljstvo
kad se želi sastati s prijateljima
poslovni ručak
kad se nema volje kuhati

Vrsta restorana u koji se najčešće odlazi

pivnica, pizzerija
restoran brze prehrane
restoran s domaćim jelima
hotelski restoran
restoran sa stranom kuhinjom
restoran u sportskom objektu

Kriterij za ocjenu restorana

dobra kvaliteta jela
čistoća
ljubazna posluga
povoljna cijena
lijepo uređen restoran
prostor za nepušače

Kao što slikarstvo treba zadovoljiti čulo vida, muzika čulo sluha, gastronomija s primjerenom uslugom, urednim i uređenim stolom, dobro pripremljenim i lijepo složenim jelom stavlja sve u jedan okvir, i treba zadovoljiti ***okus, miris i oči.***

Kriteriji ocjenjivanja rada ugostiteljskog objekta i rad poslužitelja

U mnogim tiskovanima, naročito ljeti, pojavljuju se ankete s tabelama tj. ocjenama restauracija i primjerenost posluživanje. Pri takvim tabelama, s ocjenama, nisu nikada priloženi i objašnjeni kriteriji koji su primijenjeni kod ocjenjivanja, što je najveći nedostatak, jer se dovodi u sumnju i sâm rezultat ankete.

ocjena restauracije	***negativnih bodova***
pogrešan odabir i nepravilan redoslijed jela u menu-u	1-3
nepravilno ispisan jestvenik	1-4
vrsta i materijal stolnog rublja	1-2
nepravilno postavljen stolnjak	1-2
veličina i oblik ubrusa nepravilni	1-2
postava (couver) nepravilno postavljena u odnosu na menu	1-5
vrsta i veličina pribora ne odgovara jelu za koje je postavljena	1-3
vrsta čaša u odnosu na pića nepravilno odabrane	1-2
redoslijed čaša nepravilno postavljen	1-2
inventar na stolu nesimetrično postavljen	1-2
Menu karta nepravilno postavljena	1
posipači za sol-papar nisu postavljeni	1-2
tanjur za kruh nije postavljen ili nepravilno postavljen	1-2
dekoracija i izbor nepravilan	1-2
posluživanje nije dovoljno brzo	1-3
ponašanje osoblja	1-4
dugo čekanje na narudžbu	1-4
dugo čekanje na plaćanje	1-4
bučnost restauracije	1-4
pristup objektu	1-4
prostorni uvjeti	1-4
posuđe je oštećeno	1-4
sanitarni uvjeti	1-4
čistoća restauracije	1-4
odnos cijene prema usluzi jela i pića	1-4
izbor jela i pića nedovoljan (ocjena za istu kategorizaciju objekta)	1-4
rezervacija stola nije moguća	1-4
ukupni dojam	1-4
ukupan broj bodova:	....

ocjenjivanje jela:

hladno predjelo			
izgled	*miris*	*okus*	*ukupni dojam*
izvrsno	izvrsno	izvrsno	izvrsno
vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro
dobro	dobro	dobro	dobro
zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava	Zadovoljava

juha			
izgled	*miris*	*okus*	*ukupni dojam*
izvrsno	izvrsno	izvrsno	izvrsno
vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro
dobro	dobro	dobro	dobro
zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava

toplo predjelo			
izgled	*miris*	*okus*	*ukupni dojam*
izvrsno	izvrsno	izvrsno	izvrsno
vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro
dobro	dobro	dobro	dobro
zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava

glavno jelo			
izgled	*miris*	*okus*	*ukupni dojam*
izvrsno	izvrsno	izvrsno	izvrsno
vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro
dobro	dobro	dobro	dobro
zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava

desert			
izgled	*miris*	*okus*	*ukupni dojam*
izvrsno	izvrsno	izvrsno	izvrsno
vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro
dobro	dobro	dobro	dobro
zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava

u svakoj kategoriji označuje se samo jedna ocjena znakom **x**

ukupno bodova: …….

Kod tradicionalnih (autentičnih) jela treba voditi računa o vrsti namirnica (porijeklo - autohtonost/regionalnost), ne smiju se koristiti tvornički začini, posude u kojoj se priprema jelo i posuđe u kojima se jelo poslužuje.

priprema jela broj bodova
(kriteriji vrijede i za smotre nacionalne kuhinje)

vještina izrade hladnog predjela	1-4
ukrašavanje hladnog predjela	1-2
vještina izrade juhe	1-4
vještina izrade toplog predjela	1-4
ukrašavanje toplog predjela	1-2
vještina izrade glavnog jela	1-5
ukrašavanje glavnog jela	1-2
vještina pri izradi deserta	1-4
ukrašavanje deserta	1-2
ukupni dojam	1-5

ukupan broj bodova: .....

posluživanje			
kultura rada	*kultura rada*	*brzina i točnost*	*ukupni dojam*
izvrsno	izvrsno	izvrsno	izvrsno
vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro
dobro	dobro	dobro	dobro
zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava

ukupno bodova:.....

rad poslužitelja (konobara) **broj negativnih bodova**

radna odjeća	1
rad i čistoća na radnom mjestu	1-2
rukovanje priborom	1-3
nepreciznosti kod postave couvera i radnog stola poslužitelja	1-2
nepravilnosti u dočeku i smještaju gostiju	1
nepravilnosti u posluživanju aperitiva	1
nepravilnosti kod posluživanja hladnog predjela	1-2
nepravilnosti kod posluživanja vode i vina	1-4
nepravilnosti kod posluživanju juhe	1-2
nepravilnosti kod posluživanju toplog predjela	1-2
nepravilnosti kod posluživanja glavnog jela	1-5
nepravilnosti u pospremanju upotrjebljenog posuđa	1
stol nije očišćen poslije glavnog jela	1
nepravilnosti kod posluživanju deserta	1-2
nepoznavanje sastava i načina pripremanja jela	1-4
nepoznavanje karakteristika pića	1-4
nepravilnosti kod posluživanja kave i digestiva	1
nepravilnosti u ispraćaju gosta	1
opći dojam	1-3

ukupan broj bodova: .....

priprema jela pred gostom (rad za stolom gosta) ***broj negativnih bodova***

nisu obavljene potrebne pripreme	1-3
urednost i čistoća kolica za pripremu jela	1-3
tava prije upotrebe nije zagrijana	2
poslužitelj ne radi po naputku	1-2
poslužitelj izostavio određene namirnice ili pića	1-3
poslužitelj pri radu ne koristi odgovarajući pribor	1-2
nepažljiv pri rukovanju priborom (radi buku)	1-3
jelo nije pravilno usplamćeno (flambirano)	5
vatra se gasi tijekom rada	1
tanjuri nisu zagrijani	2
jelo nije pravilno složeno na tanjur	1
nakon uporabe nije pospremljeno posuđe i pribor	1
poslužitelj nema dovoljnu spretnost	1-5
urednost prostora nakon završetka rada	1

ukupno bodova:.....

pripremanje barskih pića			
izgled	*miris*	*okus*	*ukupni dojam*
izvrsno	izvrsno	izvrsno	izvrsno
vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro
dobro	dobro	dobro	dobro
zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava

u svakoj kategoriji označuje se samo broj negativnih bodova
jedna ocjena znakom x

nisu obavljene potrebne pripreme	1-3
poslužitelj ne radi po naputku	1-2
poslužitelj pri radu ne koristi odgovarajući pribor	1-2
čaše prije upotrebe nisu ohlađene	3
nije ocijeđena voda iz posudice za miješanje	3
prolijevanje prilikom lijevanja iz boce	2
prolijevanje prilikom lijevanja u čaše	2
premalo ili previše pića u čašama	1-3
urednost prilikom ukrašavanja	1-2
nakon uporabe nije pospremljeno posuđe i pribor	1
poslužitelj nema dovoljnu spretnost	1-5
urednost prostora nakon završetka rada	1
sveukupni dojam	1-4

ukupan broj bodova: .....

Kad su jela dobro pripremljena i kad je posluživanje u skladu s pravilima, onda su i gosti spremni platiti, pa makar cijena bila i nešto viša.

NORMATIVI

Normativi (lat. norma) hrane i pića; u ugostiteljstvu propisana količina materijala (namirnica i pića) koja se može potrošiti za pripremanje nekog jela, odnosno pića. Normativi su osnova za kontrolu utrošenog materijala i planiranje nabave, za izračunavanje cijena pripreme, a time i prodajne cijene određene ugostiteljske usluge

Količina namirnica za jedan obrok

količina namirnica koja se daje u porciji važna je radi oblikovanja cijene, ali se je isto tako mora pridržavati kod posluživanja, da ne dolazi do zakidanja gosta. Težinske količine ne mogu se poštivati uvijek u gram, što ne znači da je dozvoljeno odstupanje kao pravilo:

Količina namirnica za 1 osobu

Hladno predjelo	
šunka	10 dag
sirova slanina	10 dag
hren naribani	2 dag
kiseli krastavci	1,5 dag
luk	5 dag
rotkvice	pola vezice
svježi kravlji sir	15 dag
vrhnje	1 dl
Juha	2,5 dl (1 litra juhe obično je za 5 porcija; 1 porcija je 1/16 litre
količina namirnica za juhu po osobi	nasjeckani peršin 1 - 2 g grah za juhu 4 dag grašak za juhu 6 dag tijesto kao prilog (juha) 2 dag
Meso	
s kostima, prema vrsti, kakvoći i načinu pripreme	20-25 dag bruto
načinu kuhanja i posluživanja	12-15 dag neto
suho meso	12-15 dag neto
Perad (svježa i načinu pripreme)	30-40 dag bruto
divljač	25-30 dag bruto
meso (pripremljeno-gotovo)	
Beefsteak (Entrecôte, Rostbraten)	16-18 dag
Chateaubriand, Entrecote double	35-40 dag
Côte de boeuf, po narudžbi, po osobi	cca. 30 dag
Filets mignons, 3 komada po osobi, po komadu	5-6 dag
gulaši , ragui .... à la carte,	15-16 dag
naravni odrezak	15-16 dag

bečki odrezak	12-15 dag
svinjski kotlet à la carte, 2 komada po	8-10 dag
svinjski kotlet i menu, 1 komad	10-12 dag
teleći kotlet, 1 komad po osobi	18-20 dag
teleći odrezak	16-18 dag
Turnedos, 2 komada u porciji, po komadu	8-9 dag
Turnedo, 1 komad u menu	10-12 dag
T-Bone-Steak, po narudžbi, po osobi	cca. 30 dag
Perad	
piletina za paprikaš	30 dag
guska	35 dag
pečena hladna purica	35 dag
punjena pureća prsa	15 dag
patka	35 dag
purica	35 dag
purica na zagorski način za 10 osoba	minimum težine 2 kg
Teletina	
teleći ujušak	16 dag
teleći but	22 dag
teleća prsa	18 - 20 dag
teleća lopatica	24 dag
teleća koljenica	35 dag
Govedina/Junetina	
goveđi but	22 dag
goveđa pisana pečenica	20 dag
odrezak	18 dag
Svinjetina	
pečeni hladni odojak	35 dag
pečeni hladni svinjski hrbat	20 dag
pečeni svinjski but	22 dag
buncek	40 dag
dimljeni kuhani buncek	30 dag
Divljač	
biserka	30 dag
fazan	25-35 dag
srna	25 dag
srneći medaljon	18 dag
vepar	20 dag
zec	35 dag
Iznutrice	
goveđi jezik	10 dag
mozak	16 dag
bubrezi	16 dag
teleća jetra	15-18 dag
teleće srce	25 dag
fileki sa slaninom	13 dag
teleća plućica	18 dag

Riba u cijelosti	
à la carte, uobičajeno	25-30 dag (za filet 20 dag)
kao filet (predjelo ili menu)	10-15 dag
kao filet (glavno jelo)	18-20 dag
som filet	15-25 dag
šaran pohani	15 dag
šaran prženi	25 dag
šaran punjeni	20 dag
žablji kraci	8 kom
Kobasice	
domaće krvavice	20 dag
domaće pečenice	20 dag
Prilozi težina ovisi o načinu ukrašavanja jela („garniranja“), kao i o tome da li dolazi jedan ili više priloga i da li su u sastavu laki i zasitni prilozi	
zeleno i lisnato povrće	20-25 dag
korijenasto povrće	15 dag
suho povrće, različiti načini pripreme	4-6 dag
suho voće, različito	5-8 dag
voće u kompotu	20 dag
tijesta (ovisno o načinu pripreme)	3-5 dag
svježe varivo	25 - 25 dag
ujušak	30 dag
grah s kiselim zeljem	graha 6 dag kiselog zelja 10 dag
grah s ričetom	graha 5 dag ječmena kaša 4 dag
mahune (prilog)	3 dag
hajdina kaša	12 dag
krumpira	15-30 dag
proso	5 dag
ječmena kaša	10 dag
žganci	10 dag
tijesto kao glavno jelo	10 - 12 dag
zasitni prilozi	
riža	4-5 dag
valjušci	4-5 dag
tijesta	4-5 dag
sočiva	4 dag
krumpir (ovisi o načinu pripreme)	25-30 dag

Gubitci kod pripremanja namirnica

Povrće kod čišćenja	
Celer	30%
Cikla	20%
Cvjetača	25%
Grašak (mahune)	60%
Hren	10%
Kelj	30 %
Kesten	20%
Koraba	30%
Krastavac	5%
Krumpir	25%
Mahune	5%
Mrkva	20%
Špinat	10%
Tikvice	10%

Gubitci kod voća

Bademi s ljuskom	30%
Breskve	15%
Grožđe	10%
Jabuke, kruške	20%
Jagode	5%
Marelice	10%
Limun	45%
Orasi i lješnjaci s ljuskom	30%
Orasi lješnjaci očišćeni	3%
Šljive	15%
Trešnje i višnje	15%

Gubitci kod riba

Grgeč	65%
Linjak	40%
Pastrva	30%
Som	50%
Smuđ	40%
Šaran	50%
Štuka	60%
Rak slatkovodni	85%

Gubitak na težini namirnica kod različitih oblika toplinske obrade

Glavno jelo	Nježni komadi mesa	Čvršći komadi mesa
Oblik obrade		
pečenje (polukrvavo)	15 - 20 %	-
pečenje (ne krvavo)	cca. 25%	cca. 30%
pirjanje (tamno meso)	cca. 30%	cca. 35%
kuhanje	cca. 35%	cca. 40%
poširanje	cca. 10%	cca. 15%
Toplo međujelo		
poprženo meso	cca. 10%	cca. 10%
pečeno na žaru	cca. 10%	cca. 15%
kuhano	cca. 20%	cca. 25%
pirjano	cca. 26%	cca. 35%
perad		
patka	**c**ca. 30%	cca. 40%
guska	cca. 35%	cca. 40%
tovljene kokoši, purice	cca. 15%	cca. 20%

TEMPERATURA JELA I NAPITAKA

Za ljudski organizam vrlo je važna temperatura jela jer mu ona pri određenoj temperaturi najbolje ide u tek a to je jedno od mjerila njihove kvalitete. Najpogodnija temperatura hrane za ljudski organizam jest temperatura ljudskog tijela. Od te temperature često se odstupa, jer su neka jela ukusnija na nižoj, odnosno višoj temperaturi. U menuu je najbolje da se izmjenjuju topla i hladna jela

Temperatura jela pri posluživanju

Pečenke, kašasta hrana, juhe, čaj, kava	40-45 ºC
Mlijeko toplo	35-40 ºC
Kruh (najviše)	30 ºC
Mlijeko (hladno)	15-18 ºC
Svježa voda upravo natočena	8-13 ºC
Ledena voda u kojoj plivaju kocke leda (pije se uz alkoholna pića)	4 ºC

Povoljne temperature nekih napitaka

Winatage; vinatage; character port cream ili mlijeko; brown sherry	19-20 ºC
Likerska vina	18-20 ºC
Stara i teška crvena i crna vina; konjak-vinjak	16-18 ºC
Želučani likeri	15-17 ºC
Emulzioni likeri	14-18 ºC
Ostali likeri	11-14 ºC
Tamno pivo – gemišt	10-12 ºC
Mlada, nova bijela vina; rosé vina; bijela vina; kvalitetna i visokokvalitetna vina; svijetlo pivo; prirodni voćni sokovi	10-12 ºC
Prirodni pjenušac (šampanjac), špricer	5-7 ºC
Starija sortna bijela vina	6-10 ºC
Tekuća pitka vod a	8-10 ºC
Izbiranje bobica; slatka vina iz biranih bobica poslije sušenja, desertna vina	13-15 ºC
Laka do srednje teška crvena i crna vina	14-16 ºC
Plemenita bijela vina (kao kasna berba)	11-13 ºC
Aperitivne rakije	6-10 ºC
Umjetna bezalkoholna pića	4-8 ºC

MJERENJE BEZ VAGE

Svi navedeni naputci (recepti) dati su za četiri osobe ukoliko to nije drugačije, posebno, označeno.

I bez vage mogu se uspješno pripremiti jela po naputku, pridržavajući se propisanih količina sastojaka. U nekim naputcima količine su već naznačene, na primjer na žlice i ne treba ih vagati. To znači da žlicom valja zagrabiti sipku namirnicu i nožem izravnati površinu, da određene namirnice budu samo do ruba žlice. Gušće namirnice treba zaravnati. Mjeri li se tekućina na decilitre ili litre, tada će dobro doći plastična posuda s oznakama količine te baždarene čaše (s crtom i natpisom - 2 dl, 1 dl ili 5 cl). Posudu ili čašu najbolje je staviti na povišeno mjesto u visini pogleda, to je jedini način točne provjere. Količine izražene u dekagramima mogu se odmjeriti, dosta točno, žlicom za juhu:

1 ***žlica*** bijelog brašna	1 dag (vrhom puna - 2,5 dag)
1 žlica pšenične krupice ili tarane	1 dag
1 žlica zobenih pahuljica	1 dag
1 žlica šećera u prahu	1,5 dag
1 žlica kristal šećera	1,5 dag (vrhom puna - 2,5 dag)
1 žlica mrvica	1,2 dag (vrhom puna - 2,5 dag)
1 žlica riže	2 dag (vrhom puna - 4 dag)
1 žlica soli	2 dag
1 žlica škrobnog brašna	1,5 dag
1 žlica ulja	1,4 dag
1 žlica mljevene kave	3 grama
1 žlica kakaa	1 dag
1 žlica mlijeka	oko 1,5 dag
1 žlica krupice	oko 1,5 dag (vrhom puna - 2,5 dag)
1 žlica masti	2 dag
1 žlica maslaca	4 dag
1 žlica majoneze	3 dag
1 žlica ribanog sira	oko 1 dag
1 žlica mljevenih oraha	1 dag
1 žlica mljevenih lješnjaka	1 dag
1 žlica grožđica	2 dag
8 žlica vode	otprilike 1/8 l
6 žlica vode	otprilike 1/10 l
1 ***čajna žličica*** soli	5 grama
1 čajna žličica šećera	5 grama
1 čajna žličica praška za pecivo	3 grama
1 ***čaša od 2 dl sadrži***:	
brašna	9,5 dag
šećera u prahu	12 dag
šećera u kristalu	16 dag
sirove riže	12 dag
ribanog sira	12 dag
1 šalica sadrži oko 25o grama ili 1/4 l	
1 šalica mrvica	oko 5 dag

1 šalica riže	oko 25 dag
1 šalica brašna	oko 11,5 dag
1 šalica krupice	10 dag

Što mora znati kuhar koji se želi uzdignuti iznad prosjeka (šest koraka do *majstora kuhinje)*

Kaže se da su potrebna **šest koraka** (*šest* je broj uzajamnog darivanja i suparništva, broj mistične sudbine, mogućeg savršenstva. U Bibliji je to broj stvaranja, svijet je bio stvoren u šest dana. U antici je bio posvećen Veneri-Afroditi, boginji fizičke ljubavi. U Kini je broj šest prije svega broj Neba, kola u koja su upregnuta šest zmajeva) za dosizanje vrhunske kuharske profesije koja je osnova za gastro kriterije u ocjenjivanju jela. Prema tim koracima ili kriterijima vrednuje se priprema jela i jedini su kriterij uspjeha. Ispunjenjem svih šest koraka ispunjeni su zahtjevi za najbolje ocjene – zvjezdice u vodičima ili drugim pisanim preporukama gastronomske ponude.

Kvaliteta namirnica je na **prvom mjestu** i nebitno je da li je ona „jeftina“ ili „skupa“, važna je – ***kvaliteta*** - *svježina* – vrsta uzgoja, i je li uzgojena ili slobodno raste u prirodi. Spadamo u mali broj europskih zemalja gdje se mogu naći namirnice prirodnog uzgoja i čistoće. Jela pripremljena od namirnica iz prirode ili čak od „zaboravljenih“ namirnica (npr.: voće, povrće, žitarice, riba, meso, kuharu će u svakom slučaju pripomoći u dobivanju – zvjezdica (ocjenjivanje jela).

Tehnička priprema jela je na **drugom mjestu** što je i jedna od najčešćih pogrešaka u radu kuhara, kod koje se uočava da li postoji izvorni okus namirnice ili je on „zamaskiran“. Osnovna karakteristika jela je da ono - mora istaknuti karakterističan okus izvorne namirnice i ne smije biti „zamaskiran“ do neprepoznatljivosti tako da se ne razlikuje, npr.: krumpir od tikvica ili obrnuto, i slično. Svaka upotreba dodataka u kuhinji (tvornički umaci, aditivi, kao i novi trendovski dodaci ….) moraju biti u svrsi isticanja okusa namirnice, a ne samo kao svrha samoj sebi, tj. pomodarstvo u korištenju novih trendova.

Treći korak je spajanje i balansiranje različitih okusa na – tanjuru, to je odlučujući korak u razlikama između „običnog“ kuhara i „majstora „ kuhinje. Biti ili postati „chef“, a nadasve biti „majstor kuhinje“ ovisi o talentu ali i želji u stalnom učenju i praćenju tehnoloških napredaka kako u proizvodnji namirnica tako i opreme koja se koristi u kuhinji.

Originalnost jela je **četvrti korak**. Ovdje se uočava da li se radi o neuspjeloj imitaciji originala, kopiji kopije, posve novom jelu ili je to tradicionalno jelo pripremljeno na zahtjevniji način uz korištenje novih tehničkih pomagala i (ili) pripremljeno na organoleptički interesantniji način. Četvrti korak je prepoznatljivost i stil kuhara što je i odraz ne samo kuharskog znanja i umijeća nego osobnosti kuhara.

Peti korak je slaganje jela po tehnici pripreme, gradaciji okusa, redoslijedu u kojem se ne ponavljaju namirnice, je jednom riječju balansirani koncept jela i menija, i spada u kuharsku elitu.

Šesti korak je pitanje u kojem bi odgovor trebao biti – *negativan*. Pitanje koje si postavlja i kuhar i konzument jela: da li bi se moglo pripraviti – bolje. Ako

se jelo ne bi moglo pripremiti bolje ni uz korištenje bolje kvalitete namirnice, neke druge tehnike ili boljim balansiranjem okusa, tada je moguć samo jedan odgovor – jelo je pripremljeno najbolje što je moguće (*savršeno* bi ipak bila preteška riječ) koje osvaja sve zahtjeve očiju, okusa i nepca. Jedno riječju slika je zaokružena u jednu cjelinu.

Sljeme Vam nudi



Popularni *Jankes ,Jankić* – zaštitini znak Sljemena - sišao je sa crtaće daske g. Čede Bachracha oko 1960 godine kada je radio kao grafički dizajner Sljemena.

Sljeme ima bogato iskustvo u preradi mesa koja započinje davne 1871. godine u pogonu u Zagrebu, u Ilici 5a, gdje je započela mesoprerađivačku djelatnost tvrtka pod nazivom ***Katarina Rabus i sin (od 1879. Mesoprerađivačka tvornica Katarina Rabus i sin)***. Godine strpljivog rada stvorile su od tvrtke najznačajnijeg i najuglednijeg proizvođača mesnih prerađevina u Zagrebu, poznatog po kvalitetnim proizvodima. Širenjem posla proizvodnja se premješta na lokaciju u Sesvetama koja se rasprostire na 30 ha zemljišta i izgrađuje pogon «Tvornica mesnih proizvoda i masti» d.d. Sesvete, zasnovanu na najmodernijoj tehnologiji tog vremena. Vremenom se djelatnost proširuje pa se uz kobasičarske i suhomesnate proizvode kreće s proizvodnjom konzervirane robe i polukonzervirane šunke, za to vrijeme najzahtjevniji proizvod. Pod nazivom *Europa-ham* već se 1931. godine izvozi na izbirljivo englesko tržište (priprema se od mesa svinjskog buta i ima mali dio masnoće, blagog je slanog okusa i vrlo sočna).

Odmah po završetku II svjetskog rata (15.12.1946.) tradicija proizvodnje mesnih prerađevina u Sesvetama nastavlja se pod nazivom ***PIK Sljeme***.

U vremenu od 1955.- 1960. godine proizvodnja se brzo razvija, a sedamdesetih godina proširuje se djelatnost izgradnjom novog odjela za proizvodnju salama. «Sljeme zimska salama, kraška vratina i graničarska kobasica» postaju pojam kvalitete. Sljeme postaje prvi izvoznik konzervirane šunke u SAD pod svojom registriranom markom «Zagreb- ham», «Yanco ham». U to vrijeme izvozi se u više zemalja svijeta. Sljemenovi proizvodi su svugdje cijenjeni i prepoznatljivi po kvaliteti i pristupačni širokom krugu potrošača.

Tehnologija i osuvremenjivanje pakiranja proizvoda postaju značajan čimbenik u prehrambenoj industriji za Sljeme.

Sljeme je likvidirano 2006 godine iako je bilo među najpoznatijim mesnim industrijama u SFR Jugoslaviji i jedan od najvećih izvoznika na američko tržište. Logotip tj. marku (brend) Sljeme je kupio Agrokor za 1 milijun eura (EUR).



Trg Republike 1958.
Sljeme kiosk s kobasicama; iza kioska NAMA s tadašnjom prodavaonom ugostiteljske opreme Grič; Bratstvom (frizer i brijač) i na uglovnici dućan Rukotvorine, u nastavku Duga ulica.



Mira Vučetić rođena je u Ogulinu 13. studenog 1892., umrla u Zagrebu 27. siječnja 1976. godine. U Ogulinu je završila pučku školu i četiri razreda građanske škole.

Autorica je brojnih domaćinskih priručnika i kuharica.

Još kao djevojčica Mira Vučetić pokazivala je sklonost za organizaciju i rad u kući, te se upisuje u Zagrebu u Domaćinsku školu. 1910. osposobljenja je za učiteljicu u osnovnoj školi, a sljedeće godine polazi školu za Praktična ženska zvanja, te se specijalizira za učiteljicu kućanske struke. Završivši školovanje odmah je bila imenovana nastavnicom na Višoj djevojačkoj školi (kućanski smjer) i njoj pripojenoj školi za Praktična ženska zvanja.

Osim nastavnog rada već na početku karijere vodi administraciju Dječjeg doma u Kukuljičevoj ulici u sklopu Udruge hrvatskih učiteljica, zatim rukovodi ferijalnim domaćinskim tečajevima na terenu Hrvatske.

Poslije I. svij. rata preuzima vođenja Dobra Pušća koje je glavnim izvorom materijalnih sredstava za javnu skrb Udruge hrvatskih učiteljica, a usput organizira i kućansku školu za seoske djevojke. 1927/28. Mira Vučetić prelazi iz Pušća u Zagreb gdje je imenovana upraviteljicom novog odgojnog zavoda za žene.

Usporedo s pedagoškim radom bavila se i publicističkom djelatnošću. Za škole na kojima je djelovala sastavljala je stručne programe, ali prava djelatnost i velika ljubav Mire Vučetić bilo je područje kuharstva.

U svom skoro 45-godišnjem radu napisala je ove knjige: U kuhinji (1929.), Domaćica u kuhinji (1934.), Priručnik za kuhanje (Teorija i praksa, 1937.), Veliki priručnik za kuhanje (1939.), Mali priručnik za kuhanje (1939.), Kuharstvo (Veliko izdanje, 1943.), Kuharstvo I.-II. (1952.), Kuharstvo I.-III. (školski udžbenik za Stručnu učiteljsku i Višu ugostiteljsku školu, 1960.), Ja sam mala kuharica (priručnik kuhanja za osnovnu školu, 1963.), Suvremena prehrana i kuhanje (1961.), ***Sljeme vam nudi*** (1964.), Slatka jela, torte i kolači (1970.) i Zlatna knjiga kuharstva (1972.). Uz to djelovala je i kao urednica časopisa Naš dom, a i brojne priloge objavila je u dnevnom tisku. Njezine knjige doživjele su mnoga ponovljena izdanja do današnjega dana.

Mira Vučetić kućanskom je poslu vratila dignitet, a kao vrstan pedagog i društveni organizator, pripadala je društvenim djelatnicama koje su dale novi pečat u našem javnom životu. Kultura prehrane, organizacija obitelji, spremanje

za buduće kućanske poslove, veza s ugostiteljstvom i turizmom – sve su to komponente na koje je rad Mire Vučetić ostavio duboke tragove.



SLJEME VAM NUDI

Izdaje: PREHRAMBENA INDUSTRIJA „SLJEME"
Sastavila: MIRA VUČETIĆ, inspektor domaćinskih škola u. m.

Sljeme

ODLIČNA SUVREMENA PREHRANA MOŽE BITI OSTVARENA U SVAKOM KUĆANSTVU UPOTREBOM PREHRAMBENIH PROIZVODA KOJE VAM PRUŽA PREHRAMBENA INDUSTRIJA *SLJEME*

Danas se mnogo govori o planskom radu uopće, pa se na planski rad ne smije zaboraviti ni u času opskrbljivanja hranom i priređivanja jela odnosno kuhanja. Planski raditi znači tako se zamisliti u rješavanje problema prije rada, da se unaprijed ima pred očima kakav se rezultat mora postići, koji se sve radovi moraju obaviti, na koji način, s kojim

materijalom i napokon kojim redom da bude besprikorno izveden sa najmanje utroška vremena. Upamtiti treba da se samo planskim radom dolazi do uspjeha, a prema tome do veselja i ljubavi za rad.

Planski rad bio je uvijek potreban domaćici da bi postigla željeni cilj. To više važan je danas, kad veliki broj žena radi i izvan kuće, a vode i svoje domaćinstvo, za koje im ostaje na raspolaganju manje od polovine prijašnjeg vremena. Industrija je pravilno uočila da je žena najjači potrošač pa stoga danas svoju proizvodnju prilagođuju potrebama i zahtjevima uposlene žene. Najveću pomoć pruža domaćici prehrambena industrija, budući da je ispravna prehrana porodice najteži problem za uposlenu ženu, problem koji u rješenju traži racionalnost, ekonomičnost i produktivnost.

Nije samo domaćici dužnost da vodi računa o principima pravilne prehrane, nego se ovim problemom mora pozabaviti svaka uposlena osoba, koja se sama opskrbljuje hranom.

Razna smrznuta gotova jela, razne mesne konzerve, i suhomesnata roba koju proizvodi industrija *Sljeme* velika su pomoć samcima i domaćici, a namijenjena su i društvenoj prehrani.

Svatko tko zazire od konzervi mora znati da se one priređuju pod najhigijenskijim uvjetima i da se velika pažnja posvećuje tečnosti jela, jer se za vrijeme proizvodnje obavlja stručna degustacija i konzultiraju stručnjaci. Sanitarni inspektorat vodi brigu o upotrebi svježe robe i o datumu proizvodnje.

1963

Za pripremu gotovih jela upotrebljavaju se *samo svježe i najkvalitetnije namirnice.* Domaćici danas mnogo vrijedi što je upotrebom konzervi postala neovisna o vremenu, jer za kratko vrijeme može prirediti ne samo jedno jelo, nego složiti jelovnik, ako upotrijebi gotova jela, mesnate proizvode i izvrsne juhe Prehrambene industrije *Sljeme.*

Dakako, domaćica ne smije cijenu konzervi uspoređivati sa cijenom svježih namirnica, nego sa cijenom gotovih domaćih jela. Mora imati na umu da kod upotrebe konzervi nema otpadaka, da ne gubi vrijeme i štedi snagu, što kod priređivanja domaćih jela nije slučaj. Ako domaćica tako misli i računa, zna da konzerve nisu skuplje od domaćih jela, koja se priređuje od svježih namirnica.

Suvremena prehrana ne preporučuje da se čovjek hrani isključivo konzervama ili koncentratima prehrambene industrije, ali smatra da je korisno i racionalno, da se konzerve dnevno upotrebljavaju kao dopuna pojedinim obrocima zbog raznolikosti u načinu prehrane. U izvanrednim prilikama, kao što su izleti i kampovanje na ljetovanju, proizvodi prehrambene industrije mogu potpuno zamijeniti domaću hranu, jer se time štedi vrijeme i još više novac.

O načinu priređivanja daje tvornica tačnu uputu na svakom omotu. Koliko će se uzeti za ručak ili večeru od pojedinog proizvoda Prehrambene industrije *Sljeme* ovisi o broju osoba, o sastavu jelovnika i o materijalnim mogućnostima pojedinca ili porodice. Od gotovih jela predvidjela je industrija *Sljeme* jedan omot za 1 samostalni obrok odrasloj mladoj

1964

osobi, no za starije ljude i djecu bit će jedan omot gotovih jela dovoljan i za dva obroka. To je vrlo važan faktor u sastavljanju jelovnika, jer o tome ovise količine domaćih jela, koje treba dodati da se kompletira jelovnik.

Sva gotova jela *Sljeme* mogu izvan kuće na vikendu ili kempingu zamijeniti svaki dnevni obrok uz dodatak kruha.

Prema tome vidimo da je u interesu svih nas, a ne samo domaćica, da ne zaboravimo na prehrambene proizvode industrije *Sljeme*, jer su oni izvrstan podsjetnik pri sastavljanju jelovnika.

JELOVNICI

NEDJELJA

Ručak: *Sljeme kokošja juha s rezancima*
đuveđ Sljeme, dodatak riža ili svinjski kotleti
uštipci od sala
Večera: *čaj, sendviči s paštetom Sljeme*
tvrdo kuhana jaja, voće

SLJEME KOKOŠJA JUHA S REZANCIMA

Nije potreban posebni recept, jer je na omotu opisana upotreba. Treba samo naglasiti, da je za pripremanje ove juhe dovoljno 5 minuta kad voda zavrije. Sadržaj vrećice dovoljan je za 4 tanjura, pa kako je ta juha vrlo ukusna, ne isplati se kuhati ko-

1965

koš i mijesiti rezance, kako se to nekada radilo i utrošilo za priređivanje i tri sata vremena.

SLJEME SMRZNUTO GOTOVO JELO - ĐUVEČ

Zatvoreno je u plastičnoj vrećici, koju treba neposredno prije upotrebe staviti u kipuću vodu i zagrijavati 15 — 20 minuta. Za upotpunjavanje jelovnika može se dodati domaću pirjanu rižu ili pečene svinjske kotlete za čije priređivanje također nije potrebno mnogo vremena.

PIRJANA RIŽA

Može se također prirediti brzo i jednostavno. Riža se kuha otprilike 10 — 15 minuta, pa kad je mekana ulije se u vodu lončić hladne vode, da se kuhanje momentano obustavi. Zatim se riža opere, istrese u cjedilo da se voda ocijedi, a onda stavi na ugrijanu mast ili ulje, osoli i miješa dok se ponovo ne ugrije. Na ovaj način priređena riža može se miješati, a da se zrna ne slijepe i da riža ne postane kašasta.

PEČENI SVINJSKI KOTLETI

Svaki svinjski kotlet se opere, tuče i posoli, a češnjak se izreže na tanke ploške. Kotleti se stave na vruću mast, s jedne i druge strane malo zapeku, i zatim se na svaki kotlet doda 2—3 ploškice češnjaka. U mast se dolijeva malo vode i kotleti se pokriveni peku dok ne porumene i postanu mekani.

1966

UŠTIPCI OD SALA

25 dkg brašna, 16 dkg sala, 2 žumanca, 2 dkg pjenice, malo mlijeka i sol.

Najprije se podmijesi kvas, pa kad se digne stavi se sa žumanjcima u brašno, a tijesto se mijesi kao za savijaču. Kad je dobro izmiješano, razvalja se u veliku četvorinu na koju se namaže ostrugano salo izrađeno s malo brašna. Rubovi tijesta prevrnu se na salo, a onda se tijesto preklopi tako da postane za trećinu manje nego što je bilo razvaljano. Zatim treba da miruje ½ sata, pa se ponovo razvalja i preklapa do tri puta, kako se to čini kod lisnatog tijesta. Ovako priređeno tijesto razvalja se prst debelo i reže u četvorine. Svaka se četvorina preklopi i stavi na vodom prelivenu tepsiju. Uštipci se stave u dobro ugrijanu pećnicu, a kad su pečeni i još vrući, posipaju se šećerom u prahu. Kad se uštipci malo ohlade, stavi se na svaki uštipak malo marmelade.

SENDVIČI S PAŠTETOM SLJEME

Ploške bijelog, crnog ili sendvič-kruha namažu se paštetom *Sljeme*. Na svaku namazanu plošku stavi se ploška tvrdo kuhanog jaja. Ovako priređeni sendviči brzo su gotovi i služe se uz čaj, a potom se može ponuditi voće.

Napomena: Za ovaj nedjeljni program nabavit ćete u subotu potrebne namirnice, ukoliko nemate na zalihi proizvode *Prehrambene industrije Sljeme*, kao

1967

što su: kokošja juha s rezancima, đuveđ, svinjske kotlete, salo i paštetu. I potrebna jaja možete nabaviti u trgovini *Sljeme.*

PONEDJELJAK

Ručak: *juha od kruha s hrenovkom Sljeme*
Sljeme gotovo jelo - grah sa svinjskim mesom
varivo od kiselog zelja
pogačice od čvaraka
Večera: *Sljeme gotovo jelo - srce na kiselo, slanci, voće*

JUHA OD KRUHA S HRENOVKOM SLJEME

Stari kruh izrežete u kockice, a ako ga nemate nabavite u trgovini gotove kockice kruha „intes koki". Od koncentrata govedske juhe *Sljeme* skuhate juhu i kad ona zavrije ukuhate kockice kruha i vrtilicom neprestano miješate dok se kruh ne raskuha. Zatim dodate u juhu hrenovku izrezanu na male ploškice. S malo juhe razmutite žumanjak i stavite u juhu prije služenja.

SLJEME GOTOVO SMRZNUTO JELO - GRAH SA SVINJSKIM MESOM

Ovo je jelo sastavljeno od kuhanog bijelog graha, svinjskog mesa i začina, pa mu ne treba ništa dodavati, jer je postignut dobar okus. Prema tome potrebno je ovo jelo samo ugrijati u kipućoj vodi do

1968

poželjne temperature. Tko voli složenac „grah sa kiselim zeljem" može ovo gotovo ugrijano jelo izmiješati sa varivom od kiselog zelja ili uz ovo gotovo jelo posebno služiti varivo da se dopuni jelovnik.

VARIVO OD KISELOG ZELJA

Zelje se mekano kuha. Dok se kuha može se u njega staviti malo *hamburgera Sljeme,* da dobije bolji okus. Poslije se načini zaprška na kojoj se isprži sitno isjeckan luk. Zaprška se dolije najprije hladnom vodom, pa kad je raskuhana, doda se kuhano zelje i nastavi kuhati. U zelje se može dodati malo crvene paprike. Za poboljšanje okusa doda se *Perfekta* začin *Sljeme,* a onda se soli toliko da zelje ne bude preslano.

POGAČICE OD ČVARAKA

Od 30 dkg čvaraka *Sljeme,* 30 dkg brašna, 3 dkg pjenice, 1 žumanjka, jednog cijelog jajeta, 4 žlice kiselog vrhnja, 3 žlice ruma, soli i papra umijesi se tijesto tako, da se najprije podmijesi kvas od pjenice sa malo šećera, mlijeka i brašna, pa kad se kvas digne, stavi se u tijesto. Čvarci se samelju, stave u prosijano brašno, doda se žumanjak i cijelo jaje, samo se od cijelog jaja uzme malo žumanjka i doda u preostali bjelanjak, jer će se ovim jajetom uštipci premazati prije pečenja. U ovu se smjesu doda vrhnje, mlijeko, rum, sol i papar, pa se tijesto dobro umijesi. Gotovo se tijesto

1969



„Sljeme" motel — Rijeka

S·moteli

„Sljeme" - moteli smješteni su na najljepšim mjestima uz glavne puteve od Rijeke do Splita. Oni pružaju sve ono što je potrebno i najrazmaženijem motoriziranom turistu, zato na vašem putu na Jadran svratite u „Sljeme - motel Rijeka".

Prospekte i detaljne informacije dobit ćete u PIK „Sljeme", Zagreb, Heinzelova 66, telefon 517-011.

pokrije i ostavi na toplom mjestu 1/2 sata. Zatim se tanko razvalja, preklopi nekoliko puta, pokrije i opet ostavi da se diže. Nakon 10 minuta tijesto se ponovo razvalja, preklopi i ponovo diže. Tako se učini tri puta, pa kad je tijesto dignuto, razvalja se 2 cm debelo, reže izrezačem u pogačice, koje se stavljaju u namazanu tepsiju. Zatim se uštipci ponovo pokriju i ostave da se dižu. Kad su dignuti, zarežu se tupom stranom noža uzduž i poprijeko, namažu razmućenim jajetom i stave peći u ugrijanu pećnicu. Pogačice se peku na jednoličnoj temperaturi 20 — 30 minuta.

SLJEME GOTOVO SMRZNUTO JELO - SRCE NA KISELO

Ovo gotovo jelo odgovara domaćem jelu „plućica na kiselo" u koje se izreže i srce na uske rezance. Po okusu je ovo gotovo jelo odlično, no po želji može se dodati malo kiselog vrhnja prije služenja. Uz ovo jelo izvrstan su dodatak žganci ili slanci (kuhani krumpir u slanoj vodi).

Napomena: U trgovini *Sljeme* nabavite za taj dan koncentrat govedske juhe *Sljeme, Perfektu,* jednu *hrenovku, gotovo jelo - grah sa svinjskim mesom, čvarke i gotovo jelo - srce na kiselo.* Varivo od kiselog zelja možete prirediti na večer za drugi dan kao i pogačice od čvaraka, pa će ručak biti završen za nekoliko minuta. U varivo od kiselog zelja ne zaboravite staviti *Perfektu* koja svim varivima i umacima poboljšava okus.

1971

UTORAK

Ručak: *govedska juha od koncentrata Sljeme*
žličnjaci od krupice
Sljeme gotovo smrznuto jelo - mahune sa svinjskim mesom
Sljeme pire od krumpira
ploške od čajnih kolutića

Večera *Sljeme gotovo smrznuto jelo - goveđi gulaš*
špageti
voće

GOVEDSKA JUHA OD KONCENTRATA SLJEME

Koncentrat za ovu juhu priređen je u obliku kockica, koje su po dvije pakovane u jednom omotu. Kockice treba kuhati 5 minuta u 1 l vode, tako se dobije izvrsna govedska juha u koju se mogu ukuhati razni dodaci, a odličan su dodatak žličnjaci od krupice.

ŽLIČNJACI OD KRUPICE

Žličnjaci od krupice mogu se prirediti na više načina, a u pomanjkanju vremena najbrži je ovaj način: dva bjelanjka se osole i stuku u čvrsti snijeg. U snijeg se umiješa 6 dkg krupice i odmah se ukuhavaju žličnjaci u priređenu *govedsku juhu s koncentratom Sljeme.*

1972

SLJEME GOTOVO SMRZNUTO JELO - MAHUNE SA SVINJSKIM MESOM

Ovo je jelo priređeno od mahuna i svinjskog mesa uz dodatak masti, brašna i začina. Za poboljšanje može se dodati malo koncentrata od rajčice i kiselog vrhnja, čime bi se povećala i količina i okus, u koliko je potrebno.

SLJEME GOTOVO JELO - PIRE OD KRUMPIRA

U omotu od 400 g nalazi se pasiran krumpir, vakumiran i smrznut na 45°C. Vrećica se stavi u kipuću vodu i zagrijava 15 — 20 minuta. Zatim se vrećica razreže i krumpir se stavi u šerpu. U gotovi pire krumpir *Sljeme* doda se malo maslaca ili margarina, dobro izmiješa i poslužuje.

PLOŠKE OD ČAJNIH KOLUTIĆA

Za ove ploške treba u prvom redu skuhati jaku crnu kavu. Kad se kava ohladi, doda se u kavu malo ruma. Zatim se 20 dkg maslaca ili margarina miješa sa 20 dkg šećera, dok smjesa ne postane pjenasta. Ovom se smjesom namaže uska zdjela na koju će se složiti čajni kolutići. Za ovu količinu smjese potrebno je 1/2 kg gotovih čajnih kolutića. Svaki se kolutić umoči u kavu i postavi okomito kolutić do kolutića na zdjelu. U svaku rupu kolutića doda se malo izmiješa-

1973

nog maslaca. Kolutići se prislanjaju jedan uz drugoga, pa kad su složeni namažu se i sa strane izmiješanim maslacem. Kad je oko 20 kolutića složeno u jedan red, složi se uz njih drugi red kolutića na isti način. Oba se reda premažu po stranama tankom naslagom izmiješanog maslaca. U preostalu smjesu od maslaca umiješa se 5 otopljenih pločica čokolade. Čokolada i maslac se dobro izmiješaju, pa se ovom kremom oblože složeni kolutići sa svih strana. Drugog dana tuče se slatko vrhnje (2 dl) koje se izmiješa sa šećerom u prahu. Kolač se premaže slatkim vrhnjem a poslužuje se izrezan na ploške.

SLJEME SMRZNUTO GOTOVO JELO - GOVEĐI GULAŠ

Ovo je gotovo jelo priređeno od govedine, masti, luka i začina, pa ako se želi povećati količina može se dodati kuhan na kocke izrezani krumpir i staviti u ugrijani gulaš uz dodatak koncentrata od rajčice i malo vrhnja. Uz ovo se jelo mogu dodati i špageti ili drugi dodaci.

Napomena: Ako na večer priredite ploške od čajnih kolutića, drugog dana ostala jela za ručak svršit ćete za ½ sata, jer *koncentrat za govedsku juhu, mahune sa svinjskim mesom i pire od krumpira* — gotova su jela, što ih proizvodi *Sljeme*. Domaći žličnjaci za juhu priređeni na ovaj način iziskuju također minimalni utrošak vremena. Ako za večeru dodate špagete uz gotovi *Sljeme goveđi gulaš*, bit će večera ne samo odlična, nego i hranjiva, jer tjestenine daju obilan broj kalorija.

1974

SRIJEDA

Ručak: *prežgana juha sa prženom zemičkom*
Sljeme gotovo jelo - svinjski paprikaš
valjušci od krumpira
krema od banana

Večera: *čevapčići Sljeme s lukom*
drobljenac od krupice, kompot od jabuka

PREŽGANA JUHA SA PRŽENOM ZEMIČKOM

Načini se zaprška od masti i brašna, pa kad zažuti, doda se malo kumina i još malo prži. Zatim se dolije malo hladne vode i prokuha, a tek onda se nalije toliko tople vode koliko je potrebno juhe. Da juha dobije dobar okus doda se *Sljeme Perfekta* i soli se prema ukusu.

Kao dodatak juhi izvrsna je pržena zemička izrezana na kockice, koja se na masti ili ulju malo poprži i služi uz juhu.

SLJEME GOTOVO JELO - SVINJSKI PAPRIKAŠ

Izvrstan je svinjski paprikaš, koji se može nabaviti gotov u trgovini *Sljeme,* jer je priređen kao domaći, budući da sadrži svinjsko meso, mast, luk, brašno i začine koji ga čine ukusnim. Ovo gotovo jelo treba samo zajedno sa kesicom staviti u kipuću vodu i zagrijavati 15 do 20 minuta, pa se može odmah služiti. Ako se uz ovaj paprikaš služi neki domaći dodatak koji se priređuje malo dulje, kao što su npr. valjušci od krumpira, onda to treba prije prirediti. Kad je juha i krema od banana gotova,

1975

a valjušci se kuhaju, tek onda treba staviti svinjski paprikaš u kipuću vodu da se zagrijava. Prije služenja može se u paprikaš dodati malo vrhnja.

VALJUŠCI OD KRUMPIRA

1/2 kg krumpira kuha se u ljusci, oguli, samelje na stroju za meso i doda u 20 dkg prosijanog brašna. Zatim se doda 1 jaje, 1 dl ulja i malo soli, pa se tijesto mijesi dok ne postane glatko. Od tijesta se izvalja palac debela pruja, koja se reže na jednake komadiće, a svaki komadić izvalja se dlanom u valjušak. Valjušci se stave kuhati u kipuću, slanu vodu i kuhaju se sve dok ne počnu plivati na vodi. Zatim se ocijede, isperu hladnom vodom i stave na ulje ili maslac na kojem su ispržene mrvice.

KREMA OD BANANA

Na svaku veću bananu doda se 1 žlica šećera, 2 keksa i 1 dl slatkog vrhnja koje se ošećeri sa 1 žlicom šećera u prahu. Banane se vilicom pasiraju dok ne postanu posve kašaste. Zatim se u banane umiješa šećer, dodaju samljeveni keksi i tučeno slatko vrhnje. Krema se stavi u čaše i ukrasi slatkim vrhnjem.

SLJEME GOTOVI ČEVAPČIĆI

Čevapčići s lukom danas više nisu rijetka večera, jer možemo u trgovini *Sljeme* kupiti gotove čevapčiće, koje treba samo ispeći na namazanom roštilju u

1976

pećnici. Za vrijeme pečenja treba ih okretati. Pečeni čevapčići ukusno se slože na zdjelu i garniraju isjeckanim lukom.

DROBLJENAC OD KRUPICE

Dva žumanjka miješaju se sa 4 dkg šećera, doda se naizmjence 1/4 l krupice i 1/2 l mlijeka. Sve se dobro izmiješa i stavi da miruje 2 sata. Zatim se tuče snijeg od 2 bjelanjka i lagano umiješa u smjesu sa krupicom. Smjesa se ulije u tepsiju u kojoj se ugrijalo 6 dkg maslaca i peče u pećnici. Kad se smjesa zažuti, odnosno kad je pečena, drobi se sa dvije viljuške u sitne komadiće, stavi na zdjelu i posipa šećerom. Drobljenac se može poslužiti sa sokom od malina ili bilo kojim kompotom.

Napomena: Kad za juhu trebamo prženu zemičku ne smijemo zaboraviti, da se u trgovinama prodaju već izrezane kockice od zemičke pakovane u celofan vrećicama pod imenom *intes koki.* Ove kockice treba prije služenja samo malo popržiti na ulju. Za drobljenac od krupice može se već rano ujutro napraviti smjesa od krupice, pa se za ručak samo istuče snijeg, umiješa i stavi drobljenac peći.

ČETVRTAK

Ručak: *govedska juha Sljeme s rezancima*
Sljeme gotovo jelo - sarma i Sljeme gotovo jelo — grah sa hamburgerom
omlet soufle

1977

Večera: *Sljeme gotovo jelo - kosani odrezak u umaku od rajčica*
palenta na brzi način
voće

SLJEME GOVEDSKA JUHA S REZANCIMA

U svim trgovinama, u kojima se prodaju prehrambeni proizvodi može se nabaviti govedska juha s rezancima *Sljeme*. Za pripremanje ove juhe ne treba utrošiti novac za govedinu i zelenje, jer su u koncentratu svi dodaci koji su potrebni da juha dobije okus prave domaće govedske juhe. Kako su u vrećici i gotovi rezanci, to je razumljivo da za pripremanje govedske juhe *Sljeme* s rezancima nije potrebno više od 5 minuta nakon što voda zavrije.

SLJEME GOTOVO SMRZNUTO JELO - SARMA

Pakovanje ovog ukusnog jela sadrži dvije sarme, koje po svom sadržaju i okusu potpuno odgovaraju domaćoj sarmi. Kako je varivo od kiselog zelja izvrsna hrana, može se dodati u ovu sarmu da se poveća količina hrane. Uz sarmu se može služiti *Sljeme grah sa hamburgerom*, gotovo jelo, koje također ne iziskuje mnogo vremena za pripremanje. Plastična vrećica s ovim jelom samo se stavi u kipuću vodu i zagrijava 15 — 20 minuta. Kao i sva ostala smrznuta gotova jela, i ova se mogu nabaviti u trgovini *Sljeme*.

1978

OMLET SOUFLE

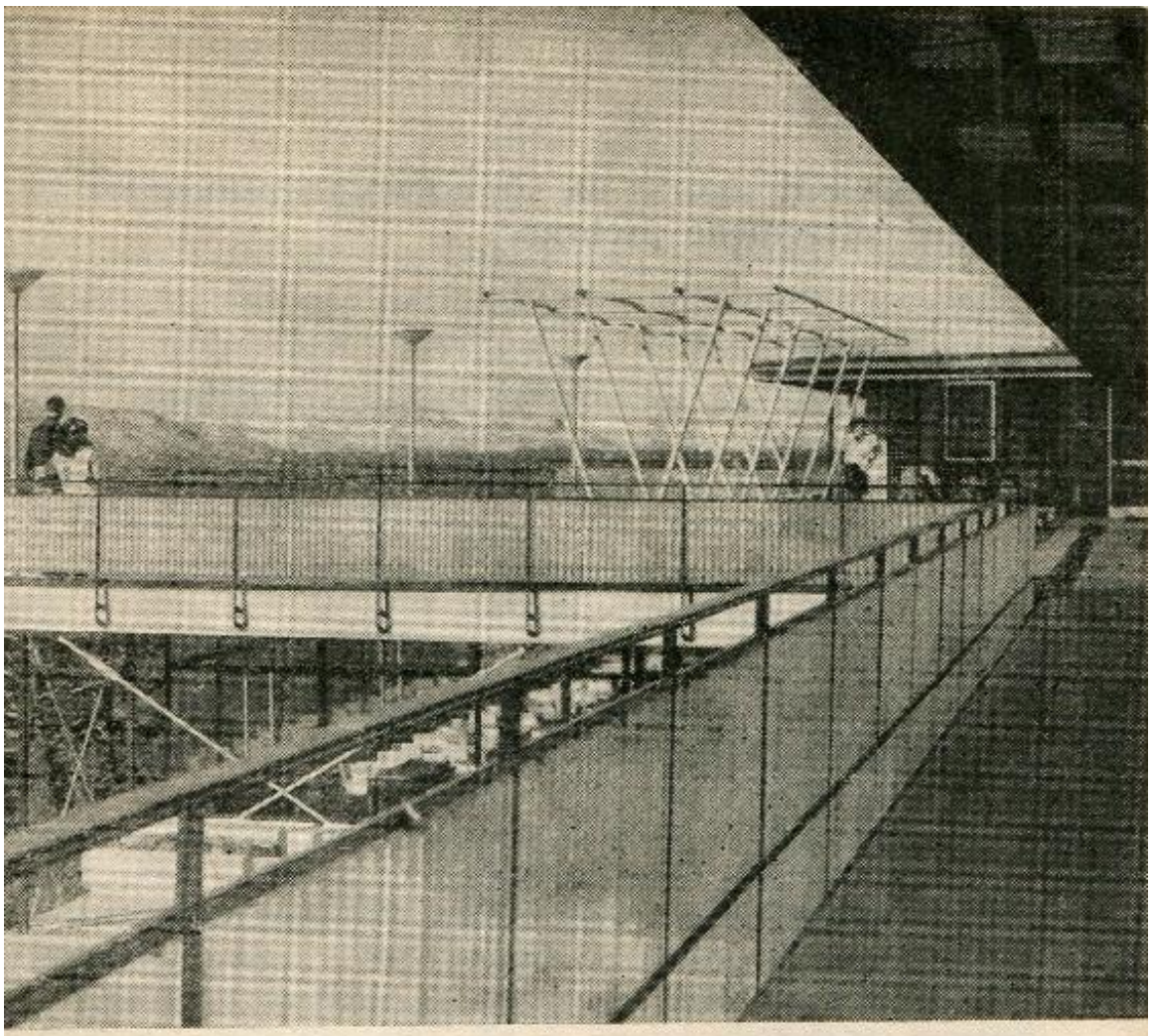
Na svako jaje doda se vrhom puna žlica šećera i manje puna žlica brašna, pa se prema tome može omlet od tri jaja prirediti na ovaj način: žumanjci se miješaju sa šećerom, dok smjesa ne postane pjenasta. Zatim se tuče snijeg od 3 bjelanjka koji se dodaje u žumanjke naizmjence s brašnom. Sve se lagano izmiješa i stavi u okruglu tavu koja se namaže maslacem i posipa brašnom. Ovako pripremljeni omlet stavi se u ugrijanu pećnicu i za nekoliko minuta je pečen. Pečeni omlet namaže se marmeladom, preklopi, pošećeri i stavi na zdjelu.

SLJEME GOTOVO SMRZNUTO JELO - KOSANI ODREZAK U UMAKU OD RAJČICA

Ovo gotovo jelo pripremljeno je od svinjskog i goveđeg mesa, koje je u obliku kuglica kuhano u umaku od rajčica uz dodatak ulja, brašna i potrebnih začina. Zato se ovo jelo po svom sastavu, načinu pripremanja, kao i po okusu ništa ne razlikuje od istog domaćeg jela. Kad je ovo jelo dobro ugrijano, može se u njega dodati malo kiselog vrhnja, da bi se povećala hranjiva vrijednost. Ovom se jelu može dodati krumpir pripremljen na razne načine, zatim razne tjestenine, žgance, palentu, varenac od vrhnja i slično.

Napomena: Ovako sastavljen jelovnik za ručak možete prirediti za 40 minuta, a večeru za 25 minuta

1979



„Sljeme" motel — Karlobag

Smoteli

Ovaj „Sljeme"-motel kao i svi ostali raspolaže udobnim sobama i potpunim komforom uz pristupačne cijene. Zbog blizine raznih lovišta i lovni turisti ovdje rado odsjedaju.

Za sve informacije obratite se na PIK „Sljeme", Zagreb, Heinzelova 66, telefon 517-011.

i možete biti sigurni da ste udovoljili principima ispravne suvremene prehrane.

PETAK

Ručak: *juha od krupice sa Perfektom Sljeme*
Sljeme gotovo jelo - sekeli gulaš
restani krumpir
voće

Večera: *Sljeme gotovo jelo - fileki s hamburgerom*
okruglice od zemičke
voće

JUHA OD KRUPICE

Na 3 dkg masti isprži se 6 dkg krupice. Kad je krupica lijepo zažutjela, dolije se 1 1/2 l vode i kuha. Začini se *Perfektom* proizvodom Prehrambene industrije *Sljeme* i posoli po ukusu. Da se poveća hranjiva vrijednost juhe doda se razmućen žumanjak i usitnjeni peršin.

SLJEME GOTOVO JELO - SEKELI GULAŠ

Ovo je jelo priređeno od svinjskog mesa, masti, luka i začina, pa kad pomislimo koliko bi vremena morali utrošiti da ga sami priređujemo, sigurno ćemo dati prednost ovom gotovom jelu. Gotov smrznuti — sekeli gulaš treba samo zajedno sa vrećicom staviti u kipuću vodu i zagrijavati 15 — 20 minuta. Kad je dobro ugrijan možete ga pretresti u šerpu, dodati malo kiselog vrhnja i pustiti da provrije.

1981

RESTANI KRUMPIR

Krumpir se kuha u ljusci. Kad je kuhan, oguli se, izreže u ploške, stavi na ulje, na kojem ste ispržili usitnjen luk. Krumpir se osoli, dobro izgnječi i malo prepeče. Na 1 kg krumpira dovoljno je 5 dkg ulja i 3 dkg luka.

VARENAC OD VRHNJA

Za ovaj je varenac potrebno na svako jaje uzeti 1 žlicu brašna (2 dkg) i 1 dl vrhnja. Količina brašna i vrhnja ovisi o veličini jaja. Žumanjci se izmiješaju s brašnom i vrhnjem. Smjesa se soli, a u nju se lagano umiješa čvrsto tučeni snijeg. Smjesa se stavi u namazan i posipani oblik za varence ili u lonac, koji se stavi u vodenu kupelj i kuha. Kuha se otprilike $^3/_4$ sata. Kad je varenac kuhan, prebaci se na zdjelu i prelije vrućim maslacem na kojem ste ispržili mrvice. Oko varenca možete staviti usitnjene šunke ili bilo kojeg pirjanog povrća u koliko nije dodatak sekeli-gulašu. Za 4 osobe dovoljno je ako se izradi varenac od 5 jaja.

KREMA OD ČOKOLADE

Na svaki žumanjak doda se jedna žlica šećera (2 dkg) i miješa dok smjesa ne postane pjenasta. Zatim se u tu smjesu umiješa 1 pločica otopljene čokolade i konačno snijeg od 1 bjelanka. Smjesa se stavi u čašicu za kremu i garnira tučenim slatkim vrhnjem. Od 3 velika jaja dobije se kreme za 6 punih čašica.

1982

SLJEME GOTOVO SMRZNUTO JELO - FILEKI S HAMBURGEROM

Tko voli jesti fileke sigurno će biti zahvalan Prehrambenoj industriji *Sljeme* što je na tržište stavila ovo gotovo jelo u smrznutom stanju, jer je za samo kuhanje fileka potrebno nekoliko sati da bi postali mekani, a zatim ih tek treba izrezati, načiniti zaprŝku od masti i brašna, dodati luk, češnjak, slaninu, pire od rajčica, peršin, sok od limuna, pa sol, papar ili papriku. U gotovom jelu — fileki s hamburgerom *Sljeme* ne samo da su fileki kuhani i dobro začinjeni, već su priređeni i sa krumpirom, kojeg bi također morali kuhati. Uz fileke vrlo je dobar dodatak okruglice od zemičke, koje se mogu napraviti od staroga kruha, a dobro je fileke posuti i Parmezanom.

OKRUGLICE OD ZEMIČKE

U kockice izrezan kruh ili zemičke isprži se na malo ulja, te polije vrućim mlijekom. Doda se cijelo jaje i izmiješa te ostavi da kockice kruha omekšaju. Zatim se s kruhom izmiješa usitnjeni zeleni peršin i doda malo brašna, pa se vlažnom rukom prave okruglice i kuhaju u kipućoj vodi oko 10 minuta. Kad su kuhane, izvade se na zdjelu i preliju uljem na kojem se ispržio na tanke ploške izrezan luk. Na pet zemičaka ili 200 g gotovih kockica kruha *intes koki* doda se 2 dl mlijeka, 2 manja jaja, zeleni peršin, 1 dl ulja da se poprže kockice i 3 dl ulja za začin.

1983

SUBOTA

Ručak: *dalmatinska juha s koncentratom juhe Sljeme*
pečenice, varivo ričet sa Perfektom
Večera: *Sljeme gotovo smrznuto jelo - sataraš, rezanci Klara*
voće

DALMATINSKA JUHA

6 dkg malih pužića od tijesta kuha se u slanoj vodi. U međuvremenu napravi se zaprška od 6 dkg maslaca i 4 dkg brašna, pa kad je žuta isprži se na tome 1 dkg usitnjenog luka i dolije juhom koja je priređena od goveđeg koncentrata *Sljeme.* U juhu se stave kuhani pužići i juha još malo prokuha. Uz ovu juhu služi se ribani Parmezan.

PEČENICE

U malo kipuće vode stave se pečenice da se kuhaju 5 minuta. Zatim se voda odlije, pečenice se pokriju i pokriveno peku dok s obje strane ne porumene. Pečenice se mogu nabaviti u trgovini *Sljeme.*

VARIVO RIČET

Ovo se varivo može prirediti od ¼/ kg bijelog graha i ¼ kg ječmene kaše. Grah i ječam se očiste, operu i svako posebno kuha. Grah se mora pristaviti mnogo ranije, da bi postao mekan. Kad zavrije prva voda, u kojoj se kuhao grah, baci se, a u

1984

drugoj se kuha dok ne postane mekan. Kad su grah i ječmena kaša kuhani, napravi se zaprška od 4 dkg masti, 3 dkg brašna i crvene paprike. Na zaprški se poprži 3 dkg usitnjenog luka, dolije hladnom vodom, a onda vodom od ječmene kaše. Zatim se grah i ječam stave na zapršku, doda se začin *Perfekta* i u koliko je potrebno soli i papra. Ako se u ričetu skuha malo suhih rebarca, svakako je okus ričeta još bolji.

IMITIRANA DOBOŠ-TORTA

Za ovu tortu treba nabaviti biskvit oblate u kutiji, pa je torta gotova za 1/2 sata, jer je ne treba peći. Krema za ovu tortu načini se od tučenog slatkog vrhnja, koje se ošećeri i izmiješa s ribanom čokoladom. Svaki biskvit oblat poškropi se sa malo ruma ili likera i premaže kremom od čokolade. Kad su svi oblati potrošeni, torta se obloži tučenim ošećerenim slatkim vrhnjem bez čokolade, ukrasi se čokoladnim praline-bombonima i stavi u frižider do posluživanja. Za ovu je tortu potrebno otprilike 3 čašice slatkog vrhnja, jer se dvije upotrebe za čokoladnu kremu, a treća za premazivanje. Čokolade se uzima otprilike 4 — 5 pločica, ovisi o tome, kako tamnu kremu od čokolade želimo.

I UZ ČAJ SLUŽITE PROIZVODE PREHRAMBENE INDUSTRIJE SLJEME

Nećete biti u neprilici što bi poslužili uz čaj, ako u trgovini *Sljeme* pogledate što sve pruža ova Prehrambena industrija.

Na najjednostavniji način poslužit ćete goste ako uz hrenovke dodate gorušicu (senf) ili hren. Uz malo truda umjesto toga poslužit ćete umak od hrena koji se može prirediti na više načina. Još je bolje poslužiti domaću kobasicu *Sljeme* (za one koji vole jače jelo i naveče) uz ove iste dodatke. Vrlo ukusno može se na ravnu zdjelu složiti razne nareske, kao što je *mozaik-šunka, zimska salama, sesvetska kobasica, delikatesni hamburger, mortadela,* na male komadiće izrezana *debrecinska kobasica,* koja je izvrsna za garniranje uz tvrdo kuhana jaja izrezana u ploške ili kriške, kisele krastavce, rotkvicu, maslac, crveni radić, zeleni peršin i slično. Ovako složeni narezak s raznim dodacima naziva se hladna plata, koja se može i kombinirati tako, da se uz razni narezak stave i razni sirevi, izrezani u male kockice, štapiće ili ploškice, razni slani keksi, zelena i crvena paprika ili rajčica, ananas dinja u vrijeme kad ovog povrća ima na tržištu. O spretnosti i ukusu domaćice ovisi kakav će izgled dobiti hladna plata, npr. *šunku* i *delikatesni hamburger* može saviti u tuljčiće, *zimsku salamu* u čunjeve, ostali narezak izrezati na tanke ploške i složiti kao crijep na krovu, a dodatke za ukras složiti uz narezak na rubovima zdjele ili po naresku.

Ovako ukusno složenu hladnu platu od narezaka *Sljeme* možete ponuditi ukućanima za večeru kad ne-

1986

mate dovoljno vremena za priređivanje tople večere. Ako se radi o pozivu na čaj, uz hladnu platu možete poslužiti i neka topla jela, koja ćete prirediti od proizvoda Prehrambene industrije *Sljeme,* zatim neko slatko jelo, voće ili voćnu salatu ili kuhano voće s toplim umakom od čokolade.
Evo nekoliko primjera i recepata:

SENDVIČI

Sendviči se prave od uskog kruha, ali i od običnog bijelog kruha. Ploške mogu biti ovalne ili u obliku četvorine, pačetvorine, trokuta pa i okrugle ploške kruha. Za sendviče mogu se uzeti i okrugli hljepčići koji se razrežu, pa se od njih mogu načiniti dva sendviča. Danas se sendviči prave i od slanih keksa, koji se samo premažu *jetrenom paštetom,* sirom i ukrase kaprima. Ove ploške kruha najprije se namažu bilo kojim namazom, a to može biti maslac, maslac izmiješan s pastom od sardelica, maslac izmiješan sa tvrdo kuhanim žumanjcima, sa domaćim liptauerom ili domaćim gervaisom itd. Ovisno o tome kojim se namazom ploške namažu, slože se zatim na kruh komadići onih namirnica, koje tom namazu najbolje odgovaraju. Na obični maslac npr. najbolje odgovaraju proizvodi *Sljemena,* kao što su *šunka, mozaik-šunka zimska salama, sesvetska kobasica, vikend-pašteta, suhi jezik, mortadela.* Svaki narezak izreže se na manje komadiće i ukusno složi na ploške kruha. Uz ovaj narezak možemo staviti plošku tvrdo kuhanog jaja, kiselog krastavca, plošku sira, listić peršina, a na veći sendvič može se dodati i svježe paprike ili rajčice.

1987

SENDVIČ-TORTA

Od 75 dkg bijelog brašna, 2 dkg pjenice i vode umijesi se tijesto za bijeli kruh. Tijesto se stavi peći u veliku šerpu koja se namaže mašću. Kad se kruh ohladi, korica se odstrani oštrim nožem, a kruh se razreže u 8 tankih listova. Svaki se list namaže maslacem koji je izmiješan s pasiranim tvrdo kuhanim žumanjkom. Na 10 dkg maslaca umiješa se 1 tvrdo kuhan žumanjak. Za nadjev ove torte treba nabaviti 10 dkg praške šunke, 10 dkg jezika, 10 dkg zimske salame, 10 dkg sesvetske kobasice i 10 dkg vikend-paštete — sve proizvodi *Sljemena*. Donji list namaže se vikend-paštetom, na nju se slože tvrdo kuhana jaja izrezana na ploške, isto tako izrezani krastavci i tanke ploške trapista. Na ovaj se list stavi drugi, koji se s donje strane namaže maslacem u kojem su umiješani žumanjci. Sada se ovaj list s gornje strane namaže istim maslacem, i na to složi na ploške rezana šunka, zimska salama, jezik i sesvetska kobasica. Na ovaj se list stavi drugi list koji se s donje strane namaže vikend-paštetom i stavi na narezak, a odozgo se također premaže vikend-paštetom na koju se mogu složiti ploške jaja s krastavcima i sirom. Tako se postupa dok se svi listovi ne potroše, no mora se paziti da se namaz i narezak izmjenjuju s jajima i drugim dodacima. Na gornji se list ne stavlja ni maslac ni nadjev, već se torta stavi na dasku, koja se nečim pritisne i ostavi na hladnom 2 sata. Zatim se cijela torta premaže maslacem sa žumanjcima, paštetom se štrcaju po stranicama pruje. Odozgo se torta ukrasi šunkom, jezikom,

1988

zimskom salamom, jajima, krastavcima i sirom. Salame se može odozgo staviti u obliku čunjića, a šunke u obliku tuljčića.

SLJEME HRENOVKE U LISNATOM TIJESTU

Od 25 dkg brašna, 25 dkg maslaca, malo ulja, octene vode i soli umijesi se lisnato tijesto tako, da se od brašna, ulja i vode umijesi najprije tijesto za savijaču, a kad je dobro izmiješano umota se u njega maslac i triput slaže i razvalja. Dok stoji, stavi se u frižider ili na hladno mjesto. Kad je tijesto izrađeno i odstojalo, tanko se razvalja i reže u pruje 4 cm široke. Pruja se omota oko polovine hrenovke, gotovi tuljčići namažu se razmućenim jajetom i stave u tepsiju polivenu vodom. Zatim se stave u dobro ugrijanu pećnicu i za 10 — 15 minuta su pečeni, pa se slože na sendvič-platu.

SAVIJAČA OD ŠUNKE

Ako ste nabavili gotovo tijesto za savijaču (otprilike 40 dkg) možete brzo izraditi savijaču od šunke na ovaj način. 3 dkg maslaca miješate sa 4 žumanjka, dok smjesa ne bude pjenasta. U tu smjesu doda se ½ kg isjeckane praške šunke *Sljeme*, malo papra, 2—3 žlice vrhnja i snijeg od 4 bjelanjka. Ovim se nadjevom nadjenu dva ovitka tijesta tako da svaki list premažete uljem ili mašću, složite jedan na drugi, pa kad su po 4 lista složena i omašćena, na tijesto se stavi nadjev u pruji i tije-

1989

sto se savije. Ovako priređene dvije savijače stave se peći u namazanu tepsiju.

TULJČIĆI PUNJENI SESVETSKOM KOBASICOM SLJEME

Od jednake količine brašna, maslaca i kuhanog pasiranog krumpira (20 dkg) umijesi se tijesto, koje se razvalja i reže u pačetvorine. Na svaku pačetvorinu stavi se mesa u obliku valjčića kao nadjev i pačetvorina se savije. Ovako priređeni tuljčići slože se u namazanu tepsiju, zarežu tupom stranom noža koso po površini, zatim se namažu razmućenim jajetom i stave peći. Pečeni se slože na platu za sendviče. Za nadjev je potrebno 20 dkg *sesvetske kobasice,* koju treba nabaviti u komadu, a onda isjeckati ili protjerati kroz stroj. Isjeckana kobasica se popapri i izmiješa sa malo vrhnja.

NADJEVENI UŠTIPCI OD LISNATOG TIJESTA

Od izrađenog lisnatog tijesta mogu se napraviti i uštipci tako, da se tijesto razvalja i režu uštipci. Svaki uštipak sastavljen je od dva uštipka, koji se stave jedan u drugi. Donji uštipak ostane cijeli, a gornji se izreže manjim izrezačem tako, da pečeni uštipci imaju udubinu u koju se može staviti nadjev. Mali uštipak, koji se dobije izrezivanjem, također se ispeče, pa se stavi na nadjev. Ovi se uštipci mogu napuniti paštetom *Sljeme,* isjeckanom šunkom u koju se doda malo papra i kiselog vrhnja ili pirjanim kosanim svinjskim ili telećim mesom.

1990

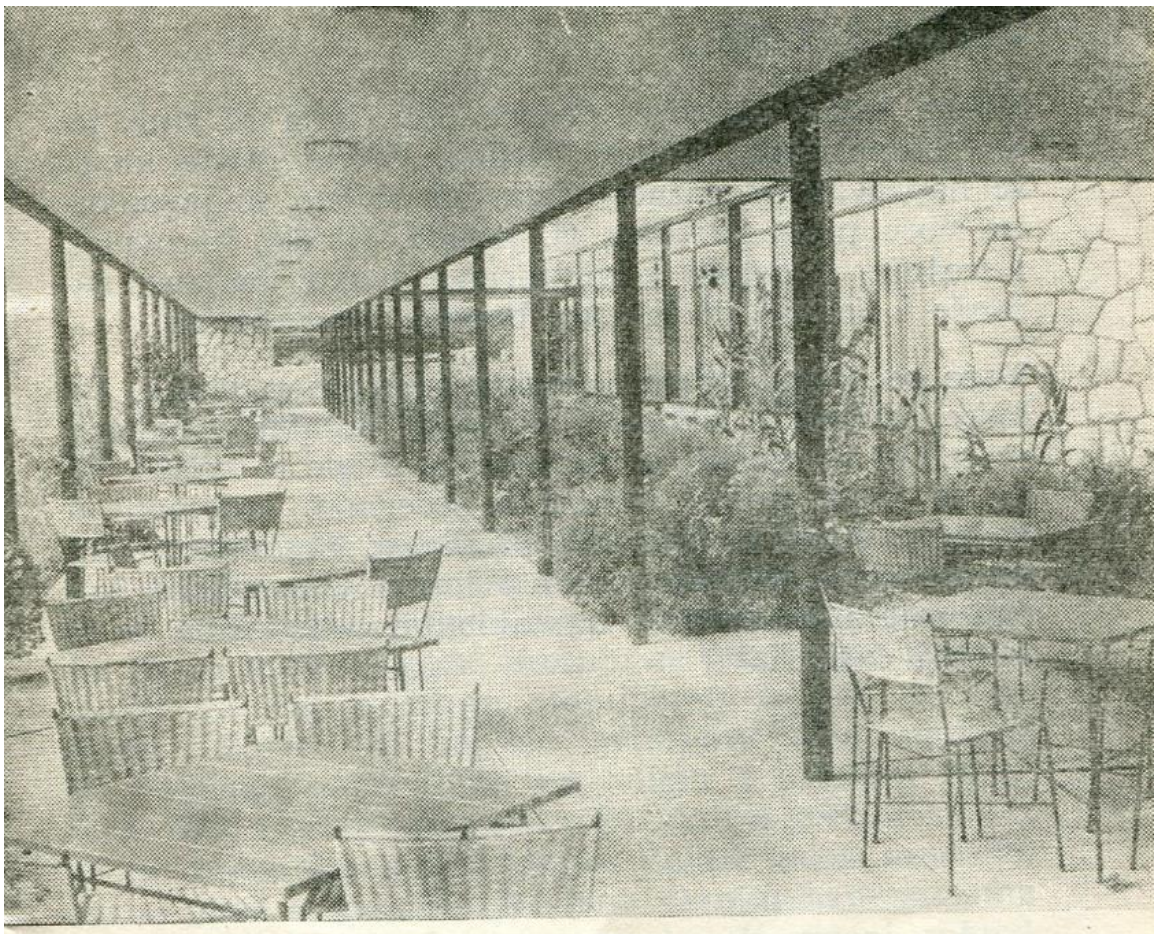
TORTA OD PALAČINKI SA PRAŠKOM ŠUNKOM SLJEME

Od 25 dkg brašna, 1/2 l mlijeka, 2 jaja i malo soli ispeku se palačinke. Vatrostalna zdjela namaže se margarinom i u nju se slažu palačinke tako da se na svaku palačinku stavi nadjev od šunke, a najgornja se palačinka prelije vrhnjem i razmućenim žumanjkom te stavi peći u pećnicu. Za nadjev je potrebno 1/2 kg šunke, koja se popapri i dobro nakvasi vrhnjem. Kad je torta dobro ugrijana posipa se kosanim vlascem ili usitnjenim peršinom i poslužuje topla.

KUHANO VOĆE SA TOPLIM UMAKOM OD ČOKOLADE

Polovine velikih krušaka ili bresaka skuhaju se u šećernoj vodi da postanu mekane. Zatim se ocijede i stave na stakleni tanjurić. Nekoliko minuta prije služenja preliju se toplim umakom od čokolade koji se napravi ovako: jedna pločica izdrobljene čokolade otopi se u vodenoj kupelji sa čajnom žličicom maslaca. Kad smjesa postane glatka dodaje se uz miješanje pomalo 1/8 l slatkog vrhnja i dalje miješa sve dok se umak ne zgusne. Zatim se umak prelije po kompotu od voća. Ako se uzme kompot raznog sitnijeg voća, voće se najprije dobro ocijedi od šećernog soka, složi u čašu ili duboku staklenu zdjelicu i prelije umakom od čokolade.

1991



„Sljeme" motel — Trogir

Smoteli

„Sljeme" motel Trogir uklapa se u prirodne ljepote i kulturno historijske znamenitosti Trogira. Prekrasne plaže pružaju turistima od maja do oktobra osvježenje i razonodu. Sve informacije kao i prospekte tražite kod PIK „Sljeme", Zagreb, Heinzelova 66, telefon 517-011.

VOĆNE SALATE

Voćne salate su vrlo ukusna jela, koja se zimi jedu temperirana, a ljeti hladna. Voćne salate mogu se napraviti od raznog voća, no obično se jagodičasto voće pravi zajedno, tj. jagode, ribizle, borovnice i trešnje, a ostalo kombinirano ovako: banane, naranče i ananas ili jabuke, banane i mandarine.

Voće se očisti, opere i posipa šećerom u prahu. Jabuke, banane i naranče se ogule. Jabuke i banane se izrežu u ploške, a naranče razdijele u kriške. Ovo se može preliti kuhanom šećernom otopinom u koju se stavi malo ruma ili likera. Jagodičasto voće prelije se bijelim vinom i limunovim sokom. Voćna salata se servira u staklenim zdjelicama ili u plitkoj čaši.

BUFFET BEZ PROIZVODA SLJEME NE BI BIO POTPUN

Ako se gosti ne pozivaju na objed ili večeru već izvan uobičajenog vremena za ove obroke, onda se jela ne poslužuju gostima, nego se gosti sami poslužuju. Da to bude moguće, moraju se jela i pića ukusno složiti na stol pokriven stolnjakom u boji na tzv. buffet. Buffet se ukrasi cvijećem. Jela moraju biti ukusno postavljena na zdjelu i skladno ukrašena. Broj i vrsta jela ovisi o karakteru svečanosti i o broju osoba. Na buffet obično dolaze razni sendviči, razne plate s mesom, ukrašene raznim namirnicama razni čalabrčci (imbisi), torte, kolači, voćni sokovi (orandžada, limunada, malinovac), i razna alkoholna pića: rakija, konjak, likeri i vino.

Evo jednog primjera hladnog buffeta, koji će zadavati manje brige i posla, jer je složen od mesnih proizvoda *Sljeme* uz dodatak slatkih jela, koja ne smiju manjkati na buffetu.

Zdjela sa mozaik-šunkom Sljeme ukrašena aspikom, francuskom salatom i zelenim peršinom.

1994

Zdjela sa jetrenom paštetom Sljeme ukrašena gotovom „Zvijezda" majonezom, ploškicama od jaja i francuskom salatom i zelenim peršinom.

Zdjela sa mortadelom Sljeme, praškom šunkom Sljeme i *sesvetskom kobasicom* ukrašena ananas dinjom izrezanom u kockice, zelenom paprikom i vezom peršina.

Zdjela sa suhim jezikom i delikates-hamburgerom Sljeme ukrašena hrenom, rotkvicama, tvrdo kuhanim jajima i zelenim peršinom.

Zdjela sa pršutom a la Parma Sljeme i zimskom salamom Sljeme ukrašena jajima punjenim paštetom i kaprima, izrezanom debrecinkom u „gnijezdu" od hrena, kiselim krastavcima i radićem.

Zdjela sa pečenim hladnim kotletima garnirana francuskom salatom, zelenom paprikom, svježom rajčicom, krastavcima i zelenim peršinom.

Zdjela sa čalabrčcima (imbisom) koji su nabodeni na drvene štapiće u velike crvene jabuke. Na štapiće se nabodu pravilno izrezane kockice od *praške šunke Sljeme, mortadele, zimske salame, sesvetske kobasice, mozaik-šunke,* zatim trapist sira i ementalera.

Zdjela sa sendvičima u obliku čalabrčaka koji su složeni u redove po vrstama ovako:

a) mala ploška slanog klipca namaže se maslacem, a na nj se stavi ploška *mozaik-šunke Sljeme,* u veličini sendviča;

1995

Zdjela sa jetrenom paštetom Sljeme ukrašena gotovom „Zvijezda" majonezom, ploškicama od jaja i francuskom salatom i zelenim peršinom.

Zdjela sa mortadelom Sljeme, praškom šunkom Sljeme i *sesvetskom kobasicom* ukrašena ananas dinjom izrezanom u kockice, zelenom paprikom i vezom peršina.

Zdjela sa suhim jezikom i delikates-hamburgerom Sljeme ukrašena hrenom, rotkvicama, tvrdo kuhanim jajima i zelenim peršinom.

Zdjela sa pršutom a la Parma Sljeme i zimskom salamom Sljeme ukrašena jajima punjenim paštetom i kaprima, izrezanom debrecinkom u „gnijezdu" od hrena, kiselim krastavcima i radićem.

Zdjela sa pečenim hladnim kotletima garnirana francuskom salatom, zelenom paprikom, svježom rajčicom, krastavcima i zelenim peršinom.

Zdjela sa čalabrčcima (imbisom) koji su nabodeni na drvene štapiće u velike crvene jabuke. Na štapiće se nabodu pravilno izrezane kockice od *praške šunke Sljeme, mortadele, zimske salame, sesvetske kobasice, mozaik-šunke,* zatim trapist sira i ementalera.

Zdjela sa sendvičima u obliku čalabrčaka koji su složeni u redove po vrstama ovako:

a) mala ploška slanog klipca namaže se maslacem, a na nj se stavi ploška *mozaik-šunke Sljeme,* u veličini sendviča;

1996

b) ploška klipca namaže se *paštetom od jetre,* a gore se stavi ploška tvrdo kuhanog jaja;

c) ploška klipca namaže se majonezom u kojoj su izmiješani kosani kapri, a ukrasi se savijenim inčunom ili maslacom;

d) ploška klipca namaže se domaćim liptauerom, posipa kosanim vlascem, a u sredinu se stavi kapica od crvene rotkvice;

e) ploška se namaže maslacem sa sardelama, a u sredinu se stavi polovina jezgre od oraha;

f) ploška se namaže namazom od čvaraka, a gore se stavi ploška *sesvetske kobasice Sljeme* sa ploškom kiselog krastavca.

KUGLICE OD ŠUNKE U PAPIRNATIM ZDJELICAMA I MIGNJONI OD SIRA

I ovo je zdjela sa čalabrčcima, jer svaka kuglica i mignon samo je jedan zalogaj. Kuglice od šunke naprave se od 15 dkg ne jako vodenog pasiranog kravljeg sira, 15 dkg sitno isjeckane šunke, 10 dkg suhog naribanog sira, 1 žumanjka, crvene paprike i kosanog vlasca. Sve se dobro izmiješa, pa se od ove smjese prave kuglice, uvaljaju u isjeckani peršin i stave u papirnate zdjelice. Između ovih kuglica stave se na zdjelu mignoni od sira (eidamera i trapista), koji se također stave u papirnate kapsle. Kuglice i mignoni mogu se složiti na okruglu zdjelu i ukrasiti rotkvicama.

1997

DOŠKI U OBLIKU ČALABRČKA

Od tijesta za bijeli kruh naprave se mali okrugli hljepčići, koji se pečeni izdube i napune isjeckanom šunkom u koju se umiješaju krastavci izrezani na male kockice i isto tako izrezana kuhana mrkvica. U tu smjesu doda se malo kiselog vrhnja, soli i papra. Doški se ukrase listićem zelenog peršina.

DOMAĆI SLANI ŠTAPIĆI, KOJI SE GRICKAJU UZ VINO.

U 1/2 kg brašna izdrobi se 1/4 kg margarina, doda 2 dl kiselog vrhnja, pa se to dobro umijesi i ostavi da miruje. U međuvremenu se kumin stavi u malo vode da nabubri. Zatim se tijesto razvalja 1/2 cm debelo, namaže razmućenim osoljenim jajetom i posipa kuminom.

Tijesto se izreže u štapiće dugačke 10 cm, složi u tepsiju polivenu vodom, te peče u ugrijanoj pećnici. Kad se štapići ohlade, stave se u staklenke na buffet.

Napomena: uz ovako obilan buffet sa slanim jelima, koji su sastavljeni od proizvoda *Sljemena,* mora se dodati nešto slatkih jela (vidi „Kolači na sto načina*), kao što su: francuski jež, domaći keksi s orasima i šećerom, i nešto konfeta: kuglice od voća, kuglice od smokava, itd. tako da buffet bude potpun.

* U izdanju Male biblioteke „Žene" — izašla je knjižica: „Kolači i torte na 100 načina". Može se naručiti kod: Izdavačka djelatnost „Žene" — Vlaška 70a, Zagreb. Cijena 2 ND.

1998

NA VIKENDU I KAMPOVANJU SAMO KONZERVE SLJEME, SLJEME, SLJEME...

Kad polazite na vikend ili kampovanje, treba prvenstveno misliti čime ćete napuniti naprtnjaču za putovanje do odredišta. Nije svejedno da li se vozite samo nekoliko sati ili cijeli dan, a moguće i dulje. Prema tome treba najprije popisati hranu za putovanje, koju ćete složiti u naprtnjaču, da vam bude pri ruci. Putujete li u vrijeme vrućina, nećete uzeti hranu koja se lako kvari, ako nemate posebne kazete ili termos-posude u kojima je hrana izolirana od vrućine. Za kraće putovanje dobro je staviti u kazetu sendviče u koje slažete specijalni narezak iz trgovine *Sljeme*, gdje ćete naći i veliki izbor konzervi, pa ćete uzeti one koje vam najviše odgovaraju. Uz sendviče mogu se ponijeti razni sirevi, tvrdo kuhana jaja i *vikend-pašteta Sljeme* koju ćete kad ponestane sendviča namazati na kruh, što ste ga ponijeli u plastičnoj vrećici. U plastičnoj vrećici treba ponijeti i voće, koje nije osjetljivo, npr. naranče, jabuke, orahe itd. Dobro je ponijeti bocu kisele vode i poneki voćni sok. Ljubitelji kave neće zaboraviti da ponesu u termos-boci i taj užitak. U naprtnjaču ne smijete zaboraviti staviti sol, papirnate ubruse, nožić sa vadičepom, otvarač za konzerve i druge potrebne malenkosti.

Na vikendu i kampovanju morate računati sa tri glavna obroka: zajutrak, ručak i večeru, a za užinu dovoljna je samo malenkost uz malo mlijeka ili voćnog soka. Za zajutrak treba ponijeti čajeve u kesicama, šećer u kockama, kondenzirano mlijeko

1999

ili mlijeko u prahu, margarin ili maslac u dozi, marmeladu ili med, te *Sljeme* konzerve s *hrenovkama* i *šunkom.* Za ručkove ćete nabaviti u trgovini *Sljeme* vrećice *govedskih* i *kokošjih juha s rezancima,* pa *koncentrat govedske i kokošje juhe* kao i *Sljeme Perfektu,* od koje možete također prirediti izvrsnu juhu, iako inače služi kao začin varivima, mesnim jelima i umacima. Za ove juhe nećete zaboraviti da ponesete „Intes koke", — kockice kruha u plastičnoj vrećici po 200 g, koje možete uz hrenovke ukuhati u juhu ili samo staviti kao dodatak u juhu.

Kod *Sljemena* naći ćete i veliki izbor mesnih konzervi, npr.: *vikend-doručak, goveđi gulaš, filana paprika, svinjski gulaš, corned bef, mesni doručak, konzerve sa šunkom i hrenovkama* itd. Koliko ćete od tih konzervi ponijeti ovisi o broju osoba, koje treba prehraniti i o broju dana, koje ćete provesti na kampovanju, odnosno vikendu. Ako budete brižljivo složili obroke, bit ćete ne samo zadovoljni, nego i ispravno hranjeni.

Večera ne treba biti tako obilna, ako ćete dati ručkove tople, izdašne i hranjive i nešto za užinu. Ako se kampuje na moru, može se obrnuti redoslijed: za ručak se mogu uzeti hladna jela i sendviči s voćem i voćnim sokovima, a za večeru prirediti topla jela. Ako je obilan i topao ručak, onda bi se za večeru mogli zadovoljiti bilo kojom juhom *Sljeme,* sendvičima s maslacem i *specijalnim nareskom, jetrenom paštetom iz konzerve,* te *hrenovkama iz konzerve* uz kisele krastavce. Tko ne voli meso za večeru, može uze-

2000

ti sendvič sa sirom, kuhanu krupicu na mlijeku, instant i sl.

U koliko se još kod kuće sračunato opskrbite hranom za vikend i kampovanje, s veseljem ćete kampovati, a oporavak će biti uspješan. Ako mladi idu sami na kampovanje, onda moraju pojedina jela i naučiti da prirede i zamisliti se kako složiti pojedine obroke, da bi svi bili ne samo zadovoljni nego i ispravno hranjeni.

DOMAĆICE! POTROŠAČI!

U nastojanju da Vam pružimo KVALITETNU I JEFTINU KOBASICU, počeli smo, poslije svestranog ispitivanja, proizvodnju

DOMAĆE KOBASICE

Ovaj naš proizvod odlikuje se dobrom kvalitetom, a ujedno je

NAJJEFTINIJA KOBASICA
NA NAŠEM TRŽIŠTU.

1 kg = 10 ND
1 kg = 7 pari
1 par oko 1,25 ND

TRAŽITE

DOMAĆU KOBASICU »SLJEME«!

TISAK: NOVINSKO IZDAVAČKO I ŠTAMPARSKO PODUZEĆE VARAŽDIN


VIKEND
DORUČAK
Držati na hladnom mjestu
VIKEND
DORUČAK
VIKEN
DORUČ


Sljeme
govedska juha


PIK
Sljeme
OOUR ZAGREB
mesna industrija i tvornica gotovih jela
sljeme - zagreb

Miroslav Krleža - crtice o životnim nasladama

MESOŽDERSKA CIVILIZACIJA

Prolaze ljudi i nose u svojim mračnim crijevima skuhane kokošje glave, žalosne ptičje oči, kravlje butove, konjska stegna, a sinoć još te su životinje veselo mahale repom i kokoši kvocale su u predvečerje svoje smrti u kokošinjcima, a sada se sve svršilo u ljudskim crijevima, i to se micanje i žderanje u jednu riječ zove: život po zapadnim evropskim gradovima u sutonu jedne stare civilizacije. (1932.)

GASTRONOMSKI IDEALI

U tom našem blatu, kroz koje pretječu vode masne i guste kao krvava juha, gdje se sve davi u svojim vlastitim izmetinama, sve naše ideje prilagodiše se sitoj, malograđanskoj stvarnosti: pečeni piceki, prasetina na ražnju, srnetina na lovačku s vrhnjem i brusnicama, šljuke, fazani, jarebice, janjci, purani, rizling, rojička, gemišt, šnapsl, 'pe.-ve.-veltanšaung' (pogled na život, svijet; poimanje svijeta, života. (1938.)

OD BILJOŽDERA DO MESOŽDERA l NATRAG

Čovjek se hrani mesom (danas), da bi iz mesa izjeo sve one vegetativne supstancije, što su ih krave ili ptice izjele iz trave. Da bi se počeo hraniti izravno biljnom hranom, za to čovjeku, kao rođenom biljožderu, očito još uvijek nedostaje dovoljno mudrosti i snalažljivosti. Ako je historijska istina da se je čovjek jednoga dana odvojio od svoje majmunske obitelji, zaputivši se vlastitom stazom (ljudskom), to je bila nesumnjivo velika, individualno smiona, da, upravo junačka odluka, kao što se kasnije nesumnjivo pokazalo, od historijskog značenja. Pitamo se zašto je čovjek, kao tipičan biljožder (majmun), postao karnivor? (mesojed, mesožder; *lat*. carne – meso i *lat*. vorare – žderati). *Našao se iz tropske u nordijskoj klimi, i to po svoj prilici ne tako iznenada, ali to je bilo još na početku njegove ovozemaljske egzistencije, kada mu memorija kao ni pticama nije bila naročito jaka strana, te tako u vrtlogu vremenskih protjecanja nije odmah ni primijetio da su minula stoljeća i da se sunce polagano gasilo i da su njegove tropske šume uslijed izmjene klime prerasle u crnogoricu. Šta se dogodilo s njim? Bez njegove vlastite krivnje, u novonastalim klimatskim, nordijskim relacijama, njegova se tropska majmunska narav prilagodila kanibalskim prilikama iz klimatskih imperativa, i on je iz nužde počeo da peče meso na žaru i tako postao ovo što je i danas: lovac, strijelac, ratnik, vojskovođa, političar, u jednu riječ: 'čovjek brbljavac', 'čovjek majstor', 'čovjek glupan' i u posljednjoj konzekvenciji 'natčovjek Drugog svjetskog rata'. U dilemi da li da krepa od gladi ili da se hrani svojim bližnjima, on se priklonio kanibalizmu, a to je, po svoj prilici, bila jedna od prvih, ljudski praktičnih primjena razuma i logike. Kao razumno biće ovaj*

kanibal zapravo je izumio mesožderstvo, jer mu je njegova 'zdrava ljudska pamet' objasnila da će prezimiti samo u onom slučaju bude li izjeo nekoliko svojih spiljskih sustanara, što je kasnije kao 'miles gloriosus' (komedija koju je napisao Titus Maccius Plautus; 254 -184 BC., u slobodnom prijevodu *Hvalisavi vojnik*))*primijenio i na sve svoje susjede.*

Isto tako kao što mu danas njegova 'zdrava ljudska pamet' imperativno nalaže, da mu kao 'čovjeku' nije više u interesu da se uzajamno proždire, on će po zakonu tromosti svoga duha na razmišljanje o toj dilemi, nažalost, po svoj prilici, izgubiti još nekoliko slijedećih stoljeća. No ipak će jednoga dana doći vrijeme kada će ga njegova ljudska pamet vratiti u predstanje u kome se već nalazio dok još nije bio mesožder i tako mu osigurati njegove majmunski bezazlene i naravne životne uslove. l onaj zvjezdani put, u svakom slučaju progresivan i antiprogresivan istodobno, put je blijedog majmuna od biljožderstva do kanibalizma i opet natrag, od kanibalizma do vegetarijanstva, kada će umjesto u bečkim šniclima uživati u pudingu od trave. Na taj način vjerojatno je da će se ovaj progresivno začarani krug jednoga dana po svoj prilici ipak zatvoriti u obliku harmonične sinteze.

Iz retrospektive od nekoliko slijedećih desetaka milenija pokazat će se da je čovjeku pod zvijezdama bilo suđeno samo to da se u tropskim klimatskim relacijama kao majmun hrani bananama i smokvama, da bi se u jednom 'prelaznom periodu', kada je u glacijalnim prilikama zapeo u ledu na nekoliko milijuna godina, pretvorio u mesoždera, i tako rezigniravši ponovno našao svoju stazu do vegetarijanstva u jednom 'boljem' ili 'najboljem' leibnizovskom raju zemaljskom. (1940.)

PRVI SUSRET S GRADOM

Čuli su oni govoriti o jednoj čudnoj zemlji Šlarafiji (doslovni prijevod; zemlja lijenih majmuna u kojoj teče med i mlijeko, pečeni pilići sami u usta ulaze a rad se smatra najvećim grijehom)*, gdje pečene race i pilići lete u usta čovjeku, po livadama pasu prasci i odojci na ražnju, a srebrne ure i lanci vise po drveću, i taj život u gradu pričinio im se u prve gradske dane takvom šlarafijom. Sve sami zelheraji sa suhomesnatom robom! Sve same butine i rebra i crvena slanina debelih svinja, pak su smrtonosne rane zapečene lijepo masnom crnom čađom, a kroz krvave rupe prodrli čavli, te vise naduvena crijeva i cijede se trule kobasice i mirišu čvarci po zdjelama porculanskim opletenima drotom, da se ne raspadnu. Samo suho meso! Pun grad suhoga mesa! Šunke vise kao zastave! l na cimerima mesarskim odsječene glave bijelih odojaka, rasporeni telići oko crkve, bijele plahte na vjetru sve lijepo polivene mirisnom svježom krvlju, krvave mesarske ruke otisnute na plahtama, sve same fine brijačnice što mirišu po najfinijem sapunu, pa se njišu barbirske zdjele i škripe i cvile na vjetru da je milina. Pa kolike još slavne krčme i cimeri sa finofajn namazanim farbama, sami crni mački i kanoniri, mužače, pa opet bijeli mački i oguljeni pilići polomljenih zglobova,*

pozabadani viljuškama petororozim, pa velike čaše pjenušavoga piva, a po oknima masne palačinke i krafni i pogače i pogačice, sve to miriše, sve to pjeva.*

---

*krafni; slatko okruglo pecivo nadjeveno pekmezom i prženo na masti (*Berliner Pfankuchen*) ili *Krapfen*, a u hrvatskom standardnom jeziku *pokladnice* ili kolokvijalno *krafni,* obavezni kolač za vrijeme poklada u svakoj zagrebačkoj kući. Ako ih domaćice nisu spravljale same, mogle su ih kupiti u gradskim slastičarnicama, kao npr. u jednoj od uglednijih – Šolc, Gundulićeva br. 8

> *Vruče pokladnice. Faschingskrapfen svakim danom o podne fino radjene, komad 8 filira*
>
> (Novosti, 1.3.1911)

- Krleža je bio hedonist, volio je o hrani i piću razglabati naširoko, kao gurman, kao izjelica i kao stručnjak za bonton, o čemu je najdetaljnije pisao Nikola Batušić u svojim memoarima (Zagreb, 18. veljače 1938. – Zagreb, 22. siječnja 2010.akademik, književni povjesničar, teatrolog i kazališni kritičar). 15-godišnji mladi kadet Miroslav Krleža 1908 godine sjedio je kao stalni gost, u Pečuhu ,i tada poznatoj slastičarnici Caflisch cukraszde čekajući svoj kolač. Caflisch je počeo prodavati slatkiše još 1789. i od tada posluje, manje više, kontinuirano.

Autor:
Zlatan Nadvornik rođen 1942. god. u Zagrebu. Diplomirao na zagrebačkoj Hotelijerskoj školi 1963. god. Istražuje povijest hrvatskog kulinarstva. Svi naslovi su s osvrtom na život, običaje i nacionalno kulinarstvo: Do sada objavio:

1. **ZLATNA KNJIGA RIBLJIH JELA**, Nakladni zavod Matice hrvatske 1986. (ISBN xx …….);
2. **I IZNUTRICE SU MESO**, "Svjetlost", Sarajevo 1987. (ISBN 86-01-01012-1);
3. **ZEBRANE JESTVINE HRVATSKOG ZAGORJA**, (koautor Slavko Večerić) "Turistkomerc" Zagreb, 1991. (ISBN 86-7133-185-7);
   HRVATSKO ZAGORJE
4. **PIVO TEKUĆA HRANA** (koautor prof. dr. Vladimir Marić) „PTI" - Prehrambeno tehnološki inženjering, Zagreb 1996.(ISBN 953-6449-01-3);
5. **JELA VRBOVEČKOGA KRAJA (KAJ SU JELI NAŠI STARI)** Turistička zajednica grada Vrbovca, Vrbovec 1997.(ISBN 953-97273-0-8);
6. **BOŽIĆNI STOL** Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-044-X);
7. **JABUKE ZEMELJSKE** (jela od krumpira) Strijelac Zagreb 2000. (ISBN xx…..);
8. **JELA OD ZLATA** (jela od kukuruza) Strijelac Zagreb 2000. (ISBN xx…..);
9. **KAVA - OČARAVAJUĆI NAPITAK** Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-036-9);
10. **ČAJ - PUT U NEBO** Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-037-7);
11. **JELA LIKE** (prva knjiga o jelima Like) Strijelac Zagreb 2000 (ISBN 953-6053-74-8);
12. **VUKOVARSKE GASTRONOMSKE ČAROLIJE** Narodne Novine, Zagreb, studeni 2002. (ISBN 953-6053-74-8);
13. **ZAGREBAČKI STOL** Finkor, Zagreb 2003.(ISBN 953-99271-0-2),
14. **GORSKI KOTAR – hrana za dušu i tijelo, TKD d.o.o., Delnice 2004. (ISBN 953-99763-0-8),**
15. **TURIST KAO GOST – prilozi kulinarskom turizmu (više autora), Zlatan Nadvornik: *Kulinarska baština* (crtice iz rukopisa knjige: Hrvatska autohtona jela i pila i njihovi izvori), Nakladnik: Institut za etnologiju i folkloristiku Zagreb, svibanj 2009. (ISBN 978-953-6020-43-9)**

Na Internetu objavljena djela navedena od broja 16. poveznica:
https://issuu.com/zlatan.nadvornik

16. GORSKI KOTAR – hrana za dušu i tijelo
17. JELA VRBOVAČKOG KRAJA
18. LOVAC, LOVINA i LOVAČKI STOL
19. BOŽIĆ
20. SIR i JELA OD SIRA
21. VUKOVARSKE GASTRONOMSKE ČAROLIJE
22. KUHARICA NADE LOVRAK
23. ČAJ
24. KAVA
25. JELA OD ZLATA
26. KRUMIPIR
27. ROMSKA KUHINJA
28. PODRAVSKI KULINARSKI UŽICI I. DIO
29. II: DIO
30. JELA LIKE
31. NAVIGAJ – LOVI – PARIĆAJ I DIO
32. II. DIO
33. USKRS
34. HRVATSKO ZAGORJE
35. ZAGREBAČKI STOL (6 svezaka)
36. HRVATSKA TRADICIJSKA JELA I PILA I ZIMNICA S NOSTALGIČNIM OKUSOM BAKA I NONA (17 svezaka)
37. GASTRONOMIJA U RIJEČI I SLICI (GURIS) (11 svezaka)
38. REMEK DJELA BARSKE I KULINARSKE VJEŠTINE
39. ČOKOLADA (hrana bogova) I KAKAA
40. BRODET, BUZARA i GREGADA
(dodatak za Navigaj – Lovi - Parićaj).
41.FEŠTA OD PRESNACI
42. KOLINJE
43. MARASCHINO ČAROBNI NAPITAK I ZAČIN
44. NAŠI STAR KRUH NISU BACALI
45. KESTEN PUCANAC I MOŠT REZANAC
46. TRADICIONALNE POGAČE
47. PROŠEK
48. SAMONIKLO JESTIVO BILJE
49. GASTRONOMSKO KULINARSKI POJMOVNIK
50. SLATKOVODNE RIBE; RAKOVI I KAVIJAR
51. BANIJA i KORDUN
52. POSAVINA
53. ČVARCI

54. MED
55. HRVATSKA VINA, VINSKI OBIČAJI, VINSKI NAPITCI
56. BARSKA TERMINOLOGIJA, KOKTELI, RJEČNIK PIĆA (LEKSIKON PIĆA)
57. OGNJIŠTE – KOTLIĆ – KOTLOVINA – KRUŠNA PEĆ – PEKA – RAŽANJ – ROŠTILJ – ZEMLJANA POSUDA
58. PIVO – ponašanje za stolom – začin jelu, miješano piće, alkemija mašte i alkohola
59. TUNA – kraljica plave ribe
60. KOPUN
61. PURA - TUKA - DINDEK - BIBA – ĆURKA
62. PUČKO MUDROSLOVLJE O HRANI, JELIMA I PILU; REČI SVAKOJAČKE O ISTVINI I PITVINI; ZIDNJACI – TOČKASTE PREGAČE S VOLANIMA
63. KINESKA KUHINJA
64. KONJETINA zaboravljena i zapostavljena namirnica, i specijalitet

Sadržaj:
(po abecedi)

Abšmalcane (apšmalcane) mahune
„Agramerski“ (zagrebački) pilav
Ajngemahtes (ujušak, umokac)
Ajngemahte s noklecima
Ajngemahtes od pilećeg bijelog mesa
Ajngemahtes umak
Akademija kuharskog znanja – Napisao Tine Kristić
Alva.
Apetit odresci.

Bački kotleti.
Bajadera (Kraš)
Bakalar
Bakalar à la „Korčula“
Bakalar u grahovoj juhi
Bakalar s krumpirom
Banski odrezak
Banski Tournedos
Bavarska krema od lješnjaka
Bažulova (grahova) juha
Bermet
Bećarski paprikaš
Bečka torta.
Bečki kotleti
Belega peska
Beli žganci
Berba
Berba u Slavoniji - Narodni život i običaji - Napisao Andrija Divić
Bermet
Naputak I.
Naputak II.
Naputak III.
Naputak IV.
Grožđe u bermetu
Bezmesna gulaš-juha
Bifstek.
Biftek u papru
Bijela juha s lukom
Bijela torta Svijet
Bijeli bubrezi
Bijeli bubrezi sa iznutricom na žaru
Bijeli bubrezi na žaru
Kotlić s bijelim bubrezima
Gulaš od bijelih bubrega
Bijeli bubrezi na maslacu
Panirani bijeli bubrezi
Bijeli bubrezi s lisičarkama
Bijeli bubrezi s pečurkama
Bijeli bubrezi s vrganjima
Paprikaš od bijelih bubrega
Bijeli bubrezi s projom
Bijeli bubrezi od bika
Bijeli bubrezi bika ili vepra
Janjeći bijeli bubrezi
Bijeli bubrezi ovna
Bijeli bubrezi u crnom vinu
Bijeli žgancu s tropom
Bijeli žganci („škubanki“)
Biskup
Biskupski kruh.
Bistranga na tokajzkom vinu
Bistrange (pastrve) u pivu
„Blažena vremena“ u Zagrebu (Dragutin Hirz – Stari Zagreb)
Blini s kavijarom
Bograč-gulaš
Bola od jagoda
Bomboni od čokolade.
Bomboni od škampa na kremi od Šafrana
Borovnice s prženim žemljama
BOŽIĆ KAO GOSPODARSKI FAKTOR
Božićna torta
BOŽIČNI HRVATSKI NARODNI OBIČAJI Napisao Stjepan Dokušec
Božićni kolač bez jaja.
Božićni kolačići
Božićni medenjaci
BRESKVA ILI PRASKVA
Brodeto

Brodetto
Brudet od raznih riba
Brudet od žaba
Brzi aspik.
Brzo pečeno meso
Bubrezi s lukom
Bubrezi uumaku
Bubriezi: Upirjani bubriezi
Buče ili tikve
Buče (tikve) na drugi način
Buče s pireom od krumpira
Buče s rajčicom
Bučnica
Bučnica s makom
Bučnica - gibunjica*
Bučino ulje
Buhtli s pekmezom
Bukovače
Buncek kuhan u vinu
Buncek na samoborski način
Bundeva (buča)
But od vepra upirjan
But u vinu
Bute – valjušci sa kiselim zeljem
Butterteig
Buterkrafni
Buter kilfli sa sirom
Buzara od dagnji
Buzara od škampi à la Korčula

Carbonada (argentinska gulaš juha s kapcima od vrhnja)
Carigradska torta
Carsko meso i krpice sa zeljem
Chocolade Creme
Cicvara
Cimt štanglice (Šibke od slatke korice)
CJELOKUPNI POGLED NA ZEMALJSKU IZLOŽBU VOĆA BANOVINE HRVATSKE U ZAGREBAČKOM ZBORU OD 7. DO 18. O. MJ.
Uz prvu zemaljsku izložbu voća Banovine Hrvatske
Club odrezak
Club steak
Crampampoli
Crna riža
Crveno zelje
Crni Puding sa vinom i rozinama
Cukarini
Cvjetača s jajima
Cvjetača s parmezanskim sirom
Cvjetača sa paprikom
Cvjetača u paprici.
Cvjetača u vinskom tijestu

ČAJ U KITAJU
Čajni kolačići od prhkog tijesta
ČAROBNO VJENČANJE
NAPISAO GABRIEL DE LAUTREC – PREVEO K. MOSKATELO – ILUSTRIRAO R. DE LA NEZIERE
Češnjovke s kiselim kupusom
Češnjovke sa samoborskom muštardom
Čišćenje staklenih boca.
Čokolada
Čokolada s vodom
Čokoladni roščići.
Čorba od suhog mesa
Čoravi gulaš
Čuvanje mesa.
Čuvanje povrća preko zime
ČUVANJE VOĆA PREKO ZIME
Ćufteta.

Da se ne opečete kada poslužujete kavom
Dagnje s krumpirom
Dalmatinska pašticada
Dalmatinski pršut
DALMATINSKI SELJAK
Dan grada Zagreba (31.svibanj, 1731.)
DEBLJANJE I MRŠAVLJENJE

Debrecinski gulaš.
DESET KUHINJSKIH ZAPOVIJEDI
Deset zapovijedi krčmara
„Digana“ cicvara
Dimljene jegulje
Dinstana goveđa pečenka
Dinstani goveđi popečci
Dinstani svinjski but.
Dinje u octu i šećeru
Dioš pita.
Direkcija ugostiteljskih Poduzeća osnovana je 20. veljače 1951.
Dobar kolač za blagdan
Dobar voćni ocat.
Doboš torta
Dobra domaćica - Napisao Antun Justitz
Dobre seoske pokladnice.
DOBRI KOLAČI
Dobri roščići s pjenicom.
DOLAZAK NA ŽETVENU SVEČANOST
Domaća bučnica
Domaća pileća juha
Domaća pogača
Domaća pogača s pivničkim sirom
Domaći čaj od lišća šumskih jagoda
Domače češnjovke
Domaći jeger
Domaće pečenice
Domaći kruh
Domaći šabeso
Domaći šećer
DOMAĆICA I POSUĐIVANJE
DOMAĆICI ZA BOŽIĆ
DOMAĆICI ZA USKRS!
DOMAĆINSKI TJEDAN U ZAGREBU Napisala Marta Zacherl
U ZAGREBU 15. VELJAČE 1938 – IZA DOMAĆINSKOG TJEDNA
Jedna korisna divlja voćka
DRENAK OKO KUĆE
Drobljenac od krupice bez jaja
Drobljenac od sira
Drobljenac od žemlje.
Drobljenac s jajima
Drobnina od zeca
Drugi kolač s jagodama.
Družinski kolač
Dvije hranjive zimske juhe
Dvorac Brezovica

Đuveđe

Elizabetin kruh
Engleski kompot od višanja (svježi).
Engleski krumpir.
Englesko mlijeko.
Epigram „Dva goluba“
ESTETSKA VAŽNOST VOĆAKA I VOĆA

Fanjki (pržene ružice)
Faširani bifstek
Faširani odresci od kuhanog mesa.
„Faširani šnicli“ – popečci od kelja
Faširani govedski odresci.
Faširano govedsko meso sa vrhnjem
Fašnička hladetina
Fazan s vrhnjem i okruglicama od kruha
„Ferenčinin“ vinski gulaš
Fijaker (Viki Glowatzky)
Fijaker - koktel
File od smuđa
File od smuđa s keljom i koprom
File mignon „Zagreb“
Fileki
Fileki s povrćem
Filet od telećih jetara
Fine okruglice od krumpira.
Fini kompot od višanja
Fini roščići.
Fino kuhana šunka.

Flambirani teleći medaljoni „Kamenita vrata“
Fotografija Lovrečina – Grad
Francuska jaja.
Francuska juha
Francuska juha od graha.
Francuska juha od mrkve
Francuska kaša od krumpira
FRANCUSKA KUHINJA što sve možemo učiniti s bijelim sosom? (bešamel umak)
Francuska krušna juha
Francuska salata
Francuski janjeći odresci
Francuski odresci
Frangipane čokoladna torta
Frangipane kruške i cherry torta
Frangipane slatka krema
Frankapanska torta
Frankfurtska juha.
Fratarski štrukli
Fusilli lungi alla rustica

Galantina u malim oblicima
Gastro manekenka i gastro brend
Gemišt
Posluživanje gemišta
Špricer
Germknedle ili njemački Germknödel
Germknedli na Zagrebački način (Germknödel mit Powidl – s pekmezom od šljiva)
Geteršpajz
Gibanice: tijesto za gibanice
Gibanica od sira
Gibanica od oraha
Gibanica s tikvama i makom
Gibanica s mesom
Gljive na paprici
Gljive s čvarcima.
Gljive s rižom
Gljive sa šunkom.
GODINA NA OTOKU
Gomboci
Gorički krumpir
GOST DARUJE DOMAĆICI CVIJEĆA
NAPISAO PAUL REBOUX
HRVATSKE MUŠKE SELJAČKE RUKOTVORINE
NAPISAO ANTUN MATASOVIĆ
Govedina à la divljač (govedima na lovački - à la wild)
Govedina na zagrebački način
Govedina s makaronima
Govedina s pivom
Govedina u vrhnju.
Govedska juha s rajčicama.
Govedski jezik s hrenom
Govedsko pečenje u soku od vina.
Goveđa juha s rezancima
Goveđa pisana pečenka
Goveđa pečenka s kestenima
Goveđa pečenka s jajima
Goveđa pržolica Julijana s kroketima
Goveđe rolade
Goveđi jezik u prošeku
Goveđi jezik u ragu juhi
Goveđi file „Belle époque“
Goveđi gulaš (Gulaš od podolca; *Napomena – pravilo za gulaš*)
Goveđi odrezak s valjušcima od sira
Goveđi odrezak na zagorski način
Gračanska domaća kobasica
Gračanski lonček
Grad Zagreb – broj stanovnika
Gra-kaša (ričet)
Gradska kavana ili „Grand café“
Gradske zabave
Proštenje
Pajdašije
Zdravice
Građanske pokladnice.
Grah kao riba

Grah sa slaninom na francuski način
Grah na suho
Grah s mahunama
Grah s vrhnjem
Grah sa sirom
Grah sa šćipancima
Grah varivo sa kobasicom i špekom
Grahova juha navadna
Grašak u miješanoj salati.
Grašak sa žumanjkom.
Grašak u miješanoj salati.
Gratinirana pileća prsa s mozarellom i patliđanima
Gratinirane šparoge sa škampima
Grčka juha
Grdobina na barbatski način
Grintava Margeta – „zagrebačka pizza“
Gromača
»Grosini« pijanci.
Grožđe kao lijek
Gulaš
Gulaš od jegera
Gulaš od kunića
Gulaš od svinjetine
(II. inačica – Gulaš sa špeclima)
Gulaš iz raznog mesa
Gulaš sa zeljem (sekula gulaš)
Guska s makaronima
Guska nadjevena (Turopoljska nadjevena guska)
Guska s palentom
Gusta teleća juha s heljdinim žgancima
Gusto varivo od mladog graha
Guščja jetra
Guščja krv s jetrom
Guščja krv s krupicom
Gurmanski odrezak
Gvirc

Hajdinski žganci sa umakom od gljive.
Haše od fazana
Hašé od telećih pluća.
Heljdin kruh
HIGIJENA U KUHINJI
Hladna juha od svježih krastavaca s parfaitom od dimljenog lososa
Hladna kaša od krupice (grisa).
Hladna pečena teletina u soku.
Hladna šalica jagoda
Hladni moždani
Hladni umak od vlasca
Hladni varenac „diplomat“
Hladnetina od svinjetine
Hljepčići od krumpira.
Hobline
Hospot
Hrana kokoši zimi
Hrana seljaka u okolici Livna
HRANA ZA MALOKRVNE
Hrana za patke, koje nose.
Hrskavi žganci (palenta)
Hrvatska gibanica
Hrvatski složenac
Husaren - Krapfen
Husarski kolačići

Ilica 2 - Trg bana J. Jelačića 1834. Leiber oglašuje, u zagrebačkim novinama, da se u njegovoj kavani na Harmici može svako jutro dobiti zdrava i ukusno priređena *juha od kupusa*
Imitirani „šnefovdrek“ **(**stari recept za namaz od jetre)
INTERVJU S DOMAĆICOM U KUHINJI!
Iz čokolade juha
Iz tečeneh mandal juha
Izdašan šado
Izletište Prepuštovec
Izvrsna govedska juha.
Izvrsna salamura za goveđe meso

Izvrsna torta od kestenja.
Izvrstan medeni liker.
Izvrsna zagorska pita.

Jabuke pečene u tijestu.
Jabuke pržene u tijestu
Jabuke punjene orasima
Jabuke s kremom
JAGODA
Jagode sa tučenim slatkim vrhnjem
Jaja bez ljuske kuhana u vodi
Jaja kao salata.
Jaja na masti sa čvarcima I. inačica
Jaja na masti sa čvarcima II. inačica
Jaja s čokoladom. (Za bolesnike).
Jaja s hrenom
Jaja s grisom i mlijekom.
Jaja sa sirom
Jaja sa špargom
Jaja sa šunkom
Jaja u kiselici
Jaja u umaku
Jaja u soku od rajčica.
Jaja u vrhnju.
Jaja za zimu.
Jajca kakti fileki
Jakopske kapice
„Jajnine“
Janje na ražnju
Janjeći haše s patlidanom
Janjetina na proljetni način
Janjetina s rižom
Japrak
Jastog „Granny Smith“
Jastogi u majonezu.
Jastučići prženi u masti
Jastučići od krumpirova tijesta.
Jastučići s bademima i orasima
Jastučići s mesom
JEDAN KORIZMENI TJEDAN
Jela od povrća
Jastučići s pekmezom
Ječmena juha
Ječmena kaša s krumpirom
JEDEMO LI PREVIŠE!
Jedno predbožićno razmatranje.
Jeftini „kuglof“
JEGER – „SIROTINJSKA KOBASICA“
Jeger, špek, luk i kukuruzni kruh u goricama (vinogradu, trsju) – na malom ražnjiću
Jegerwurst (Jagdwurst)
Jeger na roštilju i u vinskom umaku
Jeger u vinu I. inačica
Jeger u vinu II. inačica
Jeger s jajima
Jeger s heljdom
Jeger sa krumpirom i sirom u zemljanoj posudi
Jeger u vinskom umaku
Jela koja su bila specijaliteti, tijekom 20. stoljeća nekih gostionica, izletišta, restorana i hotela
Mućkalica à la Debeli Martin
Prepečeni šampinjoni „Neva“
Biftek na tatarski način
Freske Maksimilijan Vanke, Braće Hegedušić uz asistenciju tadašnjih studenata Ede Kovačevićai Kamila Tompe – Gradski podrum 1932.
Godine 1946. Branka Frangeš – Hegedušić izradila fresku veličine 20 m2 u švemi Gradskog podruma
Hauzmajste(o)r - u *žarg.* pazikuća, nadstojnik, domar ali i u *zagrebačkom žargonu* naziv za mješavinu vina sode ili mineralne vode
Punjene lignje
Srna na lovački način s okruglicama
Bodež „Super Andrija“
Rižoto od dagnji

Plan grada iz 1949. godine
posjetiocima Zagreba
Tatarski biftek – hrvatski vojnik –
kravata

Hladna predjela

Dalmatinski pršut
Pašteta od svježeg sira
Guščja jetra
Savici od šunke
Pileća galantina
Dimljene jegulje
Blini s kavijarom

Juhe

Goveđa juha s rezancima
Pivska juha
Kisela juha od vrganja
Juha kulajda
Krem juha od teletine i gljiva
Carbonada (argentinski gulaš juha s
kapcima od vrhnja)
Juha od povrća s bosiljkom
Zagorska juha od krumpira
Krem juha od cvjetače
Hladna juha od svježih krastavaca s
parfaitom od dimljenog lososa
Juha od svježih krastavaca
Juha od govedskog repa

Topla predjela

Domaća pogača s pivničkim sirom
Predjelo zagrebačke "Skele"
(pečurke i vinogradarska salata)
Purgerski grah
Zapečeni grah („Pošrekani grah")
(Pošrekani rezanci)
Tartufi s paštom
„Pohani" (panirani) šampinjoni
Bukovače
Pileća jetrica u slanini
Rezanci sa šampinjonima
Zavežljajčići
Savitak od krumpirova tijesta
Tjestenina s pršutom u zelenom
umaku
Špageti na kardinalski
Špageti sa šunkom
Tjestenina s kremom od artičoka

JELA OD RAJČICA
JELA S JAGODAMA
JELA S VIŠNJAMA
Jeli zaista prije bilo bolje?
Foto: Učenice Domaćinske škole
u Lovrečini-gradu; zaposlene
kod kuhanja
Jelica i Zdenka kulinarske
manekenke i kulinarski brend
Zdenka - Veliki Zdenci
Jelo za posebne dane tj. blagdane ili
poljske radove bilo je bogatije.
Zaruke
Svadba
Porođaj
Krštenje djeteta
Karmine
Fašnik
Uskrs
Farbanje pisanica u zagrebačkom
Prigorju
Jurjevo
Svi sveti
Martinje
Martinje - Krštenje mošta po starom
običaju
Sv. Lucija
Badnjak i Božić
Stari zagrebački Božićni naputci
Puran s umakom
Pečeni puran s ružmarinom
Sušena riba
Pastrva (bistranka) s tokajcem
Ivanje, tj. Januševo
Stara godina
Tri kralja
Jetra s lukom na brzo
Jetrena pašteta s kruhom
Jetrica i heljdini žganci

Jetrica s lukom
Jetrica u pikantnom umaku
Jogura
Juha kulajda
Juha od boba s gljivama
Juha od boba, krumpira i zelenja.
Juha od bubrega
Juha od celera
Juha od cvjetače
Juha od divljači
Juha od falšne kašice
Juha od fileka (tripica)
Juha od govedskog repa
Juha od graha
Juha od graška
Juha od grožđa
Juha od guščje mladine (sitnine)
Sir od jaja
Juha od guščje sitneži
Juha od suhog graška
Juha od jabučnoga vina
Juha od jaja.
Juha od ječmene kaše
Juha od jetara
Juha od kaše i gljiva
Juha od kelja
Juha od kestenja
Juha od kima
Juha od kiselice.
Juha od kiselih krastavaca
Juha od kiselog mlijeka
Juha od kiselog vrhnja
Juha od kopra
Juha od kopriva
Juha od kornjača
Juha od kosti
Juha od koszane krapovine
Juha od kruha
Juha od kruha s jabukama.
Juha od krumpira s mrkvom
Juha od krumpira sa slaninom.
Juha od kuhanih krumpira
Juha od kupusa (stara zagrebačka juha)
Juha od kupusa sa svinjetinom
Juha od leće
Juha od luka
Juha od mahuna s vrhnjem
Juha od makarona.
Juha od merlina (mrkve)
Juha od mladog zelenja
Juha od mrkve sa suhim mesom
Juha od mrkvice.
Juha od moždine
Juha od paprikaša bez mesa
Juha od pileće sitneži
Juha od pileta
Juha od piva
Juha od pluća.
Juha od poriluka
Juha od povrća s bosiljkom
Juha od rajčica.
Juha od rajčice sa cvjetačom
Juha od rakova
Juha od ribe
Juha od rakova.
Juha od riže.
Juha od sitnine
Juha od sardelica.
Juha sa savijačom od plućica
Juha od slezene
Juha od svinjetine
Juha od svinjetine s taranom
Juha od svinjskog mesa
Juha od svježih krastavaca
Juha od šparge.
Juha od špinata
Juha od telećeg mozga.
JUHA OD VOLOVSKOG REPA
Juha od vrganja.
Juha od vrhnja
Juha od zaprške s umućenim jajima
Juha od zelenja
Juha od zelenja s rižom
Juha od zelenja, riže i žemljinih okrugljica

Juha od žaba
Juha od žljezdica
Juha s koprom
Juha s ruladom od jetara.
Juha sa savijačom od kelja
Juha sa zvijezdicama
Juneći odrezak u zelenom papru
Junetina sa suhim šljivama

Kajgana
Kajgana, cvrtje sa slaninom i lukom
Kajgana s rajčicom.
Kajgana sa zelenom paprikom
Kajgana za djecu.
KAJSIJA, MARELICA, MANDALICA
Kakao
KAKO ĆEMO POZNATI, KOJE SU ŽIVEŽNE NAMIRNICE DOBRE?
Kako ćemo spremiti sok od limuna.
Kako ćeš prepoznati je li brašno dobro ili pokvareno?
Kako se dobiva rano stolno grožđe?
KAKO SE LIJEČI PROMUKLOST?
Kako se ljeti čuva svježe meso
Kako se pravi vrlo tečan šljivin pekmez?
Kako se pripravlja kava
Kako se pravi dobar voćni ocat!
Kako se pravi dobar rasol
KAKO SE PRAVE MEDENI LIKERI?
Kako se pravi vrlo tečan šljivin pekmez?
Kako treba jesti voće?
Kako utječu kovine na mlijeko?
Kalja od svježeg kupusa
Kamenita vrata - uz zgradu na uglu Opatičke i Kamenite ulice nalazi se Lanac koji potječe s broda HMS Victory, kod Trafalgara u kojoj je poražen Napoleon od admirala Horatio Nelsona. Na vrhu stupa je topovska kugla s istog broda. Kuća na uglu je nekad pripadala Feldmaršalu grofu Lavalu Nugent koji se često sastajao s admiralom Horatio Nelsonom komu možemo zahvaliti za lanac i kuglu.
Kapucinski kruh
Karamelizirani gvirc
Karfiol (cvjetača) kao varivo
Iz **karlovačkog** života I ONDA JE BILO BORBE
Karlovarske (karlsbadske) pokladnice.
Kaša od graha
Kaša od krumpira
Kaša od krumpira s kimom.
Kaša od zeca sa odrescima od zeca
Kaša od zeca sa zečjim odrescima.
Kaša od zelenoga graška
Kava - crna
Kava na turski način
Keksi
O KELJU
Kelj kao kaša
Kelj na slanini.
Kelj pupčar.
Kelj s rižom
Kesten pire
Kestenjari
Kestenje s tučenim vrhnjem
Kipfli fini od oraha
Kipfli posuti sa mandalama
Kisela juha
Kisela juha od janjetine.
Kisela juha od mesa
Kisela juha od vrganja
Kisela pluća
Kisela repa
Kisela repa kao varivo
Kisela repa s grahom
Kiselenje kupusa (zelja)
KISELI KUPUS.
Kiseli kupus sa grahom

Kiseli kupus s kobasicama
Kiseli kupus s vrhnjem
Kiselo mlijeko.
Kiselo upirjani opornjak
Kiselo zelje, krumpir, kobasice
Kiselo zelje s bijelim grahom
Kiselo zelje s mesom
Kiselo zelje sa mesnatim kobasama
Kiseo kupus.
KLILO U VRTU.
Kljukovnica
„Knedli“ (okruglice) od kruha
„Knedliki“ po češki (ili štruce) i češki kupus
Knedli mali od krapovine
KNJIŽICA U KUHINJI
Kobasice u crnom pivu
Kobasice u kelju.
Kobasice u vinu
Kocke od čokolade
Kocke od krumpira i čvarci
Kobasice od listavog tijesta
Kocke od oraha.
KOD PROSTRTOG STOLA NAPISALA LJUDMILA VRŠOVSKI
Kokošja kresta
Kokošji ragu
Kolač od čokolade.
Kolač od čvaraka
Kolač od jabuka
Kolač od jagoda.
Kolač od jaja za juhu.
Kolač od krumpira s trešnjama.
Kolač od meda
Kolač od oraha
Kolač od šljiva
Kolač od trešanja
Kolač od višanja
Kolač od voća
Kolač s čvarcima i jabukama.
Kolač s orasima.
Kolač s trešnjama
Kolač s višnjama.
Kolač sa jagodama.
Kolači sa šljivama i sirom
Kolačići iz bijelog linskog tijesta.
Kolačići od biskvita sa kavom.
Kolačići od kakaoa
Kolačići od moždana za juhu.
Kolačići od oraha
Kolačići od trešanja.
Kolačići s maslacem
Kolačići s mašću.
Kolačiči s rumom
Kolednik
KOLIKO SE PROBAVLJA KOJE JELO?
Koliko trebamo vitamina?
Kolinje
Gračanska domaća kobasica
Šestinska domaća kobasica
Zagrebačka pečenica
Zagrebačka krvavica
Domače češnjovke
Pržena krv
Kolutići od badema.
Koljenica teleća ili svinjska
Koljenica na seljački način
Kompot od buća.
Kompot od višanja (za zimu)
Komunikacija gostiju i poslužitelja
Konzerviranje zelenoga graška.
Kopun nadeven (Pašteta od kopuna)
Kora od naranče
Kosana pečenka
Kosani popečci
Košarice (od krumpira ili od tijesta za palačinke)
Košaričice s jagodama.
Koščice od trešanja
Kotačići iz žutog lisnatog tijesta
Kotleti a la maréchal.
Kotleti od krumpira
Kotleti u bešamelu.

Kotlovina
Kotlovina na puntarski način
Kotlovina s pečenim grahom
Kovač u zelenoj odori
Kraljevska Šarlota
Kraljevski kolači.
Kramfleki
Kram-pogača (pogačice od čvaraka)
Krastavci u soli za zimu
Krastavci s vrhnjem
Krem juha od cvjetače
Krem juha od teletine i gljiva
Krem od čokolade.
Krema od vina
Krema karamel
Krema od naranča
Krema od šunke u aspiku.
Krep (šaran) na hladetini
Kriške od krumpira
Kriteriji ocjenjivanja rada ugostiteljskog objekta i rad poslužitelja
Miroslav **Krleža** - crtice o životnim nasladama:
MESOŽDERSKA CIVILIZACIJA
GASTRONOMSKI IDEALI
OD BILJOŽDERA DO MESOŽDERA I NATRAG
PRVI SUSRET S GRADOM
Kroasan „Purger“
Kroketi od graha
Kroketi od krumpira
Kroketi od riže s grožđicama
Kroketi od svinjskog mesa
Krpice s peršinom
Krpice sa zeljem
Krštenje mošta po starom običaju
Kruh od kvasa
Kruh s krumpirom
Krumpir na gusto
Krumpir na masti
Krumpir s čvarcima
Krumpir sa sirom
Krumpiri s mliječnim umakom
Krumpirača sa sirom
Krumpir sa sirom.
Krumpiri sa šunkom i vrhnjem
Krumpirovi odresci
Kruške „Cmrok“
Kruške sa kremom od čokolade
Krušna peć
Odojak u krušnoj peći
Krvavice na turopoljski način
Kućni paštroč
Kućni prijatelj
Kuglice od lešnjaka
Kuglice od kestenja sa tučenim vrhnjem
Kuglice od oraha
Kuhana govedina na hrvatski način
Kuhana jaja sa umakom
Kuhana janjetina po lički
Kuhana salata.
Kuhana salata s uljem i octom.
Kuhana teleća koljenica
Kuhane češnjovke s kiselim kupusom i restanim krumpirom
Kuhane naranče.
Kuhani dimljeni buncek
Kuhani kruh
Kuhani raci
Kuhani sok od trešanja ili višanja
Kuhani štrukelj od slezene u goveđoj juhi
Kuhano pile.
Kuhano vino
Kuhanje. (voća)
KUHANJE BEZ SOLI
Kuhanje zelenja
Kukuruzna loparka
Kukuruzni kruh
Kukuruzni žganci.
Kult kavane, govorili su:
A.G. Matoš pisao je 24.12.1910. u „Hrvatskoj slobodi“
Večer strana 3, 11.II.1931

KUMICA -_ MLJEKARICE – kipar Stjepan Gračan – Barica
Kup „Globus“
Kupus i meso na lički način
Kupus priređen kao cvjetača
Kvas (kiselo tijesto) za kruh

Laganiji rezanci.
Lako i teško probavljiva jela
Lažna juha
Lažni popečci
Le robuste
Leberknödl
Leća sa svinjskim rebarcima
Ledena kava
Ledena kava „CRNI BISER“
Licitarsko srce - koktel
Lignje na žaru
Lijepa naša domovina - U mirisu alga i kadulja
Lijepa Zagorka – sladoled
Liker od mlijeka
Liker od narančine kore
Linzer keksići (Linzer Augen)
Linzer-roščići
Linzer*-vjenčići
Lisnato tijesto (Butterteig).
Listići – šušnjevi (Starinski prhki kolačići)
Livanci s jabukama
Lonac s jegerom
Lonac od zelja
Loparka od bijelog i kukuruznog brašna
Lotos
Lov na tune
Lov srdjela na otoku Lopudu
Napisao Kališt Perinić
Lovačka pečenka
Lovačka salata
Lubin Jean Bart
Lukovnica
Luksuz za stolom

„*Prvi oca našeg Adama greh*“, djelo kajkavskog pisca Jurja Habdelića, tiskano 1674. godine.
Juraj Križanić
Adam grof Oršić
Lungić na šestinski

Ljekovitost luka.
Ljekovitost luka i češnjaka.
Ljuti namaz

Mađarski popečki
Magdini paprenjaci
Maggi - Nestle
Mahune s mrvicama od žemlje.
„Makaruni“
MAKARONI – ŠPAGETI (Janine)
Makaroni s grisom (krupicom)
Makaroni s mesom i sirom
Makaroni s mesom na talijanski način
Makaroni s ostacima mesa.
Makaroni s povrćem.
Makaroni s rajčicama.
Makaroni sa šunkom
Makovnjača
Maksimir
Mlijeko u Maksimiru
MALA KUHINJA
Mali krastavci u octu.
Mali vremeplov jelovnika i ponude
Malinov sok.
Malinovac
Mandarinke.
Manduševac
Marinada od ribe
Marmelada od kajsija
Masarikova – Torta
Maslac sa kobasicama
Masleni uštipci
(Butterkrapfen)
Masleno tiesto
(Butterteig)
Matovilac s krumpirom

MED.
MED KAO LIJEK
Medaljoni na gornjogradski način
Medaljoni na starogradski način
Medaljoni u umaku od češnjaka
Medenjaci.
Medica
Medovina
Međimursko kiselo zelje s valjušcima
Meridou.
Mesnate kobase
Meso iz masti
Meso kao od zeca.
Miješana juha
Miješana salata.
Milanski kotleti.
Mimica, fratarska bevanda
Mirim kipnik
Mirim piškote
Mirisav ocat
MIRISI STAROG ZAGREBA
Mjerenje bez vage
Mladi celer
Mladi grah
Mladi grah s tijestom
Mladi krumpir, mesnata slanina i jeger
Mladi krumpir s jajima
Mladi tenfani pilići
Mliječna francuska juha.
Mliječna juha
Mliječna juha od kruha.
Mliječna juha s krumpirom
Mliječna juha s rezancima i žumanjkom
MLIJEKO U KUĆANSTVU
Mlinci
Mlinci na zagorski način
Miješano povrće kao prilog uz meso
Mornarski odresci
Mozak s jajima
Moždani sa bubrezima
Mrzletina
Mučkalica a la Debeli Martin
Mudrolije o bijelim bubrezima – mudima:
Musaka
Mussolinijeva juha
Muškaconi
Mutvara s jabukama

Nabodeni janjeći but s palačinkama od mrkvice
Nabujak od karfiola
Nabujak od kopriva
Nabujak od krumpira uz meso sa sokom
Nabujak od plućica
Nabujak od šparoga
Nabujak od višanja
Nadišci (buhtli)
Nadjev od vlasca
Nadjevene (punjene) pečene jabuke
Nadjevene mlade kolerabe
Nadjevene naranče
Nadjevene palačinke à la Panorama
Nadjevena pureća prsa
Nadjevene srneće grudi
Nadjevena teleća prsa
Nadjeveni krastavci
Nadjeveni puran
Nadjeveni uštipci od krumpirova tijesta
Naduvak ili kuglof(v)
Naduvka bez mlieka
Naduvka s pjenicami
Naduvak za kavu
Naduvak od cvjetače
Naduvak od čokolade
Naduvak od jabuka
Naduvak od kajsija.
Naduvak od krpica i jabuka.
Naduvak od limuna.
Naduvak od naranče.
Naduvak od palačinki

Naduvak od parmezana
Naduvak od rezanaca
Naduvak od riže s višnjama
Naduvak od sira.
Naduvak od šunke.
Naduvak od trešanja
Naduvak od vina
Naduvak sa žličnjacima.
Najzdravija hrana sela i grada – Napisala Ljudmila Vršovski (Najzdravije piće za ljeto – mlijeko)
Napoleon - Kugeln
Napoleon torta
Napuljski rezanci
Naputci Marije Jurić Zagorke
Juha od kaše i gljiva
Juha od pileta
Dvije hranjive zimske juhe
Čoravi gulaš
Gulaš
Gra-kaša (ričet)
Karfijol (cvjetača) kao varivo
Nabujak od karfijola
Kupus priređen kao cvjetača
Krumpirovi odresci
Nabujak od krumpira uz meso sa sokom
Pohani kelj
„Makaruni“
Kajgana
Cicvara
„Digana“ cicvara
Kalja od svježeg kupusa
Nadjeveni krastavci
Nadjevene mlade kolerabe
Šparoge na starinski način (vrlo star recept)
Nabujak od šparoga
Palačinke od šparoge
Šparoge sa šunkom
Valjušci od špinata
Nabujak od plućica
Palačinke punjene mozgom
Puding od graška i mesa
Puding od cvjetače i šunke
Pržena sarma od mladog kupusa
Pileće meso pirjano
Teletina s makaronima
Punjeni „štakor“
Govedina à la divljač
Govedina s makaronima
Bakalar s krumpirom
Brudet od raznih riba
Brodetto
Rižot na brodet
Umak od slane srdele
Pura (palenta)
Crna riža
Palenta i ikra
Miješano povrće kao prilog uz meso
Savijača od špinata
Orehnjača
Šareni „kuglof“
Jeftini „kuglof“
Voćna krema s tučenim vrhnjem
Nabujak od višanja
Fini kompot od višanja
Naputci nepoznatog Zagrebačkog, vrsnog, slastičara:
Butterteig
Kipfli posuti sa mandalama
Kipfli fini od oraha
Univerzal tjesto za čajno pecivo
Theegebäck /: Nero-Busserln :/
Theegebäck /:soljeni štapići :/
Tjesto za sandviche i Kletzenbrot
Terrassen
Vanilliekipferln
Pita od jabuka
Pita od višanja
Pita od trešanja
Pita od oraha
Weinschado
Naranče punjene sirom
Narančini poljupci.

Narodni život i običaji - vinorodi Dil Gore
NAŠE NARODNO JELO.
Našpikano srce
NATJECANJE U KUHANJU
Nekadašnje kavane
Nemčićevi „lovački odresci“
Nešto o breskvama
NEŠTO O RIBAMA
NOV TIP ZAGREPČANA
Novo vrijeme – novi trendovi s dahom prošlosti
Novogodišnja sarma od kiselog zelja (kupusa)
Normativi
„Nova zagrebačka kuharica“
O postavljanju i pokrivanju stola (Das Tischdecken)
Neka od karakterističnih jela Zagreba:
Drobnina od zeca (Hasenklein)
But od vepra upirjan (Wildschwein, gedämpft)
Teletina nakisana s vrhnjem (Kalbsfleisch gesäuert mit Rahm)
Mladi tenfani pilići (Junge Hühner gedünstet)
Pečena divlja perad (Gedämpftes Wildgeflüel)
Zec pripravljen na ulju (Hase am Oel zubereitet)
Svinjska glava s hrenom (Schweinskopf mit Kren)
Svinjska glava sa zeljem (Schweinskopf mit Kraut)
Ragout od divljači (Wildpred-Ragout, Salpicon-Ragout)
Kiselo upirjani opornjak (Sauer gedünstetes Kresl)
Našpikano srce (Gespicktes Herz)
Bubriezi: Upirjani bubriezi (Nieren: Geröstete Nieren)
Kisela pluća (Sauere Lunge)
Kuhani raci (Gekochte Krebse)
Pogače od guščjih jetara (Gansleberkuchen)
Hladnetina od svinjetine (Schweuns-Sulz)
Taranja (Tarhonya)
Valjušci od brašna i krumpira (Mehl-oder Erdäpfel-Knödeln)
Repa (Weisse Rüben)
Kisela repa (Sauere Rüben)
Buče ili tikve (Kürbisse)
Tenfana variva (Gedünstete Gemüse)
Zeleno, istom kisano zelje (Grünes neugesäuertes Kraut)
Repa (Weisse Rüben)
Sarma ili nadjeveno zelje (Gefülltes Kraut)
Novogodišnja sarma od kiselog zelja (kupusa)
Tenfane gljive (Gedünstete Schwämme)
Prženi krumpir (Gedünstete Erdäpfel)
Gulaš (Gulasch)
Gulaš sa zeljem (Gulasch mit Kraut)
Perkelt (Pörkelt)
Nadjevena teleća prsa (Gefüllte Kalbsbrust)
Zec s umakom (Hase mit Sauce)
Nadjevene srneće grudi (Gefüllte Rehbrust)
Pečen jelen (Hirschbraten)
Kajgana, cvrtje sa slaninom i lukom (Eierspeise mit Speck und Zwiebel)
Rezanci sa sirom, makom ili krupicom (Nudeln mit Käse, Mohn oder Gries)
Valjušci sa šljivama (Zweschken-Knödeln)
Valjušci od svježeg sira (Tofen-

Knödeln)
Uštipci špagom povijeni (Spagat-Krapfen)
Pokladnice (Faschingskrapfen)
Gibanice: tiesto za gibanice (Strudelteig)
Gibanica od sira (Topfenstrudel)
Gibanica od oraha (Nuss-Strudel)
Kolednik (Klenzenbrot)
Frankapanska torta (Frankopan-Torte)
Ostale slastice pod nazivom *Frangipane* – Frankopani, koje Se mogu pronaći u internacionalnoj kuhinji.
Frangipane slatka krema
Frangipane čokoladna torta
Trokuti Frangipane s nadjevom od badema
Palačinke Frangipane
Frangipane kruške i cherry torta
Kapucinski kruh (Kapuziner-Brot)
Šibke od slatke korice (Zimmt-Stangeln)
Prženi cviet jorgovana od Jorgovana (Gebackene Hollunder-Blüthe)
Čokolada (Chocolade)
Čokolada s vodom (Chocolade Mit Wasser)
Kakao (Cacao)
Kako se pripravlja kava (Die Arte den Kaffe zu bereiten)
Na turski način (Auf türkische Art)
Ledena kava (Eis-Kaffe)
Varenik (Glühwein)
Biskup (Bischof)
Stožernik (Kardinnal)
Domaći kruh (Haus-Brot)
Sir od tunja (Quittenkäse)

NJEGA ZIMSKE SALATE
Njoki s gorgonzolom i rukolom

Običaj karnevala u Samoboru
OBITELJ Br. 4 (24. siječnja 1932)
OBITELJ br.6 (7. veljače 1932)
OBITELJ br. 8 (21. veljače 1932)
OBITELJ, br. 9 (28 veljače 1932)
OBITELJ, br. 11 (13 ožujka 1932)
OBITELJ, br. 12 (20 ožujka 1932)
OBITELJ br. 13 (27. ožujka 1932)
OBITELJ br. 14 (3. travnja 1932)
OBITELJ br. 15 (10. travnja 1932)
OBITELJ br.16. (17. travnja 1932)
OBITELJ br. 17 (24. travnja 1932)
OBITELJ br. 19 (8. svibnja 1932)
OBITELJ Br. 21 (22. svibnja 1932)
OBITELJ, br. 22 (29 svibnja 1932)
OBITELJ br. 23 (5 lipnja 1932)
OBITELJ br. 24 (12 lipnja 1932)
OBITELJ, br. 25 (19 lipnja 1932)
OBITELJ, br. 27 (7 srpnja 1932)
OBITELJ br. 29 (17. srpnja 1932)
OBITELJ, br. 30 (24 srpnja 1932)
OBITELJ Br. 31 (31. srpnja 1932)
OBITELJ broj 38 (18. rujna 1932)
OBITELJ, br. 41 (10 listopada 1932)
OBITELJ, br. 42 (16 listopada 1932)
OBITELJ, br. 43 (23 listopada 1932)
OBITELJ br. 44 (30. listopada 1932)
OBITELJ, br. 45 (6 studenoga 1932)
OBITELJ, br. 48 (27 studenog 1932)
OBITELJ, br. 49 (4. prosinca 1932)
OBITELJ br.50 (11. prosinca 1932)
OBITELJ br. 51 (17. prosinca 1932)
OBITELJ Br.8 (19. veljače 1933)
OBITELJ Br. 9 (26. veljače 1933)
OBITELJ Br. 10 (5. ožujka 1933)
OBITELJ, br. 11 (12. ožujka 1933)
OBITELJ br. 12 (19. ožujka 1933)
OBITELJ Br. 13 (26. ožujka 1933)
OBITELJ, br. 15 (9 travnja 1933)

OBITELJ br. 16 (16 travnja 1933)
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 17. (25. travnja 1933)
OBITELJ br. 18 (30 travnja 1933)
OBITELJ Br. 19 (7. svibnja 1933)
OBITELJ br. 20 (14. svibnja 1933)
OBITELJ br. 22 (28. svibnja 1933.)
OBITELJ Br. 23 (4 lipnja 1933)
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 25. (18. lipnja 1933)
OBITELJ Br. 27 1933
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 28. (9. lipnja 1933)
OBITELJ Br. 29 (16. srpnja 1933)
OBITELJ Br. 30 (23. srpnja 1933)
OBITELJ br. 31 (30. srpnja 1933)
OBITELJ br.32 (6. kolovoza 1933)
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 33. (13 kolovoza 1933)
OBITELJ Br. 34 (20. kolovoza 1933)
OBITELJ Br. 40 (1. listopada 1933)
OBITELJ, br. 41 (8. listopada1933.)
OBITELJ, br. 42 (15. listopada 1933)
OBITELJ Br. 43 (22. listopada 1933)
OBITELJ br.44 (29 listopada 1933)
OBITELJ, br. 46 (12. studenoga 1933)
OBITELJ, br. 47 (19. studenoga 1933)
OBITELJ br. 48 (26 studenog 1933)
OBITELJ br. 50 (10 prosinca 1933)
OBITELJ br. 52 (24. prosinca 1933)
OBITELJ Br. 6 (11. veljače 1934)
OBITELJ Br. 7 (18. veljače 1934)
OBITELJ Br. 9 (3 ožujka 1934)
OBITELJ br. 10 (11. ožujka 1934)
OBITELJ Br. 11 (18 ožujka 1934)
OBITELJ br. 12 (25 ožujka 1934)
OBITELJ br. 14. (8. travnja 1934)
OBITELJ Br. 15 (1934)
OBITELJ br. 16 (22. travnja 1934)
OBITELJ br. 17 (29. travnja 1934)
OBITELJ Br. 18 .(5. lipanja 1934)
OBITELJ br. 19 (13. svibnja 1934)
OBITELJ br. 20 (20. svibnja 1934)
OBITELJ Br. 21 (27. svibnja 1934)
OBITELJ br. 22 (3. lipnja 1934)
OBITELJ br. 23 (10. lipnja 1934)
OBITELJ br. 24 (17 lipnja 1934)
OBITELJ Br. 26 (1. VII. 1934)
OBITELJ Br. 28 (15. srpnja 1934)
OBITELJ br. 29 (22. srpnja 1934)
OBITELJ Br. 30 (29 srpnja 1934)
OBITELJ, br. 31 (5 kolovoza 1934.)
OBITELJ, br. 32 (12 kolovoza 1934.)
OBITELJ Br. 33 (19. Kolovoza 1934)
OBITELJ br. 34 (24. kolovoza 1934)
OBITELJ br. 35 (2. rujna 1934)
OBITELJ br. 36 (9 rujna 1934)
OBITELJ br. 38. (23. rujna 1934)
OBITELJ, ilustrovani tjednik br. 39. (30 rujna 1934)
OBITELJ Br. 40 (7. listopada 1934)
OBITELJ br. 41 (14 listopada 1934)
OBITELJ br.43 (28. listopada 1934)
OBITELJ Br. 44 (4. studenog 1934)
OBITELJ br. 45. (11. studenog 1934)
OBITELJ br. 46 (18 studenog 1934)
OBITELJ br. 47 (25 studenog 1934)
OBITELJ, ilustrovani tjednik br. 49 (9. prosinca 1934)
OBITELJ, ilustrovani tjednik br. 50 (16 prosinca 1934)
OBITELJ, br. 51 (23 prosinca 1934)
OBITELJ br.52 (30. prosinca 1934)
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 29/30 (5. kolovoza 1935)
OBITELJ, br. 48 (1 prosinca 1935)
OBITELJ, br. 50 (15 prosinca 1935)
OBITELJ, ilustrovani tjednik br. 52 (29 prosinca 1935)
OBITELJ, ilustrovani tjednik br. 23 (6 lipnja 1937)

OBITELJ br. 24 (13. lipnja 1937)
OBITELJ Br. 25 (20 lipnja 1937)
OBITELJ, ilustrovani tjednik br. 26 (27. lipanj 1937)
OBITELJ Br. 27 (4. Srpnja 1937)
OBITELJ, ilustrovani tjednik br. 28 (11. srpanj 1937)
OBITELJ Br. 29 (18. srpnja 1937)
OBITELJ br. 30 (25. srpnja 1937)
OBITELJ, ilustrovani tjednik br. 31 (1. kolovoza 1937)
OBITELJ Br. 32 (8. kolovoza 1937)
OBITELJ, ilustrovani tjednik br. 33 (15 kolovoza 1937)
ZAGREBAČKA JAGODA
OBITELJ Br. 34 (22. kolovoza 1937)
OBITELJ br. 35 (29 kolovoza 1937)
OBITELJ br.36/7 (12. rujna 1937)
OBITELJ Br. 38 (19. rujna 1937)
OBITELJ br. 40 (3. listopada 1937)
OBITELJ ilustrovani tjednik br. 41 (10- listopada 1937)
OBITELJ, ilustrovani tjednik br.42 (17 listopada 1937)
OBITELJ, ilustrovani tjednik br. 43 (24 listopad 1937)
OBITELJ ilustrovani tjednik br. 44 (31. listopad 1937)
OBITELJ ilustrovani tjednik br.45/6 (14 studenoga 1937)
OBITELJ br. 47 (21. studenog 1937)
OBITELJ, ilustrovani tjednik br. 49. (5. prosinaca 1937)
OBITELJ, ilustrovani tjednik br. 50 (12. prosinca 1937)
OBITELJ, ilustrovani tjednik br. 51. (19 prosinca 1937)
OBITELJ Br. 52 (25. prosinca 1937)
OBITELJ, časopis za hrvatsku porodicu br. 1-2 (1. siječanj 1938)
Obitelj, časopis za hrvatsku obitelj br. 3-4 (16. siječnja 1938)
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 5-6 (1. veljače 1938)
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 7-8 (15 veljače 1938)
OBITELJ Br. 9-10 (1. ožujka 1938)
OBITELJ, ilustrovani tjednik br. 17-18 (1 svibnja 1938)
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 21-22 (1. lipnja 1938)
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 23-24 (16 lipnja 1938)
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 25-26 (1. srpnja 1938)
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 29-30 (1. kolovoz 1938)
OBITELJ Br. 31-32 (16. kolovoza 1938)
OBITELJ Br. 33-34 (1. rujna 1938)
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 35-36 (16. rujna 1938)
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 39-40 (16. listopada 1938
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 41-42 (1 studenoga 1938)
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 43-44 (16. studenog 1938)
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 45-46 (1. prosinac 1938)
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 47-48 (16 prosinca 1938)
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 3 (15. siječanja 1939)
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 4 (25. siječnja 1939)
OBITELJ časopis za hrvatsku

porodicu br. 5-6 (5. veljače 1939)
OBITELJ Br. 5a/a6 (5. srpnja 1939)
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 7 (15 veljače 1939)
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 8. (25 veljače 1939)
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 9-10 (5. ožujka 1939)
OBITELJ br. 11 (15 ožujka 1939)
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 12 (25. ožujka 1939)
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 13-14 (5. travanj 1939)
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 15 (15. travanj 1939)
OBITELJ br. 16 (25. travnja 1939)
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 17-18. (5 svibnja 1939)
OBITELJ br. 19 (15. svibnja 1939)
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 20 (25. svibanj 1939)
OBITELJ Br. 21-22 (5. lipnja 1939)
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 23 (15. lipanj 1939)
OBITELJ br. 24 (25.lipnja 1939)
OBITELJ br. 25-26 (5. srpnja 1939)
OBITELJ br. 27 (15 srpnja 1939)
OBITELJ br. 28 (25. srpnja 1939)
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 29-30 (5. kolovoz 1939)
OBITELJ br. 31 (15. Kolovoza 1939)
OBITELJ Br. 32 (25. kolovoza 1939)
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 35-36 (25. rujna 1939)
OBITELJ br. 37/38 (10. listopada G. 1939)
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 39-40 (25. listopada 1939)
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 41-42 (5. studenoga 1939)
OBITELJ br.43 (15.studenog 1939)
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 44 (25. studenog 1939)
OBITELJ Br.45-46 (5. prosinca 1939)
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 48 (Božić 1939)
OBITELJ br. 11-12 (20. ožujka 1940)
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 13-14 (5. travnja 1940)
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 15 -16 (20. travnja 1940)
OBITELJ br. 17-18 (5. svibnja 1940)
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 19-20 (20. svibanj 1940)
OBITELJ br. 21-22 (5. lipnja 1940)
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 2. (14. veljača 1942)
Obiteljski punč.
Oborita riba na „Korčulanski način“
Obroci
Nedjeljni objed
Domaća pileća juha
Pohani piceki
Martovilac s krumpirom
Obučene jabuke
Odjenute jabuke.
Odojak pečen
Odojak u krušnoj peći
Odresci punjeni kajganom
Odresci punjeni mesom.
Odresci od čokolade.
Odresci od kelja
Odresci od krumpira
Odrezak od košute
Odresci od telećih jetara
Odresci od zelenja.
Odresci na zelenju

Odresci s kiselicom
Odresci u umaku od papra
Odrezak „zagrebačkog bijelog“ na domaći način
Odrezak na način šefa kuhinje
Oko zagrebačke Katedrale
Okruglice od kestena
Okruglice od krumpira sa čvarcima i umakom od rajčice
Okruglice od zobenih pahuljica
Okrugljice od jetara s kupusom.
Okrugljice od krumpira s trešnjama
Okrugljice od krupice
Okruglice od marelica
Okrugljice od mrvica
Okrugljice od naranče
Okrugljice od povrća
Okrugljice od riže.
Okrugljice od sira
Okrugljice od slanine.
Okrugljice od tijesta sa sirom punjene kajsijama.
Okrugljice od žemlje s kajsijama.
Okrugljice s jagodama.
Okrugljice s jagodama vrlo su fine.
Okrugljice s kašom od kajsija.
Okrugljice s trešnjama (ili višnjama).
Okruglice sa šljivama
Okruglice u ubrusu
Omlet
Omlet od cvjetače
Omlet od jetara
Omlet od krumpira
Omlet od sira
Omlet s jetrima.
Omlet s kobasicama.
Omlet s vrganjima.
Omlet sa čokoladom
Omleti od špinata.
Omleti sa bubrezima.
Orada ili zubatac na način „Kornat“
Orangen - Kugeln
ORAŠAC I KLINČIĆI
Orehnjača
Originalni crampampoli
Osja gnijezda s mliječnom kremom
Osep
OSKORUŠA
Ostanci mesa s jajima.
OTKUDA JE DOŠLA MAJONEZA?
Ovčje karmenadle
Ovčji but kao divljač
Ovčji but s krumpirom
O KELJU
O KUHINJI
O PAPRU I CIMETU
OD ŽETVE DO BERBE (fotografije)

Pac za divljač (Zajec ali drugo divje)
Pac za divljač
Pajšl-plućica
Palačinke
Palačinke „Dobra domaćica“
Palačinke „Dubravkin put“
Palačinke Framngipane
Palačinke „Globus“
Palačinke „Murtić“
Palačinke „Zagreb“
Palačinke od heljde s makom
Palačinke od krumpirova tijesta.
Palačinke od šparoga
Palačinke punjene mozgom
Palačinke od hajdina brašna punjene sirom i špinatom
Palačinke s mesom
Palačinke s orasima i vinskim prelivom
Palačinke sa moždanima
Palačinke sa sirom
Palačinke sa špinatom
Palačinke sa špinatom i mozgom.
Palačinke sa vrganjima
Palenta i ikra
Palenta s jabukama

Papreni lonček
Paprenjaci
Paprenjaci bez meda
Paprikaš od krumpira.
Paprikaš od zečetine.
Pariški odresci.
Pastrva à la mode
Pastrva „na plavo“
Pastrva (bistranka) s tokajcem
Pastrve
Pašteta iz jetara od živadi
Pašteta od čvaraka
Pašteta od jaja
Pašteta od kuhane govedine
Pašteta od mesa.
Pašteta od slezena.
Pašteta od svinjskih jetara sa sardelama.
Pašteta od svježeg sira
Pašticada
Pašticada od tune
Patka (raca) na međimurski način
Patka s ražnja
Patka kao divljač (domaća patka à la wild)
Patka u crnom vinu
Patria - ARKO- Badel
Pečen jelen
Pečena cvjetača
Pečena divlja perad
Pečena heljdina kaša s kravljim sirom
Pečena heljdina kaša s mesom
Pečena guska s krumpirom i mlincima
Pečena jaja.
Pečena kaša od krupice (grisa).
Pečena kruška u bijelom vinu „Cmrok“
Pečena morska riba
Pečena purica
Pečena ruža
Pečena svinjetina na kiselom zelju
Pečena šljuka sa drobom I inačica
Pečena šljuka sa drobom II. Inačica
Pečena teletina na umak
Pečene kajsije
Pečene šparge.
Pečeni grah s rezancima
Pečeni makaroni.
Pečeni nadjev za kobasice
Pečeni odojak s „pijanom“ salatom
Pečeni odresci celera.
Pečeni puran - Poloncin dindek
Pečeni puran s ružmarinom
Pečeni rezanci
Pečeni šaran.
Pečenjarska kotlovina (kotlovina kako su je priređivali pečenjari na sajmovima i proštenjima)
Pečenje od kunića
„Pekatetama" ili „ Jajninama“
Pekarski kifli
Pekmez od crnica (duda, murve).
Pekmez od jabuka dobra hrana za bolesnike.
Pekmez od kajsija (marelica).
Pekmez od naranče
Pekmez od višanja.
Pekmeznjača
Pereci od maslaca.
Pereci sa anisom.
Perkelt
Picek u kuruznoj melji
„Pijana“ salata
Pile na starinski način
Pileća jetrica s palentom
Pile s grožđem
Pile s kelerabom
Pile s rižom.
Pile u bešamel umaku
Pile u crnom vinu
Pile u soku od rajčica
Pile u pivu
Pileća galantina
Pileća jetrica u slanini
Pileća jetra sa šampinjonima

Pileća prsa „Dijana“
Pileće meso pirjano
Pileće pečenje s dunjom
Pileće „šunkice“
Pileći paprikaš
Pileći paprikaš sa vrhnjem.
Pileći paprikaš sa zelenjem.
Piletina sa cvjetačom (karfiolom).
Piletina sa šampinjonima i pivom
Pilići u umaku od vina
Pirjana teletina ili junetina
Pinca
Piletina à la Valdostana
Pire od jabuka
Pirinčev narastak
Pirjana leća s pečenicama
Pirjanjena mrkva.
Pirjana riža sa safaladom
Pirjana salata s graškom
Pirjana svinjska jetra.
Pirjana teleća jetra
Pirjane iznutrice
Pirjane pržolice
Pirjani kozjak
Pirjani kupus sa svinjetinom
Pirjano crveno zelje s vinom
Pirjano zelje s buncekom i jabukama
Pirjanjeni grašak.
Pisana pečenka.
Pisana pečenka na engleski način
Pisana pečenka u moštu
Pisana pečenka iz rasola
Pisanica (pisana pečenka) à la Pivovara
Pisanice od marcipana.
Pišinger torta
Piškote
Piškote sa bademom.
Pita od čvaraka
Pita od čvaraka s jabukama
Pita od čvaraka s kravljim sirom
Pita od oraha
Pita od sira.
Pita od trešanja
Pita od višanja
Pita sa čvarcima
Piva
Pivnice
Pivo – Lovrečina grad
Pivo s mlijekom
30. travnja 1671, Bečko Novo Mjestu, poguba grofa Petra Zrinskog i Fran Krste Frankopana
Pivska juha
Pivska kobasica
Pizburški roščići
Pjena od jabuka.
Pjena od kajsija
Pladanj – Lovrečina grad
Plata „Zagreb“
Plešivički zelenjaki, štrukli zelenjaki - Plešivički copanjek I. inačica
Plešivički zelenjaki, štrukli zelenjaki - Plešivički copanjek II. Inačica
Ploške kruha sa slaninom
Ploške od kakao-a.
Ploške od oraha.
Ploške od vrhnja
Podsused – Suhina
Jaska – Lajoš
Stubaki,(Slamnati krovovi, Tuhelj, Krapinske, Portugizec
Pofureni valjušci (luleki)
Pogača od grožđa
Pogača od jagli
Pogača s oreima (orasima)
Pogačica od čvaraka.
Pogačice od čvaraka
Pogače od guščjih jetara
Pogačice od krumpira
Pogačice od sala.
Pogačice od sira
Pogačice s čvarcima i vinom
Pogačice sa čvarcima, čvarkuša, krmlpogača
Pohana teleća koljenica

Pohana teleća žlijezda - brizli
Pohane bukovače sa salatom od soje
Pohani kelj
Pohani (panirani) buncek
Pohani (panirani) šampinjoni
Pohani sir s pivom
Pohani šaran.
POKLADE I PEPELNICA NA SELU Napisao Stjepan Dokušec
Pokladnice.
Pokladnice od krumpira
Pokladnice pečene u pećnici
Pokladnice »sve po četiri«.
Pokladnice; „zagrebačke“ pokladnice
Poloncin dindek
POLUMJESECI.
Poljupci od čokolade
Poljupci od datulja.
Poljupci od kave.
Poljupci sa anisom
Poljubčići od kolačića
Poljubčići od oraha
Ponašanje za stolom
ŠKOLA KRIŠTUŠEVA, Juraj Mulih (rođen 30 travnja 1694 - pokopan 4. siječnja 1755 godine)
DRŽANJA K STOLU DVOREČEGA (8 pravila) i DRŽANJA PRI STOLU SEDEČEGA (21 pravilo)
NAČIN DUGO ŽIVETI kako Je zapisano u: Danica zagrebačka 1850.
„Svijet“ br.3 iz 1930 godine donosi:
ZNATE LI ZAISTA PRISTOJNO JESTI POSLUŠAJTE OVE KORISNE SAVJETE
„Danica“ br. 97 iz 1931. godine
Jelo i čovječji karakter
Popara
Popečci na seljački način
Popečci na zagrebački
Popečci od konjskog mesa
Poprženo govеđe vime
Portugizac
Posavska gusta juha
POSAVSKI BREGI Napisao Stjepan Devčić
Posavski krumpir
Posno jelo – Proso
Post
Posude i vatra.
Potok s poviješću Zagreba
Povenuto povrće.
Povitica od kvasnog tijesta i ocvirkima
Povrtnica (rotkva)
Praška juha.
Predjelo zagrebačke “Skele” (pečurke i vinogradarska salata)
Pražetina
PREDNOSTI I ŠTETE OD KAVE
Prelijev od ananasa
Prepečene kockice od žemlje
Prepečeni faširani odresci
Prepuštovec
Preßbürgerkipfeln (Roščići)
Pretepena juha od vrganja
Prevrnuti uštipci od maslena tiesta (Gestürzte Butterkrapfen)
Prežgana juha
Prežgana bijela juha
Prge (jelo od graha)
Prhke kapice
Prhko tijesto
Prigorske okruglice
Prigorski riblji paprikaš („Fiš-paprikaš“)
Prigorski lungiči
Prigotavljanje voćnog soka hladnim načinom.
Prijesnac

Prilozi za divljač:
Roščići od krumpira; Savitak od krumpira, Okruglice od krumpira sa čvarcima
Priređivanje krastavaca za jelo
Prisiljeno zelje
Prizori sa zagrebačkih ulica
Profiteroli „Manduševac“
Proljetna juha.
Proračun domaćice.
Prosena kaša s čvarcima
Prosta (obična) povitica s ocvirkima (čvarcima)
Prve zagrebačke pizzerije
Pržena jetra.
Pržena krv
Pržena „mrkvica“
Pržena janjeća rebarca
Pržena sarma od mladog kupusa
Pržene banane
Pržene breskve.
Pržene gljive
Pržene jabuke
Pržene (pohane) mrkvice.
Pržene safalade s kašom od krumpira.
Pržene trešnje
PRŽENE ŽEMIČKE.
Prženi cviet od jorgovana (Gebackene Hollunder-Blüthe)
Prženi goveđi bubrezi
Prženi „grašak“
Prženi krumpir
Prženi mozak
Prženi žganci (palenta, pura)
Pržolica „Matija Gubec“
Pržolica sa kiselim krastavcima
Pržolica u zelenju
Ptičja gnijezda
Pučko mudroslovlje o hrani, jelima i pilu
Puding. (Za bezmliječnu kuru male djece).
Puding od cvjetače i šunke
Puding od čokolade
Puding od graška i mesa
Puding od kelja.
Puding od krumpira
Puding od moždana.
Puding od povrća.
Puding od riže
Puding od špinata
Puding od šunke
Puding od telećih crijeva
Puding od višanja.
Punč od meda.
Punč od vina.
Punjena govedina na zagrebački način
Punjena jaja
Punjena jaja sa špinatom.
Punjena kokoš
Punjena pržolica
Punjena telećja prsa
Punjene košarice od tijesta
Punjene lignje.
Punjene lignje Adrijana
Punjene lignje na buzaru
Punjene lignje s palentom
Punjene (filane) paprike
I.inačica
II. inačica
III. inačica
Punjene paprika za filanje, punjene, nadijevanje
Punjene rajčice.
Punjeni biftek
Punjeni goveđi file „Paviljon“
Punjeni govedski odresci
Punjeni janjeći hrbat
Punjeni kelj
Punjeni kopun
Punjeni krastavci.
Punjeni krumpir.
Punjeni krumpiri
Punjeni kupus.
Punjeni lubin

Punjeni pilići.
Punjeni pivski odrezak
Punjeni „štakor“
Punjeni teleći odrezak „Tomislav“
Punjeni žličnjaci od snijega.
Pura (palenta)
Puran s umakom
Pureći odrezak u umaku od zelenih šparoga
Purgerski grah
Purica punjena heljdinom kašom
Purica s kestenima
Purica s mlincima
Purica s okruglicama
Purgerski punjeni odojak

Raca (patka) s ražnja
Raci sa majonezom
RAD U VRTU PRIJE ZIME
Ragout od divljači
Ragu juha
Ragu od šparge.
Ragu od zeca
Rajčice punjene jetrima.
Rajžlec
Ramsteak s krumpirom
Ramsteak à la „Okrugljak“
Rapsodija
Recepti za Božićne kolače
Repa
Repa (kisela repa) s grahom i krumpirom
Repa (kisela repa) za kolinje
Repa s janjetinom
Revoluciju u kuhinji
Rezanci „Maximo“
Rezanci od sira
Rezanci s grisom (krupicom)
Rezanci s makom
Rezanci sa samljevenom pržolicom
Rezanci sa sirom
Rezanci sa sirom, makom ili krupicom
Rezanci sa šampinjonima
Rezanci sa vrhnjem i šunkom.
Riba kuhana u octu
Riba sa makaronima.
Riba u soku
Ribani krumpir i jeger
Riblja juha
Riblja juha sa grahom.
Riblja popara
Riblji „karpačo“
Riblji paprikaš („Fiš-paprikaš“)
Riblji ražnjić „Paviljon“
Riblji rizoto.
Ričet
Ričet s pilećim jetricama
Ritz cabare- koktel
Rizoto sa cvjetačom.
Riža s graškom
Riža s graškom (rizi-bizi).
Riža s mesom
Riža s jetrima.
Riža s kobasicama.
Riža s narančama
Riža s narančinim sokom.
Riža s pirjanom mrkvom
Riža s teletinom
Riža sa šunkom
Rižot na brodet
Rižoto od dagnji
Rižoto od lignja.
Rolada.
Rolada od čokolade.
Rolada od paprikaša
Rolada dobre domaćice
Roščići od badema
ROŠČIĆI OD ČOKOLADE.
Roščići od čvaraka.
Roščići od krumpira
Roščići s pekmezom
Roščići od sira.
Roščići punjeni šunkom
Roštilj kobasica iz Klake
Rožata

Rudarska greblica
Ruska jaja pečena kao odresci.
Ruska juha.
Ruska juha od zelenja.
Rusko meso.
Rustavac uz šato.

Sacher Torta
/: originalni recept gospodje Sacher:/
Sače
Salama od šljiva
Salamura (rasol)
Salata od boba
Salata od celera
Salata od graha s hrenom.
Salata od graha s jajima.
Salata od jaja.
Salata od jabuka.
Salata od kiselog kupusa
Salata od krumpira.
Salata od matovilca s jajima
Salata od radiča
Salata od rajčica
Salata od sleđeva.
Salata s prženom slaninom i tvrdim jajima
Salata s vrhnjem.
Salata „šefa kuhinje“
Salata za zimu.
Samljevena guskina prsa
Samoborska muštarda - vinski senf
Samoborske fašničke krpice
Samoborske (*Sanoborske*) kremšnite (Zagreb slastičarna Kostinčer-Nikolićeva 11.)
Samoborski kotlet
Samostanski roščići.
Sapun za pranje
Sardina sa sosom.
Sarma ili nadjeveno zelje
Savici od šunke
Savijača od heljdine kaše i makom
Savijača od sira
Savijača od špinata
Savijača od trešanja ili višanja
Savijača od višanja
Savijača „Paviljon“
Savijača „Zelenjak“
Savitak od krumpira
Savitak od krumpirova tijesta
Savjeti domaćici
Segedinski odresci
Segedinski odresci na paprici.
Seljačka salata
Seljačka večera
Seljačke punjene rajčice.
SIJANJE JESENSKOG I ZIMSKOG ŠPINATA
Silvestraske pokladnice
Sir od jaja
Sir od tunja
Sitna riba na posavski način
Skrob
Sladoledi (Gefrorenes)
Sladoled od čokolade (Chocolade-Gefrorenes)
Sladoled od jagoda (Erdbeer Gefrorenes)
Sladoled od limuna (Citronene-Gefrorenes)
Sladoled od ukuhanih sokova (Gefrorenes von eingeottenen Säften)
Sladoled od lješnjaka (Haselnuss-Gefrorenes)
Sladoled od malina (Himbeer-Gefrorenes)
Sladoled od kave (Kaffe-Gefrorenes)
Sladoled od višanja (Weichsel-Gefrorenes)
Sladoled od punča (Punsch-Gefrorenes)
Slani kolač od heljdina brašna

Slastičarnica „Mimoza“ i „Zagreb“
Recepti/naputci za pripremu:
Hrvatska gibanica
Bijela torta Svijet
Prhko tijesto
Smjesa za sitne kolačiće
Zagrebačka pita
Slatinski kolačići.
Slatka repa
Slatki jezik
Slatki kupus s jabukama
Slatki kupus sa rajčicom
Slatki umak
Slavonski čobanac
Slavonski savijutak „Copacabana“
Slavonski vrtanj
Slijed à la Trnje
Sljeme (Medvednica-Zagrebačka gora) i planinarski domovi
Sljeme i domovi
Sljeme vam nudi - Mira Vučetić (recepti)
Sljemenski grah
Sljemenska juha od gljiva
Sljubljivanje vina i svetojanske vode na različite načine
Smjesa za sitne kolače
SMOKVIN KRUH
Snijeg od banana.
Snijeg od bjelanjaka
Snijega od jaja
Snježna kraljica - torta
Snježni kup „Zagreb“
Soangalija
Sofijin odrezak
Som sa majonezom.
Somovina u soku od rajčice.
Spremanje voća u med
Srijemski rižoto.
Srneći but
Srneći hrbat
Srneći kotleti s gljivama
Srneći medaljoni u umaku od kestena
SPREMANJE KRUMPIRA ZA ZIMU
SPREMANJE POVRĆA ZA ZIMU.
Srijemski janjeći paprikaš.
Srneći odrezak s okruglicama
Srneći ragu na lovački način
Srnetina na lovački način
STAN - SLIKA ŽENE
Stara zagrebačka pečenka
Stari zagrebački Božićni naputci
Puran s umakom
Pečeni puran s ružmarinom
Sušena riba
Pastrva (bistranka) s tokajcem
Starinska orehnjača
Staro vino« nije uvijek dobro
Statut grada Zagreba (1334-1356)
Statut za zagrebačke ugostitelje iz 1887. godine
Stepka
STOLNJAK
Stožernik
Stubički kruheki
Studenten – Torta
Suho lišće – „hoblinje“(hoblinje – sitni otpaci od hoblanja, blanjanja – blanjevina, ostrušci, šuška)
Sudjelujte u Domaćinskom tjednu, koji počinje 7. o. mj. (travanj 1940)
Supita s trešnjama.
Sušena riba
Sušenje šljiva na malo.
SVADBA U HRVATSKOM NARODU
Napisao Stjepan Dokušec
Svadbeni običaji u Livnu
Sve po 7.
Sveti Franjo Ksaverski zaštitnik grada Zagreba
SVETIŠTE NA SLJEMENU
Svičkova govedina s okruglicama
Svijećnica u svijetlu narodnih običaja

Svinuti kolačići
Svinjetina sa češnjakom
Svinjetina sa kiselim kupusom
Svinjetina s kiselim zeljem
Svinjska glava s hrenom
Svinjska glava sa zeljem
Svinjska jetra s narezanom palentom (Na talijanski način).
Svinjska pečenka
Svinjska pisanica (pisana pečenka) „Stubica“
Svinjska pluća s krumpirom
Svinjski bubrezi s vinom
Svinjski buncek
Svinjski karmenadl (kotlet) s umakom
Svinjski kotlet s krumpirom na zagorski način
Svinjski kotlet u šampinjonima
Svinjski kotlet sa šljivama
Svinjski kotleti
Svinjski kotleti sa kupusom.
Svinjski mignoni „Pantovčak“
Svinjski odresci s parmezanom.
Svinjski paprikaš
Svratišta – hoteli
Szomova glava na hladnetini

Šabeso
ŠAFRAN I VANILIJA
Šaran na kimu
Šaran na paprici
Šaran u sulcu.
Šareni „kuglof“
Šato od vina.
Šen
Šest koraka do majstora kuhinje
Šestinska domaća kobasica
Šestinski pladanj
Šibke od slatke korice (cimt štanglice)
Šindelbraten
Škampi na štapiću
Škampi u pivu
Šljive u octu i vinu
Schnepfendreck – šnefov drek
Schnepfen
Schnepfen mit Brodschnitten
Schnepfendreck – Šnefov drek – stari recept
Imitirani „šnefovdrek“ **(**stari recept za namaz od jetre)
Imitirani „šnefovdrek“ od patliđana
Šipke od naranča.
Šipkov pekmez.
Španjolske ptice
Špageti na kardinalski
Špageti s rajčicom i bosiljkom
Špageti sa šunkom
ŠPARGA
Šparoge na starinski način
Šparoge sa šunkom
Špecli (vidi: Lungić na šestinski)
Špek-fileki (fileki sa slaninom)
Špikana govedina
Špikana patka „Okrugljak“
Špinat.
Špinat na drugi način.
Špinat s krumpirom i jajima
Špinat s volovskim očima
Špinat sa sušenim mesom
Štajerska juha od leće
Štapići od ostatka poljubčića i kolaća
Štefani
(Stephanie) pečenje - mesna „štruca“ - rolada (*njem.*Rouladen)
- Bakina štruca – Stuffed minced meat rol Stephanie
ŠTO ĆEMO PEĆI ZA USKRS?
ŠTO DA KUHAMO U VELIKOM TJEDNU?
ŠTO DA PEČEMO ZA BOŽIĆ?
Štruca od kosanog mesa
Štrukli
(Štrukli s bademima)
Štruklinci

Štrukli zelenaki
Štruklji od heljdina brašna s nadjevom od oraha
Štuka sa zeljem
Šunka u tijestu
Štuka u vrhnju
Švedski odrezak s rižom.
Švedski punč.

Tafelspitz
Tajna Krvavog mosta - koktel
Talijanska juha
Talijanska juha od kelja
Talijanska juha od zelenja i rajčice
Talijanske pržolice
Talijansko pečenje
Taranja
Tartufi s paštom
Tatarski biftek
Theegebäck /: Nero-Busserln :/
Theegebäck /:soljeni štapići :/
TELEĆA GLAVA S UMAKOM
Teleća glava sa sirom.
Teleća jetra.
Teleća jetra na zagrebački način
Teleća jetra s heljdinim žgancima
Teleća jetra s vrhnjem
Teleća jetra s vinom.
Teleća jetra u trbušnoj marami (opni)
Teleća koljenica
Teleća koljenica na seljački način
Teleća koljenica u bijelom vinu
Teleća pečenka
Teleća pisana pečenka (pisanica) „Vladimir“
Telečje nožice na belom sosu
Teleći file sa šparogama
Teleći file u umaku od rakova
Teleći file s vrganjima
Teleći jezik u juhi
Teleći kotleti s paprikom
Teleći kotlet u tavi
Teleći kotlet „Jana“
Teleći medaljoni u raguu od gljiva
Teleći „motovunski“ odrezak
Teleći mozak s cvjetačom
Teleći odresci s jajima.
Teleći odresci u soku.
Teleći odresci u vrhnju.
Teleći odrezak „Branimir“
Teleći odrezak „Globus“
Teleći odrezak „Holiday“
Teleći odrezak „Mlinovi“
Teleći odrezak na slavonski način
Teleći odrezak na „župnikov“ način
Teleći odrezak u umaku od svježeg kravljeg sira
Teleći odrezak s pršutom i kaduljom
Teleći odrezak s umakom od sira
Teleći odrezak s vrhnjem.
Teleći odrezak sa rajčicama.
Teleći kotleti na vinu
Teleći kotlet s calvadosom
Teleći kotleti sa hašeom.
Teleći popečki po zagrebački
Teleći ragu
Teleće nožice na belom sosu
Teletina nakisana s vrhnjem
Teletina na način tune
Teletina s makaronima
Teletina s rajčicama.
Teletina sa zelenjem.
Teletina u bešamel umaku
Teletina u špinatu
Teletina u zelenju
Temperatura jela i napitaka
Tenfana variva
Tenfane gljive
Tenka gibanica
TEPKA (sorta kruške)
Terrassen
Tirolska torta od kakaoa i pekmeza
Tjestenina s kremom od artičoka
Tjestenina s pršutom u zelenom umaku
Tjesto za sandviche i Kletzenbrot

Topla galatina od zeca
Toplo suho svinjsko meso (suha svinjetina ili šunka)
Topli krumpir s uljem
Torbice punjene sirom
Torbice s mesom u goveđoj juhi
Torta od čvaraka s kajsijama
Torta od datulja
Torta od kestenja
Torta od kiselog mlijeka
Torta od kostanja
Torta od krumpira
Torta od kukuruznog brašna
Torta od lješnjaka sa tučenim Vrhnjem
Torta od maka.
Torta od naranča
Torta od pjeska
Torta s jagodama
Torta s trešnjama.
Torta sa grožđem
Tovljenje purana.
Trganci
Trganci sa špekom i vrhnjem
Trgovci
Zagrebački nazivi mesarskih proizvoda
Triet od vina
Trokuti Frangipane s nadjevom od badema
Tuljčići
Turopoljska bazlamača
Turopoljska greblica
Turopoljska jajarica
Turopoljska nadjevena guska
Turopoljska pita
Turopoljski lonac
Turopoljski odrezak s gljivama
Turska govedina
Turski kotleti

Udovičini poljupci
UGODAN TEK JAJETA
Ukuhane breskve za zimu.
Ukuhane kajsije ili breskve.
Ukuhane trešnje.
Ukuhani zeleni grašak.
UKUHAVANJE VOĆA
UKUHAVANJE ZA ZIMU
UKUSNO PROSTRT STOL
Ulje za salatu
Umak Bordolaise
Umak Bercy
Umak demi-glace
Umak od celera.
Umak od dagnji za tjesteninu
Umak od grožđa
Umaka od hrena sa vrhnjem.
Umak od jagoda pravi se ovako:
Umak od kiselice
Umak od kopra
Umak od krastavaca
Umak od luka
Umak od rajčice
Umak od slane srdele
Umak od suhih šljiva
Umak od vlasca
Umak od vina
Umaka od kiselih ugoraka
Umaka od rajčica
Univerzal tjesto za čajno pecivo
Uskrsna pinca..
Uskrsni kolač
Uskrsni kolač u obliku janjeta.
Uskrsni kolači od oraha.
Ušećereno voće
Uštipak od mesa
Uštipci špagom povijeni
Uštipci od heljde s nadjevom od sira
Uštipci od parenog tijesta
Uštipci od sala
Uštipci od sira
Uštipci sa sirom ili šunkom
UZGAJANJE PEČURKI
Uzgajanje oraha.
U Zagrebu prije 60 godina Kastner i

Őhler (1879.)
Uživanje svježeg voća.

Vađenje luka iz zemlje
Valjušci na staro zagrebački način
Valjušci od brašna i krumpira
Valjušci od čokolade
Valjušci od svježeg sira
Valjušci od špinata
Valjušci sa kiselim zeljem i slaninom
Valjušci sa šljivama
Vangole na rižot
Vangole s bavettama
Vanilliekipferln
Varenik
Varica (ričet)
Variva (čušpajzi, cušpajzi), mala jela i prilozi
Varivo od buče
Varivo od graška (Varivo od mladog graška)
Varivo od graška
Varivo od graška II. inačica
Grašak s valjušcima
Varivo od graška slanine, griza i Krumpira
Varivo od kelja („na finiji način“)
Varivo od kisele repe s rebrima
Varivo od korabice
Varivo od krastavaca
Varivo od leće s buncekom
Varivo od mladog lišća korabice ili repe.
Varivo od mrkve
Varivo od slatke repe
VAŽNOST VOĆA U PREHRANI
Vegetarijanski moždani.
VELIKA DOMAĆA TVORNICA „HINKA FRANCKA SINOVI D. D.« U ZAGREBU O čemu se vrlo malo znade Napisao Ivan Pečić
VELIKA GRAĐANSKA KUHARICA
Venecijanska jaja
Vepar – Lovrečina grad
Veprovina na lovački način
Vinska juha Stanka Vraza
Vino od šipka (divlje ruže)
Vinogradarski ćevap
Vinogradarski kotlić
Vinogradarski sir
Vinogradarsko cvrče
Vinski ocat ili limunov sok.
Vinski gulaš
Vittelo tonnato (teletina s umakom od tunjevine)
Vjenčići od čokolade.
„Vlaškovuličanski“ biftek
Voće s rumom – lonac s rumom
Voće iz kleti
Voćna krema s tučenim vrhnjem
Voćna salata
Voćna salata „Gradska kavana“
Voćne krugljice
Voćne okrugljice
Voćni kolač.
Voćni kup „Grand café“
Voćni kup
Vojnički paprikaš
„Vojno pecivo“
Vol na ražnju
Vražje pilule
Vrganji.
Vrganji s vrhnjem.
Vrganji za večeru
VRTNE RADNJE U KOLOVOZU
Vruće mlijeko protiv prehlade.
Vugrovečki domaći kotlić

Weinschado

Za punjene paprike u zimi
ZA SILVESTARSKO VEČE – PUNČ
Zadnji fijaker
Zadruga peradi

Zagorska juha od krumpira
Zagorska gusta juha
Zagorske krvavice
Zagorski bregi
Zagorski fileki
Zagorski štruklji
Zagorsko rezano pirjano meso
Zagorsko rezano zelje
Zagreb (koktel)
Zagrebačka Domaćinska škola – nekadašnji hotel Pruckner
Zagrebačka krvavica
Zagrebačka ledana
Zagrebačka jagoda
Zagrebačka pečenica
Zagrebačka pečenka
Zagrebačka pljeskavica
Zagrebačka pita
Zagrebačka torta
ZAGREBAČKE CRTICE
Biedermeier i Secesija
Elsa-fluid
Automatski restoran u Ilici
„Quisissana - posluži se sam
Izbori - Sabor - Nova godina – Dvoboji
„Sajam taštine“ - *Opern bal*
Zagrebačke kremšnite
ZAGREBAČKE KULINARSKE KNJIGE (KUHARSKE KNJIGE; KUHARICE)
„Nova z-kup szlosena zagrebechka szokachka kniga“, tiskana „vu Zagrebu“ 1813. godine
Poloncin dindek (Krleža; Kuharica Polonca u obitelji Kamila Emeričkog)
F. Klaić „Mala gospodarica“
„Hrvatska kuharica ili pouka kako se gotove svakakva jela“, priredio Đuro Deželić.
„Nova zagrebačka kuharica“ Marija Kumičić
“Prijatelj naroda” broj 24. iz 1891. godine piše:
Zelje, ako neče da kisne „Kako možeš velike pilićе uzgojiti“
Zagrebačke pralje
Zagrebački biftek
Zagrebački cušpajz (varivo) od graška
Jedna od inačica u gostionicama
Zagrebački fakini
Zagrebački grah (bažul) – Prvomajski grah
Zagrebački kabarei i barovi
Zagrebački odrezak (šnicl)
Zagrebački pušlek
Zagrebački pozdrav - *Bok i Servus*
ZAGREBAČKI STOL
kopunu - Marin Držič – Dundo Maroje
Stari zapisi od prije više sto godina, govore nam što se pripremalo za jelo i kako se pripremalo.
Življenje je sve što je za jelo i od čega čovjek živi.
Prehrambene namirnice i posuđe
Spremane i prirađivane mesa, smoka i sočiva
Blago, vole i krave
Živače, pure, kokoši, guske i race
Raki
Zele
I repu kruglicu
Prirađivane hrane (jela)
Jelu je kuani, pečeni ali frigani
Zagrebački svinjski kotlet
Zagreber Torte
Zagrepčanska riža
Zakuska od povrća
ZALIHA VOĆA ZA ZIMU.

Zaliven kolač
Zaja
Zajec ali drugo divje
Zamašćene mahune
„Zamorčići“
Zaogrnuti crnac

Zapečene dagnje
Zapečene kruške u crnom vinu
Zapečene okruglice od čvaraka
Zapečeni grah „Pošrekani grah“)
Zapečeni grah sa svinjskim kotletima
Zapečeni svinjski file s jegerom
ZAPOVIJED NA SELU
Zavežljajčići
Zdravica za purana
Zec pripravljen na ulju
Zec s njokima
Zec s umakom
Zec u umaku
Zečji hrbat s vrhnjem.
ZELENI GRAŠAK
Zeleni rižoto
Zeleno, istom kisano zelje
Zelenje sa rižom
Zelina
Zidnjaci – Točkaste pregače s volanima - DUHOVITE PORUKE
Zimska salata.
Zlatna Bula (16.s tudeni, 1242.)
Zlatnici
Znate li praviti sladoled? Napisala Stanka Andrič
Zrinji torta
Zubatac iz pećnice
Zubatac na žaru

ŽALFIJA ILI KADULJA
ŽENE RAZLIČITIH NARODNOSTI KAO KUĆANICE
Žetva je Napisao Vilim Peroš
Žganci i kisela repa s ocvirkima (čvarcima)
Žganci od bijelih jagli
Žganci od heljdina brašna
Žganci na štajerski način
Žganci z tropom (kukuruzna krupica s preljevom)
Željezničari
Žličnjaci od jetara
Žličnjaci od krumpira
Žličnjaci od krumpira i kukuruznog brašna sa čvarcima
Žličnjaci od moždine
Žličnjaci od sira na umaku od jagoda
Žličnjaci od slezene (ili jetrica) u goveđoj juhi
Žličnjaci od špinata.
Žličnjaci sa sirom.

Sadržaj

(*po redoslijedu stranica u knjizi*)

Uvod
Češnjovke sa samoborskom muštardom
Mađarski popečki
Samoborske (*Sanoborske*) kremšnite (Zagreb slastičarna Kostinčer-Nikolićeva 11.)
Običaj karnevala u Samoboru
Samoborske fašničke krpice
Fašnička hladetina
Podsused – Suhina
Jaska – Lajoš
Stubaki, (Slamnati krovovi), Tuhelj, Krapinske, Portugizec
Plešivički zelenjaki, štrukli zelenjaki - Plešivički copanjek I. inačica
Plešivički zelenjaki, štrukli zelenjaki - Plešivički copanjek II. inačica
Prepuštovec
Zelina
Kukuruzna loparka
Loparka od bijelog i kukuruznog Brašna
Sljeme i domovi
Sljemenska juha od gljiva
Sljemenski grah
Meso iz masti
Mimica, fratarska bevanda
Kestenjari
Ilica 2 - Trg bana J. Jelačića 1834. Leiber oglašuje, u zagrebačkim novinama, da se u njegovoj kavani na Harmici može svako jutro dobiti zdrava i ukusno priređena *juha od kupusa*
Bajadera (Kraš)
Patria - ARKO- Badel
KUMICA - MLJEKARICE – kipar Stjepan Gračan – Barica
Zagrebački pušlek
Belega peska
Zagrebačke pralje
Dan grada Zagreba (13.svibanj,1731.)
Kamenita vrata - uz zgradu na uglu Opatičke i Kamenite ulice nalazi se lanac koji potječe s broda HMS Victory, kod Trafalgara u kojoj je poražen Napoleon od admirala Horatio Nelsona. Na vrhu stupa je topovska kugla s istog broda. Kuća na uglu je nekad pripadala feldmaršalu grofu Lavalu Nugent koji se često sastajao s admiralom Horatio Nelsonom komu možemo zahvaliti za lanac i kuglu.
Kokteli:
Zagreb
Fijaker (Viki Glowatzky)
Licitarsko srce
Ritz cabaret
Tajna krvavog mosta
Sladoled:
Lijepa Zagorka
Zadnji fijaker
Grb grada Zagreba
Manduševac
Zlatna Bula Bele IV. (16.11.1242.)
Grič i Kaptol
Potok s poviješću Zagreba
Statut grada Zagreba (1334.-1356.)
Krčmarenje, krčme i gostionice
Sljubljivanje vina i svetojanske vode na različite načine.
Komunikacija gostiju i poslužitelja
Kuhano vino
Malinovac
Gvirc
Medovina
Portugizac
Razne zgode „starih“ gostiona, kavana, svratišta zabilježen u novinama
Juha sv. Lovre – juha od poriluka
Šindelbraten
Schnepfendreck – šnefov drek
Nova zagrebačka kuharica

Schnepfen
Schnepfen mit Brodschnitten
Pečena šljuka sa drobom I. inačica
Pečena šljuka sa drobom II. inačica
Schnepfendreck – Šnefov drek – stari recept
Imitirani „šnefovdrek“ **(**stari recept za namaz od jetre)
Imitirani „šnefovdrek“ od patliđana
Deset zapovijedi krčmara
Maksimir
Mlijeko u Maksimiru
Cehovi i bratstva
Trgovci
Zagrebački nazivi mesarskih proizvoda
Gradske zabave
Proštenje
Pajdašije
Zdravice
Voće s rumom - lonac s rumom
Licitari
Ušećereno voće
Luksuz za stolom
„Prvi oca našeg Adama greh“, djelo kajkavskog pisca Jurja Habdelića, tiskano 1674. godine.
Juraj Križanić
Adam grof Oršić
Zagrebačke kavane
Domaći šabeso
Jogura
Zagrebački pozdrav – *Bok i Servus*
Novo vrijeme novi trendovi s dahom prošlosti
Zagrebačka torta
Zagrebačke kremšnite
Kroasan „Purger“
Gradska kavana ili „Grand café“
Voćni kup - „GRAND CAFE“
Profiteroli - „MANDUŠEVAC“
Palačinke - „DOBRA DOMAĆICA“
Ledena kava - „CRNI BISER“
Snježni kup - „ZAGREB“
Voćna salata - „GRADSKA KAVANA“
Kult kavane, govorili su:
A.G. Matoš pisao je 24.12.1910. u „Hrvatskoj slobodi“
Večer strana 3, 11.II.1931
Novo vrijeme - novi trendovi, s dahom prošlosti
Slastičarnice – Cukerbekeraji
„Nova zagrebačka kuharica“, Marije Kumičić :
Masleno tiesto
(Butterteig)
Prevrnuti uštipci od maslena tiesta
(Gestürzte Butterkrapfen)
Masleni uštipci
(Butterkrapfen)
Sladoledi
(Gefrorenes)
Sladoled od čokolade
(Chocolade-Gefrorenes)
Sladoled od jagoda
(Erdbeer Gefrorenes)
Sladoled od limuna
(Citronene-Gefrorenes)
Sladoled od ukuhanih sokova
(Gefrorenes von eingeottenen Säften)
Sladoled od lješnjaka
(Haselnuss-Gefrorenes)
Sladoled od malina
(Himbeer-Gefrorenes)
Sladoled od kave
(Kaffe-Gefrorenes)
Sladoled od višanja
(Weichsel-Gefrorenes)
Sladoled od punča
(Punsch-Gefrorenes)
Naputci nepoznatog Zagrebačkog, vrsnog, slastičara:
Butterteig
Kipfli posuti sa mandalama

Kipfli fini od oraha
Univerzal tjesto za čajno pecivo
Theegebäck /: Nero-Busserln :/
Theegebäck /:soljeni štapići :/
Tjesto za sandviche i Kletzenbrot
Terrassen
Vanilliekipferln
Pita od jabuka
Pita od višanja
Pita od trešanja
Pita od oraha
Weinschado
Preßbürgerkipfeln (Roščići)
Hobline
Masarykova - Torta
Napoleon - Kugeln
Studenten - Torta
Željezničari
Husaren - Krapfen
Mornarski odresci
Napoleon torta
Salama od šljiva
Voćne krugljice
Crni Puding sa vinom i rozinama
Krema od vina
Pita od višanja
Piškote
Orangen - Kugeln
Nadjevene naranče
Sacher Torta
/: originalni recept gospodje Sacher:/
Zagreber Torte
Chocolade Creme
Slastičarnica „Mimoza“ i „Zagreb“
Recepti/naputci za pripremu:
Hrvatska gibanica
Bijela torta Svijet
Prhko tijesto
Smjesa za sitne kolačiće
Zagrebačka pita
Zagrebačko vino
Vinogradarsko cvrče
Vinogradarski sir
Vinogradarski kotlić
Roštilj kobasica iz Klake
Jetrica u pikantnom umaku
Pile u crnom vinu
Goveđi jezik u prošeku
Buncek kuhan u vinu
Umak od grožđa
Gemišt
Posluživanje gemišta
Špricer
Zagrebačko pivo
Pivska kobasica
Kobasice u crnom vinu
Kramfleki
Pivo s mlijekom
30. travnja 1671, Bečko Novo Mjestu, poguba grofa Petra Zrinskog i Fran Krste Frankopana
Statut za zagrebačke ugostitelje iz 1887. godine
Zagrebačka ledana
Neke stare krčme, gostionice, restorani, kavane, hoteli i pekarne Zagreba
Zagrebačka Domaćinska škola – nekadašnji hotel Pruckner
Dvorac Brezovica
Pivnice
Prve zagrebačke pizzerije
Nekadašnje kavane
Zagrebački kabarei i barovi
Svratišta – hoteli
Sljeme (Medvednica-Zagrebačka gora) i planinarski domovi
Torta - Snježna kraljica
„Blažena vremena“ u Zagrebu (Dragutin Hirz – Stari Zagreb)
Grintava Margeta – „zagrebačka pizza“
ZAGREBAČKE KULINARSKE KNJIGE (KUHARSKE KNJIGE; KUHARICE)

„Nova z-kup szlosena zagrebechka szokachka kniga“, tiskana „vu Zagrebu“ 1813. godine
Poloncin dindek (Krleža; kuharica Polonca uobitelji Kamila Emeričkog)
Zdravica za purana
F. Klaić **„Mala gospodarica“**
„Hrvatska kuharica ili pouka kako se gotove svakakva jela“, priredio Đuro Deželić.
„Nova zagrebačka kuharica“ Marija Kumičić
Jamnička kiselica
Ponašanje za stolom
ŠKOLA KRIŠTUŠEVA, Juraj Mulih (rođen 30 travnja 1694 - pokopan 4. siječnja 1755 godine)
DRŽANJA K STOLU DVOREČEGA (8 pravila) i DRŽANJA PRI STOLU SEDEČEGA (21 pravilo)
NAČIN DUGO ŽIVETI kako je zapisano u: Danica zagrebačka 1850.
„Svijet“ br.3 iz 1930 godine donosi: ZNATE LI ZAISTA PRISTOJNO JESTI POSLUŠAJTE OVE KORISNE SAVJETE
„Danica“ br. 97 iz 1931. godine
Jelo i čovječji karakter
Jelica i Zdenka kulinarske manekenke i kulinarski brend Zdenka - Veliki Zdenci
ZAGREBAČKE CRTICE
Biedermeier i Secesija
Elsa-fluid
Automatski restoran u Ilici
„Quisissana - posluži se sam
Izbori - Sabor - Nova godina – Dvoboji
„Sajam taštine“ - *Opern bal*
ZAGREBAČKI STOL
kopunu - Marin Držič – Dundo Maroje

Stari zapisi od prije više sto godina, govore nam što se pripremalo za jelo i kako se pripremalo.

Življenje je sve što je za jelo i od čega čovjek živi.
Prehrambene namirnice i posuđe
Spremane i priređivane mesa, smoka i sočiva
Blago, vole i krave
Živače, pure, kokoši, guske i race
Raki
Zele
I repu kruglicu
Priređivane hrane (jela)
Jelu je kuani, pečeni ali frigani
Prežgana juva
Ajmac (Eingemachtes)
Rezanci
Octena juva
Krumper na juvu
Juva z maslom
Juva z jajcem
Juva od mleka
Juva z mesim
Tenfana juva
Paprikaš
Gulaš
Filečna juva
„Govecka“ juva
Knedli
Krpice
Ribana kaša
Živačka juva
Krumper na žgance
Krumper na šalatu
Žganci
Pažul
Pažul s zelem
Pažul i kaša ječmena
Pažul s barilom

Pažul z česani (črnim) zelem
Pažul na šalatu
Pažul zeleni na komuške
Repa
Krumper i repa
Vugarki
Luk
Leča, gra i bob
Baril
Bundeva
Zelena šalata
Jajca
Črna juva
Gudla
Štruca
Gibanic s kvascem
Gibanic i' sira
Gibanci iz jabuka
Štrukli
(Štrukli s bademina)
Štruklinci
Štrukli zelenaki
Pogača
Mlinci
Blizura
Kolači od kukuruza
Krušna peć
Odojak u krušnoj peći
Obroci
Nedjeljni objed
Domaća pileća juha
Pohani piceki
Martovilac s krumpirom
Jelo za posebne dane tj. blagdane ili poljske radove bilo je bogatije.
Zaruke
Svadba
Porođaj
Krštenje djeteta
Karmine
Fašnik
Uskrs
Farbanje pisanica u zagrebačkom Prigorju
Jurjevo
Svi sveti
Martinje
Martinje - Krštenje mošta po starom običaju
Sv. Lucija
Badnjak i Božić
Stari zagrebački Božićni naputci
Puran s umakom
Pečeni puran s ružmarinom
Sušena riba
Pastrva (bistranka) s tokajcem
Ivanje, tj. Januševo
Stara godina
Tri kralja
Poljski radovi, radovi u vinogradu, kolinje ili fureš
Vugrovečki domaći kotlić
Kolinje
Gračanska domaća kobasica
Šestinska domaća kobasica
Zagrebačka pečenica
Zagrebačka krvavica
Domače češnjovke
Pržena krv
Post
Vol na ražnju

“Prijatelj naroda” broj 24. iz 1891. godine piše:

Zelje, ako neče da kisne
„Kako možeš velike piliće uzgojiti“
„Nova z-kup szlosena zagrebechka szokachka kniga“
Iz čokolade juha
Grahova juha navadna
Iz tučenih mandal juha
Juha od koszane krapovine
Jajca kakti fileki
Knedli mali od krapovine
Bistranga na tokajzkom vinu
Krap na hladetini
Szomova glava na hladnetini

Zajec ali drugo divje
Pac
Kopun nadeven
(Pašteta od kopuna)
Telečje nožice na belom sosu
Odojek pečen
Hrvatska kuharica ili pouka kako se gotove svakakva jela
Prežgana juha
Ječmena juha
Pivska juha
Bažulova (grahova) juha
Juha sa savijačom od plućica
Bakalar u grahovoj juhi
Juha od žaba
Goveđi gulaš
(Gulaš od podolca; *Napomena – pravilo za gulaš*)
Fileki
Pohana teleća koljenica
Kuhana govedina na hrvatski način
Pisana pečenka u moštu
Prijesnac
Lukovnica
Osep
Hospot
Jaja u kiselici
Zaja
Cvjetača u vinskom tijestu
Slatki kupus s jabukama
Kiseli kupus s vrhnjem
Varica (ričet)
Skrob
Trganci
Okruglice sa čvarcima
Okruglice sa čvarcima i umakom od rajčice
Umak od rajčice
Šen
Kljukovnica
Popara
Razanci sa sirom
Salata od matovilca s jajima
Gomboci
Gromača
Paprenjaci
Magdini paprenjaci
Mutvara s jabukama
Savijača od sira
Hrvatska gibanica

„Nova zagrebačka kuharica“

O postavljanju i pokrivanju stola (Das Tischdecken)
Neka od karakterističnih jela Zagreba:
Drobnina od zeca (Hasenklein)
But od vepra upirjan (Wildschwein, gedämpft)
Teletina nakisana s vrhnjem (Kalbsfleisch gesäuert mit Rahm)
Mladi tenfani pilići (Junge Hühner gedünstet)
Pečena divlja perad (Gedämpftes Wildgeflüel)
Zec pripravljen na ulju (Hase am Oel zubereitet)
Svinjska glava s hrenom (Schweinskopf mit Kren)
Svinjska glava sa zeljem (Schweinskopf mit Kraut)
Ragout od divljači (Wildpred-Ragout, Salpicon-Ragout)
Kiselo upirjani opornjak (Sauer gedünstetes Kresl)
Našpikano srce (Gespicktes Herz)
Bubriezi: Upirjani bubriezi (Nieren: Geröstete Nieren)
Kisela pluća (Sauere Lunge)
Kuhani raci (Gekochte Krebse)
Pogače od guščjih jetara (Gansleberkuchen)
Hladnetina od svinjetine (Schweuns-Sulz)
Taranja (Tarhonya)
Valjušci od brašna i krumpira (Mehl- oder Erdäpfel-Knödeln)

Repa (Weisse Rüben)
Kisela repa (Sauere Rüben)
Buče ili tikve (Kürbisse)
Tenfana variva (Gedünstete Gemüse)
Zeleno, istom kisano zelje (Grünes neugesäuertes Kraut)
Repa (Weisse Rüben)
Sarma ili nadjeveno zelje (Gefülltes Kraut)
Novogodišnja sarma od kiselog zelja (kupusa)
Tenfane gljive (Gedünstete Schwämme)
Prženi krumpir (Gedünstete Erdäpfel)
Gulaš (Gulasch)
Gulaš sa zeljem (Gulasch mit Kraut)
Perkelt (Pörkelt)
Nadjevena teleća prsa (Gefüllte Kalbsbrust)
Zec s umakom (Hase mit Sauce)
Nadjevene srneće grudi (Gefüllte Rehbrust)
Pečen jelen (Hirschbraten)
Kajgana, cvrtje sa slaninom i lukom (Eierspeise mit Speck und Zwiebel)
Rezanci sa sirom, makom ili krupicom (Nudeln mit Käse, Mohn oder Gries)
Valjušci sa šljivama (Zweschken-Knödeln)
Valjušci od svježeg sira (Tofen-Knödeln)
Uštipci špagom povijeni (Spagat-Krapfen)
Pokladnice (Faschingskrapfen)
Gibanice: tiesto za gibanice (Strudelteig)
Gibanica od sira (Topfenstrudel)
Gibanica od oraha (Nuss-Strudel)
Kolednik (Klenzenbrot)
Frankapanska torta (Frankopan-Torte)
Ostale slastice pod nazivom *Frangipane* – Frankopani, koje se mogu pronaći u internacionalnoj kuhinji.
Frangipane slatka krema
Frangipane čokoladna torta
Trokuti Frangipane s nadjevom od badema
Palačinke Frangipane
Frangipane kruške i cherry torta
Kapucinski kruh (Kapuziner-Brot)
Šibke od slatke korice (Zimmt-Stangeln)
Prženi cviet jorgovana od jorgovana (Gebackene Hollunder-Blüthe)
Čokolada (Chocolade)
Čokolada s vodom (Chocolade mit Wasser)
Kakao (Cacao)
Kako se pripravlja kava (Die Arte den Kaffe zu bereiten)
Na turski način (Auf türkische Art)
Ledena kava (Eis-Kaffe)
Varenik (Glühwein)
Biskup (Bischof)
Stožernik (Kardinnal)
Domaći kruh (Haus-Brot)
Sir od tunja (Quittenkäse)

Naputci Marije Jurić Zagorke

Juha od kaše i gljiva
Juha od pileta
Dvije hranjive zimske juhe
Čoravi gulaš
Gulaš
Gra-kaša (ričet)
Karfijol (cvjetača) kao varivo
Nabujak od karfijola
Kupus prirađen kao cvjetača
Krumpirovi odresci
Nabujak od krumpira uz meso sa sokom
Pohani kelj

„Makaruni“
Kajgana
Cicvara
„Digana“ cicvara
Kalja od svježeg kupusa
Nadjeveni krastavci
Nadjevene mlade kolerabe
Šparoge na starinski način (vrlo star recept)
Nabujak od šparoga
Palačinke od šparoge
Šparoge sa šunkom
Valjušci od špinata
Nabujak od plućica
Palačinke punjene mozgom
Puding od graška i mesa
Puding od cvjetače i šunke
Pržena sarma od mladog kupusa
Pileće meso pirjano
Teletina s makaronima
Punjeni „štakor“
Govedina à la divljač
Govedina s makaronima
Bakalar s krumpirom
Brudet od raznih riba
Brodetto
Rižot na brodet
Umak od slane srdele
Pura (palenta)
Crna riža
Palenta i ikra
Miješano povrće kao prilog uz meso
Savijača od špinata
Orehnjača
Šareni „kuglof“
Jeftini „kuglof“
Voćna krema s tučenim vrhnjem
Nabujak od višanja
Fini kompot od višanja

Recepti iz bilježnice gđe Dragice Karoli

Sadržaj:
Juha od kruha
Juha od poriluka
Juha od kosti
Juha od celera
Francuska juha
Juha od cvjetače
Juha od falšne kašice
Juha od merlina (mrkve)
Kroketi od svinjskog mesa
Dinstani goveđi popečci
Kosani popečci
Kosana pečenka
Svinjska pečenka
Teleća pečenka
Dinstana goveđa pečenka
Punjena telećja prsa
Goveđe rolade
Kroketi od graha
Umaka od rajčica
Umaka od kiselih ugoraka
Štapići od ostatka poljubčića i kolaća
Poljubčići od oraha
Kućni prijatelj
Poljubčići od kolačića
Husarski kolačići
Vražje pilule
Pržene jabuke
Fanjki (pržene ružice)
Zaogrnuti crnac
Cukarini
Torta od pjeska
Zrinji torta
Torta od kostanja
Piva
Sapun za pranje

OBITELJ Br. 4 (24. siječnja 1932)

K U H I N J A

Riblja juha sa grahom.
Kolač od jaja za juhu.
Kukuruzni žganci.
Pogačice od čvaraka.
KAKO ĆEMO POZNATI, KOJE SU ŽIVEŽNE NAMIRNICE DOBRE?

OBITELJ br.6 (7. veljače 1932)

KUĆANSTVO
KISELI KUPUS.
KUHINJA
Frankfurtska juha.
Kolačići od moždana za juhu.
Kaša od krumpira.
Umaka od hrena sa vrhnjem.
Rolada.

OBITELJ br. 8 (21.veljače 1932)

KUHINJSKI RECEPTI
Makaroni s ostacima mesa.
Punjena jaja.

OBITELJ, br. 9 (28. veljače 1932)

Riblja juha
Kiselo zelje sa mesnatim kobasama.
Juha od paprikaša bez mesa.
Torta od naranča

OBITELJ, br. 11 (13. ožujka 1932)

Juha od sardelica.
Punjena jaja.
Mesnate kobase.
Torta od naranča.

OBITELJ, br. 12 (20. ožujka 1932)

ŠTO ĆEMO PEĆI ZA USKRS?
Uskrsni kolač.
Krema od naranča.
Pišinger torta (o.a; tortu je 1880 godine osmislio Oskar Pischinger, rođeni Bečanin).
Kuglice od lešnjaka
Kocke od čokolade.
Kuglice od oraha.
Roščići od vanilije.
Kolačiči s rumom

OBITELJ br. 13. 1932

KUHINJSKI RECEPTI.
Sve po 7.
Rustavac uz šato.

OBITELJ br. 14 (3. travnja 1932)

KUĆANSTVO
KLILO U VRTU.
KUHINJSKI RECEPTI.
Bomboni od čokolade.
Carigradska torta.

OBITELJ br. 15 (10. travnja 1932)

KUĆANSTVO
KUHINJSKI RECEPTI.
Mliječna juha.
Pečena ruža.
Omlet od krumpira.

OBITELJ br.16. (17. travnja 1932)

KUHINJSKI RECEPTI.
Okrugljice od jetara s kupusom.
Hljepčići od krumpira.

OBITELJ br. 17 (24. travnja 1932)

KUHINJSKI RECEPTI.
Juha od luka,
Makaroni s povrćem.
Maggi - Nestle

OBITELJ br. 19 (8. svibnja 1932)

KUHINJSKI RECEPTI.
Pašteta od svinjskih jetara sa sardelama.
Rusko meso.
Torta od maka.

OBITELJ Br. 21 (22. svibnja 1932)

KUHINJSKI RECEPTI.
Špinat.
Špinat na drugi način.
Riža sa šunkom.
Omleti sa bubrezima.

OBITELJ, br. 22 (29. svibnja 1932)

Pečena cvjetača
Okrugljice od povrća
Ragu juha
Nestaju stari slamnati krovovi
Napisao Ivan Fabijančić

OBITELJ br. 23 (5. lipnja 1932)

KUHINJSKI RECEPTI.
Juha s ruladom od jetara.
Pečene šparge.
Riža s graškom.
Kolačići od trešanja.
Kuhane naranče.

OBITELJ br. 24 (12. lipnja 1932)

KUHINJSKI RECEPTI.

Juha od makarona.
Kuhana jaja sa umakom.
Pirjanjena mrkva.
Rolada od čokolade.
Torta sa jagodama.
OBITELJ, br. 25 (19. lipnja 1932)
Svadbeni običaji u Livnu
Napisala Anđelka Kajić
OBITELJ, br. 27 (7. srpnja 1932)
„Jajnine“
Lov srdjela na otoku Lopudu
Napisao Kališt Perinić
OBITELJ br. 29 (17. srpnja 1932)
MED.
KUHINJSKI RECEPTI.
Juha od zelenja.
Kolač sa trešnjama
Govedsko pečenje u soku od vina.
OBITELJ, br. 30 (24 srpnja 1932)
UKUHAVANJE ZA ZIMU
Mirisav ocat.
Marmelada od kajsija.
Miješana juha.
Punjene košarice od tijesta.
Staro vino« nije uvijek dobro
OBITELJ Br. 31 (31. srpnja 1932)
Prirađivanje voćnog soka.
Mali krastavci u octu.
KUHINJSKI RECEPTI
Fine okruglice od krumpira.
Švicarski odrezak.
Fotografija Lovrečina – Grad
OBITELJ broj 38 (18. rujna 1932)
Vinski ocat ili limunov sok.
Sušenje šljiva na malo.
KUHINJSKI RECEPT.
Pile s rižom.
OBITELJ, br. 41 (10. listopada 1932)
GOST DARUJE DOMAĆICI CVIJEĆA - NAPISAO PAUL REBOUX
HRVATSKE MUŠKE SELJAČKE RUKOTVORINE
NAPISAO ANTUN MATASOVIĆ
Brzo pečeno meso
Jaja sa šunkom
OBITELJ, br. 42 (16 listopada 1932)
KOD PROSTRTOG STOLA
NAPISALA LJUDMIL VRŠOVSKI
MAKARONI – ŠPAGETI (Janine)
O KUHINJI
Juha od graha
Pečena teletina na umak
Roščići od krumpira
OD ŽETVE DO BERBE (fotografije)
OBITELJ, br. 43 (23. listopada 1932)
JAJANINE
Juha od jabučnoga vina
Pile u soku od rajčice
Vrganji za večeru
Kolač od oraha
VELIKA GRAĐANSKA KUHARICA
OBITELJ br. 44 (30. listopada 1932)
NAŠE NARODNO JELO.
KUHINJSKI RECEPTI.
Pisana pečenka.
Omlet s vrganjima.
OBITELJ, br. 45 (6. studenoga 1932)
Francuska krušna juha
Grah sa slaninom na francuski način
Tirolska torta od kakaoa i pekmeza
OBITELJ, br. 48 (27. studenog 1932)
„Pekatetama" ili „ Jajninama“
Grčka juha
Teleći kotleti na vinu
Odresci od kelja
Kestenje s tučenim vrhnjem
OBITELJ, br. 49 (4. prosinca 1932)
Pašteta iz jetara od živadi
Kaša od zeca sa odrescima od zeca

Štuka u vrhnju
Kolač od meda
Vino od šipka (divlje ruže)
OBITELJ br.50 (11. prosinca 1932)
ZALIHA VOĆA ZA ZIMU.
Juha od špinata.
Pita od sira.
OBITELJ br. 51 (17. prosinca 1932)
Francuska juha od graha.
Varivo od kisele repe s rebrima.
Pjena od jabuka.
Samostanski roščići.
Mirim piškote
OBITELJ Br.8 (19. veljače 1933)
ŠTO DA KUHAMO OVAJ TJEDAN?
KUHINJSKI RECEPTI
Praška juha.
Punjena pržolica.
Punjeni krumpiri.
Drobljenac od žemlje.
Naduvak od naranče.
OBITELJ Br. 9 (26. veljače 1933)
KUHINJSKI RECEPTI
POKLADN1CE
Građanske pokladnice.
Dobre seoske pokladnice.
Pokladnice »sve po četiri«.
Pokladnice od krumpira.
Karlovarske (karlsbadske) pokladnice.
OBITELJ Br. 10 (5. ožujka 1933)
Akademija kuharskog znanja
OBITELJ, br. 11 (12. ožujka 1933)
JEDAN KORIZMENI TJEDAN
Talijanska juha od kelja.
Cvjetača s parmezanskim sirom.
Pečena morska riba
Obitelj br. 12 (19. ožujka 1933)
KUHINJSKI RECEPTI
Jaja u umaku.
Pašteta od mesa.
Naduvak od šunke.
OBITELJ Br. 13 (26. ožujka 1933)
ŠPARGA
Vruće mlijeko protiv prehlade.
KUHINJSKI RECEPTI
Šaran u sulcu.
Hajdinski žganci sa umakom od gljive.
Som sa majonezom.
Apetit odresci.
Somovina u soku od rajčice.
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 15. (9. travnja 1933)
ŠTO DA KUHAMO U VELIKOM TJEDNU?
Piletina sa cvjetačom (karfiolom).
Salata od graha s hrenom.
OBITELJ br. 16 (16. travnja 1933)
VELIKA DOMAĆA TVORNICA „HINKA FRANCKA SINOVI D. D.« U ZAGREBU
O čemu se vrlo malo znade Napisao Ivan Pečić
IZ USKRSNE KUHINJE
USKRSNI KOLAČI
Uskrsna pinca..
Uskrsni kolači od oraha.
Muškaconi
Torta od naranča.
Pisanice od marcipana.
Kolačići iz bijelog linskog tijesta.
Linzer keksići (Linzer Augen)
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 17. (25. travnja 1933)
IZ PETROVA SELA KRAJ DRNIŠA U DALMACIJI — NAPISAO F. LUJO PLEPEL
KUHINJSKI RECEPTI
Torta od maka.
Kocke od oraha.
Pariški odresci.
OBITELJ br. 18 (30 travnja 1933)
KUHINJSKI RECEPTI

Ostanci mesa s jajima.
Riža s kobasicama.
Kuglice od lešnjaka.
OBITELJ Br. 19 (7. svibnja 1933)
KUHINJSKI RECEPTI
Juha od mladoga zelenja.
Naduvak od sira.
OBITELJ br. 20 (14. svibnja 1933)
KUHINJSKI RECEPTI
Kisela juha od janjetine.
Naduvak od limuna.
Naduvak od rezanaca.
OBITELJ br. 22 (28. svibnja 1933.)
KUHINJSKI RECEPTI
Juha od piva.
Okrugljice od tijesta sa sirom punjene kajsijama.
Naduvak od kajsija.
OBITELJ Br. 23 (4 lipnja 1933)
KUHINJSKI RECEPTI
Ragu od šparge.
Srijemski janjeći paprikaš.
Lisnato tijesto (Butterteig).
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 25. (18. lipnja 1933)
KUHINJSKI RECEPI
Punjena jaja.
Puding od povrća.
Jastučići sa pekmezom.
Pita od čvaraka.
Akademija kuharskog znanja – Napisao Tine Kristić
OBITELJ Br. 27 1933
KUHINJSKI RECEPTI
Juha od vrhnja.
Punjeni krumpiri.
Bola od jagoda.
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 28. (9. lipnja 1933)
KUHINJSKI RECEPTI
Juha od zelenja
Punjeni kelj.
Jagode sa tučenim slatkim vrhnjem
Okrugljice od krumpira s trešnjama.
Kolač sa trešnjama
Pečene kajsije
Pržena janjeća rebarca
OBITELJ Br. 29 (16. srpnja 1933)
KUHINJSKI RECEPTI
Juha od kiselice.
Vrganji.
Kolač od višanja
OBITELJ Br. 30 (23. srpnja 1933)
Najzdravija hrana sela i grada - Napisala Ljudmila Vršovski
(Najzdravije piće za ljeto – mlijeko)
Kuhani sok od trešanja ili višanja
OBITELJ br. 31 (30. srpnja 1933)
KUHINJSKI RECEPTI
Juha od piva.
Okrugljice od tijesta sa sirom punjene kajsijama.
Naduvak od kajsija.
OBITELJ br.32 (6. kolovoza 1933)
Znate li praviti sladoled?
Napisala Stanka Andrič
Okrugljice od žemlje s kajsijama.
Okrugljice s kašom od kajsija.
Pjena od kajsija.
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 33. (13. kolovoza 1933)
Dobra domaćica - Napisao Antun Justitz
Domaćinske škole Lovrečina grad
Pladanj - Lovrečina grad
Mrzletina – hladetina
Košarice (od krumpira ili od tijesta za palačinke)
Samostanski krumpir
Juha sa zvjezdicama
Posno jelo – Proso
Puding od telećih crijeva
Nabujak od kopriva
Odresci od krumpira
Pečeni odojak s „pijanom“ salatom

„Pijana“salata
Vepar - Lovrečina grad
Pivo - Lovrečina grad
Bućino ulje
Domaći šećer
DOLAZAK NA ŽETVENU SVEČANOST
KUĆANSTVO
Kako se pravi dobar voćni ocat!
Pekmez od jabuka dobra hrana za bolesnike.
KUHINJSKI RECEPTI
Juha od mrkve sa suhim mesom.
Kolač od voća.
Punjeni krastavci.

OBITELJ Br. 34 (20. kolovoza 1933)

KUĆANSTVO
U DOBA UKUHAVANJA VOĆA
Dobri recepti.
Voće.
Posude i vatra.
Kuhanje.
U loncima.
Kompot od buća.
Voće u šećeru
Pekmez od kajsija (marelica).
Pekmez od crnica (duda, murve).
Ukuhane kajsije ili breskve.

OBITELJ Br. 40 (1. listopada 1933)

KUHINJSKI RECEPTI
Punjeni pilići.
Punjeni krumpir.
Umak od krastavaca.

OBITELJ, br. 41 (8. listopada1933.)

Juha od kima
Mliječna juha
Guska s makaronima
Pile s kelerabom
Omlet sa čokoladom

OBITELJ, br. 42 (15. listopada 1933)

SPREMANJE POVRĆA ZA ZIMU.

OBITELJ Br. 43 (22. listopada 1933)

KUĆANSTVO
Kako ćeš prepoznati je li brašno dobro ili pokvareno?
Lako i teško probavljiva jela.
Povrtnica (rotkva)
KUHINJSKI RECEPTI
Punjeni kupus.
Naduvak sa žličnjacima.

OBITELJ br.44 (29 listopada 1933)

KUHINJSKI RECEPTI
Svinjski kotleti sa kupusom.
Svinjski paprikaš.

OBITELJ, br. 46 (12. studenoga 1933)

Pileći paprikaš
Pile u soku od rajčica
Moždani sa bubrezima
Hladni moždani
Palačinke sa moždanima

OBITELJ, br. 47 (19. studenoga 1933)

O KELJU
Salamura (rasol)

OBITELJ br. 48 (26. studenog 1933)

ZAPOVIJED NA SELU
KUHINJSKI REC£PTI
Pileći paprikaš sa vrhnjem.
Puding od špinata.
KUĆANSTVO
Šipkov pekmez.

OBITELJ Br. 50 (10. prosinca 1933)

Sveti Franjo Ksaverski zaštitnik grada Zagreba
KUHINJSKI RECEPTI
Juha od rajčice sa cvjetačom.
Teleći odresci u vrhnju.
KNJIŽICA U KUHINJI

OBITELJ br. 52 (24. prosinca 1933)
DOMAĆICI ZA BOŽIĆ
UKUSNO PROSTRT STOL
KUHINJSKI RECEPTI
ŠTO DA PEČEMO ZA BOŽIĆ?
Odresci od čokolade.
Vjenčići od čokolade.
Šipke od naranča.
Pereci sa anisom.
Biskupski kruh.
Keksi.
Paprenjaci.
Rolada.
OBITELJ Br. 6 (11. veljače 1934)
Jelovnik
Ruska jaja pečena kao odresci.
Riža s graškom (rizi-bizi).
Palačinke sa špinatom i mozgom.
Pokladnice.
Čuvanje voća preko zime.
Prizori sa zagrebačkih ulica
OBITELJ Br. 7 (18. veljače 1934)
Jelovnik
Juha od celera.
Milanski kotleti.
Salata od jabuka.
Kućanstvo
Spremanje limuna
Kako ćemo spremiti sok od limuna.
Kako treba jesti voće?
OBITELJ Br. 9 (3. ožujka 1934)
DOMAĆI SAPUN
Jelovnik
Proljetna juha.
Teleća jetra s vinom.
Pogačica od čvaraka.
Pekmez od naranče
Jaja u soku od rajčica.
OBITELJ br. 10 (11. ožujka 1934)
Jelovnik
Francuska juha od mrkve.
Juha od jaja.
Kuhano pile.
Salata od krumpira.
Salata od graha s jajima.
Teleći odresci u soku.
OBITELJ Br. 11 (18 ožujka 1934)
Jelovnik
Varivo od mrkve.
Pečeni šaran.
Engleski krumpir.
Uštipci od parenog tijesta.
OBITELJ br. 14. (8. travnja 1934)
Jelovnik
Pečeni odresci celera.
Punjena jaja sa špinatom.
Okrugljice od sira.
Okrugljice od slanine.
OBITELJ Br. 15 (1934)
ŠTEDNJA U KUĆANSTVU
Zdravlje
Uživanje svježeg voća.
Jelovnik
Riža s narančinim sokom.
Naduvak od limuna. (Za bolesnike).
Puding. (Za bezmliječnu kuru male djece).
Sa slikarskih izložbi
UMJETNOST MAKSIMILIJANA VANKE
OBITELJ br. 16 (22. travnja 1934)
DEBLJANJE I MRŠAVLJENJE
Jelovnik
Juha sa savijačom od kelja.
Faširani odresci od kuhanog mesa.
Jaja s čokoladom. (Za bolesnike).
OBITELJ br. 17 (29. travnja 1934)
MALA KUHINJA
OBITELJ Br. 18 .(5. lipanja 1934)
Zdravlje
Kiselo mlijeko.
Jelovnik
Juha od graška.
Kotleti a la maréchal.
OBITELJ br. 19 (13. svibnja 1934)

Kućanstvo
UGODAN TEK JAJETA
Jelovnik
Poljupci od čokolade.
Pohani šaran.
Riba sa makaronima.
Riblji rizoto.
Brzo pečeno meso.
Pogačice od krumpira.
Dinstani svinjski but.

OBITELJ br. 20 (20. svibnja 1934)

Jelovnik
Juha od mrkvice.
Štruca od kosanog mesa.
Žličnjaci od snijega.
Ukuhani zeleni grašak.
Ukuhane trešnje.

OBITELJ Br. 21 (27. svibnja 1934)

Jelovnik
FRANCUSKA KUHINJA što sve možemo učiniti s bijelim sosom? (bešamel umak)

OBITELJ br. 22 (3. lipnja 1934)

Mirim piškote
Jelovnik
Juha od pluća.
Varivo od mladog lišća korabice ili repe.
Pisana pečenka na engleski način
Bifstek.
Kolač sa jagodama.
Savijača od trešanja ili višanja.

OBITELJ br. 23 (10. lipnja 1934)

Kiseo kupus.
Jelovnik
JELA S JAGODAMA
Okrugljice s jagodama vrlo su fine.
Umak od jagoda pravi se ovako:
Kolač od jagoda.
Drugi kolač s jagodama.
Košaričice s jagodama.

OBITELJ br. 24 (17. lipnja 1934)

Jelovnik
JELA S VIŠNJAMA
Naduvak od riže s višnjama.
Puding od višanja.
Kolač s višnjama.
Pekmez od višanja.
Engleski kompot od višanja (svježi).
Kompot od višanja (za zimu).

OBITELJ Br. 26 (1. VII. 1934)

Jelovnik
Juha od kruha.
Kaša od krumpira s kimom.
Okrugljice od riže.

OBITELJ Br. 28 (15. srpnja 1934)

Jelovnik
Mliječna francuska juha.
Segedinski odresci na paprici.
Pržene safalade s kašom od krumpira.
Roščići od čvaraka.

OBITELJ br. 29 (22. srpnja 1934)

Kućanstvo
Revoluciju u kuhinji
Laganiji rezanci.
Jelovnik
Juha od boba, krumpira i zelenja
Teletina s rajčicama.
Mahune s mrvicama od žemlje.
Jabuke pečene u tijestu.
Naduvak od jabuka.
ZELENI GRAŠAK

OBITELJ Br. 30 (29. srpnja 1934.)

SVETIŠTE NA SLJEMENU
Jelovnik
ZELENI GRAŠAK
Kaša od zelenoga graška.
Pirjanjeni grašak.
Grašak sa žumanjkom.
Grašak u miješanoj salati.
Konzerviranje zelenoga graška.
Grašak spremljen u šećeru.

OBITELJ, br. 31 (5. kolovoza 1934.)

Lov na tune
STAN - SLIKA ŽENE

Zakuska od povrća
Punjena kokoš
OBITELJ, br. 32 (12. kolovoza 1934.)
Roščići punjeni šunkom
OBITELJ Br. 33 (19. Kolovoza 1934)
Kućanstvo
Sijanje špinata.
Jelovnik
Puding od moždana.
Puding od riže.
Ploške od vrhnja.
Ploške od kakao-a.
Krema od šunke u aspiku.
Brzi aspik.
Pereci od maslaca.
Dioš pita.
Poljupci od kave.
Slatinski kolačići.
Fino kuhana šunka.
OBITELJ br. 34 (24. kolovoza 1934)
Jelovnik
Ruska juha.
Pirinčev narastak
Odjenute jabuke.
Bečka torta.
OBITELJ br. 35 (2. rujna 1934)
Kućanstvo
Zimska salata.
Čuvanje mesa.
Jelovnik
Krem od čokolade.
Pirjani kupus sa svinjetinom.
Teleći odrezak sa rajčicama.
Sardina sa sosom.
Voćni kolač.
OBITELJ Br. 36 (9 rujna 1934.)
Jelovnik
Masleno tijesto.
Vegetarijanski moždani.
Šato od vina.
Zdravlje
Grožđe kao lijek
OBITELJ br. 38. (23. rujna 1934)
Iz karlovačkog života I ONDA JE BILO BORBE
DOBRI KOLAČI
Dobar kolač za blagdan
OBITELJ, ilustrovani tjednik br. 39. (30. rujna 1934)
DALMATINSKI SELJAK
JELA OD RAJČICA
Juha od rajčica.
Umak od rajčica.
Seljačke punjene rajčice.
OBITELJ Br. 40 (7. listopada 1934)
Jelovnik
Izvrsna zagorska pita.
Bučnica
Za punjene paprike u zimi.
Kraljevski kolači.
Kućanstvo
Kora od naranče
Ulje za salatu
OBITELJ br. 41 (14. listopada 1934)
HRANA ZA MALOKRVNE
Juha od jetara.
Riža s jetrima.
Rajčice punjene jetrima.
Pržena jetra.
OBITELJ br.43 (28. listopada 1934)
SPREMANJE KRUMPIRA ZA ZIMU
Jelovnik
Juha od rakova.
Jastogi u majonezu.
Topla galatina od zeca.
Kaša od zeca sa zečjim odrescima.
Pogačice od sala.
Jastučići od krumpirova tijesta.
OBITELJ Br. 44 (4. studenog 1934)

ČUVANJE VOĆA PREKO ZIME
OTKUDA JE DOŠLA MAJONEZA?
Jelovnik
Juha od svinjetine.
Teleći kotleti sa hašeom.
Kotleti u bešamelu.
Salata od sleđeva.
Obučene jabuke
Torbice punjene sirom.
Punjeni žličnjaci od snijega.

OBITELJ br. 45. (11. studenog 1934)

NASA OSJETILA I HRANA
Jelovnik
Juha od kruha s jabukama.
Haše od fazana
Galantina u malim oblicima.
Raci sa majonezom
Roščići od badema
Savjeti domaćici

OBITELJ br. 46 (18. studenog 1934)

Jelovnik
Kaša od zelenoga graška.
Bakalar.
Naduvak od palačinki.

OBITELJ br. 47 (25. studenog 1934)

Jelovnik
Juha od vrganja.
Pašteta od slezena.
Hašé od telećih pluća.
Paprikaš od zečetine.
Svinjetina sa kiselim kupusom.
Englesko mlijeko

OBITELJ br. 49. (9. prosinca 1934)

Jestvenik
Zec u umaku.
Kako utječu kovine na mlijeko?

OBITELJ Br. 50 (16. prosinca 1934)

Jelovnik
Pogačice od čvaraka.
Pržene (pohane) mrkvice.

OBITELJ, br. 51 (23. prosinca 1934)

BOŽIĆ KAO GOSPODARSKI FAKTOR
JEDEMO LI PREVIŠE!
Jedno predbožićno razmatranje.
Jelovnik
KOLAČI ZA BOŽIĆ
Kolačići od biskvita sa kavom.
Tuljčići.
Piškote sa bademom.
Mandarinke.
Prelijev od ananasa

OBITELJ br. 52 (30. prosinca 1934)

Jelovnik
Izvrsna torta od kestenja.
Poljupci od datulja.
Dobri roščići s pjenicom.
Izdašan šado.
Čokoladni roščići.
»Grosini« pijanci.

OBITELJ, br. 48 (1. prosinca 1935)

Dobar tek
Bakalar.
Pastrve
KUHANJE BEZ SOLI

OBITELJ, br. 50 (15. prosinca 1935)

Dobar tek
JUHA OD VOLOVSKOG REPA.
TELEĆA GLAVA S UMAKOM
PRŽENE ŽEMIČKE.
Božićni kolačići
POLUMJESECI.
ROŠČIĆI OD ČOKOLADE.
SMOKVIN KRUH
GODINA NA OTOKU

OBITELJ, ilustrovani tjednik br. 52 (29. prosinca 1935)

Dobar tek

Mliječna juha od kruha.
Jaja s hrenom.
Kajgana za djecu.
Voćni kolač.
OBITELJ, ilustrovani tjednik br. 23 (6. lipnja 1937)
Dobar tek
Juha od zelenja, riže i žemljinih okrugljica
Riža s teletinom
Kobasice u vinu
Palačinke s mesom
Savijača od trešanja ili višanja
Torta s jagodama
OBITELJ br. 24 (13. lipnja 1937)
VAŽNOST VOĆA U PREHRANI
Dobar tek
Juha od pileće sitneži
Pileći paprikaš sa zelenjem.
Supita s trešnjama.
Torta s trešnjama.
Kolač od krumpira s trešnjama.
OBITELJ Br. 25 (20 lipnja 1937)
POSAVSKI BREGI
Napisao Stjepan Devčić
ESTETSKA VAŽNOST VOĆAKA I VOĆA
Dobar tek
Pečena jaja.
Okrugljice s trešnjama (ili višnjama).
Salata s vrhnjem.
Okrugljice s jagodama.
OBITELJ, ilustrovani tjednik br. 26 (27. lipanj 1937)
BRESKVA ILI PRASKVA
OBITELJ Br. 27 (4. Srpnja 1937)
KAJSIJA, MARELICA, MANDALICA
Dobar tek
Kuhana salata s uljem i octom.
Faširani govedski odresci.
Topli krumpir s uljem.
OBITELJ, ilustrovani tjednik br. 28 (11. srpanj 1937)
Zelenje sa rižom.
Palačinke sa vrganjima.
OBITELJ Br. 29 (18. srpnja 1937)
Dobar tek
Bećarski paprikaš.
Rezanci sa vrhnjem i šunkom.
Teletina sa zelenjem.
OBITELJ br. 30 (25. srpnja 1937)
UKUHAVANJE VOĆA
OBITELJ, ilustrovani tjednik br. 31 (1. kolovoza 1937)
TEPKA (sorta kruške)
OBITELJ Br. 32 (8. kolovoza 1937)
HIGIJENA U KUHINJI
NEŠTO O RIBAMA
Dobar tek
Gljive sa šunkom.
Roščići od sira.
Malinov sok.
Salata za zimu.
DOMAĆICA I POSUĐIVANJE
OBITELJ, ilustrovani tjednik br. 33 (15. kolovoza 1937)
JAGODA („Zagrebačka jagoda“)
O PAPRU I CIMETU
OBITELJ Br. 34 (22. kolovoza 1937)
DESET KUHINJSKIH ZAPOVIJEDI
ŠAFRAN I VANILIJA
MLIJEKO U KUĆANSTVU
OSKORUŠA
OBITELJ br. 35 (29. kolovoza 1937)
ORAŠAC I KLINČIĆI
OBITELJ br. 36/7 (12. rujna 1937)
Krastavci u soli za zimu
Dobar tek
Salata od jaja.
Kruške sa kremom od čokolade.
Punjene lignje.
Rižoto od lignja.

OBITELJ Br. 38 (19. rujna 1937)
Prepečeni faširani odresci.
Omlet s jetrima.
Hladna pečena teletina u soku.
Krumpir sa sirom.
Miješana salata.
OBITELJ br. 40 (3. listopada 1937)
Dobar tek
Gulaš iz raznog mesa.
Jednostavni pofezni.
Pirjana teleća jetra.
Kajgana sa zelenom paprikom,
Varivo od krastavaca.
Žganci na štajerski način.
Prženi goveđi bubrezi
Crveni luk kao lijek
OBITELJ ilustrovani tjednik br. 41 (10. listopada 1937)
ČAROBNO VJENČANJE
NAPISAO GABRIEL DE LAUTREC - PREVEO K. MOSKATELO - ILUSTRIRAO R. DE LA NEZIERE
MED KAO LIJEK
OBITELJ, ilustrovani tjednik br.42 (17. listopada 1937)
NJEGA ZIMSKE SALATE
Dobar tek
Juha od riže.
Soangalija*
Pržolica sa kiselim krastavcima.
Torta od kestenja.
OBITELJ, ilustrovani tjednik br. 43 (24. listopad 1937)
Juha od kuhanih krumpira.
Francuska kaša od krumpira.
Talijanska juha.
Makaroni s mesom i sirom.
Kaša od graha.
OBITELJ ilustrovani tjednik br. 44 (31. listopad 1937)
Salata od celera.
Pečenje od kunića.
Omlet od cvjetače.
Naduvak od jabuka.
OBITELJ ilustrovani tjednik br.45/6 (14. studenoga 1937)
Dobar tek
Riža s mesom
Odresci od telećih jetara
Riba kuhana u octu
Krumpir sa sirom
OBITELJ br. 47 (21. studenog 1937)
Čuvanje povrća preko zime
OBITELJ, ilustrovani tjednik br. 49. (5. prosinaca 1937)
STOLNJAK
OBITELJ, ilustrovani tjednik br. 50 (12. prosinca 1937)
SVADBA U HRVATSKOM NARODU
Napisao Stjepan Dokušec
OBITELJ, ilustrovani tjednik br. 51. (19. prosinca 1937)
BOŽIČNI KOLAČI
Božićni medenjaci.
Narančini poljupci.
Roščići s pekmezom
Kolačići od oraha
Kolačići s maslacem
Kolačići s mašću.
Voćne okrugljice
Kolač od čokolade.
Božićni kolač bez jaja.
Svinuti kolačići
OBITELJ Br. 52 (25. prosinca 1937)
BOŽIČNI HRVATSKI NARODNI OBIČAJI
Napisao Stjepan Dokušec
Tjedni kalendar dobre domaćice Prosinac - Decembar
ZA SILVESTARSKO VEČE
Punč od meda.
Punč od vina.

Obiteljski punč.
Švedski punč.
Snijeg od banana.
Zdravlje
Ljekovitost luka i češnjaka.

OBITELJ, časopis za hrvatsku porodicu br. 1-2 (1. siječanja 1938)

JUHA OD PIVA
ŽLIČNJACI OD KRUMPIRA
TELEĆI KOTLETI S PAPRIKOM
SVINJETINA SA ČEŠNJAKOM
JAJA BEZ LJUSKE KUHANA U VODI
SALATA OD KISELOG KUPUSA
OMLET OD SIRA

OBITELj, časopis za hrvatsku obitelj br. 3-4 (16. siječnja 1938)

Jedna korisna divlja voćka
DRENAK OKO KUĆE
Juha od kupusa sa svinjetinom
Pirjana svinjska jetra.
Omlet s kobasicama.
Riba u soku.
Zdravlje
Koliko trebamo vitamina?

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 5-6 (1. veljače 1938)

SVIJEĆNICA U SVIJETLU NARODNIH OBIČAJA
DOMAĆINSKI TJEDAN U ZAGREBU
INTERVJU S DOMAĆICOM U KUHINJI! Napisao Kuzma Moskatelo
Faširani bifstek.
Prženi mozak.
Pirjana riža sa safaladom.
Svinjski kotleti.
Naduvak od vina.

OBITELJ Br. 9-10 (1. ožujka 1938)

POKLADE I PEPELNICA NA SELU
Napisao Stjepan Dokušec
Dobar tek
Juha od celera.
Naduvak od krpica i jabuka.
Venecijanska jaja.
Kajgana s rajčicom.
Jaja sa sirom.
Jaja s grisom i mlijekom.
Zdravlje
Vruće mlijeko protiv prehlade.

OBITELJ, ilustrovani tjednik br. 17-18 (1. svibnja 1938)

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 21-22 (1. lipnja 1938)

Listići – šušnjevi (Starinski prhki kolačići)
HRANA ZA BOLESNIKE
ČAJ U KITAJU

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 25-26 (1. srpnja 1938)

Hladna šalica jagoda.
Spremanje kompota od trešanja.
Izvrsna salamura za govođe meso.
Snijeg od bjelanjaka
Koščice od trešanja
Dinje u octu i šećeru.

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 29-30 (1. kolovoz 1938)

OBITELJ Br. 31-32 (16. kolovoza 1938)

OBITELJ Br. 33-34 (1. rujna 1938)

Spremanje voća u med.
Medica
Za naš vrt
SIJANJE JESENSKOG I ZIMSKOG ŠPINATA
ŽALFIJA ILI KADULJA

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 35-36 (16. rujna 1938)

Juha od zelenja s rižom.

Puding od špinata.
Jabuke pržene u tijestu.
Kolač od šljiva.
Puding od čokolade.
Okrugljice od krupice
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 39-40 (16. listopada 1938)
Kiselenje kupusa (zelja).
Kisela repa.
Jaja sa šunkom.
Brodeto.
Okrugljice od sira.
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 41-42 (1. studenoga 1938)
Dobar tek
Kokošji ragu
Faširano govedsko meso sa vrhnjem
Samljevena guskina prsa
Jastučići prženi u masti
Hrana kokoši zimi.
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 43-44 (16. studenog 1938)
Juha od guščije sitneži.
Kiseli kupus s kobasicama.
Juha od graha.
Pogačice od čvaraka.
Omlet.
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 45-46 (1. prosinac 1938)
Ragu od zeca.
Guščija krv s krupicom.
Kelj kao kaša.
Gulaš od kunića.
Naduvak od parmezana.
Svinjski paprikaš.
Nadišci (buhtli).
Jastučići s bademima i orasima.
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 47-48 (16. prosinac1938
Dobar tek
Božićna torta.
Kolutići od badema.
Valjušci od čokolade.
Keksi.
Elizabetin kruh.
Poljupci sa anisom.
Alva.
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 3 (15. siječanja 1939)
Hrana seljaka u okolici Livna
Štajerska juha od leće.
Svinjska jetra s narezanom palentom (Na talijanski način).
Drobljenac od sira.
Zeleni rižoto.
Maslac sa kobasicama.
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 4 (25. siječnja 1939)
Okrugljice od mrvica.
Žličnjaci od jetara.
Makaroni s mesom na talijanski način.
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 5-6 (5. veljače 1939)
Mussolinijeva juha.
Punjena pržolica.
Filet od telećih jetara.
Pizburški roščići.
Ptičja gnijezda.
JELA OD POVRĆA
OBITELJ Br. 5a/a6 (5. srpnja 1939)
Lijepa naša domovina - U mirisu alga i kadulja
Dobar tek
Mliječna juha s krumpirima.
Teletina u zelenju.
Pržolica u zelenju
Mladi krumpir s jajima.
Makaroni s grisom (krupicom).

Bački kotleti.
Kolač s čvarcima i jabukama.
Kotačići iz žutog linskog tijesta.
Torta od čvaraka s kajsijama.
Gospodarstvo
Vađenje luka iz zemlje
Kućni savjeti
Čišćenje staklenih boca.

OBITELJ br. 7 (15. veljače 1939)

Dobar tek
Kelj s rižom.
Riža s narančama.
Francuski janjeći odresci.
Šaran na kimu.

OBITELJ br. 8 (25 veljače 1939)

Dobar tek
Mliječna juha
Juha od leće.
Talijansko pečenje.
Riža sa šunkom.
Makaroni sa šunkom.
Puding od šunke

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 9-10 (5. ožujka 1939)

Dobar tek
Francuska juha od mrkve.
Grčka juha.
Kiseli kupus sa grahom.
Moždani sa bubrezima.
Teleći mozak s cvjetačom.
Punjeni govedski odresci.
Naduvak od rezanaca.

OBITELJ br. 11 (15. ožujka 1939)

Dobar tek
Kolač od čvaraka.
Puding od krumpira.
Svinjski odresci s parmezanom.
Kolač s orasima.
Napuljski rezanci.
Meridou.

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 12 (25. ožujka 1939)

Mliječna juha s rezancima i žumanjkom.
Talijanske pržolice.
Torbice punjene sirom.
Naduvak od čokolade.
Omlet od jetara.
Zdravlje
Domaći čaj od lišća šumskih jagoda

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 13-14 (5. travanj 1939)

Juha od špinata.
Naduvak od cvjetače.
Jaja s hrenom.
Palačinke sa špinatom.
Špinat sa sušenim mesom.
Segedinski odresci.
Uskrsne kolače peci prema knjizi »Domaćica u kuhinji« od Cezner-Andrićeve (izdanje Jeronimskoga Književnog Društva).

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 15 (15. travanj 1939)

Juha od boba s gljivama.
Gljive na paprici.
Cvjetača s jajima.
Odresci punjeni kajganom.

OBITELJ br. 16 (25. travnja 1939)

Dobar tek
Izvrsna govedska juha.
Meso kao od zeca.
KAKO SE LIJEČI PROMUKLOST?
ŽENE RAZLIČITIH NARODNOSTI KAO KUĆANICE

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 17-18. (5 svibnja 1939)

Dobar tek
Juha od telećeg mozga.
Jaja sa špargom.
Pirjane pržolice.
Krumpiri s mliječnim umakom.
Pečena kaša od krupice (grisa).
Pilići u umaku od vina.

Torta od datulja.
OBITELJ br. 19 (15. svibnja 1939)
Dobar tek
Juha od zelenja s rižom.
Juha od šparge.
Proljetna juha.
Srijemski rižoto.
Teletina sa zelenjem.
Teleća glava sa sirom.
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 20 (25. svibanj 1939)
Rezanci s grisom (krupicom).
Cvjetača sa paprikom.
Varivo od graška.
Odresci na zelenju.
Francuski odresci.
Kako se ljeti čuva svježe meso?
OBITELJ Br. 21-22 (5. lipnja 1939)
Priređivanje krastavaca za jelo.
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 23 (15. lipanj 1939)
Sušenje zelenja.
Govedski jezik s hrenom.
Gljive s rižom.
Pirjana salata s graškom.
Kolač od trešanja.
Okrugljice od krumpira s trešnjama.
Naduvak od trešanja.
U Zagrebu prije 60 godina Kastner i Őhler (1879.)
OBITELJ br. 24 (25.lipnja 1939)
Dobar tek
Juha od piva.
Umak od celera.
Gljive s čvarcima.
Puding od višanja.
OBITELJ br. 25-26 (5. srpnja 1939)
Dobar tek
Mliječna juha s krumpirom
Teletina u zelenju
Pržolica u zelenju
Mladi krumpir s jajima
Makaroni s grisom (krupicom)
Bečki kotleti
Kolač s čvarcima i jabukama.
Kotačići iz žutog lisnatog tijesta
Torta od čvaraka s kajsijama
OBITELJ br. 27 (15. srpnja 1939)
Žetva je
Napisao Vilim Peroš
Dobar tek
Juha od kruha.
Juha od krumpira sa slaninom.
Đuveđe.
Ćufteta.
Francuska jaja.
Palačinke od krumpirova tijesta.
Kelj pupčar.
OBITELJ br. 28 (25. srpnja 1939)
Dobar tek
Vrganji s vrhnjem.
Makaroni s rajčicama.
Ukuhane breskve za zimu.
VRTNE RADNJE U KOLOVOZU
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 29-30 (5. kolovoz 1939)
Talijanska juha od zelenja i rajčice.
Juha od luka.
Bećarski paprikaš.
Slatki kupus sa rajčicom.
Bundeva (buča).
Musaka.
Kolači sa šljivama i sirom.
OBITELJ br. 31 (15. kolovoza 1939)
Jeli zaista prije bilo bolje?
Foto: Učenice Domaćinske škole u Lovrečini-gradu; zaposlene kod kuhanja
Napisao Josip Zidarić
Dobar tek
Teleći odresci s jajima.
Paprikaš od krumpira.
Kako se dobiva rano stolno grožđe?

OBITELJ Br. 32 (25. kolovoza 1939)
Dobar tek
Juha od kiselih krastavaca.
Pečena cvjetača.
Odresci punjeni mesom.
Žličnjaci od špinata.
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 35-36 (25. rujna 1939)
Govedska juha s rajčicama.
Cvjetača u paprici.
Odresci od zelenja.
Kelj na slanini.
Puding od kelja.
Jaja kao salata.
Kako se pravi vrlo tečan šljivin pekmez?
Tovljenje purana.
Hrana za patke, koje nose.
OBITELJ br. 37/38 (10. listopada G. 1939)
Dobar tek
Juha od luka.
Juha od kruha.
Teleća jetra.
Turski kotleti.
Punjene rajčice.
Prigotavljanje voćnog soka hladnim načinom.
Izvrstan medeni liker.
Dobar voćni ocat.
Jaja za zimu.
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 39-40 (25. listopada 1939)
CJELOKUPNI POGLED NA ZEMALJSKU IZLOŽBU VOĆA BANOVINE HRVATSKE U ZAGREBAČKOM ZBORU OD 7. DO 18. O. MJ.
Uz prvu zemaljsku izložbu voća Banovine Hrvatske
Berba u Slavoniji
Narodni život i običaji - vinorodi Dilj Gore Napisao Andrija Divić
Oko zagrebačke Katedrale
Kokošja kresta
Šljive u octu i vinu
Liker od narančine kore
RAD U VRTU PRIJE ZIME
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 41-42 (5. studenoga 1939)
Zečji hrbat s vrhnjem.
Ploške od oraha.
Švedski odrezak s rižom.
Govedina u vrhnju.
OBITELJ br.43 (15.studenog 1939)
Dobar tek
Juha od špinata.
Jabuke s kremom
Medenjaci.
KAKO SE PRAVE MEDENI LIKERI?
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 44 (25. studenog 1939)
Kolač od jabuka.
Punjeni krumpiri.
OBITELJ Br.45-46 (5. prosinca 1939)
ZA DOBRE DOMAĆICE
Dobar tek
Rizoto sa cvjetačom.
Fini roščići.
Voćarstvo
Uzgajanje oraha.
Nešto o breskvama.
Zdravlje
Ljekovitost luka.
OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 48 (Božić 1939)
RECEPTI ZA BOŽIČNE BLAGDANE
Francuska salata.

Torta od lešnjaka sa tučenim vrhnjem.
Silvestarske pokladnice.
Kuglice od kestenja sa tučenim vrhnjem.
Kolačići od kakaoa.
Kolačići od oraha.
Kako se pravi dobar rasol?

OBITELJ br. 11-12 (20. ožujka 1940)

DOMAĆICI ZA USKRS!
Što da kuhamo ?
Uskrsni kolač u obliku janjeta.
Kuglice od oraha.
Kolačići s rumom.
Kuglice od lešnjaka.

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 13-14 (5. travnja 1940)

Sudjelujte u Domaćinskom tjednu, koji počinje 7. o. mj.
Što da kuhamo?
Juha od riže.
Janjetina s rižom.
Francuska juha.
Grah kao riba.
Krpice s peršinom.
Rezanci s makom.
Jastučići s mesom.

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 15 -16 (20. travnja 1940)

Domaćinski tjedan u Zagrebu
Napisala Marta Zacherl
DOBRI SAVJETI ZA DOM
Što da kuhamo?
Francuska juha.
Rezanci sa samljevenom pržolicom.
Krumpiri sa šunkom i vrhnjem.
Talijanska juha.
Cvjetača s jajima.
Jaja s hrenom.
Pogačice od krumpira.
Naduvak od rezanaca.

OBITELJ br. 17-18 (5. svibnja 1940)

Što da kuhamo?
Jaja u vrhnju.
Kuhana salata.
Mladi celer.
Žličnjaci sa sirom.
Kobasice od listavog tijesta.
Kobasice u kelju.
PREDNOSTI I ŠTETE OD KAVE

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 19-20 (20. svibanj 1940)

Juha od špinata.
Juha od mladog zelenja.
Naduvak od cvjetače.
Puding od riže.
KUHANJE ZELENJA

OBITELJ br. 21-22 (5. lipnja 1940)

Što da kuhamo?
Debrecinski gulaš.
Pečeni makaroni.
Omleti od špinata.
Pržene banane.

OBITELJ časopis za hrvatsku porodicu br. 2. (14. veljača 1942)

MIŠLJENJE DOBRIH DOMAĆICA
Kisela juha.
Juha od graha.
Juha od kelja.
Kotleti od krumpira.
Torta od krumpira.
JEGER – „SIROTINJSKA KOBASICA“
Jegerwurst (Jagdwurst)
Domaći jeger
Jãgerschnitzel ili Hunterscvhnitzel
JELA
Jeger, špek, luk i kukuruzni kruh u goricama (vinogradu, trsju) – na malom ražnjiću
Jeger na roštilju i u vinskom umaku

Jeger u vinu I. inačica
Jeger u vinu II. inačica
Jeger s jajima
Ribani krumpir i jeger
Gulaš od jegera
Seljački „čušpajz“
Grah varivo sa kobasicom i špekom
Lonac s jegerom
Jeger s heljdom
Jeger sa krumpirom i sirom u zemljanoj posudi
Mladi krumpir, mesnata slanina i jeger
Jeger u vinskom umaku
Zapečeni svinjski file s jegerom
Lovačka salata

MIRISI STAROG ZAGREBA

Predjela

Pogačice od krumpira
Kraml-pogače
Pogačice sa čvarcima, čvarkuša, krmlpogača
Pogačice s čvarcima i vinom
Pašteta od čvaraka
Jaja na masti sa čvarcima I. inačica
Jaja na masti sa čvarcima II. inačica
Melenica
(Prežgana bijela juha
Beli žganci s tropm
Pečena svinjetina na kiselom zelju
Turopoljska bazlamača (zlevanka, zlevka)
Turopoljska greblica)
Krastavci s vrhnjem
Turopoljska pita
Fratarski štrukli
Drobljenac od krupice bez jaja
Drobljenac s jajima
Pašteta od jaja

Juhe

Juha od poriluka – juha sv. Lovre
Juha od kruha
Juha od ječmene kaše
Juha od vrhnja
Juha od kopra
Juha od kupusa
Juha od graha
Juha od kopriva
Bijela juha s lukom
Juha od krumpira s mrkvom
Juha od sitnine
Juha od moždine
Juha od svinjskog mesa
Juha od divljači
Juha od kornjača
Juha od ribe
Juha od zaprške s umućenim jajima
Pretepena juha od vrganja
Posavska gusta juha
Vinska juha Stanka Vraza
Vinska juha Stanka Mraza ili njena inačica zagrebačkih gostionica i krčmi
Zagorska gusta juha
Čorba od suhog mesa
Juha od zaprške s umućenim jajima
Bezmesna gulaš-juha
Kisela juha od mesa
Ajngemahtes (ujušak, umokac)
Ajngemahte s noklecima
Ajngemahtes od pilećeg bijelog mesa
Ajngemahtes umak
Juha od suhog graška
Juha od grožđa
Gusta teleća juha s heljdinim žgancima
Juha od svinjetine s taranom
Torbice s mesom u goveđoj juhi
Lažna juha
Juha od žljezdica
Juha od slezene
Juha od kiselog mlijeka
Juha s koprom
Juha od kestenja
Juha od mahuna s vrhnjem
Juha od kiselog vrhnja

Juha od bubrega
Juha od fileka (tripica)
Juha od žaba
Juha od rakova
Juha od guščje mladine (sitnine)
Sir od jaja
Goveđi jezik u ragu juhi
Teleći jezik u juhi
Kuhani štrukelj od slezene u goveđoj juhi

Variva (čušpajzi, cušpajzi), mala jela i prilozi

Pržena krv
Posavski krumpir
Krumpirača sa sirom
Ječmena kaša s krumpirom
Krpice sa zeljem
Zapečene okruglice od čvaraka
Valjušci sa kiselim zeljem i slaninom
Međimursko kiselo zelje s valjuščima
Bute – valjušci sa kiselim zeljem
Žganci od heljdina brašna
Žganci i kisela repa s ocvirkima (čvarcima)
Žganci z tropom (kukuruzna krupica s preljevom)
Žganci od bijelih jagli
Hrskavi žganci (palenta)
Prženi žganci (palenta, pura)
Krumpir na masti
Zagrebački grah (bažul) – Prvomajski Grah
Gusto varivo od mladog graha
Mladi grah s tijestom
Grah sa šćipancima
Pečeni grah s rezancima
Varivo od buče
Buče s pireom od krumpira
Buče s rajčicom
Varivo od slatke repe
Varivo od kelja
Zagrebački cušpajz (varivo) od Graška
Jedna od inačica u gostionicama
Varivo od graška (Varivo od mladog graška)
Varivo od graška
Varivo od graška II. inačica
Grašak s valjuščima
Varivo od graška slanine, griza i Krumpira
„Faširani šnicli“ - popečci od kelja
Kisela repa s grahom
Kisela repa kao varivo
Repa (kisela repa) s grahom i krumpirom
Repa (kisela repa) za kolinje
Kiselo zelje s mesom
Špinat s krumpirom i jajima
Grah na suho
Kiselo zelje s bijelim grahom
Kiselo zelje, krumpir i kobasice
Šunka u tijestu
Ričet (prilog: Kocke od krumpira s čvarcima)
Ričet s pilećim jetricama
„Torta“ od krumpira
Nadjevene korabice
Crveno zelje
Zamašćene mahune
Abšmalcane (apšmalcane) mahune
Grah s mahunama
Pražetina
Krumpir na gusto
Mozak s jajima
Grah s vrhnjem
Grah sa sirom
Prge (jelo od graha)
Pirjani kozjak
Pofureni valjušci (luleki)
Valjušci na staro zagrebački način
Trganci sa špekom i vrhnjem
Krumpir s čvarcima
Okruglice u ubrusu
Žličnjaci od krumpira i kukuruznog brašna sa čvarcima

Jetrena pašteta s kruhom
Guščja krv s jetrom
Pečeni nadjev za kobasice
Svinjska pluća s krumpirom
Leća sa svinjskim rebarcima
Pirjana leća s pečenicam
Varivo od leće s buncekom
Pečena heljdina kaša s kravljim sirom
Pečena heljdina kaša s mesom
Prosena kaša sa čvarcima
Zlatnici
Prisiljeno zelje
Pirjano crveno zelje s vinom
Ploške kruha sa slaninom
Kriške od krumpira
Salata od radiča
Pašteta od kuhane govedine
Varivo od korabice
Okruglice od zobenih pahuljica
Lažni popečci
Guščja krv s jetrom
Nadjeveni uštipci od krumpirova tijesta.
Uštipci od heljde s nadjevom od sira
Pire od jabuka
Prepečene kockice od žemlje
Popečci od konjskog mesa

Glavna jela

„Knedliki“ po češki (ili štruce) i češki kupus
Kuhane češnjovke s kiselim kupusom i restanim krumpirom
Faširanci s krumpir salatom
Kobasice s kukuruznim valjušcima i lisičarkama
Goveđa pisana pečenka (goveđa pisanica)
Zagrebačka pečenica
Govedina na zagrebački način
„Turska govedina“
Goveđa pečenka s jajima
Pisana pečenka iz rasola
Turopoljski lonac
Goveđa pečenka s kestenima
Junetina sa suhim šljivama
Gulaš od svinjetine
(II. inačica – Gulaš sa špeclima)
Turopoljski odrezak s gljivama
Carsko meso i krpice sa zeljem
„Agramerski“ (zagrebački) pilav
Toplo suho svinjsko meso (suha svinjetina ili šunka)
Svinjetina s kiselim zeljem
Svinjski karmenadl (kotlet) s umakom
Jetrica i heljdini žganci
Teleća jetra na zagrebački način
Zagorski fileki
Jetrica s lukom
Pirjane iznutrice
Bubrezi s lukom
Slatki jezik
Rajžlec
Poprženo goveđe vime
Koljenica teleća ili svinjska
Kuhani dimljeni buncek
Buncek na samoborski način
Kotlovina na puntarski način (putopisne proze - *Putositnice*, Antun Nemčić Gotovinski)
Pečenjarska kotlovina (kotlovina kako su je prireñivali pečenjari na sajmovima i proštenjima)
Zagrebački svinjski kotlet
Samoborski kotlet
Zagrebačke pljeskavice
Stara zagrebačka pečenka (Špikana govedina)
Zagrebački biftek
Nemčićevi lovački odresci
Bijeli bubrezi
Bijeli bubrezi sa iznutricom na žaru
Bijeli bubrezi na žaru
Kotlić s bijelim bubrezima
Gulaš od bijelih bubrega
Bijeli bubrezi na maslacu

Panirani bijeli bubrezi
Bijeli bubrezi s lisičarkama
Bijeli bubrezi s pečurkama
Bijeli bubrezi s vrganjima
Paprikaš od bijelih bubrega
Bijeli bubrezi s projom
Bijeli bubrezi od bika
Bijeli bubrezi bika ili vepra
Janjeći bijeli bubrezi
Bijeli bubrezi ovna
Mudrolije o bijelim bubrezima – mudima:
Pileći paprikaš
Patka kao divljač (domaća patka à la wild)
Pile na starinski način
Pileće pečenje s dunjom
Pileća jetrica s palentom
Picek u kuruznoj melji
Pohani picek
Turopoljska nadjevena guska
Pečena guska s krumpirom i mlincima
Guska s palentom
Turopoljska nadjevena purica
Purica s okruglicama
Pirjano zelje s buncekom i jabukama
Lonac od zelja
Purica punjena heljdinom kašom
Purica s kestenima
Repa s janjetinom
Teleći file s vrganjima
Teletina na način tune
Prigorski lungići
Ovčji but kao divljač
Domaće pečenice
Češnjovke s kiselim kupusom
Krvavice na turopoljski način
Zagrepčanska riža
Šaran na paprici
Štuka sa zeljem
Prigorski riblji paprikaš
Sitna riba na posavski način
Vojnički paprikaš
Zagrebački odrezak (šnicl)
Punjeni teleći odrezak „Tomislav“
Odresci s kiselicom
Poprženo goveđe vime
Srneći kotleti s gljivama
Punjene (filane) paprike
I.inačica
II. inačica
III. inačica
paprika za filanje, punjene, nadijevanje
Štefani (Stephanie) pečenje - mesna „štruca“ - rolada (*njem*.Rouladen) – Bakina štruca – Stuffed minced meat rol Stephanie
Ovčje karmenadle
Vinogradarski ćevap
Marinada od ribe
Bubrezi u umaku
Teleća jetra u trbušnoj marami (opni)
Lovačka pečenka

Prilozi

Prženi „grašak“
Pržene „mrkvice“
Žličnjaci od moždine
Prigorske okruglice
Kroketi od krumpira
Prilozi za divljač:
Roščići od krumpira, Savitak od krumpira, Okruglice od krumpira sa čvarcima
Žličnjaci od slezene (ili jetrica) u goveđoj juhi
Pire od jabuka

Umaci

Samoborska muštarda
Umak od krastavaca
Umak od kopra
Umak od kiselice
Umak od luka
Umak od suhih šljiva
Umak od vlasca

Hladni umak od vlasca
Umak od vina
Umak od vina
Kruh
Domaći kruh
Kruh s krumpirom
Heljdin kruh
Kukuruzni kruh
Stubički kruheki
Pogača od jagli
Domaća pogača
Kuhani kruh
Pogača od grožđa
Kvas (kiselo tijesto) za kruh
Kruh od kvasa
Kolači
Turopoljska jajarica
Rudarska greblica
Pita od čvaraka s jabukama
Pita sa čvarcima
Pita od čvaraka s kravljim sirom
Savijača od heljdine kaše i makom
Slani kolač od heljdina brašna
Prosta(obična) povitica s ocvirkima (čvarcima)
Povitica od kvasnog tijesta i ocvirkima
Domaća bučnica
Bučnica s makom
Gibanica s tikvama i makom
Tenka gibanica
Buhtli s pekmezom
Sače
Pekmeznjača
Uštipci od sala
Uštipci od sira
Ploške od vrhnja
Pržene trešnje
Okruglice (Knedli) sa šljivama (cvečknknedle)
Jastučići s pekmezom
Palačinke „Zagreb“
Torta od kukuruznog brašna
Kruške „Cmrok“
Voće iz kleti
Okruglice od kestena
Geteršpajz
„Zamorčići“
Osja gnijezda s mliječnom kremom
Rezanci od sira
Štruklji od heljdina brašna s nadjevom od oraha
Okruglice od marelica
Slatki umak
Kolač od čvaraka
Pogačice od sira
Prhke kapice
Nadjev od vlasca
Livanci s jabukama
Nadjevene (punjene) pečene jabuke
Suho lišće – „hoblinje“(hoblinje – sitni otpaci od hoblanja, blanjanja – blanjevina, ostrušci, šuška)
„Vojno pecivo“
Bijeli žganci („škubanki“)
Naduvak ili kuglof(v)
Naduvka bez mlieka
Naduvak s pjenicami
Naduvak za kavu
Pokladnice pečene u pećnici
Udovičini poljupci
Pržene breskve
Borovnice s prženim žemljama
Palenta s jabukama
Pečeni rezanci
Družinski kolač
Pokladnice pečene u pećnici
Pogača od grožđa
Torta od kiselog mlijeka
Germknedle ili njemački Germknödel
Germknedli na Zagrebački način (Germknödel mit Powidl – s pekmezom od šljiva)
Piće
Bermet

Naputak I.
Naputak II.
Naputak III.
Naputak IV.
Grožđe u bermetu
Liker od mlijeka
Triet od vina
Direkcija ugostiteljskih Poduzeća osnovana je 20. veljače 1951.

Jela koja su bila specijaliteti, tijekom 20. stoljeća nekih gostionica, izletišta, restorana i hotela

Mućkalica à la Debeli Martin
Prepečeni šampinjoni „Neva“
Biftek na tatarski način
Freske Maksimilijan Vanke, Braće Hegedušić uz asistenciju tadašnjih studenata Ede Kovačevićai Kamila Tompe – Gradski podrum 1932.
Godine 1946. Branka Frangeš – Hegedušić izradila fresku veličine 20 m2 u švemi Gradskog podruma
Hauzmajste(o)r - u *žarg.* pazikuća, nadstojnik, domar ali i u *zagrebačkom žargonu* naziv za mješavinu vina sode ili mineralne vode
Punjene lignje
Srna na lovački način s okruglicama
Bodež „Super Andrija“
Rižoto od dagnji
Plan grada iz 1949. godine posjetiocima Zagreba
Tatarski biftek – hrvatski vojnik – kravata

Hladna predjela

Dalmatinski pršut
Pašteta od svježeg sira
Guščja jetra
Savici od šunke
Pileća galantina
Dimljene jegulje
Blini s kavijarom

Juhe

Goveđa juha s rezancima
Pivska juha
Kisela juha od vrganja
Juha kulajda
Krem juha od teletine i gljiva
Carbonada (argentinski gulaš juha s kapcima od vrhnja)
Juha od povrća s bosiljkom
Zagorska juha od krumpira
Krem juha od cvjetače
Hladna juha od svježih krastavaca s parfaitom od dimljenog lososa
Juha od svježih krastavaca
Juha od govedskog repa

Topla predjela

Domaća pogača s pivničkim sirom
Predjelo zagrebačke “Skele” (pečurke i vinogradarska salata)
Purgerski grah
Zapečeni grah („Pošrekani grah“) (Pošrekani rezanci)
Tartufi s paštom
„Pohani“ (panirani) šampinjoni
Bukovače
Pileća jetrica u slanini
Rezanci sa šampinjonima
Zavežljajčići
Savitak od krumpirova tijesta
Tjestenina s pršutom u zelenom umaku
Špageti na kardinalski
Špageti sa šunkom
Tjestenina s kremom od artičoka
Rezanci Maximo
Fusilli lungi alla rustica
Njoki s gorgonzolom i rukolom (vrsta salate)
Špageti s rajčicom i bosiljkom

Palačinke od hajdina brašna punjene sirom i špinatom
Nadjevene palačinke à la Panorama
Pohane bukovače sa salatom od soje
pohani sir s pivom
Kroketi od riže s grožđicama
Uštipci sa sirom ili šunkom
Savijača Zelenjak

Ribe, glavonošci, rakovi, školjke

Riblji paprikaš
Bistrange (pastrve) u pivu
Pastrva na „plavo“
Pastrva à la mode
File od smuđa
File od smuđa s keljem i koprom
Bakalar à la „Korčula“
Riblji „karpačo“
Riblja popara
Oborita riba na „Korčulanski način“
Pašticada od tune (tunj kao
pašticada)
Grdobina na barbatski način
Kovač u zelenoj odori
Lubin Jean Bart
Punjeni lubin
Orada ili zubatac na način „Kornat“
Zubatac iz pećnice
Zubatac na žaru
Punjene lignje s palentom
Punjene lignje Adrijana
Lignje na žaru
Punjene lignje na buzaru
Jastog „Granny Smith“
Riblji ražnjić „Paviljon“
Škampi na štapiću
Škampi u pivu
Bomboni od škampa na kremi od
šafrana
Kućni paštroč
Buzara od dagnji
Zapečene dagnje
Dagnje s krumpirom
Rižoto od dagnji
Jakopske kapice
Umak od dagnji za tjesteninu
Vangole na rižot
Vangole s bavettama

Malo jelo sa žlicom i Glavno jelo

Fileki
Špek-fileki (fileki sa slaninom)
Fileki s povrćem
Pajšl-plućica
Teleća jetra s heljdinim žgancima
Teleća jetra s vrhnjem
Rajžlec
Pohana teleća žlijezda - brizli
Svinjski bubrezi s vinom
Bijeli bubrezi u crnom vinu
Ferenčin vinski gulaš
Vinski gulaš
Gračanski lonček
Slavonski savijutak „Copacabana“
Slavonski čobanac
Seljačka večera
Plata „Zagreb“
Teleći ragu
Club odrezak
Club steak
Zagorski bregi
Biftek u papru
Uštipak od mesa
Banski Tournedos
Punjeni biftek
Svičkova govedina s okruglicama
Juneći odrezak u zelenom papru
„Vlaškovuličanski“ biftek
Bograč-gulaš
Dalmatinska pašticada
Pašticada
Papreni lonček
Španjolske ptice
Punjena govedina na zagrebački
način
Punjeni goveđi file „Paviljon“
Goveđi odrezak na zagorski način
Goveđa pržolica Julijana s kroketima

Goveđi file „Belle époque“
Federspitz
Pržolica „Matija Gubec“
Ramstek à la „Okrugljak“
File mignon „Zagreb“
Odresci u umaku od papra
Ramsteak s krumpirom
Govedina s pivom
Pisanica à la Pivovara
Pirjana teletina ili junetina
Epigram „Dva goluba“
Kotlovina s pečenim grahom
Teleći kotlet „Jana“
Sofijin odrezak
Brezovački odrezak
Svinjski kotlet u šampinjonima
Popečci na zagrebački
But u vinu
Svinjski kotlet s krumpirom na zagorski način
Zagorsko rezano pirjano meso
Rolada od paprikaša
Rolada „dobre domaćice“
Zapečeni grah sa svinjskim kotletima
„Purgerski“ punjeni odojak
Zagrebačka pečenka
Svinjski buncek
Pohani (panirani) buncek
Lungić na šestinski
Gibanica s mesom
Popečci na seljački način
Svinjska pisanica „Stubica“
Hrvatski složenac
Medaljoni u umaku od češnjaka
Svinjski mignoni „Pantovčak“
Svinjski kotlet sa šljivama
Janje na ražnju
Kuhana janjetina po lički
Nabodeni janjeći but s palačinkama od mrkvice
Janjeći haše s patliđanima
Punjeni janjeći hrbat
Janjetina na proljetni način
Kupus i meso na lički način
Japrak
Teleća koljenica
Teleća koljenica na seljački način
Teleća koljenica u bijelom vinu
Kuhana teleća koljenica
Teleći odrezak s pršutom i kaduljom
Teleći odrezak s umakom od sira
Medaljoni na starogradski način
Gurmanski odrezak
Teleća pisanica „Vladimir“
Odrezak na način šefa kuhinje“
Teleći file u umaku od rakova
Teleći popečki po zagrebački
Teleći odrezak „Mlinovi“
Teleći kotlet s calvadosom
Vittelo tonnato (teletina s umakom od tunjevine)
Punjeni pivski odrezak
Medaljoni na gornjogradski način
Teleći odrezak u umaku od svježeg kravljeg sira
Teletina u bešamel umaku
Teletina u špinatu
Flambirani odrezak na slavonski način
Banski odrezak
Teleći odrezak „Branimir“
Teleći odrezak Holiday
Teleći odrezak na župnikov način
Teleći medaljoni u raguu od gljiva
Teleći file sa šparogama
Šestinski pladanj
Teleći „motovunski odrezak“
Teleći kotleti u tavi
Pileća jetra sa šampinjonima
Piletina à la Valdostana
Gratinirana pileća prsa s mozarellom i patliđanima
Pile u pivu
Piletina sa šampinjonima i pivom
Pile s grožđem

Pileća prsa Dijana
Pileće „šunkice“
Patka na međimurski način
„Špikana“ patka „Okrugljak“
Patka (raca) s ražnja
Pečena purica
Patka u crnom vinu
Purica s mlincima
Mlinci na zagorski način
Nadjevena pureća prsa
Pureći odrezak u umaku od zelenih šparoga
Odrezak „Zagrebačkog bijelog“ na domaći način
Punjeni kopun
Fazan s vrhnjem i okruglicama od kruha
Srnetina na lovački način
Odrezak od košute
Srneći odrezak s okruglicama
Srneći but
Srneći medaljoni u umaku od kestena
Srneći ragu na lovački način
Veprovina na lovački način
Zec s njokima
Pac za divljač
„Knedli“ (okruglice) od kruha
Brodet od žaba
Gratinirane šparoge sa škampima
Zagorske krvavice
Hladno međujelo
Salata „šefa kuhinje“
Seljačka salata
Slatko jelo
Slavonski vrtanji
Pogača s oreima (orasima)
Tenka gibanica
Rožata
Zagorski štruklji
Le robuste
Srneći hrbat
Starinska orehnjača
Manduševac
Savijača „Paviljon“
Savijača od višanja
Žličnjaci od sira na umaku od jagoda
Zaliven kolač
Doboš torta
Hladni varenac „Diplomat“
Čajni kolačići od prhkog tijesta
Linzer-vjenčići
Lincer-roščići
Palačinke „Dubravkin put“
Palačinke „Globus“
Palačinke s orasima i vinskim prelivom (šodo)
Palačinke Murtić
Palačinke od heljde s makom
Kup „Globus“
Kraljevska Šarlota
Voćni kup
Voćna salata
Jabuke s orasima
Kesten pire
Pečene kruške u bijelom vinu „Cmrok“
Naranče punjene sirom
Zapečene kruške u crnom vinu
Lotos
Rapsodija
Krema karamel
Bavarska krema od lješnjaka
Zagrebački fakini
Mali vremeplov jelovnika i ponude
Zadnji fijaker
ZIDNJACI – TOČKASTE PREGAČE S VOLANIMA – DUHOVITE PORUKE
Pučko mudroslovlje o hrani, jelima i pilu
Grad Zagreb – broj stanovnika
Kriteriji ocjenjivanja rada ugostiteljskog objekta i rad poslužitelja
Normativi

Temperatura jela i napitaka
Mjerenje bez vage
Šest koraka do majstora kuhinje
Sljeme vam nudi - Mira Vučetić (recepti)
Miroslav Krleža – crtice o životnim nasladama:
MESOŽDERSKA CIVILIZACIJA
GASTRONOMSKI IDEALI
OD BILJOŽDERA DO MESOŽDERA I NATRAG
PRVI SUSRET S GRADOM
Sadržaj
Autor