

Zagrebački

STOL



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

ZLATAN NADVORNIK

Zlatan Nadvornik: ZAgrebački STOL

Izdavač:

Glavni i odgovorni urednik:

Likovni urednik:

Fotografije:

Lektura i korektura:

Tehnički urednik:

Priprema za tisak:

Tisak:

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 2014.

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.

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 Hrváčane. Bio uzor sloge i napretka ! Bio uzor narodnih vrlina ! Uzor knjige, uzor običaja; uzor svoga i svoje starine ! Tudsje majka srdce ne veseli, tudj običaj tudje gradi dvore. Nikome se nikad ne klanjao, već svoje vazda grlio i unapredjivao. Ti nam budi maticom, oko koje će se dragovoljno kupiti sav narod. -- Zdravicu ovu posvećujemo 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 klike 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 razmrvši vruga 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 hrvatsva
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 klike ne bi:
Slava, slava Tebi,
Zagreb-grade divni moj !*

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

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.

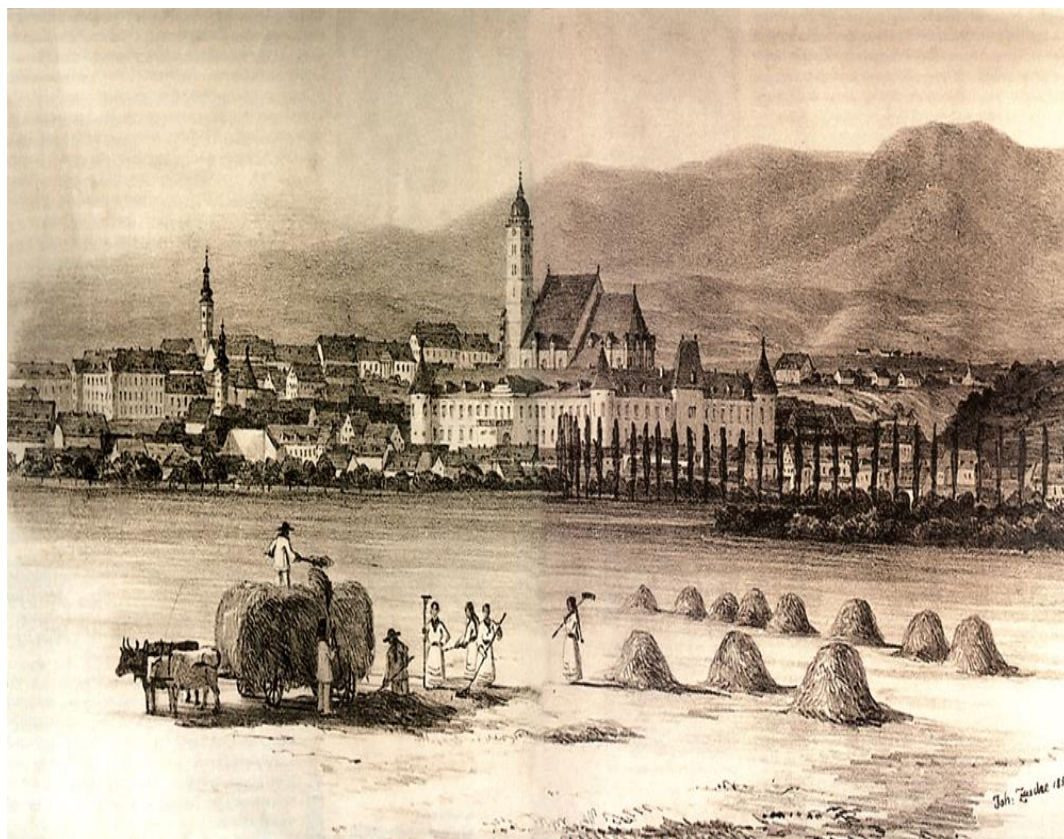
(Tako je o glavnom gradu Hrvatske još u početku 20. stoljeća pisao Antun Gustav Matoš. Veliki hrvatski književnik nije rođen u njemu, nego u Tovarniku, u Slavoniji, Srijemu, 13.VI.1873. godine, ali Zagreb ga je, kao i mnoge druge umjetnike, nadahnjivao i privlačio snagom kojoj se nije moglo oduprijeti,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



Veduta Zagreba s naslovne stranice albuma Jurja Ves
Litografija Johannesasa Zschea 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 razmeđu 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.

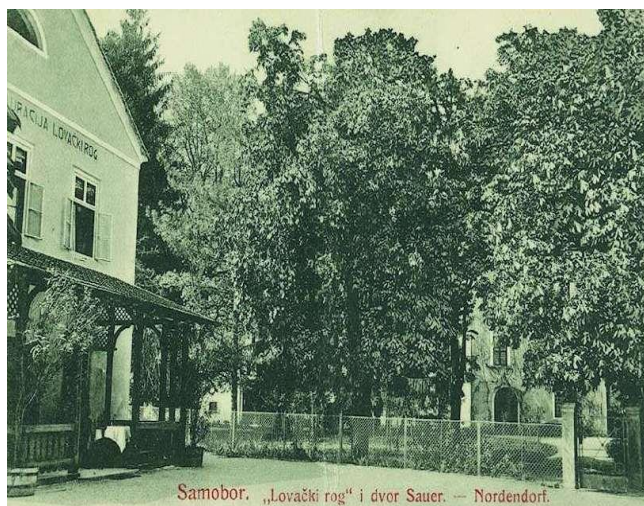
Nedaleko Stenjevcu pronađeno je također rimsko naselje koje je bilo isto na desnoj obali Save uz staru cestu Emona (Ljubljana – Siscia. Srednjovjekovni izvori spominju u Stenjevcu savsku luku, pa možemo pretpostaviti da je ona postojala i u rimsko vrijeme; - rimski municipij, tj. grad sa samostalnom 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 kulturna 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, teleća jetra i koljenica*. Od tadašnjih uglednih gostiju vrijedno je spomenuti Miroslava Krležu koji je uživao pohani mozak ili mozak s jajima, Augusti, Tin, Ujević nije 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 okreppljivao nakon redovne šetnje Samoborskim gorjem.



Anindol, Samobor



Samobor. „Lovački rog“ i dvor Sauer. — Nordendorf.





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 spravljeno“ najbolje opisuje ponudu na jelovniku.

Joža 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 došpenciral, 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 došpenciral, 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:

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 mađarsku glazbu ide i takva kuhinja. Od pikantnih mađarskih specijaliteta istaknimo – fiš-paprikaš i mađarske 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 kotličima, u kojima se i poslužuje uz domaće rezance.

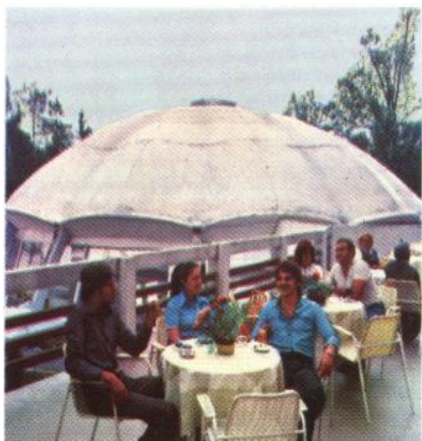
Hotel Šmidhen
Danas više ne postoji

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“.



Samoborček prolazi preko Podsusedskog mosta u pravcu Samobora

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



prije 1930.

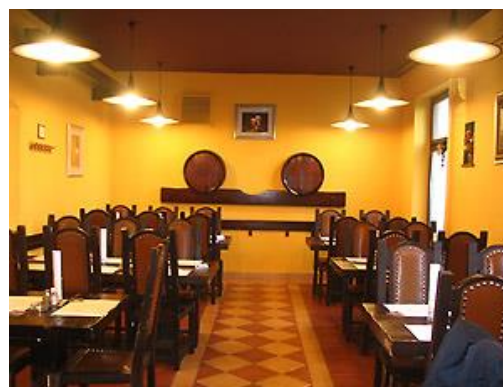


1930. godina

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



Samobor - kolodvor



Pivnica Medvedgrad



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

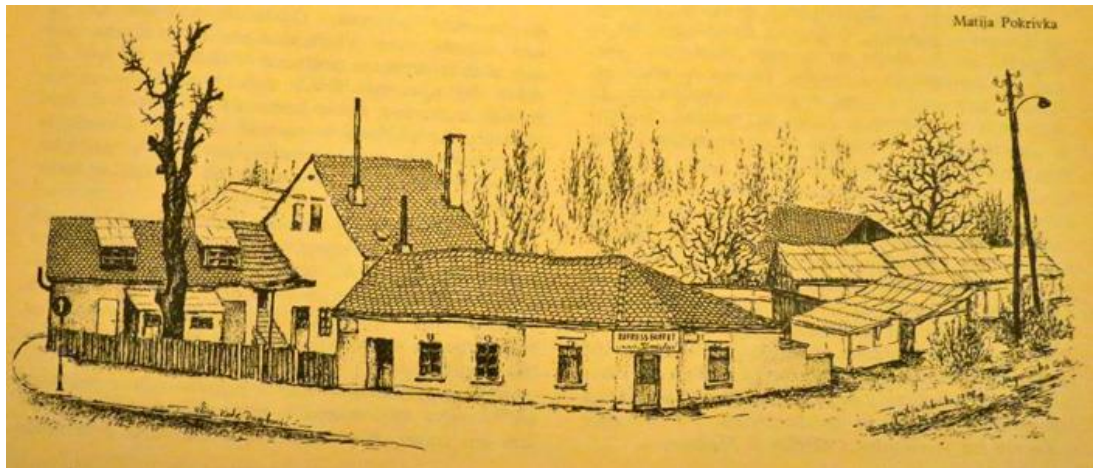


Ljetni vagon



Pivnica *Mrzla piva*

Na uglu Adžijine ulice i Magazinske ceste, stiješnjen između njih dvije i obližnje Žajine ulice, nalazi se kulni 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".

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-Cernomerec	Medjelje blag.	8.22						12.22		14.22				18.37		20.37		Medjelje blag.
Vrapče		6.26		8.27	10.27			12.27		14.27		16.42		18.42		20.42	21.46	Medjelje blag.
Stenjevec donji				8.30				12.30		14.30				18.45		20.45		Medjelje blag.
Stenjevec		6.32		8.34	10.34			12.34		14.34		16.49		18.49		20.49	21.52	Medjelje blag.
Stenjevec gornji				8.38	10.38			12.38		14.38				18.53		20.53		Medjelje blag.
Goljak-Bizek				8.43	10.43			12.43		14.43		16.58		18.58		20.58		Medjelje blag.
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
Rakitje	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
Sv. Nedjelja	dane	7.01		8.56			dane	12.56		14.56			dane	19.11		21.11		dane
Domaslovec	dane			9.05			11.05		13.05			15.05		17.20		19.20		21.20
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
		Putnički vlakovi																
		2. i 3. razred																
Uprava u Zagrebu		51	53	55	55/11	57	57/11	59	59/11	61	61/11	63	63/11	65	65/11	67	67/11	
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				14.22		18.35		20.35		
Sv. Nedjelja	Medjelje blag.	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				14.29		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	
Goljak-Bizek	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	
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				17.15		19.15		21.15		
Vrapče		5.51	7.06	9.06		11.06		13.06		15.06		17.21		19.21		21.21		
Kustošija-Cernomerec		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/l na radne dane od 15. VI. do 1. IX. ne saobraća																
Uprava u Zagrebu	52	52/11	54	54/11	56	58	*58/1	58/11	60	60/11	62	64	64/11	66	66/11	
	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	21.46	
Vrapče-Općina	6.26		8.27		10.27	12.27	13.31		14.27		16.42	18.42		20.42	21.52	
Vrapče-Bolnica			8.30			12.30	13.34		14.30			18.45		20.45	21.55	
Stenjevec	6.32		8.34		10.34	12.34	13.37	13.36	14.34		16.49	18.49		20.49	21.59	
Stenjevec gornji			8.38		10.38	12.38	13.40		14.38		16.53	18.53		20.53	21.63	
Goljak-Bizek			8.43		10.43	12.43	13.45		14.43		16.58	18.58		20.58	21.68	
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	
Rakitje { od.	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	
Sv. Nedjelja			8.56		11.05	12.56	13.54		14.56		17.20	19.11		21.11	22.16	
Domaslovec	7.01		9.05			13.05	14.02		15.05			19.20		21.20	22.16	
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	
Putnički vlakovi																
Uprava u Zagrebu	51	53	55	57	57/11	59	59/11	61	63	63/11	65	65/11	67	67/11		
	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	13.20		14.20			18.35	20.35	21.35	
Sv. Nedjelja	5.14	6.29	8.29		10.29		12.29	13.29		14.29	16.44		18.44	20.44	21.44	
Rakitje	5.22	6.37	8.37				12.37	13.37		14.37			18.52	20.52	21.52	
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
Goljak-Bizek { od.	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
Stenjevec gornji	5.41	6.56	8.56		10.51		12.51	13.51		14.51	17.06		19.06	21.06	22.06	
Stenjevec	5.45	7.00	9.00		11.00		13.00	14.00		15.00	17.11		19.11	21.11	22.11	
Vrapče-Bolnica	5.48	7.03	9.03				13.03	14.03		15.03	17.15		19.15	21.15	22.15	
Vrapče-Općina	5.51	7.06	9.06		11.06		13.06	14.06		15.06	17.21		19.21	21.21	22.21	
Kustošija-Černomb	5.56	7.11	9.11				13.11	14.11		15.11	17.21		19.21	21.21	22.21	
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

1936. godina, vozni red "Samoborčeka".

„Cug i cucek“, šaljiva pjesma D. Domjanića nastala na osnovi istinite zgrade, 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 prehti,
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 Stenjevca, 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 gleda i jezik plazi,
Ali ni več 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.
Konduker 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 može odmah koristiti ili prerezati na pola i staviti u zamrzivač. Za kremšnite (krembite) 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 izmiksati. 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.





Kad su u Anin dolu 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!*

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 *krafl*i. 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.

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.

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



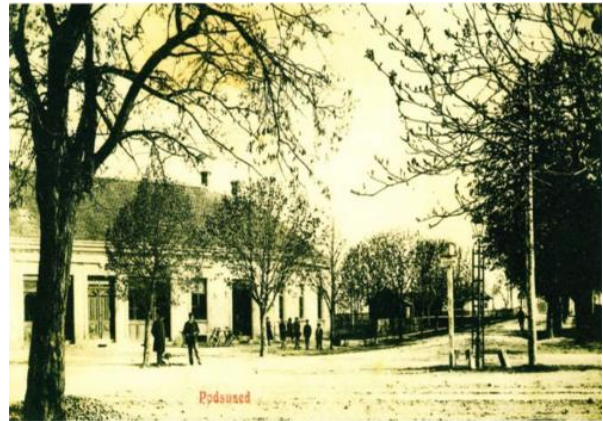
Stenjevec, mjesto na putu između Zagreba i Susegrada (Podsuseda)
Sedamdesetih godina prošlog stoljeća gostionica se zvala *Banija*, ali su je svi zvali *Sertić*. Početkom devedesetih novi vlasnik preimenuvao u *Norin*, nije dugo trajala.



Današnji izgled



Gostiona J. Šantl



Savsko kupalište u Susedgradu – Podsusedu



Gostionica Suhinka (Suhina) Podsused

Sv. Ivan Zelina daruje nam vinsku cestu;
Jastrebarsko se smatra kao lovno-ribolovna destinacija na području vinogorja;

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 Mlaci 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. 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 250 dvoraca, kurija i perivoja nudi nam - gastro stol nekadašnjih zagorskih velikaša; a sam Zagreb vrijedna je baština atraktivnih građevina koje čuvaju duh i kulturu srednje Europe.

Iznad Zagreba nadvilo se *Sljeme* ili *Medvednica* popularno izletište Zagrepčana, koje 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 (zapršku). 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 varijanta (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, unapred. *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 bučnim uljem.*

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.

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 dobročudnošću, tj. po domaći, kako kaže M. Krleža. Za sve njih kao i za Zagreb - Agram, posjetioци 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 gembrače, 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 kulturni 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 *Wienu* 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 „brzobjedilnim“ objektima“ na „fiju-briju“ način „brzobjedaca“. 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 „Fijučeku“, 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 domaće 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 krumpiričima. 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 vraćaju svojoj mladosti uz tu plebejsku kuhinju.

Ulični kestenjari – pokretni ugostitelji, sa svojim Sljemenskim kestenima, znak su jesenskog vremena i stari zaštitni znak Zagreba. Autohtona atrakcija i ikona je i g. Ibrahim 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 Ibrahimija nasljeđuje sin.



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 nebojene 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 bijelog 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 salatama, narezanih krvavica, devenica, mesnatica, tlačenica i kisele juhe što rastjeruje mamurluk.

Staklana - Glažuta - u Osredku (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“.

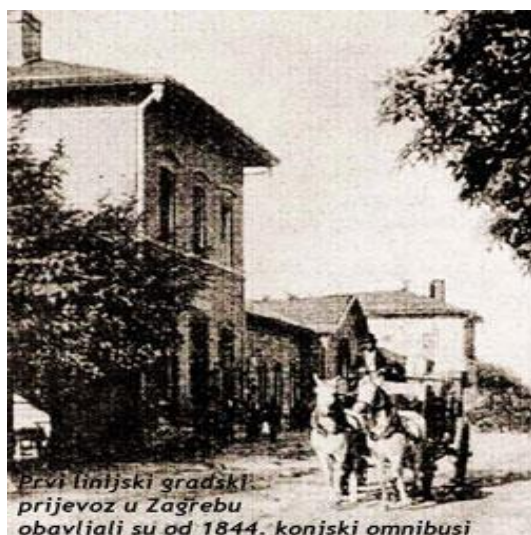
Niz proizvoda varoških zlatara, 19. stoljeća, Franje Lesnika, Vinka Lehmana i Josipa Haasa, te kaptolskih majstora iste struke Antuna Hubineka i Henrika Wohlgemutha (Volgemut) nose inicijale stvaraoca i mjesne oznake da su izrađeni na Kaptolu ili Gradecu. To su srebrni vrčevi, pladnjevi, pokali, zatim 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 kuće 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 strijeljali 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 poliepsanje grada“ u kojoj je na području omeđenom Petrinjskom (zametak današnje Petrinjske nastao je sredinom 18. st. od malih kućica na sjevernom dijelu uz Harmicu, a nosio je ime „Med grabami“) i Savskom ulicom predvidili 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).



Prvi linijski gradski prijevoz u Zagrebu obavljali su od 1844. konjski omnibusi



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 gastronomi, 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.

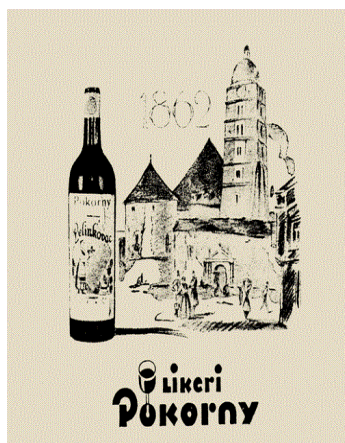


Stari zagrebački paromlin

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 Sabljica (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 domaće 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 piće: „Stari graničar“, „Najbolji Bilinski Altvater Liker“. Današnji Badel 1862. izrastao je iz tri tvrtke: Pokorny, Mijo Arko i Patria.

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 pripremaju 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).



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 manufakturnik 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.

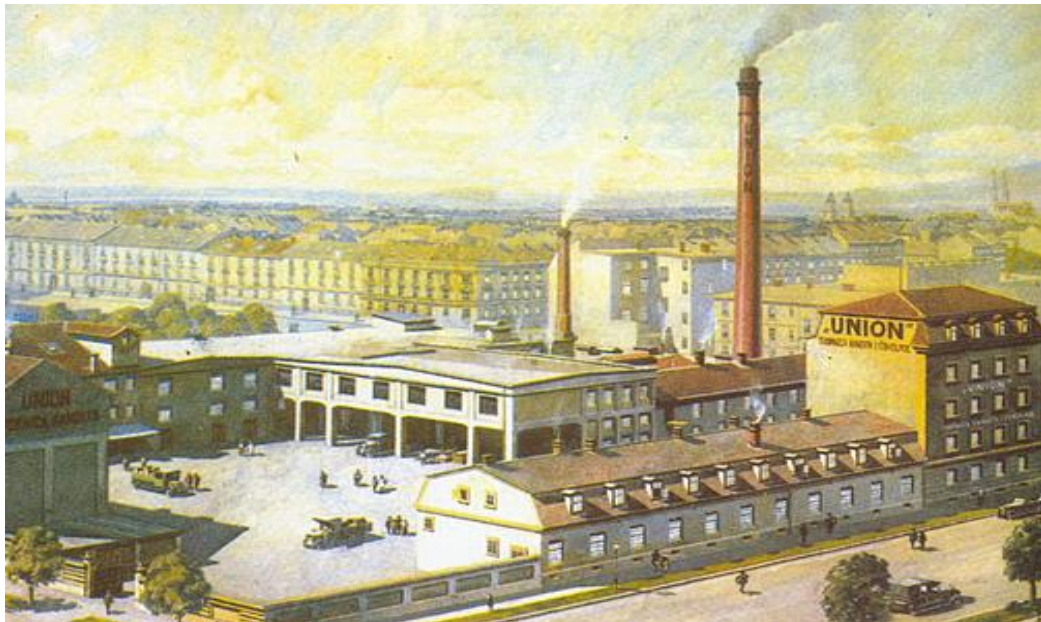
Godine 1928. V. Bizjak i drug, u Savskoj 20, otvaraju Tvornicu keksa i dvopeka, proizvodili su čajno pecivo, dvopek, kekse i sl.... Nakon imena Bizjaka tvornica dobiva ime Union a danas svima poznata kao Kraš s najpoznatijim proizvodom - bajadera (badem nougat) iz dvadesetih godina prošlog stoljeća). 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 vraća u prošlost i nezaboravnim “Prijeteljem 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



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.





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 kućice 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 kulturni 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“)





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, sve je to sastavni dio našeg života, naša autohtonost.

Npr. „kumice“, seoske žene u nošnjama iz Šestina ili Gračana, koje su dolazile pješke s košarama na glavama, prodavati svoje proizvode - mliječne proizvode (svježi kravljji sir i vrhnje, „putar“ (maslac), i kukuruzni kruh, na gradsku tržnicu (kontinentalnog dijela Hrvatske) na „bijelim štandovima“ – trbusima grada, ne može se više nigdje vidjeti. 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 kravici 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?!

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 tom prostoru između dijela koji se zove *Pod zidom* i današnjeg produžetka Tkalčičeve 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.



Zagrebački pušlec (buketić poljskog cvijeća)



Zagreb je nekad imao i prodavače pijeskom koji su ga prodavali po kućanstvima. *Peska belega, peska 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 uobičajeno bio riječni pijesak, 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...*

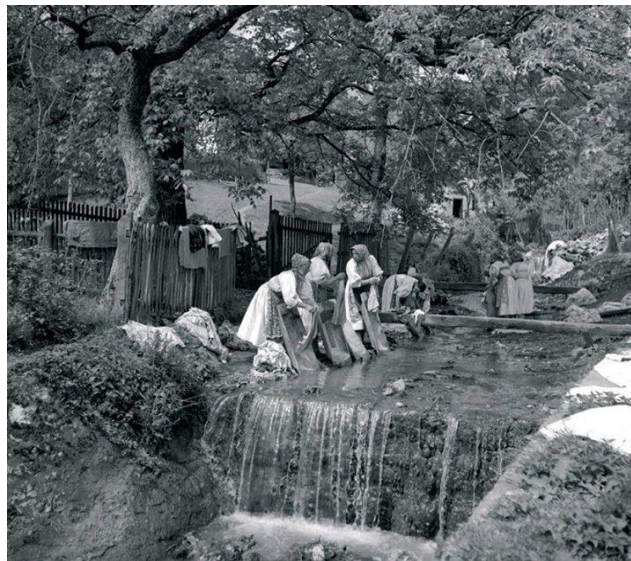
Samoborski se pijesak prodavao na mjerice, a za pranje posuđa koristio se i pepeo čega je bilo na pretek, jer su se ljudi grijali na drva (kuhanjem u vodi od pepela nastaje – lug, sredstvo za pranje).



Oglas za *vim* iz časopisa "Svijet",
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 glavu svakodnevno ophodeći svoje mušterije.

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 stvarima zagrebačke gostoljubivosti ukazuju i dva najvažnija zagrebačka obilježja Grb i Zlatna Bula, koji govore o otvorenosti prema svim dobrim putnicima namjernicima.

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.

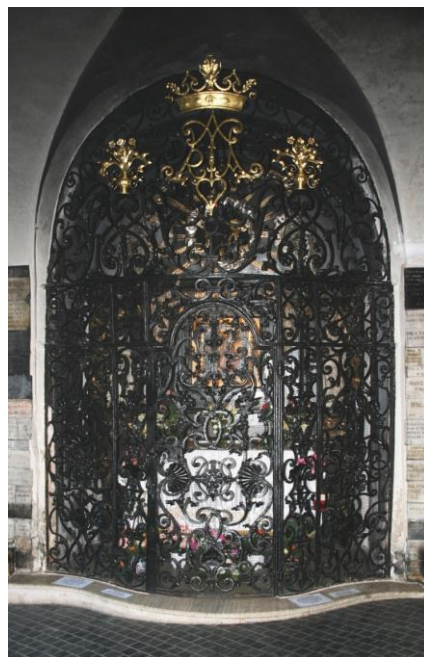
31. svibnja 1991. godine, povodom 260. obljetnice ovog svetišta, zagrebački nadbiskup kardinal Franjo Kuharić proglasio je Majku Božju od Kamenitih vrata zaštitnicom grada, a 31. svibnja postaje Dan grada Zagreba.

O Kamenitim vratima pisali su gotovo svi autori kojima je Zagreb bio nadahnuće, Gjurio 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*.



Zagreb 1930. Stara Kamenita vrata. Das alte Steinerne Tor.

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 ukasite 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

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 mješać (shaker) stavite sve sastojke i nekoliko kockica leda, i sve dobro promiješajte. Rastočite u rashlađene cobbler 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 mješać (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 najzagrebačijom 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 srebrenе 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 bili 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 varijanti 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 krunišima, 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 varijanti 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 varijanta 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 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 imaju zemlje i posjede, položaj slobostine, 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. odine (u Virovitici). Poslije te kilometarske rečenice u povelji se nabrajaju slobostine 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 psovka, ogradama ili povredama bude vreao, 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 domaće i strane trgovce morao uzeti pod zaštitu, oprosteno 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 bijeliji.

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, „plate“ (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.

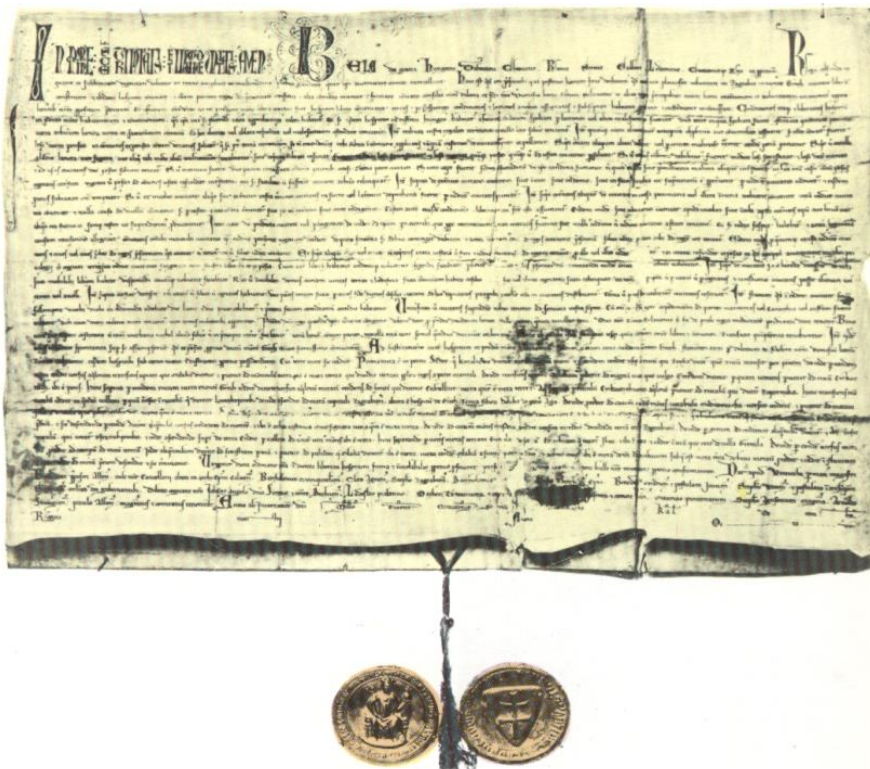
Nadalje Hirc opisuje Kraljevo na Harmici:

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 jednim 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 kuće s mračnim dućanima i smrdljivim mesnicama. Smeće, otpaci i blato iz kuća i dućana 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. Kuće se ne nižu u pravilnoj liniji, jedna se nalazi otraga u velikom dvorištu, druga opet strši naprijed. Gradsko poglavarstvo hitno traži osnovu regulacije trga.

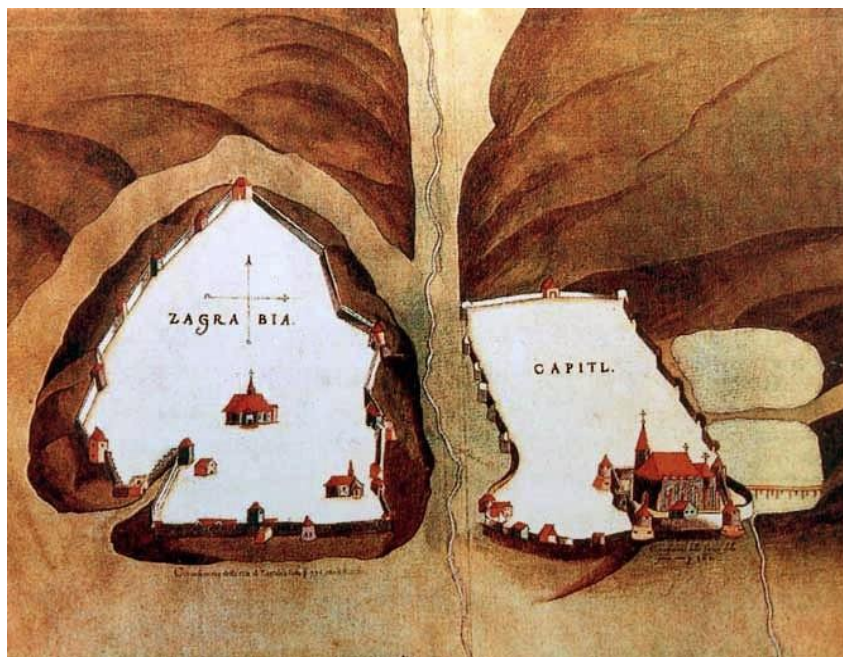
(Zlatna bula/ pečat na povelji; bula: pečat od voska na javnim ispravama/
- kamen temeljac ili rodni list našeg grada, doslovno je u zlatu)



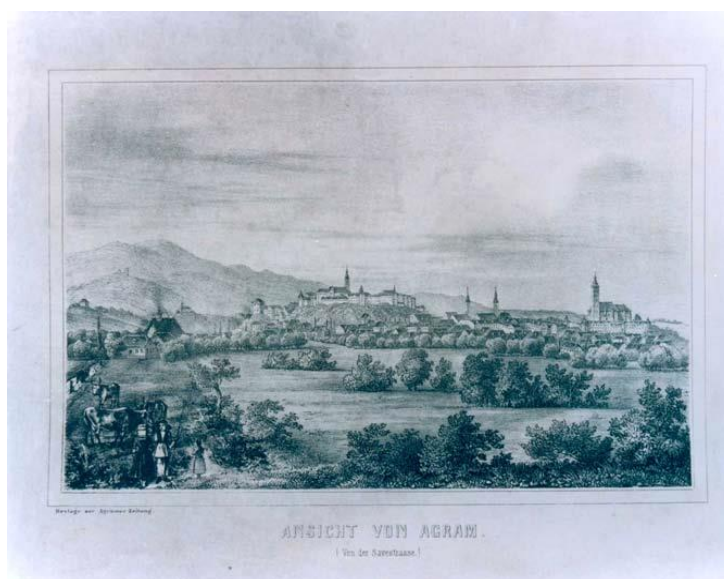
GRIČ (GRADEĆ) i KAPTOL – ZAGREB

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

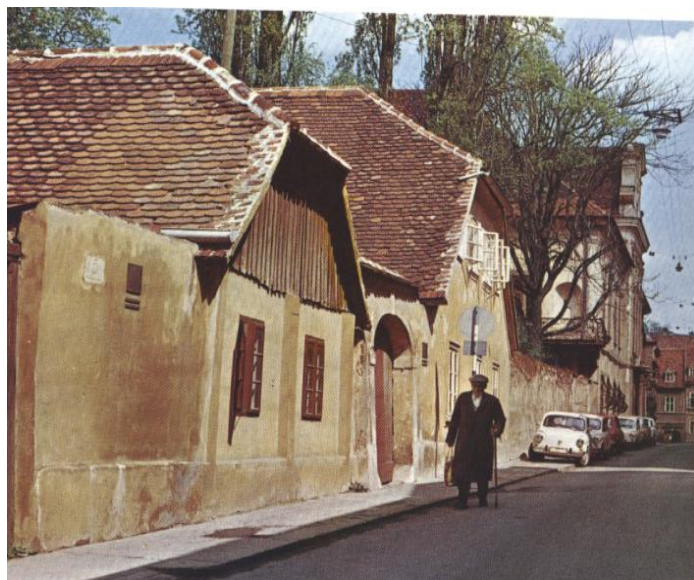
A. G. Matoš



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*.



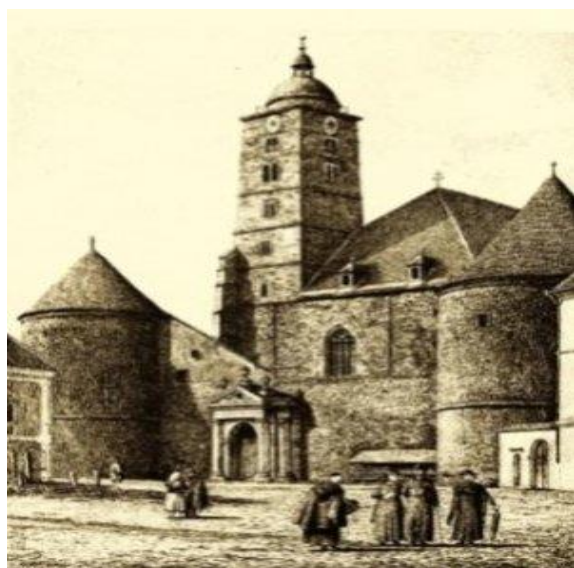
Pogled s juga na Gornji grad i Kaptol, oko 1845. god., MGZ 1763



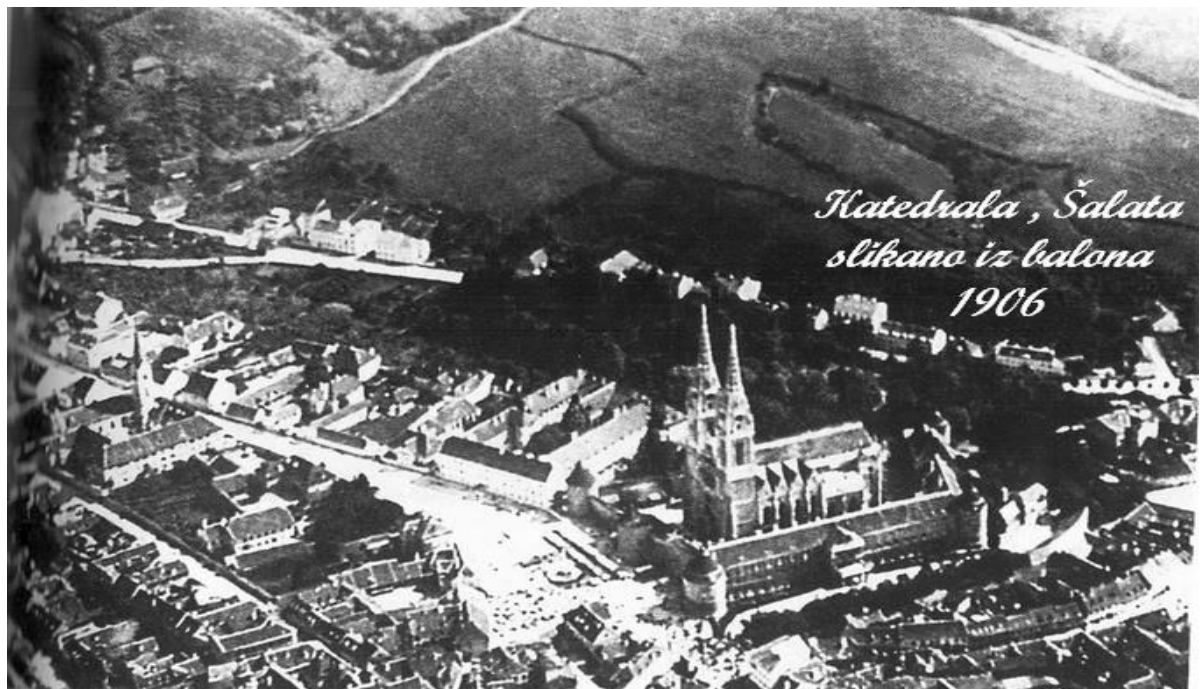
Drvena građanska kuća iz 18. stoljeća – *purgerska hiža*



Trg sv. Marka sa obnovljenom crkvom (oko 1905)



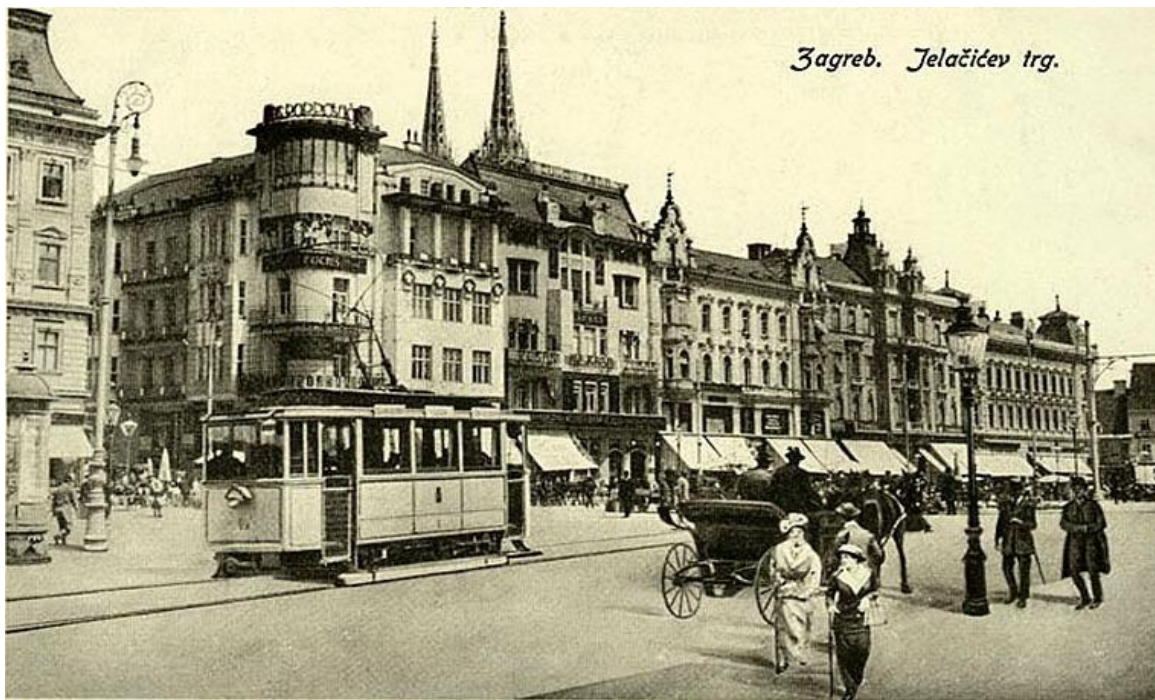
Zagrebačka Prvostolnica prije potresa







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 prozvaao 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, osam ribarnica i čak 41 postolar.*

Podgrađe Kaptola bila je Vlačka ulica, dijelom naseljena biskupskim kmetovima, a bilo je i vlasnika manjih posjeda, majura. Po cijeloj Laščini 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 Medvešćak, 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 kasnojletnoga 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“, zbito se to 1853. godine, a ta je karta zapravo prvi plan grada u koji je obuhvaćena i uža okolica.

Početak 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 vraćaju 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 prenoče u polju. (to je bio godišnji sajam - Kraljevo, 20 kolovoza) Zanočivši u Belovaru (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 mišljenju 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 Ljubljani.

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 kućom (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 kućah običajan bijaše triem i predvorje (atrium), jedaća soba, u kojoj se ujedno i radilo (stuba), spavaća soba (camera) i kuhinja. Krovovi im bijahu ili slamnati ili drveni, a nekojim i od criepa. Pod kućami 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 domačice obavljale kućne poslove.

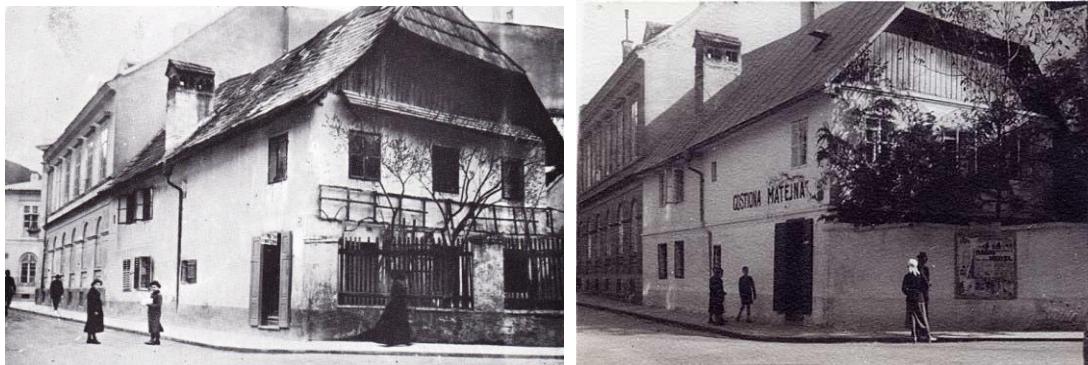
Sjedeći u jednom od ugostiteljskih objekata, koji se nalaze u njima, jedući ili pijuckajući uz razgovor, mislim da se vratite u ta minula stoljeća i život tih radišnih ljudi koji su sve radili rukama bez blagodati današnje civilizacije, i koji nisu mogli uživati kao mi danas. Te stare kuće da mogu pričati, 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.



* 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)

* 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“.



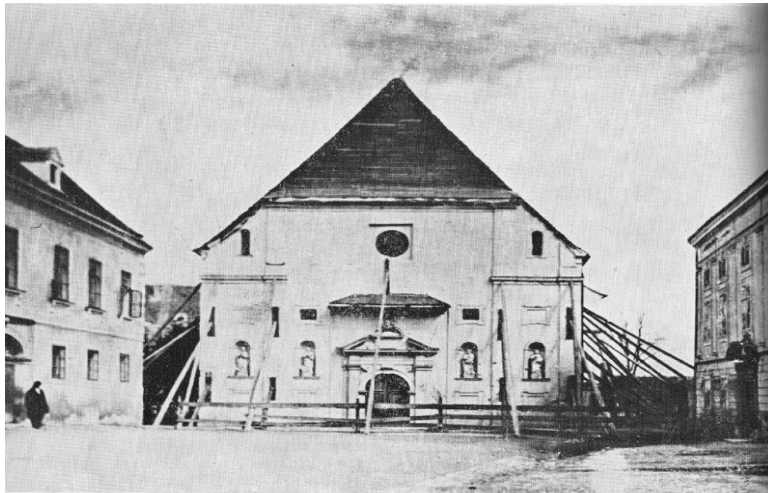
* Kaptol 6, kurija sagrađena između 1491. i 1513. i obnovljena 1706., do preed jedno desetljeće u njoj se nalazio Snack-bar „Kapuciner“.

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 uvjerali 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 odluču 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 poličev 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
meštire 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 Zagradiense“ - 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 kulturna 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.

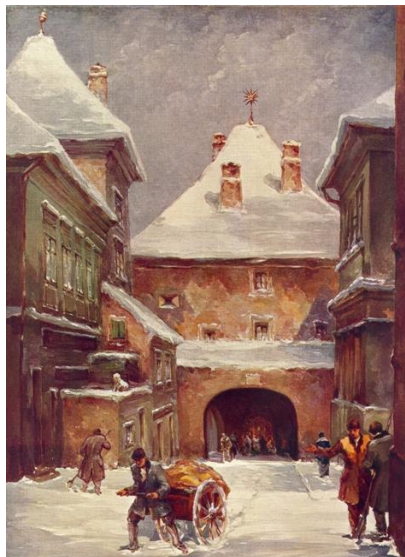
* Mletačka 11, Demetrova 12, kuća iz kraja 18. stoljeća koja ima od 1865. godine svoj današnji oblik. Danas se u njoj nalazi gostionica „Lanterna“.

* 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 taljanski pisac Dante Alighieri u svojoj grandioznoj „Božanskoj komediji“ izrijeком 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 Bašćansku 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).

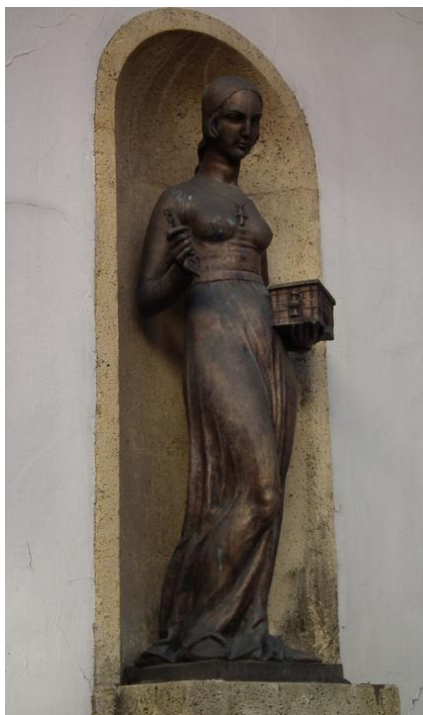


Prva ljekarna u Zagrebu



Zimska idila

Na samom ulazu u Kamenita vrata nalazi se kip „Zlatarevo zlato“ (od kipara Ive Kerdića iz 1929.) koji prikazuje lik djevojke Dore Krupičeve 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 prozvaao. 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 u izgradnju kavaničve-slastičarne s terasom. Spomenuta dvojica brinula su se i za Sjevernu promenu (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

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 hvata 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 pokrivena 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 *Erfrischungskokal*). 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 *Strossmajerovo 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. *Strossmajerovo šetalište* dražestna je točka grada. Uređeno je na južnom rubu starovječnoga Zagreba ispred nekadašnjega gradskoga zida. Guste krošnje *ovdje* posadjenih kostanja štite od sunčeve žege. Drvoredi su zasađeni 1859.

U sklopu obrambenih zidina južne strane gornjega grada, današnjeg Štrossmajerovog 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 održavanje 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 ta pavlinska gostionica brzo na glas i bila je dobro posjećivana. Tu su se skupljali zanatlije, kramari, 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: unakrštenim 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 radoznoj 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 posve dotrajalosti.

POTOK S POVIJEŠĆU ZAGREBA (Tkalčičeva* ulica Kožarska ulica)



1892. Nekadašnji potok u današnjoj Tkalčičevoj 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 Tkalčičevu ulicu.

Čudljivi 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 Tkalčičevu pa ulicom „Pod zidom“ i preko sjeverne strane Jelačićeva trga, prolazeći između kuća u Vlaškoj ulici dolazio je do današnje Jurišičeve (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 igračih 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 gostionekavane, „Hrvatska kavana“ na uglu Skalinske i „Hrvatska sloga“ koja je bila poznata po gazdarici zvanj „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 bijelog dana svira u bludilištu glasovir", a cijena je bila po slobodnoj nagodbi. Za četvrtinu učiteljske plaće mogla se dobiti usluga najbolje "krasotice". Bludilišni statut 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. I 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.



Tkalčičeva 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 Tkalčičeve 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“.

* Tkalčičeva 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 Jurišičeve i Ružične (danas Kurelčeve) ulice - most na potoku Medveščaku



Kožara u Medvedgraskoj ulici, pogled iz Gornjeg grada



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

Tvornica za preradu kože, tada najveću u ovom djelu Europe, izgradio je Vatroslav Štern 1869., 1926. skoro ju je potpuno uništio požar da bi bila

obnovljena 1944. 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*.

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 Ljubljanci, Čnomercu, 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 dekane 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 dvjesto 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, dvojica 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 živežnim 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.....

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 zrnju, 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

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 uskrсна 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 kviri 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 peći 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 zemljama.

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. Markovičev trg 3

Krčma - gostionica, jedno od najstarijih odmarališta nije samo mjesto gdje se može naći jelo, piće 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 lokalnu, uvijek rezerviran za iste goste - štangast) građana, dočim je četverouglasti bez stolnjaka. To je bio stol za seljake.. Kako je u ovoj sobi bila i kuhinja i točionica, sasvim 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..

*(Zagrepanin, rođen u Senju 17. prosinca 1892.godine – umro 6. listopada 1958. u Zagrebu, špengler kako su Zagrepčani nazivali limara i uvođitelja 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 ekspropirira 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 Tkalčičeve 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 Doljno-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 („štangasti“) 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 izrijeком kazan, ali je bio vidljiv iz ponašanja gazde, posluге 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

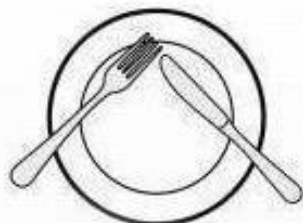
Sljubljivanje vina i svetojanske vode je na različite načine.

Blago kiselkasto piće pije se uz dužno poštovanje sadržaja: *dva dijela vina i jedan dio vode.*

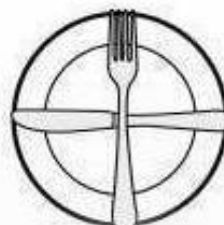
- svakodnevna čaša „*pola i pola*“ (pola vina - pola vode) nije za vinopije, to je za pijance i „birtijaše“,
- u izvanrednim prilikama (veselja) naručuju ih na „*metre*“ (stane 14-18 kupica), pa dva *pajtaša* krenu svaki sa svoje strane,
- *tanki gemišec*: malo vina.
- *dva u osam*: dva decilitra vode u vino (0.8 l vina),
- *tri u sedam*: decilitar vode u vino,
- *škropec*: samo nekoliko kapi vode u decilitra vina.

Komunikacija gostiju i poslužitelja

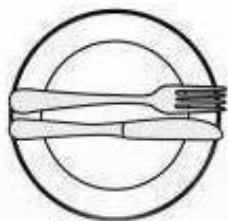
Komunikacija gostiju i poslužitelja (konobara) nekadašnjih gostionica i restorana odvijala se i bez riječi, tj. određenim znakovima postavljenog pribora za jelo, kao što je to bilo i u drugim dijelovima Monarhije. Nažalost, danas se zaboravilo i na taj dio restoranskog bon-ton, kojim se puno toga može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



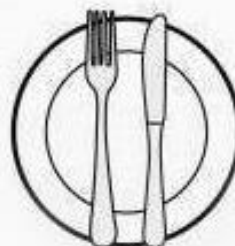
pauza; odmor od par časaka,



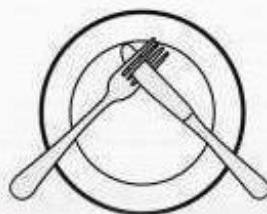
možete dalje posluživati slijedeće (jelo)



jelo je bilo izvrsno



gotovo, hvala



nisam zadovoljan, ne sviđa mi se

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 pripremljen 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 proključa, 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 istrгани cimet. Dobro je uz cimet dodati i usitnjeni plod muškarnog oraščića i 6-8 klinčića. Pusti se sve proključati još dvije minute i na sve se dodaje 1-2 dl muškarnog 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
- *Raizlec z szaften i feszt papricziren.*

(kao što je pisalo u jestveniku Mallinove gostionice)

ili u drugima:

popularne „gablece“:

poriluk s domaćim češnjovkama, plućica 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, goveda 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, sled 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 (apfelstrudel), kuglof; palačinke sa sirom i zapečene u zemljanoj posudi u pećnici;

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

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 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 kablič 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 spremi kvasac, i to na ovaj način:

- u čistu posudu stavite 100 gr meda i 2 kg grožđa (dobro očišćena od suhih, trulih ili natrulih bobaa, 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 umjerenj 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 svježje 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 prelitati 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 - gabelfruchtuka tj. doručka ili malih objeda u 10 sati.

- u pivnicama su nudili gablece, popularne „*cušpajze*“ (poznata je bila uzrečica: „tri firtala 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. Nestroy (1801.-1862.) koja je decenijama 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 drveće + 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 je jasno uočljiv i mali ražanj *bušak*)



Portugizac

Između dva svjetska rata tradicija zagrebačkog ugostiteljstva bilo je točenje mladog vina - portugisca. Pilo se stoječki 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 svježije 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, polutvrđi kravljji 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 zrel 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 groždje i medju zobatice. Vino od same imbrine, kažu, da se rado ndrži, 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 proizvodjamo. - Groždje 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 proizvodja 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 će ptice sve pozobati.



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 četrsto 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 Zrinjercu, 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.



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, čevapčići, ražnjići, šindelbraten i
raznispecijaliteti dobre kuhinje ne
sumporena domača 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.

Izvrсна 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 GREGORIĆ, 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 uređjena 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, uređeno 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 najje uz umjerene cijene.



Paviljon i bašča Kola



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 saopćiti cij. gradjanstvu, da sam
danas u subotu

otvorio svoj prvorazredno

uređeni vrt,

gdje će se cij. gradjanstvo vrlo udobno osje-
ćati 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)

Godina 1926. značajna je za zagrebačke ugostitelje, osim što su bili poznati po svojoj ugladenosti, 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 Vidačić blagajnica ugostiteljskog objekta u Jurišićevoj ulici ili po nekima vlasnica (nekad zvanj 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 Steffi 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 Masarykovej, Gajevoj, Ilici i Gundulićevoj bio je poznat kao gost sa stražnje strane.



Najpoznatiji zagrebački bogeć pozirao je 1932. godine fotoreporteru dnevnika *Vačer*



Pored Lovačkog roga, drugi najstariji ugostiteljski objekt Zagreba je gostionica - Izletište Puntijar, koja radi od 1838. godine. U svom ugošćavanju generacije Zagrepčana - fajšmekera, poznata je po ukusnim vinima i domaćoj kuhinji: *domaći čvarki, mamina prežgana juha, sušene kobasice, domaće kobasice od divljači, jelenski i medvjedi 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 i gibanica.*



Izletište Puntijar, Gračani



Gostiona Puntijar u Zagrebu

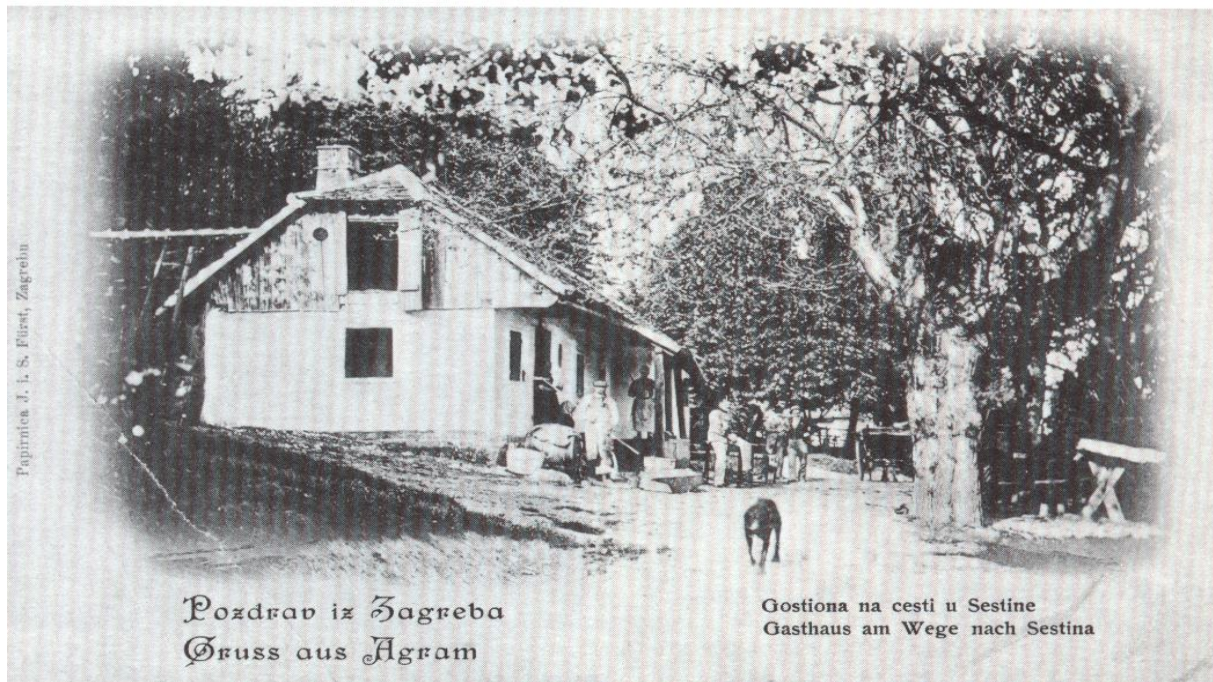


Gostiona Puntijar u Gračanima

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. Kroz sve te godine pa do današnjih dana Puntijari su dočekivali i ugošćavali svoje goste.

Današnji izgled restorana Puntijar koju vodi praunuk Zlatko Puntijar





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.



O jelima davnih prošlih vremena i izgledu grofovski stolova, kazuje nam Miroslav Krleža (7.7.1893., Zagreb-29.12.1981., Zagreb), 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 oglišče.
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 se dimi, se natače,
se 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, štrudljlin 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.

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 počinitelj. 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 staja 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 Zachea: 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, sagrađena 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 Vlačke ulice, s ponekom kućom, među vrtovima, oranicama, vinogradima i šumama.

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 minijturni parobrod), čipkasto izvedenog mosta, bijele labudove, dame sa suncobranima, vrtu 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.



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 domaće 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 mucu. Taj preplašeni pastir s nerazumijevanjem gleda na ovaj komplicirani 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 mucu 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 ovakvog 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! - dodu Šutljivi.



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

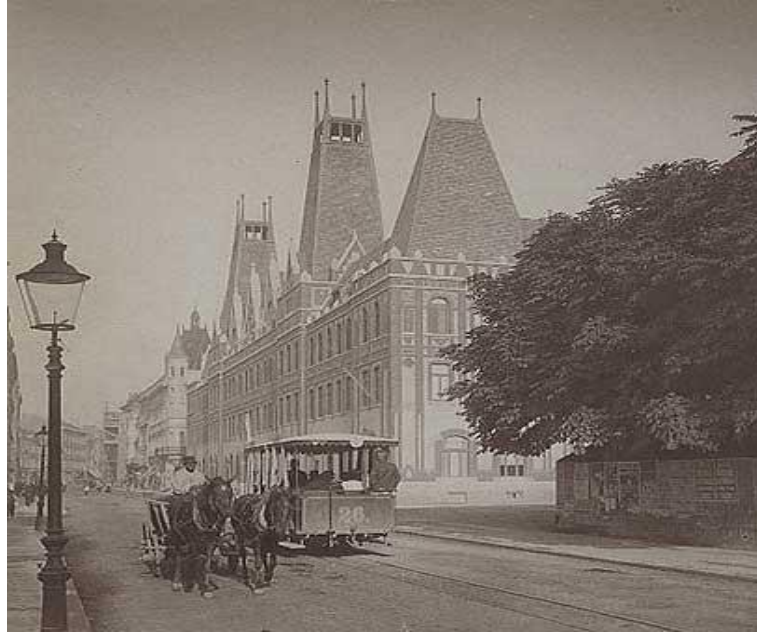
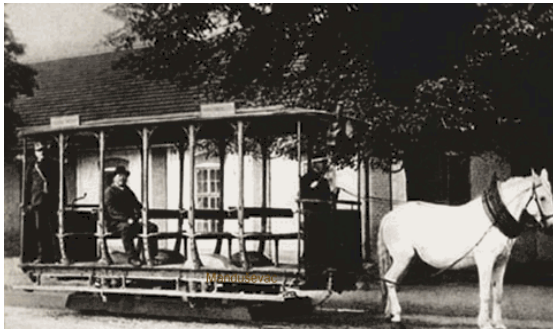
Sva je sila ljudi išla u Maksimir cestom, posred onih bezbroj jablana, a i slabo uređenom Petrovom ulicom. Zagrebački načelnik Hofman dao je štrcati Maksimirsku cestu, kak god još u ono vrijeme nije spadala pod grad Zagreb kome je međa sizala samo do današnjeg Kvaternikovog trga. Nad ulazom u park stajalo 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 cvijeće. 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 dovezio 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 Maleusnićeve 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 potihom nestala s maksimirskog jezera. Danas se može vidjeti samo na starim razglednicama.



Prvi zagrebački tramvaj (Jurišićeva)

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 (obrotna 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 značilo 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 valjušcima; 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 čizmari 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 (t.j. 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 „jača“ tj. slobodnija forma istoimene juhe.

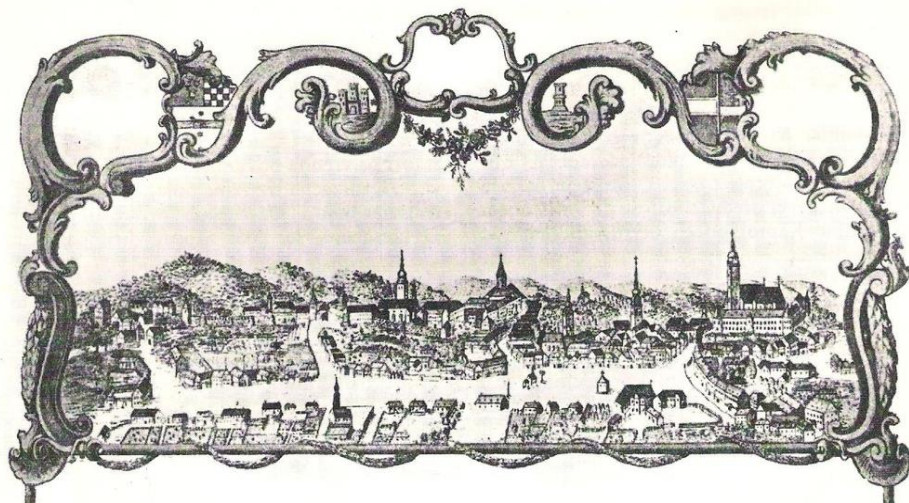
Sastojci: poriluk, 2 krumpira, malo kobasica ili svinjetine, mast, šećer, brašno, ocat ili rajčica.

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.

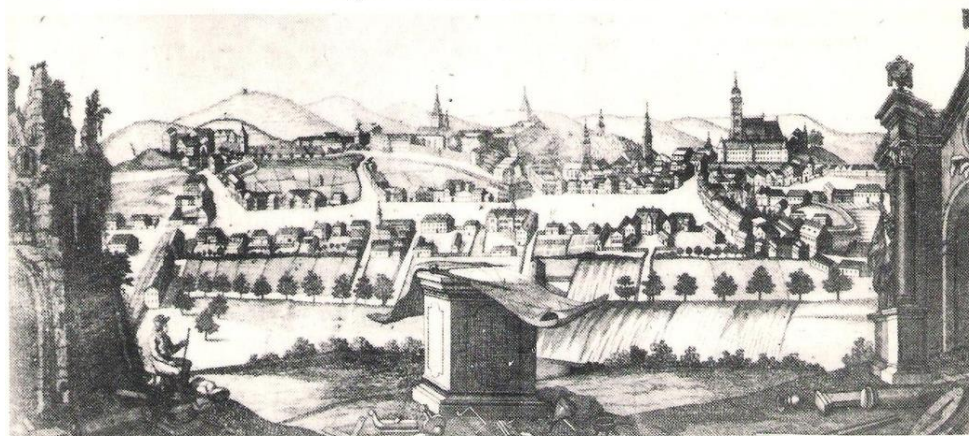
(Krumpir i rajčica su noviji sastojci, tj. tek u 17. stoljeća)



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 cebovskom listu oko 1780.



Zagreb na cebovskom listu oko 1810.

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, štika, 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 prestići 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 zaslugi, 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 plaća. Od jedne bačve ulja moralo se platiti jedan denar, a od svatovskih kola i svatova ništa se ne plaća. Ne plaća 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) marljivo 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 se kupovalo:

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

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 – agrarnog 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 kuće do kuće; 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 Vlačkoj 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 seći, 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, zemlja, 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

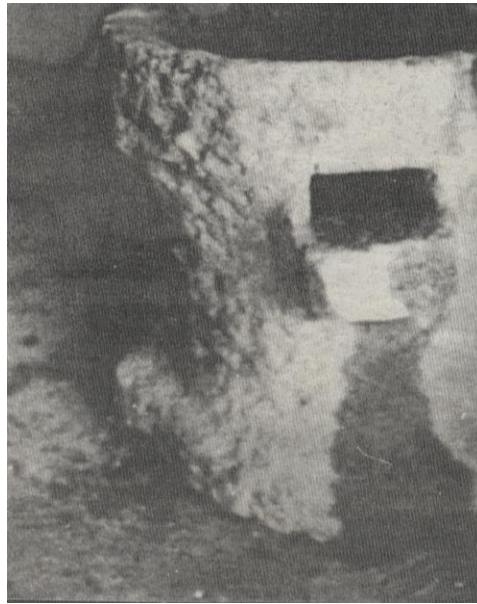
Slaninske i janjeće pečenke slobodno je prodavati tak vendar, da celog brava, janjca ali kozla speći i pečenoga pri pečenki na vsakomu funtu ober (povrh) gore rečene cene 1 krajcar potrebuвати more (ovaj dodatak je za uslugu i trošak pečenja); iste tako pečenke ne na prostom nego vu kuhinah ali drugom segurnom krovom peći 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, groždice, 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, zobu, bobom, lećom, hmeljom, različitim voćem, medom, voskom, vinom i raznovrsnim povrćem. Osim domaće 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 cjelom 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.

Početakom 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 saču 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 vrijeme 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 održavanje 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.

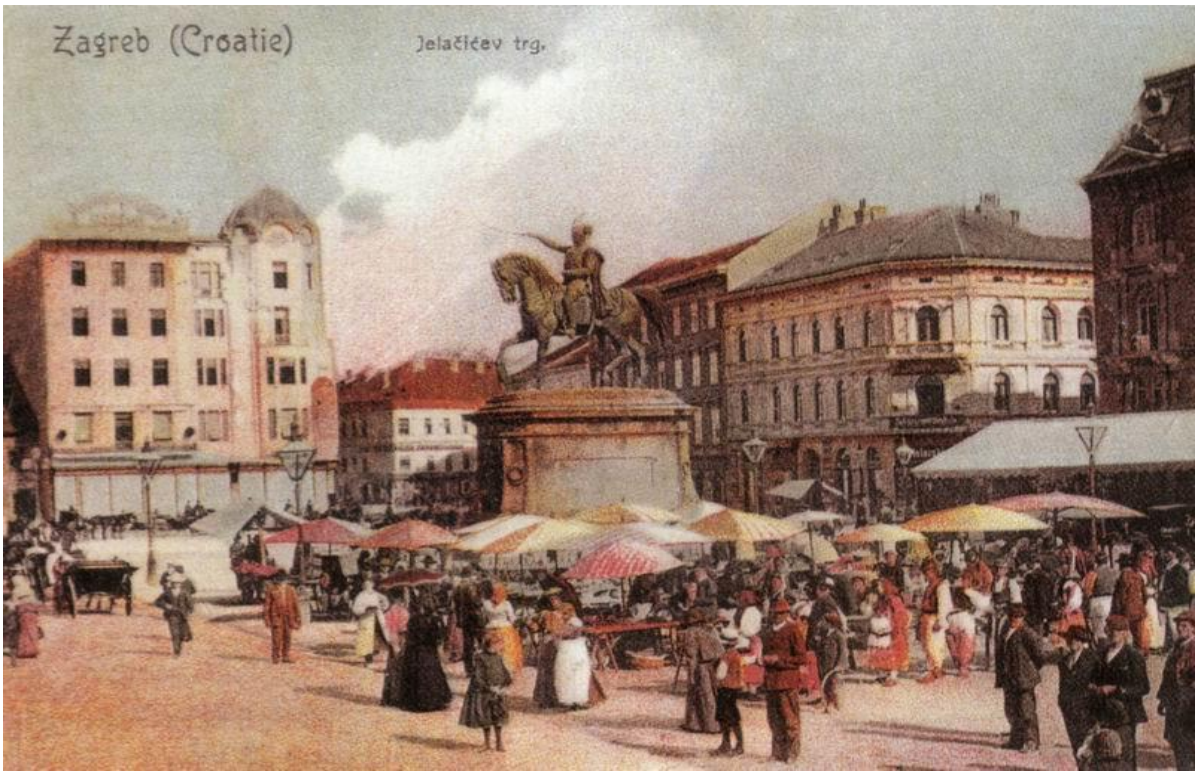
Na obim ovim trgovima prodavat će svoje proizvode: lončari, kotlari, košarači, češljari, opančari, čizmari, krojači i oni, koji trguju starim stvarima; zatim rakijaši, pekari i filarke.

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 istočnoj mu strani.

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

Zagreb (Croatie)

Jelačićev trg.



ZAGREB, Jelačićev Trg.
AGRAM, La place de Jelačić





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: između 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. Okreće 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 kuće 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 otpada 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 plemićki 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 fašenk d. 30. Item za odkupljavanje guske koja je bila na stupu d. 48. Item dali smo za remenje k fašenk, 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). Perceptor (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.*

Zagriyani vinom zagrebački „ditići“ (naučnici) su se potukli s nekim slugom Petra Zrinskog. Da bi izgadio neugodni događaj, grad je Zrinskome poslao varošskog 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 ditićev, 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 peći“. 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 gošćenje na večnice pored 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, Perstenez 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 mladiće, 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 kulturno 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 Gvozdanić, 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 Klobušički 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 plaća 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 kuće ili koje gospodarske zgrade, opet se moralo gostiti, pjevati i veseliti. Zabave nije manjkalo ni kod sprovoda („karmine“) da se potroši pokojnikov dio.

Na uskršni ponedjeljak obavljalo se „tucanje s jajima“ (concoctio 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 sajmovi su pečenjari - sa svojim „štanovima“, „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., poslje 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)



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 pica 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*: trodjelni vrčić Čeh-Leh-Meh

- *Pehar „srabljivec“* (varalica - prevarant) vrč 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 ušteta 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* ljubavno 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 skрати 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 Hrváčane. Bio uzor sloge i napretka!
Bio uzor narodnih vrlina! Uzor knjige, uzor obiçaja; uzor svoga i svoje starine!
Tudje majka srdca ne veseli, tudj obiçaj tudje gradi dvore. Nikome se nikad ne
klanjao, veç svoje vazda grlio i unapredjivao. Ti nam budi maticom, oko koje će
se dragovoljno kupiti sav narod. - Zdravicu ovu posvećujemo 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 restoranata 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 među ostalim konobarsko pjevačko društvo „Slavuj“ održati koncert. 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 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), ušecereno voće - kandlcuker (njem. Kandelzucker), licitarske ogrlice s visećim križićem (čislo - krunica, brojanica), bebe, konjeki i zaštitni znak licitara: licitarsko srce (vjekovni simbol ljubavi i vjernosti) - različitih veličina s ogledalom. To licitarsko „cifrasto“ srce sa srčecima, svijetlim pusrlima, nalijepljenim špiglecima i kratkom ljubavnom porukom na papiru, tradicionalni je običaj poklanjanja u znak pažnje: dečka - svojoj puci, koje se čuvalo kod kuće 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 Cvrlija, 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 generacij održava licitarski obrt kako se ne bi „zatr“ (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 medicarima 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 papirnatoj 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 medenjacija 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 statute.

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

Baranovićevo balet „Licitarsko srce“. I svaki je licitarov medenjaka 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.

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 pripremiti 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 ušćerenje mora biti svježije i zrelo, ali ne prezrelo. Voće ili kore koje želite ušćeriti možete oblikovati po želji, jer ćete ga koristiti 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 ušćerenog voća koriste se staklenke koje se povežu (zatvaraju) pergament papirom ili u drvene kutije koje su po dnu i sa strane obložene bijelim papirom.

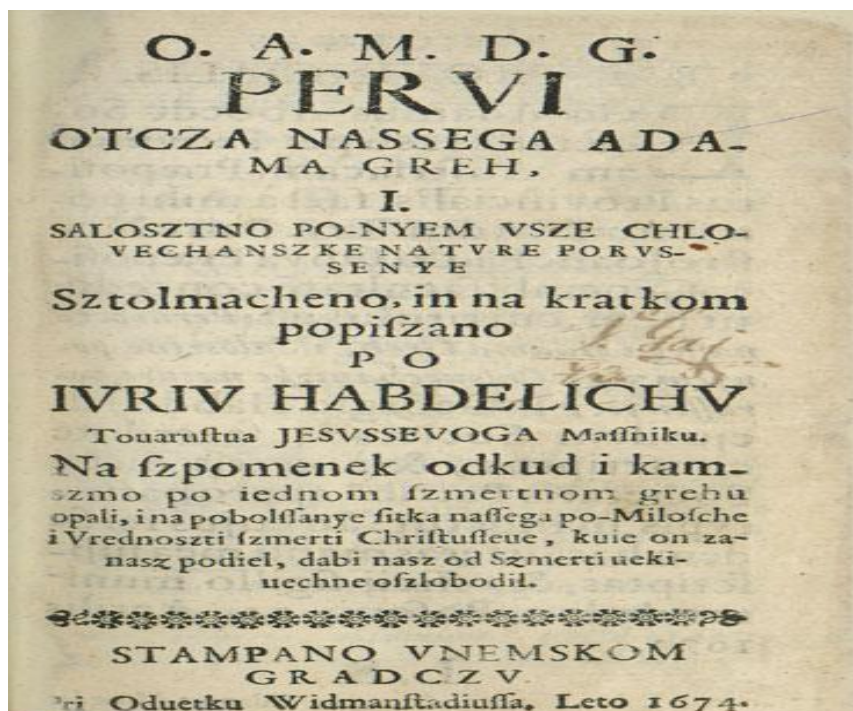
Najčešće se pripremaju kao ušćereno slijedeće voće: *breskve, dinje, dunje, jabuke, jagode, kruške, maline, marelice, orasi, šljive, višnje.*

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 muškarnog 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 smečkastu 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



Juraj Habelić „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 Habelića, tiskano 1674. godine (a izrečena s propovjednice u crkvi sv. Marka). Habelić, isusovac i književnik 1609. - 1678. (rođen u Starom Čiču kraj Velike Gorice-Turopolje), žestoko se obara na sladokusne grešnike i „*zla, koja ishajaju iz vnožine jestvin i gošćenja 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 stalištu 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 *gospioni povekši*.

Prema Habeliću, na *gošćenjima 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*. Obijest se, po Habeliću, ponekad mogla očitovati i pri prostim 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 dojtj moraju*. Tako da ... *govedina, ovčetina, bravetina, slanina, pače i kuretina i gusetina i druge sagdašnje jestvine malo preštimanja imaju, ako osebjunem zakonom nesu pripravljene. Oči se sada već 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.*

Habledić, 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. Habledić 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 prijatelj opomene, da se ne zadužava, otnesne 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 megjentoga dojdou 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 Habelićeva 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 (caffè Holandicum, što je tada bila trgovačka marka), talijanski sir parmezan, groždice, čokoladu, šećer, naranče, maslinovo ulje, bakalar, rižu, anis, klinčice, muškato 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 poznao. 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 zadrila u život Hrvata kao barok. Ni romantika koju nosi crkva srednjeg vijeka, ni gotika koju nameće 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 kuće, 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 kuće 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 Habelića i Križanića, za malograđanske horizonte i licemjerno ponašanje usko duševnog čovjeka. *Bidermajer-klainbirgerlih* (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, pretjeranosot 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 – slitnica;

ZAGREBAČKE KAVANE



Na južnoj strani trga poredane su 4 velike kavane, ippred kojih su namješteni stolovi pod platnenim šatorom na prostoru ukrašenom cvijećem i zelenilom, gdje mogu gosti boraviti u ljetno doba. Ovima se tu pruža svakla udobnost, bilo glede užitaka, bilo glede zabave. Ugodno je boraviti na tom mjestu, jer tu kola mnogobrojno obćinstvo, osobito u jutro za vremena dnevnog sajma, na koji dolazi seljaćtvo iz okolice u slikovitih svojih nošnjah. Tko se želi zabaviti čitanjem političkih ilći beletristićkih listova, naći će jih u izobilju u svih skoro europskih jezicih. – U velikoj i narodnoj kavani ima i telefona na bezplatnu porabu obćinstva.

(A. Hudovski, Zagreb i okolica. Kažiput za uroćenike i strance. 1982.)



Interijer kavane Zagreb, Zrinjevac 17 – danas poslovница Croatia Airlines.



Kavana Zagreb izvana, slika iz 1925.



Kavana Zagreb na Zrinjevcu (današnja poslovница CroatiaLines)



Gradska kavana na Jelačićevom trgu 1931.



Unutrašnjost kavane "Korzo" 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 stolicima (neizostavnim stolicima bečkih kavana).

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 izljevene 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 I. 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 holandskog 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 holandske 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 holandske 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 holandske 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 holandske kave i 15 funti piškota, a 23. rujna opet 3 centa i 4 funte „jednostavnog“ šećera, 50 funti holandske 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 Piazza 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 piće, koje se često pilo, izgledalo kao lijepo žuto vino i bilo je vrlo tečno;
- osim kave Dun je priređivao čaj i čokoladu kao piće;
- 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 Erdödyja 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 vraćaju kući.*

Godine 1756. spominje se *caffearius Valentiuss (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 Pflanzler, 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 roščiće), „eiskafe“, Zwieback (dvopek) ili „frižkim“ božićnim kolačićem (Milchbrod), briošem, pusrlima ili drugim kolačićima punjenim kitnkes-om (Quittenkäse -suhipekmez 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 piće, kiselkastoslakastog 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 uzmete 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.

Reklama za piće *jogura* na sjevernoj strani Jelačić trga



U gradskom vodiču iz 1892. godine „Zagreb i okolica, kažiput za urođenike i strance, sa 43 slike i 2 nacrt“; 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 slikovitim 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 - bukovec) mogli prelistati čak 80 različitih novina. Na terasi „*Velike kavane*“ u kući Pavla Hatza (Grand Caffè, 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 artistskim 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 – 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.).

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 Pik (Pick) otvorio je bar i kavanu, koja postaje popularno sastajalište zagrebačkih glumaca. U baru je svirao najpoznatiji primaš, čudesni *Paganini*.

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 (Vlačka ulica)





Velika Narodna kavana, na južnoj strani trga (danas hotel Dubrovnik)



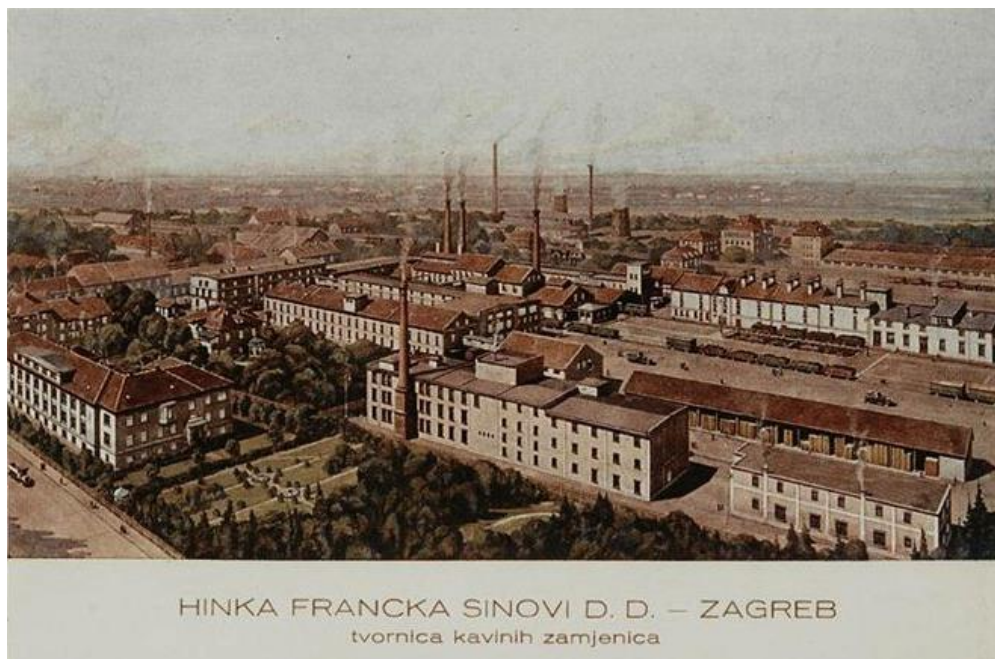
1898. S lijeva na desno: Narodna kavana, Kavana Europa, Velika kavana



Narodna kavana

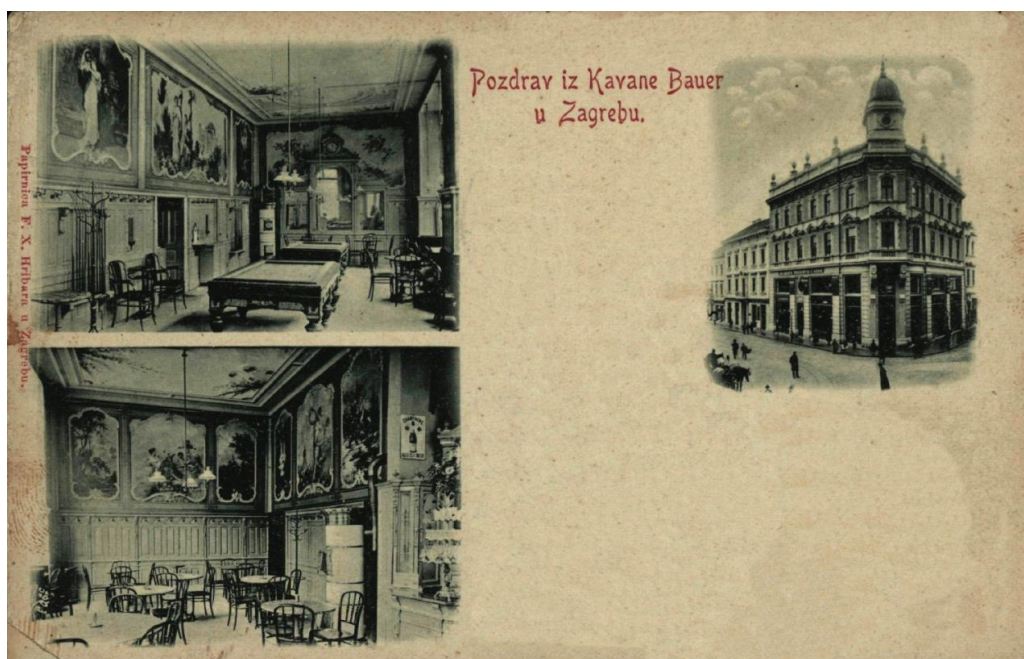


Jedna od najstarijih zagrebačkih tvornica, koja pod istim imenom na istom mjestu radi od 1892. godine je **Frank - tvornica cikorije**. Njemačka tvrtka Heinrich Franck i sinovi, nakon tvornica u Austriji, Italiji, Češkoj, Slovačkoj, Švicarskoj i Rumunjskoj, otvorila je svoj pogon i u Zagrebu, a potom i SAD i Mađarskoj.





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 Lotriščak*. 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 kulturnih 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 postojanje nekoliko mesnica i kavane – zvane *kavotočje*



lijevo: MESNICA MIJE BLAŽINČIĆA

desno na oglasnoj ploči: KAVOTOČJE

MLJEKO 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 *NAKLON*, 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 vruće 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.

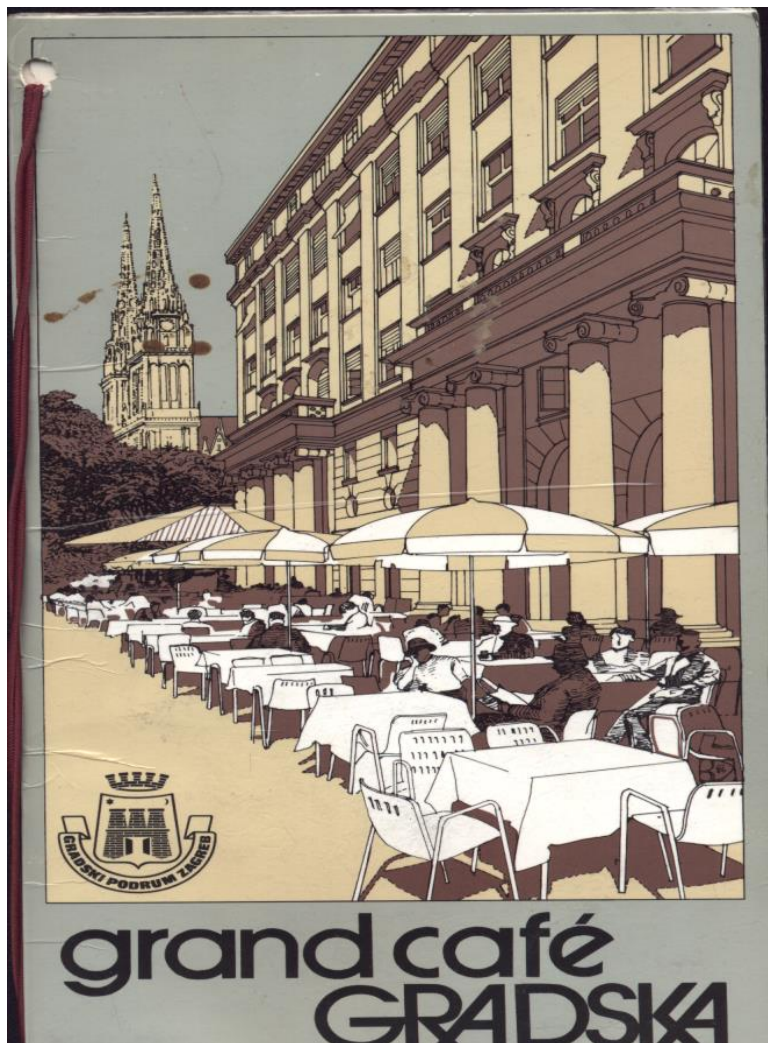
Kroasan* „Purger“

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 groždica, 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 nadjevne makom, kao i štapiće nadjevne 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 nadjevane 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.



Voćni kup
„GRAND CAFE“
sladoled, voćna salata, tučeno slatko vrhnje, marascino, kriške naranče, trešnja, biskvit, ribana čokolada.



Profiteroli
„MANDUSEVAC“
sladoled, tučeno slatko vrhnje, profiteroli u čokoladi, marascino, biskvit.



KREM KAMEL
„RONDO“
hladna karamel krema, preljev od karamela, obloženo tučenim slatkim vrhnjem, biskvit, ribana čokolada.



Razne parfait kreme
„CARDINALE“
na mlijeku kuhana krema, tučeno slatko vrhnje, ribana čokolada, biskvit ili holip, brusnice.



SNEŽNI KUP
„ZAGREB“
prokuhano, ohlađeno i zaslađeno mlijeko, 15 dcl, tučeno slatko vrhnje, sladoled od vanilije ili prena želji, brusnice, ribana čokolada, holip, slaniša.



VOĆNA SALATA
„GRADSKA KAVANA“
miješano voće rezano na kockice, kriške naranče i ananasa, sjeckani orasi, sok od limuna, šećer u prahu, tučeno slatko vrhnje, marascino, biskvit ili holip.



KUP
„HAVA“
miješani sladoled, ili sladoled od vanilije, tučeno slatko vrhnje, kriške ananasa, marascino, ribana čokolada, slaniša.



VOĆNI FRAPE
„FORTE“
voće prema želji, (banane, naranče, breskve, i td.) ili miješano voće, mlijeko, šećer u prahu, alkoholi po želji, tučeno slatko vrhnje, ribana čokolada, slaniša.

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 mucu, 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, napraviti 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 napraviti ... 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 plaća 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 ... Zna, 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 došao 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 međjutim i takvih, koji su se zadužili do hiljade pa i više. I nikome od tih niti ne pada na kraj pameti, da vrata 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 vjeronnici, 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 vrata. 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 kuće 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 gigolooa, 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 događaj iz koje zagrebačke kavane.

- Više se nemre ovak. Kam bum ja došiel, 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 lijepo i nelijepo 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 stoječke 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



Neboder, na vrhu kavana



Kavana Neboder



Kavana Neboder



Šime Radovčić, *Kavana Neboder*, Zagreb, 1965., MGZ fot. 20710

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.... Prizemlju nebodera s naslonjačima po uzoru na

Mies van der Rohe, 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 u prijemnom ulazu u neboder a zidnu, sgrafito kompoziciju u baru, izradio je Raul Goldoni.



prvo u kavani neboderu, 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 (do nedavno Lenuci) oko 1950.



Lenuci (Bivši Splendid, Zrinjevac) danas zatvoren



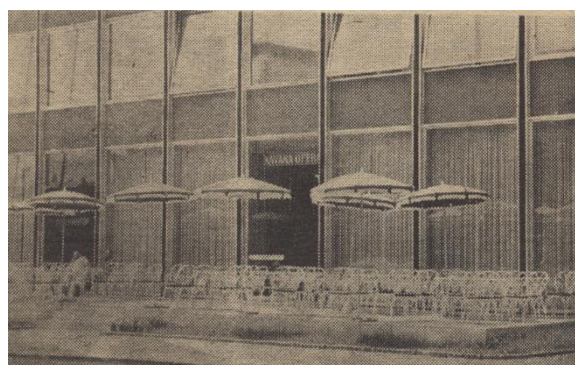
Šime Radovčić, *Kavana Dubrovnik*, Zagreb, 1964., MGZ fot. 20738

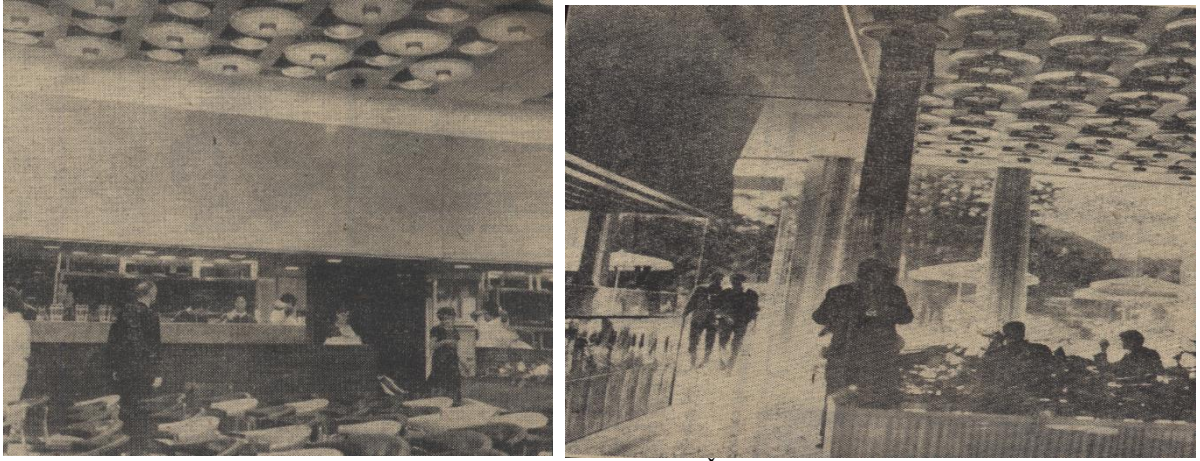
Polukafić-slastičarna „Junferica“ (pored kavane „Dubrovnik“ također okupljalište glazbenika) u Teslovoj polako gubi svoje dosadašnje „klijente“ dolaze novi, otvara se „Zvečka“ u blizini „Kavkaza“, kulturno mjesto i okupljalište sedamdesetih i osamdesetih godina prošlog stoljeća zagrebačke „zlatne mladeži“. 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).

Kavana Opera, u prizemlju nekadašnje zgrada trgovačkog poduzeća Željpo (kasnije Ferimport)



Zvečka





Kavana Opera (nekadašnja zgrada trgovačkog poduzeća ŽeljpoH, nakon togab Ferimport)



Kavana Opera

U lipnju 1972. otvoren je kulturni „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 skuhan espresso kava.

Ilička „Mocca“, 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.



Tošo Dabac „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 Tkaličićeve, Radićeve, Jurišićeve, Petrinjske, Praške, Gajeve, Tesline, Boškovićeve, Masarykove.

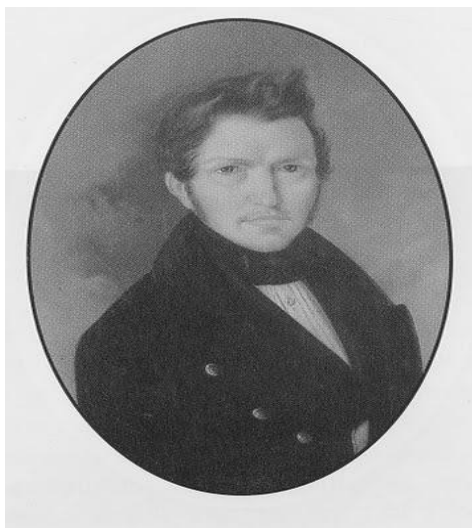
Na tih oko osamsto četvornih metara subotom, nedjeljom, blagdanom od deset prije podne do ručka skupljaju se svi koji nešto znače u Zagrebu. Dolazi i „najčuvanija“ osoba, dva put izabrana osoba broj 1 - državna glava i vic-maher (na žalost svoj političkih protivnika).

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 Schönoha, 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 umjerenj 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 Alojz 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, Alojz 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 pribilježbama, 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 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“. Prije toga pekao je sitno pecivo, kajzerice (okruglo pecivo – carsko pecivo) i kolačiće, 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.

Među raznovrsnim zagrebačkim slasticama najpoznatiji su, purgerima, ipak ostale „apfelpite“ - pite od jabuka, „butterkrafni“ - uštipci, „kaiser smarren“ - 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 franc. (šato) je dvorac, grad, zamak - što bi značilo palačinke u dvorcu, dok se ispravno kaže: chateau - 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 čošku Nikolićeve i Gajeve ulice. Taj čovjek koji se u Zagrebu stvorio tko zna od kuda postupa sa svojim namještenicima kao grubijan. Ovakvo izrabljivanje i izglednjivanje prava je sramota za naš lijepi Grad.

Današnja najstarija slastičarna, koja stoji na istom mjestu, je *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

Sladoled je bio rijedak i mogao se dobiti samo „za skupe novce“ u kavanama i u otmjanim 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.

*Aestus erat ljudi ljudi sudabant et zijabant vrane
Ipse senex Hranjec prekleta praeque vrućina
Bome perlisset nisi dobro vince bibisset.*

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):

Preßbürgerkipfeln (Roščići)

3/4 brašna, 38 dg. putra, 6 dg. šećera pp. 3 žumanjka, malo soli - 4 dg. germa u šalici u mlijeku namočenog pustiti izaći i sa tjestom zajedno smjesiti te posve tanko razvaljati i kipfle slijedećom filjom filjati. Filja: 35 dg. šećera 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. šećera, malo soli. Tvrdo zamjesiti, na nekoliko djelova razdjeliti, posve tanko razvaljati i radlom (kotačić za rezanje tijesta) formirati. Pohati na masti.

Masarykova - Torta

Muti pjenasto 14 dg, putra sa 6 žumanjca i 14 dg, šećera 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. šećera, 5 žumanjaca, 2 čitava jaja, 1/4 litre malaga vina i 2 dg. Kartoffelmehl (krumpirovo brašno), kada crema zgusne, ohladi je i umaži tortu i ozvana te pospi malaga groždjicama.

Napoleon - Kugeln

20 dg. oraha kosanih, 15 dg. šećera, 14 dg. rosina, 14 dg. smokava u kocke rezanih, 5 bjelanjaca razmješanih to sve zajedno na vatri mješaj dok dobiješ tijesto, pravi kugljice pomoću 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 vruće da se upije u tortu preliti i ocakliti chocolate 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 peći.

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 peći - 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 peći na tričetvrtine - međjutim 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 peći, 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. chocolate ribane, 14 dg. mandala fino ribanih, 6 dg. brezla sa rumom namočenoga i snjeg od 6 bjelanjaca - peći. Nadjev i ocaklinu po volji.

Salama od šljiva

70 dg. suhih šljiva/: može se uzeti polovica smokava :/ šljive nešto malo prokuhati - 40 dg. šećera 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 šećer zaviti i zamotati da stoji 8-10 dana.

Vočne krugljice

6 bjelanjaca, 25 dg. oraha, 10 dg. cvebe, 15 dg. šećera, 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. šećera onda stavi 5 dg. crne mandale rib. 7 dg.okolade, 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 - prelići na zdjelu sa Marillensalse (umak od marelica) ili Chocoladegüss (čokoladne preljev-ocaklina).

Krema od vina

3 žumanjka mješaju se sa 10 dg. šećera 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. šećera 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 pošećeriti te peći.

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 peći.

Orangen - Kugeln

1/2 kg faširanih smokava, 2 cjele naranče rezane na šnite sa koricom samljati 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 chocolate 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 peći.

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: Chocladecreme.

Chocolate Creme

10 Deka Zucker, 6 Dotter gut vermischen, 1/2 liter Milch mit 4 Stangerln Chocolate 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 groždica, 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 puniti 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 groždice, 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 ukasiti cijelim ili nasjeckanim bademima.

(Slastičarnica „Zagreb“)



Masarykova (zgrada je srušena)

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 kiflice 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 kružice pritisnite u sredini drškom kuhače, a kad se ispeku, udubine napunite pekmezom. Ispečene kružice možete ukasiti 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 kiflice, 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.*

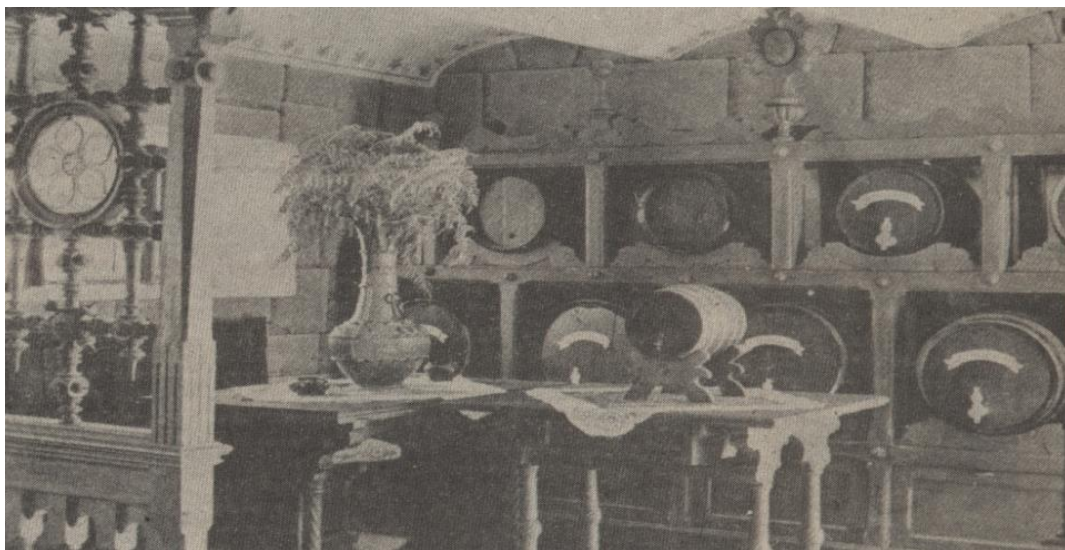
(Miroslav Krleža)



Vinograd u Bregovitoj (Tomićevoj) ulici (danas je tu žičara)



Ovako se nekad dovozilo vino u Zagreb



Unutrašnjost kleti dobrostojećeg zagrepčanina

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 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 kuće/ 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, Frateršćice, 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 kućice pudara

(vincelir ili vincelj; 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 začim poznatoj - zagrebačkoj pečenki), *Belina iz Remeta*, tek spomen osta na stari *rulandec, silvanec, brajdicu* i *kameninu*, na *šestinski divljak, ilički ramfol, črnomerčku likovinu, mikuličku 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 gemiš; 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 *droždenka*, 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 krepri dušicu.*

.....

*Pit pod liščem samu ladnu vodu,
jeste činit samom sebi škodu,
jer želudac 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,
jošće 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 ravninama. 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 vrtinom 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 („statutima“), 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 domaćim 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 kapljice.*



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 „*forszpayszlin, 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 groždani 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 groždanog 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 salatnom, 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.



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.

Torba koju su prihvatili, mnogi u Hrvatskoj, kao osnovnu putnu torbu.

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 kuće u kojoj se nije našla barem jedna boca svježeg isprešanog mošta. Prvo kušanje je bilo nakon tjedan dana, koreneka - mošta provrelog na trećinu. Taj mošt je već u bačvama hućio i bućio. Dva tjedna nakon berbe sladili su se vinkotom, 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 blagoljubivima.

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 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 braće“ 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 statuta“ (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.

Jedan od najvažnijih paragrafa „Križevačkih statuta“ je 13-ti (ukupno ih ima 50) kaže:

Za pijaču ima biti pri sakom horvatskom stolu domaće 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 gošćenje, 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 oberremo, vino prav obljubimo, vinu oči, vinu usta, vinu želudac naš aldujemo, da tak pošteno ime Horvatov dobimo. Tak po ovakvih putih idući ili u kutu čučeći ili ob pol noći zbudeći 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 naj sretniji 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/vincelj (uobičajen naziv u sjeverozapadnim selima), čuvara vinograda s torbicom suhe hrane i puškom na ramenu kako kreće 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 puknuo, 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.).

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 Šenoa:

*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
čša 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 sajmov.

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 mlade,
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 ću sada piti? -*

*Ali kada reče nakon stanke duge:
„Ne brini se za to, donijet ću ti druge,*

*Sve tri pune suza, otrova i žučī,
Kad ih samo nagneš, srce će ti pući!“*

*I već na prag stara stupi s jednom nogom:
- Vрати 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 cvrča* 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, 0,5 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 domaće dimljene slanine, 1 dl ulja, 0,5 dl voćnog octa, 0,5 - 1 kg radića ili domaće 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. Sadržaj je blago kašast i maziv, 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 domaće 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 odstranjajte 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, kratae 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 začim. 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 pripremljenog 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 toplu, 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 propirajte. 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 prošek

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.

Bunceck 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, 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**

<i>tanki gemiš</i>	malo vina
<i>pol – pol</i>	pola vina - pola vode
<i>dva u osam</i>	dva decilitra vode u vino (0.8 l vina)
<i>tri u sedam</i>	decilitar vode u vino
<i>škropec</i>	samo nekoliko kapi vode u decilitar vina
<i>gostioničarski gemiš</i>	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:

<i>temperatura</i>	dobro ohlađen, nekoliko stupnjeva ispod preporučenih vrijednosti za bijela vina (6 do 8 oC)
<i>vino</i>	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 <i>graševina</i> (zagrebačke okolice, zapadne Slavonije (graševina iz istočne Slavonije, Baranje, Srijema sadrži previše karaktera, alkohola i kompleksnih tvari), - <i>škrljet</i> adut moslavačkih gemištara - <i>moslavac</i> (<i>šipon, pušipel</i>) vino koje je na pola puta od kraljevine do <i>rajnskog rizlinga</i> - <i>zeleni silvanac</i> na cijeni ljubitelja gemišta, - <i>kraljevina</i> (sv. Ivan Zelina, Zagorje, Međimurje, Bilogora, Moslavina, kraljica za gemište, - <i>štajerska belina</i> poslije kraljevine najčešći sastojak gemišta, - <i>žlahtina</i> , neutralnost daje izvanredan spoj s vodom, a niska razina kiseline daje nježnu kombinaciju - <i>rizvanac</i> , nešto laganiji od graševine, naročito ako dolazi iz hladnijih i sjevernijih krajeva Hrvatske - <i>kujundžuša</i> , Imotski pandan žlahtini - ne smiju biti vina izrazitih aroma (<i>chardonnay, malvazija, muškat, sauvignon, traminac, pinot sivi, pošip</i> , (pogotovo vina iz hrastovih bačava)
<i>mineralna voda</i>	Mora biti jako gazirana. Stojeći u čaši ili krigli mjehurići brzo izvjetre, pa j poželjno da voda što duže <i>perla</i> . 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

čša	legendarna čša – <i>gemišterica</i> , <i>balonka</i> - baždarena na dva decilitra koja je bila u zaboravljenim <i>pajzlima</i> po gradskim periferijama
-----	---

Gemišt je idealno ohlađena mješavina bijelog vina i gazirane mineralne vode (javnice 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

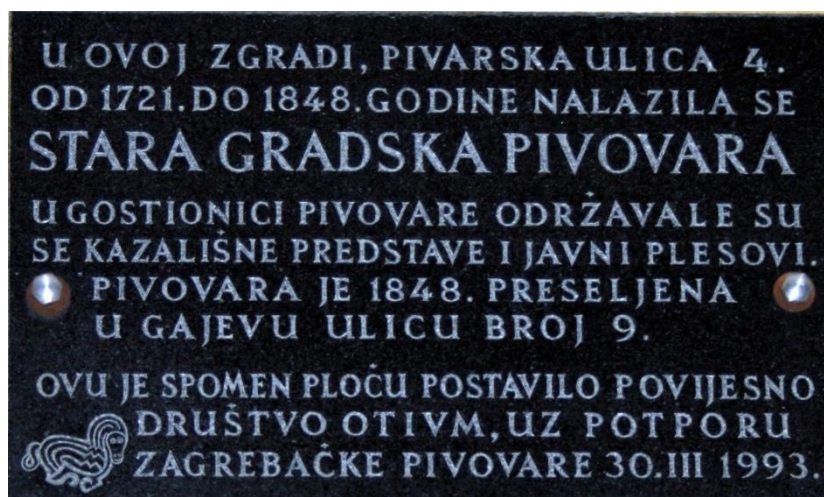
Špricer zaboravljena mješavina vina i soda-vode, koja se uštrcavala u čšu preko vina. Lijepa tradicija izumrla je, nažalost, zajedno s punionicama soda-vode.

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





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.



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 kuće 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 od 1888. 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 1891. 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 (tvrтка)	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	Draškovićeve 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.		Budjevićka resturacija

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 Zadruga 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 *Zadruga gostiončara, svratištara, krčmara i kavanara*.

Na prijelazu stoljeća ugostiteljski lokal u Marovskoj 10 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 štito 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 dojučer 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 rječ. 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 vraćase 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 domaće 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 domaće pivo mnogo se je hvalilo. Vještaci i nevježe zadovoljno isticalu 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. „Izvršno“, „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 domaće pivo sve zadovoljilo i da je prvi pokus izvršno 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 domaće 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 „izvršno“, „dobro“, „baš je tečno“, „oslaslo“, tvrdeći i da je bolje od mnogo hvaljenoga plzenskoga. 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 veleobrnika, 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 m². Druga gostionica/pivnica bila je u vlasništvu Prve hrvatske štedionice, čija je Budjevićka 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 Kukovićeve kuću (i danas blok u Hebrangovoj ulici) te ondje smjestio „Prehranu“.

Takav velik pothvat Sami Alexandera bio je dobrim dijelom financiran od prihoda Zagrebačku dioničku pivovaru i tvornicu 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 Vlačke ulice, s ponekom kućom, među vrtovima, oranicama, vinogradima i šumama.

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 zrnju, 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 krpici 24 sata da se ocijedi i površina osuši. Ocijedeno 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 lijepo 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 prohodnu 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 zarezite 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 pjenu kuću gradi.

Zaboravljeno zimsko piće, 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.

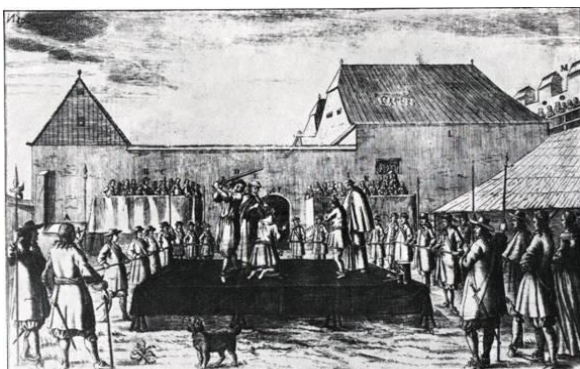
Dobro izmiješajte žumanca sa šećerom. Umiješajte zagrijano pivo pa žicom za snijeg miješajte na pari da dobijete gust, vruć napitak. Poslužite odmah.

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 Croatiae, 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, gostionišara, krčmara i kavanara”.

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. opivnicama 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 kuća;
- b) prostorije mogu se sastojati iz jedne ili više soba, nu nijedna soba nesmije imati manje površine od 30 m² i nesmije biti niža od 3 metra, pak moraju sve imati izravno svjetlo i valjanu ventilaciju;
- c) prostorije namijenjene 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 metar širok; u gostione od svratištah može ulaz u propisanoj širini biti i u unutarjosti 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 m² (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 zakomlicirao 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 čizmara i 15 opančara).*

*Na trećem su miestu **krčmari** sa 381 poslom (15 svratišta, 22 gostione, 32 restauracije i 262 krčme), 44 pekarnje, 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

1929. godine Zagreb je brojio 18 hotela s ukupno 1213 postelja. Broj turista iznosio je 107 987, a broj noćenja 549 935.

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 neuglačeno 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, vočkama, 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.

- 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.

- 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 "lavalère" kravatama poput malih propelera i sanjarskim pogledima*.



Kavana Promenada na bivšoj „Južnoj Promenadi“ – danas Strossmayerovo šetalište. – Kuća digne bjele 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*” (*kaffecocctor*), 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 Varmedijanska restauracija* ili *Tko će biti veliki sudac* Antuna Nemčića, poznatija pod imenom *Kvas bez kruha*, u kojoj se vrlo karakteristično ocrtavaju spletke oko varmedijske 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



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), brijanica, 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., nekadašnja 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 će 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 okrećenoj 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.

.....Zagrepcani 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",

- 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., 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 te 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. Svakodnevica 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., koja je bila na glasu još od ranijeg vlasnika Janka Gorenca kao mjesto okupljanja rodoljubivog i demokratskog svijeta.

Još „jučer“ je ovdje bila poznata gostionica "Tinča", uređena u zagrebačkom „štihu“ sa šestinskim stolnjacima i slikama starog Zagreba, nastarija 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 jewdnom od prijašnjih vlasnika još 1920-tih godina.

Nema više domaće Purgerske kuhinje, nema više pravog domaćeg vina. Šesdesetih godina prošlog stoljeća u restoraciji 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*” (cunet, tal. *cuneta* - boca s uskim grlom, tijesan grlić uopće. Cuni - otpiti 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 zvijezda* (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 plaćeni 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 Tkalčičeve 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 Tkalčičevoj ulici na broju 32. bila je 1870. vrlo popularna gostionica "K trima putnicima",

- najpoznatija kavana Tkalčičeve ulice 1860. godine bila je "Hrvatska sloga" s čuvenom gazdaricom "Banicom od Potoka-grada",

- u Tkalčičevoj 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,

Kaptol



Menza Zvonimir na Kaptolu (između broja 4 i 5), danas Pivnica

Splavnica

- poznata kavana Dolca zvala se “Domobranska puška”,
- “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*);
“Gregorička” (ili poznatija pod imenom “Kod dobre mamice” vlasnice Katarine Gregorić); *krčme* Holjac”; “Bastalić”; “Plečko”; “Markovka”; “Dijenta”; “Kregarica”; Žagarica”; “Malnarička”.
- 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 bio 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.
- "Ehrlichova" *restauracija* 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,



U ovom dijelu Vlaška ulice rodio se 14. XI. 1838. hrvatski romanopisac August Šenoa. Na mjestu gdje danas stoji spomenik Augustu Šeni nalazio se obelisk, koji je postavio zagrebački biskup Alagović 1835. godine prigodom završetka uređenja biskupskog perivoja Ribnjak.





Ugao Ružične i Vlaške ulice - kovačnica i poznata gostionica "K bijeloj ruži", 1901. godina

- 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), kasnijen 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 Tomičeva, 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),



Mesnička ulica



- 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 je o grah, a boemi kao npr. Salih Alić i Tin Ujević recitirali poeziju što je ohrabrilu 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*,



Restoracija 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

- na obližnjem Lokomotivinom košarkaškom igralištu (kasnije Ciboninom) 13. veljače 1970. otoren je Klub *Saloon* – simbol noćnog života Zagreba, počasna kuma je bila najpouplarnija 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 već pokojnog, g.Zvonka Znmazeka 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”,

- na *Malom placu* (Ilirskom trgu, Pejačevićev trg, danas Britanskom trgu) bila je popularna *gostionica* “Žurga”, dok su najbolji gableci bili kod “Lončaričke”,



1898.

- gostionica “Kod krampusa” nalazila se u Marulićevoj ulici 1867. godine (kasnije Kukićeva i danas Domobranska ulica).

- na Jelačićevom trgu (Jelačićem „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 opaćine i zla morale biti zatvorene,

- restoran „Ivo“, poslije Drugog sv. rata „Mosor“ (restoran za samoposluživanje). Uvijek otvoren.

- svartište “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“



terasa hotela „K trim gavranom“ 19. st



- Jurišićeva 18/Palmotićeveva 10; bila je kavan 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 kava-gostionica „Merkur“ nalazila se na uglu Petrinjske 14 i Đorđićeve 3a trgovačko.stambene zgrade Antolković, arhitekta Janka Holjca 1904.



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 vrijeme vrlo blatnom trgu obdržavali su se sajmovi ne samo za živuž, povrće i voće, kako to danas biva, nego i za marvu i drugu dopremljenu robu na kolih. Jošte g. 1828. bila je na mjestu, 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 Jezuš (danas crkvice 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 austrijskomu"



Na početku Ilice još od 1780. bila je poznata donjogradska krčma *Kruni*.

“Veletžac Teodor Demeter” izgradio je jednokatnicu, i uredio u njoj gostionicu sa svratištem “Austrijskom caru”, koja je otvorena 11. srpnja 1837. u kojoj je već tada bio biljar, što je predstavljalo prvorazrednu atrakciju.

Poslije je svratištu nadograđen drugi kat (1867. godine) i dobio je naslov “Hotel k caru austrijskomu”, koji “bijaše najodličniji u Zagrebu, a odsjedali su u njemu visoki dostojanstvenici.

U svratištu “K caru austrijskomu” otvorena je prva "putnička agencija" u Zagrebu - od 1. travnja 1840. svakog su dana prevoznicka kola vozila do Varaždina i Beča (uz prethodnu prijavu putnika).

12. rujna 1844. poduzetnik Stern otvorio 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 Öhler*, koja je i danas trgovina pod imeno NaMa.



Gradnja monumentalne palače Prve hrvatske štedionice (s Oktogonom) dovršena je 1899. godine.



Oglas nekadašnje pivnice u zagrebačkom Oktagonu

- *gostionica* “Jägerhorn” (Lovački rog) Ilica br. 14., tu stoji već od 1813. godine, i bila je svratište “K caru austrijskom prijestolonasljedniku (*Zum Oesterreichen 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 ugaziti 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 *izvrasnih 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
Il. ilustrierte Nachrichten

No. 44. in maszichog 95. Dato 2. Julia. 1905.

Zahvala i preporuka.

Zdola podpisani zahvaljuje svojim poštovanim gostom za prijatna pohadjanja, kojimi su njegovu kroz mnogo letah u dugoj ulici pod napisom „zur goldenen Kanne“ imanu kavanu počestljivati dostojali, ter zajedno pristojnim načinom obznanjuje, da će spomenutu kavanu ostaviti, i da će se u gornju llicu, 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 lépe sobe, prostrane štale, suše i svu ostalu priliku ima: zato vendar poštovanemu občinstvu tim više preporučena biti zaslužuje, jer zdola podpisani nikakovog truda ni troška štediti nije, da ju što u najbolji stališ postavi. Radi toga su sve sobe iz nova izmaljane, lepim pohižtvom a i najholjimi ter mnogobrojnim posteljami



Ilica 14, unutrašnjost Lovačkog roga 1905.



1939.

1928. zapadna Margaretska ulica preimenovana je u Ulica sv. Preobraženja (današnja Preobraženska). Vidi se kuća u kojoj je Lovački rog, Ilica 14





Lovački rog, modernističko preuređenje



Lovački rog 1992. (Jägerhorn, 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”,
- 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.

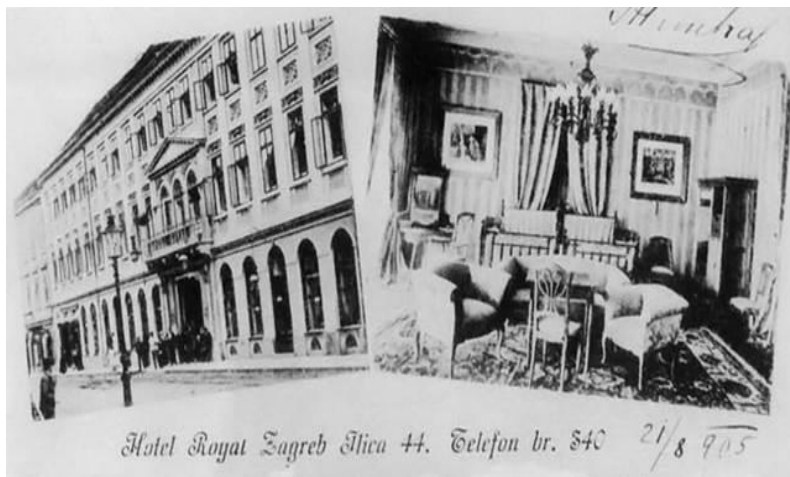
Tijekom tridesetih godina 20. stoljeća, zgrada hotela je preuređena prema projektu arhitekta Aleksandra Freudenreicha u *Domaćinsku školu*. O ovoj je zgradi zanimljiv zapis ostavio Gjuro Szabo:

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. "Hotel Pruckner"

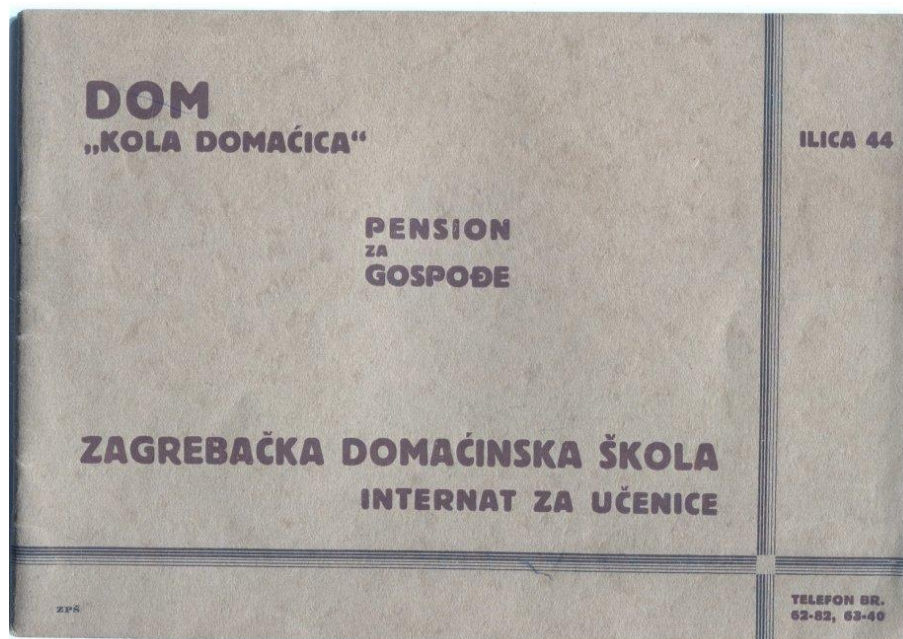
1844. godine u početku Donje Ilice izgradio je dvokatnicu Mato Pruckner i uredio „Hotel Pruckner“ (kasnije nazvan Hotel Royal).



Ilica 44, Hotel Royal (bivši Pruckner) i kavana



Zgrada u kojoj su smještene institucije »Kola Domaćica« Zagreb, Ilica 44.



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 Heinzl. 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 građanske hrane, 2. priredjivanje luksusne hrane i 3. priredjivanje bolesničke i vegeterijanske hrane.

Kod priredjivanja obične građanske 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 određene za reduše.

Nakon dovoljno stečenog znanja omogućuje se učenicama, da samostalno kuhaju, priredjuju razne objede, sastavljaju jestvenike, prave proračune za razne prilike uz određenu 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 njeđuje 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 uredba-
ma, 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, određen 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 prilici života, znati se svladati, znati pregorjeti, unapre-
djavati 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.

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 zadruga 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.

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 poslovoćkinje (upraviteljice) pansina. Ove odjele mogle su upisati one ućenice 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, toćnije u rujnu 1949.god. Komitet za turizam osniva školu ućenika u privredi ugostiteljske struke za zanimanje konobar, kuhar i slastićar.

1958.god. poćinje škola s praktićnom obukom.

1955 god. otvara se Hotelijerska škola.

Šušarovom reformom ove stručne škole povezuju se sa VI gimnazijom u Ugostiteljsko hotelijerski obrazovni centar.

Poćetkom devedesetih Centar se razdvaja na Gimnaziju i Ugostiteljsko turistićku školu.

Polovicom devedesetih škola se dijeli na :

-Hotelijersko-turistićku 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*. Po toj voćki dobila je ime i Mandaličina ulica,



- u Donjoj Ilici negdje oko sv. Duha bila je kavana i krčma “Ad Imperatorum” (“K caru”).
- nastavljajući današnjom Ilicom dolazi se i do Stenjeveca 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 Keglevičeve 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 črnem 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. Heinzl i podnačelnik g. Krčelić, gradski zastupnici, komandant mjesta i predstavnici vlasti. O lijepom uređenju ku-

pališta svi su se pohvalno izrazili. Poslije toga novo kupalište predano je na uporabu 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.

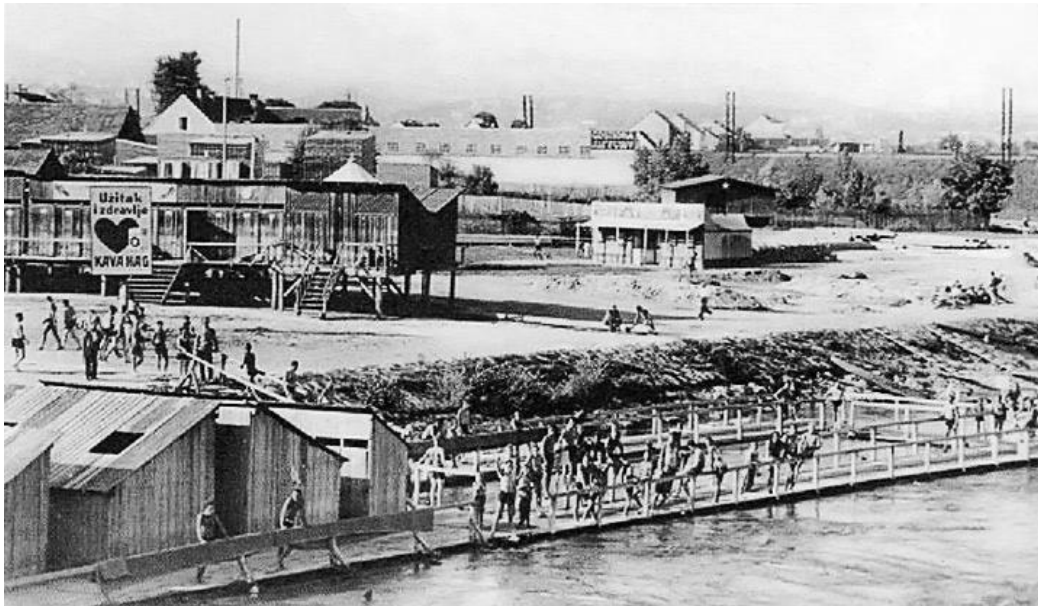


Pogled na kupalište



Fot. Ša Načelnik Heinzl s pozvanicima k otvorenju

Izrezak iz "Svijeta" iz 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"* ("Grozđ", danas Kineski restoran) 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 gostionice 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”,



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 menuž. Vrtne restauracija bila je reklamirana kao „cvjetni raj“ i *najpogodnije sastajalište Zagrepčana i stranaca.*

- *restauracija* “Novogradiška pivana” u Massarykovej (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*,





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 - gostinica 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”.



- gostionica “Tri mušketira” vlasnik Jospi 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, Palmotićeve 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 čnom orlu" i „Kotarski četiri“ („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 Teslovoj) 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 restoracija *Dvije lipje* koju su ukrašavale dva stabla lipje. Nažalost nema više gostionice koja je bila relikv Trešnjevke, ali nema ni lipje. Nisu preminule od starosti nego su uklonjene, vjerojatno, zbog narušavanja novog poslovanja Admiral automat cluba. Stara vrtna restoracija *Dvije lipje*, 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 odličan 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 lipje* 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. Danas je tu »Marijin dvor« od god. 1900.; sagradio ga Reininghaus. Ovo je ostatak stare gradske pivare, kasnije gostionica 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“,

- Grand restorano i pivnica "Nova pivovara", današnja Draškovićeve ulica 24 (na tom mjestu je zgrada T-coma) s vrlo bogatom ponudom jela i pila (*ruska jaja, rotkvice s maslacem, francuska salata, gavrilovička, oršavački kavijar, praška butina s hrenom, omlet aux framage, dalmatinski pršut...*),

- u Draškovićevoj ulici spominje se svratište *Kuderna*,

- 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*)

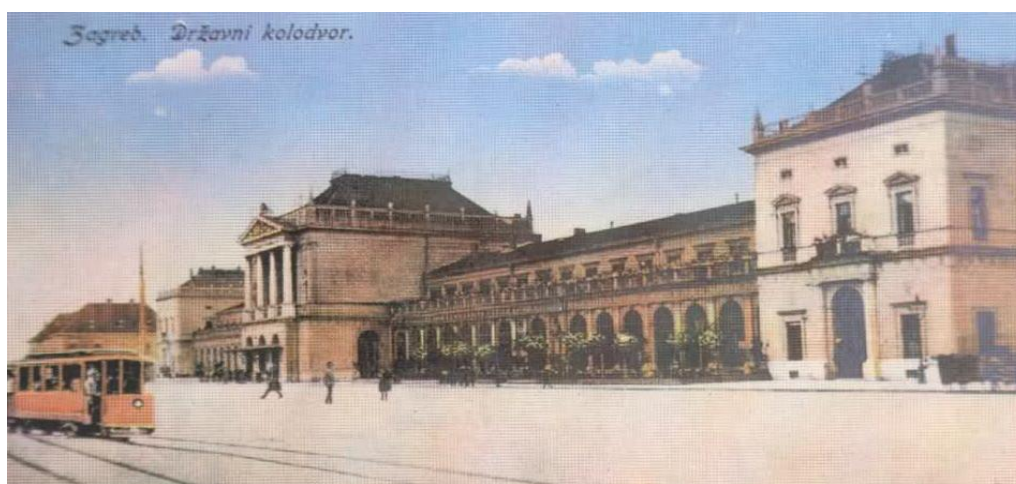
- u Vodovodnoj ulici na broju 20. (današnja tvornica kave "Franck", nekad cikorije) nalazila se *krčma "K murvi"*,

- U donjogradskom centru dovršeno je formiranje većine ulica - Praška, Gundulićeva, Gajeve, Jurišićeva, Palmotićeva, Draškovićeve, Preradovićev trg, Zrinjevac, a Jelačićev trg potpuno je obnovljen novim zgradama koje su došle na mjesto prijašnjih kućica.

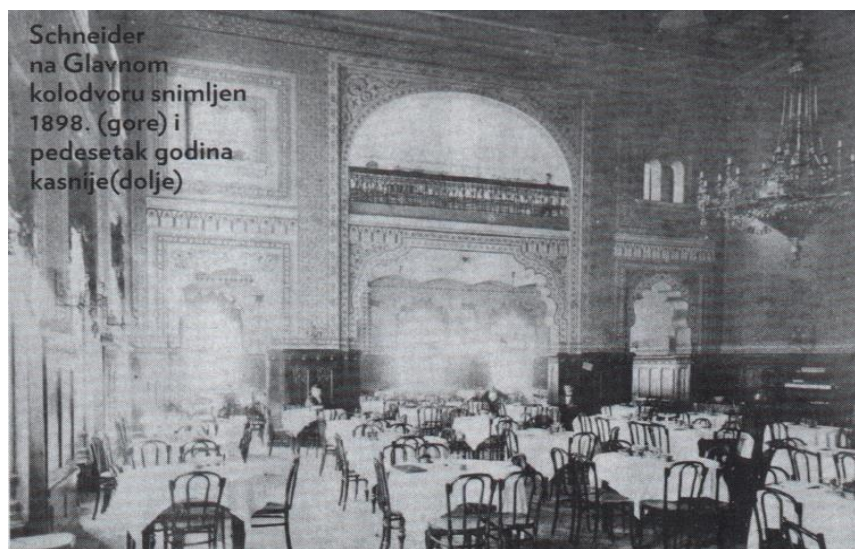
Izgrađen je veliki broj zgrada, koje se i danas smatraju najljepšim uresima grada.

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.



Glavni kolodvor s restauracijom

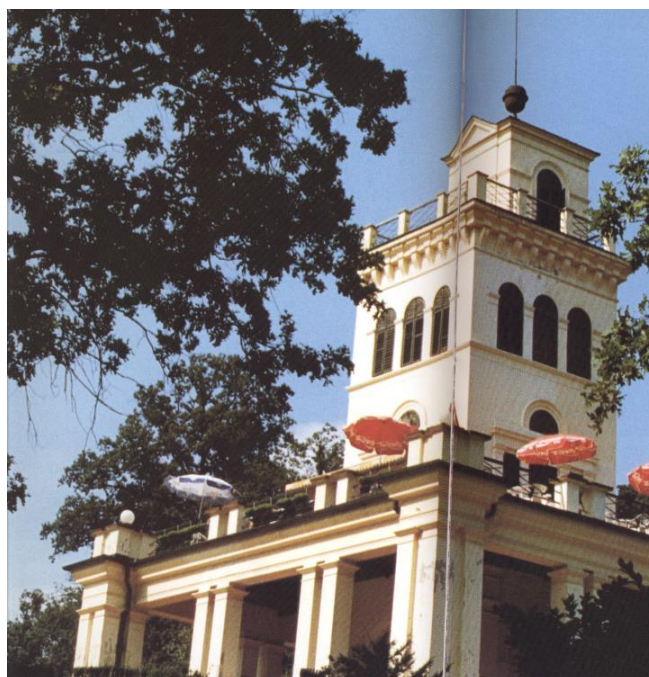


Raskošna gostionica i kavana Schneider na Glavnom kolodvoru 1889.



Restauracija i kavana Schneider na Glavnom kolodvoru oko 1960.

- Maksimirska 7. gostionica „Zaplatić“ (nudila je *pečene guske i pleterničko bijelo vino*),



Vidokavac

- *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,
- 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*", izgorila 1916. godine),
- "Nadbiskupska gostionica" ugošćavala je posjetioce 1868. godine,
- *restauracija "Šarić"* u Maksimiru, otvorena polovicom 19. stoljeća, poznata po: *restanim jetrima, mozgu s jajima, pohanim pilićima, sočnim "šindelbratnima" i golemim vrčevima piva, ili litrom i sifonom.*



1852.

Litografija Ivana Zschea: Haupteingang des Parkes Jurjavés nächst Agram in Croatien



1864.



Maksimir – restoracija





Kavana i restauracija Maksimir 1943.



Kavana i restauracija Maksimir 1943.

- 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 Derenčinove 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,
- *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 prekrizanim 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 Otkalčić-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 Pveliću (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 izletišta 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.



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 Budjejevičkoj *restauraciji* vl. V. Hajcek, a ugošćavala je goste osim dobrom kuhinjom i budjejevačkim pivom,



- Novinarsko društvo osnovano 1910. god., u zgradi Novinarskog Doma (Savska) na I. katu održavali su se poznati novinarski plesovi za više građanske slojeve,

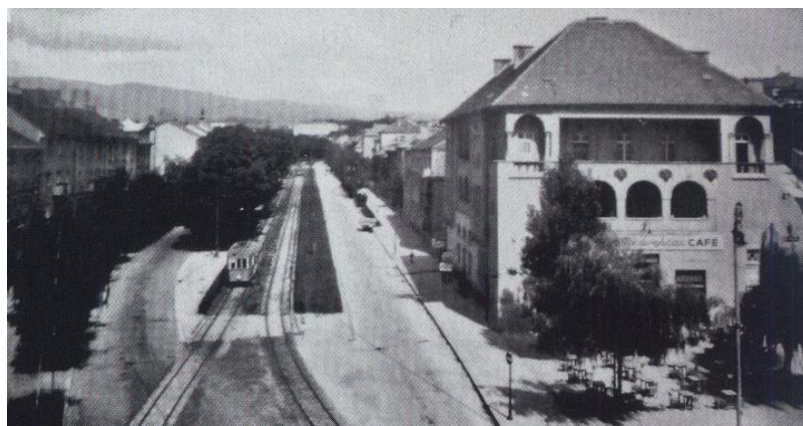


- 1938. godine otvorena je gostionica “Pod starim krovovima”, radi i danas,



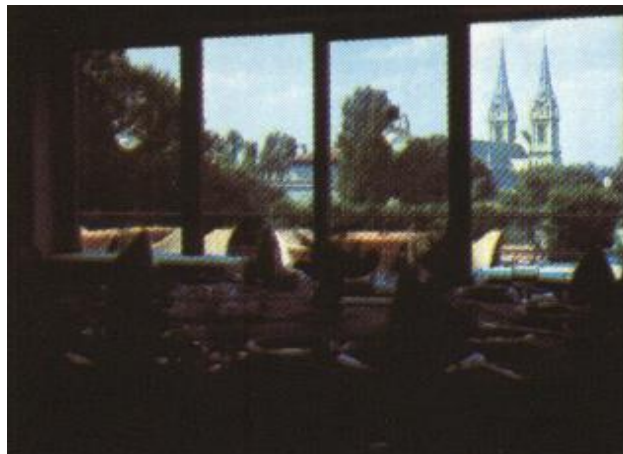
Pod starim krovovima (Basaričekova)

- 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 prenamjenjena u studentsku menzu za potrebe studenata Medicinskog fakulteta, a zatvorena je 1952. Danas je u prizemlju renomirano zagrebačko kazalište nalazi kazalište "Mala scena".



Kavana i vrtna restauracija Medveščak iz 1940

- Restauracija „Kod Pere“ (Pere Miladina), ispod teniskog igrališta na Šalati, sedamdesetih i osamdesetih godina redovito je ugošćavala za objed protagoniste hrvatskog proljeća.



Dvije zagrebačke gostionice značajne su i za ljubitelje nogometa:

- 6. studenog 1903. godine u gostionici "Mirna koliba" osnovan je HŠK 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 "Brezovica" postoji mogućnost raznolike sportske rekreacije.

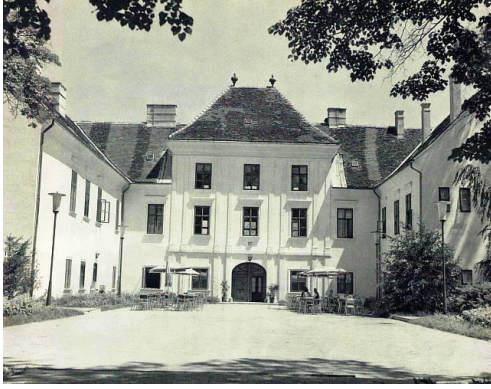
Odrezak Brezovica

Teleći odrezak (0,14 kg) tućemo, nasolimo, popaprimo, te namažemo senfom jednu stranu, a drugu pobrašimo 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.



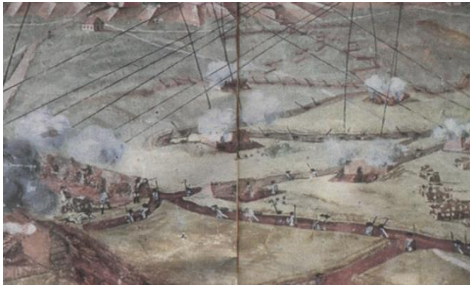
Brezovica



Josip Kazimir Drasković

Freske dvorca Brezovica





Današnji izgled dvorca Brezovica i vrijednih fresaka, prizora bitaka, u središnjoj dvorani. Osim „zuba vremena“ uništava sve i „briga,, za kulturnom baštinom.



Pivnice

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 gostiončara, 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 m².

Druga gostionica/pivnica bila je u vlasništvu Prve hrvatske štedionice, čija je Budjejevička 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 (Gajeve/Teslina, Gajeve/Jelačićev trg, Ružičina/Jurišićeva, Zrinjski trg/Berislavićeva, Marija Valerija/Jelačićev trg).

Prve zagrebačke pizzerije

- u Prolazu Tuškanac,
- kulturna pizzeria, s krušnom peći, „Šestine“, na uglu Draškovićeve i Stare Vlačke,
- kulturna 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 cvijetova,
- 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 uglonici Ilice 39. i Frankopanske 1. (nekadašnja Savska), u velikoj jednokatnoj kući koju je gradio grof Keglević a potres ošteti, 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 Mesničkoj,

- 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 posjetioци bili 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 obćinstvu 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 uglovnici 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 stritzom.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 lokal u bude sve na svom mjestu i da sve ima svoje značenje. Tako će (...) namjestiti u svom lokal 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 godištim 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 („pensionere“), 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 obljepljena 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 vrpici 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 Variete, 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 Hatz, 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 zgrađena 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 Caffé (Velika kavana)*. 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 neznaju tko ga je napravio i koliko je on vrijedan.

Kip je napravio Anton Dominik Fernkorn, on je napravio vjerojatno napoznatiji kip ne samo u Zagrebu nego u Hrvatskoj - spomenik banu Jelačiću. Postavljen je na Hatzovu kuću 1830.g. Fernkorn 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 dučani (salonska brijačnica Bazolli, tokarnica, gumbarnica), a poslije g. 1860., Antun Jakić otvorio je svoju tiskaru i knjižaru da podpomogne književni i politički rad tadanjih rodoljuba.



Velika Narodna kavana, na južnoj strani trga (danas hotel Dubrovnik)



Hotel Malinov 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, na današnjem broju 15. nalazila se kavana „Lafferi“, kasnije „Croatia“, na današnjem broju 12 bila je kavana „New Yoork“, kasnije „Centralna kavana“, 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, bilo je na vrhu zagrebačkog nebodera na trgu bana Jelačića.

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 Kaffee*, peštansku *New-York* ili rimsku *Darango*. Redovni posjetioци 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“.





Kavkaz (Kazališna kavana)

Za legendu hrvatske književnosti i najvećeg boema, Tin Ujevića (karakterističnog lika sa starih fotografija – duge kose, i dugačkog „mantila“), kaže se: kretao se između gostionica i biblioteke: *Vlahina* podruma u Gundulićevoj, *Slavonca* u Dugoj ulici, nekadašnjeg „Dingač-a“, „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 Preradovićeve 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 gostinoce „Blato“ ukrašavaju slike redovnih gostiju: Tin Ujevića, Zvonimira Goluba, Sakiha Alića, Vjekoslava Majera, Gustava Krkleca, Berislava Nikpalja. Gostiju koji su uživali u jelima spravljanim na domaći način, kao npr.: marinirane srdele, bakalar, leća, slanetak (*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 umrli 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.): 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.*

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 ću počam od 8. o. mj. dalje voditi.

Mnogogodišnje moje iskustvo u tom pogledu i pažnja koju ću svu posvetiti najurednijoj i točnoj podvorbi, nadam se, da će mi uroditi željenim odzivom sa strane cienjenog občinstva.

Moleći 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
KNOBARI
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. občinstvu preporučiti
Svoju najelegantnije uredjenu

„Kavanu Zagreb“
u Zagrebu, na Zrinjskom trgu.

Oslanjajuć se na svoje dugotrajno iskustvo, 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 kulturna 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 šušlavaca i špičoka. Jednom rječju 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.

Zagrebački kabareji

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,
- Draškovićeve 24, *Grant restaurant Nova pivana*, u njemu su nastupili 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.

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 Zadruga 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, danas 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 Šenoj) i njime prevozili svoje goste s kolodvora, svi ostali plaćali su 10 krajcera.

- U Teslovoj (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*



Martijin dvor 1903.



1930.

Seite 8. Nr. 166.



- 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 Apolon (od 1946. kino Kozara), danas Histrionski dom u Ilici, u kojoj su noćili vuglenari iz Zagorja, prodavači drvenog ugljena na Iličkom trgu.



- na početku Mesničke *K zlatnom jelenu*, u blizini je bilo svratište *K bijelom volu*,
- na uglu Ilice i Frankopanske nalazila se gostionica i prenočište *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*. Danas (od 1963.) u zgradi se nalazi Ugostiteljska škola,



- 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





- 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. Hotel postaje i obrazovni centra s praktičnom nastavom budućih hotelijera.

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". 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 slavni 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 smeći hrbat à la wild), Nikita Sergejević Hruščov (navodno obožavao patku u crvenom zelju), Leonid Iljič Brežnjev (jeo smeći 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 stih“ 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



Hote Esplanade 1935 (hotel otvoren 1925 s 200 soba
Danas: The Leading Hotels oft he World.



Taverna Rustica (Hote Esplanade)



Restoran Rubin (Hote Esplanade)

- 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.

1929. godine Zagreb je brojio 18 hotela s ukupno 1213 postelja. Broj turista iznosio je 107 987, a broj noćenja 549 935.

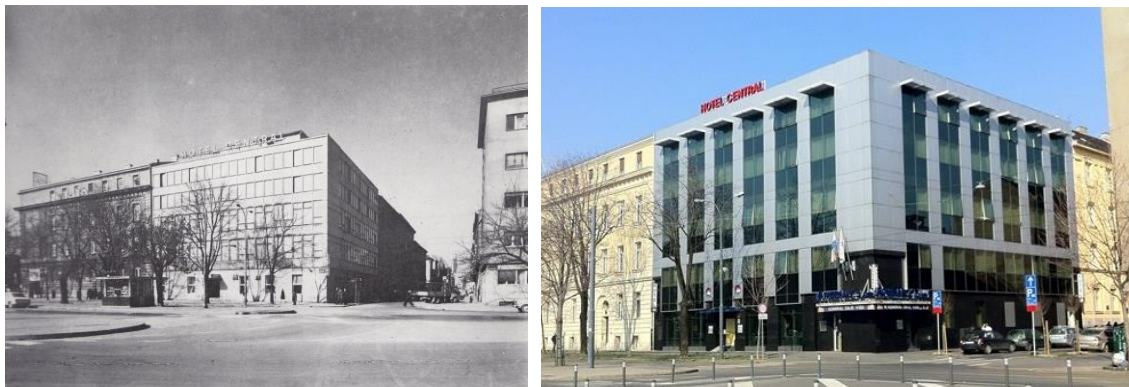
Hotel Astoria

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 Central

Dvokatnica, 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.



Hotel Central

Hotel Jadran

jednom od najstarijih zagrebačkih hotela, *Jadran* u Vlaškoj ulici 50, izgrađen je 1940-ih godina,. Veće adaptacije i nadogradnju imao je 1981. te sada 2012.-2013.



Motel Zagreb, u neposrednoj blizini Zagrebačkog velesajma i jezera Bunder – 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 zatvorenim 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 ukrai svbježom paprikom i rajčicom.





- 1959. godine otvoren je hotel "*International*" na Trnju.



Hotel International



Hotel Laguna otvoren je 1973.

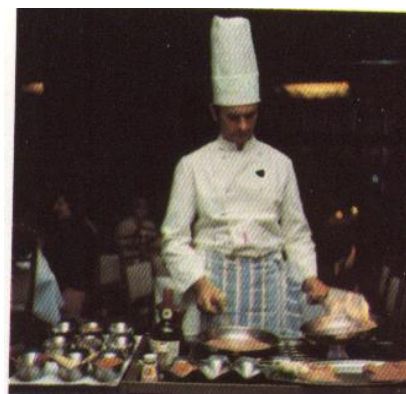
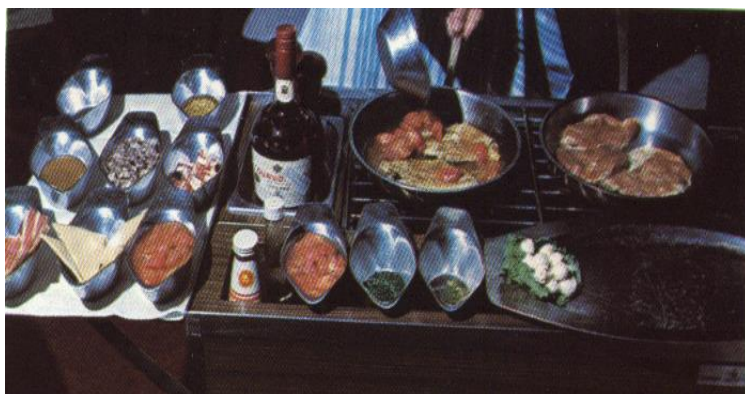


Iz prospekta nakon otvaranje možemo pročitati:

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.





- Godine 1975. otvoren je hotel “*Inter-Continental*” (OPERA a danas), 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.



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*.

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

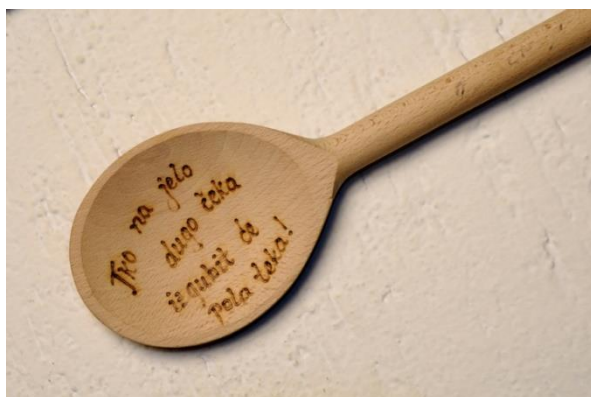
Naj bu Kranjec al Horvat - saki pije vino rad

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.

Sljeme – pluća grada Zagreba pružaju smještaj i „zagrebačke oblizeke“ u slijedećim objektima



„Gradska kuća“ na Sljemenu, naš prvi planinarski dom

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".

Planinarski domovi stalno otvoreni:

- 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 uzvisni zvanj Rudarsko sedlo



Grafičar

- Planinarski dom *Runolist* sagradilo je 1936. godine Planinarsko društvo "Runolist" prema projektu arhitekta Vladimira Streka.



Runolist

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 Kladešćici“ (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.

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 neuglašeno 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*) na uglu Ilice i Frankopanske, *K zlatnom jelenu* na početku Mesničke ulice i u blizini „Zum weissen Ochsen“ (*K 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 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,



G. 1907. Markov trg stara Sabornica i Gradska ljekarna nekad gostiona *Fortuna* (zgrade i trgovine na istočnom djelu)

- Opatovina 39. u toj kući su od 1788. do sredine 19. st. radili *pekarski majstori* Blaž Ortel i Ivan Baumgartner.

- 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.

- Kuća na broju 3. današnjem Strossmayerovu šetalištu (Južna promenade) 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 *kavandar* 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 „lavalère“ kravatama poput malih propelera i sanjarskim pogledima.*



Kavana Promenada na bivšoj „Južnoj Promenadi“ – Strossmayerovo šetalište kuć
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“ (*kaffecocctor*), 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 Varmedijanska restauracija* ili *Tko će biti veliki sudac* Antuna Nemčića, poznatija pod imenom *Kvas bez kruha*, u kojoj se vrlo karakteristično ocrtavaju spletke oko varmedijanske 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 razzemljuje 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), brijanica, 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., nekadašnja 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 zvaao 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 će 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 okrećenoj 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 „Paradisei“ (*Paradaizl*) 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, nakadašnja 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 „*izvršno priređene pohane piceke*“,

- Demetrova 1., 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“ (kasnije restauracija Emina).

- *Krčma kod našeg Franceka* to nije službeno ime te 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. Svakodnevica 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“ službeno se nazivala *Franc Josef Garten* u čast posjeta cara i kralja zagrebz 1852. , kasnije će je Zagrepčani zvati samo *Gorenčeva gostionica*.

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.

U gostionici su održavani razni plesovi i zabave, a u središte pažnje Gorenc 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 Gorenceve 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, nastarija 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 i Lovački rog s pravom nose titulu najstarijih jer rade 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 restoraciji 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*“ (cunet, tal. cuneta - boca s uskim grlom, tijesan grlić uopće. Cuni - otpiti iz boce), „Kod sedam zvijezda“.

- Najstarija pučka kuhinja Zagreba (od 1875. do 1919.), koju je osnovalo i podržavalo „Društvo čovječnosti“ 1846. nalazila se u Skalinskoj ulici 7, od 1875. nasuprot trgovine *K sedam zvezda* (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 plaćeni 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 Tkalčičeve 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 Tkalčičevoj ulici na broju 32. bila je 1870. vrlo popularna gostionica „K trima putnicima“,

- najpoznatija kavana Tkalčičeve ulice 1860. godine bila je „Hrvatska sloga“ s čuvenom gazdaricom „Banicom od Potoka-grada“,

- u Tkalčičevoj su bile i kavane „K Slobodi“, „K Medvedgradu“, „Kapitolijum“, „Na Potoku“,

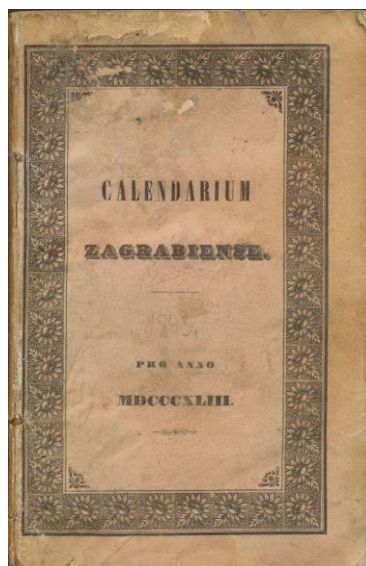
- *Krčma K. Malnerić*, na uglovnici Dolca i Opatovine br. 1, porušena je 1925 radi izgradnje današnje tržnice,



Rugalica iz godine 1845. u Kalendaru zagrebečkom (Calendarium Zagrebiense); tiskara i knjižara Franje Župana govori o *poročnom kavanskom životu* (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...“*



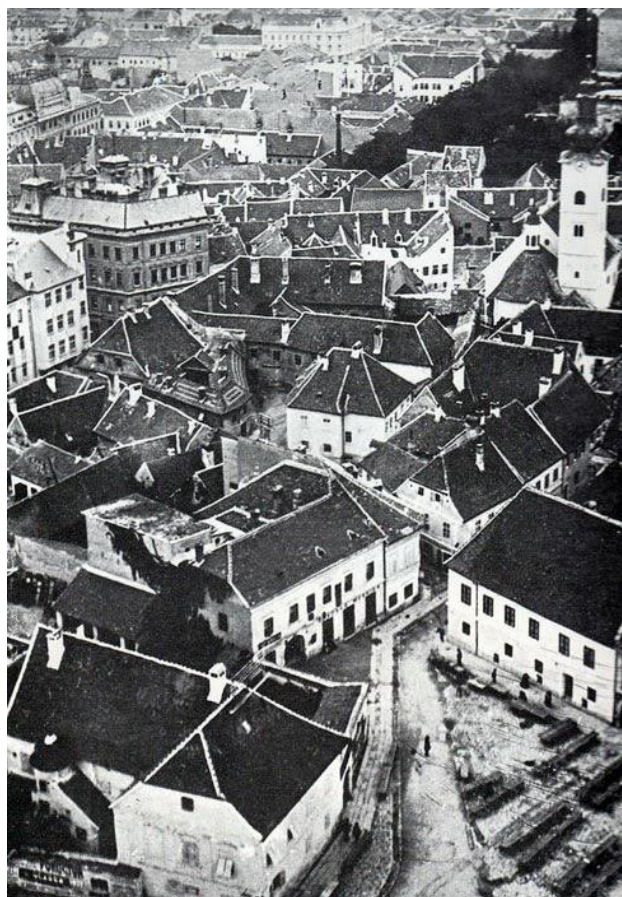
Zagrebački kalendar / Zagrabiense Calendarium 1843.
Franjo Župan, Zagreb

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 ašćinica“ Dolac 9 (vlasnik Abaz Avdagić), kasnije samo „Ašćinica“,
- 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“.

- 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“ i *gostionica Doljanski*.



- *Slastičarnica* u Dugoj ulici* (Radićevoj) na broju 54., vrijedan spomenik grada jer joj je vlasnik bio 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, apotekata, knjižara, gostioničara



Duga ulica snimljena 1911, zaštićene kuće od broja 20 do 32.

- „Ehrlichova“ *restauracija* 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 ljepuške gostioničarke u koju se navodno zaljubio jedan ban,



Omiljena gostionica „K bijeloj ruži“, poslije „K zlatnoj košarici“, s kovačnicom, na nadbiskupovu posjedu na uglu gornjeVlaške 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 Šeni 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), mladim 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), kasnijen 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 Tomičeva, 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
društvene plesove uz ulazninu od 20 i 30 krajcara.



Mesnička ulica



- 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

- na obližnjem Lokomotivinom košarkaškom igralištu (kasnije Ciboninom)13. veljače 1970. otoren je Klub *Saloon* – simbol noćnog života Zagreba, počasna kuma je bila najpoučasnija 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 već pokojnog, g.Zvonka Znmazeka 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“,

- na *Malom placu* (Ilirskom trgu, Pejačevićev trg, danas Britanskom trgu) bila je popularna *gostionica* „Žurga“, dok su najbolji gableci bili kod „Lončaričke“,



1898.



Ilički trg 1905.

- gostionica „Kod krampusa“ nalazila se u Marulićevoj ulici 1867. godine (kasnije Kukićeva i danas Domobranska ulica).



- na Jelačićevom trgu (Jelačićem „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.

- Na istočnoj strani Jelačićeva trga na mjestu gdje je danas Gradska kavana i Gradska štedionica, postojale su zloglasne gostionice-kavane (godine 1873.) „K vječnom svjetlu“ (vlasnik Lavoslav Heirnbach) i do nje gostionica „Kod Angelusa“ (godine 1875.) Iako svetačkih imena obje su bile sastajalište opskurnih tipova tako da su po odluci gradske vlade zbog opaćine i zla morale biti zatvorene (noću su dolazili džepari, kartašivaralice, "Kozaci" kako su ih zvali, i ostala krema zagrebačkog podzemlja,



Jelačićev trg i Bakačeva 1913. (košer restoran u bijeloj zgradi na 2 katu)

- na broju 10 Jelačićeva trga (stari br 19), gdje je danas Gradska kavana, nalazio je *košer restoran* Edmunda Kohna (1906. g)

- restoran „Ivo“, poslije II. 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 priredivale 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.



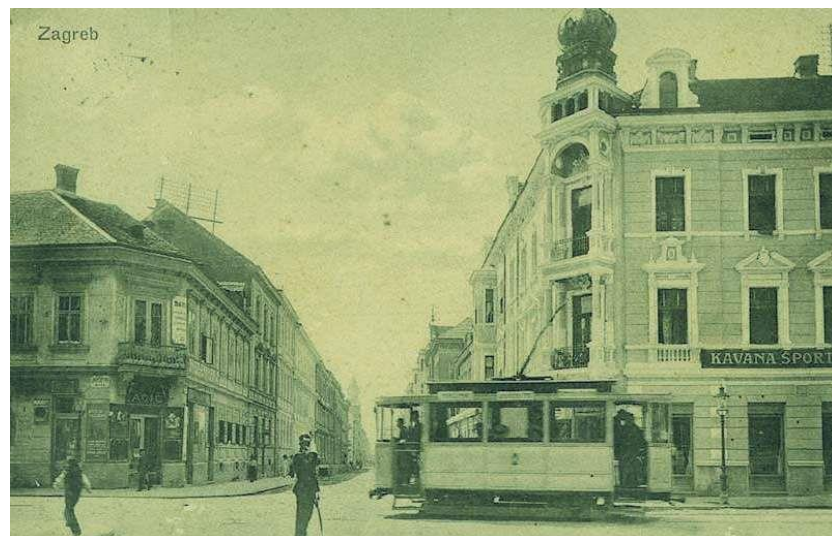
Jurišićeva 6, Hotel Wellisch, „K trim gavranom“



terasa hotela „K trim gavranom“ 19. st



- Jurišićeva 18/Palmotićeveva 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 kava-gostionica „Merkur“ nalazila se na uglu Petrinjske 14 i Đorđićeve 3a trgovačko-stambene zgrade Antolković, arhitekta Janka Holjca 1904.





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 vrijeme 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 Jezuš (danas crkvice 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 „K caru Austrijskom“ 1866. godine,



1867. "Hotel k caru austrijskomu"



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 „K caru austrijskom“, koja je otvorena 11. srpnja 1837. u kojoj je već tada bio biljar, što je predstavljalo prvorazrednu atrakciju.

Poslije je svratištu nadograđen drugi kat (1867. godine) i dobio je naslov „Hotel k caru austrijskomu“, koji „bijaše najodličniji u Zagrebu, a odsjedali su u njemu visoki dostojanstvenici.

U svratištu „K caru austrijskomu“ otvorena je prva "putnička agencija" u Zagrebu - od 1. travnja 1840. svakog su dana prevoznicka kola vozila do Varaždina i Beča (uz prethodnu prijavu putnika).

12. rujna 1844. poduzetnik Stern otvorio je konjsku „autobusnu“ liniju od svratišta do Karlovca. „Plaćalo se po osobi 1 fr. 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.

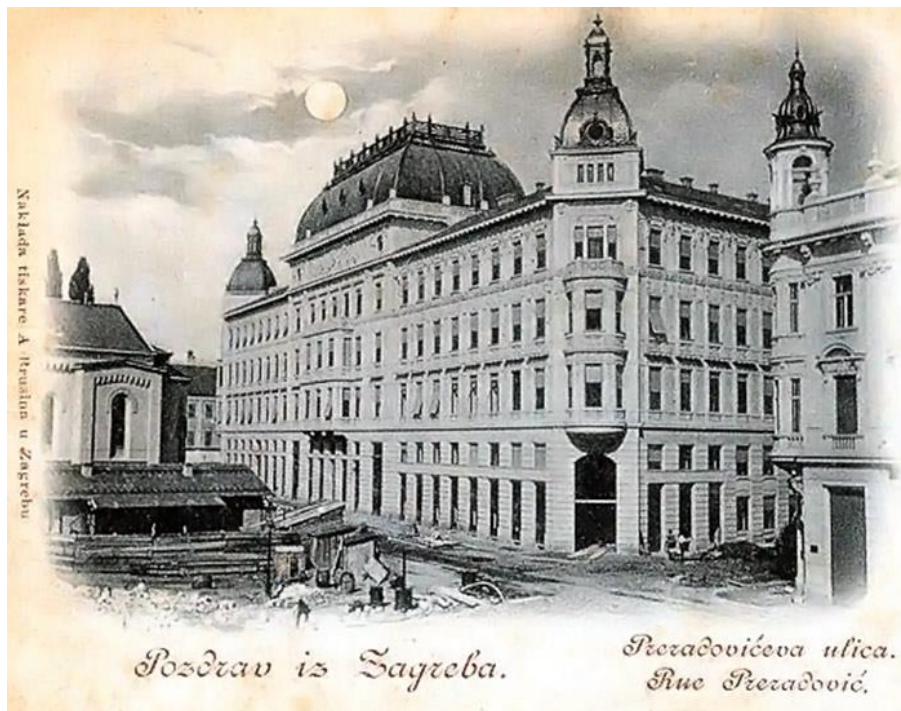
Godine 1868. srušena je gostionica i svratište „K Ugarskoj kruni“ - *Gasthof zur goldenen Krone* (s najboljim gulašom u gradu) u prizemlju jednokatnice Eduarda pl. Jelačića (na fotografiji iz 1867. godine s lijeve strane hotela), te je na njezinom mjestu iste godine izgrađen dvokatni „Hotel k kruni Ugarskoj“.

1894. preimenovan je u *Grand hotel*.

Novi kupci pretvaraju hotel u trgovačka kuća *Kastner i Öhler*, koja je i danas trgovina pod imeno NaMa.



Robna kuća Kastner & Oehler (NaMa), oko 1920.



Gradnja monumentalne palače Prve hrvatske štedionice (s Oktogonom)
dovršena je 1899. godine.

Preporučam slavnom općinstvu moju najmodernije uređenu u hrvatskom slogu

Češko-Budjevičku restauraciju

ZAGREB, palača I. hrvatske štedionice.

SVJEŽE BUDJEVIČKO PIVO

po načinu pilsenskog proizvoda vareno, bavarskog crnog piva, domaćih i inozemnih najboljih vina.

Osobito izvrstna kuhinja u kojoj je vazda pripravljenih toplih i mrzlih jela za zajuttrak, objed i večeru. Kako sam dugotrajnim radom u gostioničarskoj struci stekao veliko iskustvo i dobar glas, to ću ga vazda točnom i dobrom podvorbom znati sačuvati i učvrstiti.

Prva i jedina restauracija u Hrvatskoj providjena sa strojem za hladjenje. — Električna rasvjeta.

VACLAV HAJEK, gostioničar.

Oglas nekadašnje pivnice u zagrebačkom Oktogonu

- *gostionica* „Jägerhorn“ (Lovački rog) Ilica br. 14., tu stoji već od 1813. godine, i bila je svratište „K caru austrijskom prijestolonasljedniku (*Zum Oesterreichen 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 ugaziti 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.

Na Harmici i u Ilici bilo je krčma i prenoćišta za seoski svijet, ali nije za otmjenije bilo goostiona u koje bi se „svraćali“, nije bilo „svratišta“. Tamo, gdje danas stoji Stankovićeve 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 gornjoj 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 Prodavec.“

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

II. Hrvatski Narodni Novinac

Broj 48. Danas 2. Julija 1896.

Zahvala i preporuka.

Zdola podpisani zahvaljuje svojim poštovanim gostom za prijatna pohadjanja, kojimi su njegovu kroz mnogo lětah u dujoj 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 lépe sobe, prostrane štale, suše i svu ostalu priliku ima: zato vëndar poštovanemu občinstvu tim više preporučena biti zaslužuje, jer zdola podpisani nikakovog' truda ni troška štèdio nije, da ju što u najbolji stališ postavi. Radi toga su sve sobe iz nova izmaljane, lépim pohižtvom a i najboljimi ter mnogobrojnim posteljami



Ilica 14, unutrašnjost Lovackog roga 1905.



1939.

1928. zapadna Margaretska ulica preimenovana je u Ulica sv. Preobraženja (današnja Preobraženska). Vidi se kuća u kojoj je Lovčki rog, Ilica 14





Lovački rog, modernističko preuređenje



Lovački rog 1992. (Jägerhorn, 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* (1830. novo izgrađeni hotel ima 56 soba, 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 vrijeme 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“.

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:

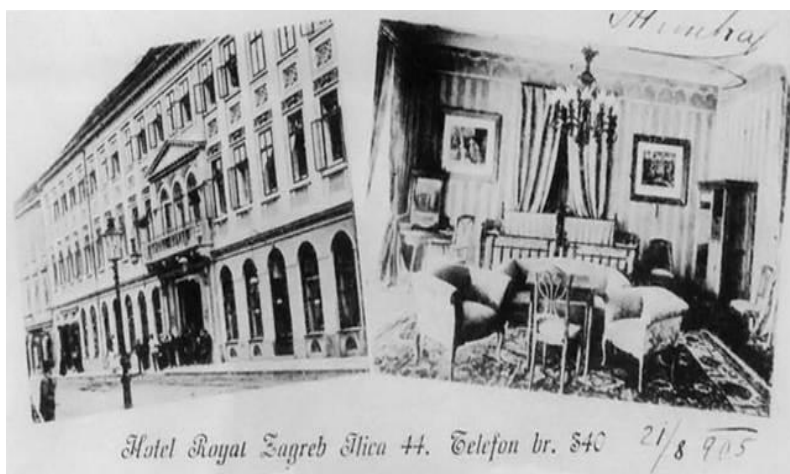
U to je vrijeme riješeno i pitanje konačišta: sagradjen je za onda raskošni Hotel Pruckner, sadašnji Royal. Djela arhitekata imaju redovito tragičnu

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. "Hotel Pruckner"

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

- 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*. Po toj voćki dobila je ime i Mandaličina ulica,



- u Donjoj Ilici negdje oko sv. Duha bila je kavana i krčma „Ad Imperatorum“ („K caru“).
- nastavljajući današnjom Ilicom dolazi se i do Stenjeveca 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 Keglevičeve 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

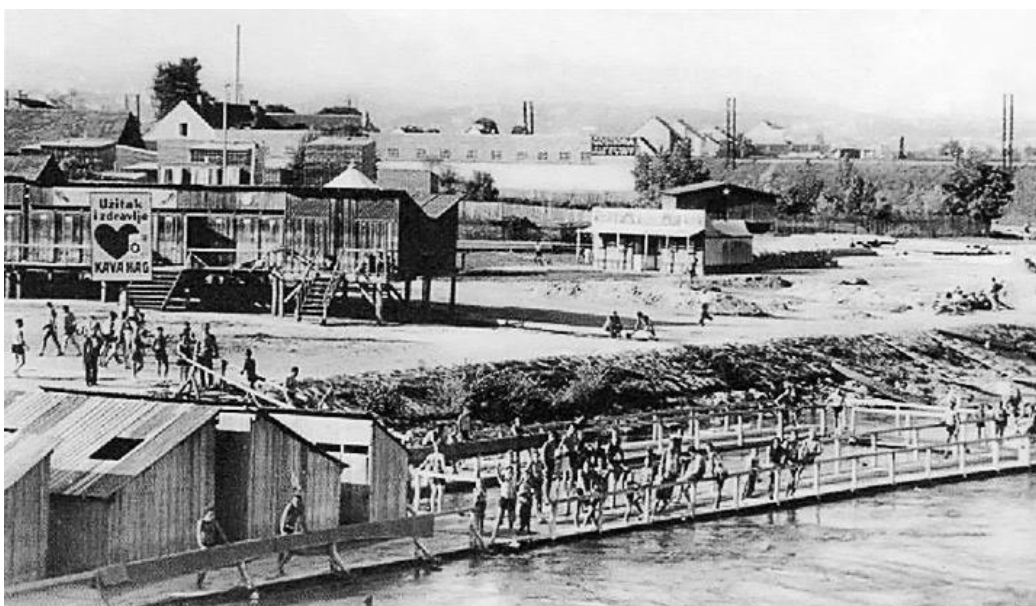
Dne 9. o. mj. u 10 sati prije podne, otvoreno je novo gradsko kupalište na Savi. Otvorenju su prisustvovali načelnik g. Heinzel i podnačelnik g. Krčelić, gradski zastupnici, komandant mjesta i predstavnici vlasti. O lijepom uređenju kupališta svi su se pohvalno izrazili. Poslije toga novo kupalište predano je na uporabu 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“ iz 1928. godine



Na savskom kupalištu reklamirali su i kavu za osvježanje:



Užitak i zdravlje KAVA HAG



Krčma Karpatima

- u Savskoj ulici bila je *gostionica* „Pod vrboj“ koju spominje i August Šenoa u „Zagrebuljama“,

- *restauracija „Pavelić“ („Grozđ“, danas Kineski restoran) 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 gostionice i svratišta kao: Dalmatinac, Imperijal, Rijeka i Slovenac,

- Samostanska ulica (Varšavska 18) „Moulin Rouge“ (svake večeri glazba),

- u Preradovićevoj (prije Svilaraska jer je za vladavine Marije Terezije uz cestu bila posadena 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“,



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 menuž. Vrtna restauracija bila je reklamirana kao „cvjetni raj“ i *najpogodnije sastajalište Zagrepčana i stranaca.*

- *restauracija* „Novogradiška pivana“ u Massarykovej (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,



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 - gostinica 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 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*

VINARA KASTL

Vlasnik: OSKAR KASTL

Gundulićeva ul. 26 ZAGREB Telefon br. 24-440

BOUQUET SPECIAL, VERMOUTH DI TORINO, VINA sve vrsti domaća, plemenita i desertna, BERMET (pelinkovac) te BAKARSKA VODICA. ŠLJIVOVICA, TROPICA, KLEKOVAČA, LIKERA I RUMA sve vrsti, VINOVAČ (BRANDY) Façon Cognac, BEZALKOHOLNA PIĆA sok od maline, sok od grožđa VINSKI OČAT zjamčeno naravni bijeli i crveni. **Dostava u kuću od 5 boca dalje.**

- gostionica „Tri mušketira“ vlasnik Jospi 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, Palmotićeve 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 Teslovoj) 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 relikv 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 odličan pogled na zbivanja na uvijek prometnom trgu gdje se stalno susreću automobili, 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. Danas je tu god. 1900. 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“,
- Grand restorano i pivnica „Nova pivovara“, današnja Draškovićeve ulica 24 (na tom mjestu je zgrada T-coma) s vrlo bogatom ponudom jela i pila (*ruska jaja, rotkvice s maslacem, francuska salata, gavrilovička, oršavački kavijar, praška butina s hrenom, omlet aux framage, dalmatinski pršut...*),
- u Draškovićevoj ulici spominje se svratište *Kuderna*,
- 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 cikorijske) nalazila se *krčma „K murvi“*,
- U donjogradskom centru dovršeno je formiranje većine ulica - Praška, Gundulićeve, Gajeve, Jurišićeva, Palmotićeva, Draškovićeve, 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.

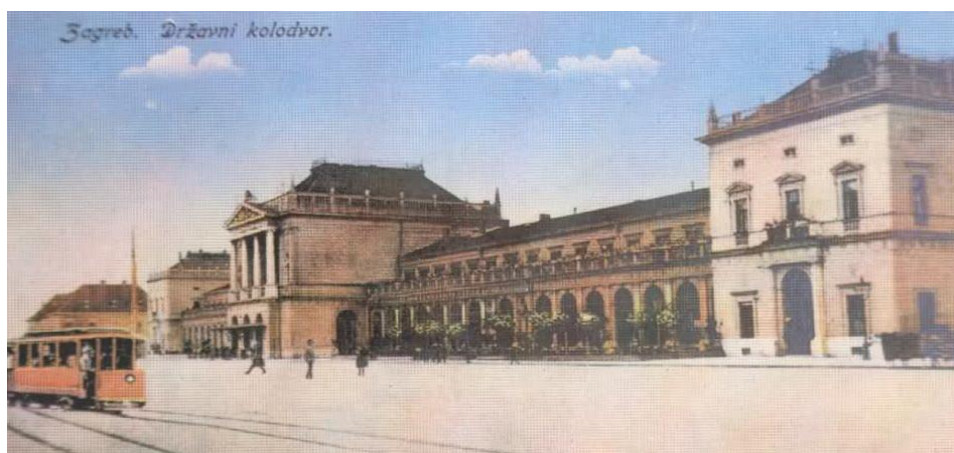
Dolazak željeznice izmijenio je stari Zagreb u moderan grad. U kolodvorskoj zgradi otvara gostionice, a prva je bila gospodina Ladislava pl. Petrovića.

Kolodvorska restauracija (golemog prostora; duga 22 metra i visoka 11 metara, površine od 271 m² i 200 m² terase prema Esplanadi) jedna je od

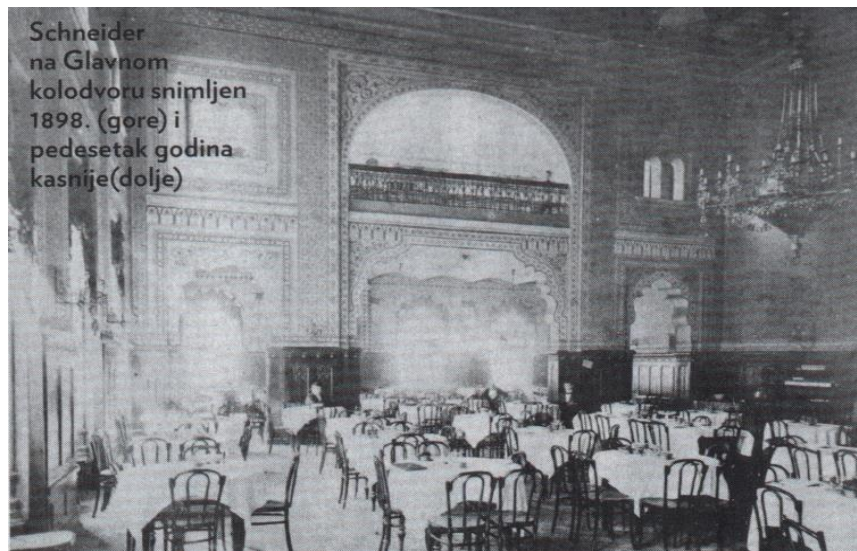
najstarijih u gradu, radi još od 1. srpnja 1892. godine kad je i otvoren „glavni“ kolodvor Zagreba. Nažalost svojim današnjim izgledom i ponudom ne može se pohvaliti da predstavlja ugostiteljstvo grada Zagreba, duge tradicije s raskošnom ponudom.



Zagreb Državni kolodvor



Glavni kolodvor s restauracijom



Raskošna gostionica i kavana Schneider na Glavnom kolodvoru 1889.



Restauracija i kavana Schneider na Glavnom kolodvoru oko 1960.

- Maksimirska 7. gostionica „Zaplatić“ (nudila je *pečene guske i pleterničko bijelo vino*),



Vidokavac

- *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,
- 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*“, izgorila 1916. godine),
- „*Nadbiskupska gostionica*“ ugošćavala je posjetioce 1868. godine,
- *restauracija* „Šarić“ u Maksimiru, otvorena polovicom 19. stoljeća, poznata po: *restanim jetrima, mozgu s jajima, pohanim pilićima, sočnim „šindelbratnima“ i golemim vrčevima piva, ili litrom i sifonom.*



1852.

Litografija Ivana Zaslje: Haupteingang des Parkes Jurjavés nächst Agram in Croatien



1864.



Maksimir – restauracija



Kavana i restauracija Maksimir 1943.



Kavana i restauracija Maksimir 1943.

- 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 Derenčinove 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,

- *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 Otkalčić-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 Pveliću (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 izletišta 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.



Villa Rebar

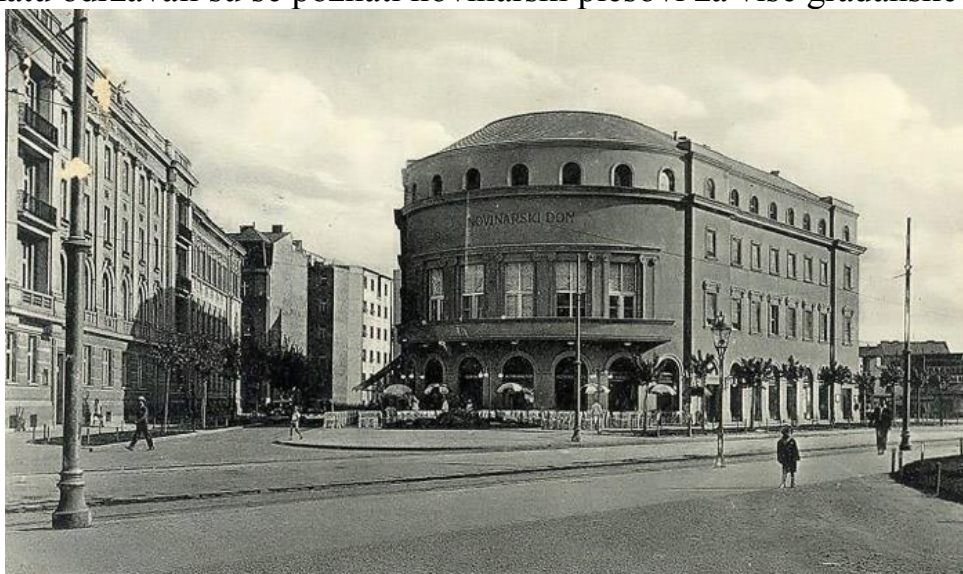


Restauracija Ville Rebar

- 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, ili možda po šumi smreke za koju se još 1492. koristio naziv *Zmrek*,
- *Palača Prve Hrvatske štedionice*, bila je poznata po Budjejevičkoj *restauraciji* vl. V. Hajcek, a ugošćavala je goste osim dobrom kuhinjom i budjejevačkim 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,

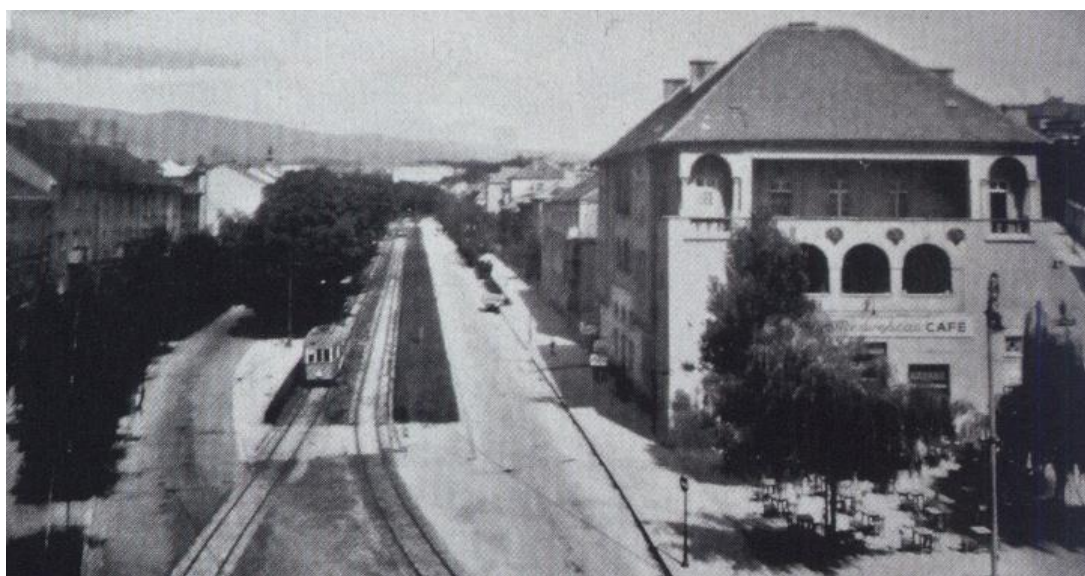


Pod starim krovovima (Basaričekova)

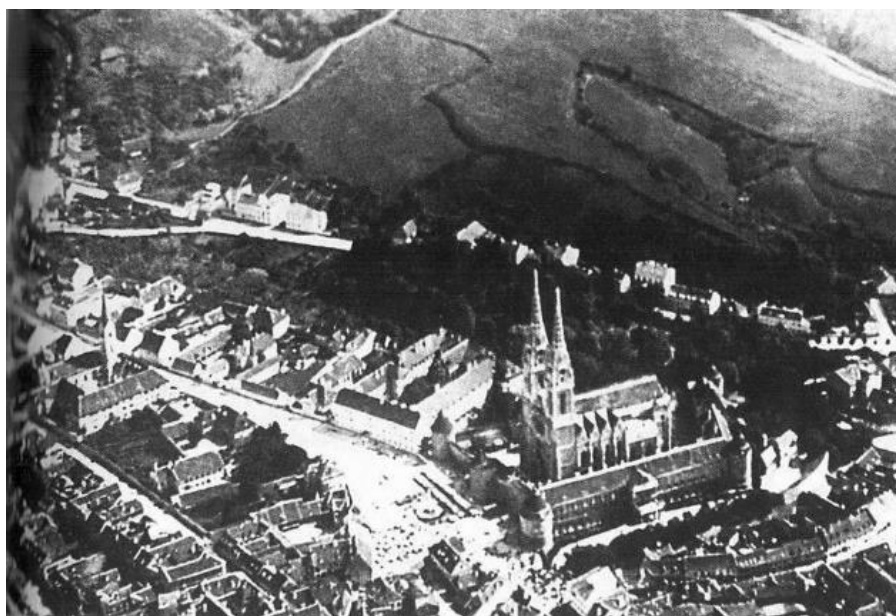
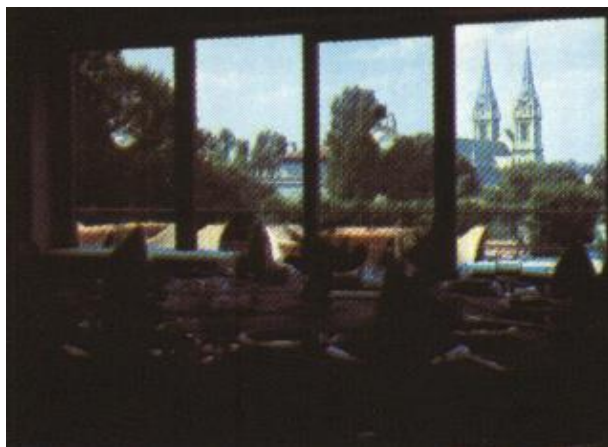
- Medveščak 2, zgrada sa statusom spomenika kulture 1. kategorije, od vremena izgradnje objekta do otprilike 1928. u prizemlju je bilo kino, zatim reprezentativna „Gostionica i kavana Medveščaku“, s glazbom klavira i violine i podijumom za ples, vrtom i kuglanom. U podrumu je bio vinski skladište za potrebe gostionice i kavane, dok se sada u njemu nalazi disco Đuro 2“. U jesen 1945 kavana je prenamjenjena u studentsku menzu za potrebe studenata Medicinskog fakulteta, a zatvorena je 1952. Danas je u prizemlju renomirano zagrebačko kazalište nalazi kazalište „Mala scena“.



Kavana i vrtna restauracija Ante Tolovića Medveščak br. 2



- Restauracija „Kod Pere“, ispod teniskog igrališta na Šalati, sedamdesetih i osamdesetih godina redovito je ugošćavala za objed protagoniste hrvatskog proljeća.



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 (autohtonogi pejzaža – grabov gaj, visoke vegetacije ivinograda) 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 HŠK nogometni klub.
- 26. travnja 1911. osnovan je NK Građanski u gostionici *Matković* kasnije *Budjehovačka 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 "Brezovica" postoji mogućnost raznolike sportske rekreacije.

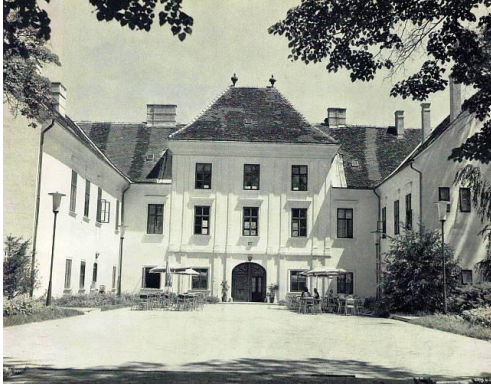
Odrezak Brezovica

Teleći odrezak (0,14 kg) tućemo, nasolimo, popaprimo, te namažemo senfom jednu stranu, a drugu pobrašimo i stavimo ga na tu stranu u vruć maslac. Kad je odrezak polupećen, 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.



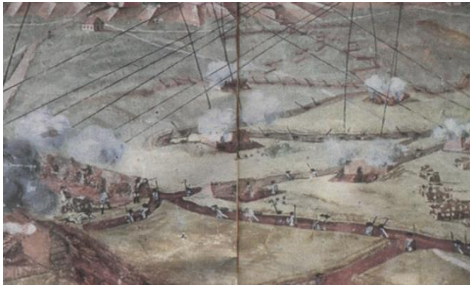
Brezovica



Josip Kazimir Drasković

Freske dvorca Brezovica





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 Gajevo 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 gostiončara, 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 m².

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 (Gajevo/Teslina, Gajevo/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. tj 1967. godine,



- u prolazu Tuškanac,
- kulturna pizzerija, s krušnom peći, „Šestine“, na uglu Draškovićeve i Stare Vlaške,



- kulturna picerija „Purger“, otvorena 1969. 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 cvijetova,
 - 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. Göschl-a još 1834. (po nekim podacima (1832.). Kavanar Göschl 1834 nudi i prenočište za putnike koji dilihansom prolaze kroz Zagreb na putu Beč-Zadar. Za doručak putnicima nudi kavu i čokoladu,
 - 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 ošteti, 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* „Mercur“ 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 Mesničkoj,
 - *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 Martičevoj) 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 (na uglu Tesarske i Svilarske) sastajalište zagrebačke kreme otvorio je Franjo Krežma 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 (Gundulićeve 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.



U prizemlju i polukatu banke bila je kavana sa stritizom.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 lokal u bude sve na svom mjestu i da sve ima svoje značenje. Tako će (...) namjestiti u svom lokal u 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 godištim 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 („pempzionere“), 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 obljepljena 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 vrpici 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 Variete, 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 Hatz, 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 zgrađena 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 Caffé (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 nadomjestke, 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 neznaju tko ga je napravio i koliko je on vrijedan.

Kip je napravio Anton Dominik Fernkorn, on je napravio vjerojatno napoznatiji kip ne samo u Zagrebu nego u Hrvatskoj - spomenik banu Jelačiću. Postavljen je na Hatzovu kuću 1830.g. Fernkorn 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 Ljekarna i razni dućani (salonska brijačnica Bazolli, tokarnica, gumbarnica), a poslije g. 1860., Antun Jakić otvorio je svoju tiskaru i knjižaru da podpomogne književni i politički rad tadanjih rodoljuba.



Velika kavana, na južnoj strani trga (danas hotel Dubrovnik)



Hotel Malinov 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). Nakon toga kavana mijenja imena u „Lafferl“, „Croatia“ i „Europa“ (1898.). Prostorije kavane adaptirane su 1926. za američku tvrtku Singer, šivaći strojevi.

Andrija Černi (Czerny), 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 promenu 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 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“,

U obilju nekadašnjih kavana na Jelačićevom trgu bile su i iličke kavane „Royal“ i Merkur“.

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 Kaffee*, 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“.



Kavkaz (Kazališna kavana)



Kavkaz 1953 Tošo Dabac

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 Preradovićeve 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 Mararykvoj (podrumu zgrade Slovenskog doma u Masarykvoj, „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 Preradovićeve 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 gostinoce „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 umrli 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 bila restauracija Blato danas TipTop.



Tin Ujević (1891.-1955.): 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.*

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 ću počam od 8. o. mj. dalje voditi.

Mnogogodišnje moje iskustvo u tom pogledu i pažnja koju ću 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. občinstvu preporučiti
Svoju najelegantnije uređenu
„Kavanu Zagreb“
u Zagrebu, na Zrinjskom trgu.

Oslanjajuć se na svoje dugotrajno iskustvo, 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 kulturna 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 šušlavaca i špičoka. Jednom rječju 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.

Zagrebački kabarei

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. 1907. U njemu je nastupao glumac Dragutin Freudenreich ali i radio kao natkonobar nakon svade 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 drugim 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

- Draškovićeve 24, *Grant restaurant Nova pivana*, u njemu su nastupili 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.

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 Zadruga 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, danas 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 Šenoj) i njime prevozili svoje goste s kolodvora, svi ostali plaćali su 10 krajcera.

- U Teslovoj (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*



Martijin dvor 1903.



1930.

Seite 8. Nr. 166.



- 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, prenočište, 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 Apolon (od 1946. kino Kozara), danas Histrionski dom u Ilici, u kojoj su noćili vuglenari iz Zagorja, prodavači drvenog ugljena na Iličkom trgu.



- na početku Mesničke *K zlatnom jelenu*, u blizini je bilo svratište *K bijelom volu*,
- na uglu Ilice i Frankopanske nalazila se gostionica i prenočište *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*. Danas se u zgradi nalazi Hotelijerska škola.

Hotel Imperial, Agram
 Frankopan-Gasse.
Neuerbautes Hotel 1. Ranges.
Vorzügliche Küche.
 Ausschank von
Pschorrbräu u. Kaiser-Märzen-Bier
Ivan Kaufmann
 1014 Hotelier.
 Druck und Verlag von Jgu. Graniš in Agra



- 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







- 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. Hotel postaje i obrazovni centra s praktičnom nastavom budućih hotelijera.

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“. 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 - *strukle* - 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



Hote Esplanade 1935 (hotel otvoren 1925 s 200 soba
Danas: The Leading Hotels of the World.





Taverna Rustica (Hote Esplanade)



Restoran Rubin (Hote Esplanade)

- 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 športashi, a naročito – rukometaši i

košarkaši. Godine 1971. mnogi redoviti posjetitelji špice dobili su i po „plećima“ zbog buđenja i osjećaja nacionalne pripadnosti.

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 Central

Dvokatnica, 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.



Hotel Central

Hotel Jadran

jednom od najstarijih zagrebačkih hotela, *Jadran* u Vlaškoj ulici 50, izgrađen je 1940-ih godina,. Veće adaptacije i nadogradnju imao je 1981. te sada 2012.-2013.



Motel Zagreb, u neposrednoj blizini Zagrebačkog velesajma i jezera Bundeck – 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 zatvorenim 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 ukrai svbježom paprikom i rajčicom.





- 1959. godine otvoren je hotel „*International*“ na Trnju.



Hotel International



Hotel Laguna otvoren je 1973.

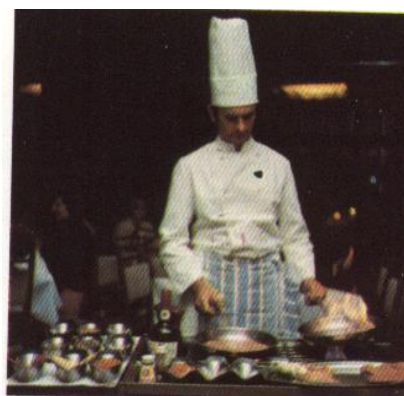
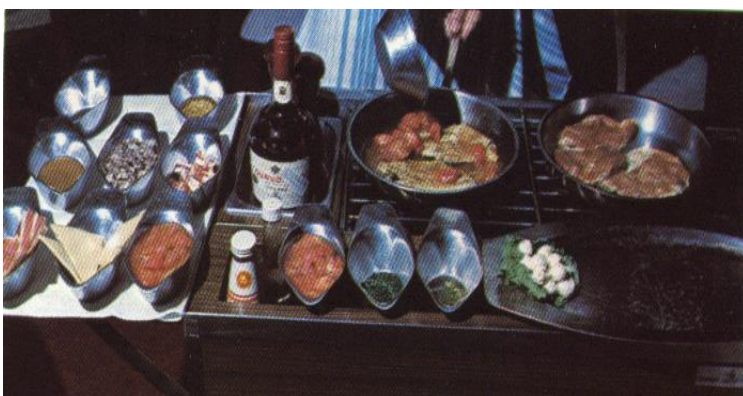


Iz prospekta nakon otvaranje možemo pročitati:

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.



- Godine 1975. otvoren je hotel „*Inter-Continental*“ (OPERA a danas), 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.



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:

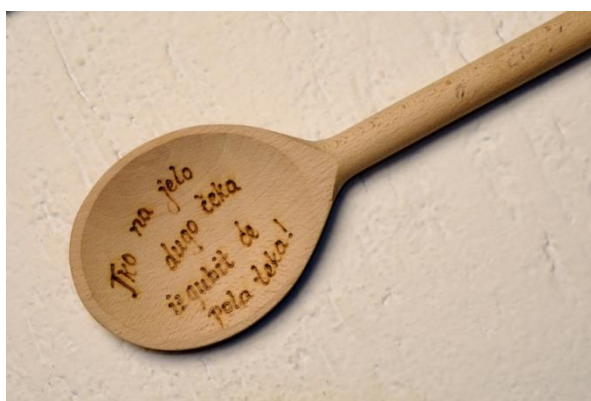
- motela *Plitvice* na zagrebačkoj zaobilaznici (1984.), kao i renoviranjem postojećih i otvaranjem novih hotela u sklopu priprema za održavanje Univerzijade 1987. godine,
- otvaranje hotela *Panorama* (danas *Four points*) kraj Doma sportova,
- hotela *I* u Remetincu, hotela *Union*, danas *Holiday* 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*.

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 teškom 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.

Sljeme – pluća grada Zagreba pružaju smještaj i „zagrebačke oblizeke“ u slijedećim objektima



„Gradska kuća“ na Sljemenu, naš prvi planinarski dom

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 i poznata "Činovnička livada".

Planinarski domovi stalno otvoreni:

- 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 uzvisni zvanj Rudarsko sedlo



Grafičar

- Planinarski dom *Runolist* sagradilo je 1936. godine Planinarsko društvo "Runolist" prema projektu arhitekta Vladimira Streka.



Runolist

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.

„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 cijenama 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 cene 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 občini krojaču Martinu Radlinu za 5 for. u zlatu.

Iste godine na dan 20. listopada prodao je Ivan Sinek i Jelka, udova Matije Škriljaka iz Šošarske 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 Šošarskoj 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 Crkvišća 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 Habelić, 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. Habelić im nije zabranio, da se hrane tustom

govedinom, masnim zeljem ili ukuhanom slanim, 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 Habelić 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 Habelić jedan slučaj, što mu ga je neki „plemeniti človek je li hvalil, je li tužil, koji je drugače bilo znal pehare zvracati“. Na nekoj imendanskoj proslavi bacilo je celo 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 postavljaj...“.

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. Poznao je Habdelić nekog bogataša iz „soldatske kompanije gjerenskoga kornetara“, koji se bio dao na gošćenje i kartanje tako, da je sav svoj imetak „zgodil 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. Diećaci su se običavali zabavljati pljuskanjem (boksiranjem(?)) i time, da su se „igلامي, 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. Grijech 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 Petretičevu 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 „Einkehrwirthshaus 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 donjem 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 Svратиšte 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 svратиšte „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 pokrivenе 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 Zpraviščhu Velikom Leta 1834. Meszecz 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 priraštена 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 vrijeme 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.), prenesjena od jednoga domovine priatelya za hisnu potrebochu. Zprivolnyem poglavarov van dano. Vu Zagrebu nahadyasze pri Ferenczu Rudolfu knjigoveszczu 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 mliecča, 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 zemlje, 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, zemlje riškaše, rakova.

Strukli su bili od mandalica, vrhnja, grisa, zemlje, 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 grozdica (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 suhих, šljiva, vrtnoga grozdica, pomerandja, fi jolica.

Pekmez su kuhali od šljiva, vinkota, grozdica, višanja, jabuka, krušaka, trešanja. „Horvatzki sokač“ znao je i kavu skuhati, čokoladu i prah za limunadu pripremiti; 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 pripravljalі 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. Menjka⁴⁵⁰ 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 grahovoju juhi na način štuke, s hrenom ili ga frigali. Angvile su pekli ili obkuhali. Piškare (*Cobitis fossilis*; *Schlammbeierer*) spremili su u zeljnom soku sa „gvercom“, šafranom i „muskatpletom“ (*Muskatblütthe*), 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-popeke⁴⁵⁴ kao postno jelo, spremili bi na „rumenom sosu“. Među postna jela spadali su i razni „kohovi“, koje su pravili od grisa, zemlje, 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 bavorsku, 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, „paradajskih 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 vrijeme 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 dnevnu“, 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, teleći bospor, teleće karbonadle, teleću lopaticu i teleći kuk.

Janjeću lopaticu jeli na nadevenu, janjetinu i u juhi, poznali su „šunkenfl eke“, nadevenu gusku, jeli „piščence“ 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 celo 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 unišilo u sobu i mi ga dragali i mazili. Kožu je otac prodao jednom kožaru ili na Potoku ili ju dao prirediti za obuču, 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 „misterštuk“ ili „fl am“ ili „fedrih“ ili „bruskern“, koji je osobito volio, jer je dao juhu „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 donášali 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 vrijeme uvukle su se u kućanstvo dvie stvari, koje nismo voljeli. U juhu su domaćice metale „šafraan“ 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 donášale 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 samljati i od hajdinskoga brašna pravila „hajdinske žgance“. Kadgod je majka otvorila kuhinjska vrata i unišla velikom zdjelom žganaca bilo ovih, bilo od kuruzna brašna, skoćio bih, udario dlanom u bedro i kliknuo: „Živila mama, živili žganci!“

Od hajdinskog brašna znala je majka umjesiti i kolać, 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 kobasićara iz Nove Vesi. Kao varivo jeli smo i merlin, sladku repu, leću, koju su nam donášale takodjer Turopoljke. Sto glavica zelja stajalo je 2 cvancige, vagan repe ili merlina 6 groša. Preko ljeta pripravila je majka buće, 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 vrijeme, a otcu bijaše najmiliji „crešnjevac“.

Šafraan su brali seljaci po šumama, a donášali ga na prodaju navlastito Gračanci, dok se gojeni šafraan kupovao u dućanima gdje je lot stajao jednu forintu srebra. Bio je skup i zato je postala rieč: „važe kak' šafraan, mjeri kak' šafraan“. Dok su „šafraan“ 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 donášale 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 Zagrebćani 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 zafučkao, 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 mašču, 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 vrijeme 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.

Pečenuku 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 laštali 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 pečenuku 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 glavščiku 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 vrijeme obični kapuni, koji su danas riedki, a u zimsko vrijeme 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 opeklina 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 celog 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 donášale u Zagreb u ono vrijeme 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 donášale 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 „opratio“ i donio u Zagreb. Prodavali su oprte na Krvavu mostu po 5 kr. srebra, a na tome mjestu bilo je i dobrih „luči“, koje i danas donášaju 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 fi na 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 meštiri 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

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, buča 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 mašćom stepkami poljati“). U jednom paragrafu strogo prijete 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 Tratnera, 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 siromaškom 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 szlošena zagrebečka 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).



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).



Ovo je **prva** naša kuharska knjiga sa *sadrezavajuća 554 naredbe vsakojačke jestvine pripravljati napisao ju je ne za učene sukače, jer oni imaju veće znanje u kuhariji, nego za hižne kčeri koje roditeljem svojim na pomoć 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 grozdica (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 „peći, 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 obični 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 tenfanjoj ili pečenoj, koja ne može ići bez salate od višanja, jabuka, šljiva, krušaka i dinja, „pomerande“ ili artičoka. „Ledvena“ (sladoled) ima „vsakojačkih“ i slatkih i slanah, 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 napatcima 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. Črlenca (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 imeli.

Polonca obitelji Kamila Emeričkog na božićnom objedu iznosi na stol pečenog dindeka (purana) i tom prilikom objašnjava kako ga je spremila:

Tko purana peči 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 dindik 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 denoš, 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 zrnč 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 mašči 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, 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 gušćja 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, zemlja namočena u mlijeku, brašno, jaja, malo masnoće (slanina, maslac), sol, papar, mušklatni 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) leleće 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 zašćerenoj 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 jedan puran dosti
za cele gosti,
a ja velim da ni,
i da je bolše da su tri.
Pre nek ga počnem deliti,
moram ispriповедati 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 zdeј 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 će 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 batic
Pripali bi sekečici Katic.
Ja sem skoro zaboravil,
pa nisam sebi nič 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 domači.
Tu je još jedna školja,
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 odskaku mnogo od „*horvacke ginabice iz mlincih*“, koju opisuje ovako: *Testo omesi kak za štrukle, rastegni, verzi u medenicu (tj. lim) pospi ribanim sirom, zemljom, 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 kuće.*

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 domaće, 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 vruće 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 priređivati 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 peći, 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 najvrucih 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 provadalo 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 među 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...

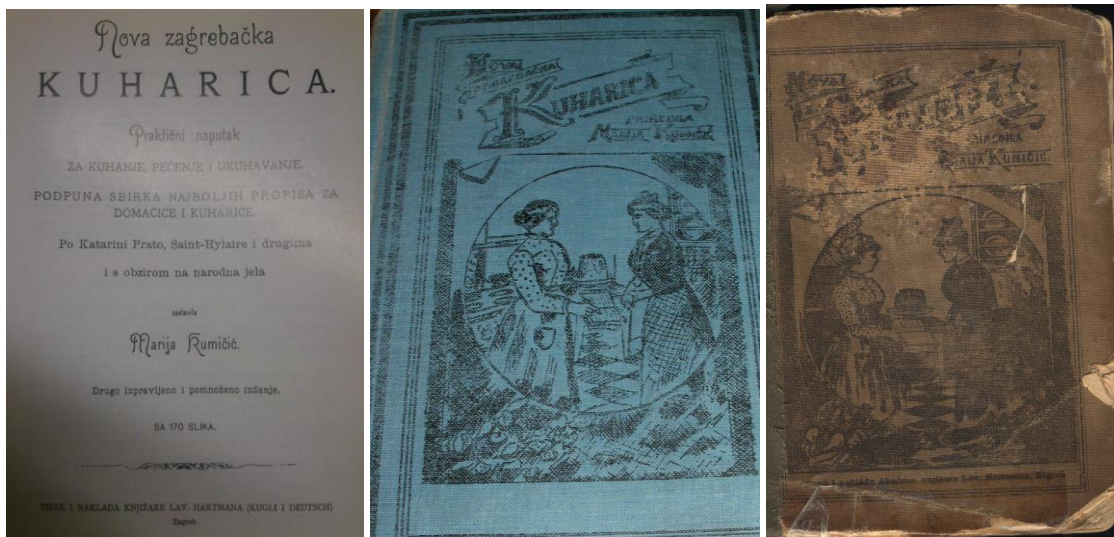
Knjiga kuharskih “propisa” „Nova zagrebačka kuharica“.



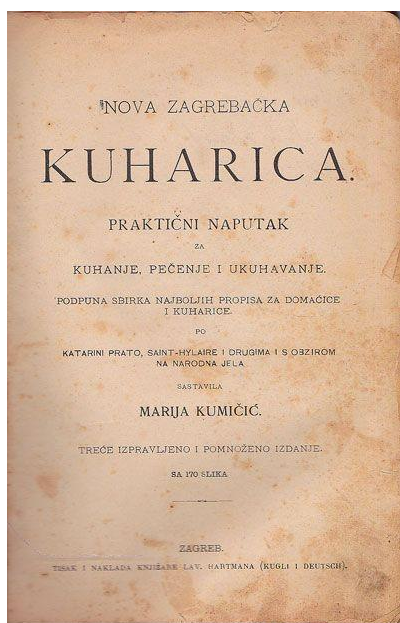
Marija Kumičić, rođena Maršić (Varaždin, 1863. – Zagreb, 1945.) djetinjstvo je provela u rodnom Varaždinu gdje je završila Višu djevojačku školu u samostanu kod uršulinki te upoznala i supruga, Eugena Kumičića (1850.-1904.), hrvatskog književnika i političara, uz kojega se i počela rano baviti politikom.

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.

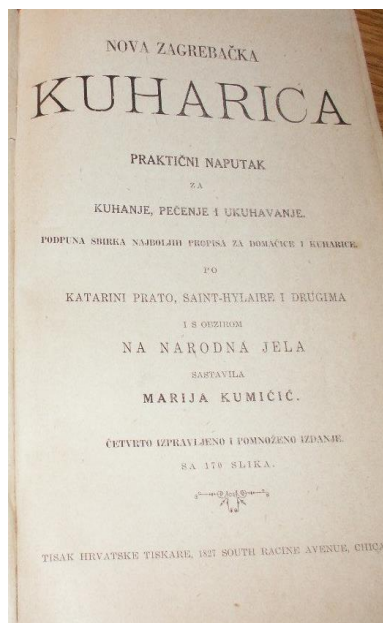
Digla je glas u obranu žene 1903. u knjižici *Žensko pitanje* te se angažirala na karitativnom i socijalnom radu. Od 1919. postaje jedna od najaktivnijih suradnica mnogih hrvatskih društava. Bila je predsjednica društva *Tomislav* te počasna i aktivna članica brojnih drugih hrvatskih društava sve do kraja života.



Drugo izpravljeno i pomnoženo izdanje



Treće izpravljeno i pomnoženo izdanje



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-Hytaire“, 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 Kumučić; 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 udomači, morala je spisateljica riedje i nove nazive u zaporeci 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 sгодah 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 cijenjene čitateljice, koje opaze u knjizi štogod pogrična 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, svo je izašla u drugom izdanju.

U kratko vrijeme, ta se je knjiga razširila i udomila u građanskom 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 povrteља 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 povicuje.

Osobito se je knjiga upodpunila dodatkom „Slaganje ubrusaca“, koji uz mnoge slike i liepo razjasnjenje diže cieniu knjizi, a gospodarićino 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 preporučí nabavu ove knjige.

Nakladnici.

Predgovor četvrtomu izdanju.

Najbolje je djelo koje se samo sobom hvali, stara je riječ. 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.

Akoptem ima u „Novoj zagrebačkoj kuharici“ po izbor hrana i zakusaka, od srca bili bismo zahvalni našim Hrvatice, da iz svih krajeva naše hrvatske domovine pošalju gdje 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 najočitiiji znak, da je hrvatska knjiga, u hrvatskim zemljama, stekla podpunu ljubav i dužno štovanje.

S ovom porukom evo predajemo na ruke Hrvatice četvrto izdanje.

Nakladnici.

JAMNIČKA KISELICA

TKO JAMNIČKU VODU PIJE RADO - TAJ ČE 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 kaptaze 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 okriepljujuće piće
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 vlasnika 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 VEĆ ZBORE:

MLADOM SVIJETU
RADOST PRUŽA.

STAROM -- SKIDA BORE

JAMNIČKE VEĆ 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 dakle najstarija i najomiljenija naravna kiselica u
Kiselica -----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, žučnog mjehura i slezene; nadalje kod šećerne bolesti, dibetesa, migrene, gospojinskih bolesti, uloga i kroničnog reumatizma zglobova i mišićja.**

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.

Lovrenčićeva
Jamnička kiselica

jedina i najstarija u prometu nalaže se hrvatska
alkaljsko-muriatička kiselica.

Mnogi uvaženi liečnici propisuju i polučuju najbolje uspehe sa

**Jamničkom =
= kiselicom**

proti slaboj probavi, kod žučnog kamena, kamena u mjehuru, želudačnih i bubrežnih bolesti, kod plućnog kataru, otečenih slezena, malokrvnosti, šuljeva (hämorrhoida), osobito preporučena kod bolesti spolovila, jer tjera na vodu.

Menadkriljiva kao osvježujuće piće sa ¹/₂ vina.

Brošure dr. Chaudrma i cjenici na zahtjev badava i franko kod vlastitika vrela

V. Lovrenčić, Zagreb
Telefon 87. Gajeva ulica br. 32. Telefon 87.

Oglasi u "Obzoru" i "Štampar" s početka 20. stoljeća.

Prva boca Jamnice za širu prodaju napunjena su još 1828. godine. U

Čuvajte Vaše zdravlje a da to postignete pijte naravnu

**JAMNIČKU
KISELICU**

Dobiva se
svagdje
ili od
vlasnika
vrela :

**V. LOVRENČIĆA
ZAGREB
TELEFON 87**

Jamnička kiselica

najstarija hrvatska kiselica 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.

53

Brošura i cienici na zahtjev badava i franko.

Jamnička kiselica prava je samo u dobro začepljenim bocama, a otvorene boce ne primajte!

NARAVNO VJEDNO VRELO

JAMNICKA KISELICA

Tko Jamničku vodu uvijek pije rado, taj će imat život dug i srce mlado.

Jamnička (kiselica) voda poznata je veći mjesto godinama, te ga ljubitelji sa veselim izjavljuju pravi, da se redovito piti sa vinom, mješavina koja boluje dugu. Ako boluje probavni organ, ne smije se piti. Jamnička voda radi bogatstva sadržaja mineralnih soli, a osobito kod starosti štiti i zdravlje.

Užitek Jamničke kiselice, preporučuje se kod bolesti jetre i bubrega, a posebno kod bolesti reumatizma. Kod bolesti srca, krvnih žila i krvnih sudova, Jamnička je kiselica veći lijek.



Naručuje se kod uprave vrela
JAMNICKA KISELICA
 POŠTA PISAROVINA

ANALIZA
 Izvedena u kem. laboratoriji Hrvatskog zavoda u Zagrebu god. 1922.
 1 kg. vode sadrži:

Kationa	
Natrium (Na)	0,0182
Kalium (K)	0,0012
Litium (Li)	0,0000
Kalcium (Ca)	0,0047
Magnezium (Mg)	0,0004
Sulfurium (S)	0,0008
Ferum (Fe)	0,0000
Aluminijum (Al)	0,0001

Aniona	
Hidrogenovik (HCO ₃)	3,2050
Sulfat (SO ₄)	0,2700
Klorovik kis. (HCl)	0,2200
Klorovik kis. (HNO ₃)	1,3150
Fluor (F)	0,0000
Jod (I)	0,0000
Srebrov (Ag)	0,0000

TELEFON PISAROVINA BR. 4 **JAMNICKA KISELICA** ŽELJEZNIČKA STANICA ZDENČINA

NA SVAKOM ČEPU JE ŽIG! VINJETA ZAK. ZAŠTIĆENA!

Boce treba položene na hladnom mjestu čuvati!

LIT. ŽT. NARODNIH NOVINA ZAGREB.

Jamnička kiselica prava je samo u dobro začepljenim bocama, a otvorene boce ne primajte!

POSVE  PRIRODNA

Jamnička Kiselica

Izvire iz hrvatske zemlje

Izvršna zdrava



ALUMINIUM
NATRIUM
LITIJUM
MAGNESIJUM
STRONTIJUM
KALIJUM

HIPOKARBONAT
SULFAT
KREMIČNA KIS.
KLOJ
BROM
JOD

Izvršna zdrava korisna

Tko Jamničku vodu uvijek pije rado, taj će imat život dug i srce mlado

Uprava vrela Jamničke Kiselice — Pošta Pisarovina **JAMNICKA KISELICA** Telefon br. 4 — Željezničko stanica Zdenčina

Boce treba položene na hladnom mjestu čuvati!

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 tvrđim 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 prosćenija kad se obedav ali večera tomu pokora: ne dajte mu vino piti ob dan za onim jedenijem. Ako bi ga tom toga brez prosćenija govoril blagujući, 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.

Missionariússu Apostolszkomu

na szvetlo posztavlena,

Ter Otczem, Materam,

Mestrom, Gofzpodarom, mladim

Lyudem, i vszem Kerschanszkem

Duffam na zvelichenye pripravlena,

i vu marlivofzt szerdcheno

preporuchena.

Z-Dopuschenyem Preszvetloga, i Pre-

postuvanoga Nyih Excellentie Co-

szpodina Biskupa Sc. Sc.



Stampana po Ivanu Weitz vu Zagre-
bu, 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 odkriven, 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 postavlja. Kajti ni onoga več vu zdelu ne makni, od šta si kaj odgrizel; nego kaj najenkrat makneš, ti sam potroši. A jestvin donešenih 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 grabljenju masneh žlice i vilice posluže.

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 juhūm stolnjak polevati; ali masne ruke na kruh, drugem jošče opčinski, 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 lahko 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 stojećem, 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 hoće 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 vugljenjem 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 zvirišćih, 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 okrepljenje.“*

.....

„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 odgovoriti. Ar gdje je ktero gošćenje, gospodsko, plemenitsko, purgarsko, muško, ko bi prez takvoga opijanja dokonjalo?!“

(Juraj Habelić)

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 što god 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 već 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 restoranu 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 pojednosti, a zahtjeva pivu, onda znajte, da je to Nijemac, koji je svoju ženu ostavio kod kuće, 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 međunarodno ustanovljeni zakoni, koje premda ni su napisani, mora svatko, tko se kreće 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 pohađa, 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 sasama na dlanu i da je držanje posve ležerno (sl.2).

Ako se jedeći 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 prekríženo 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 prekríženo 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 pomoći. 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). Ovakvo 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 kuće, pa će preći 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. Spretnan 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 ću 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, poznao 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 poždrljivaca.

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 među 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 vraćaju 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 plaća 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.

ZIDNJACI -Točkaste pregače s volanima

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 60-tih godina 20. stoljeća, tj. do pojave visećih kuhinja. Pouke i duhovite poruke o okretnim, šparnim, urednim i spretnim domaćicama, sa slikama-crtežima, vezani su plavim ili crvenim koncem. Obično su kupovani na vašarima ili „poddrukerajima“ (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.

„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 raj“
„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 več“
„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 prigovarati / jer ćeš stime neugodnost stvarati“
„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 danku / 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 raj“
„Gdje su pune zdjele gosti se vesele“
(op.a.; pisati kao gore bez obzira na gramatičke pogreške, jer je tako pisalo
na zidnjacima)

Ostalo, u nastavku, staviti na svaku stranicu na dno (kao što je to već u knjizi), ali ovim redosljedim!!

Pučko mudroslovlje o hrani, jelima i pilu

- *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.*
- *Čekajući poslastice, društvu rastu zazubice.*
- *U dvoje je jesti slatko, pa i ljubav ide glatko.*
- *Iz juhice miriši vino, baš ću se okrijepit fino.*
- *Kad se sa srcem kuha, kuha se repina juha.*
- *S nogicom se repič kuha bit će krepka svinjska juha.*
- *Iz mesa se čuti dim treba hitno u čorbu s njim.*
- *Domačice, struju štedi mužu jaja ti priredi.*
- *Na prozor se lijepi inje, došlo vrijeme za kolinje.*
- *Dok je vani mraz i inje, paše juha uz kolinje.*
- *Bunceci i kiselo zelje za zimsko veselje.*
- *Jetra slatka i okolo špek, mome dragom ići će u tek.*
- *Reći ću vam recept kratak, najslađi je žablji batac.*
- *Kuhar pjetla gladi a pivom se sladi.*
- *Na livadi šareno cvijeće tu moj dragi pile peče.*
- *Sve bih ja za batac sočan dao, samo kad bih ispeči ga znao.*
- *Dok se pile na roštilju peče, voda mi iz usta teče.*
- *Ne treba ti prekomorski začini, skuhaj kokoš na fašnički način.*
- *Na ražnju se pile peče na maslacu, brže se okreće.*
- *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 vlascom bolje nego fešta s prascem.*
- *Kokot pliva u crvenom vinu kad ga vidim, osjetim milinu.*
- *Dva kestena jedna pura, svakom dojde gladna ura.*
- *U pećnici guska slatka dat ću dragom oba batka.*
- *Guščja mast i glavica zelja, čaša vina i biće veselja.*

- 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!
- Domačice, postavi tanjure, zec iz paca, svi se k stolu žure.
- Zeko se u vinu moči hoće l' draga k meni doči.
- To su jelo srnetinom zvali, a na tanjur junetinu dali.
- Sataraš i još dva jaja, zadovoljstvu nema kraja.
- Sprema se musaka, fešta naših baka
- I na ražnju trista čuda, gladan puž je hrana luda.
- Dobra žena bere puža, da nahrani svoga muža!
- 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.
- Usred ljeta na vrućini lonac za "fiš" se dimi.
- Kad se riba s vinom kuha, u brodetu ima duha!
- Plavo more, cimer fraj, samo luk i čevap ti mu daj??
- 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 lečom 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.
- Poriluk u pivu pliva, moj je dragi vatra živa
- 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).
- Nitko neće ostat gladan kad nareže jezik hladan.
- U krastavca stasa kriva čudesna se snaga skriva.
- Zeleno zelje, kiselo i slatko uz tebe i meso, guta se glatko.
- Zelje - bogečko veselje.
- Spet su dekle krumpir pekle, dečkima su gače slekle!
- Krumpirići okrugli i mladi, curica se rado njima sladi.
- Krumpiri se krumpiraju, curice se ne diraju.
- Nema jela, ni mira bez kuhana krumpira.
- Skupocijeni 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.*
- *Kukuruz s mesom grabim onda mladu curu vabim.*
- *S jajima kukuruz, nadahnuće muza!*
- *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 u glavi ima kvar, grašak će popraviti stvar.*
- *Dok se miris fini širi, iz tanjura peršin viri.*
- *Bijele nogice u curice, a u kaci glavice!*
- *Slatki kesten, sočna govedina zalij bocom domaćega vina.*
- *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 stišće, to je meso i vinovo lišće.*
- *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.*
- *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.*
- *I porihuk je delikatesa ako dodaš puno mesa.*
- *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.*
- *Žganci i čvarci, neumorni starci.*
- *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.*
- *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.*
- *Ako dragi hoćeš sina, s orasima miješaj vina.*
- *Bosiljak i vino miriši nam fino.*
- *Kad ispeče pogaču od maka poljubac bi dala njemu svaka.*
- *Babice su krafne pekli, mačkari su ih odveli.*
- *Koščice u kolač sprašim, 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!*
- *Spekla si bum greblicu potom spila kupicu.*

- *Kad ispeče pogaču od maka poljubac bi dala njemu svaka.*
- *Limun, čaj i vino okrijepit će nas fino.*
- *U kuhinji miriši fino to je slatki stari maraskino.*
- *Uzmi jednu slatku voćku, pa na jelo stavi točku.*
- *Koga ni, ni pila mu ni.*

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 Hasanpaše 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.

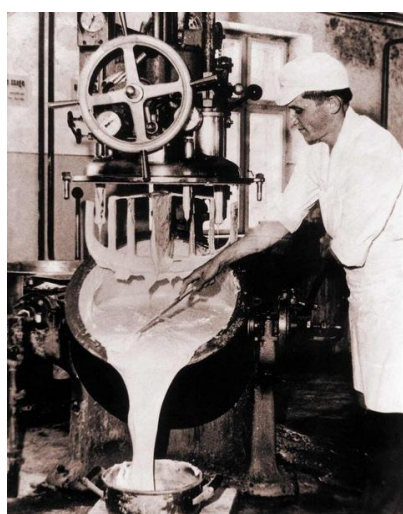
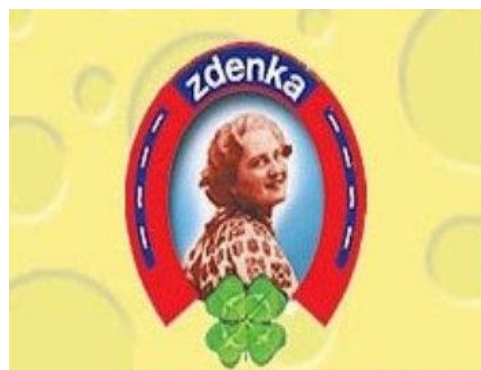
Ivanovi sinovi Mato, Stjepan i Đuro stvaraju tvornicu koja postaje poznata ne samo u Europi nego i preko Atlantika. Zaštitni znak tvornice postaje - zimska salama - sa slikom lijepe **Jelice**, nezaobilazni sastojak dvorskih stolova, diplomatskih prijema i boljih restorana širom svijeta.

Jelica, sestrična današnjeg vlasnika Đure Gavrilovića, 1928. godine pozirala je kao četverogodišnja Petrinjanka slikaru Andriji Mauroviću u dječjačkoj 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 stvaranju imao neki Cazio. Miješajući tri vrste mesa (svinjskog 58 posto, govedeg 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 simentalске 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 (podpoglavlje)

Unutrašnost vile poznate zagrebačke obitelji Pongratz

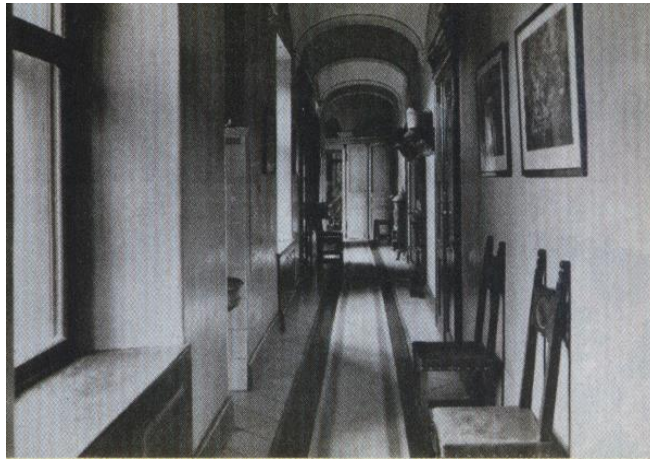


Spavaća soba Gustava Pogratza



Ženski salon s portretima djece Pongratzovih (troje djece) od Vlahu Bukovca (na zidu portret G. Pongratza, od Vlahu 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“. Prostdušnog 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 objeđovalo, 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 ugone 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 prirodna razmjena (Vojna krajina). Tek početkom druge polovice 19. stoljeća, nakon defeudalizacije, dio hrvatskog plemstva počeo je ulagati u manufakturne (industrijsku) proizvodnju.

Stolici 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!“ Prostorii okupljanja građana bile su i streljane, gdje su se održavali i balovi. Jedan od

omiljenih oblika bidermajerske rasonode 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 Bäcksa, 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 Preradovićeve), dok je ona u Križevcima proizvodila na tržištu najcjenjeniju nit za tkanje pod nazivom „ilirski 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 dudu 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 Vlahu 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) Matic, 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 nicala, 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, popodnevene, 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 Jelačićom trgu (placu) kočoperila petmetarska maketa boce čudotvornog napitka Elsa-fluid na pročelju zgrade Eugena Viktora Feller 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.



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 izvezio 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“, upotrebljena za sve lokale u kojima je loša i spora posluga.



Automatski buffet u prizemlju zgrade Ilice17, 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 autentičnošću 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 će najvjerojatnije biti izložena u jesen 2005. godine na 125. godišnjicu Muzeja za umjetnost i obrt i prikazati će reprezentativan način života plemstva i bogatog građanstva s kraja 19. i 20. stoljeća u Zagrebu. Saloni palače biti će uređeni primjereni dobu s prelaska 18. u 19. stoljeće, kao npr. „crni salon“ u kojem dominira namještaj od crnog ulaštenog drva, u stilu *second empire* 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 rokoka 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, trvrđim 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 prigovarivanja, 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 skućenoj 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 писаће 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 kositreteni 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 sofú, nekoliko naslonjača i stolica presvučenih vunanim 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 pokrивao 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 upotrebljenog 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 pokrivala su glave pečom (ženski povež 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 krase veliki šešir s mnogo čipke, perja i vrpce. Frizura je umjetnički oblikovana s mnoštvo malih kovrča i umetnutim raznim vrstama cvijeća, vrpčama 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 kapute 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 štiti 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

STALNE CIENE! **J. MENZER**, STALNE CIENE!
 Ulica broj 28. - ZAGREB - Ulica broj 28.

Najnovija konfekcija
 za **gospodje, djevojke i djecu**
 kao veliko skladište

ODJELA ZA GOSPODU
DJEČAKE I DJECU,

namo iz čiste vune, u vrlo jeftine struge
 stalne cijene, koje su na svakome ko-
 mađu vidljive.
 Vrijela po mjeri iz najboljih te- i livenih tkanina

J. Menzer.
 G. M. L. W.

Preporučam svoje
 novo uređeno veliko skladište

gotovih haljina
 za **gospodu, gospodje i djecu,**
 po najnovijoj modi
 obilnom izboru
 i uz
 najjeftinije cijene.

Milan Reibheim

Najveći izbor
 pustjenih i svilenih šešira
 najnovijega kroja,
 solidnih i trajnih, elegantno izradjenih,
 uz najjeftinije cijene
 preporučuje
L. Gerersdorfer,
 tvorničar šešira u Zagrebu.
 Vanjskim naručiteljima šalju se fotografije šešira badava.

Skladište: Illica br. 19.

Tvojnica u vlastitoj kući, Medulićeva ulica br. 16.

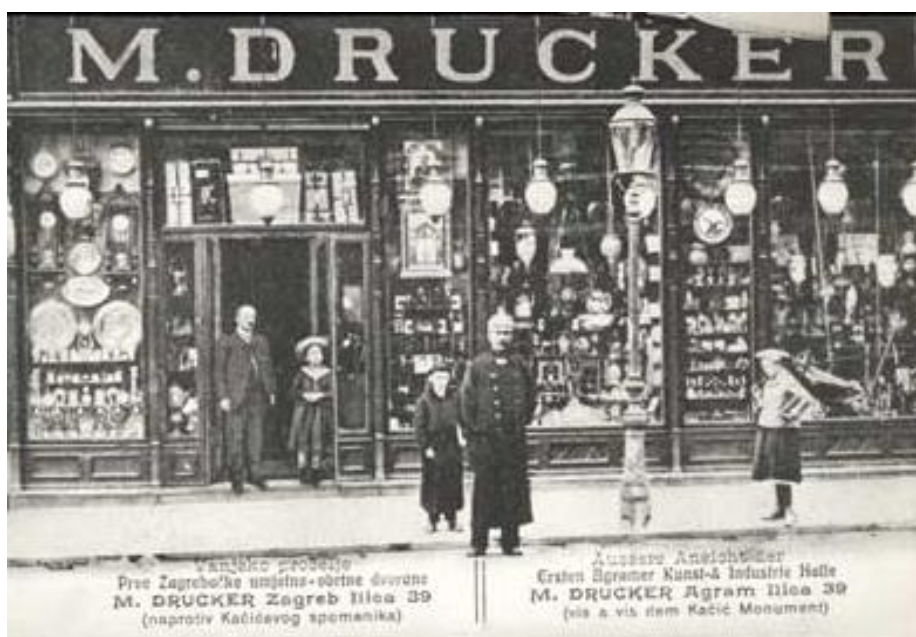
MODNI SALON
Angjelina Demeter
 Zrinjski trg 20 -- ZAGREB -- Zrinjski trg 20
 preporuča novosti k svakoj sezoni
 šešira za gospodje, djevojke i djecu
Žalobne šešire
 uvijek u velikom izboru na skladištu
 od najjednostavnije do najfinije vrsti.
 Cijene veoma umjerene.
 Vanjske naručbe obavljaju se točno i brzo.



Ilički modni dućan Zagrebačkih milostiva (gospođa)



Obitelj trgovca Mije Krešića, snimka oko 1865.



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, fotografskih aparata, gramophona, fotografa, 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 dječić Krapinske tvornice kamenine, Vjekoslava Barbota. Nakon Barbotove smrti, proizvodnju nastavlja njegova udovica, a naposljetku 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 posuda i peći Vjekoslava Barbota, 1888. godine, zabavljali su se sa svojim brojnim gostima uz glazbu svirača iz okolice Velike Gorice.



Barunica Olga Vranczany, 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 Vranczanija 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 Haarbeiten 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 vollkommen 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 feinsten 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.



Trgovina cipela Šandora Ebenspangera u kući br 1 na uglu Trga i Ilice 10



1934 (Đuro Janeković)

Godina je 1934. Gospođa Melanija Löwy, rođena 1894. nastradala 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*.

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 ispičaturama 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.*

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 satisfakcije 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 „rukopisateljnih“ 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*
(Habelićeva 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 slavni; 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 mašnjama; konobari također nose smokinge ali imaju crne leptir mašne).

Uzvanici odjeveni u crna odijela ili smokinge s crvenim leptir-mašnjama!??, 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 Opernballeu, 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 „.*

Za 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.

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,
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, ljospnut 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 piće 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 pripremljenim po starim nautcima 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, salatam 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, sretina 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 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 proširiti 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 priređivati 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 domaće 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 konjunkturu 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 smješteno 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 Držić u svom djelu - Dundo Maroje, govori nam kroz lik Pometa, zapisane prije 500 godina:

Sjedeći 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 ukitali bijehu i da u veras pojuči govorahu: blaženi uzmite. I u tzejijeh delicijah stojeći 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 kućica 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, svježiji 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 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

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 vraćaju 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: *laticka, 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 pluć zovedu se krvarice, a će 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, će 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. Nativ 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 već treba, oko je veče živače - više. Ako je mehe - mehe, te se skuva, na drebni se zreže, a kupi se i cipuva, kuliku je već treba, za dva, tri ali četiri

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 vržedu 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, vržedu 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 porežedu i ostavidu se jeni dva dana, da vansku lice požuti; unda se žuti lišče sneme, a glavice se prerežedu 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 vržedu 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 krpju platnenu ali vunenu; negda ni bilu cidila nek od krpe, a denas imaju i od plea kak zdelčicu, - plenati cedilu kupujuđu. 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 ognju, 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 napravljena 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 dojtji mačka. - Če **sir** predi kak ne pojedju 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 kupujuđu na sejmu, a napravljene 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 školice. Kad se tepe, unda se stepač leče geri deli i tak se tepe. Stepaća ima ozdol čep, na ki se pušta skuta, a mare se i čez grlu izlezati; 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 pojedju; veći 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. **sirovice** 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

sirotnice 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.

Priredivane 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 krov i sikakvi kolači.

Kad treba krov mesiti, unda se večer zamesi kvas vu ničva; kvas zamesujedu žene z jenu ruku. Kvas se razmoči v topli vodi, pak se rezmesi vu malu mele i ostavi čez noć vu ničva ali vu kiritu i okrije se sitim. Drugi den jutri pak se razmesi s toplu 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 prijati 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 več ali mene; leb se primle z jenu ruku ozdol, a z drugu ozgor i poklobuči se v krušnicu. Krušnica je okrugla košarica od škope napravljena i z lešinivimi brukvicami opletana, 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 krov, a če je krov 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 tical. Ometaču si žene same napravidu od abda ali od druge več trave ali kiča, a po zimi privežedu 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 krov peče, unda je tak vruče fizi, da ničer ne mere nutri biti, zati žena, ka mesi krov, gleda, da peč ne bu prevruča, da se ne pojti, dok mesi, nek unda, kad mora krov 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 krov, 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 **prežganu juvu** 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 **re 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, vržedu 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 **krumper na juvu** 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 **juvu z maslom** 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 juvu z jajcem 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 juvu od mleka 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.

Juva z mesim zeve se: tenfana juva, paprikaš, filečna juva, govecka i živačka juva. Za *tenfanu juvu* zreže se mesu i opere se i vrže na raglinak i peče se; vrže se i luka nutar, kad je mesu 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 vržedu 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 mesu, a neke predi nek zakipi mečedu žlicu pomalu na mesu, a unda mora mesu kipeti. Dok se kuva, mečedu nutar prpra ali gverca (klinčića).

Paprikaš se dela kak i tenfana juva, samu kaj neki režedu dribneje mesu; zaociti se i meče se krumper z mesim. Zafrik kak i pri tenfani juvi, samu kaj mečedu nutar papriške. - *Gulaš* se dela kak i paprikaš, samu kaj nejde unutar zafrik. - *Filečna juva* se dela, da se zrežedu fileki na drebni, a zafrik se dela kak i na prežganu juvu. - *Govecka* juva zeve se po govedini; mesu 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. -

Knedli 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. *Krpice* se deladu kak i rezanci, samu kaj se mlinci na krpice zrežedu. Za *ribanu kašu* mela se preseje, meča se čvrsti kak i rezanci, samu se čvrše omesi, na ribežan se riba i meče v lonac.

Za trenu 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 mesu.

Krumper na žgance dela se, da se celi krumperi kuvadu, a unda se obelidu, zrežedu 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 skuva, 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 komuške**: pažul se skuva, 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 krov peče.

Krumper i repa: najpredi se repa dobri kuva, krumper se na kocke ali šnite meče, a začina sa kak i repa.

Vugarke se pripravladu, da se zrežedu 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 vržedu vugerki, dok kipi. Neki polejedu sirive vugarke, a neki malu prekipidu, a neki mam jeju. Kad se vugarke zrežedu, mečedu i luka i krumpera na šnite med vugarke. Vugarke se još rabe za šalatu, rezrežedu 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.

Luk se je siriv, a najraše jeju ljudi 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).

Leča, gra i bob se kuva kak i pažul.

Baril se zriba, unda se nasili zdeli, a voda se vrže već 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. - **Bundeve** se pečedu cele v peči, kad se krv pečē. - **Zelena šalata** se ovak dela: slanina se zreže na ocvirke, pak se restipi na pomli, dok se iscvre, a unda se mare vrči mele i pečē 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 zdrečka; 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.

Jajca 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 izlejeju, unda se još jen cajt pečē, dok se dost ispeče.

Črna juva 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 pluć i srca - se uni, ka je više krvavu. Za črnu juvu pristavi se voda gret, a kad zakipi, unda se krv i uni zrezani mesu vrže vodu, pak se kuva, zaocti i kukuruzne mele se vrže, pak se pomeša. - **Gudla** 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 mesu napojseb, a mesu se zimle od čreva (debeliga), pluć i želuca, a zreže se na drebni, isiple se kaša (ali jagli, kaj već je) v kiriti i mesu 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 zdrečka, 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 **štruca** 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 već 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 krov; kad se vmesi, unda malku postiji; unda se zreže na četiri komadičke, a neke žene zrežedu 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.

Gibanic s kvascem 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 vržedu i grožica još.

Gibanic i' sira 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 **gibanci iz jabuk** ni kvasca, nek se mela mesi z jajci, mlekom i z maslom i napraviđu 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 napraviđu 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 veći komadi; na protfanu se predi rezbeli maše ali masla. -

Vu štrukle zelenake meče se blitve, metice, peršina, luka (perje od poriga luka, a i od kožjaka) i pečedu se na ciglu v peči kak krov, 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 porežedu 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 krumpere.

Vu 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 **m l i n c i** 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 kuće 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 svježije 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 peći bila je drugačija, svod je bio umjesto od cigle izveden od pletenog pruća i omazan zemljom. Dno peći je od dasaka omazan zemljom ili prekriven jednim redom cigle. Peć je bila postavljena 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 zagrijevaju 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 kreće 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 peći, a na slobodno dno peći 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 peći potegao van, prvi hljeb koji se na loparku (drvena lopata s dugom drškom) stavljao u peć obavezno se prekrižio.

Otpribliže 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 peći i brže se ispekao.

Pečeni kruh se *perutnjačom* (obično cijelo gušćje 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 peći 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 - nema krušne peći.

Odojka – pečenicu treba razrezati po cijeloj dužini i poput otvorene knjige okrenute prema dolje položiti na crni veliki „pleh“ (posuda za pečenje). Uši i noge zarezite i priklope nadalje kako ne bi izgorjeli. Deblje dijelove također zarezite 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), koščičenka (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, 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 punjena (filana) paprika, sarma, đuveč.

Za večeru se jede ono što je ostalo od ručka ili nešto jednostavno;

suhi sir, žganci- pržena mela (brašno od kukuruza sušenog u krušnoj peći), 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), *bela juha* (razmućeno kukuruzno brašno ukuhano u vrelo mlijeko 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 mrkvice, 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, $\frac{3}{4}$ kg krumpira, sol, ulje, ocat.

Matovilac očistite od žutih i uvelih listova, odstranite eventualne korjenčice, 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 kuće (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 (nadjevane 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.

Porodaj - poslije samog porođaja, porodilja je dobila od babice hranu za oporavak: suhog sira i vina, vinski čaj, govedu 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 govedu 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 (pletено pecivo s umetnutim jajem), nekoliko gibanica, rakija ili vino u čaturicama, što se jelo poslije za zajutak. 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, nježna prhka, izdašna 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.

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 uzade na toplom mjestu. Premijesite, napravite hljepčiče od 30-40 dag, pokrijte ih i ostavite na toplom mjestu 5 sati da uzadu. Kad uzadu na dvostruku veličinu, zarezite ih tupom stranom noža po površini, na ne preduboke rezove, premažite žumancima, pospite krupnim šećerom i ispecite na umjerenoj temperaturi 40 do 50 minuta.

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. Među gostima bilo je i takovih, kojima su noge drhtale, da plešu, pa ako bijaše i adventsko vrijeme, znalo se „malo“ i na „tiho zaplesati“, kad je Gorenčeva kapljica ugrijala srca. Takve zabave u spomenuto vrijeme zvali su Zagrebčani „Švarce ređut“.

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 donjih kaptolskih vrata dočekali su procesiju križari sa dva klerika, prevendari i kanonici gorućim sviećama i pred vratima izpalili u počast nekoliko mužara.

Iz knjige *Stari Zagreb*, Dragutin Hirc

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 angjeo 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 slavlla 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 svećanih 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 sluga 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. Kuće domaćin, po starom običaju, u kuću bi donio pehar mošta i „svetu vodu“ kojom bi pošćropio 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 mošteć, sada buš vinček, pil' te bu Martinček.

Martinjsko slavlje, muškog društva, započeo bi biskup (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 rućrti 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 tuće i mraza, oslobodi nas Gospodine
Od praznog polića, oslobodi nas Gospodine
Od prazne posude, oslobodi nas Gospodine
Tusta guska z mlinci, ojačaj nas,
Zelje z slaninom, ojačaj nas.*

Mošteć, mošteć, 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.*

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), tvrđi 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 blaganskog 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 iskljajalim 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 djeteta, vraćalo 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 kakvigođ“. 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 božićnim 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 pustinjač, 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 betlehemske 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 tugh
ni,
da suza več oko ne muti,
da vsaki si v srcu
očuti:
Božić je došel nam vesel,
vsakomu sreće donesel
v sela i grade i gaj,
meni takaj!*

Dragutin Domjanić

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. Nadjevjeni 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 kestene 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.

Sušene ribe

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, hrvat im nekoliko puta zarezite, 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 (jabučice 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 kuće, dobivali su: sir, žganci, prežgana juha, *pražetina* (pečena jaja), slanina, vino i rakija. Za ručak: kokošja juha, mešani krumpir (kuhani krumpir zgnječen i začinjjen 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 okrećite 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 domaće 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 „*prezvršt*“ (tlačénica). 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 pečénka 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. Puniti polako, pazite 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 muškarnog oraaha, 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.

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 koristiti), 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 neprevedi se mesa, inače ćeš zdravljem platiti; pa kada će doći vreme za kukuruz sijati, morat ćeš 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).

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, Bogovićevo 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 drvenu 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 domaće slanine (nabode se trakama slanine), 10 L ulja (naizmjenice se maže s lojom 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 okreće 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 peći 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 neće da kisne, naliž 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 hoće 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 bijelo 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 Baku.*

*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 napraviti, 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.*

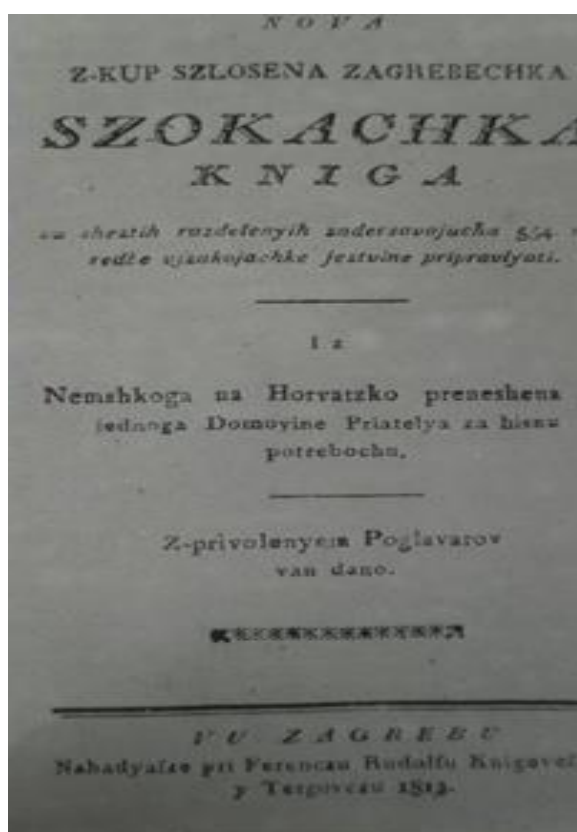
*Ako hoćeš: s breskvama, groždjem svrši,
Al slatkiša ne spremaj, jer bi teško
Pili gosti bilikum, koj ću nalit
Šiljerem starim.*

*S bilikumom ključeve predat ću im,
Da otvorit mogu, kad hoće vrata
Od kuće nam, i srca moga, pa i
Podruma punog.*

*S bilikumom sve ću im ponuditi,
Zato svi će ispit ga na bijelo,
Pa i sebe celog dat ću 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, 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 lončić 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 vsakojlačko 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 kozzane 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 kozzanye pervo, puzti kipeti, ogverczaj, oszoli, daj na koczke zrezanu semlyu vu zdeltu, 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 lončić melje malo i z mlekom zmešaj, k tomu jajec kuliko ti je potrebno vrlo 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, namoehene 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 juhumi 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 zemlji, skučaj u juhi, i posluži s juhomi 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 korice, 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 muškati orah, cijeli šafran, malo ružmarina, korice od limuna, i dodaj komadić maslaca razvaljanoga u brašnu, pusti kipjeti i više puta protresi; ako je vino preslatko naciđedi limuna i posluži kada je dosta kuhano).

Krap na hladetini

Krapa zreži; vzemi octa, vina, grahove juhe z vodum izmešane, lorbra, ružmarina, lemonske korice, 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 prehitu 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, basulichicum, y majoranom glavu oblosi, 3 glave cherlencza z-klinheczi naspekaj, z-perprom, y gyumberom ztuchenem poszipli, vu gubecz zarivaj, rubcza chverzto zvesi, vu ocztu kuhaj, na ztol moresze merzla ali toplu 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 juhumi 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, lemonske korice i soka priverzi.

(Stari tradicijski način spremanja mesa zeca, divlje svinje, srne obavezno se stavlja u *pac*. *Pac* se radi na dva načina. *Rasolse* 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 jajca, 2 žumanjka, 1 tuba paste od slane sardele, sol, papar, senf

Kopuna skuhana i očiščena od kosti i kože samljati 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 juhumi 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 domaće, 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. Papienovu 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 peći u pećnici. Drveno posuđe se koristilo za čuvanje nekih namirnica kao; brašno, grah, luk... , za pripremljavanje 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 muškarnim 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:

1 žlica 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 zemlju 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 plućica

Sastojci:

25 dag brašna, malo soli, 1 žlica ulja, 2 jaja, oko 1/8 litre mlačne vode, 3/4 kg plućica, 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 plućica 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 grahovojuhu

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 muškarnog 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 muškarnog 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 izrezati na kockice, posoliti i pirjati na maslacu. Dodati meso izrezano na kockice. Posipati mješavinom slatke i ljute paprike, te zaliti (u istom omjeru) mješavinom octa, vina i temeljca. Kad se zalije, dodati mažurana, lovorova lista, naribanu koricu limuna i papar. Kuhati 45-60 minuta. Na kraju zgusnuti mrvicama preprženim na maslacu.

(Puntijar)

Fileki

Sastojci:

60 dag sirovih fileka, 1 žlica maslaca, 1 žlica brašna, 1 žlica kosanog peršuna, malo muškatova 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 plemićke obitelji Pejačević.

Teleća koljenica na način Pejačević

Skuhajte u vodi teleće noge, da budu mekane, onda od njih odbaci noge (misli se na kosti; s kosti skinite meso), a ono meso, što je ostalo izreži na komade, posoli, metni u melju (brašno), iz ove u rastučena jaja (razmućena jaja), iz ovih u mrvice od ribane zemlje (krušne mrvice, prezli) i peci u masti.

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 potvrdio o njihovu „patentu“ za tu vrstu odreska izdao sam austrijski feldmaršal Radetzky 1857., koji je u pismu grofu Attems, 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 napatku (receptu), tanki se odrezak uvalja u brašno, mrvice kruha i u jaja, a jajeta **nema** u milanskom napatku. Savršeno pripremljen *Wienerschnitzel* mora imati hrskavu koricu i iznutra putrasto mekan teleći odrezak.

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 napatku 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).

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 valjušcima 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, prelići 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 umjerenj 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 umjerenj 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 odiliti 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 pošćropite kiselim vrhnjem. Tavu stavite u zagrijanu pećnicu i pecite 15 minuta.

**hospot; izvedenica iz hos (hoš) - ugodan, voda i pot - znoj, peći, pečenje, u slobodnom prijevodu - ugodno, ukusno pečenje (ono što se peće).*

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 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.

*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 ukasite 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 groždica, 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 groždica. Na to dolazi opet red kifla, a na njih preostale mandule i groždice. 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 začim bez kojeg kuhar ili kuharica posežu bez dvojbe ma šta pripremali. Stavlja se baš u sva jela, tako i u kolače - paprenjake, koji su poznati 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 Krupičeve iz „Zlatarova zlata“ Augusta Šenoa (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

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.

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 groždica, 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 kravljji sir umiješajte postupno mrvice, šećer, groždice, 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 umjerenj vatri. Gotovu gibanicu narežite na dugoljaste komade, složite ih u zdjelu i posipajte šećerom u prahu.

„NOVA ZAGREBAČKA KUCHARICA

„NOVA ZAGREBAČKA KUCHARICA, praktični napatuk 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 donošati na stol samo tečne hrane i dobro piće, već moramo osobitu pomnju svratiti i na posudje, stolnjake, ubrusce (Servietten) noževe, viljuške i žlice (jedala), na pokućstvo 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 društva, 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 iznašačem ta umjetnost proširiti.

Sistematični poredak prostiranja iziskuje uvježbano oko i mnogo vježbe, da se odmah opaze pogriješke 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, teško 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 između 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 namještanje gostova skopčano s tolikim neugodnostima 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 među gospodje dodje i mužkarac ili između 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 uvijek 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 poslušša. 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 spriječavali 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 sviđi, 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 svijetu 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 franczki način.



Stol prostrt na ruski način.

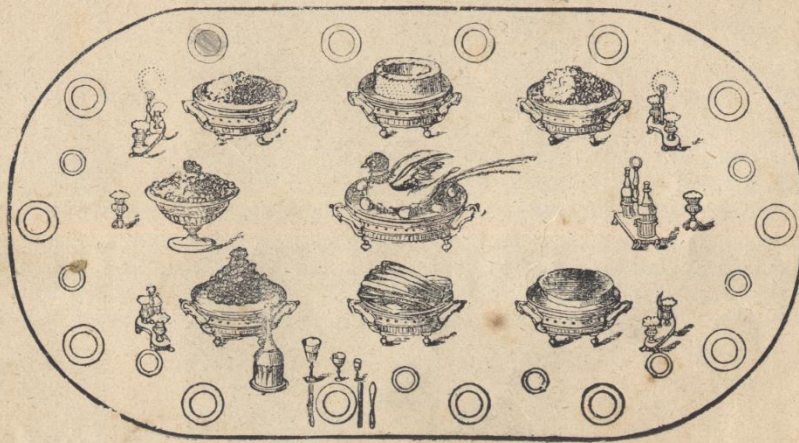


Stol prostrt na eglezki način.



Stol prostrt na niemački način.

O postavljanju i pokrivanju stola.



Stol pokriven za 14 osoba.

Kako se postupa od slaganja ubrusaca. 17

5. Sad položi ubrus po dužini tako, da leži na onom naboru, koji si najzadnji načinila, a tebi na desno mora da bude ona strana na kojoj se vide četiri razdiela. Sad metni lievu ruku na gornju, užu stranu, tako da ne pormetiš ubrus u svom pravilnom položaju

Sl. 3. 

Sl. 4. 

Sl. 5. 

digni uzpravno, i tad razširi nabore sve do doljnog, da desnom rukom

Sl. 6. 

Sl. 7. 

Ubrus zaručnice bez cvieća. Ubrus zaručnice sa cviećem.

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 opisanoj, jedino možeš ovdje praviti malo šire nabore, slika 7., uhvatiti se s oba donja kraja čvrsto skupa (kod č. Knmičić: Nova zagr. kuharica.

Kako se postupa kod slaganja ubrusaca. 18

tvrtog razdiela). 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 lilijan.

Slika 9. prikazuje razširen ubrusac, kojemu je lievi gornji okrajak zahvaćen tako, da predstavlja prvi list lilijana. Sredina ubrusa, po

Sl. 9. 


Sl. 10. 

čuljni točkicama označena, s gornje strane takodjer u polukrug točkicama označena, kao i desni okrajak složene se u drugi i treći list. Slika 10. prikazuje gotova tri lista, prebačena na drugu stranu ubrusa, s koje strane je rub za 7 cm. prevrnut. Lievi okrajak od zavrnutu strane ubrusa prebaci se koso pod listove tako daleko, kako pokazuje

Kako se postupa kod slaganja ubrusaca. 19

slika 11., a tad započni čvrsto od listovah savijati. Prebačeni dio bit će

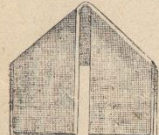
Sl. 11. 


Sl. 12. 


sasvim zaviti, a onaj okrajak, koji je za 7 cm. prevrnut označuje pravac, u koji se može zataknuti cvieće.


Papuča.

Ubrus se po dužini na najobičniji način složiti u četvero, a za

Sl. 13. 

Sl. 14. 

tim ga po sriedi prevrni u lik nosice kako slika 13. prikazuje. Slika 14. sl. 15. 

Sl. 16. 

Sl. 17. 

pokazuje točno kako se zavrne treći dio nutarnjih uglova. Slika 15. prikazuje nam one trećine još 2 put zavrnutu, i u ravnoj crti sa donjom polovinom ubrusa. Sad prevrni ubrus tako, da su zavrnuti die- lovi s donje strane, a zatim one dielove, što po strance stoje kao krila, privedi u

Kako se postupa kod slaganja ubrusaca. 20

sredinu, usled čega predstojeći šiljak slika 16. predstavlja papuču u koje prazninu možeš metnuti komadić kruha.

P a u n.

Sasvim razširen ubrus položi na stol, a zatim ga od desne strane u dužini 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 složeni razgrni na stolu, a zatim prebaci onaj povezani dio preko, kako slika

Sl. 18. 

Sl. 19. 

Sl. 20. 

Sl. 21. 

Sl. 22. 

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 pamonvu. Vrpca razveži, a nabori u koliko sami pravo ne padnu, poredaj ih u lik razširena pamonva repa.

Košarica za kruh.

Slika 23. pokazuje nam ubrus složen dva puta po širini, a zatim

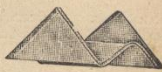
Sl. 23.



Sl. 24.



Sl. 25.



još na pol po duljini. Sliku 24. postignuti ćemo tako, da doljni lijevi ugao prema sredini gore, a gornji desni ugao prema sredini dolje položimo. Oba ugla, kako je na slici točkicama označeno zavij tako, da dobiješ sliku 25., a kad i to postigneš, tad primi doljni desni krajić, namjesti ga pod glatku površinu trokuta i tako dobiješ sliku 26. Napokon uzmi još lijevi šiljak i provuci ga s obratne strane, uzduž pod trougao ubrusa, i tako dobijemo gotovu košaricu.

Sl. 27.



Sl. 26.



Slike.

Vlažan ubrusac složiti 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 krajićem. Kad još po točkicah, kako

slika prikaznje 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 točkicama 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 doljni, 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, korijenjem i salamurom (Beize) pa neka prokuha; onda izvadi meso, od korijenja načini mrku umaku, zalij razsolom (Beize) i metni meso unutar. Pošto su prednji dielovi uvijek 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 sljedećoj razsoli: 1/4 sata kuhaj skupa: 1 litar dobrog bijelog vina, 1/4 litra vinskog octa, šaku soli, žlicu celog 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 korijenjem 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 slatkim 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 cijeli 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 masleniasta (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, korijenja 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) zabeljenim (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 muškarnog cvjeta, 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, cijelu papriku, malo krupna papra (Neugewürz) i list lovora, neka kuha 3-4 sata dok bude meko, onda metni meso u zdjelu, u čorbu stavi cijelo 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 vreloom 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 mrvicama, daj s ribom na crnoj umaci k mrko tenfanom 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 (emallirt) 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 zapršku. 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 omūči 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 lišće 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 s vietlu 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

Sastav: dvije glavice kiselog zelja, 25 dag mljevene govedine ili junetine, 25 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 bucek, 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 i masu umotajte 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. Ocijedeći 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.

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. Nalijte na sarme toliko 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. 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* 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, ali ne i glasačima, koji su izabrali protukandidata g. Ivu Josipovića, za predsjednika R Hrvatske. Predsjednički kandidat se poskliznuo

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 ekstrakta.

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 kasnije 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.

Nadjevna teleća prsa. (Gefüllte Kalbsbrust).

Teleća prsa (Kalbsbrust) dobro osoli, nadjevom nadjeni, mašćom 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 mrvica 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 komadiće; zatim zrno češnjaka, list lovora, nekoliko klinčića, 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 hoćeš, obično nakon dva dana zeca pripraviti, izvadi ga iz salamure, našpikaj u guste redove, soli i sitnim paprom poškropi. Nakon 2 sata metni skupa s korijenjem i pečenjarku, polako peci, i koliko treba polievaj salamurom. Kad je pečeno i sve skupa ožareno, korijenje protjeraj kroz sito, razriedi salamurom, govedjom juhom i kiseli skorupom, dodaj još sok od pol limuna, neka prokuha, i tad je gotovo.

Nadjevne 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 mašćom, razsolom i skorupom.

Pečen jelen.
(Hirschbraten)

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 korijenjem 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 grozdica (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 vrelin 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 šećera, 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 šećerom ili posluži kremom od vanilije.

Pokladnice* (Faschingskrapfen)

Za pokladnice dobro je metnuti brašno dan prije nego trebaš k toploj peći, 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 uvijek 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 peći 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 bugaćicu (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 puniti 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 celog 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, klinčice, 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 grozdica (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 peći. 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 grozdjica ili pekmezom od kajsija.



Frankapanska torta danas
(Frankopan-Torte)

*Kuharica izdana u Leipzigu 1709. god. pod naslovom GRANAT-APFEL, koja je raskošni barokni vodič sa 519 napatuka, 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 oraščićem, 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 zgusne. 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 groždica, 0,3 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.

Kapucinski kruh. (Kapuziner-Brot).

1/2 kilograma finog šećera, 8 cijelih 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 kupčice 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, slatke 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 mlika, poreži u komadiće 10 dkgr. čokolade, s nešto mlika 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 mlika skorup, za vrijeme 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 rožčice (Kipfeln), dvopek (Zwieback, cvibok) i slično.

Čokolada s vodom.
(Chocolade mit Wasser).

Pripravljja 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 pripravljja 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 pripravljja.

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 (fлаšu), 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 bijelo 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 ekstrakt 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 (fлаše) 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 slatkog 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 vrijeme prema tomu kad pekar peče, da se kruh u pravo vrijeme 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 ražen kruh s krumpirom uzme se k gornjoj smjesi 1/2 kilograma kuhanog i kroz sito protjeranog krumpira, a na mjesto slatkog januša (Anis) kumin.

Sir od tunja (Quittenkäse).

Jako zrele tunje obriši pa kuhaj s vodom, koja u početku preko tunjah stoji i pokrij poklocom. Bolje je kuhati ciele nego li razrezane. Čim postanu meke, vadi jednu za drugom iz lonca još vruće, 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 šuštit 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 pomoću štrcalice (Wurstspritze) u napuhnutu 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 napatke svojih čitateljica, a najbolji su bili nagrađeni. Dobivale su „Gričku vješticu“ 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*.

Juha od kaše i gljiva

Vrganji ili druge gljive narežu se i popare. Na mast se metne sitno kosani luk, zeleni peršin i gore izmikane 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 prekupi, 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 poprими 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 namašćeni kalup, te se peče u pećnici pri dobroj vatri otprilike pola sata, izvrne se i servira uz meso s umakom, odnosno uz pečenuku.

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 kiselog vrhnja te peče.

„Digana“ civcvara

Pravi se jednako, samo se u mlijeko rastopi pjenica i nadrobi obični kravliji 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 okreće. 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 kože, 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 zemlju (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 preliterati 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, izvрни 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 salatam.

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 salatam po volji.

Treći način; Pile na paprikaš se pirja kao i prije samo prije nego je gotovo malo se opruši 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 zemlje 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 kože 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 priređivati na način kako se nekad i priređivalo).

Recept iz knjige: Nova zagrebačka kuharica , Marije Kumičić :

Bakalar naziva Treska (njem. Stockfisch)

55. Treska na dalmatinski način.

(Stockfisch aut dalmatinische Art).

U večer se treska stuče i namoči u svježju 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 šerpincu metni nešto ulja, na hladno ulje ribu, zatim sasjede 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 groždjica (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 vješt看 zamahom noža izreže, pa još živi komadi padaju i kipući zaprčak. 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 srdela

Slana se srdela očisti, opere, oslobodi kosti i fino isjecka. U tanak zaprčak 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 peći 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 tuči 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 groždica, 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.

Peći 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 spremi 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 šećera. (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 groždica. 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.

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 samljati 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 „fitalj“ (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 istućenim jajem i par kapi ulja, pa se ispeče.

Tak se to negda delalo.

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 preprženi luk, majonezu, sol, papar i sve zajedno dobro izmiješajte.

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 nekadašnjju 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 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 prelivevi 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 piće.

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 skuhanе, izvadite ih i u istoj vodi skuhaјte ječmenu kašu. Jednu mrkvu narežite na kockice, ispržite na masti i dodajte kaši da se skuhaјu 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 lišće kopra, voda, sol, kiselo vrhnje (u nedostatku vrhnja umiješajte malo mlijeka o octa).

Napravite svijetlu zapršku od masti i brašna, na njoj ispržite kosani luk i lišće 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 (kopus). 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). 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 preprženog kruha, sol, papar.

Oprane i ocijedene koprive skuhajte u blago posoljenoj vodi, ocijedite i na dasci nasjeckajte. Posebno propirajte 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 kože 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 zrnju, 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 domačice 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. Mihanovićeve 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, Svilaraska ulica (od 1897. Preradovićeve 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 skuhaite. 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 pastrnaka, šaku suhих gljiva, 1 litra juhe, sol, papar, mljevenu crvenu papriku, 1-2 žlice vina, malo masti.

Narežite meso na kockice i ispirajte na masti. Očistite i operite povrće, narežite na kockice ili rezance. Dodajte mesu i dalje pirajte 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 muškarnog oraščića i malo cimeta, 6 žumanjaka, kipuće mlijeko ili vrhnje. Pomiješajte vino s vodom, dodajte šećer, muškarni oraščić i cimet, zakuhajte i kad provri dobro umiješajte umućene žumanjke s kipućim mlijekom ili vrhnjem.

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 ocijedeni 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 procijedenog 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 s umućenim jajima

Sastojci: mast, brašno, kim, sol, 1 jaje.

U vreloj masti pržite 2 žlice brašna, dok ne porumeni, dodajte ½ žličice kima, razrijedite zapršku hladnom vodom, dolijte vrele slane vode. Nakon kuhanja od 10 minuta procijedite i ukuhajte u nju umućeno jaje, tako da ga dodajete u juhu u tankom mlazu a juhu vilicom miješajte. Čim provi juha je gotova. Prema ukusu dodajte ½ kavske žlice octa i 2-3 jušne žlice kiselio vrhnja.

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, izvadite 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

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 varijanti:

I varijanta

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 grosmaterice (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 pripremale naše grosmaterice 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 *ajngemahtes*. Karfiol natrgan na komadiće posebno kuhajte u slanoj vodi, procijedite, i komadiće karfiola dodajte u *ajngemahtes*. Kuhajte na laganoj vatri i kad prokipi 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 žučkasti 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 batak operite i osušite. Iznutrice po potrebi narežite na manje komade, a batak kod zgloba zarezite oštrim nožem do kosti. Luk nasjeckajte što sitnije možete i popirajte ga na malo masnoće dok ne postane staklast, a zatim dodajte meso. Meso popirajte sa svih strana i malo posolite. Mrkvicu narežite na kolutiće, peršinov korijen na sitne kockice i sve zajedno dodajte mesu. Kratko pirajte i dodajte sitno sjeckani češnjak. Kad on zamiriši, podlijte sa malo vode, popaprite i posolite, i pirajte 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 proključa. Kad juha proključa, 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 zgrabite 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 kopicama 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 skuhaite.

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 skuhaite 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.....

Variva, mala jela i prilozi

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 (kräutfleckerli; *njem.* Kraut - kupus/zelje + fleckerli - 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.

Zapečene okruglice od čvaraka

Sastojci: 60 dag brašnog 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 skuhaite kiselu repu. U zemljanu posudu stavite kuhanu repu, pšrko njih žgance i sve zamstite 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 mješalo, 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 mješanog krumpira i sve skupa još dugo mješati. 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 zgrabite 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 ko 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 šaka sitnih čvaraka (ili kockice špeka) i primiješajte žgance. Odmah poslužite kao samostalno jelo ili kao prilog.

Jagli 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. „prosenka kaša“ (Posavina)

Svaka *hiža* (kuća) imala je zasađeno nekoliko redi bijelog i žutog starinskog kukuruza – *osmoredca*.

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. Otrсите 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.

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. 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.

„Bažul“ se posluživao u „starim“ zagrebačkim gostionicama, svjež (topao) i hladan, uz hladni „gemišt“.

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

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.

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 ocijedenom krumpiru mrkvu s vodom od kuhanja. Repu stavite na zapršku 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 kuhano, 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 zapršku od brašna, masti i kosanog luka. Razrijedite je juhom ili vodom, dodajte skuhanu i ocijeđenu 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.

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 skuhanu 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.

Špinat s krumpirom i jajima

Sastojci: 40 dag kuhanog krumpira, 3 žlice brašna, 1 1/2 žličica soli, 50 dag špinata, malo ribanog muškato 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 umjerenj vatri. Začinite špinat solju i muškato 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 površ 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 skuhaite 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 prekupi 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 skuhaite 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 domaće bijelo vino.

Šunka u tijestu

Sastojci: sušena šunka, 60 dag brašna, kvasac i sol (za tijesto).

Šunku operite u toploj vodi, izribajte četkicom i obrišite. Ako je potrebno ogulite joj kožu. Od brašna, kvasca i soli umijesite tijesto.

Kad se uzdigne, tijesto razvaljajte da bude debelo kao olovka, na sredinu stavite šunku 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 pecite je dva do četiri sata u zagrijanoj pećnici na 220 oC. 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.

Ričet

Skuhajte 25 dag očišćenog i opranog ričeta (ječmene kaše). Posebno skuhanje 25 dag bijelog graha. Kada je sve skuhan, pomiješajte i dodajte sitno narezanu mrkvu i zapršku (od ulja, 3 žlice brašna i fino kosanog češnjaka). Varivo posolite, popaprite, zakiselite po želji i dobro prokuhajte. Ako se u grahu skuha malo suhog mesa, ričet će biti još bolji.

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 skuhanje 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 salatam.

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 zapršku (*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 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.

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 posoljenoj 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 s čvarcima

Sastojci: krumpir, čvarci

Krumpir, skuhaite, 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.

Jetrea 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 nastrožite 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 ukasite zelenim peršinom. Poslužite s preprženim 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

Glavna jela

„Knedliki“ po češki (ili *štruce*) i češki kupus

Sastojci za 3 osobe: 50 dag mekanog brašna, oko 3,2 dl mlačne vode, 7 gr (1 vrećica) suhog kvasca, 1 mala žličica soli.

Od svih sastojaka umijesite glatko tijesto i ostavite ga da uzade (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 ćete 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 skuhanje sve preostale štruca. Kad ste skuhanli 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 (bije) 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 s krumpir salatam

Sastojci: 40 dag mljevene teletine od lopatice, 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, oko 5 dag (putra); *za krumpir salatu*: 1 kg krumpira, 30 dag cikorijske, 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 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.

Kobasice s kukuruznim valjušcima i lisičarkama

Sastojci: 4 pečenice (ili druge svježe kobasice po želji), 30 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 popirjate 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 salatam.

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 nautcima iz knjige: „Nova z-kup szlosena zagrebečka szokachka knjiga“, 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 suhих 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 suhих 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 skuhalo. 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 kože, 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, lišće 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 začинима (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 valjušcima 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.

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, lišće peršina, 1 dl kiselog vrhnja, 80 dag pirea od krumpira.

Meso izrežite na četiri odreska, posolite, pobrašnite i prepržite s obje strane. Odriske izvadite, na vruću masnoću dodajte gljive izrezane na ploške, prepržite ih, dodajte malo soli, papra i još malo propirjajte. Podlijte vrhnjem i prokuhajte. Odriske prelijte na pladnju umakom od gljiva i poslužite s pireom od krumpira.

„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.

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 preprži 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, lišće peršina, kiselkasto vino.

Fileke narežite na rezance a mrkvu na ploškice. Na masti ispirajte nasjeckani luk, dodajte fileke, grah i mrkvu, zalijte sokom od pečenja i rajčicom, te toliko vina koliko vam odgovara po ukusu. Posolite, paparite 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 ostvaiti tj ne preokretati. Na ovakav način prženja masnoća neće prskati. Pečena jetrica posolite (nikada prije pečenja) i odmah poslužite s domaćim kruhom.

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 najtvrdje 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.

Rajžlec

Sastojci: pripremite cijelu teleću utrobicu (rajžlec, krezli, škembići), 2 jaja, 4 žemlje, ostatak pečene teletine, maramicu, zelen za juhu, mast.

Očišćenu i opranu utrobicu skuhaite 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 2 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 salatoma 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, obavezno 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 juhoma, posoli, popapri, doda sok limuna i na kraju teleća crijeva izrezana na rezance. Sve zajedno se kuha.

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 maslaca 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 ne kuha, i najbolje ju je, „protvan“ s koljenicom prekriti alufolijom za pečenje. Nakon pola sata ili 45 minuta, ovisno o veličini, foliju treba skinuti i peći 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.

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 (čada). 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 poslužiti će se za „čalabrckanje“ uz bijelo domaće vino, u prvoj polovici proljeća, kad se degustiraju prvi zalogaji zimskih svinjokolja (fureša).

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 skuhaite 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

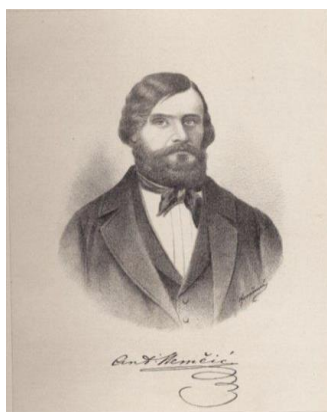
Za gurmane treba uzeti 2,5 kg do 3 kg svinjetine (kare ili lopatica/ plečka) koju valja izrezati na odreske i pirjati ih sa 80 dag crvenog sitno isjeckanog luka uz dodatak 10 dag bijelog luka, dva feferona, 6 dag crvene mljevene paprike, dvije svježe rajčice te tri svježe izrezane paprike. Tome valja 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 peći 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), lišće 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 lišće celera, češnjak i ostale začine po želji. Pred kraj (oko deset minuta) dodajte vrhnje i sve propirajte.

*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 piće 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 relikv 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).



Antun Nemčić pl. Gotovinski



O zagrebačkoj kotlovinu, 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 začinjani 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 posvećenih kapelicašima 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 kotlovinu su se pekale 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 govedu pečenku ili dio buta. Meso se poslije peče u komadu na masti i polijeva sokom iz „paca“, te podlijeva 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 (bunceak), 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, ukasite 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 propirajte 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 pripremiti, na „žaru“ ili „kuhane“.

Pileći paprikaš

Izrezano pile stavite na mast na kojoj ste prethodno ispirjali kosani luk i začinili solju, paprom i slatkom mljevenom paprikom. Pirjajte sve u vlastitom soku. Kad ponestane soka umiješajte lagano zažučeno brašno i promiješano sa vodom, kad piletina omekani dodajte kiselo vrhnje i prokuhajte.

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 domaće 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: „*Srećan 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, lišće 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, okrećite. Poslužite s krumpirom i zelenom salatam.

*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 batak i karabatak (zabatk), 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 zarezite 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 (prezlina), 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 nemora 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 ćete peći 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 gušćje pečenje.

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 lišće, 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 kiseleno 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 okrećite 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 najavljavao 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 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.

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, patlidane, 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 vrelin 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).

Češnjovke s kiselim kupusom

Sastojci za veću količinu češnjovki: 3 kg svinjetine od vrata ili lopatice (plečke), 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 peći.

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 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 Zagrabiensis (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, zarezite na dva tri mjesta na gornjoj strani i u ove zarezave 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 kože. Propirajte 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 mrkvice, 2 feferona, 20 dag riblje ikre, 20 dag šarana, slatke mljevene 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, pirajte 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.

Zagrebački odrezak

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.

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, umučeno 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 ispirajte, podlijevajući juhom. Posebno ispirajte 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



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, 50 dag kukuruznog brašna, sol.

Kvasac namrvite u mlako mlijeko, dodajte posve malo šećera, i stavite na toplo da uzade. Svježi kravljji 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 mrvica 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 mrvicu, pa ispržite na ulju. U kuglice možete staviti kao nadjev komadić šunke ili komadić tvrdog sira, u samo tijesto možete umiješati nasjeckane začinske trave.

Umaci

Samoborska muštarda - vinski senf

1 manji korijen hrena, 20 dag groždica, 4 suhe smokve, 2 žlice ajvara od patlidana, sol, posve malo šećera, 3 stučena klinčića, malo cimeta, 2 žlice bijelog vina.

Sitno naribajte hren, smokve i groždice 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 svojevrsan lijek za dezinfekciju crijeva, danas je pojam umaka poznavao ocima 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 kuhano 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 Filipić (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 kositom luk, dolijte juhom uspite stisnute krastavce, dodajte malo octa i kad dobro prokuha malo kiselog vrhnja.

Umak od kopra

Na svijetloj zapršci ispržite sitno kositi luk, zeleni peršin i lišće 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.

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.

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 uzide. 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 umjerenj 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 razmrvene 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 uzade 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* (*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*.

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 krpnu 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.

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 uzade. 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/hljepčiče premažite bjelancima, zarezite nožem od sredine prema rubu sa tri zarez, ali ne duboko ni preplitko. Ispecite u pećnici. Dobiti ćete visoku pogaču, čiji zarez 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 domaće masti ili pola paketa maslaca, malo vrhnja, mlijeka, jedan domaći sir, 20 dag samljevenih oraha.

Napravite dizano tijesto i ostavite ga pola sata da uzade. Izmiješajte kravlji sir, jaja, orahe i posolite po želji. Tijesto razvucite što tanje i na jedan dio stavite nadjev. Preklopite drugu polovicu tijesta, sa strane stisnite prstima da bude zatvoreno, premažite vrhnjem i popikajte vilicom (Kako se taj kolač nekada radio u krušnoj peći, 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 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, vrhnja, 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 cijedenja 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 groždica, malo ruma, malo maslaca, malo soli, cimet.

Sameljite čvarke. U mlijeku razmrvene kvasac, dodajte 1/2 dag šećera i 1 dag brašna, ostavite na toplome da se dignu. Zamijesite tijesto od čvaraka, brašna, šećera u prahu, žutanjca, 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 groždice namočene u rum. Preko nadjeva stavite drugu polovicu tijesta, premažite ga bjelancem i ispecite do kraja na umjerenj temperaturi.

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.

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.

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 pospte 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*

Domaće, malo deblje vučeno tijesto namočite s nekoliko kapi ulja. Naribajte buču 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 pobrašnjenu 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; gibučii 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 zavnutim rubovima, nadjev, prelilo vrhnjem i peklo u krušnoj peći 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 (izmiknite). 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, groždica i slatkog vrhnja za polijevanje.

U Međimurju, Podravini, Hrvatskom zagorju, Prigorju, okolini 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 gibanica

Sastojci: 60 dag brašna, 2 dl mlijeka, 4 jaja, 10 dag maslaca ili domaće 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 razmravljenom 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 uzade. Od svih sastojaka (osim pekmeza) zamijesite glatko tijesto, stavite ga toplo da uzade. 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 uzade (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 izmrвите 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 umjerenj vatri.

Uštupci od sala

Sastojci: 25 dag očišćenog sala, 12,5 dag brašna, 37,5 dag brašna, 2 žumanca, 1 šalice 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.

Uštupci od sira

Sastojci: 15 dag brašna, 15 dag maslaca, 15 dag sira, malo soli.

Izmrвите 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 vruće 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 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)

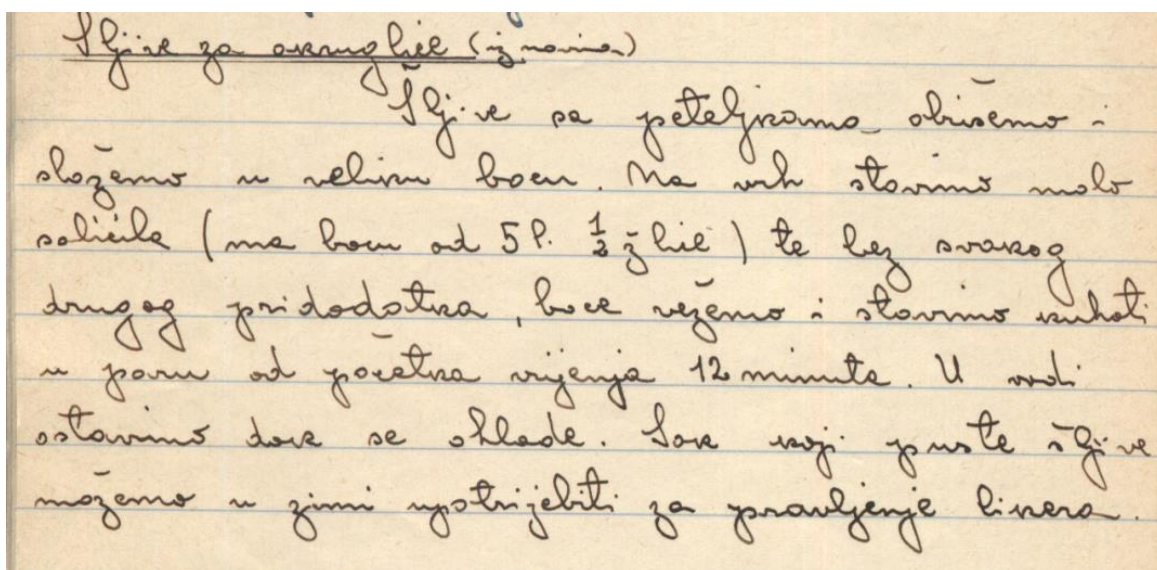
Okruglice se pripremaju od krumpirova tijesta ili od tijesta pripremljenog od maslaca i soli koje treba uzavreti, dodati brašno i uz stalno miješanje na umjerenj vatri izraditi tijesto. Dodati jaja i od dobivene glatke smjese, nakon valjanja, izraditi kvadratiće u koje se uviju šljive.

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, uzrađuju 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.



Šljive za okruglice (iznove)
Šljive se peteljkom obično obložemo u velikom loncu. Na vrh stavimo malo soli (na loncu od 5 l. $\frac{1}{2}$ žlice) te bez svasog drugog dodatka, lonac režemo i stavimo suhati u paru od početka vrenja 12 minute. U vodi ostavimo dok se ohlade. Sve ovaj postupak šljive možemo u zimi upotrijebiti za pravljenje knedli.

U knjizi „**Nova z-kup szlozena zagrebečka 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 izletišta 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; kućica 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 naizmjenice 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 koristiti 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 procijedenom 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 ocijedena svježeg kravljeg 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, $\frac{1}{4}$ 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 $\frac{1}{2}$ 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: 0,5 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 $\frac{1}{2}$ 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 salatam.

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 groždice.

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.

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.

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 muštaru 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 („štinkl“ 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 muštaru) 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 muštaru 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 piće, 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 piće 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 aromanima glavnu ulogu imaju pelin, naranče, suhe smokve, groždice 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 vrienja i zrijenja od dva do tri mjeseca bermet se razlijeva u boce.

Pišući o Samoboru („**Sanoboru**“) Milan Lamg 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 izbací 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.

<i>na 100 litara zdravog starog crnog vina dolazi</i>	20 kg zdravog crnog grožđa 10 kg kandis šećera 5 kg kristal šećera 0,50 kg suhих smokava 1 kg rogača (rožička) sitno rezanih 1 kg groždica 2 kom. muškarnog 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.

<i>Na 100 litara starog crnog vina</i>	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 januš 5 dag cimeta u korici 1 dag muškatnog oraščića 8 kg šećera 1 kg groždica 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.

<i>Na 100 litara starog crnog vina</i>	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 groždica 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.

<i>Za 50 l Na dno bačve složite</i>	25 dag smokava 25 dag groždica 2 dag slatkog korijena 2 dag muškarnog 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 kocaki šećera, pa opet grožđe. Tako slažite u redovima dok ne dođete do vrha posude i zadnje stavite 6 kocaki 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.

„DOBAR TEK“

Jela koja su tijekom zadnjih šezdesetak-pedesetak godina, 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 medvjedi 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 poznavaoi 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.

- Izletišta „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“ čeških 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 optvaranja izletišta „Debeli Martin“ bio je voditelj restorana za samoposluživanje Sljeme, u ulici Braće Kavurića (danas Hebrangova) u čijem sastavu je bila i poznata *Švema*, u kojoj su se mogli dobiti poznata zagrebačka jela „sa žlicom“.



Jedna od mnogih maturalnih proslava koje su se održavale u *Švemi*.



Debeli Martin (Martin Krce)

Mučkalica à la Debeli Marin

Sastojci za 10 osoba: 1 kg svinjskog mesa od vrata (sa masnoćom), 20 dag mesnate sveže slanine, 4 -5 glavica krupnog crnog luka, 10 pečenih, oljuštenih i kosanih paprika, 50 dag očišćenih rajčica (mogu se koristiti i one 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.

Mučkalica se poslužuje topla, uz tanku pogaču, sir i šopsku salatu. Po starom običaju se pri kraju pirjanja premjesti (uspe) u zemljanu sud i zapeče u pećnici. Konzumira se vilicom, a korom od pogače se umače u umak od povrća.

- Stara jednokatnica, u Preradovićevoj ulici, bila je poznata po kulturnom 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.

- „Dva goluba“ jedna od rijetkih restauracija sa stogodišnjom tradicijom i ponudom nacionalnih specijaliteta - janjetinom, krvavicama, pečenicama, šampinjonima na žaru....



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 16.

- „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 janječim 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.



Dubravkin put

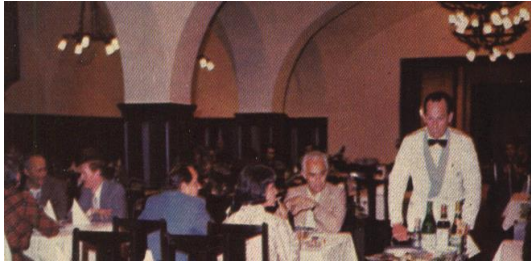
- Restauracija „Frankopan“ ugostiteljski objekt u Frankopanskoj, u zgradi ugostiteljske škole, gdje učenici kuhaju i poslužuju uz budnu pasku stručnih nastavnika, oduvijek je bio poznat po besprijekornoj kuhinji, posluži i ugodnoj atmosferi. Restoran je još uvijek na istom mjestu ali je škola preselila preko Save. U bivšem hotelu Imperijal sad je Hotelijerska škola, koja je preselila iz Ilice 14 (Lovački rog).



Restoran Frankopan

- 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 „gabcima“, i po internacionalnoj kuhinji, dok se za posjetitelje brinulo na sedam rajona 44 konobara (kelnera); „ober“, „špajzentreger, vinonoša i pikolo. Sve do prije petnaestak 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“. Nažalost danas više nitko ne može vidjeti ni Hegedušićeve vrijedne freske na zidu Gradskog podruma, čime bi se mnogi gradovi htjeli pohvaliti, ali ih nemaju.

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 pivo, 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).

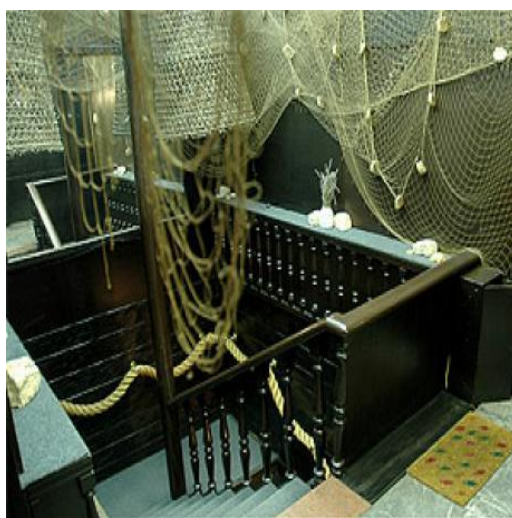


Kod Drageca

- Specijalizirani restoran „Hungarija“ (kojeg više nema) ostala je u sjećanju s prvoklasnom mađarskom kuhinjom, kao npr.; *segedinski gulaš* (kosano teleće meso uz dodatak ajvara, feferona, češnjaka i kisele paprike), *popécci* (teletina punjena sirom i šunkom u umaku od vrganja), prilog *noklice* i *mađarski uštipci*.



- „Karak“, 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 „Laščinska klet“, otvorena kao gostionica još 1923. godine poznata je po pravoj purgerskoj atmosferi uz kraljevinu i svojim stalnim gostima tzv. „petkašima“. 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.

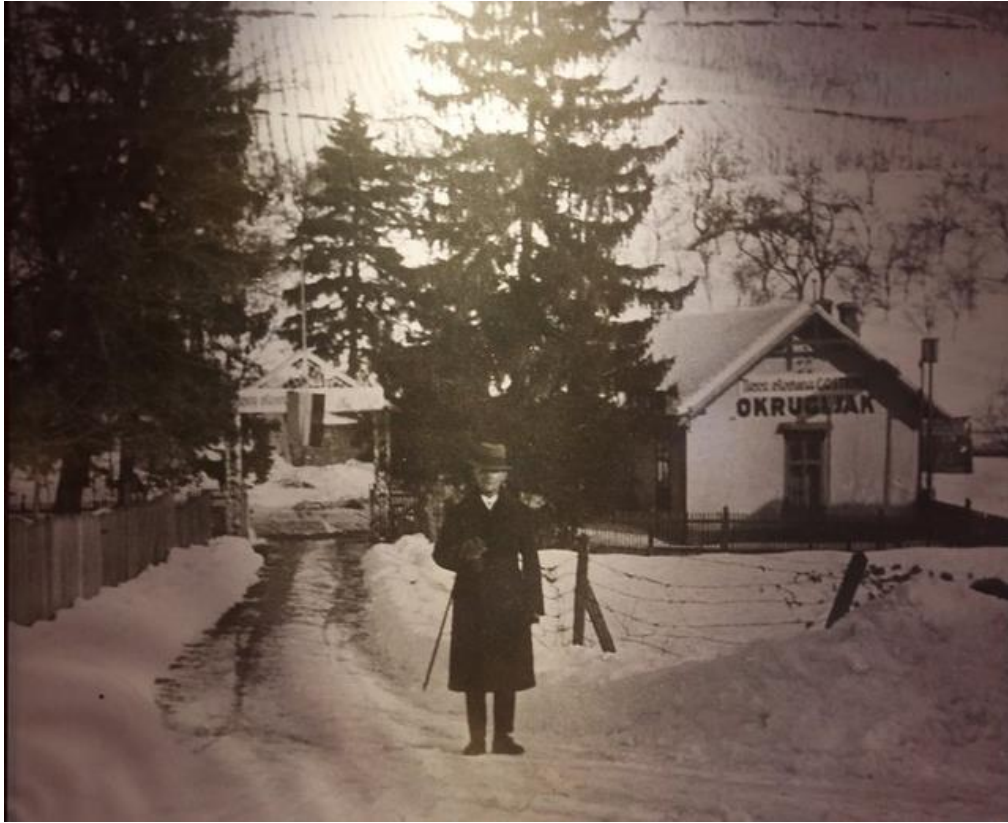


Laščinska klet - Ferenčina

- „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.
- Restauracija „Marjan“ 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.



- 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. Kulna 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 najizbirljivi sladokusci naći će „svoje jelo“; kuhana domaća šunka sa svježim kravljim sirom, bijeli bubrezi, punjena pisanica „Okrugljak“, teleći odrezak „Mlinovi“, ramstek „Okrugljak“, smetinu 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 peći. 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

- 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 stoji jedno 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 „Plavi devet“ gostionica 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.



- 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).

Iz prospekta:

Restauracija otvorena svaki dan od 7 do 23 sata, ima oparkiralište. U zatvorenom prostoru ima 120 a u otvorenom 200 sjedećih mjesta. Poznata je povrlo 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 kravliji 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 zagrteb 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

- Današnja gostionica „Skender“, u Remetama, otvorena je davne 1912. godine od Antuna Skendera, kao izletišta „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 domaće tradicionalne kuhinje. *Pohani picik s rizi-bizijem i gibanica* i danas je popularni zagrebački nedjeljni ručak.



- „Split“ (nekad *Dva jelena*) nekad najpoznatiji zagrebački riblji restoran s izvornom dalmatinskom kuhinjom.



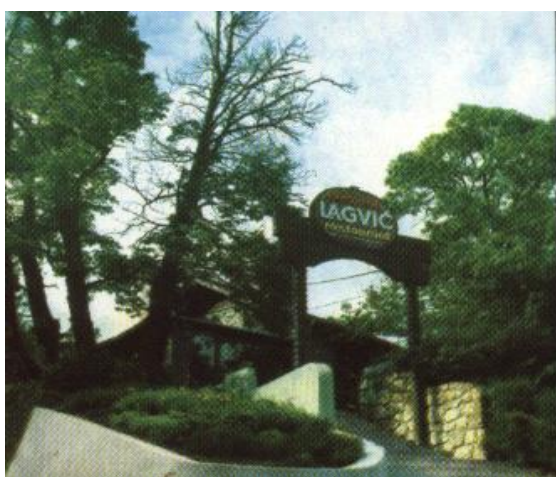
Split

- Gostionica "Stari Zagreb" ugostiti će vas starim zagrebačkim jestvenikom ili špajskartom.

- „Starij fijaker 900“, gostionica poznatija starijim Zagrepčanima kao „Tri lovca“, već godinama dočekuje goste poznatim klipčićima (klipčići 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.



- „Šestinski lagvić“, restoran izletišta u Šestinama, nekoliko minuta laganog hoda ispod Kraljičinog zdenca 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..





- 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.





Raca s ražnja



- 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 tridesetak godina tradicije - dobrog jela i gableca, prije desetljeće i pol promijenio je svoj jestvenik i postao sastajalište ljubitelja jela od janjetine. Priprema se na žaru, kuha, peče ili sprema pod pekom, od juhe, preko janječeg 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 zaslada, 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, uštupak 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).

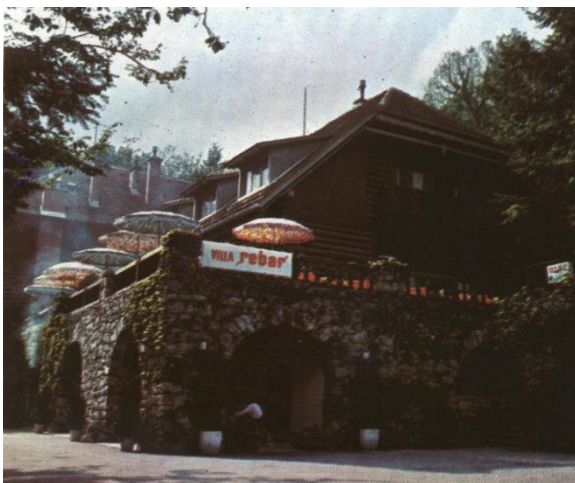


Restoran NK Trnje

- 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 razmjeniti 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 dodjeljen stol koji je i nazvan *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 posjetioци uživati u gastronomskim čarima i nezaboravnom Club steaku.





Od Ville Rebar (bivše Paveličeve vile) ostale su samo zidine

- „Vinodol“ u samom centru grada nudi probrane domaće specijalitete.



- Restauracija „K Zagorcu“, starijim Zagrepčanima poznata kao „Bednjaneć“ 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.

Početak 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 Bednjaneć prema nekadašnjem vlasniku, Ivanu Bednjaneć. Bilo je tu manjih i jeftinih hotela (*Fiume*, *Slovenec* i *Dalmacija*), a na mjestu današnje hotelijerske ugostiteljske škole bio je ugledan hotel *Imperial*.



1903. god. K Zagorcu – Frankopanska





Ugao Ilice i Frankopanske

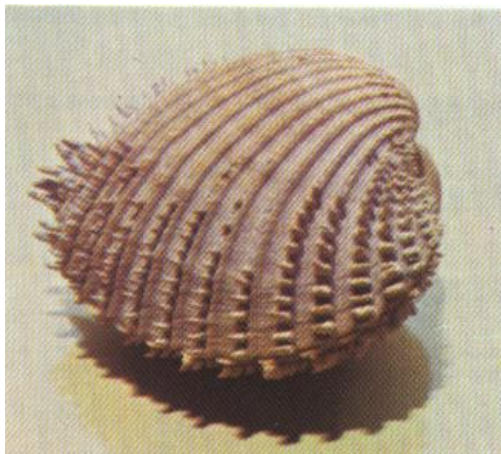
- Restauracija „Zagrebački velesajam“ jedna od rijetkih restauracija, u doba kad je otvorena, u kojoj se moglo jesti i poslije ponoći. U vrijeme održavanja velesajamskih priredbi ugošćavala je i dvije tisuće gostiju sa devedeset konobara. Kvalitetu svoje usluge zahvaljuju i stalnom suradnjom i ispomoći 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



Izvorno iz prospekta

*Specijalizirana riblja restoracija 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 ljuštore. 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).

Zagrebačka živahna gastronomsko-restoranska scena, prije četiri desetljeća, otvorila je i nove ugostiteljske objekte 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 „Okraj“, 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 goveđe 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.

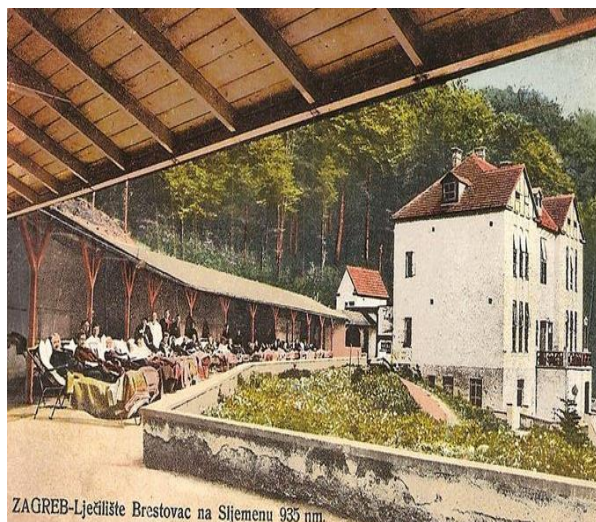


Restoran Gušti, dana Asia (Šenoina 1)

- „Ledy Šram“, koji 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).





-“Lopud“ restoran s ribljom kuhinjom, koji s pravom drži, da je svježa namirnica i dobro pripremljeno jelo po starim naputcima, najbolja reklama.



- „Meduza“, od općinskog društvenog doma s oslikanim zidovima Frana Šimunovića i Mirka Račkog, restoran koji priređuje odlične ražnjiće.

- 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.



- „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 privlači ne samo ljubitelje nogometa, te najvažnije „sporedne stvari“ na svijetu.



Zagrebački bijeli

- Kultni kafić „Charly“ u Gajevoj ulici nezaobilazno je mjesto Zagrepčana koji žele znati što se u gradu događa, biti viđeni i vidjeti.



- Kavana K&K u Ilici (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

Ribljí 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, paštica (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 30-tih godina prošlog stoljeća

- 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, incuni, 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 prelivevi 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 prelivevi puževim maslacem - pjenastom smjesom maslaca, češnjaka, peršina i soli; istom smjesom pripravlja se i puževi u kućici) i puževe u kućici (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 začini 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 slanah 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*) 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.



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*.

O kravati i tatarskom bifteku govorimo a vojnike, koji su bili odjeveni i u posebne hrvatske odore, zaboravili smo, kao i na 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.

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 kravljji 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 nareške mortadele, premažite sir debljine pola centimetra. Na to složite šunku narezanu na reznjeve 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 salatoma 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 propirajte 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 nanosite 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 muškarnog 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. Kostu postavite s korjenastim povrćem da dobijete juhu (temeljac), posolite, popaprite (crni papar u zrnu). Pileće meso očišćeno od kostiju stavite na vlažnu krpnu i rastegnite u pravokutnik. Pripremite nadjev: teletini i pilećem bijelom mesu odstranite žilice, dodajte svježe slanine pa to tripud 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, muškarni 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 umjerenom 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 lišće peršina i češnjak. Da bi sve bilo pikantnije poškopite 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 skuhaite. holandski umak napravite na slijedeći način: tucite žumanca s dvije žlice vode na pari da postane gusta i pjenasta masa. Maknite s peći 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 vlascom i što tanjim rezancima od sirove cikle.

(prije Hotel Inter-Continental, pa „Opera“, sada Westin)

Juhe

Goveda 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 domaće 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 pjenu. 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 preprženim 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 muškato oraha i kuhajte još desetak minuta. Na kraju dodajte slatko vrhnje i maslac, te ukasite nasjeckanim peršinom.

(Restauracija „Brno“)

Carbonada (argentinska gulaš juha s kopcima 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 „kopicu“ 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 ispirajte 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 ukasite 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 ćete upotrijebiti za ukas. 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 propirajte 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 ukas, a ostalo zajedno s lukom, slatkim vrhnjem, salamuram, solju, paprom i po želji šećerom sameljite u mikseru. Ostavite preko noći da se dobro ohladi. Pred posluživanje od ploški lososa savijte cvjetice, 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 ukasite 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 umjerenj vatri.

Od brašna, jaja, ulja i malo soli načinite tvrdo tijesto i naribajte ga na pobrašnjenu krp. 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 objiju strana u vrelom ulju. Svježi kravlji sir pomiješajte s maslacem, crvenom paprikom solju, paprom i malo piva, nanosite 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.

Pečurke i vinogradarska salata

Sastojci: 50 dag pečurki (šampinjona), ulje, papar, sol, kosani peršin;
vinogradarska salata: grah, radić (“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 ocijedenu 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 Trnavi 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.



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 preliterati 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, zamastiti.

(Restauracija „Trnje“)

Tartufi s paštom

Sastojci: 10 dag tartufa, 45 dag domaće pašte, 5 dag maslaca, sol, ovčji sir za ribanje.

Tartufe iskošite što sitnije i prepržite na maslacu. Paštu skuhanje 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“)

„Pohani“ (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 čačalicom. 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 čačalice.

(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 čačalicom. 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 lišće, 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 muškarnog 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 muškarnog 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 krpom. 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 „mozzarella“, 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 skuhaite 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 tvrdu kuhanu tjesteninu (pužice). 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 skuhanu u slanoj vodi, ocijedite i lagano začinite maslacem i prelijte umakom, škampima i kopicama.

(Restoran „Maximo“)

Fusilli lunghi 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 vegeterijanski 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, lišće peršina, muškadni 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, mrvica) i „pohajte“ na vreloj masti. Odrežite okrajke na palačinkama, stavite dvije u jednu porciju i poslužite s tartar umakom.

(Hotel „Panorama“)

Pohane bukovače sa salatam od soje

Sastojci: 80 dag bukovača, oštro brašno, 2 jaja, mrvica, ulje, 40 dag soje, svježe rajčice, tartar umak.

Bukovače operite, osušite, a ako su velike izrežite popola. Umočite ih u brašno, jaja i mrvica, 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 salatnom 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 rižu, zalijte mlijekom, zamastite maslacem pa pecite na umjerenj 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“)

Uštipeci 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, *ketchup*, *čili umaka*) čije se arome međusobno podudaraju. Često mu se dodaje hren, limunov sok, ali i incuni,

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 kisanog peršina, 5 dag kiselih kapara, 1 žličica kisanog 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 popirjate 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 zanjhati 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 domaće 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 zaocenoj vodi s listom lovora i paprom u zrnju. 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 200oC. 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), lišće 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 zrnju, 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 ispirajte na maslacu. dodajte papar. Kad je sve ispirano, 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 preprženi 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“)

Ribljí „karpáčó“*

Sastojci: rep od grdobine, limun, maslinovo ulje, kvasina (vinski ocat), češnjak (češnjakov sok), lišće 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.

*Karpáčó; 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 Harro'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'abese“ posluženo zajedno s kreiranim umakom smije nazivati „Carpaccio“. Meso se reže od govedeg 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, lišće 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.

(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“, „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.

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 zarezite 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 ukasite 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, lišće peršina, 4 režnja češnjaka, sok limuna, maslinovo ulje, 0,5 dl bijelog vina.

Očišćenju 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 zarezite 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, lišće peršina, režanj češnjaka, sol, papar.

Glave lignji odvojite od trupa, odstranite oči i zube, trup (vrećicu) operite i izvadite prozirnú 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 ispirajte. 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, lišće 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 popaprmo, 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, lišće peršina, cijela glavica češnjaka; za umak: 3 glavice luka, ulje, lišće 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 skuhaite 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 50 dag; za umak: 1/2 jabuke, 2 dl slatkog vrhnja, 1 dl umaka od majoneze, malo jabučnog octa; peršinovo lišće; 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 lišće i u kuglu oblikovanu salatu od skuhanе 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-Contonental, „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 škami 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 preprženi 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 umjereoju 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), lišće 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. Umotite 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 ukasite preostalim škampima. Pospite ribanim ovčjim sirom i zapećite 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.

Reпове 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. Ukasite 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, lišće 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 ljuštore 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 ljuštore 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 „bučkuriš - 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 „bučkurišu“. 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, lišće 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, lišće peršina, mrvica, 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, poškopite 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 ljuštura. 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, lišće 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 jakopskih kapica, te pržite nakratko. Pri kraju prženja podlijte s malo vina i poškopite 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 lišće, 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, lišće 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 restoracija „Kornat“, danas restoracija „Boban“)

Vangole s bavettama

Sastojci: 1 kg vangola, 1 dl maslinova ulja, 28 dag bavetta (vrsta rezanaca), 2 češnja češnjaka, 1 dl bijelog vina, lišće 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.

(Restoracija „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 zrnju.

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, medvjedi 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, lišće peršina, brašno, limunova korica, papar, sol.

Oprana pluća skuhaite 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 pluća, 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 pluća.

(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, lišće peršina, 1 kg heljdina brašna, 2 dl ulja.

Očišćena, oprana i izrezana jetra ispirajte 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 proprženom 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 kg rajžleca, 5 krumpira, 2 korijena peršina, 1 mrkva, 4 režnja češnjaka, 4 žlice brašna, lišće peršina, 1 žlica mljevene crvene paprike, 1 žlica sirutke, 2 žlice pirea od rajčice, malo limuna, 2 dl kiselog vrhnja, 1 feferon, malo octa, papar, sol.

Rajžlec (dobro opran) kuhajte u neposoljenoj vodi oko 1 sat. Kada se ohladi izrežite ga na tanke rezance i stavite kuhati u 2 l hladne vode. Korjenasto povrće izrežite na kockice i stavite u vodu. Dodajte sirutku, kuhajte i kad omekša dodajte krumpir izrezan na kockice, limun i iskosani češnjak. Napravite zapržak od masti, brašna i podlijte vrhnjem. Dodajte jelu miješajući da se ne učine grudice. Začinite, zakiselite octom, pospite isjeckanim peršinom i poslužite.

*rajžlec; teleća utrobica

(Restauracija „Plitvice“)

Pohana teleća žlijezda - brizli (njem. Brieschen; teleće prsne žlijezde)

Sastojci: 1,5 kg telećih žlijezda, 3-4 jaja, brašno, mrvica, masnoća za prženje, sol.

Žlijezde očistite od loja, prepolovite, posolite, uvaljajte u brašno, umućena jaja i mrvica. Pohajte nekoliko minuta na umjerenj 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 dal crnog vina, malo pirea od rajčice, lišće 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 valjušcima. Prije nego što meso bude posve gotovo za jelo, ukuhajte u gulaš valjuške i umiješajte laganu zapršku.

(Restauracija „Laščinska 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 „Grozđ“)

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“, Catedralis, nekadašnji Aleksinački podrum)

Biftek u papru

Na malo masnoće stavite „šareni papar“ (crni, bijeli i zeleni), dodajte vrhnje i prokuhajte, posolite i dodajte nasjeckano lišće 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.

Uštupak od mesa

Uštupak 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 „uštupnite“ veći komad smjese, uvaljajte u slaninu i sir, oblikujte uštupak 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 „đep“ i nadjenite ga mješavinom usitnjenog pršuta, sira, kuhanih gljiva i začinjeno muškatom 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 prekupi 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. Odrske 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 izrijeком 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 ćete ukuhati u gulaš. Neposredno prije posluživanja dodajte malo senfa i dotjerajte okus.

(Hotel „Palace“)

Dalmatinska pašticada

Govedu pisanu pečenku nabodite reznjevima 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 zrnju, 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 iskositim 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, salatam 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.

Otreske 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 čačalicom. 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 muškadni 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 valjušcima 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, lišće 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 valjušcima 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 muškarnog 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 muškarnog 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 valjušcima, 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.

Odriske 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 razide, 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. Odriske poslužite tim umakom.

Kao prilog napravite krokete od krumpira: 80 dag oguljenog krumpira skuhanje u slanoj vodi, ocijedite ga i protisnite, dodajte mu 10 dag maslaca, dva žumanca i malo muškarnog oraščića. Dobro promiješajte i od smjese oblikujte valjčice dužine palca, koje ćete 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 muškarnog 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 skuhaite u slanoj vodi, ocijedite i ostavite da se rasuti dobro ispare. Protisnite ih i odmah umiješajte maslac (30 dag). Posolite, dodajte malo ribanog muškarnog 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 (Hüftstück vom Rind)

Iako je svinjetina sveprisutna u bečkoj kuhinji, govedina ima dugu tradiciju - kao *Tafelspitz* - kuhani filet goveđeg buta.

Tafelspitz se smatra nacionalnim jelom Austrije - kuhana govedina na bečki način. Govedina se kuha zajedno s korjenastim povrćem i začинима 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 kuhajte u vodi. Uklonite tetive i kožu s govedine, ali ostavite masnoću. Stavite meso, lovor, papra i bobice borovnice u vodu i kuhajte ispod točku ključanja na laganoj vatri oko 2-2,5 2 sata. Redovito skidajte masnu pjenu s površine. Prepoloviti 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.

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 muškarnog 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, muškarni 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 suhих 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, ukasite 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 govedeg filea, 15 dag korjenastog povrća, 8 dag poriluka, 8 dag šampinjona, 6 dag maslaca, 0.5 dl crvenog vina, 0,5 dl proška, 0,5 dl kečapa, 5 dag pirea od rajčice, 1 dl worchestera, 1 l telećeg temeljca, 6 dag suhих šljiva, brusnice, vlasac, gustin, sol, papar u zrnu, limunov sok, peršinov list, 40 dag krumpira.

Meso govede 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“, ukasite pečenim kopicama 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, začinenog 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. Ispirajte. 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 đema, 1 dl crnog vina (Madeira). Kuhajte oko pola sata, a zatim dobiveni umak procijedite. Istovremeno skuhaite 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, valjušcima 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 graham

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 graham.

(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 muškarnog oraščića, sol; nadjev: 5 tvrdo kuhanih jaja, 2 žlice kiselog vrhnja, nasjeckano lišće peršina, sol, papar.

Sitno nasjeckani luk prepržite na ulju da požuti, dodajte narezano meso, papriku, oraščić, sol i papar. Pirajte 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 nanosite 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, mrvica (za paniranje), sol, papar.

File od svinjetine zarezite 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 skuhaite. Od masnoće, crvenog luka, češnjaka, brašna, crvene mljevene paprike i malo pirea od rajčice napravite zapršku 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 umjerenj temperaturi 20 minuta. Poslužite sa zelenom salatam.

(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 lišće, 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 svežnjica peršinova lista, 15 dag domaće, 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 ispirajte 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 okrećite meso i zalijevajte vlastitim sokom. Kad meso bude ispečeno na tri četvrtine, pojačajte temperaturu da se stvori rumena korica. Ispečeno meso narežite i poslužite 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 skuhaite 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 morapoprimiti 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, lišće 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 špicom istiskuje u kipuću vodu, kuha nekoliko minuta i potom poprži na maslacu.

(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, lišće peršina, 25 dag luka, 1 dl ulja, 5 dag maslaca.

Na isprženom nasjeckanom luku i slanini ispirajte 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 suhих šljiva, 20 dag suhих šljiva za umak, 6 dag maslaca, 3 dag ulja, 1/2 dl zagorske domaće 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 čačalicama, 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 pečenicu, 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, lišće peršina, goveđa juha, 4 dl bijelog vina, 2-3 rajčice za ukraš, 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 ukrašite 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 „odrezčića“ za jednu osobu). Poslužite na pladnju ili tanjuru, prelito umakom „Beurre blanc“, ukasite 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 suhих šljiva, crni papar, sol, lišće 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 janječeg 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 janječim 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 salatam.

(Hotel „Esplanade“)

Janjeći haše s patlidanima

Sastojci: 80 dag janjetine, 5 dag maslaca, 1 velika glavica luka, 10 dag paprike, 15 dag patlidana, 15 dag tikvica, 2 svježe rajčice (ili konzervirane cijele, oguljene), sol, papar, 1 jaje; koru patlidana; 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 ćete vrlo malo umaka, otprilike 5 žlica. Pomiješajte s vrhnjem i dotjerajte okus. Janjetinu narežite na rezančice i popržite na maslacu. Luk, paprike, rajčice, tikvice i patlidane narežite na rezančice. Dodajte mesu i ispirajte. Posolite, popaprite i povežite jajem. Kalup obložite kratko prokuhanom korom patlidana. Skuhajte u pari. Na tanjur ili pladanj stavite umak, na to haše iz kalupa i ukasite.

(Hotel „Esplanade“)

Punjeni janjeći hrbat

Sastojci: 1 kg janječeg 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 vlascom 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“)

Japрак

Vrsta sarme; od janječeg 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 janječom 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 ispirajte 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. Pirajte 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 salatnom od graha i radića začinjeno bučnim 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 zrnju 2 dl suhog bijelog vina, lišće 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 umjerenj 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 čačalicom, 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 polutvrđi 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 salatam.

(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, lišće 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 valjušcima 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, lišće peršina, vlasac, 5 dl temeljca od račića, 3 jaja, 30 dag riže, 5 dl mlijeka, muškati 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 čačalicom. 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 salatnom izrezanom na rezance.

(Restauracija „Paviljon“)

Vittello 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, ukasite 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 čačalicom. Odrezak će bolje prijati ako ga ispečete na žaru, ali ga isto tako možete peći u tavi. Tijekom pečenja (10 do 15 minuta) češće ga dobro prelijevajte svijetlim pivom. Poslužite s kuhanim povrćem na maslacu ili pečenim krumpirima i salatam.

(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, lišće 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 lišće peršina. Poslužite s valjušcima od krumpira, miješanom salatam 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, lišće 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 usitnjivaču izmiješajte sir, jogurt, oprani i ocijeđeni hren, lišće 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“ danas „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 prekupi, 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 smeđkasto. 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 masu 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 krocketima.

(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 salatam 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 popržite. Dodajte vodu i kuhajte nekoliko sati.

Teleće odreske rastucite, posolite i prekrijte ploškama šunke i sira, preklopite, uvaljajte u brašno i popržite na tavi. Na ulju na kojem se pržilo meso propirajte 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, lišće 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 ragu 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 lišće, nekoliko kapi limunova soka.

Šampinjone očistite i narežite na sitne kockice. Ispirajte 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 lišće. 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 propirajte 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 salatam 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 ispirajte usitnjenu rajčicu, pršut, sir i šampinjone, Meso vratite i propirajte 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 ispirajte 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 „zagusne“. 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. Nepoklopljeno 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 salatam.

(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 lišće, list lovora, malo majčine dušice, 25 dag šampinjona, 3 reznja češnjaka, 2 žličice smeđeg šećera, 2 žličice vinskog octa (kvasine), 1 žličica senfa, 1 deblja kriška bijelog kruha, sol, papar, nasjeckano lišće 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 laganoj 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 groždem

Sastojci: 1 veće pile, 50 dag bijelog grožđa, 4 reznja češnjaka lišće 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 umjerenj 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 heljдинu 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 umjerenj 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 bučnim uljem.

(Restauracija „Okrugljak“)

Patka (raca) s ražnja

Očišćenu racu nasolite, s vanjske strane namažite uljem a u unutrašnju stavite kocku maslaca, posolite. Racu natakните na ražanj i pecite polako je okrećući, na laganoj vatri oko jedan sat. Kao prilog poslužuju se mlinci preliveeni 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 okrećite. 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 muškati 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 ukasite prženim mladim lukom.

Purica s mlincima*

Puricu od 3 kg dobro operite, posolite i stavite u zagrijanu pećnicu, i pecite sat i pol na 200 0C.

Mlinci: 0,5 kg brašna umiješajte s jajem i toplom vodom (količina po potrebi), posolite i napravite tijesto. Razvaljajte ga (valjkom) i izrežite na veće okrugle dijelove (kao palačinke). Pecite na ploči štednjaka dok se ne pojave tamni mjehuri. Pečene istrgajte na manje komade i prelijte kipućom vodom, ocijedite i odmah uvaljajte u masnoću od pečene purice. 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 radića, 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“.

(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 smeđkastu 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 šampinjoni, 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, ukasite 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, lišće 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 samljevane svinjetine od buta, 10 dag pileće jetre, 1 jaje, malo maslaca, malo konjaka, papar, muškati oraščić, majorana, mljevene crvene paprike, sol; 1 dl ulja, 1 dl bijelog vina; ukupno 50-60 dag rezanog povrća, lišće 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 umjerenj vatri sat i pol. U posoljenoj vodi skuhaite povrće. Kopunu odstranite uzice, oko njega poslažite povrće, podlijte vinom, pospite nasjeckanim peršinom, poklopite i vratite u pećnicu da zakipi. Režite pred gostima.

U tradicij božićnog ručka, puran je aristokrat. Zagorski puran živ je pojam hrvatskih jelovnika. Zналаčkim 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 muškarnog oraščića, 10 dag suhij 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, đemom 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.

Ocijedeno 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

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 suhих 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, domaće rezance ili okruglice.

(vrijedni kuhari Esplanade vremenom su dopunjavali i mijenjali ovaj naputak tako da su pirjanom povrću dodavali preprženu 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 groždica, 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, skuhan 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 groždice. 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 ukasite kuhanim i poprženim kestenjem.

(Hotel „Esplanade“)

Srneći ragu na lovački način

Sastojci: 80 dag smetine 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.

Smetinu narežite i prepržite, dodajte usitnjeno povrće, lovor, češnjak i papar u zrnju, 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“)

Veprovinu 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, ocijedenu 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 skuhaite, 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, ispirajte do kraja i poslužite s njokima.

(Restauracija „Lovački rog“)

Pac za divljač

Sastojci: 20 dag mrkve, 20 dag korjena peršina, 10 dag korjena 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 domaće 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, ukasite 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 radića, 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 radić 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, groždice, limun.

Istucite smjesu od mlijeka, jaja, 10 dag šećera, vanilin šećera i naribane korice limuna. Ostatak šećera karmelizirajte, rasporedite u četiri čajne šalice i dodajte groždice. 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 jastučice. 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, prekrите 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 groždica, 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 dignu. U međuvremenu prelijte orahe, groždice 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 žutanac, 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 ćete 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 0C. 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 karmeliziranje.

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 ćete dobiti pet listova, koje ćete 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 otopljeni 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. Karmelizirajte šećer s malo vode da lijepo posmeđi, premažite tortu odozgor i odmah navlaženim nožem zarezite 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 groždica, 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 groždice, sve voće iz kompota narežite sitno. Groždice 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 posložite 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 varencom 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 pošecerite. Vjenčiće možete ispeći nenamazane, ali ukasite 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. Ispечene 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 groždica. Krema se sprema miješanjem u vrućoj tavi. Palačinku zamotajte, prelijte topljenom čokoladom i po rubovima ukasite 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 umjerenj 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 groždica, 1 žlica škrobnog brašna; šećer u prahu, tučeno slatko vrhnje, voće.

Za nadjev kuhajte sve sastojke 20 minuta. Pahuljice skuhaite 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 preliterati 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 kiwija, 0,5 kg sladoleda od kiwija, 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. Posložite 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 kiwija, 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 kiwija, 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 nađenju (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.

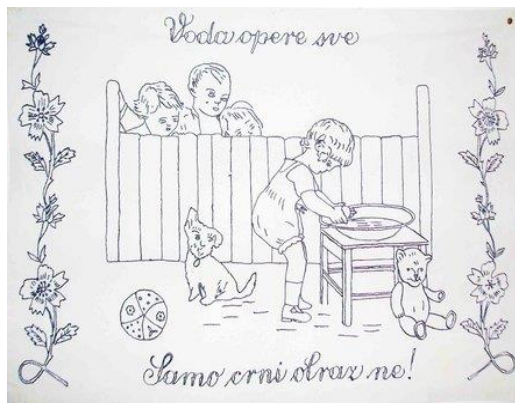
Marcipan izmijesite sa šljivovicom i nadjenite šljive, u svaku stavite po jedan oljušteni badem. Od sastojaka pripremite tekuće vinsko tijesto. Šljive uvaljajte u malo brašna, umočite u tijesto i pržite na 180 oC u masti. Izvadite, ocijedite na papirnatom ubrusu i uvaljajte u smjesu kakaa i šećera.

*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, majstor kuhinje, Vladimir Katanec)

ZIDNJACI – TOČKASTE PREGAČE S VOLANIMA









„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 samljjeti 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 kao najdraža uspomena.

Ričet, poriluk, mahune cušpajz, krstavci cušpajz i druga razna variva, u djetinjstvu smatrana zastrašujućima, pripremljala 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 štirkanjoj pregači na „tufne“ (točkice, mrljice) i volane veselo trčkarala, promiješala zafrig (zaprška) na „fijaker šporetu“ ili onom zidanom obloženom keramičkim pločicama, sa sjajnim mesinganim prihvratima, pa stala

pripremati jelo za stolom. U kuhinjama nije bilo električnih strojeva, mikrovalnih pećnica, tosteri, napa i ekspres lonaca, ... Rukom se okretao mlinac, batom se tucao šećer, valjalom (oklagijom, razvijlačem, 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:

„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 večer“
„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 prigovarati / jer ćeš stime neugodnost stvarati“
„Od ljubavi nismo siti / Treba dobro jesti i piti“
„Na svakoga 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 raj“
„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“

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 Čeha 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 gubar, 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 Vlačkoj ulici, na području Župe sv. Petra, popisano je 90 kuća. Slijedom tog popisa, ako se računa (kao što je to u spomenutom popisu 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 Vlačka 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: <i>jednu zvonolejnu, 1 svilanu, 3 varne piva i 1 rukodjelna karta igralnih</i>
- 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, Frateršćica 98, Mlinovi 67, Čukovići 65, Vrhovec 66, Brodari 39, Pantovčak 29, Ljubljanića 28, Jelenovac 24, Prekrižje 16).
- Godine 1821. obavljen je pučki popis u cjeloj kraljevini (conscriptio regnicolaris) po tom i u gradu Zagrebu. Popisivali su se samo neplemiti (ignobiles), dočim je plemstvo po zakonu od popisa bilo izuzeto. Grad Zagreb koji je spadao pod jurisdikciju slob. i kralj. grada ima: 570 kuća (172 kuće 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 <i>pricrtanoj</i> 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 Wörlla, 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, peći, 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 Zaprude. 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

<i>problemi s posluživanjem</i>	<i>problemi s općim uvjetima</i>
<i>posluživanje nije dovoljno brzo</i>	<i>restauracija je prebučna</i>
<i>osoblje je neljubazno</i>	<i>pristup objektu je nezgodan</i>
<i>posluživanje je nepažljivo (cilj je brza otprema gostiju)</i>	<i>prostorni uvjeti ne zadovoljavaju</i>
<i>nedostatno pružanje savjeta</i>	<i>posuđe je oštećeno</i>
<i>dug čekanje na plaćanje</i>	<i>reklamacije zbog sanitarnih uvjeta</i>
	<i>čistoća stola ili restauracije ne zadovoljava</i>

<i>problemi s ponudom jela i pića</i>	<i>problemi s organizacijom</i>
<i>pritužba na kvalitetu jela</i>	<i>položaj stola gostu se ne sviđa</i>
<i>pića su loše temperirana</i>	<i>dugo se čeka od trenutka narudžbe do usluge</i>
<i>pritužba na veličinu porcije</i>	<i>dugo se čekaju pojedini sljedovi</i>
<i>jela i pića su preskupa</i>	<i>dugo se čekaju pojedini sljedovi</i>
<i>izbor jela i pića je premalen</i>	<i>rezervacija stola je nemoguća</i>
<i>neodgovarajući omjer cijene i usluge</i>	<i>rezervacija stola je nemoguća</i>

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 pridonosi 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 restoracija 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.

<i>ocjena restoracije</i>	<i>negativnih bodova</i>
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 restoracije	1-4
pristup objektu	1-4
prostorni uvjeti	1-4
posuđe je oštećeno	1-4
sanitarni uvjeti	1-4
čistoća restoracije	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:

<i>hladno predjelo</i>			
<i>izgled</i>	<i>miris</i>	<i>okus</i>	<i>ukupni dojam</i>
izvrsno	izvrsno	izvrsno	izvrsno
vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro
dobro	dobro	dobro	dobro
zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava	Zadovoljava

<i>juha</i>			
<i>izgled</i>	<i>miris</i>	<i>okus</i>	<i>ukupni dojam</i>
izvrsno	izvrsno	izvrsno	izvrsno
vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro
dobro	dobro	dobro	dobro
zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava

<i>toplo predjelo</i>			
<i>izgled</i>	<i>miris</i>	<i>okus</i>	<i>ukupni dojam</i>
izvrsno	izvrsno	izvrsno	izvrsno
vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro
dobro	dobro	dobro	dobro
zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava

<i>glavno jelo</i>			
<i>izgled</i>	<i>miris</i>	<i>okus</i>	<i>ukupni dojam</i>
izvrsno	izvrsno	izvrsno	izvrsno
vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro
dobro	dobro	dobro	dobro
zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava

<i>desert</i>			
<i>izgled</i>	<i>miris</i>	<i>okus</i>	<i>ukupni dojam</i>
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 (autohtonih) jela treba voditi računa o vrsti namirnica (porijeklo - autohtonost/regionalnost), ne smiju se koristiti tvornički začini, posude u kojoj se priprema jelo i posude 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:

<i>posluživanje</i>			
<i>kultura rada</i>	<i>kultura rada</i>	<i>brzina i točnost</i>	<i>ukupni dojam</i>
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 upotrebljenog posuda	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:.....

<i>pripremanje barskih pića</i>			
<i>izgled</i>	<i>miris</i>	<i>okus</i>	<i>ukupni dojam</i>
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 napatku	1-2
poslužitelj pri radu ne koristi odgovarajući pribor	1-2
čaše prije upotrebe nisu ohlađene	3
nije ocijedena 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

<i>Hladno predjelo</i>	
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
<i>Juha</i>	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
<i>Meso</i>	
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
<i>meso (pripremljeno-gotovo)</i>	
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
<i>Perad</i>	
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
<i>Teletina</i>	
teleći ujušak	16 dag
teleći but	22 dag
teleća prsa	18 - 20 dag
teleća lopatica	24 dag
teleća koljenica	35 dag
<i>Govedina/Junetina</i>	
goveđi but	22 dag
goveđa pisana pečenica	20 dag
odrezak	18 dag
<i>Svinjetina</i>	
pečeni hladni odojak	35 dag
pečeni hladni svinjski hrbat	20 dag
pečeni svinjski but	22 dag
bunceck	40 dag
dimljeni kuhani buncek	30 dag
<i>Divljač</i>	
biserka	30 dag
fazan	25-35 dag
srna	25 dag
srneći medaljon	18 dag
vepar	20 dag
zec	35 dag
<i>Iznutrice</i>	
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
<i>Riba u cijelosti</i>	
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
<i>Kobasice</i>	
domaće krvavice	20 dag
domaće pečenice	20 dag
<i>Prilozi</i> 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
<i>zasitni prilozi</i>	
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

<i>Povrće kod čišćenja</i>	
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

<i>Glavno jelo</i>	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%
<i>Toplo međujelo</i>		
poprženo meso	cca. 10%	cca. 10%
pečeno na žaru	cca. 10%	cca. 15%
kuhano	cca. 20%	cca. 25%
pirjano	cca. 26%	cca. 35%
<i>perad</i>		
patka	cca. 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	19-20oC
Likerska vina	18-20 oC
Stara i teška crvena i crna vina; konjak-vinjak	16-18 oC
Želučani likeri	15-17 oC
Emulzijoni likeri	14-18oC
Ostali likeri	11-14 oC
Tamno pivo – gemišt	10-12 oC
Mlada, nova bijela vina; rosé vina; bijela vina; kvalitetna i visokokvalitena 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 voda	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 <i>žlica</i> 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 groždica	2 dag
8 žlica vode	otprilike 1/8 l
6 žlica vode	otprilike 1/10 l
1 <i>čajna žličica</i> soli	5 grama
1 čajna žličica šećera	5 grama
1 čajna žličica praška za pecivo	3 grama
1 <i>čaša od 2 dl sadrži:</i>	
brašna	9,5 dag
šećera u prahu	12 dag
šećera u kristalu	16 dag
sirove riže	12 dag
ribanog sira	12 dag
1 <i>šalica</i> sadrži oko 250 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 nesmije 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 svrhu 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, redosljedu 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 pripremiti – bolje. Ako se jelo ne bi moglo pripremiti bolje ni uz korištenje bolje kvalitete namirnica, 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.

SADRŽAJ

(po abecedi)

Abšmalcane (apšmalcane) mahune
„Agramerski“ (zagrebački) pilav
Ajngemahtes (ujušak, umokac)

Bajadera
Bakalar à la „Korčula“
Bakalar u grahovoj juhi
Bakalar s krumpirom
Banski odrezak
Banski Tournedos
Bavorska krema od lješnjaka
Bažulova (grahova) juha
Bermet
Bezmesna gulaš-juha
Biftek u papru
Bijela juha s lukom
Bijela torta Svijet
Bijeli bubrezi
Bijeli bubrezi u crnom vinu
Biskup
Bistranga na tokajzkom vinu
Bistrange (pastrve) u pivu
„Blažena vremena“ u Zagrebu
(Dragutin Hirz – Stari Zagreb)
Blini s kavijarom
Bograč-gulaš
Bomboni od škampa na kremi od
šafrana
Brodetto
Brudet od raznih riba
Brudet od žaba
Bubriezi: Upirjani bubriezi
Buče ili tikve
Buče (tikve) na drugi način
Bučnica s makom
Bučnica - gibunjica*
Buhtli s pekmezom
Bukovače
Bunceku kuhan u vinu
Bunceku na samoborski način
But od vepra upirjan
But u vinu
Butterteig
Buterkrafni

Buter kilfli sa sirom
Buzara od dagnji
Buzara od škampi à la Korčula
Carbonada (argentinska gulaš juha s
kapsima od vrhnja)
Chocolade Creme
Cicvara
Cimt štanglice (Šibke od slatke
korice)
Club odrezak
Club steak
Crampampoli
Crna riža
Crveno zelje
Crni Puding sa vinom i rozinama
Cvjetača u vinskom tijestu
Čajni kolačići od prhkog tijesta
Češnjovke s kiselim kupusom
Čokolada
Čokolada s vodom
Čorba od suhog mesa
Čoravi gulaš
Dagnje s krumpirom
Dalmatinska paštica
Dalmatinski pršut
Deset zapovijedi krčmara
„Digana“ cicvara
Dimljene jegulje
Doboš torta
Domaća bučnica
Domaća pileća juha
Domaća pogača
Domaća pogača s pivničkim sirom
Domaće češnjovke
Domaći kruh
Domaći šabeso
Drobnina od zeca
Dvije hranjive zimske juhe
Epigram „Dva goluba“
Fazan s vrhnjem i okruglicama od
kruha
„Ferenčinin“ vinski gulaš

Fijaker - koktel	Grahova juha navadna
File od smuđa	Gratinirana pileća prsa s mozarellom i patlidanima
File od smuđa s keljom i koprom	Gratinirane šparoge sa škampima
File mignon „Zagreb“	Grdobina na barbatski način
Fileki	Gromača
Fileki s povrćem	Gulaš
Fini kompot od višanja	Gulaš od svinjetine
Flambirani teleći medaljoni	Gulaš sa zeljem (sekula gulaš)
„Kamenita vrata“	Guska nadevena
Frankapanska torta	Guska s palentom
Fratarski štrukli	Guščja jetra
Fusilli lungi alla rustica	Guščja krv s jetrom
	Gurmanski odrezak
Gastro manekenka i gastro brend	Gvirc
Geteršpajz	
Gibanice: tijesto za gibanice	Heljdin kruh
Gibanica od sira	Hladna juha od svježih krastavaca s parfaitom od dimljenog lososa
Gibanica od oraha	Hladni varenac „diplomat“
Gibanica s tikvama i makom	Hladnetina od svinjetine
Gibanica s mesom	Hobline
Gomboci	Hospot
Gorički krumpir	Hrskavi žganci (palenta)
Govedina à la divljač (govedima na lovački - à la wild)	Hrvatska gibanica
Govedina na zagrebački način	Hrvatski složenac
Govedina s makaronima	Husaren - Krapfen
Govedina s pivom	
Goveđa juha s rezancima	Iz čokolade juha
Goveđa pisana pečenka	Iz tečeneh mandal juha
Goveđa pečenka s kestenima	
Goveđa pečenka s jajima	Jabuke punjene orasima
Goveđa pržolica Julijana s kroketima	Jaja u kiselici
Goveđi jezik u prošek	Jajca kakti fileki
Goveđi file „Belle époque“	Jakopske kapice
Goveđi gulaš	Janje na ražnju
(Gulaš od podolca)	Janjeći haše s patlidanom
Goveđi odrezak s valjušcima od sira	Janjetina na proljetni način
Goveđi odrezak na zagorski način	Japrak
Gračanska domaća kobasica	Jastog „Granny Smith“
Gračanski lonček	Jastučići s pekmezom
Grad Zagreb – broj stanovnika	Ječmena juha
Gra-kaša (ričet)	Ječmena kaša s krumpirom
Grah na suho	Jeftini „kuglof“
Grah s mahunama	Jelica i Zdenka kulinarske manekenke i kulinarski brend
Grah s vrhnjem	
Grah sa sirom	
Grah sa šćipancima	

Jetrena pašteta s kruhom
Jetrica i heljdini žganci
Jetrica s lukom
Jetrica u pikantnom umaku
Jogura
Juha od govedskog repa
Juha od kruha
Juha sa savijačom od plućica
Juha od ječmene kaše
Juha od graha
Juha od krumpira s mrkvom
Juha od kopriava
Juha od kaše i gljiva
Juha od kopra
Juha od kupusa (stara zagrebačka
juha)
Juha od kornjača
Juha od kozzane krapovine
Juha od moždine
Juha od pileta
Juha od poriluka
Juha od povrća s bosiljkom
Juha od sitnine
Juha od svinjskog mesa
Juha od svježih krastavaca
Juha od vrhnja
Juha od zaprške s umućenim jajima
Juha od žaba
Juha od ribe
Juha od divljači
Juha kulajda
Juneći odrezak u zelenom papru
Junetina sa suhim šljivama

Kajgana
Kajgana, cvrtje sa slaninom i lukom
Kakao
Kako se pripravlja kava
Kalja od svježeg kupusa
Kapucinski kruh
Karamelizirani gvir
Karfiol (cvjetača) kao varivo
Kava - crna
Kava na turski način
Kesten pire
Kipfli fini od oraha
Kipfli posuti sa mandalama

Kisela juha od mesa
Kisela juha od vrganja
Kisela pluća
Kisela repa
Kisela repa s grahom
Kiseli kupus s vrhnjem
Kiselo upirjani opornjak
Kiselo zelje s bijelim grahom
Kljukovnica
„Knedli“ (okruglice) od kruha
„Knedliki“ po češki (ili štruce) i
češki kupus
Knedli mali od krapovine
Kobasice u crnom pivu
Kolač od čvaraka
Kolednik
Koljenica teleća ili svinjska
Koljenica na seljački način
Kopun nadeven
(Pašteta od kopuna)
Kotlovina
Kotlovina na puntarski način
Kotlovina s pečenim grahom
Kovač u zelenoj odori
Kraljevska Šarlota
Kramfleki
Kram-pogača (pogačice od čvaraka)
Krastavci s vrhnjem
Krem juha od cvjetače
Krem juha od teletine i gljiva
Krema od vina
Krema karamel
Krep (šaran) na hladetini
Kriteriji ocjenjivanja rada
ugostiteljskog objekta i rad
poslužitelja
Kroasan „Purger“
Kroketi od krumpira
Kroketi od riže s grožđicama
Krpice sa zeljem
Kruh s krumpirom
Kruške „Cmrok“
Krumpir na gusto
Krumpir na masti
Krumpir s čvarcima
Krumpirovi odresci
Krvavice na turopoljski način

Kućni paštroč
Kuhana govedina na hrvatski način
Kuhana janjetina po lički
Kuhana teleća koljenica
Kuhane češnjovke s kiselim
kupusom i restanim krumpirom
Kuhani dimljeni buncek
Kuhani kruh
Kuhani raci
Kuhano vino
Kukuruzni kruh
Kup „Globus“
Kupus i meso na lički način
Kupus priređen kao cvjetača

Le robuste
Leberknödl
Ledena kava
Ledena kava „CRNI BISER“
Licitarsko srce - koktel
Lignje na žaru
Lijepa Zagorka – sladoled
Liker od mlijeka
Linzer*-vjenčići
Linzer-roščići
Livanci s jabukama
Lonac od zelja
Lotos
Lubin Jean Bart
Lukovnica
Lungić na šestinski

Ljuti namaz

Magdini paprenjaci
„Makaruni“
Makovnjača
Maksimir
Malinovac
Manduševac
Masarikova – Torta
Masleni uštipci
(Butterkrapfen)
Masleno tiesto
(Butterteig)
Matovilac s krumpirom
Medaljoni na gornjogradski način

Medaljoni na starogradski način
Medaljoni u umaku od češnjaka
Medovina
Meso iz masti
Mjerenje bez vage
Mladi tenfani pilići
Mlinci
Mlinci na zagorski način
Miješano povrće kao prilog uz meso
Mornarski odresci
Mučkalica a la Debeli Martin
Mutvara s jabukama
Nabodeni janjeći but s palačinkama
od mrkvice
Nabujak od karfiola
Nabujak od krumpira uz meso sa
sokom
Nabujak od plućica
Nabujak od šparoga
Nabujak od višanja
Nadjev od vlasca
Nadjeveni krastavci
Nadjevene mlade kolerabe
Nadjevene naranče
Nadjevene palačinke à la Panorama
Nadjevena pureća prsa
Nadjevene srneće grudi
Nadjevena teleća prsa
Nadjeveni puran
Napoleon - Kugeln
Napoleon torta
Naranče punjene sirom
Našpikano srce
Zagrebački biftek
Nemčićevi „lovački odresci“
Novo vrijeme – novi trendovi s
dahom prošlosti
Novogodišnja sarma od kiselog zelja
(kupusa)
Normativi

Njoki s gorgonzolom i rukolom

Običaj karnevala u Samoboru
Oborita riba na „Korčulanski način“
Odojak pečen
Odojak u krušnoj peći

Odresci s kiselicom
Odrezak od košute
Odrezak „zagrebačkog bijelog“ na
domaći način
Odrezak na način šefa kuhinje
Odresci u umaku od papra
Okruglice od kestena
Okruglice od marelica
Okruglice sa čvarcima
Okruglice sa šljivama
Okruglice u ubrusu
Orada ili zubatac na način „Kornat“
Orangen - Kugeln
Orehnjača
Originalni crampampoli
Osja gnijezda s mliječnom kremom
Osep
Ovčji but kao divljač

Pac za divljač (Zajec ali drugo
divje)
Pac za divljač
Pajšl-plućica
Palačinke
Palačinke „Dobra domaćica“
Palačinke „Dubravkin put“
Palačinke „Globus“
Palačinke „Murtić“
Palačinke „Zagreb“
Palačinke od heljde s makom
Palačinke od šparoga
Palačinke punjene mozgom
Palačinke od hajdina brašna punjene
sirom i špinatom
Palačinke s orasima i vinskim
prelivom
Palačinke sa sirom
Palenta i ikra
Papreni lonček
Paprenjaci
Paprenjaci bez meda
Pastrva à la mode
Pastrva „na plavo“
Pastrva (bistranka) s tokajcem
Pašteta od čvaraka
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
Pečen jelen
Pečena kruška u bijelom vinu
„Cmrok“
Pečena divlja perad
Pečena purica
Pečeni grah s rezancima
Pečeni nadjev za kobasice
Pečeni puran - Poloncin dindek
Pečeni puran s ružmarinom
Pečenjarska kotlovinina (kotlovinina
kako su je priređivali pečenjari na
sajmovima i proštenjima)
Pekarski kifli
Pekmeznjača
Perkelt
Picek u kuruznoj melji
Pile na starinski način
Pileća jetrica s palentom
Pile s groždem
Pile u bešamel umaku
Pile u crnom vinu
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
Piletina sa šampinjonima i pivom
Pirjana teletina ili junetina
Pinca
Piletina à la Valdostana
Pirjane iznutrice
Pirjani kozjak
Pirjano zelje s buncekom i jabukama
Pisana pečenka u moštu
Pisana pečenka iz rasola
Pisanica (pisana pečenka) à la
Pivovara

Piškote	Prigorske okruglice
Pita od čvaraka s jabukama	Prigorski riblji paprikaš („Fiš-paprikaš“)
Pita od čvaraka s kravljim sirom	Prigorski lungiči
<i>Pita od oraha</i>	Prijesnac
<i>Pita od trešanja</i>	Profiteroli „Manduševac“
Pita od višanja	Prosta (obična) povitica s ocvirkima (čvarcima)
Pivo s mlijekom	Pržena krv
Pivska juha	Pržena sarma od mladog kupusa
Pivska kobasica	Pržene trešnje
Plata „Zagreb“	Prženi cviet od jorgovana (Gebackene Hollunder-Blüthe)
Ploške od vrhnja	Prženi „grašak“
Pofureni valjušci (luleki)	Prženi krumpir
Pogača s oreima (orasima)	Pržena „mrkvica“
Pogače od gušćjih jetara	Pržolica „Matija Gubec“
Pogačice od krumpira	Puding od cvjetače i šunke
Pogačice od sira	Puding od graška i mesa
Pogačice s čvarcima i vinom	Punjena govedina na zagrebački način
Pohana teleća koljenica	Punjeni biftek
Pohana teleća žlijezda - brizli	Punjeni goveđi file „Paviljon“
Pohane bukovače sa salatom od soje	Punjeni janjeći hrbat
Pohani kelj	Punjene lignje Adrijana
Pohani (panirani) buncek	Punjene lignje na buzaru
Pohani (panirani) šampinjoni	Punjene lignje s palentom
Pohani sir s pivom	Punjeni kopun
Pokladnice; „zagrebačke“ pokladnice	Punjeni lubin
Poloncín díndek	Punjeni pivski odrezak
Popara	Punjeni „štakor“
Popečci na seljački način	Pura (palenta)
Popečci na zagrebački	Puran s umakom
Poprženo goveđe vime	Pureći odrezak u umaku od zelenih šparoga
Portugizac	Purgerski grah
Posavska gusta juha	Purica punjena heljdinom kašom
Potok s poviješću Zagreba	Purica s kestenima
Povitica od kvasnog tijesta i ocvirkima	Purica s mlincima
Predjelo zagrebačke “Skele” (pečurke i vinogradarska salata)	Purica s okruglicama
Pražetina	Purgerski punjeni odojak
Preßbürgerkipfeln (Rošćići)	
Pretepena juha od vrganja	Raca (patka) s ražnja
Prevrnuti uštipci od maslena tiesta (Gestürzte Butterkrapfen)	Ragout od divljači
Prežgana juha	Rajžlec
Prge (jelo od graha)	Ramsteak s krumpirom
Prhke kapice	Ramsteak à la „Okrugljak“
Prhko tijesto	

Rapsodija	Sladoledi
Repa	(Gefrorenes)
Repa s janjetinom	Sladoled od čokolade
Rezanci „Maximo“	(Chocolade-Gefrorenes)
Rezanci od sira	Sladoled od jagoda
Rezanci sa sirom	(Erdbeer Gefrorenes)
Rezanci sa šampinjonima	Sladoled od limuna
Rezanci sa sirom, makom ili krupicom	(Citronene-Gefrorenes)
Riblja popara	Sladoled od ukuhanih sokova
Ribljji „karpačo“	(Gefrorenes von eingeottenen Säften)
Ribljji paprikaš („Fiš-paprikaš“)	Sladoled od lješnjaka
Ribljji ražnjić „Paviljon“	(Haselnuss-Gefrorenes)
Ričet	Sladoled od malina
Ričet s pilećim jetricama	(Himbeer-Gefrorenes)
Ritz cabare- koktel	Sladoled od kave
Rižot na brodet	(Kaffe-Gefrorenes)
Rižoto od dagnji	Sladoled od višanja
Rolada od paprikaša	(Weichsel-Gefrorenes)
Rolada dobre domaćice	Sladoled od punča
Roštilj kobasica iz Klake	(Punsch-Gefrorenes)
Rožata	Slani kolač od heljdina brašna
Rudarska greblica	Slatka repa
	Slatki kupus s jabukama
Sacher Torta	Slatki umak
<i>/: originalni recept gospodje Sacher:/</i>	Slavonski čobanac
Sače	Slavonski savijutak „Copacabana“
Salama od šljiva	Slavonski vrtanj
Salata od matovilca s jajima	Slijed à la Trnje
Salata „šefa kuhinje“	Sljemenski grah
Samoborska muštarda - vinski senf	Sljemenska juha od gljiva
Samoborske fašničke krpice	Smjesa za sitne kolače
Samoborske kremšnite	Snježna kraljica - torta
Samoborski kotlet	Snježni kup „Zagreb“
Sarma ili nadjeveno zelje	Sofijin odrezak
Savici od šunke	Srneći but
Savijača od sira	Srneći hrbat
Savijača od špinata	Srneći kotleti s gljivama
Savijača od višanja	Srneći medaljoni u umaku od kestena
Savijača „Paviljon“	Srneći odrezak s okruglicama
Savijača „Zelenjak“	Srneći ragu na lovački način
Savitak od krumpirova tijesta	Srnetina na lovački način
Seljačka salata	Stara zagrebačka pečenka
Seljačka večera	Starinska orehnjača
Sir od tunja	Statut za zagrebačke ugostitelje iz 1887. godine
Skrob	

Stožernik
Studenten – Torta
Suho lišće – „hoblinje“ (hoblinje –
sitni otpaci od hoblanja, blanjanja –
blanjevina, ostrušci, šuška)
Sušena riba
Svičkova govedina s okruglicama
Svinjska glava s hrenom
Svinjska glava sa zeljem
Svinjska pisanica (pisana pečenka)
„Stubica“
Svinjska pluća s krumpirom
Svinjski bubrezi s vinom
Svinjski buncek
Svinjski kotlet s krumpirom na
zagorski način
Svinjski kotlet u šampinjonima
Svinjski kotlet sa šljivama
Svinjski mignoni „Pantovčak“
Szomova glava na hladnetini

Šabeso
Šaran na paprici
Šareni „kuglof“
Šen
Šest koraka do majstora kuhinje
Šestinska domaća kobasica
Šestinski pladanj
Šibke od slatke korice (cimt
štanglice)
Šindelbraten
Škampi na štapiću
Škampi u pivu
Španjolske ptice
Špageti na kardinalski
Špageti s rajčicom i bosiljkom
Špageti sa šunkom
Šparoge na starinski način
Šparoge sa šunkom
Špecli (vidi: Lungić na šestinski)
Špek-fileki (fileki sa slaninom)
Špikana govedina
Špikana patka „Okrugljak“
Špinat s krumpirom i jajima
Štrukli
(Štrukli s bademina)
Štruklinci

Štrukli zelenaki
Štrukli od heljdina brašna s
nadjevom od oraha
Štuka sa zeljem
Šunka u tijestu

Tafelspitz
Tajna Krvavog mosta - koktel
Taranja
Tartufi s paštom
Tatarski biftek
Theegebäck /: *Nero-Busserln* :/
Theegebäck /: *soljeni štapići* :/
Teleća jetra na zagrebački način
Teleća jetra s heljdinim žgancima
Teleća jetra s vrhnjem
Teleća koljenica
Teleća koljenica na seljački način
Teleća koljenica u bijelom vinu
Teleća pisana pečenka (pisanica)
„Vladimir“
Telečje nožice na belom sosu
Teleći file sa šparogama
Teleći kotlet u tavi
Teleći file u umaku od rakova
Teleći file s vrganjima
Teleći kotlet „Jana“
Teleći medaljoni u ragu od gljiva
Teleći „motovunski“ odrezak
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 kotlet s calvadosom
Teleći popečki po zagrebački
Teleći ragu
Teleće nožice na belom sosu
Teletina nakisana s vrhnjem
Teletina s makaronima
Teletina u bešamel umaku
Teletina na način tune

Teletina u špinatu
Temperatura jela i napitaka
Tenfana variva
Tenfane gljive
Tenka gibanica
Terrassen
Tjestenina s kremom od artičoka
Tjestenina s pršutom u zelenom umaku
Tjesto za sandviche i Kletzenbrot
Torta od krumpira
Torta od kukuruznog brašna
Trganci
Trganci sa špekom i vrhnjem
Triet od vina
Turopoljski odrezak s gljivama
Turopoljska jajarica
Turopoljska nadjevena guska
Turopoljska pita
Turopoljski lonac
Turska govedina

Umak Bordolaise
Umak Bercy
Umak demi-glace
Umak od dagnji za tjesteninu
Umak od grožđa
Umak od kiseline
Umak od kopra
Umak od krastavaca
Umak od luka
Univerzal tjesto za čajno pecivo
Uštupak od mesa
Umak od slane srdele
Ušećereno voće
Uštupci špagom povijeni
Uštupci od sala
Uštupci od sira
Uštupci sa sirom ili šunkom

Valjušci na staro zagrebački način
Valjušci od brašna i krumpira
Valjušci od svježeg sira
Valjušci od špinata
Valjušci sa šljivama
Vangole na rižot
Vangole s bavettama

Vanilliekipferln
Varenik
Varica (ričet)
Varivo od buče
Varivo od slatke repe
Varivo od kelja („na finiji način“)
Veprovina na lovački način
Vinska juha Stanka Vraza
Vinogradarsko cvrče
Vinogradarski sir
Vinogradarski kotlić
Vinski gulaš
Vittelto tonnato (teletina s umakom od tunjevine)
„Vlaškovuličanski“ biftek
Voće s rumom – lonac s rumom
Voće iz kleti
Voćna krema s tučenim vrhnjem
Voćna salata
Voćna salata „Gradska kavana“
Voćne krugljice
Voćni kup „Grand café“
Voćni kup
Vol na ražnju
Vugrovečki domaći kotlić

Weinschado

Zadnji fijaker
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 krvavica
Zagrebačka pečenica
Zagrebačka pečenka
Zagrebačka pljeskavica
Zagrebačka pita
Zagrebačka torta
Zagrebačke crtice
Zagrebačke kremšnite
ZAGREBAČKE KULINARSKE

KNJIGE (KUHARSKE KNJIGE;
KUHARICE)

Zagrebački grah (bažul)
Zagrebački fakini
Zagrebački odrezak
Zagrebački grah (bažul)
Zagrebački pozdrav - *Bok i Servus*
Zagrebački svinjski kotlet
Zagreber Torte
Zagrepčanska riža
Zaliven kolač
Zaja
Zajec ali drugo divje
Zamašćene mahune
„Zamorčići“
Zapečene dagnje
Zapečene kruške u crnom vinu
Zapečene okruglice od čvaraka
Zapečeni grah „Pošrekani grah“
Zapečeni grah sa svinjskim
kotletima
Zavežljajčići
Zdravica za purana
Zec pripravljen na ulju
Zec s njokima
Zec s umakom
Zeleno, istom kisano zelje
Zidnjaci – Točkaste pregače s
volanima
Zubatac iz pećnice
Zubatac na žaru

Žganci i kisela repa s ocvirkima
(čvarcima)
Žganci od bijelih jagli
Žganci od heljdina brašna
Žganci z tropom (kukuruzna krupica
s preljevom)
Željezničari
Žličnjaci od krumpira i kukuruznog
brašna sa čvarcima
Žličnjaci od moždine
Žličnjaci od sira na umaku od jagoda

Sadržaj

(po redoslijedu stranica u knjizi)

Uvod

Samoborske kremšnite

Običaj karnevala u Samoboru

Samoborske fašničke krpice

Sljemenska juha od gljiva

Sljemeski grah

Meso iz masti

Bajadera

Kokteli:

Zagreb

Fijaker

Licitarsko srce

Ritz cabaret

Tajna krvavog mosta

Sladoled:

Lijepa Zagorka

Zadnji fijaker

Grb grada Zagreba

Zlatna Bula Bele IV.

Grič i Kaptol

Potok s poviješću Zagreba

Krčmarenje, krčme i gostionice

Kuhano vino

Malinovac

Gvirc

Medovina

Portugizac

Juha sv. Lovre – juha od poriluka

Šindelbraten

Deset zapovijedi krčmara

Maksimir

Cehovi i bratstva

Trgovci

Voće s rumom - lonac s rumom

Gradske zabave

Licitari

Ušecereno voće

Luksuz za stolom

Zagrebačke kavane

Domaći šabeso

Zagrebački pozdrav – *Bok i Servus*

Novo vrijeme novi trendovi s dahom prošlosti

Zagrebačka torta

Zagrebačke kremšnite

Kroasan „Purger“

Voćni kup - „GRAND CAFE“

Profiteroli - „MANDUŠEVAC“

Palačinke - „DOBRA DOMAĆICA“

Ledena kava - „CRNI BISER“

Snježni kup - „ZAGREB“

Voćna salata - „GRADSKA

KAVANA“

Slastičarnice – Cukerbekeraži

„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 (Rošćići)
Hobline
Masarykova - Torta
Napoleon - Kugeln
Studenten - Torta
Željezničari
Husaren - Krapfen
Mornarski odresci
Napoleon torta
Salama od šljiva
Vočne 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
Recepti/naputci za pripremu:
Buterkrafni
Buter kilfli sa sirom
Pekarski kifli
Palačinke
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 prošek
Bunceku kuhan u vinu
Umak od grožđa
Zagrebačko pivo
Pivska kobasica
Kobasice u crnom vinu
Kramfleki
Pivo s mlijekom
Statut za zagrebačke ugostitelje iz
1887. godine
Neke stare krčme, gostionice,
restorani, kavane, hoteli i pekarnice
Zagreba
Torta - Snježna kraljica
„Blažena vremena“ u Zagrebu
(Dragutin Hirz – Stari Zagreb)
ZAGREBAČKE KULINARSKE
KNJIGE (KUHARSKE KNJIGE;
KUHARICE)
Zdravica za purana
Jamnička kiselica
Ponašanje za stolom
Zidnjaci – Točkaste pregače s
volanima
Jelica i Zdenka kulinarske
manekenke i kulinarski brend
Zagrebačke crtice
Zagrebački stol
Prehrambene namirnice i posuđe
Priređivanje hrane (jela)
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 peč
Odojak u krušnoj peći
Obroci
Nedjeljni objed
Domaća pileća juha
Pohani piceki
Martovilac s krumpirom
Jela za posebne dane tj. blagdane ili
poljske radove
Zaruke
Svadba
Porodaj

Krštenje djeteta
Karmine
Fašnik
Uskrs
Jurjevo
Svi sveti
Martinje
Badnjak i Božić
Puran s umakom
Pečeni puran s ružmarinom
Sušena riba
Pastrva (bistranka) s tokajcem
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
Domaće češnjovke
Pržena krv
Post
Vol na ražnju
„Nova z-kup szlosena zagrebečka
szokachka kniga“
Poloncin dindek
Iz čokolade juha
Grahova juha navadna
Iz tučenih mandal juha
Juha od kozzane 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
Cramampoli

Prežgana juha	gedünstet)
Ječmena juha	Pečena divlja perad (Gedämpftes Wildgeflüel)
Pivska juha	Zec pripravljen na ulju (Hase am Oel zubereitet)
Bažulova (grahova) juha	Svinjska glava s hrenom (Schweinskopf mit Kren)
Juha sa savijačom od plućica	Svinjska glava sa zeljem (Schweinskopf mit Kraut)
Bakalar u grahovoj juhi	Ragout od divljači (Wildpred-Ragout, Salpicon-Ragout)
Juha od žaba	Kiselo upirjani opornjak (Sauer gedünstetes Kresl)
Goveđi gulaš (Gulaš od podolca)	Našpikano srce (Gespicktes Herz)
Fileki	Bubriezi: Upirjani bubriezi (Nieren: Geröstete Nieren)
Pohana teleća koljenica	Kisela pluća (Sauere Lunge)
Kuhana govedina na hrvatski način	Kuhani raci (Gekochte Krebse)
Pisana pečenka u moštu	Pogače od guščjih jetara (Gansleberkuchen)
Prijesnac	Hladnetina od svinjetine (Schweuns-Sulz)
Lukovnica	Taranja (Tarhonya)
Osep	Valjušci od brašna i krumpira (Mehl- oder Erdäpfel-Knödeln)
Hospot	Repa (Weisse Rüben)
Jaja u kiselici	Kisela repa (Sauere Rüben)
Zaja	Buče ili tikve (Kürbisse)
Cvjetača u vinskom tijestu	Tenfana variva (Gedünstete Gemüse)
Slatki kupus s jabukama	Zeleno, istom kisano zelje (Grünes neugesäuertes Kraut)
Kiseli kupus s vrhnjem	Repa (Weisse Rüben)
Varica (ričet)	Sarma ili nadjeveno zelje (Gefülltes Kraut)
Skrob	Novogodišnja sarma od kiselog zelja (kupusa)
Trganci	Tenfane gljive (Gedünstete Schwämme)
Okruglice s čvarcima	Prženi krumpir (Gedünstete Erdäpfel)
Šen	Gulaš (Gulasch)
Kljukovnica	Gulaš sa zeljem (Gulasch mit Kraut)
Popara	Perkelt (Pörkelt)
Razanci sa sirom	Nadjevena teleća prsa (Gefüllte Kalbsbrust)
Salata od matovilca s jajima	Zec s umakom (Hase mit Sauce)
Gomboci	
Gromača	
Paprenjaci	
Magdini paprenjaci	
Mutvara s jabukama	
Savijača od sira	
Hrvatska gibanica	
„Nova zagrebačka kuharica“	
O postavljanju i pokrivanju stola (DasTischdecken)	
Drobnina od zeca (Hasenklein)	
But od vepra upirjan (Wildschwein, gedämpft)	
Teletina nakisana s vrhnjem (Kalbsfleisch gesäuert mit Rahm)	
Mladi tenfani pilići (Junge Hühner	

Nadjevene srneće grudi (Gefüllte Rehbrust)	Karfijol (cvjetača) kao varivo
Pečen jelen (Hirschbraten)	Nabujak od karfijola
Kajgana, cvrtje sa slaninom i lukom (Eierspeise mit Speck und Zwiebel)	Kupus priređen kao cvjetača
Rezanci sa sirom, makom ili krupicom (Nudeln mit Käse, Mohn oder Gries)	Krumpirovi odresci
Valjušci sa šljivama (Zweschken-Knödeln)	Nabujak od krumpira uz meso sa sokom
Valjušci od svježeg sira (Tofen-Knödeln)	Pohani kelj
Ušticipci špagom povijeni (Spagat-Krapfen)	„Makaruni“
Pokladnice (Faschingskrapfen)	Kajgana
Gibanice: tiesto za gibanice (Strudelteig)	Cicvara
Gibanica od sira (Topfenstrudel)	„Digana“ cicvara
Gibanica od oraha (Nuss-Strudel)	Kalja od svježeg kupusa
Kolednik (Klizenbrot)	Nadjeveni krastavci
Frankopanska torta (Frankopan-Torte)	Nadjevene mlade kolerabe
Kapucinski kruh (Kapuziner-Brot)	Šparoge na starinski način (vrlo star recept)
Šibke od slatke korice (Zimmt-Stangeln)	Nabujak od šparoga
Prženi cviet jorgovana od jorgovana (Gebackene Hollunder-Blüthe)	Palačinke od šparoge
Čokolada (Chocolade)	Šparoge sa šunkom
Čokolada s vodom (Chocolade mit Wasser)	Valjušci od špinata
Kakao (Cacao)	Nabujak od plućica
Kako se pripravlja kava (Die Arte den Kaffe zu bereiten)	Palačinke punjene mozgom
Na turski način (Auf türkische Art)	Puding od graška i mesa
Ledena kava (Eis-Kaffe)	Puding od cvjetače i šunke
Varenik (Glühwein)	Pržena sarma od mladog kupusa
Biskup (Bischof)	Pileće meso pirjano
Stožernik (Kardinnal)	Teletina s makaronima
Domaći kruh (Haus-Brot)	Punjeni „štakor“
Sir od tunja (Quittenkäse)	Govedina à la divljač
Naputci Marije Jurić Zagorke	Govedina s makaronima
Juha od kaše i gljiva	Bakalar s krumpirom
Juha od pileta	Brudet od raznih riba
Dvije hranjive zimske juhe	Brodetto
Čoravi gulaš	Rižot na brodet
Gulaš	Umak od slane srdele
Gra-kaša (ričet)	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
	Jela nekadašnjih zagrebačkih

gostionica i restauracija
Mučkalica a la Debeli Martin
MIRISI STAROG ZAGREBA
Predjela
Pogačice od krumpira
Kraml-pogače
Pogačice s čvarcima i vinom
Pašteta od čvaraka
Krastavci s vrhnjem
Turopoljska pita
Fratarski štrukli
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)
Variva, mala jela i prilazi
Ječmena kaša s krumpirom
Krpice sa zeljem
Zapečene okruglice od čvaraka
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)
Krumpir na masti
Zagrebački grah (bažul)
Grah sa šćipancima
Pečeni grah s rezancima
Varivo od buče
Varivo od slatke repe
Varivo od kelja
Kisela repa s grahom
Špinat s krumpirom i jajima
Grah na suho
Kiselo zelje s bijelim grahom
Šunka u tijestu
Ričet
Ričet s pilećim jetricama
„Torta“ od krumpira
Nadjevne korabice
Crveno zelje
Zamašćene mahune
Abšmalcane (apšmalcane) mahune
Grah s mahunama
Pražetina
Krumpir na gusto
Grah s vrhnjem
Grah sa sirom
Prge (jelo od graha)
Pirjani kozjak
Pofureni valjušci (luleki)
Valjušci na staro zagrebački način
Trganci sa špekrom 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
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
Turopoljski odrezak s gljivama
„Agramerski“ (zagrebački) pilav
Jetrica i heljdini žganci
Teleća jetra na zagrebački način
Zagorski fileki
Jetrica s lukom
Pirjane iznutrice
Rajžlec
Koljenica teleća ili svinjska
Kuhani dimljeni buncek
Buncek na samoborski način
Kotlovina na puntarski način
Pečenjarska kotlovina (kotlovina
kako su je priređivali pečenjari na
sajmovima i proštenjima)
Zagrebački svinjski kotlet
Samoborski kotlet
Zagrebačke pljeskavice
Stara zagrebačka pečenka (Špikana
govedina)
Zagrebački biftek
Nemčićevi lovački odresci
Bijeli bubrezi
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
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
Češnjovke s kiselim kupusom
Krvavice na turopoljski način
Zagrepčanska riža
Šaran na paprici
Štuka sa zeljem
Prigorski riblji paprikaš
Zagrebački odrezak
Odresci s kiselicom
Poprženo goveđe vime
Srneći kotleti s gljivama
Prilozi
Prženi „grašak“
Pržene „mrkvice“
Žličnjaci od moždine
Prigorske okruglice
Kroketi od krumpira
Umaci
Samoborska muštarda
Umak od krastavaca
Umak od kopra
Umak od kiselice
Umak od luka
Kruh
Domaći kruh
Kruh s krumpirom
Heljdin kruh
Kukuruzni kruh
Domaća pogača
Kuhani kruh
Kolači
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
Suho lišće – „hoblinje“ (hoblinje –
sitni otpaci od hoblanja, blanjanja –
blanjevina, ostrušci, šuška)
Turopoljska jajarica
Rudarska greblica
Pita od čvaraka s jabukama
Pita od čvaraka s kravljim sirom
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
Uštupci od sala
Uštupci od sira
Ploške od vrhnja
Pržene trešnje
Okruglice 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
Piće
Bermet
Liker od mlijeka
Triet od vina
*Jela koja su bila specijaliteti,
tijekom zadnjih četrdesetak
godina, nekih gostionica, izletišta,
restorana i hotela*
Hladna predjela

Dalmatinski pršut
Pašteta od svježeg sira
Guščja jetra
Savici od šunke
Pileća galantina
Dimljene jegulje
Blini s kavijarom
Juhe
Goveda juha s rezancima
Pivska juha
Kisela juha od vrganja
Juha kulajda
Krem juha od teletine i gljiva
Carbonada (argentinski gulaš juha s
kopcima 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“)
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

Nadjevane palačinke à la Panorama
Pohane bukovače sa salatom od soje
pohani sir s pivom
Kroketi od riže s groždicama
Ušticipci 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“
Pašticama od tune (tunj kao
pašticama)
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 pašticama
Pašticama
Papreni lonček
Španjolske ptice
Punjena govedina na zagrebački
način
Punjeni goveđi file „Paviljon“
Goveđi odrezak na zagorski način
Goveđa pržolica Julijana s krocketima
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 patlidanima
 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 ragu 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 patlidanima
 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
keštena
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
Zadnji fijaker
ZIDNJACI – TOČKASTE
PREGAČE S VOLANIMA
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

Autor:

Zlatan Nadvornik rođen 1942. god. u Zagrebu. Diplomirao na zagrebačkoj Hotelijerskoj školi 1963. god. Istražuje povijest hrvatske gastronomije Svi naslovi su s osvrtom i na nacionalnu gastronomiju.

Do sada objavio:

- ZLATNA KNJIGA RIBLJIH JELA, Nakladni zavod Matice hrvatske 1986.,
- I IZNUTRICE SU MESO, „Svjetlost“, Sarajevo 1987.,
- ZEBRANE JESTVINE HRVATSKOG ZAGORJA, (koautor Slavko Večerić) „Turistkomerc“ Zagreb, 1991.,
- PIVO TEKUĆA HRANA (koautor prof. dr. Vladimir Marić) „PTI“ - Prehrambeno tehnološki inženjering, Zagreb 1996.,
- JELA VRBOVEČKOGA KRAJA (KAJ SU JELI NAŠI STARI) Turistička zajednica grada Vrbovca, Vrbovec 1997.,
- BOŽIĆNI STOL, “Strijelac”, Zagreb 2000.,
- JABUKE ZEMELJSKE (jela od krumpira), “Strijelac”, Zagreb 2000.,
- JELA OD ZLATA (jela od kukuruza), “Strijelac”, Zagreb, 2000.,
- KAVA - OČARAVAJUĆI NAPITAK, “Strijelac”, Zagreb 2000.,
- ČAJ - PUT U NEBO, “Strijelac”, Zagreb 2000.,
- JELA LIKE, “Strijelac”, Zagreb 2000.,
- VUKOVARSKE GASTRONOMSKE ČAROLIJE, Narodne Novine, Zagreb 2002;
- ZAGREBAČKI STOL, „Finkor“, Zagreb 2003.,
- GORSKI KOTAR - HRANA ZA DUŠU I TIJELO, TKD Delnice 2004.,
- 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)

PUČKO MUDROSLOVLJE O HRANI, JELIMA I PILU

Na dno svake stranice

- „Doručuj kao kralj, ručaj kao princ, a večeraj kao siromah“ (narodna uzrečica koju danas često citiraju nutricionisti)
- „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“
- „More biti i kokuruzna i žitna mela“
- „Niti kopuna ali guske ne pitaju drugač nego zaradi mesa njihovoga“
- „Navisi brunzin na komoštre, ćemo skuhati zelje za vičeru“.
- „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 sajtljika verhna“.
- „Prosim jih da ovaj bilikum zlejete za Kegloviča 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“
- „Večer beloga vina vzami za 2 kupice vu kotero postavi 3 ali 4 zrna strenoga lorborova 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 pernatu živadje“
- „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 stepsti 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 marljivo zderžavaju“,

- Apoteka – lijeva strana češnjak, desna crveni luk
- Gdje je kruha ikakva, ne boj se gosta nikakva
- 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 začim, skuhaj kokoš na fašnički način.
- Na ražnju se pile peče na maslacu, brže se okreće.
- 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 keštena jedna pura, svakom dojde gladna ura.
- U pećnici guska slatka dat ću dragom oba batka.
- Guščja mast i glavica zelja, čaša vina i biče veselja.
- 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.

- Sataroš 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!
- 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.
- Usred ljeta na vrućini lonac za „fiš“ se dimi.
- 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 tvrdo 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 hoćeš, 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).
- 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 krv 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.
 - Presegaj zimsko zeće, kel i šalatu, sadi kozjak, lešnaćec i češnjak i sej spinac.
 - Spet su dekle krumpir pekle, dečkima su gaće slekle!
 - Krumpirići okrugli i mladi, curica se rado njima sladi.
 - Krumpiri se krumpiraju, curice se ne diraju.
 - Nema jela, ni mira bez kuhana krumpira.
 - Skupocjeni krumpir mladi može život da zasлади.
 - 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
-
- Grah i leću sej o zadnem meseca fertalu jedno tri dneve pred mlajem, ar ovak berže idu vu cvet.
 - Leća na juhi.
 - Ko u glavi ima kvar, grašak će popraviti stvar.
 - Dok se miris fini širi, iz tanjura peršin viri.
 - 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.
 - 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 stišće, to je meso i vinovo lišće.
 - 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.
 - 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 patlidana bit će ručak dostojan sultana.
- V ranglek postavi ... jednu glavu (ako je više mesa, već 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.
- 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.
- Sve curice i svi klinci vole kad se peku mlinci.
- Jetrica su krepka hrana sa groždem 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.
- Babice su krafne pekli, mačkari su ih odveli.
- Koščice u kolač sprašim, praznom bućom 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 potom 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; odgovor: 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 gorke.
- Rekla Konavoka: I ja bih igrala, kad bi kruha imala; još bi bolje skočila, kad bi vino točila.
- Božić je bogatiji, a Uskrs je šareniji.
- Iza posta, šunke dosta.

- 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 noći dober skok. (od crne juhe se dobro driska).
- Bez orača nema kruha ni kolača.
- Ciganica je štruklje (savijača od sira) kušnula (prismudilo se).
- Da mi je graha bucanca, kostonja 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.
- Jeftina se čorba pod plot zleva.
- Jenomisli 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 segfurneši ters.

- Lepo je z gospodom lova loviti, al ga je težko 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 na čehaljcu, 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 orsačkoga 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, štuće za puće, a prheće (uskršni kolač) za (žive) sveće.
 - Ženine gorice, a moje vince.
-
- Grožđe rudi kukuruzi zriju, udat' ću se za moga bekriju
 - Naše snaše vole gibanicu, a bečari dobru šljivovicu
 - Milo grožđe urodilo jako, prevrnilo lozu naopako.
 - Došla jesen i bere se grožđe, mnogi će se okovat' u gvožđe (o ženidbi)