

## »BLAŽENA VREMENA« U ZAGREBU

Stare zagrebačke korjenike pomalo izumiru; Zagrebčana u dubokoj starosti ima već malo. Valja ih potražiti u Novoj Vesi, Vlaškoj ulici, pa tamo oko Sv. Duha i na Laščini, 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 cijene 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.<sup>441</sup>

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.

<sup>441</sup> I. Kukuljević, Zvonoljevarstvo u Zagrebu. (»Vienac«, 1880., p. 95.)



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 Iličkomu za 4 i 1/2 for. u zlatu, a novac su darovali župnom uredu, da njime 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. siječnja 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. vijeku to nam opisuje jezuita Juraj Habelić, zagrebački propovjednik, rodom iz Čića u plemenitom našem Turopolju, koji je poznat i kao odličan književnik.<sup>442</sup>

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 slaninom, ali mu nije išlo u glavu, da su na svakoj časti morali imati jarebica, prepelica, od riba kečiga i tokovine iz Dunava, koje bi zalievali slatkim muškatom.

Tako su živjeli svi naši bogataši, a tražili bi onakova jela, koja se riedko dobivaju. Za obilat i biran objed morali su se brinuti: dvorski, komornici, šafari, špani, sluge i dekle. Na stolu nije bila samo ovčina, bravetina, kuretina (kokoševina) i gusetina, već je to sve imalo biti pripravljeno osobitim načinom. Zdjele su se morale upravo »gnjesti na stolu za mjesto...«. Bilo je tu pašteta, nacifranih torta, rakova, po dvie tri salate, žaladija (hladetina) i marinada, a sve to za vrieme posta! Često se objed pomiešao s večerom, pa se uživalo do desete, dvanaeste ure i dulje, dapače »stresajuć se peharci, vlekli se tanci, doklam zorja noć od dneva luči«.

Ali nije ovaj običaj bio samo kod velike gospode, nego i kod »purgara« i »slobodnjaka«. Krojači, krznari, gumbari i drugi majstori stavljali bi na stol po devet jela, kad su jednog jedinog djetića »oslobajali«. Da se je pilo i nazdravljalo samo se sobom kaže, pa nam 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

<sup>442</sup> \* U djelu *Pervi otca našega Adama greb* (Graz 1674.) govori o javnom i privatnom životu u sjevernoj Hrvatskoj u drugoj polovini XVII. st.

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, kteri 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 opiye 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 stade 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 prevracati, 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!...«.

Habelić 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 Habledić nekog bogataša iz »soldatske kompanije gjerenal-skoga kornetara«, koji se bio dao na gošćenje i kartanje tako, da je sav svoj imetak »zgosstil 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« koščice, 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 Habledić 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 Habledić 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.<sup>443</sup>

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

<sup>443</sup> Iz kulturne hrv. prošlosti. (dr. A. u »Nar. Novinama«, 1910., br. 251.).

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 najfinijega brašna po 3 i dvie petine kr., fina 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 cijenama 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!<sup>444</sup>

Bilo je u ono »blaženo« doba u Zagrebu i većih gostiona, tako u gornjoj Ilici »Einkehrwirthshaus zum österreichischen 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.<sup>445</sup>

Bio je u donjem gradu »Gasthof zur goldenen Krone«, »Gasthaus zum schwarzen Adler«. Godine 1827. došao je do »Keiserwirtha« Talijan Mikelao Dal'Armi i tu u kući Thodoriševoj 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,<sup>446</sup> koji je knjige posudjivao uz malu odštetu, a već g. 1826. otvorila je Kata Rosenau na Kaptolu školu za ručni rad, a Juli-

<sup>444</sup> \* O cijenama žita i kruha (opširnije: Zlatko Herkov, O cijenama žita i o njegovu mljevenju, te o cijenama kruha i o njegovoj prodaji, o. c. str. 221.-226.).

<sup>445</sup> \* Svrtište 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 austrijskom«. Hotel su otkupili (1890. g.) trgovci Kastner i Öhler, te početkom 20. st. načinili reprezentativnu trgovačku kuću. Dok je svrtište »Kruni« (prostor Ilice 6) bilo vlasništvo Josipa Pracaica. No, kad su se Hrvati počeli odlučivati za uniju s Madarima 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 »Nama«.

<sup>446</sup> \* Danas Ulica Pavla Radića br. 68 (nekada Kipna, pa Duga ulica).

jana Marinović u Dugoj ulici i dućan za posudje od englezke kamenine (Steinguj).

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 rezaо staklo.

Blažena vremena bijahu vremena još i g. 1834., kako nam to svjedoči »Limitaczia Melye, kruha, Mesza, y Sveh po Szlav. Varmegyie Zagrebekoj vu Zpravišču Velikom Leta 1834. Meszecza 14. Aprila tekuchega dersanom naredyena pochemshi od 1. Juniuscha«.<sup>447</sup>

Funta »dobre« govedine stajala je 10 krajcara, izvan Zagreba 9 kr., funta takove teletine 12 i 1/2 kr., tusta, debela slanina ili »bel« 22 i 1/2 kr., friška slanina 12 i 1/2 kr., friško salo 25 kr., funta suhoga slaninskoga mesa 25 kr., debela tusta suha slanina (špek) 24 i 1/2 kr., tanka ili priraštena slanina 20 kr., suho salo 35 kr., funta sirove janjetine 7 i 1/2 kr., funta kozlovine 5 kr., funta friškoga loja (ko i vendar predi dobro prevetran, y osušen 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 zagrebekha Szokačka knjiga vu sheztih razdelenyih zadersavajucha 554 naredbe vsakojachke jeztvine pripravlyati. Iz nemskoga na horvatzko*

<sup>447</sup> Ilustrovani »Obzor«. God. I., (1908.), br. 39.

*preneshena od jednoga domovine priatelya za hisnu potrebochu. Z – privole-  
nyem poglavarov van dano. Vu Zagrebu nahadyasze pri Ferenczu Rudolfu  
knigoveszczu y tergovczu 1813.*

U predgovoru veli nepoznati nam pisac: »Za hisnu potrebochu prvi put  
vu horvatzkom jeziku na szvetlo dajesze szokachka kniga vu 6 razdel-  
yenyih.

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 z – velikum zadovolynsztjum za potrebochu kuhinye prijeta«.

Knjiga, da nije pisana za učene sukače, nego za »hisnekchere koje ro-  
ditelyom szvojem pri Gospodarztvu na pomoch y szusbu jeszu ie nye  
haszen imati budu mogle?

Dano vu Zagrebu 3-ga listopada 1812.«.

Kazalo knjige seže od str. 1.-19., sadržaj od str. 1.-213.

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<sup>448</sup> krapovine i ikara. Postna se juha pravila od leće, kra-  
pjega mliečča, 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 slatkog vrhnja, od mlieka, vina i  
celera.

*Nadevi*<sup>449</sup> u *postne juhe* bili su od žemlje, vrhnja, mali knedlini od krapo-  
vine 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.

<sup>448</sup> 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).

<sup>449</sup> »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 zemlju sa šećerom, grozdićem debelim (cvebama) i drobnim (vajnperli), to naličili 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 »kifline« i »krafline«. Ovi su bili fašinski, drugi od pjenica, od rakova, vrhnja, bubrega, od vrtnoga grozdića (ribizle). *Močnjaci* bili su prhki jabukovi, bavarski, od čokolade, mandalski, pomerandja, masleni, od višanja. *Pflancline* 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, cimedom i čokoladam, jeli se prhki »vrtanjeci«, čokoladni »kušci« (puserli), cukorni, bijeli kušci, sladki »venčeci«, »holačeci«, cesarski »hlebci«, pak borme i »holipe«.

Za šalatu imali su grah, karfijol, 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, vrtноga grozdіća, pomerandja, fјolica.

*Pekmez* su kuhali od šljiva, vinkota, grozdіća, višanja, jabuka, krušaka, trešanja.

»Horvatzki sokač« znao je i kavu skuhati, čokoladu i prah za limunadu pripravitі; 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 kavnara 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 svјedoči »Cjenik« J. Weissa, koji je imao skladište smotaka u Sorgovoj kući naprama gostioni k »Lovačkomu rogu« od »istinitih, finih, 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 finog lettingera od 30 kr. do 1 fr., funta verpeletskoga po 30 kr., muškarnog, četnečkog po 15 kr., srednje »fele« funta po 15 kr., proste »fele« funta po 12 kr.

U njega se mogao dobiti »istiniti« varaždinski i košički burmut (šnofanac) na funtu i na veliko.

Već prije 100 godina frigali su »fanjke« i vrhnjene »venčece«. *Ribe* su pripravljali ovako: *krap* bio je modro obkuhan, na crnoj juhi, bio je pečen, bio je »prevehli«, »prekuhan«, na limunskoj juhi, frigan na juhi, na juhi crljenca-luka, a pravili su od njega i »hladnetinu«. *Šćuka* bila je prekuhana, pečena, tenfana na limunskom soku, pripravljena hrenom, mandalinskim, sardeličnom juhom, šćuka »kakti štokfiš« u kiselom zelju. *Soma* su pekli, frigali, pekli na ražnju, od glave pripravili hladnetinu, juhu.



# Gradski podrum

ZAGREB  
JELAČIĆEV TRG 10

## Menu

*Sandre froid au Ice. & Tartar*

*Consommé de Volaille froid en tasse*

*Poulet rôti*

*Pommes frites*

*Salade mêlée*

*Profiteroles au Chocolat*

*Fromage*

*Café*

ZAGREB, LE 6 AOÛT 1936



*Hotel Esplanade*  
*Zagreb*

·M·E·N·U·

Hors d' Oeuvres à la Française  
Caviar en Barquettes

—♦—  
Consommé à la Royale

—♦—  
Vol au Vent à la Financière

—♦—  
Poularde Rôtie Truffée  
Pommes Noisette, Artichauds à la Clamart  
Asperges Blanches  
Sce Mousseline  
Salade Mixte

—♦—  
Coupes Pêches Melba  
Mignardises

—♦—  
Corbeille de Fruits

—♦—  
Café

Vins  
Xérès  
Niersteiner  
Gruaud Laron  
Mumm Cordon Ronge

Le 9 Aout 1926.

*Vizovina*, kao plemenito meso priredili su na »putersosu«, tenfanu, »prevehlu« sa šljivama. *Menjka*<sup>450</sup> 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*<sup>451</sup> s kiselim vrhnjem pripravljena; *klena* su pekli; *smudja* spremili na limunskom »sosu«; *glavaticu* s peršinom i putrom; *linabi* »obkuhali«; *škofiša* priredili na grahoj juhi na način štuke, s hrenom ili ga frigali. *Angvile*<sup>452</sup> 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 bijahu *puhovi*, 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«<sup>453</sup> ili i »austriže« (oštrige), koje bi jeli sa limunskim sokom. Ptice-popeke<sup>454</sup> kao postno jelo, spremili bi na »rumenom sosu«. Među postna jela spadali su i razni »kohovi«, koje su pravili od grisa, žemlje, kruha, brašna, riškaše, sitne kaše, od vrhnja, koje su zvali »bazlamača«. Bilo je kohova od sira, jaja, teleće pečenke, telećih jetara ili bubrega, od rakova, čokolade, jagoda, malina, kestena, vina, šljiva. Bilo je jestvina od »sada« (voća).

Od juha zvala se jedna »polevka«, jeli su juhu od jetara, juhu »panadicu«. *Govedinu* bi pripravljali i na 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*).

<sup>450</sup> Menjek (*Lota vulgaris*, *Aalrutte*, *Quappe*) zove se i »menko«, len, minko, mlič, mamić, manjić, »kucin« i nalikuje malenu somu.

<sup>451</sup> Meso od jesetre ili tika (*Acipenser*, *Guldens tädte*; *Waxdick*).

<sup>452</sup> Jegulja (*Anguilla fluviatilis*; *Flussdal*).

<sup>453</sup> \* *Octopus vulgaris*, morska životinja iz porodice glavonožaca.

<sup>454</sup> Popek (*Columbus fluviatilis* i *Steisfuss*) ili »pop, popec, popak, pupak«, vodena je ptica, koju su jeli u vrieme posta i nekoć je gojili po ribnjacima, pa i u ribnjaku zagrebačkoga nadbiskupskoga vrta.

Kao varivo jeli su bažol, bob, grah, karfijol, kolorabu, krumpir, merlin, repu, špargu, špinat, krastavce, celer, zelje *nadeveno* (zelje filano 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, karfijolima, paštetima, od pisane pečenke, od pisane pečenke moštom. Na »zajuhja« spadao je i jezik sa umakom ili pečen, fileki, 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 »šunkenfleke«, 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 najfinije »melje« zvane »omikce« stajala 3 kr., bijele »omikce« 2 kr., proste »omikce« 1 1/2 kr., žemlja bijela, 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 cieniu morao tegnuti 16 lota, filjarski 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 cene 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 obuću, a tako su radili i drugi.

Kao što se sada računa krunama, tako se onda računalo »cvancigima«, srebrnim novcem, koji je vriedio 33 novč. Jednu cvancigu stajao je par pilica, 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 »mitterštuk« ili »flam« ili »fedrih« ili »bruskern«, koji je osobito volio, jer je dao juhu »kak« i »zlatu«. 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.<sup>455</sup>

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

<sup>455</sup> \* Tkalčić, MCZ sv. I., br. 397., str. 383.-384.

donašali Magjari, a nalična bijaše ribanoj kašici. Holbu su prodavali po 6 kr., a kupilo se toliko, da je segnulo od jednoga sajma do drugoga. U juhu znala je majka da nakosa »šnitlauh«, lišće od one vrste luka, koji zovemo hrvatski »drobnjak.« Neko vrieme uvukle su se u kućanstvo dvie stvari, koje nismo voljeli. U juhu su domačice metale »šafraan« i »muskatnus«, a u »temfanu« rižu »klinčiče«, koji bi nas grizli za jezik.<sup>456</sup>

Od umaka bijahu najobičniji »hren«, koji je morao biti »tak lut, da je išel čes nos van«, pak umak od luka-crljenca, dok nam onaj od češnjaka sa ukuhanim žemljama nije išao u slast, ali smo voljeli »paradajze« i »samoborsku muštardu.« Još je majka znala ukuhati u juhu jednu stvar, koju su nam donašale Turopoljke za odpadke raznih lataka, koji su otcu kao tapetaru preostali. Od ovih odpadaka pravile su Turopoljke »poculice«, a majci dale »hajdine«, koju je ukuhala na juhu, ali ju i »temfala« ili ju dala samljeti i od hajdinskoga brašna pravila »hajdinske žgance«. Kadgod je majka otvorila kuhinjska vrata i unišla velikom zdjelom žganaca bilo ovih, bilo od kuruzna brašna, skočio bih, udario dlanom u bedro i kliknuo: »Živila mama, živili žganci!«.

Od hajdinskog brašna znala je majka umjesiti i kolač, koji nam je takodjer išao u slast i po njemu mirišala ciela kuća. Kad bijaše doba jeo se govedinom i luk-kozjak ili mladi luk-crljenac, koji bijaše »sladak«, kad je iz njega »išlo mlieko.« Poslije juhe došlo je na stol u velikoj zdjeli varivo. U zimi smo jeli kiselo zelje i repu, krumpir u koji je majka metnula dva tri lista »lorbera« (lovorike), dok je u zelje i repu »znalo stati i prase«, a otac najvolio je u njemu »suha rebrica« ili koju dobru, suhu, domaću kobasicu, koje bi kupovao od kobasičara iz Nove Vesi. Kao varivo jeli smo i merlin, sladku repu, leću, koju su nam donašale takodjer Turopoljke. Sto glavica zelja stajalo je 2 cvancige, vagan repe ili merlina 6 groša.

Preko ljeta pripravila je majka buče, kelj, grašak, zeleni grah, a veoma riedko špinat, koji bijaše za nas djecu »velika pokora«. Obieljeni grah (bažul) jeli smo takodjer kao varivo, kao kiselu juhu ili lukom, octom

<sup>456</sup> 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, klinčiči su cvietni pupoljci od drveta *Caryophyllus aromaticus*, kojemu je domovina na Molučkim i Filipinskim otocima.



i uljem, navlastito u postno vrijeme, a otcu bijaše najmiliji »crešnjevac«. Riedko kada pripravila je majka »crno okicu«, koju su joj takodjer donšale Turopoljke, pa bi k tomu pridale i koje »povjesmo«, koje je majka spravljala u »špajzi«, a kad ih bilo više, dala ih presti u konce.

U petak i postne dane kupio je otac kojega krapa, soma, a volio je »piškore«. Juha, govedina i »cušpajs« bili su u gradjanskim kućama svagdanja hrana. Bez »govedske juhe« nije nitko bio, pa je vole Zagrebčani i danas, kad je govedina znatno skuplja, pa kupio samo pô kilograma.

Kad bijaše nedjelja ili blagdan znali smo, da će nam brižna naša mama spremi 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.

Pečenku je otac trančirao sam i pojedine dielove ukusno razredio, dok ju je majka uniela u sobu. Valjalo je za nju imati i »tanire«, koji u ono doba nisu bili u kuhinji ili po ormarima, već u sobi »na polici«, koja je visjela na zidu. Naši tanjuri bili su u početku zemljani, poslije porculanasti, kad je »porculan« došao »u modu«, no bilo je kuća u kojima bijahu od kositra, koji se je čistio »kositerkom« (*Zinnkraut; Equisetum hiemale*), koju

su prodavali na »pijaci«. Takovi tanjuri 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 pečenku bila je i salata, s proljeća »matovilac«, prva proljetna šalata, i radić, kojega je otac volio, jer bijaše »žuhak«, dok regvarta (endivije) nismo voljeli. Ove dvie šalate i danas su u Zagrebu ostale »purgarske«, a u okolini seljačke šalate i s proljeća susretamo žene, gdje ih nožem u ruci sabiru. U ljeti jeli smo 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 vrieme obični kapuni, koji su danas riedki, a u zimsko vrieme znao je otac donieti kući i pokojega puha, koji su seljaci dušili dimom u bukvama. Majka ih nije voljela, jer da nalikuju štakorima, ali je rado spravila njihovu mast, kao dobar liek od opekline i pohranila u »špajzi«. Jeli smo i bravetinu, koju majka nije voljela, jer joj je zaudarala i zato ju »temfala« sa babjom dušicom, ružmarinom ili čubrom. Prodavali su funtu po 6-7 kr., a purgari ju rado jeli sa keljem. Hranili se i svinjetinom i plaćali za funtu 10 kr. u srebru, a »špek« kupovali po 12 kr.

Kolinja u nas ne bijaše, jer nismo imali dvorišta i zato je otac kupovao »špek«, kadkada od cielog praseta. Bilo u kući »domaće masti« (majčinog veselja), kožica za varivo i ocviraka, koje smo jeli kruhom, ali nam majka umiesila i kolačiće (kramlkolače) ili ocvrke umiesila u kruh, koji nam je išao osobito u slast.

Od brašna prodavali su tri vrste, za koje pamtim njemačka imena: Mundmehl (najfinije), 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 poliče, 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 donasale 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 donasale 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, suhих, tankih cjepanica, koje je seljak složio tako, da bijaše breme gore šire, dolje uže na ta dva ga mjesta svezao »gužvom«, na ledja »oprteo« 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 donasaju Vidovčani.

Kad je bilo jeftine masti, jeftini jaja, drva, mlieka i brašna, bilo je u kući »kolača« i »gibanica«. Od sira bi majka umiesila »sirovnjaču«, od jabuka »jabučnjaču«, a rjedje je pravila kolač od vrhnja.

Veselili smo se, kad je otac kupio zelje, koje je majka »bielila«, dok ga otac »gazio«. Ja bi mu u drvenoj zdjelici podavao »sol«, dunje i kukuruz, koje bi metao u zelje, dok je majka miesila kolač od zelja, koji je morao biti »dobro mastan i papren«, da se je sladje popila »kupica« vina.

Kad bijaše zelje »zgaženo«, daščicama pokriveno, kamenjem potršano i kad je otac u rupicu kace utaknuo »dušu« od puranskoga perja, kroz koju će teći »razsol«, sjeli bi sa roditeljima za stol i sladko jeli kolač na kojega nam cielu večer rasle zazubice.

Fina, ali i skupa gibanica bila je »gužvara«. Od fina se brašna izvaljali »mlinci« u kojima bijaše mlieka, maslaca i puno cimeta. Na mlinac došlo vrhnje i cvebe, onda ga smotali ili »zgužvali« i izpekli. Takva bi gužvara došla i na 4 for.

Pjenice se nisu prodavale u dućanima, već bi ih kupovali u pivovari u Pivarskoj ulici. U »djelatni dan« znala je majka načiniti od kuruzna brašna »zlevku«, od fina brašna »bazlanaču«, koju bi kadikada namazala »pekmezom«. Nesmijem zaboraviti i »grintavu margetu«, debeo mlinac na kojem bi gornju stranu namazali sirom i posipali ga kosanim peršinom. Dobar »narodni« kolač, koji je zaslužio drugo ime.

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.