

Jasna Galjer

Filozofski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Odsjek za povijest umjetnosti

Arijana Koprčina

Muzej za umjetnost i obrt, Zagreb

27. 6. 2012.

Izvorni znanstveni rad / *Original scientific paper*

Šećernica, podnos i posuđe za serviranje hrane – prilozi istraživanju kulture svakodnevice 19. stoljeća u Hrvatskoj

Ključne riječi: primijenjena umjetnost, zlatarstvo, posuđe, kultura prehrane, kultura svakodnevice

Keywords: applied arts, goldsmithery, serving dishes, food culture, everyday culture

*U članku se analizira kultura svakodnevice s aspekta zlatarstva i oblikovanja metala u Hrvatskoj 19. stoljeća. Primjenom interdisciplinarnе metodologije istraživanja, na temelju poznavanja predmeta upotrebe namjene, poput šećernica, podnosa i posuđa za serviranje hrane, oblikovne karakteristike se razmatraju u kontekstu povijesti materijalne kulture, povezujući pojedine primjere umjetničkoobrtne produkcije s podacima o njihovoj upotrebi i namjeni. Članak donosi osnovu tipologije šećernica, kao i povijest primjene šećera s naglaskom na kulturološki kontekst, dopunjava poznavanje upotrebe šećera podacima o upotrebi začina kao i terminološkim varijantama naziva začina u hrvatskom jeziku na temelju Belostenčeva *Gazophylaciuma*. Članak donosi i podatke o pojavi slatkiša i slastica u Zagrebu, uspoređuje prvi kulinarski priručnik na hrvatskom jeziku Nova z-kup szlosena zagrebchka szokachka kniga iz 1813. godine s Novom hrvatskom kuharicom Đure Stjepana Deželića iz 1868. godine. Na odabranim primjerima, poput sladoleda, razmatra se utjecaj kulinarskih priručnika kao medija širenja novih, modernih standarda kulture svakodnevice i njihova uloga u Hrvatskoj.*

Usprkos činjenici da je afirmiranjem kulturalnih studija interes znanstvenih disciplina za dotad marginalizirana područja, kao što je udio kulture svakodnevice u nastajanju moderne kulture, posljednjih nekoliko desetljeća u neprestanom porastu, zastupljenost interdisciplinarnih pristupa na području povijesti dizajna i materijalne kulture u hrvatskoj je historiografiji zanemariva. U dosadašnjim povijesnim prikazima hrvatske kulturne povijesti težište je bilo na pokušajima određivanja pojedinih stilova i razdoblja. Međutim, pojedini segmenti koji su ključni za razumijevanje političkog, ideološkog i kulturnog konteksta u nastajanju moderne hrvatske kulture 19. stoljeća gotovo su potpuno izostavljeni. Takve je vrste kultura prehrane, jedan od modernih fenomena karakterističnih za artikuliranje polja kulturne produkcije kako ga definira Pierre Bourdieu,¹ podrazumijevajući razinu na kojoj proizvodnja i potrošnja postaju (relativno) autonomne. Pri tome umjesto konvencionalnih povijesnih metoda u središte

historiografskog zanimanja dolaze međusobni odnosi pojedinih sudionika, odnosno povezivanje pojava koje tvore kompleksni konceptualni okvir tumačenja. Tako, primjerice, modernu građansku kulturu prehrane 19. stoljeća nije moguće razlikovati od »elitne« prethodnice 17. i 18. stoljeća bez razumijevanja društvenog konteksta odnosno medijalizacije u kojoj su ključnu ulogu imali tekstovi i distribucija utjecaja na promjene standarda kvalitete svakodnevnog života. Ponajviše zahvaljujući popularnim tekstovima, knjigama s receptima, širili su se novi načini pripreme hrane, ali i načini ukrašavanja i serviranja pojedinih vrsta jela, kao i praktična primjena raznih vrsta posuđa.

Razdoblje od 1680-ih do 1770-ih obilježeno je u srednjoj Europi novom orijentacijom u pripremanju hrane, pod sve većim utjecajem Francuske i Engleske, isprva u dvorskim kuhinjama, a potom i u građanskoj svakodnevici, da bi sredinom 19. stoljeća te inovacije stizale i do ruralnih sredina.



1. Prikaz kuhinje, iz *Wienerisches bewährtes Kochbuch in sechs Absätzen*, Wien, 1812. / Kitchen scene, source: *Wienerisches bewährtes Kochbuch in sechs Absätzen*, Wien, 1812

Kuharski priručnici sadrže ilustracije načina serviranja slatkih i slanijih jela, primjere reprezentativnog posuđa, a ponekad i ilustracije koje zorno dokumentiraju izgled prostora kuhinje i štednjaka. Tako primjerci kuharica s početka 19. stoljeća ilustriraju kuhinju s otvorenim ognjištem² u kojoj su dominirali kotlići na tri noge, lončići, »randly-eki«,³ posude za pečenje i ražnjevi. Takav tip kuhinje bio je uobičajen do pojave štednjaka kojima se moglo upravljati vatrom.⁴ Stoga je kulinarsvo prve polovice 19. stoljeća još uvijek okrenuto tradiciji prijašnjih stoljeća. Kuhalo se na otvorenoj vatri, priprema hrane nije mogla biti složena, jer uvjeti pripreme takav pristup nisu omogućavali.

Od sredine 19. stoljeća utjecaj trgovine i industrijske proizvodnje sve su više prisutni u transformaciji procesa pripremanja hrane; otvoreno ognjište zamjenjuju kuhinjski štednjaci, a kuhinja postaje moderno, racionalno i funkcionalno koncipiran i opremljen prostor. Taj će trend kulminirati u bauhausovskim tendencijama laboratorijske organizacije kuhinje 1930-ih godina. Jedno od osnovnih mjerila razine kvalitete života koje se može smatrati i

mjerilom kulturološke razine pojedine sredine jest i ono koje proizlazi iz primjene raznovrsnog pribora za jelo kao i pribora za serviranje i opremu stola. Stoga su u tom kontekstu još zanimljiviji primjeri skupocjenijih vrsta posuđa, kako za pripremu hrane tako i za serviranje, a osobito su ilustrativan pribor i posuđe povezani s pripremom i serviranjem slatkih jela, budući da je šećer tradicionalno bio namirnica rezervirana za više društvene slojeve.

Šećer je bio skupocjena namirnica koja se od 16. stoljeća dopremala u Europu kao dragocjenost; najimućnije europske trgovačke obitelji kasnogotičkog i renesansnog razdoblja, poput nirnberških Imhoffa, bogatstvo su stekle na trgovini mirodijama, šećerom i kolonijalnom robom.⁵ Šećer se u Europi u šećeranama prerađivao u »šećerne glave« i takav prodavao na tržištu.⁶ Budući da je većini bio nedostupan, šećer je sve do otkrića u Europi primjerenog dobivanja šećera iz šećerne repe bio rijetka namirnica.⁷ Da se zaista radilo o skupocjenoj namirnici svjedoče i kasniji podaci: oko 1770. u Austriji se trošilo 0,25 kg šećera po osobi godišnje, a u Mađarskoj i Banatu 0,1 kg šećera⁸ po osobi godišnje. No u njemačkim zemljama šećer se upotrebljavao u malo većoj količini; tako se oko 1800. godine trošilo 0,4 kg (400 g) šećera godišnje po stanovniku, a za vrijeme Napoleonskih ratova potrošnja je pala na samo 0,2 kg (200 g). Danas se takvi podaci teško mogu predočiti, budući da današnja europska statistika donosi podatak o potrošnji više od 30 kg šećera godišnje, a ondašnjih 200 g godišnje iznosilo je oko 30 žličica za bijelu kavu, što je otprilike dvije žličice šećera mjesečno.

Iako podaci ukazuju na skromnu upotrebu te namirnice, oni su, naravno, prosječni jer šećer je običnom puku većinom bio nedostupan – slatkoću jelima davao je med, a višim slojevima bio je dostupan u mjeri proizašoj iz imovinskog statusa. U kontekstu tih podataka treba sagledati postojanje i očuvanost spremnica za šećer (*Zuckerdose*) i ostalog posuđa povezanog s njime, kao mogućeg načina valorizacije kulture svakodnevnog života iskazane predmetima za svakodnevnu upotrebu. Upotreba šećera u najužoj je vezi s tradicijom konzumacije čaja, kave, čokolade, punča i drugih »novih« pića. Uz čaj i kavu šećer se servirao u šećernicama u obliku doze s poklopcem, ali i kao usitnjeni prah u cilindričnim posipalima za šećer; oba oblika poznata su od 17. stoljeća.⁹ Rani primjer doze s poklopcem koja je po svoj prilici imala funkciju šećernice primjer je augsburške produkcije, koja je izvedena 1705. godine.¹⁰ Riječ je o ovalnoj spremnici s tipičnim ukrasnim motivima toga razdoblja, prvenstveno radijalnim rebrastim ukrasima i godroniranim rubom, po svoj prilici bila je dio servisa za čaj, koji su uobičajeno obuhvaćale kantice za serviranje pića, šećernica i žličice. Iz istog stoljeća poznati su i podaci o spremnicama za šećer i o posipalima u Zagrebu. Tako je iz inventara 18. stoljeća poznato da su se upotre-

bljavale *škatule za cukor* kao i pozlaćeni *orešec* s drškom na kojem odozgor stoji *Divoika*,¹¹ a riječ je o posipalu za šećer, cilindričnoj spremnici s rupicama za posipanje na gornjem kraju.

U tipološkom smislu takvo oblikovanje traje nepromijenjeno i tijekom kasnijih stoljeća, uz prevladavajući ovalni oblik, šećernice su često bile i oblika kutije ili škrinjice s ključanicom za zaključavanje. Taj praktičan detalj ukazuje na važnost namirnice, zaključavanje šećera daje mu obilježja skupocjenosti, vrijednosti na koju se posebno pazilo, poput nakita koji se također čuvao u škrinjicama za zaključavanje. Na prijelazu iz 18. u 19. stoljeće, u razdoblju *empirea*, karakteristične su šećernice s ovješnim žličicama, s izrazitim stilskim obilježjima. Takvi su kompleti upotrebljavani za šećernu vodu koja je tada bila omiljeno piće, iako je poznata od 17. stoljeća, no nije utvrđeno kako se servirala. Budući da je *Zuckerwasser* ili »šećerna voda« bila piće visokih društvenih slojeva, napitak je imao status luksuznog pića jer je sadržavao skupocjenu namirnicu. Šećerna voda bila je omiljeno piće Napoleona Bonapartea, kojemu je najdraža bila ona s okusom narančinih cvjetova.¹² Vjerojatno je u tome podloga nastanka tipološki nove vrste predmeta za serviranje, čija se učestala pojava bilježi usporedo s Napoleonovom vlašću, a riječ je o garnituri za serviranje šećerne vode koja se sastojala od šećernice s ovješnim žličicama.

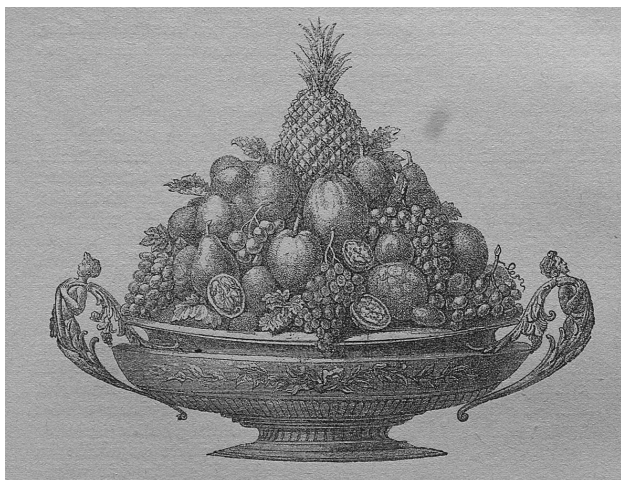
Tipološki, ali i provenijencijom izuzetno je zanimljiv primjer nesigniranog zagrebačkog zlatarskog rada koji je po svoj prilici nastao u krugu zagrebačke Risarske škole. Riječ je o šećernici sa žličicama koja empiriskim elementima u obliku hermi nad izvijenim nožicama ukazuje na nedvojbenu stilsku pripadnost. Vjerojatno je riječ o predmetu nastalom oko 1820-e, koji ukazuje na civilizacijsku razinu zagrebačke sredine i njezino poznavanje omiljenog pića viših društvenih slojeva, kao i na činjenicu usporednog trajanja empiriskog stila uz klasicizirajući vid *bidermajera*.¹³ No za kakvo piće je takva srebrna šećernica zapravo služila dokumentira *Nova z-kup szlosena zagrebechka szokachka kniga*, objavljena u Zagrebu 1813. godine.¹⁴ Ta kuharica preuzela je recepte jedne ranije bečke kuharice koja je već tada imala trideset izdanja, a recept za *prah za lemonadu* navodi da treba »uzeti tri fertalye funta czukora,



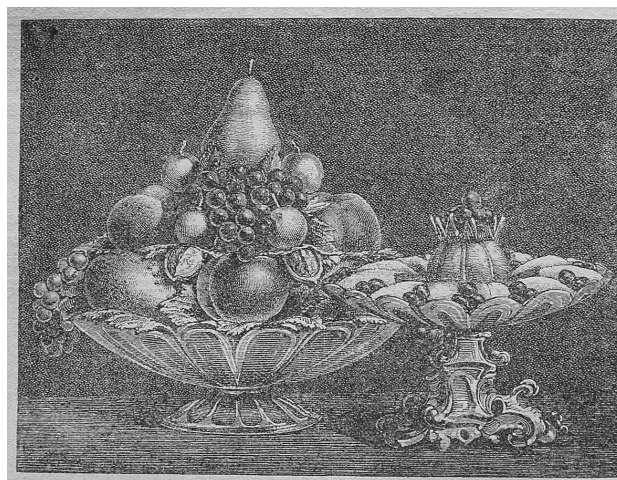
2. Šećernica, srebro, Augsburg, 1700.–1705., MUO, Zagreb / Sugar bowl, silver, Augsburg, 1700-1705, Museum of Arts and Crafts, Zagreb

3. Šećernica sa žličicama; šećernica, srebro, Zagreb (?), nepoznati majstor, oko 1820.; žličice, srebro, Henrik Wolgemuth i Josip Haasz, Zagreb, 1820-e, privatno vlasništvo, Zagreb / Sugar bowl with tea spoons; sugar bowl, silver, Zagreb (?), anonymous master, c. 1820; tea spoons, silver, Henrik Wolgemuth and Josip Haasz, Zagreb, 1820s, private collection, Zagreb

4. Šećernica, srebro, Beč, Carl Raab, 1835., MUO, Zagreb / Sugar bowl, silver, Vienna, Carl Raab, 1835, Museum of Arts and Crafts, Zagreb



5. Zdjela za serviranje voća / Fruit bowl (izvor/source: *Illustrierter Pesther Kochbuch*, 29. Auflage, Budapest, 1890)



6. Zdjela za serviranje svježeg voća i podnos s voćnim desertom / Fresh fruit bowl and salver with fruit dessert (izvor/source: *Illustrierter Pesther Kochbuch*, 29. Auflage, Budapest, 1890)

z-nyim od 4 czitroni koru otrusi, toga czukora potlam na seleznom ribesnyu oribli, od czitronih fzoka osmekni, ovo onda vu primalachni pechi pofsushi, y na drobni prah ztuczi, zameshaj z-tem prahom pol funta berfze bele na prah ztuchene, kada hocesh pitje fzi napraviti vu vruchini, 2 lote toga praha z vodom zmeshaj.«¹⁵

Osim šećera u primarnoj upotrebi u kontekstu skupoćenijih i rjeđih vrsta hrane, zanimljiva je pojava slatkih jela, mjerila razvijenosti kulinarske tradicije i bogatstva i raznovrsnosti posuđa. Jer »oblikovane slastice« pripadaju »visokoj kuhinji«, za razliku od pučkih slatkih jela baziranih na slatkim lepinjama, pečenim okruglicama od dizanog tijesta i savijačama.¹⁶ Na izložbi *Geometrische Gelees und Kubistische Kuchen* u Leopold Museumu u Beču 2006. godine kalupi za kolače, kreme i slične slastice prvi su put prezentirani na način koji je isticao arhitektoničnost njihovih oblika, odnosno apstraktni geometrizam koji ukazuje na prototipove »značajne forme« kako je promišlja Clive Bell.¹⁷ Umjetničkoobrtnička produkcija kalupa za slastice doživljava procvat u 18. i 19. stoljeću, a u drugoj polovici 19. stoljeća pojedini proizvođači, poput češke *Manufaktur Adolf Weidner*, osnovane 1851. u Hradec Králově, i pariške *Fabricant Spécial Ch. Trottier Fils* (osnovane 1814.), koja je 1860. godine imala filijale u Lyonu, Nici, Londonu, Napulju, Genovi, Bruxellesu, Hannoveru i Carigradu, nude zasebne kataloge s kalupima za kolače, pudinge, žele i hladetine.

Analogija između hrane i umjetnosti istaknuta je i u nazivima kuharskih priručnika već u 19. stoljeću. Primjerice, 1858. godine u nazivu kuharice Johanna Rottenhöfera, kuhara Maksimilijana II., *Anweisungen in der feinen Kochkunst*, gdje su za pripremu pojedinih slastica, *Französische Himbeer-Crème*, *Bayerische Crème mit Veilchen-Geruch*, *Süße Sulz von Danziger Goldwasser* ili *Galantine de perdreaux*, predviđeni posebni kalupi. Najčešće su izrađeni od

bakra i mjedenog lima, ponekad djelomično pozlaćeni, u rasponu od potpuno jednostavnih prstenastih pečata do najrazličitijih oblika koji hrani daju odlike vrhunskog dekora i nakita za stol.

Slastičari i pekari u Zagrebu nisu imali vlastito cehovsko udruženje. Tako je 1782. u Zagrebu zabilježen jedan licitar, jedan čokoladar, jedan slastičar, četiri pekara i 19 gostioničara, a svi su oni cjelovitom svojom djelatnošću ili samo dijelom obuhvaćali i izradu slastica. Zanimljivo je da se pojavljuje i licitar, iako su licitarski kolači zapravo dio pučke tradicije koja je očito krajem 18. stoljeća još uvijek postojala i u Zagrebu.¹⁸ No slastičari, *Zuckerbäckeri*, pripadaju isključivo urbanoj, »visokoj kuhinji«. Njihova je ponuda bila usmjerena javnosti, odnosno građanstvu, što potvrđuje i tradicija izrade i ponude slastica u javnim lokalima i na javnim skupovima koja je bila poznata i u Zagrebu.

Najveća koncentracija kavana, od kojih su se u većini posluživale i slastice, bila je na glavnom zagrebačkom trgu i u njegovoj neposrednoj blizini. U dvokatnici koju je za željezara Pavla Hatza na broju 16 gradio Bartol Felbinger 1838. nalazila se *Ilirska narodna kavana* Andrije Czernyja, koju je poslije preuzeo sam kućevlasnik Pavao Hatz ml. i dao joj ime *Velika kavana*. U susjednoj, Felbingerovoj kući na broju 15 nalazila se *Kavana Lafferl* (poslije i *Croatia*), a do nje, na br. 14 u Singerovoj palači iz 1871. *Narodna kavana*.

U Zagrebu je relativno rano bio poznat i sladoled, hladna slastica koja se iz talijanske kulinarske tradicije, temelja europske »visoke kuhinje« proširila ostatkom Europe.¹⁹ To potvrđuje Juraj Habelić u knjižici *Prvi oca našeg Adama grijeh* iz 1674. koji spominje »venecijanske slastice«. ²⁰ Iako za to nema podataka, vrlo je vjerojatno da su tada glavni slastičari, porijeklom Talijani, pripremali i sladoled. Budući da je Venecija grad tradicionalnog dodira Europe i Orijen-

ta, uz mirodije i svu ostalu trgovačku robu u Zagreb su već tada stizale i razne slastice.

Još 1786. godine zagrebački kavanar Pley prilikom traženja privilegija za održavanje otmjenih i građanskih balova nudio je »sladoleđ u svim vrstama«. Tom prilikom grofu Franji Balassi priložio je cjenik pića koje je planirao posluživati, a uz sladoleđ nudio je »kafu sa skorupom, čaj, čokoladu s kiflom, baroise, limunadu, mlijeko od badema, punč, rozoliju, francuske likere, 'zamotak' (savijaču?), naranče, limone, slatkiš u omotima i po komadu«.²¹

U prvoj kuharici na hrvatskom jeziku koja se smatra najranijim zasad poznatim hrvatskim priručnikom takve vrste, tiskanoj 1813. godine, sladoleđ se naziva *ledveno*. Po receptima u toj knjizi sladoleđ se pripremao od vrhnja, čokolade, jagoda i višanja.²² Očito je bio omiljena slastica, jer se spominje i prilikom pregovora o »otvorenju prve zagrebačke kavane javnog karaktera u prizemlju kuće Dverce neposredno nakon uređenja južne Promenade (1819.?). Tada kavanar Stjepan Todt daje obećanje gradskom poglavarstvu da će ondje prodavati kavu, sladoleđ, limunadu, mlijeko, slastice... Točit će i fina vina, ali »neće od kavane učiniti prostu krčmu«²³

O kontinuitetu prisutnosti sladoleđa svjedoči i podatak da se 1833. godine u »vodećoj zagrebačkoj gostioni *Zum Kaiserwirth* prodavao sladoleđ«,²⁴ jer tada drugog slastičara u Zagrebu nije bilo. Tu je gostionicu i pivnicu otvorio Nijemac Jakob Leiber, profesionalni slastičar,²⁵ čime je očito nadopunjen opseg njemačkih utjecaja koji su bili dominantni u domeni obrtništva, ali su obuhvaćali i kulinarsku kulturu. Naime, u trgovini i obrtu povezanom s proizvodnjom slastica tijekom 19. stoljeća u Zagrebu vodeću ulogu imali su stranci. Tako je i najpoznatiji zagrebački slastičar Alois Šenoa bio njemačkog porijekla, došao je iz Budima u službu zagrebačkog biskupa Aleksandra Alagovića i potom Jurja Haulika, da bi 1848. godine otvorio vlastitu slastičarnicu u Dugoj ulici.²⁶ Na zapadnoj strani glavnoga gradskog trga otvorio je jednu od prvih slastičarnica u Zagrebu i osječki slastičar Franjo Krežma, porijeklom iz Moravske, koji se doselio u Zagreb sredinom 1860-ih zbog školovanja glazbeno nadarene djece Franje i Anke. Ubrzo se proćuo kao specijalist za »kipiće od sladora«, a za svoje je umijeće na *Prvoj dalmatinsko-hrvatsko-slavonskoj gospodarskoj izložbi* u Zagrebu 1864. dobio diplomu za izloženo kandirano voće i ukrase od prženoga šećera.

Iako je Alois Šenoa u svojoj slastičarnici nudio razne slastice, poput sladoleđa, hladetine, Blamascha i drugog,²⁷ i po nekim mišljenjima bio najznačajniji zagrebački slastičar, mnoge su slastice bile poznate i prije. Brojne su zabilježene i u navedenoj kuharici zagrebačkog kanonika Ivana Krstitelja Birlinga, koji uz već spomenuti sladoleđ donosi i niz recepta za »hladetinu«, voćnu, mliječnu, od kave ili vina.²⁸

Za utemeljiteljsko razdoblje simptomatično je da je svestrani promicatelj hrvatske kulture Đuro Stjepan Deželić objavio 1868. *Novu hrvatsku kuharicu*. U predgovoru se navodi da je izdavač²⁹ isprva predlagao prijevod s češkog ili njemačkog jezika. Međutim, autor je otklonio tu mogućnost te je napisao kuharicu na osnovi kulinarskog umijeća vlastite majke i supruge, koristeći literaturu koja je sredinom 19. stoljeća u građanskoj kulturi urbane kontinentalne Hrvatske bila najpopularnija.

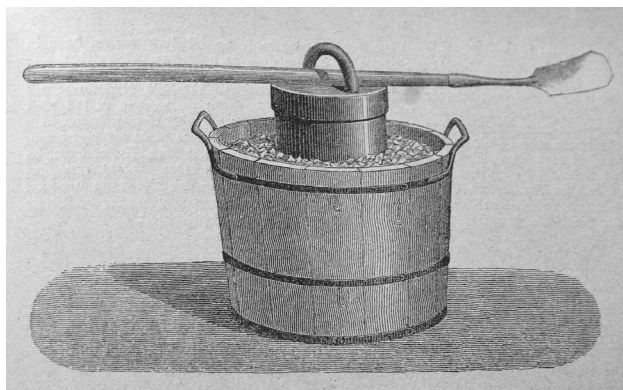
Osim *Nove z-kup szlosene zagrebečke szokachke knjige* iz 1813. godine, za koju navodi da je nakon pedeset godina razvoja gastronomske kulture anakrona, te *Srpskog kuvara* iz 1865., koji je po autorovu mišljenju vrlo loš prijevod njemačkog izvornika, služio se kao temeljnim izvorima i 21. izdanjem *Pesther Kochbuch* autorice Josephine v. St. Hilaire³⁰ te 6. izdanjem *Süddeutsche Küche* autorice Katharine Prato (Graz, 1867.).

Kada je u pitanju *Nova z-kup szlosena zagrebečka szokachka knjiga*, pretjerano kritički obojena Deželićeva ocjena po svemu je sudeći uvjetovana činjenicom da je riječ o prijevodu s njemačkog iznimno popularne bečke kuharice.³¹ Naime, riječ je o prvoj knjizi te vrste na hrvatskom jeziku, izuzetno pregledno strukturirane, koja se sastoji od šest poglavlja s ukupno 554 recepta s popratnim objašnjenjima. Autor je Ivan Krstitelj Birling (1775.–1852.), zagrebački kanonik i župnik sv. Marka, a u prilog prosvjetiteljskom, edukativnom i kulturološkom karakteru te zbirke praktičnih naputaka govori autorova tvrdnja da nije pisana za učene kuhare, nego za »kućne kćeri, koje svojim roditeljima kod gospodarstva pomažu«. U skladu s tom namjenom, pisana je na kajkavskom narječju, što ukazuje na jasne smjernice u oblikovanju hrvatskog nacionalnog identiteta, ali s jasno izraženom sviješću o potrebi njegova lociranja u kontekst srednjoeuropske građanske kulture. U skladu s tom namjenom, u sadržaju nema jasno uspostavljene razlike između svakodnevne prehrane i one za svečane prigode, a među receptima prevladavaju jednostavna jela.

Simptomatična je i Deželićeva opaska koja se odnosi na *Njemačko-hrvatski rječnik* Bogoslava Šuleka iz 1860. godine, navedena u bilješki trećeg poglavlja, posvećenog pitama i poviticama (savijačama), gdje autor tvrdi da mu je taj rječnik bio od neznatne koristi, budući da je ne samo nepotpun, nego i netočan. Te Deželićeve primjedbe moguće je interpretirati kao jedan od najranijih primjera kritičke recepcije Šulekove metode stvaranja novih jezičnih tvorevina umjesto dotad nepostojećih hrvatskih riječi, pri čemu je nerijetko posezao u fondove drugih jezika. Za razliku od Šulekove metode, u Deželićevoj kuharici uz naziv petog poglavlja *Prohe (Torte)*³² naveden je stih koji zorno ilustrira etimologiju u pučkoj jezičnoj tradiciji.

»Živa željo kukuruzna proho!

Drž se, proho, na svatbi sam bila.«



7. Naprava za pripremu sladoleda / Ice cream maker (izvor/source: *Illustrierter Pesther Kochbuch*, 29. Auflage, Budapest, 1890)

Ipak i Deželić napominje i drugačija značenja, navodeći da Vuk »veli da se u Kragujevcu i po drugih miestih kod velike gospode zove tako i torta (panis dulcioris genus)« te da Šulekova »krustavica« ne odgovara općenitom pojmu torta.³³ Porijeklo te riječi u Šulekovu rječniku vjerojatno je u talijanskom pojmu *crostata*, kako je naveden u *Ricoslovniku illirickoga, italianskoga i nimacskoga jezika s' jednom pridpostavljenom grammatikom illi pismenstvom* Josipa Voltiggija objavljenom 1803. godine u Beču.

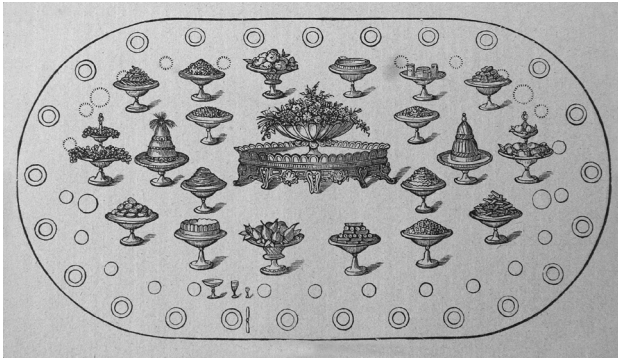
Izvore te tradicije treba potražiti u djelima predilirskih leksikografa 17. stoljeća. *Blago jezika slovinskoga* Jakova Mikalje (1651.) u bogatim leksičkim slojevima koji su iznimno značajni za određivanje civilizacijske slike toga doba bilježi, između naziva pokućstva, alata i profesija, pojmova iz područja likovne umjetnosti, poezije, glazbe, i 50-ak naziva jela i desetak naziva za začine i pripravke koji se upotrebljavaju kao dodaci jelima te nazive za neke načine pripremanja jela. Većinom su talijanskog i orijentalnoga porijekla, ali se među njima nalazi i znatan broj novih kojima je sam Mikalja tvorac.³⁴ Među njima je i »slastje«, prilično neprecizna odrednica za slatko jelo, analogna talijanskom *confettioni*. Međutim, kada je u pitanju prijevod prema tal. *torta* i lat. *panis testaceus*, *panis aropticus*, *pulmentum testaceum*, *streplita*, povezivanje u sinonimski niz »torta«, »prisnac«, »gibanica« ukazuje da je upotrebljavajući narodni govor kao izvor netočno naveo talijanske ekvivalente. Vjerojatno navedene pojmove nije razlikovao, jer u kulturi svakodnevice nisu bili poznati. Ipak, opravdane su pretpostavke o preuzimanju tog nazivlja od mlađih autora. Tako u *Gazophylaciumu* Ivana Belostenca iz 1740. nalazimo brojne sastojke, namirnice i začine koji su očito bili poznati u lokalnoj sredini: *anis*, *artichoka*, *báбина dussicza*, *kaffa*, *kaviar*, *lemon*, *muskatna jabuka*, *majurán*, *mák*, *marczepán*, *narangya*, *szladke koricze (czimet)*, *rosmarin*, *oráchicz*, kao i pojmove kolač i torta.

Iako je priprema slastica miješanjem voća, odnosno sirupa i snijega bila poznata i prije antike, tek je otkriće

da sol i salitra pridonose bržem zaleđivanju i stvaraju posebnu teksturu omogućilo nastanak sladoleda, a prve poznate naprave za sladoled datiraju s početka 19. stoljeća. Nalikovale su kanticama s poklopcem, a ručnim okretanjem led i sol smrzavali su sastojke i stvarali konzistentnu zaleđenu masu.

Postupak koji u uvodnom opisu za pripremu sladoleda navodi Deželić³⁵ u potpunosti odgovara prvim poznatim napravama za pripremanje sladoleda. To je specijalna kositrena »zaklopčica« (*Büchse*) odnosno »škrabica« koja mora imati dobar poklopac kako u nju ne bi ulazio led. Da je priprema bila naporan posao pokazuje i podatak da je postupak potrebno započeti dva sata prije serviranja. Tada je potrebno razmrviti led, pa kanticu perforiranog dna s čepom naizmjenično puniti ledom posutim solju. U tu masu stavlja se »zaklopčica« te se »hitro okreće neodmarajući se nimalo« uz povremeno miješanje drvenom lopaticom. Zatim se izvadi čep na dnu kanticе, kako bi se ispustila voda nastala otapanjem leda, a kad je sladoled gotov, »zaklopčica« se zatvori i zatrpana ledom odloži do serviranja. Slijede recepti za pripremu 17 vrsta sladoleda, što ukazuje na njegovu veliku popularnost. Deželićev je tekst gotovo doslovno preuzet iz *Illustriertes Pesther Kochbuch*, gdje se nakon pripreme u mjedenoj napravi gotovi sladoled premješta u posebno oblikovani metalni kalup s poklopcem.³⁶ Na isti način i Marija Kumičić u *Novoj zagrebačkoj kuharici*³⁷ (1. izdanje objavljeno je 1888. u nakladi knjižare Lavoslava Hartmana u Zagrebu) preuzima navedeni izvorni tekst s njemačkog, ali se od njega razlikuje i po drugačijoj ilustraciji koja prikazuje drugačiju, suvremeniju verziju naprave za sladoled. *Illustriertes Pesther Kochbuch* sadrži u završnom dijelu knjige i niz vrlo zanimljivih priloga, između ostalog i naputke o modernoj opremi i prostiranju stola za različite prigode. Uvodni tekst započinje opaskom da je uživanje u hrani društveni događaj koji postaje sve prisutniji dio svakodnevice, pri čemu dekoriranje stola ima osobito značajnu ulogu. Obavezno je ukasiti stol svježim cvijećem i voćem, pa je tako na stolu za svečani ručak za 25 osoba središnji dio predviđen za reprezentativni srebrni pladanj na kojem je vaza s cvijećem, dok su uokolo simetrično postavljeni različiti podnosi, naizmjenično s voćem i slasticama. Do najmanjeg detalja opisan je i raspored pribora za jelo, čaša, tanjura i ostale opreme, uključujući i ono što treba izbjegavati jer nije u skladu s dobrim ukusom; kao, primjerice, istovremena upotreba različitog posuđa i pribora. Zanimljivo je da se i ovdje slasticama pridružuje epitet »umjetničkih djela« koja su izgledom odnosno načinom ukrašavanja potpuno usklađena s prigodnim posuđem za serviranje.

Karakteristično je da je upravo taj dio teksta, koji se odnosi na najrafiniraniji segment konzumiranja obroka kao društvenog događaja i isticanje njegove reprezentativnosti u svakodnevicu, izostao iz inače vrlo korektno preuzetog izvornika. S obzirom na jasne Deželićeve pros-



8. Grafički predložak za serviranje stola: svečani ručak za 25 osoba / Print with table setting: formal dinner for 25 people (izvor/source: *Illustrierter Pesther Kochbuch*, 29. Auflage, Budapest, 1890)

vjetiteljske ciljeve promoviranja moderne građanske kulture, za pretpostaviti je da su standardi njezine kvalitete ocijenjeni odviše zahtjevnima za prosječnoga čitatelja u lokalnoj sredini.

Bečki i njemački utjecaji dominirali su u kulinarstvu kontinentalnih hrvatskih krajeva, tako su i predloži za oblikovanje i ukrašavanje hrane prenošeni putem kuharskih priručnika također bili germanske provenijencije. Ti se utjecaji prepoznaju i u tipologiji i stilu, ne samo opreme knjiga, nego i upotrebnih predmeta, poput pladnjeva ili podnosa. Opremanje priručnika crtežima postaje znatno učestalije tijekom druge polovice 19. stoljeća, stoga i ilustrirani predmeti većinom očituju neostilske karakteristike oblikovanja s elementima prevladavajućeg historicizma. Karakterističan primjer je podnos s hermama³⁸ čija tijela formiraju drške zdjele, tipično neorenesansni element na plitkoj posudi donjeg dijela oblikovanog nizanjem radijalnih rebrastih elemenata. Radijalno položeni rebrasti ukrasni motivi susreću se i na donjoj zoni zdjele s aranžiranim voćem,³⁹ no mnogo je zanimljiviji podnos pokraj te zdjele čije oblikovanje baze još nosi elemente kasnog drugog rokoka oko 1860. godine.

Navedene ilustracije zanimljive su i u kontekstu nadopunjavanja novih izdanja istog kuharskog priručnika čije prvo izdanje datira iz 1820. godine, a potom je proširivano i dopunjavano kasnijim ilustracijama. One su, po detaljima oblikovanja predmeta, vjerojatno nastale oko 1880. godine. No iako je neorenesansa bila neostil prisutan od sredine stoljeća nadalje, dominirala je od 1870-ih godina, a bila je i preferirani stil za uređenje prostora blagovaonica. One su evocirale patricijske renesansne ambijente u kojima je i oprema poput upotrebnih predmeta bila stilski usklađena s dominantnim stilom uređenja. Stoga je i to posuđe koje se pojavljuje u ilustracijama kulinarskih priručnika također usklađeno s prostorom za koji je namijenjeno.

Ilustracije kulinarskih priručnika često donose prikaze aranžiranja slatkih jela, ali i slanijih specijaliteta. U tom kon-

tekstu zanimljiv je način serviranja rakova koji su se slagali na stepenaste metalne konstrukcije stvarajući raskošnu inscenaciju, očito predviđenu za bankete i reprezentativno opremljene stolove. No kulinarski priručnici izvrsno ukazuju i na vjerojatnu raznolikost prehrane u pojedinim razdobljima. Stoga su i rakovi očito u ranijim razdobljima, izgleda, bili često jelo, jer i Birlingova prva kuharica na hrvatskom jeziku donosi niz recepata, kao što se često ilustrira i njihovo serviranje.

Kultura prehrane jedan je od vidova svakodnevnog života najuže povezan s oblikovanjem upotrebnih predmeta, pa i predmeta primijenjene umjetnosti. Predmeti svakodnevnog upotrebe namijenjeni svakodnevnom pripremanju hrane većinom su bili sasvim utilitarnog oblikovanja, dok se reprezentativniji predmeti priklanjaju aktualnoj modi, dominantnoj u oblikovanju interijera, a koja se održavala i u manjim predmetima, poput srebrnine.

BILJEŠKE

- 1 PIERRE BOURDIEU, *The Field of Cultural Production*, Columbia University Press, New York, 1993.
- 2 *Wienerisches bewährtes Kochbuch in sechs Absätzen*, Wien, Verlage der Gerold'schen Buchhandlung, 1812.
- 3 IVAN BIRLING, *Nova z-kup szlosena zagrebečka szokachka knjiga* (orig.), Zagreb, 1813., reprint, 2002.
- 4 NIVES RITTIG-BELJAK, *Švapski kuhinjar – dodir tradicija u Hrvatskoj*, Varaždin, Varteks tiskara, i Zagreb, Zajednica Nijemaca u Hrvatskoj, 2003., 13.
- 5 LUDWIG VEIT, »Die Imhoff. Handelsherren und Mäzene des ausgehenden Mittelalters und der beginnenden Neuzeit«, *Das Schatzhaus der deutschen Geschichte*, Rudolf Pörtner (ur.), Düsseldorf-Wien, Econ Verlag, 1982., 505.
- 6 WOLFGANG SCHEFFLER, *Silberne Zuckerdosen in Deutschland 1700–1840.*, Berlin, Verlag Dr. Albert Bartens, 1990., 13.
- 7 Dobivanje šećera iz europskih biljaka utemeljeno je na istraživanjima njemačkog kemičara Andreasa Sigismunda Marggrafa usmjerenim na utvrđivanje količine šećera u domaćim biljkama, i njegovim otkrićem visoke količine šećera u šećernoj repi 1747. godine. Prva europska tvornica šećera iz šećerne repe otvorena je u Njemačkoj 1801. godine. Prema: WOLFGANG SCHEFFLER (bilj. 6), 13.
- 8 www.habsburger.net (10. 11. 2011.)
- 9 EDMUND WILHELM BRAUN, »Die Silberkammer eines Reichsfürsten«, *Das Lobkowitz Deutsche Inventar*, Leipzig, Klinkhardt et Biermann Verlag, 1923., 25, XXV.
- 10 Predmet je vjerojatno bio dio servisa za čaj ili kavu, a mogao je biti i dio većeg toaletnog pribora. Takvi cjeloviti kompleti srebrnog posuda obuhvaćali su servis za kavu, čaj i čokoladu, servis za doručak, kao i cjelokupni pribor za toaletu.
- 11 JOSIP MATASOVIĆ, »Zagrebački kućni namještaj polovinom XVIII stoljeća« Zagreb, posebni otisak iz *Narodne starine*, 1925., 8.
- 12 OLBRICH HUBERT, »Zuckerwasser – Garnituren«, *Zuckergefäße und Zuckergeräte aus Silber im Zucker-Museum*, Berlin, Zucker-Museum, 1991., 168.
- 13 O stilskom paralelizmu tijekom prve polovice 19. stoljeća detaljno u: HANS OTTOMEYER, »Von Stilen und Ständen in der Biedermeierzeit«, *Biedermeiers Glück und Ende...die gestörte Idylle 1815–1848.*, München, Hugendubel, 1987., 91–128.
- 14 IVAN BIRLING (bilj. 3), 210.

- 15 IVAN BIRLING (bilj. 3), 210–211.
 16 NIVES RITTIG-BELJAK (bilj. 4), 11.
 17 CLIVE BELL, *Art* (orig.), 1914., reprint, Oxford, 1987.
 18 ZDENKO ŠENOVA, »Slatki Zagreb do Aloisa Šenoe«, MARIJA I ZDENKO ŠENOVA, *Biskupski sladopek*, ŠK, Zagreb, 1993., 59.
 19 NIVES RITTIG-BELJAK (bilj. 4), 12.
 20 PAVAO CINDRIĆ, »Zagreb na slatkim tanjuru«, MARIJA I ZDENKO ŠENOVA, *Biskupski sladopek*, Zagreb, ŠK, 1993., 6.
 21 EMILIJ LASZOWSKI, »Zagrebački javni plesovi u XVIII vijeku«, *Stari i novi Zagreb*, Zagreb, ŠK, 1995., 307–309.
 22 IVAN BIRLING (bilj. 3), 199–200.
 23 FRANJO BUNTAK, *Povijest Zagreba*, Zagreb, NZMH, 1996., 670.
 24 MIJO KREŠIĆ, *Autobiografija*, Karlovac, Gradska knjižnica »Ivan Goran Kovačić«, 2005., 8.
 25 Detaljnije o njegovu životopisu: PAVAO CINDRIĆ (bilj. 20), predgovor u: MARIJA I ZDENKO ŠENOVA, *Biskupski sladopek*, Zagreb, ŠK, 1993., 8–9.
 26 PAVAO CINDRIĆ (bilj. 20), 9.; *Narodne Novine*, 53 (1848.), 376.
 27 PAVAO CINDRIĆ (bilj. 20), 34.
 28 IVAN BIRLING (bilj. 3), 200–205.
 29 Riječ je o Antunu Jakiću, koji 1860. osniva u Zagrebu jednu od prvih tiskara i knjižara.
 30 Objavljeno u nakladi Eggenberger u Budimpešti 1820.
 31 U predgovoru je navedeno da je kao izvornik korišteno 30. izdanje.
 32 GJURO STJEPAN DEŽELIĆ, *Nova hrvatska kuharica: Pouka kako se gotove svakakva jela*, Zagreb, 1868., 178.
 33 GJURO STJEPAN DEŽELIĆ (bilj. 32), 178.
 34 U tekstu DARIJE GABRIĆ-BAGARIĆ »Nazivi jela u rječniku 'Blago jezika slovinskoga' Jakova Mikalje«, *Rasprave Instituta za hrvatski jezik i jezikoslovlje*, sv. 23–24 (1997–1998.), 109–123, tema se razmatra s aspekta jezikoslovlja.
 35 GJURO STJEPAN DEŽELIĆ (bilj. 32), 194–195.
 36 JOSEPHINE ST. HILAIRE, *Illustrierter Pesther Kochbuch*, 29. Auflage, Budapest, 1890., 383–384.
 37 Navedeno po 4. izdanju iz 1907. godine, 275–276.
 38 JOSEPHINE ST. HILAIRE (bilj. 36), 265.
 39 JOSEPHINE ST. HILAIRE (bilj. 36), 296.

Summary

Jasna Galjer

Arijana Koprčina

Sugar Bowl, Salver and Serving Dishes – Studies in Everyday Culture of the 19th Century in Croatia

*The paper analyses everyday culture from the aspect of goldsmithery and metalwork design in 19th-century Croatia. Through interdisciplinary research methodology and acquaintance with objects of utility such as sugar bowls, salvers and serving dishes, the authors examine their design in the context of the history of material culture and define the use and purpose of certain items of arts and crafts production. The paper discusses the basic typology of sugar bowls starting from the Baroque, listing examples of a sugar bowl with lid, an Empire style sugar bowl for serving sugar water, and a Biedermeier sugar bowl formed as a lidded box with a keyhole for locking. The paper also brings details from the history of the use of sugar with an emphasis on the cultural context, offers new information on the use of different spices and various Croatian terminology for spices drawn from Ivan Belostenec's (1593/94 – 1675) *Gazophylacium*, the Latin-Croatian dictionary published in 1740. In the context of the history of sweet dishes and the preparation of sweets, the paper reveals new information on their presence in Zagreb during the 18th and the 19th century. Furthermore, the authors compare the first culinary textbook in Croatian written in 1813 by the Zagreb canon Ivan Birling *Nova z-kup szlosena zagrebečka szokachka kniga*, with the *Nova hrvatska kuharica* (New Croatian Cookbook) written by Đuro Stjepan Deželić in 1868. Deželić's cookbook is assigned a more prominent role, since Deželić, a versatile promoter of Croatian culture, found the inspiration for his textbook in the culinary skills of his mother and wife, and thus combined the indigenous local tradition with tips from foreign culinary textbooks such as the 21st edition of the *Pesther Kochbuch* by Josephine v. St. Hilaire and the 6th edition of the *Süddeutsche Küche* by Katharina Prato (Graz, 1867). In his cookbook, Đuro Stjepan Deželić introduced new terminology for certain sweet dishes to the Croatian language. In discussing selected examples of sweet dishes such as ice cream, the paper also addresses the role and influence of culinary textbooks on the dissemination of new, modern standards of everyday culture in Croatia.*