

Branko BEGOVIĆ

ZA GOSPODSKIM STOLOM PITOMAČKIH OBITELJI BRENNER I GÖTZ

Prilog povijesti kulture stola u drugoj polovici 19. stoljeća

(U POVODU PRONAĐENIH RUKOPISA STARIH KUCHARICA)

Šve do 1870.-tih godina Pitomača je bila sastavni dio tadašnje Vojne krajine. Dobro je poznato da je pučanstvo krajine živjelo uglavnom vrlo jadno i teško. Za stolom graničara krajišnika, koji je morao vjerno služiti Caru i Monarhiji (inače bi bio kažnjen) u raznim ratovima, nije bilo nikakvog obilja. Jeli su se žganci, prosenka kaša, mlijeko, sir, stari kruh, razne salate s livada ili polja i slično, a meso i sve ostalo "luksuznije" samo rijetko, u prigodi kakvog većeg blagdana, a rjeđe nedjeljom. Međutim, već od kraja 18. stoljeća i na područje Vojne krajine, pa tako i u Pitomaču počinju dolaziti financijski sposobni Austrijanci, Mađari, Nijemci, Židovi koji su ubrzo otvorili neki obrt ili trgovinu. Posebno se takvo stanovništvo u Pitomaču i okolici počelo doseljavati nakon 1850.-ih godina. Tako su došle i dvije obitelji koje su, za samo desetak godina kasnije, postale najutjecajnije i najbogatije obitelji narednih pola stoljeća u Pitomači. Bili su to Brenneri i Götz. Jedni su došli iz Austrije, a drugi iz Mađarske.

Obitelj Brenner u Pitomači je osnovao Ferdinand Brenner (rođ. 1835.) sa suprugom Josipom r. Điketa (rođ. 1841.), krajem 1850.-ih godina. Za razliku od Brennera, Götz su došli iz Mađarske, i to Dragutin Karl Götz st. (rođ. 1837.) koji je oženio Baru r. Điketa (r. 1847.), Josipinu sestru. Za razliku od Brennera koji je imao troje djece, Götz je imao desetero djece, pa se njegova obitelj značajno povećala dvadesetak godina od dolaska u Pitomaču.

Svakodnevni život tih obitelji bio je vrlo sličan brojnim drugim bogatijim obiteljima širom Podravine i Hrvatske. Jasno je da su bogate obitelji mogle školovati svoje članove. U svakoj se kući nalazio klavir, povećana knjižnica, a vodio se red oko odgoja i općeg obrazovanja koje pristoji tom sloju stanovništva. Kuće su bile opremljene uglavnom skupocjenim namještajima, tzv. "kraljevim" keramičkim kaminima, luksuznim lusterima... No posebna se pažnja posvećivala kuhinji. Rijetko tko nije čuo za poznatu češku keramiku 18. i 19. stoljeća, šalice za kavu, čaj, kolače, predjelo, glavno jelo ili pak poznato muransko staklo. Svega se toga moglo naći u kuhinji i kući Ferdinanda Brennera st. i Dragutina Karla Götza u Pitomači, koji su se već do 1870.-ih godina toliko obogatili da su posjedovali više od pola ukupnog zemljišta područja današnje općine Pitomača i vodili glavnu riječ na svim područjima narednih pedesetak godina.

Stjecaj okolnosti je dao da se glavna obiteljska zgrada obitelji Götz, izgrađena 1870.-ih godina, sačuvala, ali bez inventara, no poznata Brennerova kuća koja se nalazila preko puta župne crkve svetog Vida u Pitomači, radi trošnosti morala je biti srušena krajem 1990.-ih godina.

Ovom prilikom nije nam namjera govoriti o životu i obiteljskim vezama ovih obitelji, njihovim zaslugama za Pitomaču, njihovom bogatstvu i slično, već ćemo nešto reći o onome što se u tim

kućama jelo krajem 19. i početkom 20. stoljeća. Izbor ove teme upravo je stoga što se stjecajem okolnosti uspio sačuvani dio kuharskih recepata iz navedenog doba i obitelji Götz i obitelji Brenner. Dobro je poznato da se u to doba, od oko 1860.-ih pa do oko 1910. godine govorilo njemačkim jezikom, a posebno i stoga što su rodbinske veze bile dosta jake sa njemačkim govornim područjem. Ovo je razlog što su i navedeni recepti, koji su se sačuvali u jednoj potpunoj bilježnici i djelomično u nekoliko drugih u dijelovima, pisani uglavnom na njemačkom jeziku.

O RUKOPISIMA

Sudeći prema numeraciji stranica na jednoj neuvezanoj bilježnici s receptima koji mogu datirati od cca 1890. pa do 1908. godine kada je bila potpuna imala je 301 i više stranica. Naime, ti brojevi stranica označavaju dio indexa ("Inhalt") počev sa prvom stranicom. Ukupno je sačuvan 61 list dimenzija 24 x 19 cm. Recepti su pisani uglavnom crnom tintom, na njemačkom jeziku i dosta nečitkom goticom. Kojoj osobi od ove dvije obitelji je točno pripadala ova zbirka recepata ne može se ustanoviti, ali sudeći prema drugim zapisima pronađenim unutar listova, vjerojatno se radi o nekome iz Götzove kuće.

Druga bilježnica nešto je manja, ali i bolje sačuvana. Dimenzija je 17 x 20, tvrdo ukoričena, dok bi datacija prvih zapisa bila od cca 1865. (možda i od ranije) pa sve do i 1930-ih godina. Recepti su pisani crnom tintom koja je na početku gotovo sasvim izbljedjela, također na njemačkom jeziku. Bilježnica je pripadala obitelji Brenner i to najvjerojatnije počev od Josipe (rođena 1841.) Brenner rođ. Điketa. Kasnije je bila u kućnoj upotrebi.

O JELIMA IZ ZBIRKI RECEPTA

Prelistavajući ove stare listove netko bi očekivao da će se ovdje raditi o nekim sasvim nepoznatim i kompliciranim jelima. Naravno, postoje i takva, međutim, uglavnom se radi o dosta jednostavnim, slatkim i slanim i drugim jelima. Najstarije jelo koje se može datirati nekako u 1860.-e ili 1870.-e godine je francuska juha ("Französische Suppe"), cigansko pečenje itd. ali i još mnogo nama danas poznatih juha, odrezaka, pašteta, kolača i dr. Jela niti u jednoj knjizi nisu razvrstana po nekakvom redu, osim u iznimnim slučajevima gdje se npr. daju uputstva kako se rade krafne ("Krapfen") sa limunom, obične itd. Zanimljivo je spomenuti da su se i tada pripremali tartar biftec, majoneze, tzv. kečap. Jeli su se špageti sa parmezanom, "faširano" meso, svinjski odresci, šunka na razne načine. Budući da su bogati muževi često bili u lovu, na stolu je bila mnogo puta divljač, kao fazani, prepelice, divlja patka ili meso divlje svinje. Na stolu se često našlo ribe i to haringe, smuđa, soma, štuke. Jela se nisu mogla dugo čuvati jer nije bilo frižidera u današnjem smislu riječi, osim tzv. ledenica koje su se kopale u zemlji i u koje se tokom zime u slami spravljaio led a koji se koristio u iznimnim slučajevima.

Za razliku od siromašnog puka koji je meso jedva vidio tokom godine na stolu bogatih ga je bilo svaki dan, a i kuhanje jela dosta zahtjevno i komplicirano, pa je obično i Brennerova i Götzova kuća imala jednu ili više kuharica. Gazdarica je samo sugerirala što da se i kako kuha i samo ponekad iz čistog zadovoljstva pripremila neko jelo i to obično slatko. Slatkim se jelima davao poseban značaj pa je stoga i najviše recepata kolača i raznih torti, rolada itd.

Pekli su se razni biskviti (kao npr. biskvit od oraha), torte (npr. "Orangen Torte", "Obst Torte", "Nuss



Slika 1. Josipa Brenner, rođena Điketa (1841.-1907.)

Torte", "Bisquitt Torte"), kolači sa rumom, limunom, narančom, vanilijom, kakaom. No nisu se sve te raznorazne slastice spremale svaki dan i često. Obično se to radilo za nedjelju, kakav svetak ili pak za goste koji su ponekad došli, a tada se gazdarica obično željela posebno iskazati.

Kruh se pekao u svakoj kući. On je bio općenito najvažniji dio prehrane pa mu se posvećivala posebna pažnja. Kod siromašnih se kruh u to vrijeme pekao uglavnom jednom tjedno i nije se jeo kako je tko i kada želio. Kod gospode se kruh pekao češće i na razne načine. Tako bilježimo da su Brenneri pekli i kruh sa kakaom, sa grožđicama, bijeli kruh, raženi, dok je obični narod obično jeo samo crni kruh, a i njega si je jedva mogao priuštiti.

Evo kako je otprilike izgledao ručak kod obitelji Brenner prije oko 100 godina. U to vrijeme Brennerovi su u kući imali oko deset članova obitelji od kojih je u kući u Pitomači stalno bilo šest do osam. U velikoj kući koja je imala trgovinu sa čelne strane preko puta crkve svetog Vida glavni je ulaz bio sa dvorišne strane. Lijevo od ulaza prva prostorija bila je kuhinja, a desno od manjeg hodnika blagovaona. Jasno je da je ručak počinjao molitvom i to odmah nakon što je crkveno zvono odzvonilo podne, ali i aperitivom, kao rakijom ili konjakom. Juhama se posvećivala posebna pažnja, pa ih se spremalo na razne načine. Posebno su bile cijenjene domaće goveđe ili kokošje juhe sa domaćim rezancima, mrkvom, peršinom, te juha od fazana ili kakve druge pernate divljači. U posebnim prigodama, na primjer kada bi došli kakvi gosti, spremale su se ekstravagantne juhe - kako bi se obitelj "poštimala". Glavna jela bila su zaista raznolika, a tako i prilozima. Ono što smo već naveli samo je jedan mali dio. Sudeći prema jelima navedenim u sačuvanim receptima prevladavala je upotreba svinjetine. Prilozi su bili razni kao krumpir tzv "temfani" (pire), pečen u "rolu" sa lukom, grah prepečen sa vrhnjem, kuhani špinat, pa čak su se radile i špagete ili kakva druga tjestenina. Kao i kod drugih, siromašnijih ljudi ipak ručak, kao najvažniji dnevni obrok nije bio jednak radnim danom, nedjeljom ili kakvim praznikom ili svetkom, kao ni za rođendan, imendan i sl. Prilikom običnog, svakodnevnog ručka nisu se uvijek pripremala slastice. Često su se radili "štruklji", digani kolači, ali za posebne prigode i torte. Sve se to nije moglo dugo čuvati (osim u zimskim danima), pa se nastojalo u toku dana pojesti svako jelo koje nije imalo izgleda upotrijebiti se sutradan.

Recimo: u proljeće oko 1880. godine Ferdinand Brenner bio je dan ranije u lovu. Donio je dva fazana koji su odstajali obješeni negdje u hladovini. Njegova supruga Josipa sa svojom kuharicom ujutro je očistila fazane i stavila ih kuhati sa mrkvom i peršinom, glavicom luka i od toga napravila juhu u koju je zakuhalo nekoliko dana ranije napravljene "rezance". Ova dva fazana jednostavno je,

nakon što ih je nasolila, stavila u vruću peć koja je stajala na najsjevernijem zidu kuće. Oko njih i na njih stavila je nekoliko komada slanine, pored jednu jabuku i nekoliko glavica crvenog luka. Sve se to namazalo svinjskom masti, a možda i uljem, jer se uljara u Pitomači pojavila već krajem 19. stoljeća. Prilog fazanima je napravljen od kuhanog krumpira i preprženog na svinjskoj masti, dok se kao salata servirala "Grüne Paprika für Winter" (odnosno zelena kiseljena paprika), budući da još nije bilo svježeg povrća. Bio je utorak, pa nije ostalo ništa od jela nedjeljnog ručka, pa je na brzinu kuharica uz pomoć gazdarice napravila "limunske kolače" (perece sa limunovim sokom) koje su kasnije nazvali "pitomački" ("Pittomača"). Za stolom je bilo petero ljudi i to djeca Ferdinand, Josip i Gabrijel, te gazda kuće Ferdinand i supruga Josipa. Nakon dobrog ručka obično se popila crna kava i dobro vino, dok su djeca imala na izbor običnu vodu ili sokove od bazge, koprive, pa i limunadu. Vina je bilo redovito bilo na stolu budući je Brennerova obitelj imala vinograde na današnjem brijegu koji i danas nosi njihovo ime, tzv. "Brennerova vila", a koja se nalazila jugozapadno od Pitomače (izgorjelo nakon drugog svjetskog rata). U to se vrijeme ovdje uzgajala uglavnom kadarka i tzv. tudum, te izabela (bijela i crna). Ponešto od ručka je i ostalo pa su se ostaci servirali za večeru, a kojoj se dodao dan ranije načinjen tzv. "Mozačkbrot", to jest mozački kruh, recept kojega iznosimo u nastavku.

Naime, "Mozez brot" izrađivao se tako da se iz nekoliko dana ranije ispečenog dugačkog bijelog kruha (tzv. francuz - "le petit pain") izvadila unutrašnjost koja se napunila smjesom. Smjesa se radila tako da su se u 20 dkg putra (maslaca) umiješale slane sardele, na kocke narezana šunka, kiseli krastavci, tvrdo kuhana jaja, i suhi kuhani teleći jezici u jednakim omjerima. Sve je to moralo odstajati preko noći, pa bi se drugi dan, kada se smjesa "fčinila", taj kruh rezao na ploške i servirao sa kiselim krastavcima ili paprikom (ili bez salate jer je sadržavao kisele krastavce kao konzervans) ili kakvom drugom salatom ili prilogom, kao tartar biftekom, majonezom ili "kečapom" koji su se dosta često radili u takvim kućama. Budući da se u ovom kruhu nalazilo uglavnom sušeno meso on je mogao stajati i nekoliko dana. Sigurno je da se nakon mozačkog kruha pilo vino jer je, kako smo se i sami uvjerali, to jelo dosta slano.

Sudeći prema navedenim receptima iz spomenutih rukopisa jela prije stotinjak godina kod bogatih obitelji u odnosu na danas i nisu se bitno promijenila. Sigurno je jedno, a to je da su "gazdarice" koje su imale novaca u to doba imale puno više vremena za izradu jela i ideja kako će izgledati i servirati ih. Tehnologija toga doba ne može se uspoređivati sa današnjim mikrovalnim pećima, mikserima i dr., međutim, ljudi su ipak i na primitivan način (uvjetno rečeno) jeli kvalitetnu, svježu i zdravu hranu, naravno, ako su imali novaca - običan seljak to nije mogao.

Pronađeni rukopisi kuharica iz druge polovice 19. stoljeća zasigurno će biti zanimljivi brojnim ljudima i vjerojatno bi bilo vrlo dobro objaviti ih, jer će u njima neki ljubitelji kulinarstva pronaći ponešto što će pokušati kuhati i vjerojatno popuniti svoju privatnu zbirku recepata kolača i drugih jela.

Izvori i literatura:

1. Branko Begović: Tri stoljeća Pitomače, Pitomača 1985.
2. Branko Begović: Veleposjednička obitelj Côtz, Pitomačke novine br.4/I (2001.)
3. Branko Begović: Nešto o poznatoj pitomačkoj obitelji Brenner, Pitomačke novine br.3/II (2002.)
4. Rukopisi kuharica kod obitelji Begović iz Otrovanca.
5. Fototeka i arhiv Pitomačkih novina.