

Slovenske národne jedi na dvorski mizi v Nemškem Gradci pred tristo leti.

Spisal P. pl. Radics.

Kakor znano, bila je v drugi polovici šestnajstega veka (od l. 1564. dalje) v Nemškem Gradci namješčena vlada za Štajersko, Koroško in Kranjsko (ob jednom z Istro, Gorico in Gradiško) in glava ji je bil brat cesarja Ferdinanda I., nadvojvoda Karol II. štajerski. Ta vladar notranje-avstrijski, (kakor so ga nazivali po zgoraj omenjeni sestavi njemu v upravo izročeni dežel), imel je v stolnici Nemškem Gradci sijajen dvor, na katerem so se o posebnih svečanostnih prilikah vršile blesteče veselice po običaji in okusu tedanje dóbe: turnirji, karuselji, metanje v kolce, razni lovi, gledališke igre jezuvitskih gojencev in potujočih glumačev, veliki banketi in pojedine. Sósebnó na poslednje, t. j. na »gostila«, obračala se je na nemško-graškem dvoru velika pozornost, kar nam je móči posnemati iz nekega rokopisa, hranjenega v c. k. vseučilišni knjižnici v Inomostu.

Ta rokopis, »kuharska knjiga« nekega brezimnega dvorskega kuharja nadvojvode, sestavljena je l. 1589. nadvojvodinji Ani (poznejši kraljici poljski) in obseza v vsem 651 kuharskih receptov na 401 póli.

Tù ni mesta, da bi podrobno opisavali to v kulturno-zgodovinskem oziru mnogostransko zanimivo kulinarčno delo, vendar v označenju obširnosti in rabnosti knjige zadoščuj opomnja, da se nahaja v nji 77 receptov samó o načinu, kako se pripravljaj telétina!

Kar se dostaje nas, zanimamo se za návod, kako pripravljati dvóje slovenskih národnih jedij, kateri je nadvojvode véliki kuhar spoznal vrednima, da ji stavi na mizo »Njega Presvetlosti, premilostivega gospoda svojega«.

V oddelku: »Allerley Suppen vnd was man sonst von Arbessen (grah ali sploh zelenjad) kocht«, čitamo tudi nastopno navodilo:

1) »Ain windischer Flöggen zum Geweichten«. (Št. 512).

2) »Crainerische Kassuppen zu machen«. (Št. 501).

Ker ima v rokopisi »sirova juha«, prvo mesto, privoščímo ji to čast še mi ter navedimo pouk, kako jo pripravljati in ki slóve od besede do besede:

»Crainerische Kassuppen zu machen«.

»Nimbt man ain außzogene Käsuppe, Es sey von Käß was es wöll [Parmesan oder Windischer Käss, der etwas linder vnd meines Erachtens dem Menschen gesunder] setzts zum Feuer, Nimbt auf ein Schüssel zwei mittlere (srednje debeli) geschälte Zwifelhaut, hakts gar klein, gilbts (zrmeniti ji je) ainwenig mit safran, gestossene Muscatplie vnd Pfeffer, ist sie nit genug gesalzen so saltz mans die Notdurfft, setzts als dann zum Feuer, läßts sieden schlägt 6 rohe ganze Airtotter darein, lässt also lang sieden als die Airtotter hart werden, wans Zeit zum anrichten ist, so nimpt man in ein Schüssel vier oder

fünf päte (popečene) Semmelschnitten, strät darnach ein Handtvoll von einem linden (windischen) geribnen Käß darauf, nimpt die Air Tutter mit einem faimb löffel (pénjenica) in ain ander Schüssel heraus vnd zertreibts gar klein, daß nit khnöllet ist, thuet ain wenig Kaßsuppen daran, geußt (vlije) also die 2 zerriebnen Air Tutter auf die schnitten, darnach so geusst man die übrige chais suppen die Notdurfft auch daran, gibts also auf den Tisch. Inn Vnngern khocht man die Suppen aber auf den Formb Allein daß khein Saffran nehmen vnd nehmen zu dem geribnen Käs gar einen jungen Käs, der etwa 14 Tage alt ist vnd wenn sie den Zwifel darin nit haben wollen, so nembens Anstatt ain Khnoflach dartzue.«

»Ain windischer Flöggen zum Geweichten«.

»Macht man ain Taig treibtn dünn aus macht 4 oder 5 Plätl daraus, bestreichs mit Schmalz legts auf einander wie zu ainer Plätl-Torten, wans übereinander bestrichen ist, so treibt man den Teig noch aus vnd schneit ihn in die Runde vnd macht ein überbogenes Kranzl darum (krog) wie zu einer Pasteten, nimpt darnach zwei Handtvoll guetten geribnen Käs, der etwa acht Tag alt ist, schnaidt ein wenig Perchtramb (péhtram) vnd schnittlach gar klein, rösts in einem wenigen Butter oder schmaltz, daß wol weich wird vnd thuts zum Käs vnd zwei Kochlöffel voll süssen Ramb schlägt drey oder vier Ayer darein, seyn der Ayer zu wenig, so schlägt man mehrer darein, vnd muß sein wie ain dükhe (góst) Mueß (sók) rührts also wol durcheinander, als dann so streicht man's auf das Plat (na pločo) aines kleinen Fingers dick, schießts also in einen geheizten Pachofen vnd pachts gählings (naglo) heraus, daß (es) von unten vnd von oben praun wird, nimpts darnach heraus, laßts kalt werden vnd gibts zum Geweichten, will manß warmber essen so mag manß auch thun, dann sy sindt warmber bösser alls khalter.«

Ta druga navedena národna jed je »péhtramov štrukelj«, kakeršen se po Kranjskem peče še dandanes in ki ga ženice pródajo »mrzlega« v vrbasih na trgu, toda stavil se je nekoliko fineje pripravljen na knežjo mizo.

Ni se nam čuditi, da so slovenske národne jedi stavili na mizo vladarjev v Nemškem Gradci (in izvestno še druge, nego jih navaja tu jedina knjiga, vsaj »potvica« se gotovo ni pogršala), ako pomislimo, da nadvojvoda v dvorstvu svojem ni imel samó broja služabnikov in služabnic iz južne Štajerske, dà, celó iz Kranjske, in da so takisto po vladnih uradih notranje-avstrijskih v Nemškem Gradci poslovali nekateri Sloveni, ki so bili često vabljeni na dvor, kakor n. pr. škof Tomaž Hren, kateri je mnoga leta bil tudi cesarjev namestnik notranje-avstrijski, ujec njegov, vladni svetovalec Gašpar Žitnik i. m. dr. Tudi je utegnil biti véliki kuhar nadvojvode, pisatelj omenjene kuharske knjige, rojenjá Štajerec ali Kranjec?

