

ZAPISKI IN GRADIVO

HOLZAPFLOVA OPOROKA

BOGO JAKOPIČ

Ignacij Holzapfel (1799—1868) je bil gotovo največji dobrotnik slovenske gluhe mladine, saj je pretežni del svojega premoženja volil kot ustanovni fond za zidavo Gluhonemnice v Ljubljani. Naj uvodno povzamemo nekaj podatkov o možu, nato pa v celoti (v slovenskem in v nemškem jeziku) objavimo njegovo oporoko iz leta 1862. Holzapfel je bil rojen v Tržiču na Gorenjskem 15. julija 1799 očetu Francetu in materi Elizabeti roj. Dobrin v hiši števil. 51. Starši so bili premožni, saj so baje imeli dve hiši. Ordiniran je bil 23. septembra 1823, v tretjem letniku bogoslovja. Naslednje leto je že služboval kot kaplan v Kamniku (1824—1825). Že v tej dobi je kazal pesniško in pisateljsko nadarjenost. Proti koncu leta 1824 so Ksaver pl. Andrioli, Janez Cigler, kaznilniški kurat v Ljubljani, in kamniški kaplan Ignacij Holzapfel prosili deželno vlado v Ljubljani, da bi smeli izdajati slovenski tednik »Slavinjo.« V ta namen je Holzapfel napisal tudi pesem »Slavinja«. Vendar so se na Dunaju bali premočnega slovanskega preroda in policijsko ministrstvo ga ni dovolilo. Tako je bila rodoljubna namera pokopana v Holzapfelovem srcu. Tudi v kasnejših svojih službah se je Holzapfel poleg dušnega pastirstva uveljavljal kot pesnik in pisatelj — dve leti v Freddvoru, dve v Mengšu in pet let kot kaplan pri sv. Jakobu v Ljubljani. Leta 1834 je postal župnik v Črnomlju. Tam je spisal knjigo »Venc nedolžnosti.« V Kranjski Čbelici so natisnjene njegove pesmi: »Na popisu hudiga grada«, »Pod slapom v povodnji«, »Vetriču in vertnici«, v Zgodnji Danici leta 1858 pa »Posvetna nečimurnost.« Njegovemu sodobniku Francetu Prešernu njegove pesmi niso bile nič kaj všeč, zato je nanj (in njegovega sopesnika) spesnil zabavljiv napis »Lesničnjaku in Levičnjaku«.

»Kako bi neki sladke pel Lesničnjak?

Kako bi neki prave pel Levičnjak?«

Čeprav Prešernu njegove pesmi niso bile sladke, temveč kisle kot lesnike, si je Holzapfel vendarle pridobil omembo vredno literarno ime. Holzapfel je bil majhne postave, dokaj debel, rdečega obraza, a bistrega razuma. Kot duhovnik je bil strog, a pravičen. Ta mož, na zunaj grenak kot orehova lupina, je bil v notranjosti dober kot orehovo jedro. Čeprav so ga nekateri ocenjevali kot skopuha, niso imeli prav — bil je zelo varčen. Skromno je živel, a

vedno premišljeval, kako bi obrnil svoj denar v plemenit namen.

Leta 1848 je Holzapfel postal župnik in dekan v Ribnici. Tu je postal častni konzistorialni svetnik in okrajni šolski nadzornik. Zaslovel je kmalu kot dober šolnik. Ena glavnih njegovih zaslug te dobe je zidava nove ribniške cerkve. Z velikimi težavami in požrtvovalnostjo jo je Ignacij Holzapfel spravil pod streho leta 1867. Popolnoma dokončati pa je ni mogel, ker ga je 21. 1. 1868 pobrala pljučnica. Ribniška cerkev je eden izmed njegovih spomenikov, drugi pa je bila nekdanja ljubljanska gluhonemnica, katere gradnja je bila tesno povezana z njegovim imenom. V hvaležen spomin nanj je v bližini nekdanje gluhonemnice (Zaloška cesta 5), sedaj del kliničnih bolnišnic, Holzapfelova ulica.

Kot smo že omenili, je bil Ignacij Holzapfel velik dobrotnik slušno in govorno prizadete mladine in je v svoji oporoki z dne 1. julija 1862 zapustil tej mladini skoraj ves svoj prihranek za gradnjo zavoda in specialne šole za slušno in govorno prizadeto slovensko mladino. Ljubljanski zavod za gluho mladino — njegov največji dobrotnik je bil I. Holzapfel — je ob svoji 50-letnici obstoja (1950) dobil originalen prepis pokojnikove lastnoročno pisane oporoke od sodišča v Ribnici, ki jo spodaj navajam v originalu:

MEIN TESTAMENT

Meine Seele Gott — den Staub der Erde. Mein ganzes Vermögen dem zu errichtendem Taubstummen — Institute in Krain. Davon 1000 F in Obligationen für das Armen Institut zu Neumarkt, wovon die Halben Zinsen ad dies vital dem Anverwandten Andreas Dobrin zu beziehen hat. Sodann Alles dem Armen-Institute.

500 F Obligationen für Stiftmessen für mich, die Altern und Geschwistern in der Pfarr Neumarkt.

500 F detto detto detto in der Pfarr Reifnitz.

Der Magd Milika bis Allerheiligen den Lohn per 18 F und noch einen Jahreslohn 36 F sammt einem Bette mit 2 Paar Leintüchern, der Magd Polona den Lohn bis 21. 8. per 12 F und einen ganzjährigen Lohn. Meine Leiche ohne alles Gepränge standesmessig begraben. Schulden keine.

in v prevodu:

MOJA OPOROKA

Mojo dušo Bogu — prah zemlji. Vse moje premoženje gradnji zavoda za gluhoneme na Kranjskem. Od tega 1000 gl. v obligacijah za ubožnico

v Tržiču, od katerih mora dobivati polovico obresti ad dies vital sorodnik Andrej Dobrin. Potem vse ubožnici.

500 gl. v obligacijah za ustanovne maše zame, za starše ter brate in sestre v župniji Tržič.

500 gl. detto detto detto v župniji Ribnica.

Služkinji Miliki do vseh svetnikov plačo 18 gl. in še eno letno plačo 36 gl. s posteljo in dvema paroma platnenih rjuh, služkinji Poloni plačo do 21. 8. po 12 gl. in eno celoletno plačo.

Moje truplo pokopati stanu primerno brez razkošja. Dolgov ni.

Holzapflava oporoča nas po načinu izražanja kakor tudi po oblikovni strani potrjuje v originalnosti zapisa, saj so v tistem času bile v tej obliki pisaie oporoče zelo pogoste. Avtor

namreč ni izpustil nobenih bistvenih volil, ki so bila tedaj v navadi niti ni opaziti pri tej oporoki dolgovnosti, ki so bile v oporokan znane v prejšnjem obdobju.

VIRI IN LITERATURA

1. Ignacij Holzapfel, Štirideset let gluhonemnice v Ljubljani (1900—1940), Lj. 1940 str. 6—8.
2. A. Gspan: Cvetnik slovenske vezane besede II. SM, Ljubljana 1979. str. 84. — 3. Prav tam, str. 13, podobno SIS 1957/58, str. 3; Ivan Kolar: Literarni sprehod po Ljubljani, na str. 111. — 4. Arhiv CRSG — Ljubljana, Vojkova 74, Ljubljana.

IZ ARHIVSKE ZAKLADNICE

KRISTINA SAMPERL-PURG

Zgodovinski arhiv v Ptujju hrani v zbirki rokopisov pod signaturo R-57 zanimiv rokopis iz leta 1683 z naslovom: Navodila za pripravo zdravil in jedil. Regest je napisal prof. A. Klasing, ki je leta 1976 tudi ugotovil, da manjka list 28^{rv}. Rokopis je malega formata 16 × 20 cm, papir je v polah po štiri ali več listov, ki so bili poprej sešiti po vsebini neurejeno, sedaj razvezani in vebinsko urejeni, vendar nepopolni, ker manjka več listov ali delov listov. Listi so na novo oštevilčeni od 1 do 31. Rokopis je v originalnih trdih platnicah, prevlečenih s pergamentom. Na prvi notranji strani platnic je datum 6. maj 1683. Rokopis je bil leta 1978 restavriran in je danes v zadovoljivem stanju. Jezik je nemščina, pisava gotica, enotna v vsem rokopisu. Ta izhaja iz rokopisne zbirke Muzejskega društva v Ptujju, na nekaj mestih ima pečat »Ferk Museumsbibliothek in Gamlitz«, kar priča, da je prešel v last Muzejskega društva v Ptujju že okoli leta 1900 obenem s knjižnico in muzejskimi zbirkami prof. Ferka.

Vsebinski pregled nam pove, da gre od strani 1 do 22 za navodila o pripravi raznih zdravil (vod, praškov, kadi, sokov, maziv, klistirjev, čistil, napojev, obližev, itd. . .) iz zdravilnih rastlin in naravnih proizvodov, tudi za otroške bolezni. Od strani 22 do 31 so kuharska navodila za pripravo raznih jedil kot npr. juh, omak, mesa raznih živali, itd. Ta del je zelo nepopolno ohranjen.

Nekaj kuharskih receptov je bilo izpisanih za diplomantko gostinske šole. Ob transkripciji in prevodu se je porodila misel, da bi kakšnega od kuharskih receptov predstavila širši javnosti. Pred 300 leti, ko je rokopis nastal, in seveda že prej, so kuhali zanimive in dobre jedi. Pripravljali so lahko prebavljivo hrano, meso — piščanci, teletina, ribe, divjačina, drobovina — in zelenjavo so v glavnem kuhali, uporabljali so dosti masla, malo zatepov in prežganj in, kar je še najbolj zanimivo, dosti začimb — sol, poper, paprika, cimet, nagejnovne žbice, žafran, muškadni orešček, ingver, gobe, parmezan, majaron, mandlje, rožmarin, vino, kis, sladkor, . . . čebula, peteršilj. Mnoge od naštetih začimb so prišle iz Orienta, se pravi, da so jih kuharji imeli na voljo, torej je trgovina z njimi cvetela. Prav zanimivo bi bilo ugotoviti, kje (teritorialno) so tako jedli in kateri sloj ljudi. Glede na razne tudi sadne juhe, sladkane juhe in podobno domnevam, da gre verjetno za germanski prostor. Ena od juh nosi ime nizozemska in je taka tudi po sestavinah, saj so jo pripravljali iz mleka, masla, grobo naribanega parmezana, žemelj in popra. Natančen in podroben pregled vseh receptov in navodil za pripravo zdravil bi odkril še kako posebnost ali krajevno časovno opredelitev, vendar to naj ostane za dobrega poznavalca kulinarike, domače in tuje, za farmacevta in seveda jezikoslovca.

Med recepti so zanimivi tisti za juhe; naj jih nekaj navedem: dobra pivovska juha (pivò,