

SPRAVODAJCA

MESTSKÉHO MÚZEA V RAJCI

2019

MESTSKÁ KRČMA V NIEKDAJŠOM MESTSKOM PIVOVARE
(začiatok 20. storočia)



3x snímka: zbierka mestského múzea



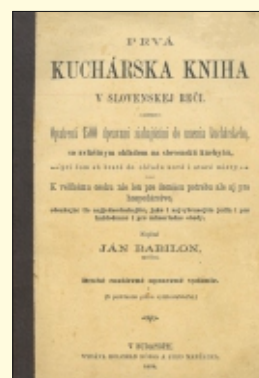
RAJECKÝ
MESTSKÝ PIVOVAR

RAJECKÉ SÚDNICTVO

ČRIEPKY Z KRONIKY RAJCA
13. časť

RAJECKÝ NÁREČOVÝ SLOVNÍK
12. výber: Lexika súvisiaca
s varením a prípravou jedla

PRVÁ SLOVENSKÁ
KUCHÁRSKA KNIHA



RAJECKÝ MESTSKÝ PIVOVAR

Témou tejto práce je priemyselné dedičstvo. Všade okolo nás sa väčšinou hovorí len o zachovaní ľudových tradícií, ale málo sa hovorí o priemyselnom dedičstve. Demokratická doba, ktorá nastala po roku 1989 veľmi nepraje tým podnikom, ktoré majú stáročnú tradíciu. Všetko je speňažené alebo zbúrané. A preto sme sa rozhodli čast' informácií, ktoré sa ešte zachovali o daných objektoch spracovať. Našou témou je Mestský pivovar Rajec, ktorý už dnes neexistuje.

RAJEC DO ROKU 1848

Začiatky remeselníckej výroby v Rajci siahajú do dávnej doby. Remeslo sa tu vyvinulo prirodzenou cestou, ktorej korene treba hľadať v ľudovej nadanosti. V stredoveku bol Rajec významným strediskom remeselníckeho života. Do 14. storočia prevažujú ľudové remeslá. Obyvateľom Rajca išlo o to, aby mali slobodný trh, kde môžu predávať svoje výrobky. Svoje výrobky predávali v podlubiach, ktoré boli zo všetkých strán okolo celého námestia. Rajec dostal právo na tieto trhy viackrát do roka. Najmä na Žofiu, Jána Krstiteľa a na Uršuľu, v deň sv. Mateja, apoštola, sv. Juraja, mučeníka – biskupa a v deň sv. Mikuláša, biskupa. Trhy sa vždy konali deň po sviatku. (*Kristenová, 1962*)

V 15. storočí môžeme tvrdiť, že mesto malo ševcov a súkeníkov, ktorí boli organizovaní v cechoch. Zatiaľ čo sa v 15. a 16. storočí stretávame s jedným alebo s dvoma cechmi v 17. storočí už vieme presne koľko bolo remeselníkov v Rajci. Bolo ich 83 – 18 mäsiarov, 6 čižmárov, 27 ševcov, 4 kolári, 5 krajčíri, 3 klubovníci, 5 súkenníci, 2 hrnčiari, 7 kováči, 1 zámočník a 5 kožušníci.

Podľa Lietavského urbára z roku 1539 v Rajci bolo 48 sedliakov. Títo sedliaci boli povinní platiť na fašiangy od každej usadlosti po 1 florén⁴ na sv. Juraja po 50 denárov, na deň Božieho tela po 32 denárov, na Vavrince po 1 florén, na Gala pol zlatého, na Všetech svätých po zlatom. (*Kristenová, 1962*) Ako aj ostatné obce, ktoré patrili Lietavskému panstvu, boli povinné dávať pánom dary, desiatu čiastku z oviec a z dorobeného medu, opravovať hrad a predávať pánmí dovezenú soľ.

Už v roku 1755 malo mesto mestskú radu, ktorá pozostávala zo 6 až 12 členov. Okrem rady mesta sa volili aj úradníci či mestský notár. Mestský kapitán mal na starosti poriadok v meste. Tiež magazinarius (skladník) mal na starosti mestské sklady, z ktorých vydával na povolenia mesta rôzny materiál. Ďalej bol volený pokladník, hajtman, mestskí sluhovia, poľní a lesní strážnici a pastieri. (*Kristenová, 1962*)

Zaujímavé sú prijmy zamestnancov mesta. Podľa revízie z r. 1755 ročný plat pokladníka bol 20 zlatých, skladníka 10 zlatých, hajtmána 18 zlatých a čižmy, služobníkovi pri stolíčnom dome 7 zlatých, štyrom hájnikom po 3 zlaté. (*Kristenová, 1962, s. 57*)

V 19. storočí platili Rajčania za 475 prútov⁵ pôdy 2 200 zlatých striebra ročne. Panstvu patrilo 12 jatiek v meste, právo poľovania a rybolovu, pily, mlyny na Rajčanke... Začiatkom 19. storočia mali zemepáni 22 domov, a to na najlepších miestach Rajca. (*Kristenová, 1962*) Rajec tiež, ako aj ostatné mestá, bojoval proti zemepánom. Snažil sa o nezávislosť. Zemepáni, ako sa v jednej listine píše „v duchu času“, 1. septembra 1846 vypustili Rajčanov z poddanstva za 60 000 zlatých striebra, čo bola na tú dobu obrovská suma.

Svoju históriu má aj pivovarníctvo. K rajeckému majeru Lietavského panstva patrili aj chmeľové plantáže. Žito sa spracúvalo na múku a jačmeň sa dával do sladovní na výrobu sladu. Pivo sa pomocou sladu a chmeľu vyrábalo v pivovaroch. Prvý záznam o rajeckom pivovare je už z roku 1544.

RAJECKÝ PIVOVAR

Pivo bolo odjakživa nápojom všetkých – nielen chudobných poddaných, ale aj bohatých mešťanov. V Rajci sa varilo pivo v mestskom pivovare. Mesto patrilo pod Lietavské panstvo, ktoré vtedy vlastnil František Thurzo s manželkou Barbarou. Ako sa spomína, v každom majeri Lietavského panstva boli aj chmeľové plantáže, rovnako tomu bolo aj v Rajci. Zatiaľ čo žito sa spracúvalo na múku, jačmeň na výrobu sladu.

V dnešných časoch málokto vie, že sa v Rajci kedysi varilo pivo, a to hneď v dvoch pivovaroch. Pivo si jednak varilo Lietavské panstvo vo vlastnom pivovare v Rajci a osobitný pivovar malo aj samotné mesto. Nie je známe, kde presne sa v Rajci nachádzali oba pivovary. Predpokladá sa, že ako pivovarnícky dom slúžila budova dnešného mestského múzea na námestí. Dom pochádza zo 17. storočia a má stredoveké jadro. V 18. a 19. storočí bola budova prestavaná. Neskôr slúžila ako mestská krčma. Ešte po 2. svetovej vojne stál v rohu námestia jednoposchodový dom, ktorý miestna tradícia označovala ako pivovar. V 50-tych rokoch bol však zbúraný. Doklady o varení piva v Rajci, tak zostali len v archívoch Lietavského panstva. (*Rajčan, 2/2013, s. 7*)

RAJECKÉ PIVOVARNÍCTVO

Varenie piva sa v Rajeckej doline vyskytuje už v 16. storočí ako sa uvádza v záznamoch pánskeho úradníka. V nich možno zistiť, že ani panstvo si slad nevyrábalo samo, ale v sladovniach sedliakov. V 16. storočí je už sladovanie jačmeňa a varenie piva natoľko rozšírené, že treba predpokladať skoršie začiatky tejto výroby. Zo záznamov Lietavského panstva vyplýva, že slad sa varil aj v Rajci. Zo sladu a chmeľu sa potom v pivovaroch varilo pivo. Prvá zmienka o pivovarníkovi je z roku 1544, ale už v roku 1542 sa spomína varenie piva. V roku 1621 sa na Lietavskom panstve uvarilo spolu 72 000 litrov piva. (*Kronika mesta Rajec*). Varenie piva sa postupom času obmedzilo až nakoniec v 18. storočí na Lietavskom panstve úplne zaniklo z dôvodu vysokých daní za varenie piva.

Ešte v 17. storočí však malo varenie piva na Slovensku, ako i v Rajci rozmach. Pivo sa varilo podľa domov a vlastníctva poľnohospodárskej pôdy. Čím mal mešťan viac pôdy, tým menej platil za pivo. V tom čase boli používané dĺžkové a plošné miery prút, jutro⁶ a ár⁷. Majiteľ pôdy, ktorý mal malú výmeru ¼ prútu, t.j. 5 750 m² platil za varenie piva najviac. Najmenej zaplatil ten vlastník poľa, ktorý mal 4 prúty alebo viac. To znamená 92 000 m². Za každých 5 750 m² bolo možné variť pivo dvakrát do mesiaca. Kto mal 92 000 m² (4 prúty) mohol využiť mestský pivovar šesťkrát do mesiaca.

Varenie piva podmieňovalo aj pestovanie jačmeňa a chmeľu. Tieto plodiny boli v rajeckej doline rozšírené už oddávna. Chmeľ sa pestoval nielen na majeroch panstva, ale aj na poliach poddaných, ktorého dorábanie patrilo medzi ich urbárske povinnosti. Miestne pestovanie chmeľu však zväčša nepostačovalo, a tak sa chmeľ musel dovážať z Bytče alebo až zo Sliezka.

Po smrti rodiny Thurzovcov sa Lietavské panstvo v roku 1628 rozdelilo na 4 čiastky. S panstva sa vytvoril komposesorát súkromno-právna korporácia, na čele ktorej boli riaditelia. Štefan Thököly obnovil Rajčanom povinnosti, ktoré boli zavedené Jurajom Thurzom v roku 1604. Veľa listín z obdobia rokov 1628 – 1650 sa však nezachovalo. V Štátnom archíve v Žiline je listina z roku 1651, ktorá hovorí o predaji domu s pivovarom a pozemkom.

V tomto poverovacom liste je vyhlásenie richtára a mestskej rady, v ktorom je úradný zápis o predaji domu s pivovarom a pozemkom po bezdetnom zomrelom Danielovi Drdulovi, ktorý v dome býval. Tento štátny dom si kúpil Cyril Johanidesz, ktorý zaň zaplatil 200 zlatých a bol oslobodený od daní. (*Mestečko Rajec, 1651*)

Ešte v roku 1699 fungoval jeden pivovar aj priamo pod Lietavským hradom. Varenie piva však postupne upadlo, až napokon v 18. storočí panstvo prestalo variť pivo úplne. Táto činnosť však naďalej pretrvávala u súkromníkov, ako o tom svedčia napríklad dokumenty z archívu mesta Rajec (*v súčasnosti sa nachádzajú v Štátnom archíve Bytča, pobočka Žilina*).

V 18. storočí varenie piva v Rajci stále pretrvávalo. Okrem spomínaného panského pivovaru tu bol aj cechový pivovar spravovaný mestom, keďže poplatky za varenie piva sa odvádzali mestu. Na prelome 18. a 19. storočia produkcia piva prudko poklesla, čo zrejme súviselo s predajom tzv. frajungového (to znamená v určitých dňoch voľne predávaného) vína. Neskôr prešlo varenie piva do rúk mestského árendátora. Pivovar bol v tom čase zrejme v zlom stave, lebo v r. 1811 sa spomínajú výdavky na jeho opravu. V ďalších rokoch záznamy o pivovarníctve miznú, a tak možno len predpokladať jeho postupný zánik. V priebehu 19. storočia výroba piva v Rajci zanikla.

O veľkom rozšírení pivovarníctva medzi rajeckými mešťanmi svedčí aj záznam v rajeckých mestských knihách z roku 1678, podľa ktorého: „*kdoby koli smel, abeb opovažil se bez cechi slad zemelet a nemalbi slussneg Pricziny, tehož prepadat bude na mestečko gakožto Pokutnik, a russitel dobrego Poradku...*“

Toto uznesenie bolo prijaté celou obcou, z čoho vyplýva, že mesto Rajec malo starodávne právo variť pivo, pričom počiatky tejto výroby nie sú známe. Varenie piva mešťanmi sa riadilo istými pravidlami, ktoré však nie sú známe. Záznam v spomenutých knihách upravuje práva členov cechu rajeckých pivovarníkov. Z neho možno vyčítať snahu zamedziť roľníkom, ktorí mali menšiu výmeru pôdy ako štvrt' prúta, akékoľvek varenie piva, ktoré zrejme bolo výnosné (každý člen cechu pivovarníkov musel mať aspoň štvrt' prúta polí).

Predaj pivovaru Lietavského panstva

V roku 1711 Lietavské panstvo predalo svoj pivovar v Rajci Jurajovi Smatanovi a jeho synovi Jánovi. Jednalo sa o tzv. Krekusowský dom, sladovňu a celé zariadenie. Záznam o tomto predaji je v rajeckých mestských knihách zaznačený takto: „*Anno 1711 Die 13 Mensis Julij. Vedle Poručeni geg Welkomožnosty Panei Penej Ordody Clary Pozustaleg wdowy po gehu Welkomožnosty Medniansky Palowí, oslobozuge se dom rečeni Crepuskowski Synowi Joannesowi Georgiusa Smatani. Sladowen tak Piwowarna s kotlem, gako y Sussiaca, cum omnibus appertinentijs Geor. Smatanowi ze synem, aby spoločne wladnuli a užíwali na ktery dom Položil Joannes Galwanek z Horniho noweho Mesta zatowi swemu Joannesowi Smatanowi a dcere swogeg Panei tu zwrchu doloženej flor. 150...*“ (*Rajčan 10/2000, s. 3*)

Výstavba a úpravy pivovaru

Zápis z mestskej pokladničnej knihy z roku 1811 udáva, že v týchto rokoch sa staval nový pivovar. Zrejme išlo o pivovar, ktorý je na námestí č. domu 383 oproti mestskej radnici. V uvedenom

vyúčtovaní výdavkov pod položkou č. 9 je suma 146,65 zlatých, ako doplatok tesárom pri novom mestskom pivovare a pracujúcim, čo stavali mosty. V tom istom účte sa nachádza pomerne veľký výdavok 997,63 zlatých.

V mestskom dome a pivovare sa v roku 1814 robila renovácia. Záznamy hovoria o tom, ktoré veci boli opravené a zaplatené. Boli to nové dvere na schody, šlosarovi⁹ za bľach⁹ a pánty¹⁰, hrnčiarovi, ktorý prestavil dve kade, tiež za 15 osadených nových kadí a nakoniec reparácia pece v pivovare. Vedľa domu sa nachádzala miestnosť, ktorá sa volala „valeček“. Táto miestnosť bola tiež opravená a podľa zápisu sa vykonali tieto úkony: zamurovali sa dvere, na omietky stien sa minulo 1 a ½ merice vápna, zaplatila sa murárova práca, zámočníkovi za pánty a plechy a mlynárom za zjednanú prácu. (*Mestečko Rajec, 1814*)

Po renovácii domu a pivovaru, bol 10. januára 1815 skončený nájom Levkovi Altmanovi. Na konci prenájmu, ktorý trval tri roky bol Altman povinný, odovzdať dom a pivovar v takom stave, v akom mu ho mesto odovzdalo. Všetky škody a splátky museli byť vyplatené. Podľa konceptu magistrátu. (*Mestečko Rajec, 1815*)

Zmluva medzi mestom a Jakobom Polákom na prenájom pivovaru

Nová zmluva medzi mestom Rajec a židom Jakobom Polákom na árende¹¹ pivovaru bola v roku 1816. Táto zmluva predchádzala listine z 5. marca 1811 a listina z 22. novembra 1815, kde bol napomínaný. V danej listine sa píše: „*Aby Jakub Polák v tom mestskom pivovare a ostatných úžitkov konkrétne vypísaných sa staral od toho 1. apríla roku božieho na úplné 3 roky.*“ (*Mestečko Rajec, 1816*)

Tiež sa spomína, aby mesto Rajec nedovolilo počas 10 rokov hýbať s 200 sudmi, až po vyplatení všetkých rokov. Mesto malo vyplatiť 200 florenov. Árendátor¹² mohol pivo šenkovat'¹³ v pánskych krčmách. Každý bol povinný platiť. V listine z roku 1816 sa tiež spomína, že do 8. apríla toho roku, mohol svoj kotol osadiť a pivo v ňom variť. Árendátor bude povinný do mestskej kasy platiť nabudúce 3 roky 800 zlatých alebo na konci toho mesiaca

marec, apríl, máj po 200 zlatých. Urbár Mesta Rajec dovolil árendátorovi si každoročne nachystať a ponosiť 80 siah jedľového dreva, ktoré použije na kúrenie v pivovare. Listina hovorí aj: „*Ak po vypršaní 3 rokov mimo licitácie, mesto chcelo dať do árendy pivovar, prítomný árendátor Jakub Polák, ak zaplatí toľko predok mat bude.*“ (*Mestečko Rajec, 1816*)

Prenájom mestského domu a pivovaru

Zápisnica z roku 1819 hovorí o prenájme mestského domu a pivovaru. „*Moci ktorého my podpísali richtár, úrad, áno i celá obec mesta Rajec v svätej stolici Trenčianskej a k svätému panstvu Lietavskému patriace konáme podľa poriadku. Stanovy, ktoré boli predložené árendátorovi Levkovi Altmanovi sme nechali a dobrovoľne sme sa zjednotili. Všetky regale¹⁴ pred každým jarmokom a 2 týždne po jarmoku a tiež počas trvania.*“ (*Mestečko Rajec, 1819*)

Pivo sa varilo celoročne bezprestania v mestskom pivovare a v krčme predmenovanej sa mohlo slobodne predávať 3 roky od 1. júna bežného roka 1819. Levko Altman dáva každoročne 50 – 70 zlatých urbáru za to, aby si mohlo mesto Rajec nachystať jedľové drevo v letnom čase buď na stavanie, alebo na rozličný materiál.



Všetko muselo byť spísané, nebola sloboda, pod hrozbou pokuty sa každý peň iného dreva nesmel rúbať. Ako bolo uvedené v listine z roku 1819: „Árendátor bol povinný každý čas rúbania dreva hlásiť a od pána richtára spolu na listinu pripísať.“ Opatrenia v pivovare hovorili o tom, že: „Mesto bude opatrovať jeho dom i s nimi a v dobrom spôsobe zachovávať árendátor, ako bude bedlivosť¹⁵ mať.“ Ak by pri inventúre niečo chýbalo, môže zaplatiť z pozostalého. (Mestečko Rajec, 1819)

Árendátor bol povinný v meste aspoň štyri krčmy zaobstaráť, ako aj v krčmách obecných, aby bolo dôstojné a dobré pivo, po trhovej cene, ako je aj v panstve obci Strečanskej alebo v Žiline. Árendátor, bez vedomia a povolenia mestského nemal slobodu. Všetko bolo spísané a podpísané na tri roky v dvoch exemplároch a pečiatkami potvrdené v Rajci 4. marca 1819. (Mestečko Rajec, 1819)

Zmluva s debnárom na zhotovenie sudov na pivo

V máji 1822 bolo oznámené, že bude treba za mestský dom pridať plechový regál a tiež: „3 holby¹⁶, 3 žajdlíky¹⁷, 3 podžajdlíky, 3 lieviky za ktoré, som prijal od pána richtára najnovšie zlaté rímske.“

Mestský dom a rada spísala inventár skúpeného a vyplatného:

1. 6 bufetov holboviak¹⁸ na víno
2. 4 bufety na liehoviny
3. 6 pollitrových pohárov
4. 6 menších pohárov
5. 14 korbeľov¹⁹ na pivo
6. 6 korbeľov na liehoviny
7. 4 staré polholby²⁰ na liehoviny
8. 4 pálené žajdlíky
9. 4 pálené podžajdlíky
10. 8 pohárov
11. 2 pivné žajdlíky

V tom istom období, bolo potrebných viac súdkov. Robili sa z jedľového dreva, čo bola zmena, pretože väčšinou boli z dreva dubového. V danej listine sa píše: „Budú dva, jeden na pijatiku a druhý na čaje.“ Práca musela byť dokonalá. V Contracte sa ďalej píše, že „sú povinný od dneska do piatich týždňov robotu urobiť“. Debnárovi bol zaplatený preddavok 20 zlatých, ostatok mu bol doplatený, až po odovzdaní súdkov. „V Rajci 9. apríla 1822 dávame do mestskej pokladnice potvrdený a podpísaný zápis, že robota je dokonalá a všetko je z dreva.“ Podpísané notárom Huljakom. (Mestečko Rajec, 1822)

Árenda mestského pivovaru

1829 obecná rada mesta Rajec dáva od 4. marca do árendy mestský pivovar. Nájomca je Michael Homolay. Ako ostatní nájomcovia pred ním, aj on musí dodržiavať podmienky mesta, a to: „Dôstojne pivo variť, po dobrej cene predávať. Tiež má dovolené v našich mestských horách chystať 30 siah jedľového dreva, pivo šenkovať, páliť pálené, taktiež Frajunkové víno slobodne šenkovať. Musí zachovávať výhody, ako dáva obec mesta každému mešťanovi. Ak by nedodržel obecné podmienky bude pozvaný k pánovi árendátorovi.“ (Mestečko Rajec, 1829)

Právo výčapu liehovín a piva v pivovare

Nový nájomník v mestskom dome a pivovare je Zaymus An-dráš. Zmluva o árende varenia a výčapu piva v Rajci roku 1851 hovorí: „Aby úžitok tento pivo v našom obecnom mestskom pivovare slobodne varili a šenkovali. Od 1. januára roku 1849 počínajúc, za tri uplynulé roky. Ponižšie oznámeného nášho obecného domu a v ňom sa nachádzajúceho pivovaru, zo všetkým čo k nemu pripadá bude pivovar odovzdaný do árendy.“ V zmluve sa spomína, že mesto mu dovoľuje v mestských horách každoročne nachystať 30 siah jedľového dreva, ak by mal potrebu viac, môže si nachystať, ale už bude povinný zaplatiť do mestskej kasy. Cena piva nesmie rásť, ako sa to spomína: „Cena piva skrze úrad limitovaná pilne zachovaná.“ Čo sa dotýka piva a tiež, ako aj kvasníc, musí dodržiavať stanovené podmienky a po dobrej cene šenkovať pre mešťanov

pivo. Cenu, ktorú úrad nariadil je povinný dodržať. Porušenie kontraktu v dome a pivovare bude pokutované z mestskej kasy a nájomníkovi bude odobratý riad. Po skončení nájomnej zmluvy musí pivovar odovzdať naspäť Árendátorovi. Zodpovedá za škody, ktoré počas nájmu spôsobil. Počas troch mesiacov, pred ukončením kontraktu a pri porušení predpisov sa zakazuje vyrábať zo sladu. (Mestečko Rajec, 1851)

V tom istom roku bola spísaná aj zmluva o árende mestského práva výčapu liehovín, v ktorej sa spomína: „Právo mestské používať bude, na úplné tri roky od dňa 1. januára 1851 až po rok 1853.“ Nájomník je povinný splácať 200 florenov každý štvrtrok do úradnej kasy. Ak by chceli prijať do spolku nových mešťanov, tak aj oni by boli povinní platiť árendátorovi. (Mestečko Rajec, 1851)

Dražba na zhotovenie krovu v pivovare

V roku 1856 v mestskej zápisnici sa spomínajú dražobné podmienky na zadanie prác spojených s vyhotovením krovu na pivovare v Rajci, ktoré sú spojené aj s mestskou školou. Ako je spomenuté: „Licitácia²¹ pivovaru začne od ceny...“ plánovaná cena je 934 florenov. Tiež musí byť z toho zaplatená práca. Drevo na krov bude zobraté z mestských hôr. Ak by majster chcel použiť svoje drevo, musí byť zdravé, dokonalé, pomerané a podľa výkazu mesto vráti majstrovi materiál, po dokončení krovu. Licitátor bol povinný sledovať to, či boli podmienky splnené. Krov mal byť vyhotovený do 13. a 14. augusta 1856. (Mestečko Rajec, 1856)

Ostatný materiál vynímajúc dreva, ktoré bolo z mestskej hory, vykáže kameň, tehla, piesok, klince, a všetko okrem šindľa. Bude povinný vystaviť a na potrebné miesto odvieť, dosiek 150 rífov²², uskladnených a uložených, mesto Rajec dá licitátorovi k výrobe krovu. Do 15. júla musí zaplatiť druhú tretinu a po odovzdaní roboty doplatia majstrovi 10 florenov. Ak majster alebo licitátor prácu začal a nedokončil, alebo niečo urobil, mohla by sa znova začať dražba. Škoda, ktorá vznikla pri nedodržaní prác, licitátor vlastným majetkom zaplatí. (Mestečko Rajec, 1856)

Revolučné roky v pivovare

V roku 1848 – 1882 je v obecnej zápisnici zápis oľhľadom mestského pivovaru. Rada obce pod vedením konzula Andreja Zaymusa nariadila prenajať pivovar vo verejnej dražbe. Táto dražba sa neuskutočnila. Zo zápisu zo dňa 29. mája 1863 vyplýva, že nájomníkom mestského pivovaru bol Jozef Rosenzweig, ktorý žiadal predĺžiť zmluvu o prenájme. Mestská rada mu povolila predĺžiť zmluvu na tri roky pod podmienkou, že vopred zaplatí 560 zlatých nájomného štvrťročne a bude chovať pre mesto 2 býkov. Ďalším nájomcom bol Móric Grossmann, potom opäť Jozef Rosenzweig a roku 1878 Adolf Mayer. Posledným známym majiteľom pivovaru bol v roku 1893 Jozef Guth. (Kronika Mesta Rajec, s. 27)

Výpoveď obecného hostinca

Zápisnica zo zasadnutia obecného výboru zo dňa 24. januára 1919. Ako sa píše v zápisnici: „Predseda po krátkom pozdrave prítomných zasadnutie zahájil, predkladá návrh Baroša Karola oľhľadom vypovedania obecného hostinca pivovaru. Zmluva medzi mestom a Barošom Karolom uzatvorená ešte 31. decembra 1917 vypršala. Pivovar môže byť opäť v nájme.“ S následkom všeobecného zákazu vypovedania nájomných zmlúv uskutočnené byť nemohlo, pretože každý očakával, že vyzdvihnutie spomenutého zákazu každý očakáva. Baroš je povinný sa od dňa vyzdvihnutia zákazu vypovedania nájomných zmlúv, najneskôr do troch mesiacov vystahovať a mestský dom má byť opäť v prenájme. (Mestečko Rajec, 1919)

Výčapné právo

Výčapné právo v roku 1921, ktoré je ale spojené s osobou legionára Jakuba Čerňanského, ako výčapníka nie je možné, pretože pivovar v árende má Gabriel Molec. Mesto žiada opatrenia. Aby obec toto právo nestratila, napriek tomu, že sa nateraz v dome nečapuje a pokiaľ nájom s Molecom trvá, ani čapovať nebude, aby



NÁRODOPISNÁ EXPOZÍCIA V MESTSKOM MÚZEU

výčapné právo v prospech obci podržané bolo. Preto bola podaná žiadosť na finančné riaditeľstvo. (*Mestečko Rajec, 1921*)

Prenájom hostinca „Pivovaru“

1. júna 1925 sa pojednávalo o prenájme obecného domu „pivovaru“, a o zostavení dražobných podmienok. Píše sa, že návrh bol na 14 dní k nahliadnutiu obyvateľom a neboli voči nemu žiadne námietky. Členovia obecného zastupiteľstva podávajú zmienku, že dom sa nachádza vo veľmi zlom stave, a preto by sa mal dať niekomu do árendy, kto by sa zaviazal dom opraviť, istý čas by ho mohol pre svoju potrebu užívať.

Zastupiteľský zbor obce Rajec dáva do árendy obecný dom – pivovar. Ďalej uzatvára, aby obec vo svojom mene na dom licenciu žiadala a dom v prípade získania licencie do árendy dala, z ktorej príčiny určuje licitačné jednanie. Licitačné podmienky obecnej rady sa určujú nasledovne: „*Obec Rajec do prenájmu dáva na 6 rokov vlasťnosť obci tvoriacu budovu č. d. 383 tak známy „Pivovar“. Výkričná cena 3 605 korún. Nájomné je spoplatnené vopred ¼ ročne. Predmet prenájmu musí byť v takom stave po vypršaní prednájomnej doby odovzdaný v akom bol zobraň. Dane ako aj iné verejné ťarchy od predmetu prenájmu znáša obec. Menšie opravy do 100 korún znáša podnájomník. Zľava na árende sa v žiadnom prípade neprípúšťa. V prípade, ak by podnájomník neplnil podmienky uzavretej nájomnej zmluvy, znovu sa môže pivovar dať do árendy. Árendátor bude povinný po licitácii, dať do mestskej pokladne jednoročnú árendu. Licitácia a uzavretie zmluvy a s ňou spojené kolkové poplatky obťažujú prednájomníka. Dražba sa stane právoplatná až po schválení dražobného jednanja a uzavretej zmluvy obecným zastupiteľstvom“.* (*Mestečko Rajec, 1925*)

SÚČASNOSŤ V PIVOVARĚ

Po tom čo bol mestský pivovar zatvorený, slúžila táto budova ako mestská krčma, ako sme už spomínali v zápisniciach z roku 1919 až 1925. Listiny z druhej svetovej vojny sa nezachovali, takže nemôžeme presne určiť čo sa v dnešnom Mestskom múzeu nachádzalo. Zo zistených informácií vieme, že táto budova nebola ostreľovaná počas vojny a bola zachovaná do dnešnej podoby. V 70. rokoch 20. storočia slúžila budova, ako sklad pre mestské potreby ako napríklad: kaderničky, maliarov a iné profesie a tiež aj ako kancelárie, od roku 1976 ako mestská knižnica.

Od roku 1993 táto budova slúži ako Mestské múzeum. V roku 1993 bola budova bývalého mestského pivovaru vyhlásená za kultúrnu pamiatku.

HISTÓRIA A SÚČASNOSŤ PIVOVARNÍCTVA

Dnes už nikoho neprekvapuje, že korene a pôvod mnohých významných skutočností treba hľadať niekde na úsvite ľudských dejín. Samozrejme, nie je tomu inak ani v prípade piva a pivovarníctva. Dôkazy, ktoré existujú pochádzajú z čias, kedy ešte nejstovali písomné záznamy. Najstarší zachovaný dokument pochádza zo Sumerských čias (4. tisícročie pred Kristom). Na území starej Mezopotámie existovalo až 70 druhov pív, ktoré podľa chuti, farby a iných vlastností pomenúvali rôznymi názvami. Mezopotámia nebola jediná, kde sa pivo objavilo. Reč historických prameňov prezrádza, že pivo poznali i starí Gréci a Rimania. (*Cabadaj, 2000*)

Ako v Bytčianskom panstve, tak i v Lietavskom panstve boli chmeľové plantáže. Lietavské panstvo malo 7 majerov a podľa dostupných informácií v každom majeri panstva boli chmeľnice. Z týchto chmeľnic sa chmeľ dovážal do najbližšieho pivovaru, teda do Lietavy, Čičmian, Rajca, kde sa spracovával na pivo. Pre celé územie Slovenska platí, že v prvej polovici 18. storočia pestovanie chmeľu v poddanských usadlostiach výrazne ustupuje. Hlavnou príčinou javu je, že sa zabraňovalo variť pivo poddaným zadarmo. Museli zaplatiť poplatok. V Rajci bol poplatok od vlastníctva pôdy, koľko mešťan vlastnil pôdy, tak podľa toho si mohol variť pivo v pánskom pivovare. (*Cabadaj, 2000*)

Ako sa varilo pivo kedysi a ako sa varí dnes

V minulosti sládek každú várku vyprevádzal. Bol naozaj pri každej várke. Dalo sa to zvládnuť, pretože várky nasledovali zhruba každých 12 hodín. Suroviny neboli rovnaké ako dnes. Je dosť možné, že sa využívala voda z rybníkov. Stávalo sa niekedy, že várka bola mŕtva. Keď zisťovali prečo, prišli na to, že po veľkých dažďoch a predovšetkým, keď sa hnojilo, bola voda rôzne kontaminovaná a pivo ovplyvnila, pretože sa pre varenie nijako neupravovala. Taktiež sa ťažko strážili kvalitatívne kritériá sladcu. Skúška mohla prebiehať napríklad aj takto: „*Pivo sa nalialo, alebo natrelo na dubovú lavicu a koňšeli v kožených nohaviciach si na ňu posadali. Ak sa im z nich lavica odlepila, tak pivo nebolo považované za kvalitné.*“ (*Blahút, 2009*)

Dobré pivo muselo byť veľmi sladké, ťažké, obsahovalo málo alkoholu, ale bolo o to družnejšie. Ľudí pri takej skúške muselo byť dosť veľa. Varilo sa predovšetkým biele pivo z pšeničného sladcu. Ten dáva pivu väčšiu plnosť, ale zaháňa chuť viac do kyselkava.

O kultúrach kvasníc v minulosti nevedeli veľa. Preto pivo prešlo spontánnym kvasením, tak ako napríklad dnes sa pripravuje kvas slivovice. Pivo nemohlo byť ani biologicky čisté, pretože varili z vody z rybníka, ale hlavne chladenie prebiehalo v otvorených priestoroch a tam sa pivo tiež značne kontaminovalo. Taktiež neexistovali filtre. Také pivo, aké šlo z ležiackej pivnice, také šlo aj na stôl. Neboli ani sklenené poháre. Pivo sa pilo z kameninových pohárov. Konzument nevidel, že pivo je kalné. Vie sa, že neexistovali žiadne vedecké metódy, ale skúsenosti sa predávali z generácie na generáciu. (*Blahút, 2009*)

ZÁVER

Cieľom tejto bakalárskej práce bolo zhrnúť získané základné informácie o vzniku Mestského pivovaru v Rajci. Ako sme už uviedli v predchádzajúcich kapitolách, mesto bolo bohaté na remeselníkov, súkenníkov, ktorí boli nútení pre zaobstaranie svojho živobytia tvrdo pracovať.

Mestský pivovar Rajec bol pre nás veľká výzva, pretože nikto pred nami informácie o danom objekte neskompiloval do takej podoby, aby boli prístupné pre všetkých. Pivovar Rajec je tiež zaujímavý tým, že je to jeden z mála objektov, ktorý už aktuálne neexistuje.

Môžeme povedať, že svoju históriu má aj pivovarníctvo. Z uvedených zdrojov sme zistili, že Lietavské panstvo malo sedem majerov a v každom majeri sa pestoval chmeľ. Bohužiaľ, nikde nebolo uvedené či aj v každom majeri boli pivovary. Známe sú nám tri pivovary a to Rajec, Čičmany, Lietava. Prvá zmienka o Mestskom pivovare v Rajci bola už z roku 1554.

Zoznam nájomníkov v mestskom pivovare a v mestskej krčme

1651 Cyril Johanidesz
1811-1815 Levko Altman
1816 Jakub Polák
1819 Levko Altman
1829 Michal Homolay
1851 Zaymus András
1863 Jozef Rosenzweig, Móric Grossmann, Jozef Rosenzweig
1878 Adolf Mayer
1893 Jozef Guth
1919 Karol Baroš
1921 Gabriel Molec

Medzi vzácne rukopisy zaraďujeme i v bernolákovskom jazyku napísanú báseň rímskokatolíckeho kňaza Karola Akaya **CHVÁLA RAJECKÉHO PIVA** z roku 1800. Jej text (ide o 29 šesťveršových strof) je odtlačený v knižnej publikácii známeho literárneho historika Michala Eliáša *Kratochvíľne históry (pozn: celá báseň bola uverejnená v Spravodajcovi mestského múzea 2018, s. 16)*.

Dorota HORNÍKOVÁ,

informácie o Rajeckom pivovare získala a spracovala pre potreby vypracovania bakalárskej práce (2814320141013) Mestský pivovar Rajec pre Žilinskú univerzitu v Žiline, Fakulta humanitných vied, Katedra mediamatiky a kultúrneho dedičstva v roku 2014.

Krátené – úprava: **Zuzana Ščasná**, odd. kultúry MsÚ Rajec
3x snímka: zbierka Mestského múzea Rajec

VYSVETLIVKY:

- 1 Rínok – v synonymickom slovníku slovo rínok znamená námestie
- 2 Brundtlandské mesto – trvalo udržateľný rozvoj spoločnosti, ktorý zabezpečí splnenie potrieb súčasnej generácie bez toho, aby boli ohrozené budúce generácie.
- 3 Kušnier – v synonymickom slovníku slovo kušnier znamená kožušník.
- 4 Florén – v slovníku slovenského jazyka sa píše že florén je stará platiaca mena vo Florencii
- 5 Prút – v slovníku slovenského jazyka je prút stará plošná miera
- 6 Jutro – v slovníku slovenského jazyka je Jutro stará plošná miera
- 7 Ár – v slovníku slov. jazyka je Ár jednotka plošnej miery 100 m²
- 8 Šlosar – v slovníku slovenského jazyka je Šlosar – zámočník
- 9 Blach – v slovníku slovenského jazyka je Blach – plech
- 10 Pánt – v slovníku slovenského jazyka je Pánt – kovové zariadenie, na ktorom sú zavesené dvere
- 11 Árenda – v slovníku slovenského jazyka je Árenda – nájom prenájmu, vziať do prenájmu, mať v prenájme, dávať do prenájmu
- 12 Arendátor – v slovníku slovenského jazyka je Arendátor – osoba, ktorá prijíma, alebo prijala veci do nájmu
- 13 Šenkovanie – v slovníku slovenského jazyka je Šenkovanie – nalievať, merať liehoviny, čapovať víno, pivo, pálenku

14 Regale – výsadné výnosové právo prislúchajúce panovníkovi alebo šľachte

15 Bedlivosť – starostlivosť, pozornosť,

16 Holba – nádoba približne pollitrová

17 Žajdlík – nádoba na meranie s obsahom 0,34 l

18 Holbovka – pollitrová nádoba na víno

19 Korbela – nádoba na pitie piva

20 Polholba – zastarane polovica

21 Licitácia – dražba

22 Ríf – stará dĺžková miera (0,779 m)

ZOZNAM POUŽITEJ LITERATÚRY

- BITUŠÍK, P. a kol. 1992. *Rajec 1193-1993*. Mestský úrad Rajec 1992
- BLAHÚT, P. 2009. Ako sa varilo pivo kedysi a ako sa varí dnes. In. *presporskavinoteka.sk* [online]. 2009. [cit. 2014-03-25]. Dostupné na internete: <<http://www.presporskavinoteka.sk/post/ako-sa-varilo-pivo-kedysi-a-ako-sa-vari-dnes-zilinsky-vecernik-str-14-13/?p=30>>
- CABADAJ, P. 2000. *Slovenské pivovarníctvo v toku času*. Žilina: Žilina, 2000, ISBN: 80-968453-0-6
- HANZEL, D. 2008. Desiatročné slovenského pivovarníctva 1998-2008 II. In. *pivni.info.sk* [online]. 2008. [cit. 2014-03-24]. Dostupné na internete: <<http://pivni.info/pivo-ve-svete/474-desatrocie-slovenskeho-pivovarnictva-1998-2008-ii.html>>
- KRISTENOVÁ, V. a kol. 1972. Remeselnícka výroba a vznik cechov v Rajci. In. *Vlastivedný zborník Považia XI*. Martin: Osveta Martin, 1972. ISBN 301 03-45/IOR-1972, s. 55-74.
- KRISTENOVÁ, V. a kol. 1962. Z dejín Rajca do roku 1848. In. *Vlastivedný zborník Považia V*. Banská Bystrica: Stredoslovenské vydavateľstvo, 1962, ISBN 51137/61-VO, s. 44-68.
- LIETAVA, H. 2014. Hrad Lietava. In. *hradlietava.sk* [online]. 2014. [cit. 2014-04-20]. Dostupné na internete: <http://www.hradlietava.sk/historia/historia_IX.html>
- MALOSSE, H. 2013. Stimulovanie rastového potenciálu európskeho pivovarníctva. In. *toad.eesc.europa.eu* [online]. 2013. [cit. 2014-03-20]. Dostupné na internete: <http://eescopinions.eesc.europa.eu/viewdoc.aspx?doc=ces/ccmi/ccmi114/sk/ces2391-2013_00_00_tra_ac_sk.doc>
- MESTEČKO RAJEC. 1651. Vyhlásenie richtára a mestskej rady o predaji domu s pivovarom a pozemkom po bezdetnom a zomrelom. Rajec.
- MESTEČKO RAJEC. 1814. Žiadosť mesta Rajec o povolenie menších úprav na budove pivovaru. Rajec.
- MESTEČKO RAJEC. 1815. Žiadosť mesta o povolenie menších úprav na budove pivovaru. Rajec
- MESTEČKO RAJEC. 1816. Nová zmluva medzi mestom Rajec a židom Jakubom Polákom na árende pivovaru. Rajec.
- MESTEČKO RAJEC. 1819. Árendovská zmluva o prenájme mestského domu a pivovaru. Rajec
- MESTEČKO RAJEC. 1822. Zmluva z debnárom na zhotovenie sudov na pivo. Rajec.
- MESTEČKO RAJEC. 1829. Zmluva na árende mestského pivovaru. Rajec
- MESTEČKO RAJEC. 1851. Zmluva o árende mestského práva výčapu liehovín. Rajec.
- MESTEČKO RAJEC. 1856. Dražobné podmienky na zadanie prác spojených s vyhotovením krovu na pivovari. Rajec.
- MESTEČKO RAJEC. 1919. Zápisnica. Rajec
- MESTEČKO RAJEC. 1921. Zápisnica. Rajec
- MESTEČKO RAJEC. 1925. Zápisnica. Rajec.
- VÝROBA PIVA NA SLOVENSKU. 2006. In. *infoweb.sk* [online]. 2006. [cit. 2014-04-20]. Dostupné na internete: <<http://www.infoweb.sk/slovensko/ekonomika-a-hospodarstvo/442-vyroba-piva>>
- SLOVENSKÁ ASOCIÁCIA HISTÓRIE PIVOVARNÍCTVA. 2009-2012. In. *sahp.sk*. [online]. 2013. [cit. 2014-04-20]. Dostupné na internete: <http://www.sahp.sk/dokumenty/Pivovary_Slovensko_2013.pdf>
- MESTO RAJEC. 1992. Kronika mesta Rajec. In. *diel 1*. (s. 27-28). Rajec. Mesto Rajec.
- MESTO RAJEC. 2013. Aj v Rajci sa varilo chýrne pivo. In. *rajcan.sk*. Rajec: Mesto Rajec. ISSN 1210-1966.
- SITA. 2004. Export piva sa zvýšil o 36 percent. In. *etrend*. [online]. 2004. [cit. 2014-03-20]. Dostupné na internete: <<http://ekonomika.etrend.sk/ekonomika-slovensko/export-piva-sa-zvysil-o-36-percent.html>>
- Mestské múzeum v Rajci. In. *rajec.info.sk*. [online]. 2011. [cit. 2014-03-25]. Dostupné na internete: <<http://www.rajec.info/section/default/33>>

RAJECKÉ SÚDNICTVO

Príspevok hovorí o zaniknutom ľudovom súde, ktorý sa nachádzal v Rajci od roku 1949 do roku 1960. Článok o rajeckom súdnictve (Zaniknuté súdy – Rajec) bol uverejnený v občasníku Naša SEDRIA vydanom 15.12.2006 na stranách 25-27. Článok uvádzame v plnom znení:

Rajec je najstaršou osadou Rajeckej doliny. Tá bola osídlená už v predhistorických dobách. Najstaršia písomná pamiatka je z roku 1193 v listine kráľa Béla III.

Dominantou Rajca je jeho štvoruholníkové námestie so sieťou ulíc vybiehajúcich z jednotlivých zasunutých nároží. Je to typický znak stredovekého gotického urbanizmu. Vznikalo v 15. a 16. storočí. Pôvodne renesančná jednoposchodová stavba je prístupná zo všetkých strán. Otvorené arkády slúžili ako trhovisko. Pri tejto budove sa žiada trochu zastaviť v súvislosti s právom a výkonom práva v dávnejšej minulosti.

V radnici býval fojt – richtár. Ten mal súdnu právomoc spolu s radnými, mešťanostami. Pomerne častými trestami za rôzne výtržnosti a „nactiutřhania“, bolo priviazanie k pranieru. Bol to kamenný stĺp neďaleko radnice v listinách nazývaný SCANDALUM PUBLICA. V revolúcii 1848-1849 bol obyvateľmi Rajca zbúraný. Radnica, dodnes staršími obyvateľmi Rajca nazývaný *ratúz*, mala dvoje pivnice pod sebou. V oboch boli väznice, nazývané árešt. V hornom „árešte“, miestnosti nad ktorou býval richtár, sa umiestňovali páchatelia – obyvatelia Rajca. V spodnom, tzv. tvrdšom árešte (v miestnosti pod horným), ktorý pozostával z menšej a vlhkej miestnosti sa umiestňovali cigáni (tak ich nazývajú listiny), ktorí sa dopustili deliktov proti ctihodným občanom Rajca.

V Rajci bol v roku 1949 pri územnej reorganizácii zriadený **ĽUDOVÝ SÚD**. Ten

bol v jednoposchodovej budove na západnom okraji námestia (*poznámka: v súčasnosti sa tu nachádzajú rôzne prevádzky*).

Vchod do budovy bol z bočnej ulice. Priestory súdu, pojednávania sieň a kancelárie boli na poschodí. Predsedom súdu bol JUDr. Štefan Jančo, rodák z Oravy (inak, švagor spisovateľa Františka Hečku). Ako sudca mu bol pridelený absolvent práva Strapko, ktorý po krátkom čase prešiel na Ľudový súd do Považskej Bystrice, odtiaľ do Martina a v roku 1961 do Liptovského Mikuláša.

JUDr. Štefan Jančo vybavoval celú súdnu agendu až do príchodu JUDr. Strapku, ktorý vybavoval trestné veci. Niekoľko rokov mal k dispozícii len jednu zapisovateľku, Smatanovú, ktorá okrem svojej agendy zapisovateľky viedla registre a celú administratívu. JUDr. Jančo bol ženatý, s manželkou vychovával dve deti a popri práci a verejných aktivitách v meste sa venoval histórii a životopisu svojho obľúbeného Hviezdoslava. Prispieval do zborníkov histórie Rajca, Kysúca a Oravy. Vo vzácnych voľných chvíľach čas trávil v študovni Štátneho oblastného archívu v Bytči.

Ľudový súd v Rajci bol zrušený v rámci územnej reorganizácie v roku 1960. JUDr. Štefan Jančo prešiel pracovať ako sudca na Okresný súd do Žiliny.

Životopis JUDr. Štefana Janču, ktorý po nastúpení na dôchodok prešiel bývať zo Žiliny do Martina je mi známy, pretože v Martine som ho pomerne často navštevoval. Sudcom bol už za I. ČSR, keď ako čaka-

teľ začímal na Okresnom súde v Košiciach. Od neho viem, že po oslobodení v roku 1945 pôsobil na okresnom súde v Martine, kde je pochovaný. Hoci parte bolo zaslané aj Ministerstvu spravodlivosti v Bratislave (zasielal som ho ja), nikto sa na ministerstve nenašiel, kto by zaslal aspoň sústrastný telegram pozostalej manželke. Pritom bol to on – Štefan Jančo, u ktorého vyše roka pracoval námestník ministra spravodlivosti pochádzajúci z Liptova.

V Rajci, v budove súdu na prízemí bol pozemkový úrad, kde v päťdesiatych rokoch 20. storočia bol vedúcim Andrej Smieško. Nakoľko plat mal až smiešne nízky, prešiel pracovať na národný výbor. Krátky čas v uvedenej budove bola aj prokuratúra, ktorá po dostavaní administratívnej budovy v roku 1952 sa tam presťahovala na druhé poschodie.

Notárom bol v tom období Flimmel. Notariát bol v budove bývalej hudobnej školy (smer na Považskú Bystricu). Advokátom v Rajci od roku 1933 bol JUDr. Ľudovít Lipscher, ktorého syn bol po roku 1950 profesorom na Právnickej fakulte UK v Bratislave, neskôr pôsobil v zahraničných službách republiky.

Týmito historickými útržkami o bývalom Ľudovom súde v Rajci uzatvoríme rubriku Zaniknuté súdy v našom regióne. Myslím, že rubrika nebola zbytočná, pretože monografie niektorých miest, kde boli súdy či už pánske, ľudové alebo okresné, či podstatne staršie súdnictvo, opomína čo len zmienku na tieto orgány. V štátnom archíve som zistil, že „žánru“ histórie súdnicva v regiónoch sa momentálne na Slovensku nikto nevenuje. Preto, možno už zajtra môže byť neskoro. My sme aspoň fragmentálne čo, to z nášho regiónu zaznamenali.

Dr. Otto GÁĽA

2x snímka: archív MsÚ Rajec



BUDOVA BUDÚCEHO SÚDU NA FOTOGRAFII ZO ZAČIATKU 20. STOROČIA (PRVÝ DOM VĽAVO) ... A DNES

ČRIEPKY Z KRONIKY RAJCA

13. časť

... RAJČANIA SA V MINULOSTI NEUSTÁLE USILOVALI O OSLOBODENIE Z PODDANSTVA A NEZÁVISLOSTI? Miestni zemepáni len silným tlakom nastupujúcej buržoáznej revolúcie – ako sa vo výkupnej listine píše „v duchu času“ – 1. septembra 1846 prepustili obyvateľov Rajca z poddanstva. Poddaní mali za to zaplatiť 60 tisíc zlatých, čo bola na tie časy obrovská suma. Avšak začiatok revolúcie a všeobecné zrušenie poddanstva spôsobili, že uvedená suma sa podľa všetkého nikdy nevyplatila.

... RAJECKÁ MESTSKÁ KRONIKA SA RODILA LEN VELMI ŤAŽKO? Za dátum jej zrodu možno s najväčšou pravdepodobnosťou považovať 1. marec 1974. Rada MsNV v Rajci vtedy vymenovala komisiu pre kroniku, jej členmi sa stali M. Vaváková, A. Židek, R. Lamoš, E. Stráňai a Š. Jakubík. Zo zápisníc obecnej a mestskej rady, ktoré sú uložené v Mestskom archíve v Rajci vyplýva, že už dávnejšie jestvovalo isté úsilie o založenie kroniky najmä zo strany obecného a mestského predstavenstva. Tak napríklad 15. 7. 1933 bol obecnou radou Rajca poverený miestny učiteľ J. Kállay vedením kroniky, resp. akejsi pamätnej knihy. Letopiseckú komisiu vtedy tvorili starosta J. Briešťenský, notár A. Fried a viacerí členovia obecnej rady. Podľa zápisnice z roku 1938 sa obecná rada sťažuje, že v záznamoch v kronike sa nejavia žiadne pokroky, preto je navrhnutá nová letopisecká komisia, ktorá sa má postarať, aby sa konečne začalo do kroniky písať. V ďalších zápisoch z rokov 1942, 1946 a 1953 sa konštatuje nespokojnosť so stavom kroniky a ustanovujú sa ďalšie komisie na jej dôkladné spracovanie. Aj v r. 1957 sa podľa zápisnice rady MNV znovu a obšírne diskutovalo o vyhladení nového kronikára, jeho honorovaní a služobných cestách po archívoch, o zhrádúvaní materiálov pre záznamy do kroniky, o zakúpení novej pamätnej knihy a pod. Doslova je tu zaznamenané, že „práca táto, ktorá doteraz bola úplne zanedbaná, môže prijsť na úseku osvety vedy, kultúry ako i národného hospodárstva budúcim generáciám, ba i v súčasnej dobe rentabilný úžitok.“ Napriek tomu sa aj v nasledujúcich rokoch vždy len konštatovalo, že kronika Rajca sa nevedie a je nutné nájsť vhodnú osobu, ktorá by túto prácu zodpovedne vykonávala. Zdá sa, že rok 1974, v ktorom bola do funkcie kronikárky ustanovená Anna Jančovičová, bol tým

V roku 2019 prináša Spravodajca mestského múzea už trináste pokračovanie originálnych zápisov a informácií z mestskej kroniky Rajca, ktoré je určené všetkým čitateľom zaujímajúcich sa o najrôznejšie historické súvislosti a dejiny tohto mestečka. Kronika Rajca je nevyčerpateľným zdrojom rôznych faktov ale aj menej známych údajov, ktorých pôsobenie v minulosti niekedy väčšou inokedy menšou mierou prispelo k rozvoju tohto starobylého mestečka. Cieľom našej série článkov je priblížiť ich čo najširšiemu spektru čitateľov v odľahčenej a popularizačnej forme tak, aby si každý záujemca o históriu Rajca mohol v nich nájsť niečo pre seba.

Viete napríklad, že...

skutočným začiatkom systematického a relatívne dôsledného spracovania zápisov rajeckej kroniky.

... NA RAJECKÝCH PIESKOKH NEĎALEKO TERAJŠIEHO FUTBALOVÉHO IHRISKA MALA SÍDLO PREVÁDZKA ČSAD? Skratka bola označením názvu Československá automobilová doprava s podnikovým riaditeľstvom v Banskej Bystrici. Podľa záznamov boli na opísanom mieste garáže, dielne a administratívna budova. ČSAD s prevádzkou v Rajci zamestnávala 30 zamestnancov, ktorí si v rokoch svojej najväčšej aktivity, ako bolo zvykom, založili brigádu socialistickej práce. Brigáda bola za svoju činnosť vyznamenaná a finančne odmenená. Prevádzka zaisťovala dopravu dolomitového piesku zo Štrkopieskov Rajec v Šuji pre ostatné národné podniky a aj pre súkromníkov. Vedúcim prevádzky v Rajci bol v tom čase M. Babjak.

... PRVÉ NÁREČOVÉ ZÁPISY V MESTSKEJ KRONIKE POCHÁDZAJÚ Z ROKU 1879? V našej rubrike sme sa viackrát zmieňovali o takýchto zápisoch, ktoré sú z hľadiska skúmania miestneho nárečia veľmi zaujímavé. Výber z nich čitateľom takmer pravidelne približujeme aj na stránkach nášho Spravodajcu. Aktuálne prezentujeme zápisy z roku 1879 (citácia je prepisom autentického zápisu, upravené sú iba evidentné chyby): *Píše sa rok 1879. Rajec už ňeňi mesto, lebo služnovský úrad sa odscahoval do Žiliny. Obec Rajec má dokopy 400 domovoch a v nich žije približne 2 tisíc dvesto obyvateľoch. Podľa národnosti sú tu Slováci a židzi. Podľa vierovyznania sú to väčšinu r. katolíci, asi 3 % sú literáni a tiež asi 3 % sú židzi... Obec Rajec má dva názvy a to obec politická a obec cenzuálna. Politickú obec tvoria šeci obyvatelia obce, ktorí majú v obci domofskú príslušnosť. Politickú obec riadzi obecné predstavenstvo, na čele kerého je obecný richtár... Cenzuálnu obec tvoria občania,*



KRONIKY MESTA RAJEC, I. - V. DIEL

kerých predkovia placeli namiesto povinnej panskej roboty peňažný poplatek, takzvaný „cenz“. Výška cenzu bola stanovená panstvom podľa toho, koľko dní mal poddaní robiť na panskem a dni sa určovali podľa veľkosti domu a výmery role, kerú poddaný užíval. Po zrušení poddanstva ostali poddaní bývac v domoch a aj role užívali ako predtým. Takto vzniklo v obci Cenzuálne spolumajiteľstvo, keré má svoj výbor na čele s „prézesom“. Tento cenzuálny výbor ako aj jeho prézes a gazda sa volia každý rok a nie po šesci rokoch, ako členovia obecného predstavenstva a richtár obce.



RAJČANKY V TYPICKOM RAJECKOM ODEVE

... **RAJECKÉ ŽENY SI PODĽA SVOJICH PREDSTÁV VYTvorILI, RESP. PRISPôSOBILI TZV. RAJECKÝ KROJ?** Išlo skôr však o akési tradičné oblečenie, ktorého hlavné znaky sme priblížili čitateľom v minuloročnom čísle Spravodajcu mestského múzea (2018, s. 4). Podľa opisu pani M. Janušovej (nar. v r. 1898), ktorá kraj opatrovala, pozostával tento z *košeľa*, *nohavičiek*, *lajblika*, *spodnice*, *sukne* a *ručníka*. **Košeľa** bola z mušelínu alebo bavlneného plátna, mala krátke rukávy a siahala asi 15 – 20 cm pod kolená. Bola šitá až po krk, kde bola lemovaná zúbkovitým vyšívaním podobne, ako okolo rukávov. **Nohavičky** boli letné (z kupovaneého mušelínu) a zimné (z barchetu), zakrývali kolená, hore boli zúžené „do lajstry“ dolu vyšívané. Na košeľu sa obliekal **lajblík** (okrem iného mal nahrádzať neskoršie podprsienky), ktorý bol taký dlhý, aby zakrýval a zachytil sukňu. Býval zo šifónu (na leto), príj. z barchetu (na zimu) a mal gombičky na zapínanie. Na spodnicu išla vrchná **sukňa** z kvalitného štofu (vpravo mala tašku na vreckovku) a na sukňu sa obliekal lajblík. V tehotenstve ženy nosili na lajblíku tzv. „ampírku“ (zásteru voľného strihu), ktorá mala vpredu voľnejšie viazanie. **Ručníky** bývali najčastejšie kašmírové, hodvábné, štofové, príj. aksamietové, ženy ich viazali na uzol a posúvali si ich do čela. Spôsob účesu a niektoré iné parády žien priblížime v nasledujúcej časti.

... **JÁN MACHALICKÝ SA VO SVOJICH PAMÄTIACH ZMIENIL AJ O NEŠŤASTIACH, KTORÉ POSTIHILI MIESTNYCH OBYVATEĽOV?** J. Machalického a jeho spis o Rajci sme čiastočne priblížili v Spravodajcovi z r. 2018 (s. 5) s prísľubom sprístupnenia niektorých zápisov. Ani Rajec sa nevyhol rôznym nešťastiam a katastrofám, čo je zrejme aj z nasledujúcich zápisov spomenutého autora: „Rajec mesto roku 1830 v čase zúrenia cholery z ľudnatosti svojej utratil asi 255 obyvateľov, od ktorého času počet duší, bývalý predtým počet, docieľiť nemôže a ľud tento nielen v lone mesta, ale aj vo svete rozejdený, tam pomrel bez toho, že by domáca rodina o úpadku tomto úradne bola bývalá počená a tak ani mnohých v matrike mŕtvych vznesení sú neni. A jako počet obyvateľstva po rok sa umenšuje tak aj priemyselne všetky vidomočite hynú. Hynú materiálne pre často násobné ohne. Spomeniem len deň v r. 1856

zúrený. Tento o nočnú hodinu okolo 11-tej hodiny z domu prázdneho kramárovského neďaleko kostola asi štvrtý dom vypuknul a za dve hodiny 375 domov s prístavbami gazdovskými na popol uviedol...“.

... **V RAJCI ISTÝ ČAS FUNGOVAL AJ TZV. ROZHLAS PO DRÔTE?** V dnešnej internetovej dobe to mnohí, najmä mladší čitatelia považujú za prinajmenšom „nedešifrovateľnú“ informáciu. No v roku 1958, keď sa začal v Rajci zriaďovať rozhlas po drôte do domácností, bol tento fakt obrovskou udalosťou. Poslucháči mali možnosť okrem pravidelných relácií štátneho československého rozhlasu pravidelne počúvať aj krajové a okresné rozhlasové správy. V miestnom vysielanom rozhlasu po drôte to bolo vysielanie Stredoslovenského kraja a okresné vysielanie stanice Cieľ v Žiline. V roku 1973 bolo v rajeckej pošte registrovaných až 183 účastníkov rozhlasu po drôte.



Snímka: internet

... **ŽE V RAJCI MALA BYŤ KEDYSI FABRIKA NA SPRACOVANIE ĽANU?** Prvý pokus o založenie takéhoto priemyselného podniku je zaznamenaný v roku 1848, kedy J. Uhliarík v mene mesta Rajec dovezol z moravského Tešina stroje na zariadenie „ľanovej továrne“. Objekty budúcej továrne sa vystavili z kameňa a múru ohrady kostola a cintorína na kraji mesta smerom na Šuju. Avšak továreň sa v nich nikdy nezriadila. Údajne sa magistrát mesta bál, že by nebolo dostatok ľanu; obec totiž nemala dost takých rolí, na ktorých by sa ľan dorábala, a, vraj, na jednotlivcov z mesta a ani z okolia sa spoľahnúť nedalo. J. Uhliarík dokonca vinil, že stroje z Tešina dovezol. Problém ľanovej továrne sa definitívne uzatvoril v r. 1861 (aj napriek istým protestom) odvozom strojov naspäť.



Snímka: internet

(Pokračovanie nabadúce)

Poznámka: Fakty z kroniky uvádzame tak, ako boli zaznamenané. V niektorých prípadoch zápisy upravujeme (najmä kvôli rozsahu), príj. doplníme našimi postrehami a poznámkami.

PaedDr. Miloslav SMATANA, Csc., absolvent Pedagogickej fakulty v Nitre, pracuje v Jazykovednom ústave SAV v Bratislave

2x snímka: zbierka Mestského múzea v Rajci

RAJECKÝ NÁREČOVÝ SLOVNÍK

12. výber: Lexika súvisiaca s varením a prípravou jedla v rajeckom nárečí. 1. ČASŤ: písmená A – M

V predchádzajúcich číslach Spravodajcu sme prezentovali nárečové slová najmä z oblasti Rajeckej doliny (porov. *Spravodajca Mestského múzea Rajec*, 2007, s. 6 – 11; 2008, s. 6 – 10; 2009, s. 9 – 13; 2010, s. 11 – 14; 2011, s. 7 – 11; 2012, s. 8 – 13; 2014, s. 9 – 12; 2015, s. 10 – 12; 2016, s. 11 – 14; 2017, s. 12 – 15; 2018, s. 6 – 9), ktoré reprezentujú rajecké nárečie ako celok.

Prvá časť aktuálneho predkladaného výberu približuje nárečové slová súvisiace tematicky s varením a prípravou jedla. Zmienaná oblasť slovnej zásoby ponúka zaujímavý pohľad do niekdajších, ale aj celkom nedávnych prýbytkov v Rajci a jeho okolí, v ktorých sa jedlo pripravovalo ako po celé stáročia predtým. Sústreďuje sa na lexiku typickú najmä pre obdobie na prelome 19. a 20. storočia a prvú polovicu prechádzajúceho storočia.

Pozorný čitateľ si v našej sérii ukážok určite všimne, že pri príprave jedla dominovala jednoduchosť, účelnosť a vyváženosť stravy. Všetky tieto komponenty boli celkom prirodzene ovplyvnené dostupnosťou jednotlivých surovín či potravín potrebných na varenie. Moderná doba, predovšetkým obdobie po 2. svetovej vojne, priniesla so sebou nesporný posun v možnostiach konzumácie jedla a stravovania, no neraz i súčasní odborníci na zdravú výživu vyzdvihujú prirodzenosť a zdravé stravovanie našich predkov, pričom upozorňujú na hodnotný spôsob niekdajšieho výberu potravín, prípravy jedla a jeho konzumovania. Predkladaný výber lexiky doplnený stručnými exemplifikáciami a pripojenými nárečovými textami umožňuje záujemcom urobiť si aspoň čiastočnú predstavu o jednej z najdôležitejších súčastí nášho života.

Poznámka 1: Pôvodní obyvatelia Rajca a blízkeho okolia zaiste ešte i v súčasnosti poznajú nezvyčajné nárečové slová, ktoré by mohli pripravovaný slovník rajeckého nárečia obohatiť. Ak sa medzi čitateľmi nájdu takí, ktorí by mali záujem do slovníka prispieť, prosím, aby sa ozvali písomne či osobne autorovi tohto článku (adresa je v redakcii časopisu). Zdôrazňujeme, že nejde o zámerne pripravovanú výskumnú akciu; je to skôr nepriama výzva záujemcom o nárečie, so zámerom zhromaždiť, prezentovať, a tak uchovať pre súčasné i budúce generácie čo najviac z toho, čo ľud Rajeckej doliny sprevádzalo možno stovky rokov: svojský a nenapodobiteľný, originálny jazykový prejav.

Všetkým, ktorí doteraz prispeli a pomohli slovník obohatiť, srdečne ďakujeme.

aláš *m.* druh likéru: *A na picie ponúkli niečo domáce, alebo aj aláš, to bolo zase také slatké* (Rj); *Tak som dohiesel aláš z rumom, to bolo aj slatké aj rumové, tak to sa dobre zhodovalo, aj sa to tak volalo, aláš z rumom. To je takí slatki trunek* (Rj)

baba *ž.* 1. na masti pečené jedlo z postruhaných surových zemiakov, múky, krúp, ryže ap.: *Mi zme to ľubeli, veru, aspom ra za týždeň zemiaková baba ce zimu musela bic* (Rj) * **krvavá baba** (Rj) – zemiaková baba s pridaním krvi zo zabíjačky; **struhaňinová baba** (Či) – zemiaková haruľa, obľúbené svadobné jedlo 2. druh čierneho kysnutého chleba pečeného z nasladnutého (buchtového) cesta: *Piekavala sa aj baba* (Đu)

benka p. dbenka

bielek i **bielko** *m.* čira bezfarebná časť vajčička: *Ľnesmel si zabudnúc pridadz jedno bielko* (Ja); *Kedz ostal bielek, schosnovat sa ľneskoršie* (Šu)

bol'hoj i **vol'hoj** *m.* žltá rastlina, *bot.* *bôl'hoj* (Anthyllis): *Bol'hoj si musel poznac* (Rl); *Z jari podbel, kaški, potom repik a tež vol'hoj, šeličo zme zbierali* (Đu)

braj i **breja** *m. i ž.* druh jedla, zemiakovomúčna kaša, do ktorej sa pridávali napr. jačmenné krúpy ap.: *Braj ešče naša mama varievala, kerisi to povedali aj breja, že varí breju* (Đu)

bravec *m.* kŕmne prasa: *Tuto skoro f každem dome bravca, jedného ľebo aj dvoch držali* (Zb)

brucho *s.* v spoj. **napľnidz brucho** (Rj) – najesť sa: *Ša kedz budze ovocie, potom si brucho napľniš* (Rj)

burgiňa *ž.* poľnohospodárska plodina **a)** *bot.* repa obyčajná (*Beta vulgaris*) **b)** *bot.* cukrová repa (*Beta altissima*): *Ráno na jar som vibiéral burgiňu z jami* (Rj) **burginka** *ž.* *zdrob.:* *Doľiesla do-*

moch, ná uš to upiekli, dali, rozetrefi burginku a uš upiekli f takém popoľe (Rj)

bvob *m.* veľkozrná strukovina, *bot.* *bôb* (Vicia): *Tam boli mreški (na kochu) a tam sa aj hrniec s tím bvobom dal paric* (Rj); *Veru, bvop tu kedisi pestovali* (Vč)

cedzák i **cedák** *m.* hlinený hrniec na mlieko **cedzidlo** *s.* náčinie na cedenie tekutín, sitko

cesnečka *ž.* cesnaková polievka: *Navareli cesnečki a dobre bolo* (Kl)

cesto *s.* mäkká hmota umiesená z múky, vody (príp. aj iných prísad), v spoj. **chľebové cesto** (Rj) – určené na pečenie chleba: *To bolo s chľebového cesta, to sa rostľapalo* (Rj)

cíbig *m.* dutá byl' cibule, pažitky al. iných rastlín: *Stačelo, ke com si pažitki, tích cibikvo nakrájala, jaké to bolo dobré na chľeba* (Šu)

cibuľa *ž.* zelenina pestovaná pre podzemnú dužnatú aromatickú guľovitú časť používaná ako pochúťka, *bot.* *cibuľa* (Allium): *To ždi vraveli tí chlapi, že cibule musí dac telo čo masa* (Rj)

cicer *m.* (žart. i **cicvor**) strukovina podobná hrachu, *bot.* *Cicer*



CEDZÁK

čemer *m.* choroba (ľudí i zvierat) spôsobená zrážaním krvi v cievach po hitavom pití, jedení, žraní, ochvat: *Vraveli, že čemer sa musí rozetrec* (Rj)

dbenka i **benka** *ž.* drevená kuchynská nádoba (napr. na mútenie masla): *Moj tatko bol bednár, robel putře, džberíki, hrotki, také dbenki, čo sa múcelo mlieko*



Snímka: internet

HRIATE

- (Rj); *Gazdziné používali ti benki ale aj šetek ten drevení riat, kím to ňezačalo ciec* (Rj)
- dojľnica** i **dojalňica** ž. drevená nádoba na dojenie, vyrobená obyč. z jedného kusa lipového dreva: *Na mlieko krafské aj ofčie boľi dojľnice* (Đu); *dojalňice na mlieko* (Či)
- dojic** *nedok.* 1. získavať mlieko z vemena dojných zvierat: *Kobolu zme museli dojic* (Rj) *Robeli hrotki, čo sa dojelo, sudi na kapustu* (Rj) 2. (o dojných zvieratách) dávať mlieko: *Teho roku ovečki veru bohviejako ňedoja* (Đu)
- dzienko** *m.* drevená doštička al. doštičky **a**) na prikrýtie hrnca, suda ap.: *Ke_ca dobre (kapusta) natlačela, dzienkom sa v sudze zakrilo a zacaželo* (Đu) **b**) na cesto pri hádzaní halušiek do vody: *dzienko na haluški* (Zb) **c**) na krájanie mäsa, zeleniny ap.: *Pekne si si šetku zefeňinku pokrájaj, potom aj uvarená masko na tem dzienku* (Zb)
- fazuľa** ž. 1. druh strukoviny (rastlina i plod), *bot.* fazuľa (*Phaseolus*): *Najviacej sme mali ti zemiaki, ale aj fazuľu* (Ri) 2. jedlo pripravené z tejto strukoviny: *Navareli kislej fazuľe a bolo!* (Rj)
- fertucha** ž. zástera: *Opásala fertuchu a pojme do vareňia* (Rj) **fertuška** ž. i **fertušek** *m.* *zdrob.* (tiež aj ako súčasť ženského kroja): *Ženi noseľi fertušek, alebo fertušku* (Či)
- frištuk** i **frišteck** *m.* raňajky: *Kávi navareli, chľeba k temu a bol frištuk* (Rj); *Obedu ňebolo, frišteg bol len čierna káva a kúsek chľeba* (Či)
- frištukovac** *nedok.* raňajkovať: *Kedz išli skoro ráno, frištukovali ajo štvrtrej* (Rj)
- fučka** ž. hustá kaša zo zemiakov a múky: *Ostaň tu, takej dobrej fučki si navarime, že sa obľížeš!* (Rj)
- futrovac** *nedok.* *expr.* veľa jesť, žrať: *Ten ľubi futrovac, jedno cez druhé, a niž mu ňeňi* (Rj)
- gebuzina** ž. *expr.* nechutné jedlo: *Navareli*

- len jakejsi gebuzini, vobedz mi to ňechucelo* (Rj)
- gindžit'** *nedok.* *pejor.* (zle) variť, piecť: *Len gindžit'e, gindžit'e a potom zahibáťe* (Či)
- gliechové** *s.* *spodst.* pohostenie pri dokončení, vyťahnutí múrov novostavby: *Tedi sa to volalo gliechové. Prví uhel kedz bol, tam sa dala svrčinka, to bolo gliechové. Také aj pohosceňie* (Rj)
- hriate** *s.* zohriata pálenka pripravená z alkoholu (liehu), vody, skaramelizovaného cukru, škoric a iných prísad (často podávaná s opraženou slaninkou) * *hriate z oškvarcoma* (Či) – jeden so spôsobov prípravy tejto pálenky (pridaním oškvarenej slaniny, bez škoric), podáva sa aj ako posilňujúci nápoj pre šestonedielku
- huspeňina** ž. pôvodne svadobné jedlo z vyvarených bravčových alebo teľacích paprčiek a kožíek: *Dajťe si s nami s_tej huspeňini* (Či)
- húšel'** ž. *expr.* veľmi nahusto uvarené jedlo: *Navariž húšel' a chlapi ti to ňesťú* (Či)
- hutac** *nedok.* *expr.* pažravo jesť, hltáť: *Hutáš tú kašu, jako bi si dva dñi niž_ ňejedel!* (Rj)
- chľeboví** *príd.* v spoj. **chľebová pec** (Rj) – pec na pečenie chleba: *Bolo doľežité, abi dobre aj šporág varel, aj trúba piekla a vačinu aj chľebové pece sa robeli* (Rj) **chľebové cesto** (Rj) – cesto pripravené na upečenie chleba: *To bolo s chľebového cesta, to sa rostľapkalo* (Rj) **chľebová múka** (Rj) – múka z ktorej sa piekol chlieb: *Trecia múka bola chľebová* (Rj)
- chochál'at'** *nedok.* variť sa, bublať pri varení: *Tá žinčica sa musela chochál'at'* (Či)



JELITO

- chochľík** *m.* bublina, ktorá vzniká pri varení tekutiny: *Keď vihoďela dva-tri chochľíki, už bola uvarená* (Či)
- chova** ž. strava, jedlo; stravovanie: *Keď robi v meste, to ho tresta (cesta) i chova draho vjidú* (Či)
- chucic** *nedok.* pôsobiť príjemne na chuťové orgány (obyč. o jedle alebo pití): *Aj kapusné haluški चुceli na tih lúkách* (Ri)

- jedzeňie** *s.* strava, jedlo, pokrm; pohostenie jedlom: *Ke_ca končelo, tedi bolo také aj pohosceňie. No, vipicie, ano, vipicie, niekedi aj jedzeňie* (Rj); *A na jedzeňie kerí mal, či už mal siru, lebo také ňiečo, alebo slaňinu, alebo klobásku* (Đu); *Terena, to si mu keľo dala tego jedzeňia?!* (Rj)
- jelito** i **jelitko** *s.* črevo plnené zmesou krúp, mletého mäsa, krvi a pod.: *Doma ponadzievali také jelitká z rižu, s_krúpoma, pravda, a potom sa dochucovalo* (Rj); *Jáj, čo sa ten tich klobás, jelit a šeličeho narobel!* (Đu)
- kabáč** *m.* osúch z chlebového (jačmenného) cesta: *Do ruki kabáč a hibaj za ofcami* (Či)
- kabáček** *m.* pagáčik upečený z nekysnutého cesta: *Napiekla kabáčkvo pre šetkých* (Đu)
- kapusňica** ž. 1. polievkové jedlo pripravené z kyslej kapusty: *Navareli dobrej kapusňice a bolo aj na tri dñi* (Rj) 2. vykvasená kapustná šťava: *Kedz mu zle, tak si načľapkal kapusňice rovno ze suda a to pil* (Rj)
- kíška** ž. kyslé (sadnuté) mlieko: *Ke_ci dáž dobríh zemiakvo z maslom a kíšku k temu, to je len za dobrotu, niž iné mi ňetrebá* (Rj)
- kľag** *m.* syridlo z teľacieho žalúdka používané na kýšenie mlieka pri výrobe syra alebo bryndze: *A ten kľag sa robi s_teláčeho žalútka* (Rj)
- kľagať** *nedok.* pôsobením kľagu kýšiť mlieko: *Postaveli kolibu a čiľ, to bola komuorka, to bola jedna miesnos, čo tam kľagali* (Či)

- kmin** (i **stokláska**) *m.* rasca, *bot.* *Carum*: *Zvikla som pridať kminu, to aš tak prevoňalo* (Či)
- koch** *m.* zast. staré otvorené ohnisko s komínom: *No to bol len koch, to ňebol šporhel. To ňebolo murované, to len z blata bolo spravené a to malo takú dziéru, tam boľi mreški a tam sa aj hrňec s tím bvobom dal paric* (Rj)
- kochňic** ž. *expr.* pripravovať váru, variť: *Každí dzeň som musela čosi kochňic* (Đu)
- kokava** ž. omáčka na halušky z krupice, soli a vody: *Aj haluški s kokavu zme vareli, to boľi kokavské haluški* (Či)
- krajec** *m.* plochý kúsok odkrojného chleba **krajček** *m.* *zdrob.*: *Dobri krajček chľeba mu dala* (Rj)
- kuchárka** ž. 1. odborníčka na varenie a prípravu jedál: *Kuchárki, to bola samostatná kapitoľa na veseli* (Rj) 2. ozdobne vyšité plátno v kuchyni nad sporákom: *kuchárka* (Či)
- kuraťina** ž. kuracie mäso, kuracina: *Na obed bola niekedi kuraťina* (Či)
- kvoper**, **kvóper** i **kóper** *m.* vysoká bylina s jemnými tmavozelenými lístkami pes-



KUCHÁRKY

tovaná pre voňavú vňať, používaná ako korenina, *bot.* kôpor (*Anethum*): *Nasekala som kvopru, pridala do toho a omáčka bola hotová* (Rj)

lekvár *m.* hustá ovocná masa, získaná rozvarením ovocia s cukrom: *Najprv sa natrelo lekvárom alebo sa dal na vrch tvaruoch* (Rj)

lípa *ž.* 1. listnatý strom s voňavými liečivými kvetmi, *bot.* lípa (*Tilia*): *Pri rieke za susedom bola krásna lípa* (Rj) 2. sušené kvety tohto stromu a odvar z nich: *Navareli lípi, to bolo dobré ot kašľa* (Rj)

loboda, lobotka i lobuotka (i **ľesná marijánka**) *ž.* 1. voňavá rastlina používaná v kuchyni ako korenie a v liečiteľstve, *bot.* pamajorán obyčajný (*Origanum vulgare*): *modrá lobuotka* (Či) 2. vysoká poľná burina, varená (v čase neúrodu) ako špenát: *lobotka* (Či)

ľočprda *ž.* *expr.* nekvalitné jedlo: *Jemu som ňemohla varidz bāraké ľočprdi, ten si na to potrpel* (Šu)

lohaza *ž.* hrubé jačmenné krúpy al. jedlo z nich: *Ke com aj lohaze navarela, abi aspom čosi bolo* (Đu)

lokša *ž.* posúch zo zemiakového, nekysnutého cesta ako príloha k rozmanitým jedlám, príp. ochutený (plnený) makom, bryndzou a pod.: *Lokši narobeli, to bolo facht chutné!* (Rj)

lopár *m.* drevená lopata na sádzanie a vberanie chleba z pece: *Z lopárom chlebič pekne vibrala, potrela* (Rj); *Z druhej múki sa napiekli na lopári také veľké osúški* (Rj)

mad *m.* (i **mäd** *zastar.*) med: *Ja ňeviem, to vraveli, že cibuľe si treba dac, dobre madu a že to pomôže* (Rj); *Do čaju zme si dávali mäd, takí dobrí sladunkí* (Či)

madovník *m.* sladké pečivo z medového cesta: *On napiekol tíh madovníkvoch, šelj jakíh možnih od vimislu sveta, a to predával* (Rj)

majoránka *ž.* aromatická rastlina hojne využívaná pri varení, *bot.* majorán (*Majorana hortensis*): *Na konci sa to (uvarený guláš) majoránku dobre zaprášelo* (Rj)

mak *m.* 1. olejnatá rastlina s veľkými (červenými) kvetmi, *bot.* mak (*Papaver*):

Maľi mak v zahratke, na červeno to kvitlo (Zb) 2. drobné jedlé semeno maku siateho dozrievajúce v makovici: *Najrače jedli pupáki z makom* (Rj)

masní príd. 1. obsahujúci (nadmerne) masnotu: *Dalo sa masci, ale muselo sa dac pozor, abi to (pripravované jedlo) ňebolo modz masné* (Rj) 2. pokrytý alebo preniknutý masnotou: *Stačelo masného chleba s cibuľu, aj to bolo lepšie jako ňišť* (Rj)

melaňec *m.* obyč. *mn.* č. závarka do polievky z múky a vody: *Vareli sa aj melence v mliece* (Rj); *Stari má najračiej na raňajki obaredz mliekom alebo melencami* (Rj) **melaňček** *m.* *zdrob. expr.:* *Uvarel sa obaredz a do toho melaňčeki* (Đu)

mlieko *s.* biela tekutina na výživu mláďat: *To kobilie vizieralo také ňechutné mlieko* (Rj); *Aj sa čosi mlieka nadojelo, ale to skoro šetko išlo na kontingenti* (Ri) **mľiečko** *s.* *zdrob. expr.:* *Zemiački pojedel, mľiečkom zapil a bolo* (Đu)

mreški *ž.* vnútorná časť sporáka, ohniska a pod., na ktorú sa kladie oheň, rošť: *To ňebolo murované, to len z blata bolo spravené a to malo takú dziéru, tam boľi mreški a tam sa aj hrňec s tím bvobom dal paric* (Rj)

múćic *nedok.* stíkaním spracúvať (mlieko, smotanu): *Muoj tatko bol bednár, robel putňe, džberíki, hrotki, také dbenki, čo sa múćelo mlieko* (Rj)

múka *ž.* jemne pomleté obilné zrná používané na prípravu chleba, pečiva a pod.: *Múku so mala ždi kvalitnú* (Rj) **múčka** *ž.* *zdrob. expr.:* *Dala som múćki, trochu vodički a premiesela* (Rj) * **krupicová múka** (Rj) – prvá múka po zomletí, **hlatká múka** (Rj) – druhýkrát zomletá: *Ze žita sa narobela prvá múka – krupicová, druhá – hlatká* (Rj); **chľebová múka** (Rj) – múka, z ktorej sa piekol chlieb: *Trecia múka bola chľebová* (Rj)

múťovník *m.* nádoba na mútenie masla, dbanka, maselnica: *Múťovník som ešte doňedávna mala* (Rj)

mutvica i mutvička *ž.* miešačka z dreva na rozhabarkovanie, roztrepanie zátrepky, kyslého mlieka ap.: *Boľi vaćie mutvice a*

potom malé mutvičky (Rj); *Z mutvičku sa to najlepšie rostrepalo* (Ri)

Poznámka 2: Autentické nárečové texty vhodne dopĺňajú a dobre dokumentujú niekdajšie podmienky prípravy jedla. Viaceré z nich sme priblížili aj na stránkach Spravodajcu mestského múzea (SMM) alebo v publikácii RAJEČKá dolina (RD), porov. napr. *Stravovanie a varenie kedysi* (SMM, 1998, s. 11 – 12), *Ako sa robí múćna miešaná kaša* (SMM, 1998, s. 2), *O zakladaní sudovej kapusty* (SMM, 1999, s. 9), *Ako som robil pri ovciach – spracovanie syra* (SMM, 2001 s. 8), *Ako sa varí guláš* (RD,



MÚŤOVŇÍK

2018, s. 324), *Pečenie chleba* (RD, 2018, s. 324) a i. V tohtoročnom Spravodajcovi pripomíname originálny opis pečenia chleba a aktuálne pripájame rozprávanie o zuzitkovani ľanového oleja v domácnosti.

PEČENIE CHLEBA

Najprf sa musela múka namľec. U mľinára. Potom starká, starká to išli mľec. Doviezla sa múka domoh a už napiekli chľebíka akej múki narobeli. Vidzeli zme či je pekná alebo, teda veľmi vimľetá. Kedz bola veľmi vimľetá, bola taká horšia, no. Bola černejšia. Ale kec, teda, hu tag veľmi ňevimľeli, bola pekná biela. No á večer tej múčki nanoseli na také korito ľain hodné, do kuchiŕne, abi sa to do rána ohrialo a dali tam naociestku, to ždicki ňehali. Naociestku, to s teho predešleho pečenia ňehali takú buchňičku a to sa volalo naociestka.

Tag dali tú naociestku a ke dali aj kúšček kvasňidz ešte k temu, abi to ľepšie kisko, to večer zamiešali do téj múki, ňie do šetkej. Len do troški múki. Ná ráno uš potom, to som najviadz ja už miésievala ke com prišla k ňim, to mi uš tá starká poopačovali, že či je to už doz husté alebo rietké, jag bolo rietké prisipali mi múki. Jag bolo husté zaz mi tak trošku vodi dali. Ná uš to potom kisko. Z hodzinu to kisko f tem korice. F takém korice. To už na to len bolo to korito, na to bolo. No ále tam bolo aj d'esať chľebíkvoch s teho. Ano. Pridali aj zemiaci. Aj zemiaci dali. Do téj múki. To sa, ano, uvarelo večer ešte, dobre sa to podľavelo na makúčko, ná trošku sa to rozriedzelo a dalo sa to do téj múki a to sa pekne do rána nakislo, ráno uš potom sa zase tá ostatňia múka do teho primiesela, čo bola na korice a vodički sa dalo, no á uš



Snímka: internet

to potom kisko. Starká uš potom zakúreli do pece, no á zatál to nakisló_a uš ke to preháralo f tej peci, uš to rozhrnuli po tej peci to uhľie šetkó, to už mali tag nachistané.No á to sa tá pec tag uhriala po tím uhľim, potom to uš poohrňali ke tag dobre vituchlo to uhľie, potom to do... to sa volalo čelusce, tam to uhľie poohrňali. To potom ometlom to povimetalí pekne šetko, aj uhľie aj popol, ná uš to potom na slamenički dali, to si uš tag vedzeli, pravda, akí kúsek teho cesta na ti slameňički, to uš, to bolo aj dvanás chľebíkvoch. No a ke to nakislo na téj slameňičke, potom mali takú širokú lopatu, na tem to pekne... Lopata na rúčke duhej, čo až na zadek, teda, doščiahli s tím. Ná tam to tag zešuchli s téj... No aj dvanás chľebíkvoch pekne, čo aňi sa ňepriľepeli, ňiékedí sa trochu priľepeli ale málo, jeden o druhí, ti chľebíki.

Ná to sa uš potom pieklo tam, šag oňi to už vedzeli jako je pedz vikúrená, jag

bolo treba prihodzeli trošku abi ešte trochu sa kúrelo na tem uhľí, viecé, abi ten chľebíg začerveňal, ná oňi uš potom vedzeli kedi uš prestac, aj to uš potom zavreli a hodzinu a štvrc sa to tam pieklo. Ná už bol chľebík napečení. A dala sa aj stokláska. Oňi ho prettim umili, ke išiel do pece. Ke išiel do pece, tedi ho umívali, tá starká z vodičku. Aj trošku soli dali do ňiej, no a tag z ruku to aj tak pohladzeli. No, tak sa chľebík piekel. Mali zme na dva tížne pokoj. Vidžal aj dva tížne, Vidzice, a čile kec kúpice, z jedného dňa na druhí už e stari.

Rozpr.: A. Smiešková
(82-ročná, nar. 1908).
Archív autora.

ĽANOVÝ OLEJ

Tu tiež robeli ľenoví oľej. To zemľeli, to sa sušievalo, vieš, a suchí išiel tam, sa zemľelo a potom to išlo do presu, čo presovali, čo s teho viscisali ten oľej. To sa používal, ten sa jedel kedz ból póst. Ces póst. Si si na taňierog dal, chľeba zamáčal, posolel a chľeba zamáčal a jedel si to ako jako ke dáž najľepšú onú... potravu. Alebo lokše sa hádzali. Na stvol sa nahádzali lokše, to sa múka zatrepala, vieš, ze zemiakoma. Ná to bolí také, to sa hádzalo z ľižičku tag na tablu, na onú, na ucierku a ke to posklo, tak sa to visipalo do misi a s tím oľejom sa to poľialo, s tím ľenovím oľejom. To bolo póstne jedlo.

Rozpr.: B. Rybár (79-ročný, nar. 1909).
Archív autora.

Príspevok vznikol v rámci riešenia projektu VEGA 2/0126/18 Slovník slovenských nárečí.

PaedDr. Miloslav SMATANA, Csc., absolvent Pedagogickej fakulty v Nitre, pracuje v Jazykovednom ústave SAV v Bratislave

5x snímka:
zbierka Mestského múzea v Rajci



Snímka: internet

PEČENIE CHLEBA V MINULOSTI

PRVÁ SLOVENSKÁ KUCHÁRKA

Prvú slovenskú **Kuchársku knihu v slovenskej reči** vydal v Pešti vlastným nákladom v roku 1870 Ján Babilon, s podnázvom **k veľkému osohu nie len pre domácu potrebu, ale aj pre hospodárstvo, obsahujúc tie najjednoduchšie jako i najvyberanejšie jedlá i pre každodennie i mimoriadne skvelé obedy.**

Pre mimoriadny úspech knihu vydal Koloman Rózsa a jeho manželka aj v druhom rozšírenom vydaní v Budapešti v roku 1894. A práve tento vzácny exponát sa nachádza aj v zbierke Mestského múzea v Rajci.

Kuchárske recepty sa zachovali jednotlivo ešte zo staroveku a už v stredoveku vznikali prvé v kuchárske knihy, nerátajúc do toho zápisy jedál z kráľovských dvorov, najmä francúzskych. Recepty si zapisovali aj manželky panovníkov, dokonca aj samotné panovníčky – existuje napríklad domáca kuchárska knižka cisárskej rodiny z čias panovania Márie Terézie. Kuchárske knihy sa vydávali hlavne v krajinách, kde už bola kuchárska tradícia ako Francúzsko, Anglicko či Nemecko.

Podľa ústnej tradície bol Ján Babilon budapeštiansky mešťan, ktorý pochádzal pravdepodobne z Radvane a otvorene sa hlásil k slovenskej národnosti. V mladosti sa pretĺkal životom ako sirota, no skončil ako majiteľ reštaurácie a kuchárske remeslo pokladal za umenie. Ján Babilon bol totiž presvedčený, že svet hodnotí vyspelosť národa aj podľa úrovne jedál. Údajne mal reštauráciu v Pešti, v ktorej sa schádzali známe slovenské kultúrne osobnosti. Knihu napísal

v čase etablovania sa spisovnej slovenčiny, v období vytvárania jej odbornej terminológie, takže svojim dielom veľkou mierou prispel k zjednocovaniu slovenského gastronomického názvoslovnia.

Knihu napísal krásnou štúrovskou slovenčinou, občas prešpikovanou germanizmami. Prvá kuchárska kniha v slovenskej reči je výsledkom dvadsiatich rokov zhromažďovania receptov a poznatkov z gastronómie a obsahuje vyše 1500 receptov so zreteľom na slovenskú kuchyňu.

V úvode svojej kuchárky Ján Babilon píše, že dielo takéhoto druhu a rozsahu (má viac ako 550 strán) mali v Európe len veľké národy, preto ako dobrý vlastenec a národovec po dvadsaťročnej usilovnej robote vydáva dielo, ktorým sa Slováci – hoci do počtu malý národ – aj v tejto oblasti odbornej činnosti čestne zaraďujú do európskej kultúrnej sféry. Kuchárka má 1500 vecne rozčlenených receptov na polievky, mäso, prívarky, kompóty, múčniky, nápoje, na zaváranie, veľké hostiny či rôzne slávnostné príležitosti a sú použiteľné aj dnes. Osobitné miesto venuje bylinkám ako voňavému koreniu, ktoré si môžeme sami vypestovať alebo nazbierať v prírode. Dáva návod na pestovanie šampiňónov „každému pri jeho dome“. V úvode píše: „*Táto kniha má vytýčený vznešený cieľ a pretože slovenský národ takú knihu dosiaľ nevidel, dalo veľa práce knihu nielen spísať tak, aby nezostala v pozadí za nemeckými kuchárskymi knihami, ale aby bola každému aj zrozumiteľná. Keby už aká-taká malá slovenská kuchárska kniha vyšla, bolo by mi bývalo ľahšie zhotoviť ju, lebo by už bol našiel všelijaké kuchárske výrazy či pre práce či pre jedlá. Ak dakto druhý za mnou s takýmto podujatím vystúpi, ten bude mať skrze moju prvú knihu akoby chodník k cieľu, lebo je ľahšie už dačo hotové premeniť, nežli pôvodne napísať, o čom ešte nik nevedel.*“

Sortimentom i členením sa kniha príliš nelíši od súčasných kuchárskych kníh. Dokonca tie dnešné sú ochudobnené o re-

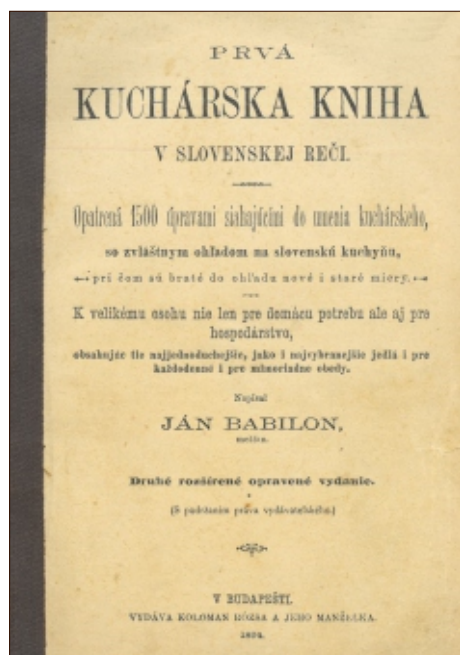
cepty z mäsa prísne chránených živočíchov, ako sú drop, hlucháň, tetrov, kamzík či žaba, ktoré boli kedysi vyhľadávanými lahôdkami. Osobitnú stať venuje pôstnym polievkam. Dokonca uvádza pre notorických konzumentov mäsa recept na *pôstnu pečenú kačicu* či *zaprávané pôstne kačice so sardelovou alebo kaparovou omáčkou*. Ako luterán pamätá aj na evanjelikov napríklad receptom na: *S luteránskou škvareninou špikovaná barančia štvrt'*. Poslanci mali zasa možnosť pohostiť svojich kortešov takzvanou *političnou polievkou*, vínovým vývarom zo slepačieho mäsa a teľacích nožičiek. Pre takúto udalosť nájdeme v knihe aj súhrnné menu pre osem, desať, dvanásť, šesťnásť, ba až päťsto osôb! Na veľkých hostinách sa podávalo až trinásť druhov jedál a nápojov: *paštéty z husacej pečienky po brunátnej (zapraženej) či geršňovej (krúpovej) polievke*, dve až tri hlavné jedlá z domácich zvierat, diviny, vtáctva, rýb, kompóty, zákusky, torty a pri odchode na vytriezvenie aj *olejová polievka* či *mandľové mlieko*. Počas celej hostiny sa ponúkala čierna káva, ruský čaj a *mraziva*, teda v dnešnej terminológii zmrzlina. A čo tak vyskúšať, ako chutí *džús z marcových fialiek a čerstvých ruží*? Alebo spomedzi tridsiatich *tort* napríklad *krumpľová* či *chlebová*?

V knihe nezabudol ani na rady: „*Naše horné kraje veľa ovociny rodia, či by nebolo väčší osoh, keby sa ovocie zaváralo a tak predávalo – čo tuná v Pešti veľké peniaze donáša. Keď sa surové zväža, mnoho sa z neho pokazí a osoh je pri tom všetkom malý. Kto chce ovocie zavárať, ten sa to z povetria nenaučí, z kuchárskej knihy áno.*“

Zaujímavá je aj jeho charakteristika slovenských žien a dievčat v 19. storočí, o ktorých píše, že: „*Slovenky (mestské ženy) radšej čítajú romány, noviny, hrajú na klavieri, venujú sa spoločenskej činnosti, len nie a nie vziať varechu do ruky a krútiť sa okolo sporáka. To prenechávajú slúžkam.*“

Tejto jedinečnej knihe, ktorá mala veľký úspech, sa oplatí venovať pozornosť, pretože je unikátna vo svojej dobe, svojím jazykom i obsahom. Nadväzuje na dobré tradície ľudovochovnej literatúry z predštúrovských čias. Babilonova kniha je ľudovou kuchárkou a aj keď má recepty na bankety, radí aj dietárom či vegetariánom. Ďalších dvoch vydaní sa dočkala v roku 1894 a v roku 1907 v Budapešti Kolomanom Rózsom s manželkou a až v roku 1989 vo vydavateľstve Tatran v Bratislave a v roku 2013 vo vydavateľstve Petit Pres v Bratislave.

Zuzana ŠČASNÁ,
odd. kultúry MsÚ Rajec
8x snímka: zbierka mestského múzea



Predbežné poučenie o kuchyňskom náradí a kuchárskych výrazoch.

I. Jako má byť kuchyňa postavená.

Čo sa kuchyne týka, nemôže sa v tom nikomu rozka-
zovať ani predpisovať, ale napomenutie nezaškodí nikomu.
Kde sa kuchyňa stavia, potrebné je na to ohľad brať, aby
bola vidná a priestranná. Sporisko (obyčajne
šparherd) má byť tak postavené, aby za ním ohnisko
(hiard) bolo, pri tom má byť pár vetrných pecí (vind-
ofen), na ktorých sa cukor a iné veci v chystosti chystat
musia. Ohnisko je preto potrebné, pretože mnohí neradi
majú také pečenky, ktoré sa vo sporisku pečú, môžu sa
teda pri otvorenom ohni piecť; tak tiež druhé jedlá, jako
büfstek a karbanádle, ktoré sa nad uhlím pečú, aby totiž
smrad do komína išiel, inšie celý dom smrdí. Pekárska
pec, v ktorej cestá a rozličné pečivá piecť sa majú, má byť
postavená naproti svetlu; pri varení nepečie sa pečivo na
sporisku poriadne, obzvlášte maselné cesto pečie sa v peci
o mnoho krajšie. Vedľa kuchyne je potrebná chýža, kde sa
všeličo k jedlám pripravuje, podzemná vidná komora je
tiež potrebná na lízy (sulce) a iné chladné prípravy, jako
i osobitná stolní zapetrená chýža na umývanie riadu.
Ďalej má byť v kuchyni kotol, kde sa voda hreje; na čistú
vodu vaňa s vrchnákom, ktorá každodenne má sa vymyť.
Pekacie rúry majú byť do svetla obrátené, stoly so
stolkami (šuplodňami); tably (táfle) majú byť z čistého

Kuchárska kniha.

1

9

lúdka veľmi užitočné je, mnohí ale následkom svojej slabej
prírody tela ťažko strpeť môžu: nech sa kuchárka toho pra-
vidla drží, aby sa patrične jedlá radšej v menšej miere, ako
len tak, aby sa zbadalo, korenily, pri čom každému milovní-
kovi lepšie okorenenejších jedál slobodno je hociktoré jedlo
podľa svojej vôle a chuti si okoreniť; bez toho žeby jedon
lebo druhý hosť na jedlo zťažovať sa mohol.

VI. Rozličné druhy korenia.

Indický šafran. Tento má veľmi tuhú vôňu a v
ňom si obľubujú Angličania, Turci, Egypťania a zvlášte In-
diani, kdežto u nás zriedka sa potrebuje, vyjmúce niektoré
menšie hostince. Mnohí ho radi majú v plnenej kapuste,
niektorým ale zase škodi.

Škorica. Je to kôrka z konárikov škoriceového stromu
zlúštená, má príjemnú chuť, preto sa dá potrebovať k peč-
vám a nápojom, avšak v malej miere, lebo ona vnútorné
živly rozpaľuje.

Vanília. Táto rastie vo východnej a západnej Indii,
má príjemnú vôňu a je najprímeranejšia k chladným jako i
teplým mliečným prípravám; k nej není treba iné korenie
pridávať.

Dumbier. I toto korenie je mnohým neprijemné a
preto sa zriedka potrebuje, avšak k dobrému troveniu je pre
žalúdok veľmi užitočné.

Muškatový kvet a orech. Oboje dodáva poliev-
kam dobrú chuť a žalúdok zmocňuje; orech s miešaným
korením dodáva pečivám príjemnejšiu chuť.

Hrebíčky. Tieto majú tuhú vôňu so štipľavou chuťou
a sa potrebujú k mnohým jako k chladným tak i k teplým
prípravám, avšak len v malej miere sa majú brať k tomu.

Biele a čierne korenie. Oboje sa rodi na jednom
strome a ten jediný je rozdiel medzi nimi, že čierne ko-
renie je nezodreté, biele ale už dozreté zrno a nie je

UKÁŽKY: PRVÁ KUCHÁRSKA KNIHA V SLOVENSKEJ REČI

88

181. Zaby s frikasé omáčkou.

Stehienka zo žiab prichystané zvaria sa v slanej vode,
odcedia sa na sito a premyjú sa studenou vodou. Do ka-
strola dá sa kus čerstvého masla, doň príde za dve lyžice
múky, to sa rozpustí vodou alebo rybovou polievkou, pridá
sa pár lyžice tarkanového octu a citrónové kôrky, to sa nechá
dobro vyvariť, posolí a precedí sa do čistej nádoby na pri-
chystané žaby a nechá sa spolu variť. Do nádoby dá sa
smotanka a citrónová šťiava, to sa spolu rozmieša, žaby sa
na misu vyberú, poriadne sa do vysoka poukladajú, pri-
chystané žltky zalegirujú sa do omáčky, táto sa cez sito
na žaby precedí, na kocky pokrúpaná žemľa upraží sa na
žlto a dá sa na vrch.

182. Kotletky zo žiab in natura.

K tomu treba vziať mäsitú stehienka zo žiab, od
shbadla kôstičku von vybrať, nožom rozklepať, od spodku
z kôsky mäsa zoškrabať aby čistá ostala, mäso tak spolu
usporiadať, aby dostaly poriadnu a rovnú podobu, porozkla-
dané zasoliť, po odstati v soli vybrať na čisté plátno a rosol
vytlačiť. Potom sa rozpustí čerstvé maslo, pár žltkov s roz-
pusteným maslom roztrepáť, doň každý kúsok zamáčať,
žemľovými omrvinkami obsypať, na maslo na tepši rozpustené
jedno vedľa druhého ukladať a odložiť na studené miesto.
Pred nastolovaním musí sa to na chytrom ohni z oboch strán
na žlto odpiecť a na misu do okola tak ukladať, aby kô-
stočky hore stály. K tomu, kde sa piecky, pridá sa pár lyžice
smotanky, vytlačí sa citrónová šťiava, to sa spolu svari a
vyleje sa do prostriedku na misu.

183. Fasirované kotletky zo žiab.

Prichystané žaby vezmú sa von z vody na čisté plátno,
voda z nich sa vytlačí, mäso z kostí zreže, kôstočky z nich
tak sa prichystajú, aby na každej kúsok mäsa ostalo, k tomu
sa pridá zo šľuky alebo z inšej ryby kus mäsa, spolu sa po-
seká, obrúpaná žemľa namočí sa do mlieka, v nádobe sa
kus masla rozpustí, doňho sa namočená žemľa vytisne, dve

470

VIII. Oddelenie.

O mrazive (Gefrorenes).

A) Čiastka.

Mliečno mrazivo.

272. Mrazivo z vanilije.

Ku mliečným mrazivám je potrebná dobrá sladká
smotanka, ktorá sa pri varení svariť nesmie. Práve smo-
tanka dá tú chuť, ktorá sa pri mliečnom mrazive vyhla-
dáva; tak jako kto chce dobrú kávu piť, má si dobrú smo-
tanku zaopatríť. Jako sa samé mrazivo dohotoví, o tom
stojí poučenie pod č. 169., tuň sa len udá, jaké prídavky
pridú k patričnej masse. — Štanglu saftovej vanilije na
drobné kúsky pokrúpať a dať do čistej nádoby, na ňu na-
liať dve holby sladkej smotanky spolu nechať pár minút
variť, od ohňa odložiť a zakryté nechať vystydnúť. 35 deka
(30 lótov) potúčeného a preosiatého cukru s 18 žltkami v
nádobe za štvrt hodiny na penu miešať, so smotankou roz-
púšťať, dať na oheň a ustavične miešať, pokým nezačne
hustnúť, pretože sa variť nesmie. Potom sa s ohňa odloží
a ďalej sa mieša, aby prestydlo, cez čisté sito do šálu sa
precedí, a nechá sa celkom vystydnúť. Táto massa vyleje
sa do pyksle v ľade zapravenej, na vrch sa dá čistý papier,
to sa vrchnákom zakryje, v ľade sa skrúca a dľa predpisu
sa pokračuje. Takto srobené mrazivo musí sa jako maslo v
ústach rozpustiť, tak že sa jeho kúbežná chuť hned pozná,
jestli ale medzi zubami chrupká, vtedy je celá príprava
daromná. Pred nastolovaním omočí sa pyksla do studenej
vody a utretá vyvráti sa na plytkú misu.

273. Čokoládové mrazivo.

28 deka (pol funta) vanilovej čokolády pokrúpať, žajdlík
mlieka svariť, doň čokoládu dať a ustavične miešať, pokým sa
celkom nerozvari; k tomu doliat tri žajdlíky vrelej smotanky a

vedľa čokolády jako i boky celkom obtiahnuť, nechať usušiť a zaváraným ovocím po vrchu vyklásť.

73. Manheimská torta.

Na pol funte cukru tri citróny z ľahka obrajbať, potom a dá sa do vajdlínka, pridať desať žltkov jeden po druhom a to za pol hodiny na penu miešať. Zo všetkých bielkov tuhý sneh sbití, z citrónov šťavu vytlačiť, to cez sitko precediť a po trochu do predošlej masy dávať; sneh sa z ľahka s dvoma lôtami múky zamieša. V prvom sväzku pod č. 191 udané maselné cesto na tenko vyvalkať a dať na plech, ktorý má na dva prsty zvýše ráf. Po tomto sa massa rovnak rozotrie, z pozostaleho cesta vykrojené kúsky dajú sa jako okrasa na massu na plechu položenú, to potlčeným cukrom dobre posypať, v letnej peči na žltobrunátno nechať upiecť, na kúsky pokrájať, servyť na misu položiť a kúsky do venca na celú poklášť.

74. Chlebová torta.

Z čierneho chleba tenké smidky nakrájať, v rúre na žltobrunátno usušiť, nechať vystydnúť, potlčené cez sito preosiat — toho má byť 16 lótov — v nádobe arakom ovlásiť a zakryté nechať stáť. 24 lótov mandiel očistiť, pár lyžíc tlčeného cukru na ohni na žltu užiariť, v mažiari s mandlami tleť, pri tlení celé vajce pridať a ďalej tleť, aby to bolo jako maslo. Toto do vajdlínka vybrať, pridať funt tlčeného cukru a 24 žltkov jeden po druhom, to za tri štvrté hodiny miešať, pridať štvrt funta zaváraných oranžových kórok, toľko zaváraných orechov, toľkože drobnopokrúšaného citrónátu, tlčenej škorice a hrebíčekov. Z bielkov tuhý sneh sbití, 2 lóty múky s tlčeným chlebom smiešať a so snehom z ľahka do masy zamiešať, furmu maslom vymastiť a tlčeným chlebom vysypať, do nej dať massu, v peči za hodinu povoľne nechať piecť, z ľahka na sito vyvrátiť, nechať vystydnúť, citrónovou glazúrou celkom obtiahnuť a nechať usušiť.

443. S fámom plnený turbán z máčaného ovocia.

Pri tejto príprave sa zachádza jako pri zamáčaní ovocia a tenko vymastená furma sa prichystá. Keď zamôčené ovocie na plechu prestydló, vyloží sa s ním furma tak, aby bolo maskirované, t. j. aby pekne poukladané bolo jedno vedľa druhého a spolu sa lepilo. Taktó sa pokračuje, kým sa furma doplní a to sa pozorne na plytký tanier vyvráti. Urobi sa fám, pred nastolovaním s fámom naplniť, z pozostaleho cukru od zamáčania urobiť sultán a na vrch fámu položiť.

444. Lieskové orechy v cukre.

$\frac{1}{2}$ g. lieskových orechov v čistej šate medzi rukami vymádlíť a celé jadierka na stranu odložiť. Do kotlíka, v ktorom sa sneh sbíja, dať $\frac{1}{2}$ g. cukru, naň nalíť vody a variť až do štvrtého stupňa, doň košenellu dať, orechy vysypať a varechou miešať, aby sa rovnako cukrom oblepily; tak dlho sa nechajú na ohni, pokým sa cukor nesomrie, potom s ohňa odložiť, na ne pár kvapôk ružového oleja vyliť, pomiešať, nechať vystydnúť a slepené orechy pozorne jeden od druhého roztrhať. Za ten čas dá sa do karmelovej panvy pol funta cukru, tento sa nechá až do tretieho stupňa variť, na ohništi urobiť sa oheň a orechy v kotlíku sa nad plameňom opália. Keď sa orechy dobre rozhrlialy, leje sa z vysoká červený cukor z karmelovej panvy na orechy tak tenko jako evernička a pri opálení sa na to hľadí, aby sa orechy s cukrom rovnako oblepily. Pri tom i na to je potrebné pozorovať, že pri liatí cukru na orechy má tento sa minúť (somrieť); orechy majú byť celkom cukrom oblepené.

445. Maskirované ovocie v pohároch.

S každého druhého zaváraného ovocia vziať pohár, každé osobite na sito vyliť nechať odteciť a do čistých pohárov tak ukladať, aby poriadne maskirované vyzeralo; to

UKÁŽKY: PRVÁ KUCHÁRSKA KNIHA V SLOVENSKEJ REČI

II. Predpis jedál pre 10 osôb.

1. Chladná jahodová polievka v šálke.
2. Špikom plnené paštečky.
3. Büftek s krumpľovým bieré.
4. Štyreovaná mrkva s ryžou.
5. Telacie prská s modzgovým katto.
6. Jarabice na pečenku so šalátom.
7. Jablčkový kompot.
8. Vanilový sule s fámom.
9. Cukriky a ovocie na kompot, jako zvýš stojí.

III. Predpis jedál pre 12—16 osôb.

1. Tlčená polievka s vysmaženou žemľou.
2. Frikasirované kurenec v aspiku.
3. V oblatkoch smažené rizolky.
4. Sviečková pečenka s plneným kélom.
5. Zelený hrach s telacou hrudkou (frikando).
6. Srnaecie stehno, na pečenku so šalátom.
7. Fám so štyreovaným piškotovým rolatom.
8. Mandľová torta s glazúrou.
9. Na konfekt dľa predošlého predpisu.

IV. Predpis jedál pre 24—30 osôb.

1. 2 misy brunátnej polievky s konsumé so zeleným.
2. 2 " fášu z husacej pečeny so šampionami v aspiku.
3. 2 " hlavátok s hollandskou omáčkou.
4. 2 " pareného garnirovaného rostbratlu.
5. 2 " karfiolu s parmazanským syrom.
6. 2 " eskalopu zo zajáca.
7. 2 " špikovaného telacieho stehna so šalátom.
8. 2 " nákypu z lieskových orechov.
9. 2 " chladného šarlotu na kráľovnej spôsob.
10. 2 " čokoládovej torty.
11. malinové mrazivo (Gefrorenes).
12. 4 taniere rozličného drobného pečiva.
13. 4 taniere rozličného ovocia.

V. Predpis jedál na večeru pre 8 osôb.

K večeri sú také jedlá potrebné, ktoré žalúdok ľahko ztrávi, ponevác z ťažších jedál mnohé a trváne choroby povstávajú, čo ich aj človek menej zje. Pre osem osôb je nasledovný predpis na večeru:

1. Geršľová polievka.
2. Telacie karbanádle so zeleným hrachom.
3. Pečené kurenec so šalátom.
4. Punčové konsumé v šálkach.
5. Jablčkový kompot.

VI. Banket (büffet, slavnostná hostina) pre 500 osôb.

Pri inštaláciach a rozličných veľkých plesoch dáva sa pre viac sto osôb obyčajne skvelý obed, ktorý jako pamiatka na dákusí slávnosť, skvelý byť musí. Samo sebou sa rozumie, že sa to môže stať len v zámožných domoch, kde je kuchyňa na to sriadená a človek súci, ktorý vie podľa potreby rozkazovať, ponevác tu musí byť všetko poriadne urobené a každá práca musí ísť od ruky jako po mašine. Takýto obed požaduje tiež veľkú sálu s mnohými stolami, na ktorých jedlá tak majú byť pokladené, aby mal každý prehľad (prošpekt) nad nimi, bez toho žeby snáď hostov pri požívaní pokrmu hatil. I pre vína a iné nápoje má byť osobitý stól, o čo všetko musí sa domový pán vopred postarať. Nastáva sa síce často, žeby 500 osôb zasedalo pri stole, lež to máme častejšie príležitosť vidieť také hostiny, kde sa dostavi 50, 100, 200 osôb preto dľa, pritomného predpisu pre 500 osôb ľahko si poráta pre 50 osôb, totiž desať ráz menej: pre 100 osôb päť ráz menej atď. Predpis je nasledovný:

- 2 kotly polievky, každý kotól na 40 holbí;
- 1 kotlík geršľovej polievky;
- 1 " čistej dobrej hovädzej polievky, z ktorej sa masť sobere, polievka sa cez šatu precedí a dáva sa v šálkach dľa žiadosti na pitie.