

# SEMANTIKA PRIVATNOG -OBITELJSKA RUKOPISNA ZBIRKA RECEPATA IZ 19./20. STOLJEĆA

---

**Kuharić, Darija**

**Doctoral thesis / Disertacija**

**2020**

*Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj:* **Josip Juraj Strossmayer University of Osijek / Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku**

*Permanent link / Trajna poveznica:* <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:236:783650>

*Rights / Prava:* [In copyright](#) / [Zaštićeno autorskim pravom.](#)

*Download date / Datum preuzimanja:* **2025-01-31**



*Repository / Repozitorij:*

[Repository of Doctoral School, Josip Juraj University in Osijek](#)



**dabar**  
DIGITALNI AKADEMSKI ARHIVI I REPOZITORIJI

SVEUČILIŠTE JOSIPA JURJA STROSSMAYERA U OSIJEKU  
DOKTORSKA ŠKOLA

Poslijediplomski interdisciplinarni sveučilišni studij

Kulturologija

Darija Kuharić

**SEMANTIKA PRIVATNOG –  
OBITELJSKA RUKOPISNA ZBIRKA  
RECEPATA IZ 19./20. STOLJEĆA**

Doktorska disertacija

Osijek, 2020.





SVEUČILIŠTE JOSIPA JURJA STROSSMAYERA U OSIJEKU  
DOKTORSKA ŠKOLA

Poslijediplomski interdisciplinarni sveučilišni studij  
Kulturologija

Darija Kuharić

**SEMANTIKA PRIVATNOG –  
OBITELJSKA RUKOPISNA ZBIRKA  
RECEPATA IZ 19./20. STOLJEĆA**

Doktorska disertacija

Mentorica: prof. dr. sc. Helena Sablić Tomić

Osijek, 2020.

JOSIP JURAJ STROSSMAYER UNIVERSITY OF OSIJEK  
POSTGRADUATE UNIVERSITY DOCTORAL SCHOOL

Postgraduate University Study Program  
Cultural Studies

Darija Kuharić

**SEMANTICS OF THE PRIVATE SPHERE –  
FAMILY MANUSCRIPT COOKBOOK FROM  
19TH – 20TH CENTURY**

Doctoral thesis

Mentor: Helena Sablić Tomić, PhD

Osijek, 2020

Mentorica: **dr.sc. Helena Sablić Tomić**, redovita profesorica,  
Akademija za umjetost i kulturu u Osijeku

ZAHVALE

*...svim petim elementima moga života...*

**Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku  
Doktorska škola**

**SEMANTIKA PRIVATNOG –  
OBITELJSKA RUKOPISNA ZBIRKA RECEPATA IZ 19./20. STOLJEĆA**

**Darija Kuharić**

**Znanstveno/umjetničko područje: humanističke znanosti**

**Znanstveno/umjetničko polje: interdisciplinarne humanističke znanosti**

**Doktorska disertacija sadrži:**

**Broj stranica: 478**

**Broj slika: 431**

**Broj tablica: 6**

**Broj literaturnih navoda: 81**

**Povjerenstvo za ocjenu doktorske disertacije:**

- 1. izv. prof. Aljoša Pužar, predsjednik**
- 2. prof.dr.sc. Zlatko Kramarić, član**
- 3. izv. prof. Nives Tomašević, član**

**Povjerenstvo za obranu doktorske disertacije:**

- 1. izv. prof. Aljoša Pužar, predsjednik**
- 2. prof.dr.sc. Zlatko Kramarić, član**
- 3. izv. prof. Nives Tomašević, član**

**Datum obrane: 17. srpnja 2020.**

**UDK oznaka:**

**Disertacija je pohranjena u:**

- 1. Nacionalnoj i sveučilišnoj knjižnici Zagreb, Ul. Hrvatske bratske zajednice 4, Zagreb;**
- 2. Gradskoj i sveučilišnoj knjižnici Osijek, Europska avenija 24, Osijek;**
- 3. Sveučilištu Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Trg Sv. Trojstva 3, Osijek**

**Josip Juraj Strossmayer University of Osijek  
Doctoral School**

**SEMANTICS OF THE PRIVATE SPHERE – FAMILY MANUSCRIPT COOKBOOK  
FROM 19TH – 20TH CENTURY**

**Darija Kuharić**

**Scientific/Artistic Area: Humanities  
Scientific/Artistic Field: Interdisciplinary Humanities**

**Thesis contains:**

**Number of pages: 478  
Number of figures: 431  
Number of tables: 6  
Number of references: 81**

**Commission for assessment of the doctoral thesis:**

- 1. Assoc. Prof. Dr. Aljoša Pužar, President of Commission**
- 2. Prof. Zlatko Kramarić, member**
- 3. Assoc. Prof. Dr. Nives Tomašević, member**

**Commission for the defense of the doctoral thesis:**

- 1. Assoc. Prof. Dr. Aljoša Pužar, President of Commission**
- 2. Full Prof. Zlatko Kramarić, member**
- 3. Assoc. Prof. Dr. Nives Tomašević, member**

**Date of the thesis defense: July 17th, 2020**

**UDK label:**

**Thesis deposited in:**

- 1. National and University Library in Zagreb, Ul. Hrvatske bratske zajednice 4, Zagreb;**
- 2. City and University Library of Osijek, Europska avenija 24, Osijek;**
- 3. Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, Trg Sv. Trojstva 3, Osijek**

**Ime i prezime: DARIJA KUHARIĆ**

**Matični broj studenta: 81**

**OIB: 01128021490**

**E-mail: dkuharic@uaos.hr**

**Naziv studija: Poslijediplomski interdisciplinarni sveučilišni studij Kulturologija**

**Naslov doktorske disertacije: SEMANTIKA PRIVATNOG –**

**OBITELJSKA RUKOPISNA ZBIRKA RECEPTA IZ 19./20. STOLJEĆA**

**Mentor (komentor): prof.dr.sc. Helena Sablić Tomić**

**IZJAVA O AKADEMSKOJ ČESTITOSTI,  
NE PLAGIRANJU I SUGLASNOSTI ZA OBJAVU U  
INSTITUCIJSKIM REPOZITORIJIMA**

1. Izjavljujem i svojim potpisom potvrđujem da je doktorska disertacija isključivo rezultat mog vlastitog rada koji se temelji na mojim istraživanjima i oslanja se na objavljenu literaturu, a što pokazuju korištene bilješke i bibliografija.
2. Izjavljujem i svojim potpisom potvrđujem da sam upoznat/upoznata s pravilima citiranja, znam pravilno citirati izvore drugih autora i da neću (auto)plagirati znanstvene i stručne radove, kao ni mrežne stranice. Također potvrđujem kako ni jedan dio doktorske disertacije nije napisan na nedopušten način, odnosno nije prepisan iz necitiranih radova i ne krši ničija autorska prava.
3. Izjavljujem i svojim potpisom potvrđujem da bez prethodne suglasnosti voditelja studija neću objavljivati niti stavljati drugima na raspolaganje svoju doktorsku disertaciju ili dijelove doktorske disertacije izrađene u okviru poslijediplomskog interdisciplinarnog sveučilišnog studija Kulturologija u Doktorskoj školi Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku.
4. Izjavljujem i svojim potpisom potvrđujem da sadržaj elektroničke inačice doktorske disertacije u potpunosti odgovara sadržaju obranjene i nakon obrane uređene disertacije.
5. Izjavljujem i svojim potpisom potvrđujem da sam suglasan/suglasna da se trajno pohrani i objavi moja doktorska disertacija u digitalnom repozitoriju Doktorske škole Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, repozitoriju Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku te javno dostupnom repozitoriju Nacionalne i sveučilišne knjižnice u Zagrebu (u skladu s odredbama Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju, Narodne novine broj 123/03., 198/03., 105/04., 174/04., 2/07.-Odluka USRH, 46/07., 45/09., 63/11., 94/13., 139/13., 101/14.-Odluka USRH i 60/15.-Odluka USRH).

Studentica

U Osijeku, 5. rujna 2020. godine.

---



## SAŽETAK

Privatne zbirke rukom pisanih recepata vrlo su rijetke i dragocjene, a određivanje njihovog podrijetla predstavlja zanimljiv izazov. Ipak, čitaju li se zajedno s ostalim dokumentima i materijalima umetnutim između stranica, mogu se percipirati sadržaji zbirke u smislu prostora i vremena. Obiteljska privatna zbirka rukom pisanih recepata bogata je umetcima koji nisu isključivo recepti. Dodatni biografski materijal pomaže u razumijevanju tragova utkanih u povijest slavonske obitelji srednjeg sloja (Gerard-Nágy-Palčić) s kraja 19. i iz 20. stoljeća (Nuštar-Vinkovci-Osijek). Iako se o rukopisnim zbirkama recepata nikada nije govorilo kao o literarnom tekstu, neosporno je da postoji narativna struktura koja predstavlja literarni izričaj autorice/domaćice. Ugrađeni diskurs s nizom likova i glavnom pripovjedačicom omogućuje nam da rukopisne zbirke recepata čitamo kao priče između redova ili u samim receptima.

### **Ključne riječi:**

privatna rukopisna zbirka recepata; recepti; genealogija; povijest obitelji; dokumenti; kulturna baština

## SUMMARY

Private manuscript collections are rare and special finds, so decoding their origins poses interesting challenges. However, if read in conjunction with other documents and materials found tucked between the pages, we may consider the contents of the collection in terms of its place in time and place. Our collection of manuscript recipe books is rich in valuable non-recipe inclusions. This additional biographical material may help us read the traces tightly interwoven in the history of the middle-class Slavonian family in the 19th -20th century (Nuštar-Vinkovci-Osijek). Although manuscript cookbooks never attained the status of literary texts, they contain an implicit narrative structure and form the literary text of the housekeeper. The embedded discourse with a cast of characters and a central narrator contained in the cookbooks allow us to read the stories told in the spaces between the recipes or within recipes themselves.

**Key words:** private manuscript collection; recipes; genealogy; family history; documents; cultural heritage

## SADRŽAJ

1. UVOD .....	1
2. ZNANSTVENA (NE)PRIHVATLJIVOST RECEPTA U INTERKULTURALNOM ISTRAŽIVANJU .....	4
2.1. Od hrane i prehrane do prehrambenih studija.....	4
2.2. Sociološka perspektiva: recept kao uputa (od metauputa do sastojaka) .....	6
2.3. Filozofski bijeg od dihtomije teorije i prakse – pripremanje hrane kao istraživanje.....	9
2.4. Mikrohistorija – zaboravljeni u malim stvarima.....	11
2.5. (Auto)etnologija: potraga za „sredstvom izražavanja identiteta“ .....	21
2.6. Metodologija drugih znanosti u povijesnim istraživanjima – susret s etnologijom.....	27
2.7. Biografija vs. mikrohistorija .....	28
3. METODOLOŠKI OKVIR ISTRAŽIVANJA.....	30
3.1. Kvalitativni pristup .....	30
3.2. Hipoteze .....	30
3.3. Metode .....	36
3.3.1. Metoda indukcije i dedukcije .....	38
3.3.2. Metoda analize i sinteze, deskriptivna metoda .....	38
3.3.3. Metoda usmene povijesti i metoda intervjua .....	38
3.3.4. Metoda autoetnografije .....	42
4. GENEALOGIJA I POVIJEST OBITELJI.....	44
4.1. Prezime Gérard u Europi, svijetu i Hrvatskoj .....	44
4.2. Nuštar i Jarmina kao granice slavonskog minijaturnog Alsace-Lorraine .....	46
4.3. Franjo Gérard– Nuštarac, čovjek iz sjene obitelji Khuen Belasi .....	54
4.4. Izvanbračna zajednica s Julijanom Budjinkom –Veg(h), ženom nižeg staleža .....	56
4.5. Rozalija, glavna skupljačica i zapisivačica receptata.....	69
4.6. Rozalijini sinovi - Josip i Đuro .....	74
4.7. Ankičin brak s Franjom Körnerom: nova dimenzija ugleda obitelji .....	78
4.8. Najmlađa Marija – čuvarica obiteljske zbirke .....	91
5. OPIS ZBIRKE.....	102
5.1. Separat 1.....	107
5.2. Bilježnica „MODE BLAT ZA KOLAĆE KNJIGA ZA KOLAĆE!“ .....	112
5.3. Separat u bilježnici „MODE BLAT ZA KOLAĆE KNJIGA ZA KOLAĆE! (Separat 2) .....	120
5.4. Bilježnica „NUŠTAR“ .....	121
5.5. Separat u bilježnici „NUŠTAR“ (Separat 3).....	124
5.6. Bakina bilježnica.....	125
6. ZAKLJUČAK .....	130

7. LITERATURA .....	133
8. PRILOZI .....	139
8.1. Transkripti .....	139
8.1.1. Obrazac za dopuštenje korištenja podataka (prema Smithsonianjevom predlošku) ....	139
8.1.2. Transkript razgovora s ispitanicom Mirjanom Grujić .....	144
8.1.3. Transkript razgovora s ispitanicom Kaćom (Katicom) Stavrić .....	151
8.2. Tablice.....	156
8.2.1. Tablica – SEPARAT 1 .....	156
8.2.2. Tablica - NUŠTAR .....	161
8.2.3. Tablica - SEPARAT 2 (NUŠTAR).....	170
8.2.4. Tablica – MODEBLAT ZA KOLAĆE – KNJIGA ZA KOLAĆE.....	172
8.2.5. Tablica – SEPARAT 3 (MODEBLAT ZA KOLAĆE – KNJIGA ZA KOLAĆE) .	201
8.2.6. Tablica – BAKINA BILJEŽNICA .....	206
8.3. Popis fotografija.....	248
8.4. Fotografije.....	258
9. ŽIVOTOPIS .....	478



## 1. UVOD

U vrijeme kada informatizacija, kompjuterizacija i internetizacija dominiraju svim sferama naših života, ne bismo smjeli dopustiti da do jučer nezamjenjivi predmeti, pomagala i običaji potpuno nestanu. Ignoriranjem ili trivijalizacijom dojučerašnje svakodnevice i svega što ju je činilo uskraćujemo priliku naraštajima koji dolaze da objektivnije i kvalitetnije izgrade svoje stavove o vremenima i ljudima koji su živjeli prije njih.

Rukopisne zbirke recepata bile su najčešći oblik čuvanja recepata, koje je zapisivala jedna osoba (žena) ili nekoliko osoba u generacijskom nizu neke obitelji. Osim sentimentalne vrijednosti, ove amaterske zbirke recepata također su povijesne knjige, ali i intimni uvid u obitelj i društvo. Na našim prostorima rukopisne zbirke recepata imaju višestoljetnu tradiciju. Za razliku od brojnih drugih segmenata baštinske kulture, u Republici Hrvatskoj im se ne posvećuje dostatna pozornost. Rijetke su AKM institucije koje u svojim programima imaju planirano i organizirano pribavljanje i pohranjivanje ovih artefakata. K tome, opus znanstvenih i stručnih radova kao i knjiga s ovom tematikom u najmanju ruku je - skroman, usporedimo li se s drugim europskim i ostalim državama širom svijeta. Ionako mali broj entuzijasta žali se na nerazumijevanje u akademskoj zajednici. Susreću su se s ocjenama kako je riječ o neznanstvenoj temi koja sadrži previše privatnih elemenata. Oni, koji i uspiju u svojoj nakani, potiho u uvodima radova inkorporiraju ispriku zbog bavljenja nečim tako „samorazumljivim“.

Obiteljska privatna zbirka rukom pisanih recepata Gérard-Nágy-Palčić došla je u posjed autorice disertacije 2002. godine nakon smrti Marije Palčić, osobe koja je na amaterski, ali jedinstven način čuvala i sačuvala bilježnice i separate svoje majke, Rozalije Nágy, glavne skupljačice i zapisivačice recepata. Kompletna je zbirka bogata umetcima koji nisu isključivo recepti. Dodatni biografski materijal pomaže u razumijevanju tragova utkanih u povijest slavonske obitelji srednjeg i višeg sloja (Gérard-Nágy-Palčić) s kraja 19. i iz 20. stoljeća (Nuštar-Vinkovci-Osijek). Iako se o rukopisnim zbirkama recepata nikada nije govorilo kao o literarnom tekstu, neosporno je da postoji narativna struktura koja predstavlja literarni izričaj autorice/domaćice. Ugrađeni diskurs s nizom likova i glavnom pripovjedačicom omogućuje nam da rukopisne zbirke recepata čitamo kao priče zapisane između redova ili u samim receptima. Privatna je zbirka recepata kronološki nesavršen izvor informacija, koje ispričane na razini mikrohistorije i obogaćene efemernom građom poput pismama, razglednicama, novinskih izrezaka, donose sliku o intimnom životu žena i njihovih obitelji te društvu jedne epohe.

Disertacija je obogaćena velikim brojem obiteljskih fotografija i dokumenata iz privatnog posjeda Melite Rendić, unuke Rozalije Nágy i fotografkinje.

Pregled literature započinje promišljanjem o prihvatljivosti recepata kao teme interdisciplinarnog istraživanja recepata iz sociološke perspektive, ali i filozofskog poimanja pripremanja hrane kao istraživanja. Postulati svjetske i hrvatske mikrohistorije omogućavaju uvid u priču zaboravljenima u malim stvarima. Poseban je naglasak stavljen na autoetnografiju koja je u konkretnom slučaju poslužila kao „sredstvo izražavanja identiteta“. To je otvorilo pitanje primjene metodologija drugih znanosti u povijesnim istraživanjima. Teoretski dio završava usporedbom biografije i mikrohistorije.

U metodologiji istraživanja u disertaciji „Semantika privatnog – obiteljska rukopisna zbirka recepata iz 19./20 stoljeća“ privatne rukopisne zbirke recepata obitelji Gerard-Nágy-Palčić koristi se kvalitativan pristup. Postavljene su dvije hipoteze; ona prva o nedovoljnoj istraženosti i neprimjerenosti valorizaciji rukopisnih zbirki recepata u Hrvatskoj dokazuje se pomoću znanstveno utemeljene usporedne analize i definiranja pojma, ulozi, mjestu i značenju rukopisnih zbirki recepata u hrvatskoj i stranoj kulturi. Društvenom se pak kontekstualizacijom predmet istraživanja stavlja u vremenski i prostorni okvir te time ukazuje na relevantnost istraživačkog problema uslijed njegove nedovoljne istraženosti. Druga se hipoteza odnosi na vrijednost obiteljske rukopisne zbirke recepata kao mikrohistorijskog dokumenta. Narativnim istraživanjem prikupljeni su podaci putem analize sadržaja (retrogradna analiza, lokalna uzročnost, međusobna isprepletenost uzroka i posljedica) i intervjuja (nestandardizirani). Njihova analiza kroz priče, povijesni pristup, opis i interpretaciju rezultira detaljnim prikazom života na mikrohistoriografskoj razini, odnosno namjerom potvrde druge hipoteze.

Sljedeće poglavlje u strukturi disertacije posvećeno je genealogiji i povijest obitelji Gerard-Nágy-Körner-Palčić: opis života članova obitelji rezultat je istraživanja utemeljenog na kazivanjima svjedokinja vremena ili živih članova obitelji, odnosno pismima, dokumentima i fotografijama pronađenim unutar zbirke i/ili otkrivenim tijekom istraživanja, kao i proučavanju arhivskog i muzejskog gradiva. Potom slijedi detaljni opis svakog dijela zbirke kojima su dodijeljeni nazivi radi lakše identifikacije u disertaciji (*Separat 1, Nuštar, Separat 2, Modeblat za kolaće, Separat 3 i Bakina bilježnica*). Zbog kompleksnosti i brojnosti jedinica iz zbirke izrađeni su tablični prikazi sadržaja cijele zbirke. Pri tome su navedena glavna obilježja svakog zapisa ili umetnog lista papira, odnosno predmeta: naziv, jezik, način i sredstvo zapisivanja te posebna obilježja. U prilogima

potom slijede transkripti razgovora s ispitanicama Katicom Stavrić i Mirjanom Grujić te obrasci za dopuštenje korištenja podataka prema Smithsonianjevom predlošku. Kako bi se vizualno obogatila tekstualna interpretacija istraženog gradiva i dokumentirale hipoteze, posljednji dio priloga čini opsežan korpus skeniranih dokumenata, fotografija te pojedinih dijelova zbirke.

U radu se ne koristi dominantna strategija autorskoga glasa, autorsko „mi“, kao što je to slučaj u tradicionalnom znanstvenom diskursu, već autorsko „ja“. Odstupanjem od najčešće rabljenog oblika stilskog postupka, poseže se za isticanjem autorstva i autorskog doprinosa na tragu suvremene znanstvene paradigme, bez pokušaja pretencioznosti.



## 2. ZNANSTVENA (NE)PRIHVATLJIVOST RECEPTA U INTERKULTURALNOM ISTRAŽIVANJU

### 2.1. Od hrane i prehrane do prehrambenih studija

„Antropolozi vide hranu kao kod, pronalazeći lingvističko ili kulturološko značenje unutar preciznog gramatičkog ili leksičkog sustava (Lévi-Strauss, 1966; Douglas, 1975). Psiholozi i filozofi žele otkriti dublje aspekte ljudskog ponašanja proučavanjem naših prehrambenih navika i običaja (Curtin i Heldke, 1992). Ostali gledaju na recepte kao na „umetnuti diskurs“ s različitim odnosima u okviru društvenog konteksta: između prijatelja, susjeda, rođaka ili čak šire zajednice (Leonardi, 1989). Recept je, u svojoj intertekstualnosti, sam po sebi narativ koji može uključiti čitatelja ili kuhara u „konverzaciju“ o kulturi i povijesti, pri čemu recept i njegov kontekst osiguravaju dio teksta, a čitatelj zamišlja (ili čak jede) drugi dio. Recept je otvoren za subjektivnu intervenciju i interpretaciju, dovodeći čitatelja u vezu s piscem, stvarajući osobne odnose s kulturološkim značenjem ili zajednicom te dopuštajući čitateljevu interpolaciju u tekst, čime nastaje njegov vlastiti tekst. Ovim sustavom izmjene čitatelj saznaje više o sebi i o svijetu. Stoga nam recepti, osim što su narativ sami po sebi, nude i druge priče: o obiteljskim sagama i zapisima iz zajednica, o povijesnim i kulturnim trenucima ili promjenama, ali i o osobnim povijestima i narativima o sebi.“<sup>1</sup>

Staviti (pre)hranu i napatke za njezinu pripremu te sferu privatnog života jedne građanske obitelji u kontekst interdisciplinarnog humanističkog istraživanja mnogima na prvi pogled djeluje znanstveno neprihvatljivo i neprimjereno. No prema Ivanišević<sup>2</sup>, „prehrana (...) je od rubnog interesa rijetkih humanističkih i društvenih istraživača postala jedno od najpropulzivnijih znanstvenih područja.“<sup>3</sup> Pri tome se autorica referira na recentnu povijest, odnosno posljednja dva desetljeća, uvjerenja kako bi u vremenu koje je prethodilo tom razdoblju

„[...]umjesto uvoda stajala (...) poduža znanstvena isprika za bavljenje temom tako banalnom, univerzalnom i samorazumljivom kao što je prehrana. Stalno mjesto većine tekstova napisanih prije 2000-ih dug je i ispričavajući uvod u kojem je prvenstveno valjalo legitimirati izbor teme, opravdati iskliznuće u sferu privatnog, ženskog i trivijalnog.“<sup>4</sup>

Objašnjenje za pozicioniranje prehrane „u mrtvi kut humanističkih i društvenih znanosti“<sup>5</sup> autorica objašnjava trima ključnim elementima: banalnošću i fundamentalnošću prehrane, njezinoj usidrenosti u svakodnevicu te pripadnosti privatnoj ženskoj sferi. Vrlo sličan stav izražavaju Menell, Murcott i Otterloo (1997). Ovo troje autora mišljenja je, naime, da hrana i uzimanje hrane dugo vremena nisu bile teme ozbiljnog intelektualnog interesa, jer su „same po sebi razumljive i

<sup>1</sup> Janet Floyd i Laurel Forster, ur. *The Recipe Reader: Narratives - Contexts – Traditions* (Lincoln i London, Nebraska University Press, 2010), 2.

<sup>2</sup> Jelena Ivanišević obranila je doktorsku disertaciju pod naslovom „Od kuharice do književnosti: hrvatski kulinarski i gastronomski narativi“ na Filozofskom fakultetu u Zagrebu 2014. godine

<sup>3</sup> Jelena Ivanišević, *Od kuharice do književnosti: ogledi o kulinarskoj prozi* (Zagreb: Denona 2017), 8.

<sup>4</sup> ibidem

<sup>5</sup> ibidem

(...) „svakome poznate.“<sup>6</sup> S druge je strane, „hrana dugo pripadala sferi domaćega, bila dio ženskog posla te zbog toga imala niži status“<sup>7</sup>, što navodi na zaključak da istraživači nisu željeli posvetiti svoj interes i rad „prizemnim aktivnostima kao što je kuhanje.“<sup>8</sup>, a kao takva „nije spadala u javnu sferu političkog i gospodarskog kao jedinih tema dostojnih ozbiljne znanosti.“<sup>9</sup>

Ipak, danas se često susrećemo sa znanstvenim promišljanjem o prehranbenim temama u različitim granama i poljima, „od filozofije, povijesti, sociologije, etnologije, antropologije, do medicinskih i ekonomskih istraživanja.“<sup>10</sup> No, Ivanišević inzistira na novom pojmu - *prehranbenim studijima*<sup>11</sup>, koje se zbog svoga imena ponovno mogu činiti suprotnim temeljnim postulatima humanističkih i društvenih znanosti. U skladu s tim posebno ističe definiciju W. A. McIntosha, prema kojoj

„prehranbene studije u širem kontekstu možemo razumijevati kao *intelektualni pokret koji se, u okviru društvenih i humanističkih znanosti, približava kulturalnim studijima, prvenstveno u multidisciplinarnom i interdisciplinarnom promišljanju hrane i ljudi u društvenom i kulturnom smislu.*“<sup>12</sup>

U tom smislu „Prehrana i kultura: sociologija hrane“ Mennella, Murcott i Otterloo (1998) predstavlja, prema Ivanišević, jedan od ključnih radova, „predložak za razumijevanje interdisciplinarnog polja prehranbenih studija.“<sup>13</sup> Potrebno je naglasiti značajnu razliku između europskog i primjerice sjevernoameričkog pristupa značenju prehranbenih studija kao znanstveno istraživačke paradigme kroz osnivanje studijskih programa (diplomskih i doktorskih) te nakladničke produkcije, kako u akademskom, tako i u novinarskom pisanju o hrani.<sup>14</sup> Kako bih jasnije ukazala interdisciplinarnost ove teme, slijedi kratak osvrt na navedene grane i polja, uz analizu signifikantnih radova s konkretnog područja, odnosno ideja.

---

<sup>6</sup> Stephen Mennell, Anne Murcott, Anneke H. van Otterloo, *Prehrana i kultura: sociologija hrane* (Zagreb: Naklada Jesenski i Turk 1998), 1.

<sup>7</sup> ibidem

<sup>8</sup> ibidem

<sup>9</sup> Ivanišević, *op.cit.*, str.11.

<sup>10</sup> ibidem str. 9.

<sup>11</sup> prema engl. *Food studies*

<sup>12</sup> ibidem

<sup>13</sup> ibidem, str.10.

<sup>14</sup> ibidem, str. 36.

## 2.2. Sociološka perspektiva: recept kao uputa (od metauputa do sastojaka)

Krajem 20. stoljeća došlo je do nezaustavljivog rasta pisanja uputa. Na tome tragu, Tomlinson se u svom članku „Thought for Food: A Study of Written Instructions“<sup>15</sup> bavi problematikom njihove interpretacije s teoretskog gledišta na primjeru pisanih recepata. Analizom glavnih kategorija – vanjskih uputa, uputa u vezi sastojaka i uputama u vezi načina izrade te niza potkategorija - autor dolazi do spoznaje o nedovršenosti uputa. Tomlinson je svoje istraživanje proveo na primjerima recepata iz tiskanih kuharica. Recepti se na prvi pogled mogu činiti jednostavnim i jasnim. No, neki sociolozi koji se bave izučavanjem hrane podcrtavaju njihovu kompleksnost jer „objedinjuju pravila kojima se povezuju sastojci: odvajanjem, kombiniranjem i međusobnim suprotstavljanjem. Takva pravila su kompleksnija od prisutnosti, odsutnosti ili učestalosti sastojaka. Ono što ćemo otkriti jest spoznaja da su taj oblik i struktura pravila postojani, dok se sastojci lako mogu mijenjati, što i jest slučaj.“<sup>16</sup>

Većina recepata sastoji se od **popisa sastojaka i uputa za pripremu jela**. No, Ivanišević navodi kako se „od osamnaestog do prve polovine dvadesetog stoljeća promijenila i sama struktura recepta. Današnji oblik recepta, koji sadrži i preciznu uputu za pripremu jela *korak po korak* nije bio standardiziran do kraja devetnaestog stoljeća. [...] U starijim kuharicama nije bilo uobičajeno da se sastojci ne odvajaju već se spominju uz pojedine etape pripreme.“<sup>17</sup> Dok s jedne strane takav oblik recepata oslikava njegovu vremensku pripadnost, s druge, narativna struktura recepata pretpostavlja određeno predznanje, koje se u obiteljima prenosilo s generacije na generaciju ženskih članica- životom i radom u kuhinji.

### Opća obilježja recepta kao upute

Dakle, kao što je prethodno navedeno, recept se sastoji od dva glavna dijela, sam format može sadržavati određene varijacije, posebice kada je riječ o njegovom vanjskom dijelu.

#### ➤ **Metaupute**<sup>18</sup>

Ovdje je, prije svega, riječ je o vanjskim uputama i/ili komentarima o receptu. Tomlinson ih, citirajući Leitera, naziva „metapравilima“ koji informiraju čitatelja/kuhara o onome što će pročitati u receptu. Pretpostavka je da će korisnik trebati dodatne informacije uz sam recept, ali mogu služiti u svrhu promocije recepta.<sup>19</sup> Prema Tomlinsonovoj terminologiji razlikujemo, dakle,

---

<sup>15</sup> Graham Tomlinson, „Thought for Food: A Study of Written Instructions“, *Symbolic Interaction*, Vol. 9, No. 2, (1986): 201-216. <https://www.jstor.org/stable/10.1525/si.1986.9.2.201?seq=1> (2.6.2020).

<sup>16</sup> ibidem, str. 203.

<sup>17</sup> Ivanišević, *op. cit.*, 54-55.

<sup>18</sup> Tomlinson, *op. cit.* str. 206.

<sup>19</sup> ibidem. str. 204.

**informativne** (poznati-nepoznati autor, uputa korisniku o vremenu serviranja jela, broj osoba je predviđeno jelo, eventualni zaključni komentar) i **prosudbene** (promocija recepta) vanjske upute. Metaupute najčešće prethode samom receptu.

#### ➤ **Naziv recepta**

Naziv recepta zapravo je oznaka, „etiketa“ koja bi prenošenjem poruke trebala probuditi određena očekivanja kod korisnika. S jedne strane, personalizacija receptata treba privući korisnika zvučnim **imenima poznatih osoba** iz svijeta povijesti i umjetnosti ili pak dati posebno značenje osobi od koje je recept dobiven ili po kojoj je recept dobio ime. Druga vrsta naziva daje **geografski identitet** receptu, čija je razina autentičnosti ostavljena korisniku na prosudbu. Treća vrsta daje **izravnu ocjenu** i iako po Tomlinsonovom sudu ovi nazivi nisu pretjerano informativni, definitivno privlače pozornost korisnika.<sup>20</sup>

#### ➤ **Sastojci**

Treći element, uz metaupute i naziv recepta, u standardnome tekstu predstavljaju sastojci. Obično se nalaze iznad uputa za pripremu jela. Tomlinson naglašava kako i dio o sastojcima sadrži određene upute, koje će kompetentni čitatelj prepoznati kao integrirane poruke. Kao jedan od primjera autor navodi kratice za mjerne jedinica za masu. Vrlo bitnu ulogu imaju i sadržaji navedeni u zagradama kojima se iskazuje određena fleksibilnost u uputama, odnosno korisniku daje izbor mogućnosti. Analizu ovoga dijela receptata Tomlinson završava zaključkom kako „čitanje receptata uključuje razumijevanje razine nedorečenog na relaciji autor recepta – korisnik.“<sup>21</sup>

#### ➤ **Upute**

Kada je riječ o receptima, razlikujemo dijelove uputa koje se odnose na sredstvo za pripremu (npr. kuhinjski pribor i oprema), način pripreme (neovisno o onome što se pojavljuje u popisu sastojaka), način samog procesa kuhanja/pečenja, završnu fazu pripreme (radnje koje se obično odvijaju za štednjakom) te samo posluživanje jela. Dijelovi uputa pretpostavljaju određenu razinu znanja koja može varirati od općeg do specifičnog.<sup>22</sup>

- Dio uputa koje se odnose na sredstvo za pripremu odnosi se na izravno **imenovanje kuhinjske opreme/pribora** potrebnog za obavljanje neke radnje u određenom dijelu postupka pripreme jela, ili ga se jednostavno može indirektno naznačiti uporabom glagola.

---

<sup>20</sup> Tomlinson, op. cit. str. 206.

<sup>21</sup> ibidem, str. 207.

<sup>22</sup> ibidem, str. 208.

- Kada govori o dijelu uputa vezanih za **način pripreme**, Tomlinson tvrdi kako ih možemo naći ne samo u dijelu recepta kojim se navode sastojci, već i u „stvarnim“ uputama, pri čemu se obično primjenjuju različiti glagoli.<sup>23</sup>
- Dijelovi uputa koji se tiču samog **procesa kuhanja/pečenja** mogu varirati u svojoj nedorečenosti.

Na kraju Tomlinsonova popisa nalaze se još dvije upute - **završna faza pripreme te posluživanje jela**.

Tomlinson zaključuje kako postoje brojne mogućnosti za nastanak „pogrešaka“ tijekom čitanja recepata. Stoga povlači paralelu s pet Grimsonovih vrsta rezultata tijekom usmene komunikacije (govornik – slušatelj)<sup>24</sup>, te ih primjenjuje u odnosu korisnik – uputa, odnosno u ovom slučaju recept. Tako razlikujemo (1) nečitanje, (2) razumijevanje kako je pretpostavljeno, (3) nerazumijevanje, (4) pogrešno razumijevanje i (5) pogrešno čitanje. Tomlinson **nečitanje** objašnjava kao izostanak čitanja cjelovitog teksta recepta: neprestano izmjenjivanje radnji (čitanje – pripreme namirnica – rad s kuhinjskom opremom/pomagalima) može rezultirati izostavljanjem nekog sastojka ili čak cijelog koraka u pripremi. O **razumijevanju kako je pretpostavljeno** može se govoriti kada je korisnik u potpunosti pročitao upute i kvalitetno ih slijedio do kraja. Kod velikog broja korisnika čitanje recepata često završava **nerazumijevanjem** ili **pogrešnim razumijevanjem**. Razlog može biti u dvosmislenosti ili višeznačnosti glagola. Za razliku od komunikacije između govornika i slušatelja, u kojoj postoji mogućnost ispravljanja pogrešaka, kod čitanja recepata korisnik je *sam*, oslonjen na vlastitu sposobost rješavanja nedoumica ili nedorečenosti. Borba s ambigvitom može rezultirati uspjehom ili promašajem. Ipak, kada je riječ o receptima, potrebno je istaknuti kako u ovoj kategoriji ne možemo govoriti o namjeri, odnosno teško je vjerovati kako bi korisnik namjerno krivo pročitao recept (za razliku od nekih drugih vrsta pisanih uputa).<sup>25</sup>

Tomlinson također razlikuje (1) opća obilježja recepta kao upute te (2) razinu upute.<sup>26</sup> Prvo opće obilježje je **ako...onda oblik** recepata, koje utjelovljuje obećanje ili hipotezu koju je potrebno provjeriti. Kao takvi, recepti su usmjereni na trajanje. Naime, jednoj fazi pripreme najčešće prethodi završetak druge, čime se korisnikova spremnost i strpljenje stavljaju na kušnju. Drugo

<sup>23</sup> ibidem, str. 208.

<sup>24</sup> Tomlinson, loc.cit. (vidi bilješku 21.)

<sup>25</sup> ibidem, str. 208.-209.

<sup>26</sup> ibidem, str. 212.

obilježje jest **pozitivan stav** – recepti nas pozivaju da nešto učinimo. Treće obilježje, najbitnije za ovo istraživanje, predstavlja činjenica da su **napisani**. U starim rukopisnim zbirkama recept se svjesno zapisivao za vlastite potrebe, a nesvjesno za sljedeću generaciju, matrilinearno. Za razdoblje nastanka obiteljske zbirke recepata specifična je interkulturacija ženske djece unutar obitelji, njihovo formiranje za rad u domaćinstvu i priprema za ulogu supruge i majke. U tom smislu autorica zbirke nema do kraja jasnu predodžbu o potencijalnim korisnicima svojih recepata, štoviše zbirka kao takva nije *dizajnirana za korisnika*.<sup>27</sup> Četvrto obilježje je **praktičnost**, koja nužno ne podrazumijeva jednostavnost.

Prema Tomlinsonu postoji nekoliko razina uputa u receptima. Tako se RAZINA I<sup>28</sup> uputa može označiti kao uputa koja se bavi obradom fizičkih predmeta ili tijela na kraju samog procesa realizacije, odnosno u završnoj fazi (npr. proces kuhanja/pečenja, završna faza pripreme i posluživanje jela). Upute u receptima na RAZINI II predstavljaju aktivnosti (kretanje, znanje i vještine) vezane za skupljanje sastojaka potrebnih za izvršavanje uputa na RAZINI I. Potrebno je naglasiti kako je fizička obrada također potrebna za izvršavanje uputa na RAZINI II, no razlika je u cilju obrade, a to je u ovom slučaju – završna obrada. RAZINA III uključuje one upute koje se nalaze u vanjskim dijelovima recepata; predstavlja razumijevanje različitih načina na koji recept može biti napisan te informacija i ocjena koje sadrži, razumijevanje kodova inkorporiranih u naziv recepta, ali i znakovitost načina (i razloga, dodali bismo) na koji se recepti signiraju. Stoga RAZINA III predstavlja kontekst u kojem se ostvaruju upute na RAZINI I i II. Za razliku od tiskanih kuharica, kojima se bavi Tomlinson, u rukopisnim zbirkama ne postoji RAZINA IV. Riječ je o onim dijelovima tiskanih kuharica, u kojima se ne nalaze sami recepti (uvod, proširene upute o kuhanju, metodama pripreme i sl.). Obiteljska zbirka recepata u tom je smislu napisana isključivo za internu upotrebu, a zapisivačice recepata nisu niti u jednom segmentu pokazale namjeru ili želju da njihove recepte čita širi krug ljudi.<sup>29</sup>

### **2.3. Filozofski bijeg od dihtomije teorije i prakse – pripremanje hrane kao istraživanje**

I na području filozofije, zbirke recepata predmetom su rasprave. Doduše, vještina pripremanja hrane bila je strana zapadnoj epistemološkoj tradiciji, posebno u 20. stoljeću, kada se o teoriji raspravljalo isključivo u smislu znanstvenih modela. U svom radu o vezi između filozofskog

---

<sup>27</sup> ibidem

<sup>28</sup> način označavanja preuzet od Tomlinsona, str. 212.

<sup>29</sup> ibidem, str. 212-213.

istraživanja i priređivanja hrane Heldke<sup>30</sup> zastupa stajalište da vještina pripravljanja hrane može pomoći pri rasvjetljavanju našeg razumijevanja drugih oblika istraživanja i nudi način izbjegavanja vječne dileme *apsolutizam vs. relativizam*. Potvrdu svoga stava da ne postoji stroga dihotomija između teorije i prakse, već da se radi o dvije - doduše odvojene, ali međusobno povezane i ovisne domene, pronašla je u pripremi hrane. Prema njezinu mišljenju, radi se o vještini koja istodobno obuhvaća teoretski i praktičan rad pa u drugom dijelu rada razvija tezu o pripremanju hrane kao istraživanju te objašnjava pet aspekata stvaranja recepata i njihovog korištenja<sup>31</sup>:

- načini nastajanja recepata

Kako postoje brojni razlozi za nastanak recepata, tako ne postoji jedan glavni razlog ili vrsta razloga zbog kojeg ljudi dolaze do novih teorija, ili mijenjaju postojeće: teorije su poput recepata koje koristimo kako bismo stvorili nešto.<sup>32</sup>

- oblici ili sustavi za pohranjivanje recepata

U ovisnosti o različitim motivima za skupljanje recepata (zarada ili osobni interes), žene pohranjuju recepte prema različitim (anti)sistemima. Autorica posebno ističe privatne zbirke recepata zbog organizacije utemeljene na individualnim idiosinkratičkim navikama žene koja ih skuplja ili pak kolektivnim, osoba kojima priprema hranu. Neosporna je činjenica da se u zbirkama recepata nalaze *zalihe* recepata, bilo prepisane ili izrezane iz časopisa, koje žene nikada nisu isprobale, a sam postupak skupljanja i razmjene recepata, kao i razmišljanje o njihovoj primjeni, vremenski je zahtjevno poput same pripreme jela. U tom smislu autorica stavlja u isti kontekst razvijanje filozofskih teorija sa skupljanjem, razmjenjivanjem, unaprjeđivanjem, prilagođavanjem i odbacivanjem recepata/teorija.<sup>33</sup>

- isključivanje kategorije apsolutizam i relativnost pomoću odnosa kuhar - recept – sastojci

Recepti dopuštaju kuharu određene izmjene u popisu sastojaka i/ili tijekom same pripreme jela, no do određene granice. Neki recepti „zahtijevaju“ striktno pridržavanje popisa sastojaka, jer se u protivnom uništava njegov „povijesni integritet“. Tako je i s filozofskim problemima, čije priroda ograničava određene metode postupka rješavanja.<sup>34</sup>

---

<sup>30</sup> Lisa Heldke, „Recipes for Theory Making“, *Hypatia*, A Journal of Feminist Philosophy, 3(2) (1988): 15.–30. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/j.1527-2001.1988.tb00066.x> (2.6.2020.)

<sup>31</sup> ibidem str. 20.

<sup>32</sup> ibidem str. 21.

<sup>33</sup> ibidem str. 22.

<sup>34</sup> ibidem str. 24.

- problem fleksibilnost recepta

Svjesnost o granicama koje postavlja recept jest dio procesa savladavanja kulinarskih vještina (autorefleksivnost postupka), a rezultat je uspješne procjene jezičnog izričaja u receptima (sklonost imperativu). Sukladno tome, autorica zastupa tezu da je kod interpretiranja tuđih teorija neophodno potrebno poznavati motive koji pokreću „te druge“.<sup>35</sup>

- neuspjesi u postupku pripremanja jela

Uz činjenicu da iza recepta uvijek postoji osoba koja je po njemu načinila jelo, dolazi i uvjerenje (autora/vlasnika recepta) da će i drugi uspjeti na isti način. No, različiti razlozi mogu dovesti do neuspjeha<sup>36</sup>, koji se mogu prevladati „pomnom vježbom“ („thoughtful practice“): doslovnim pridržavanjem uputa ili traženjem pojašnjenja od autora ili savjeta od drugih. Naravno, uz pretpostavku da se ne radi o „običaju“ namjernog izostavljanja sastojaka u razmjeni recepata, što jednoj strani donosi neuspjeh, a drugoj osigurava „superiornost“ u kulinarskim vještinama. S filozofskog gledišta, autorica se zalaže za komunikaciju s osobama zaslužnim za razvoj određene teorije, kako bi uvjeti nastanka bili što jasniji i kako bi se usporedila iskustva, odnosno da u središtu ove vrste aktivnosti postoji odnos između nje i drugog teoretičara.<sup>37</sup>

## 2.4. Mikrohistorija – zaboravljeni u malim stvarima

„Povijest koju do sad poznajemo poglavito je politička povijest temeljnih društvenih struktura i njezinih izvora društvene moći bez obzira je li bila riječ o nacionalnoj ili svjetskoj (općoj) povijesti. To je klasična, politička događajna povijest, prepuna velikih imena i događaja koji su navodno stvarali povijest civilizacije. Međutim, ova nas povijest uvijek ostavlja na površini razvoja civilizacije. Sve izvan toga je povijest subkulture koja navodno nije imala nikakav ili tek mali povremeni utjecaj na opće događaje. Možda je povijest mentaliteta izmišljotina i perfidna zamka dokonih teoretičara povijesti. Možda. Pitanje kakvi smo bili, kakvi jesmo i kakvi ćemo biti i dalje postoji. Ono korespondira s prastarim filozofskim pitanjem što smo mi i kamo idemo i stoga držim da ga treba slijediti. Ako ništa drugo bit ćemo spremniji stupiti na više razine samospoznaje, a to u praksi svakidašnjeg života znači biti tolerantniji u unutarnjoj i vanjskoj komunikaciji. Povijest mentaliteta nužno u sebi sadrži nekoliko bitnih subordiniranih pojmova, kao što su društveno okruženje, gospodarstvo, pravo, kultura, subkultura, komunikacija, psihologija i kulturna antropologija. Svi oni vode nas k spoznaji duha, gibljivosti života, civilizacijskog postojanja ili konačnoj samospoznaji.“<sup>38</sup>

<sup>35</sup> ibidem str. 26.

<sup>36</sup> „Danas je, zahvaljujući Coolinarici, i baš njihovom receptu, u smeće letjelo kompletno tijesto za orehnjaču. Omjer tekućine i brašna je potpuno kriv, ali trebala sam znat, budala. Ko mi je kriv! Moj savjet je da se uvijek dobro prouči komentare drugih ljudi koji su radili. I nedavno sam radila jedne čupavce od tamo koje su svi pohvalili u nebesa a ono očaj očajni. No, dobro. Ko ne riskira...“ (autorica: Vespers, postavljeno na blog 27.12.2011., 21:24) <http://www.forum.hr/showthread.php?p=37374642> (pristupljeno 5.1.2019.)

<sup>37</sup> ibidem str. 28.

<sup>38</sup> Darko Dukovski, „Povijest mentaliteta“, metoda „oral history“ i teorija kaosa“, *Časopis za suvremenu povijest*, Hrvatski institut za povijest, vol. 33, br. 1 (2001): 156. <https://hrcak.srce.hr/207246>. Citirano 02.06.2020.



Flaubertov aforizam da je „Bog u detaljima“ često se spominje u kontekstu mikrohistorije.<sup>39</sup> Prije svega, mikrohistorija se bavi životom „malih ljudi“. Iskazujući žaljenje zbog „isključivanja iz historijske svijesti pretežne većine generacija hrvatskoga naroda, dakle "malih ljudi" koji se ničim nisu istakli nego su samo više ili manje mukotrпно proživjeli svoj vijek,“ a što je „s gledišta je traženja ljudskoga u povijesti antihumano“, Gross želi mnogo uspjeha domaćim znanstvenicima koje zanima historija svakodnevnice.<sup>40</sup> Prema Gross mikrohistorija je „historija „odozdo“, „od dna prema gore“ ili „na razini tla“ (history from below, from bottom up, l'histoire au ras du sol).“ Istražuje se zaboravljena povijest širih slojeva potisnutih iz dosadašnje uspomene i u svakom pogledu marginaliziranih. To se, dakako, odnosi i na žene svih društvenih slojeva. Upravo mikrohistorija omogućava „ulazak žena u povijest“ jer je svakodnevnicina razina „vidljivosti do sada „nevidljivih“ žena u političkoj historiji „znamenitih muževa“ ali velikim dijelom i u historiji društvenih procesa i struktura. [...] Želi se dublji uvid u skriveni „životni svijet“.“<sup>41</sup> Dakle,

„mikrohistoriju možemo definirati kao iscrpno istraživanje jednog manjeg fenomena prošlosti. Ograničavajući se samo na jednu osobu, jedan događaj, predmet ili ideju, rezultati obično otkrivaju mikro svijet sa svim kompleksnostima ljudskog postojanja u kontekstu sveobuhvatnih prirodnih i društvenih fenomena, a ujedno omogućavaju spoznavanje dubljih slojeva struktura prošlosti, inače sakrivenih generalizacijama.“<sup>42</sup>

Szijártó navodi četiri obilježja koja daju prednost mikrohistoriji odnosu na makrohistoriju. Prvo, kako je historija je više od čitanja, a mikrohistorija nužno bazirana na „malim činjenicama“, prihvatljivija je čitateljstvu. Upravo „male činjenice“ impliciraju drugu karakteristiku, realističnost. Treća prednost mikrohistorije predstavlja mogućnost izravnog prenošenja osobnih iskustava čitateljima na mikro razini svakodnevnog života. Konačno, mikrohistorijski pristup može predstaviti raznolikost konteksta u okviru relativno ograničenog istraživanja, čime dolazi do povezivanja razine individualnog slučaja s razinom općega.<sup>43</sup> Kritičari bi se mikrohistorije, pak, mogli zapitati zašto bi život u jednom selu<sup>44</sup> - u mom slučaju u Nuštru (kasnije Vinkovcima, gradiću) – trebao ili mogao biti „društveno reprezentativan, odnosno mogu li se rezultati mikrohistorije uklopiti u određeno razdoblje, prostor, društvo, šire zbijanje?“<sup>45</sup> Gross zastupa

<sup>39</sup> István Szijártó, „Four Arguments for Microhistory“, *Rethinking History The Journal of Theory and Practice*, Vol. 6, br. 2 (2002): 209. <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/13642520210145644> (2.6.2020.)

<sup>40</sup> Mirjana Gross, „Susret historije i antropologije“, *Narodna umjetnost*, vol. 33, br. 2 (1996): 84-85. <https://hrcak.srce.hr/45069>. Citirano 02.06.2020.

<sup>41</sup> Mirjana Gross, „Mikrohistorija: Dopuna ili suprotnost makrohistorije?“, *Otvor*, vol. 2, br. 1-2 (1994): 18.

<sup>42</sup> Stjepko Barac, „Prikaz knjige - Carlo Ginzburg, "Threads and Traces: True, False, Fictive" *Historiografija.hr* Portal hrvatske historiografije (7. prosinca 2014.) <http://www.historiografija.hr/prikazi.php?id=236021> Citirano 02.06.2020.

<sup>43</sup> Szijártó, loc. cit. (vidi bilješku 39)

<sup>44</sup> Gross, op.cit., str. 21.

<sup>45</sup> ibidem

stajalište Natalie Zemon Davis da „mikrohistorija ne želi biti reprezentativna, nego [...] nastoji pripovijedati o događajima iz kojih se može spoznati i više nego što je u njima samima. Pojedini slučaj nije svijet zatvoren u zrno pijeska [...]. Dobra mikrohistorija može uvijek nešto reći o širim političkim i društvenim promjenama.“<sup>46</sup> Moje istraživanje utemeljeno je na zbirkama recepata ispisanih rukama žena jedne obitelji. Školovanim rukopisima pohranjene su gastronomske tajne uokvirene narativom o identitetu, ali i (tada) (ne)značajnim dokumentima.

## Škola Anala

Prema Tomasu, suvremenu historiografiju nemoguće je promatrati bez osvrta na njezinu najutjecajniju školu, školu Anala, nastalu između dva svjetska rata zaslugom dvojice francuskih povjesničara, Marca Blocha i Luciena Febvrea.<sup>47</sup> Škola Anala<sup>48</sup> dobila je ime prema časopisu „Annales d’histoire économique et sociale“<sup>49</sup> koji izlazi od 1929. godine i najčešće dijeli na tri generacije povjesničara koji su obilježili pojedina razdoblja njegova izlaženja. Gross<sup>50</sup> vjeruje kako su se utemeljitelji škole Anala, kao i povjesničari koji su pristajali uz tu školu, udaljili od političke, odnosno diplomatske i vojne povijesti te otvorili nova poglavlja koja su se odnosila na društvenu, gospodarsku i demografsku povijest. Suprotstavljajući se, dakle, političkoj povijesti temeljnih struktura, odnosno „klasičnoj, događajnoj povijesti, prepunoj *velikih* imena i događaja koji su navodno *stvarali* povijest civilizacije,<sup>51</sup> analisti su težili povezati povjesničare sa znanstvenicima s područja sociologije, ekonomije i demografije, u svrhu sveobuhvatnih interdisciplinarnih istraživanja i pojašnjavanja povijesne problematike. Interdisciplinarnost istraživanja dobila je novu dimenziju širenjem na etnologiju i kulturnu antropologiju. Gross navodi kako se upravo Febvre

„[...] bavi "mentalitetima" kao sustavima osjećaja i mišljenja u određenim društvima. Želi uočiti kategorije koje u svakoj epohi i civilizaciji organiziraju ponašanje, osjećanje i ideje

---

<sup>46</sup> ibidem

<sup>47</sup> Domagoj Tomas. "Doprinos škole Anala historiografiji." *Essehist*, vol. 2, br. 2, (2000): 94. str. 94 <https://hrcak.srce.hr/67886>. Citirano 02.06.2020.

<sup>48</sup> prema engl. *Annales school*, prema franc. *École Annales*

<sup>49</sup> U članku „Susret historiografije i antropologije“ (1996) Gross navodi kako je “proces "antropologizacije" francuske historiografije izrazit je u struji oko časopisa Annales. Ona se bogatila posudbom problema, metoda i predmeta istraživanja od drugih društvenih znanosti. No taj je pristup izazvao dvije krajnosti. Nastala je, s jedne strane, teza o "totalnoj" povijesti, koja obuhvaća različite društvene pojave u njihovoj povezanosti i prepletenosti unutar zajedničkoga života ljudi u jednoj epohi. S druge strane došlo je do bezgranične rascjepkanosti zbog težnje da se istražuju brojna područja ljudskoga života a izazvala je naposljetku povlačenje na uske, često mikroskopske teme "historijske antropologije". Pritom je također riječ o ljuljanju između dviju drugih krajnosti: povijesne determiniranosti čovjeka (prema Fernandu Braudelu čovjek je zarobljenik dugotrajnih struktura koje bitno ograničavaju njegovu slobodu akcije) i bavljenja različitim, međusobno izoliranim područjima ljudskoga života s gledišta doživljaja "malih ljudi" bez obzira na društvene okolnosti.

<sup>50</sup> Tomas, loc.cit. (vidi bilješku 47)

<sup>51</sup> Dukovski. loc.cit. (vidi bilješku 38)

ljudi kao njihovo društveno iskustvo. Usporedno sa zanimanjem za sva područja društvenoga života, predmet istraživanja postaje "mali čovjek". Bloch usmjeruje pažnju na duhovne pojave koje se artikuliraju u društvenom i materijalnom životu, u praksi i običajima ljudi.<sup>52</sup>

Fernand Braudel, predvodnik druge generacije analista, (60-ih i 70-ih godina 20. stoljeća), uvodi pojam **povijesti mentaliteta** u povijesnu znanost, čime doprinosi razvoju kulturalne povijesti, odnosno uključivanju etnologije te kulturne antropologije u povijesno istraživanje. Osnovna je pretpostavka tradicionalne povijesti mentaliteta kontinuitet predodžbenoga svijeta ili mentaliteta neke društvene i kulturne zajednice koja je u koncepciji dugoga trajanja (*longue dureé*).<sup>53</sup> Ili kako to objašnjava Dukovski (2001), „povijest mentaliteta nužno u sebi sadrži nekoliko bitnih subordiniranih pojmova, kao što su društveno okruženje, gospodarstvo, pravo, kultura, subkultura, komunikacija, psihologija i kulturna antropologija.“<sup>54</sup> Kako bi izbjegli dvojbu oko (ne)znanstvenosti historije, predstavnici druge generacije izjednačili su naraciju s događajnom, političkom povijesti i nastojali etablirati povijest kao znanost pomoću strukturalističke teorije i kvantitativnih metoda te napustili pripovijest.<sup>55</sup> Za Braudelovu kategoriju „dugog trajanja“ Janeković Römer tvrdi da se suprotstavljala političkoj povijesti pa je „metodološki izjednačena s povijesnom naracijom i zajedno s njeome izbačena iz planova o „novoj povijesti“.<sup>56</sup> Međutim, tumačenja povijesnog razvoja „dugim trajanjem (...) postala su u postmodernom ugođaju neuvjerljiva.“<sup>57</sup>

Pojava tzv. treće generacije analista 70-ih godina 20. stoljeća rezultat je raslojavanja: vratili su se „pripovijesti i postavili u središte zanimanja ljude, a ne impersonalne procese.“<sup>58</sup> Škola Analista razvija se u nekoliko pravaca, prvenstveno je riječ o **kulturnoj povijesti**<sup>59</sup>, proizašloj iz teorije povijesti mentaliteta te o tzv. mikropovijesti, utemeljenoj slavim djelom talijanskog povjesničara Carla Ginzburga „Sir i crvi: kozmos jednog mlinara iz 16. stoljeća“<sup>60</sup> („Il formaggio e i vermi“) iz 1976. godine. Zanimljivo je da se u ovom vrlo dobro prihvaćenom eseju, koji je preveden na nekoliko jezika neposredno nakon objave, niti jednom riječju ne spominje pojam mikrohistoriografije. Ideju mikrohistorije kao posebnog pristupa u povijesnom istraživanju uveli

---

<sup>52</sup> Gross, op.cit., str. 79. (vidi bilješku 41)

<sup>53</sup> <http://www.enciklopedija.hr/natuknica.aspx?id=49834> (pristupljeno 11.2.2019.)

<sup>54</sup> Dukovski, loc. cit. (vidi bilješku 38)

<sup>55</sup> Zdenka Janeković Römer, „Povijesna spoznaja i metodologija povijesti u postmoderni“, *Radovi Zavoda za hrvatsku povijest Filozofskoga fakulteta Sveučilišta u Zagrebu*, Vol. 32-33 No. 1 (2000): 203. <https://hrcak.srce.hr/49710>. Citirano 02.06.2020.

<sup>56</sup> ibidem, str. 204.

<sup>57</sup> Gross op.cit., str.19. (vidi bilješku 40)

<sup>58</sup> Janeković, op. cit., str. 204.

<sup>59</sup> cfr. Dekker, Rudolf: „Jacques Presser's Heritage: Egodocuments in the Study of History“

<sup>60</sup> Tomas, op.cit., str. 95.

su nešto kasnije Ginzburg i Carlo Poni u zajedničkom radu „Il nome e il Come: scambio e mercato storiografico“ objavljenom 1979. u „Quaderdneri storici“, dok je prijevod na engleski „The name and the Game: Unequal Exchange and the Historical Marketplace“ objavljen dvije godine kasnije. Upravo je Italija iznjedrila najinovativnije ideje i najodvažnije formulacije, gdje su povjesničari prihvatili novu metodološku terminologiju od istraživača s područja društvenih znanosti.<sup>61</sup> Važnost Ginzburga i njegovog poimanja mikrohistoriografije u ovom istraživanju leži u činjenici da Ginzburg, koristeći znanja ne samo iz historijske znanosti, već i iz antropologije, lingvistike, psihologije i književnosti, razmatra prošla iskustva mnogo dublje. U fokusu interesa mikropovijesti najčešće je selo ili grad, ili tek običan pojedinac. To potvrđuje da bi multi-, inter- i transdisciplinarnosti trebale biti nužnosti.<sup>62</sup>

Slično razmišlja i Dukovski, koji govoreći o nužnom približavanju srodnih znanosti i njihovih metodologija, kategorično isključuje mogućnost negiranja vrijednosti metodologija drugih znanosti u povijesnom istraživanju u ovom stoljeću te se nada da je „zauvijek prošlo doba klasične, „događajne historije“ i krutog historicizma kao krajnjeg proizvoda povijesnog istraživanja i domišljanja prošlosti.“<sup>63</sup>

## Mikrohistorija 21. stoljeća

Danas je mikrohistorija glavni alat suvremenih društvenih historičara, preuzeta iz kulturne antropologije, isprepletana s novom *kulturnom historijom*<sup>64</sup>. Kako se intelektualni svijet promijenio, došlo je do pomaka u odnosima interesa, ideja i dogmi kojima se mikrohistorija vodila tijekom svog razvoja.<sup>65</sup> U 21. stoljeću novi val mikrohistoriografa (István Szijártó, Sigurdur Gylfi Magnússon, Matti Peltonen i dr.) nastavlja putem svojih prethodnika. Vjeruju kako je „uzbudljivo i kontroverzno rano razdoblje mikrohistoriografije 1970-ih i 1980-ih od 2000. godine nadalje ustupilo mjesto otvorenim istraživanjima širokog spektra historijskih problema i predmeta.“<sup>66</sup>

---

<sup>61</sup> Matti Peltonen, „What Is Micro in Microhistory?“, u *Theoretical Discussion of Biography: Approaches from History, Microhistory, and Life Writing*, Egodocuments and History Series, ur. Hans Renders, Binne de Haan vol. 7 (2014): 104-118.

[https://www.researchgate.net/publication/339900599\\_Egodocuments\\_and\\_History\\_Series\\_VOLUME\\_7\\_Theoretical\\_Discussions\\_of\\_Biography\\_Approaches\\_from\\_History\\_Microhistory\\_and\\_Life\\_Writing\\_Revised\\_and\\_Augmented\\_Edition](https://www.researchgate.net/publication/339900599_Egodocuments_and_History_Series_VOLUME_7_Theoretical_Discussions_of_Biography_Approaches_from_History_Microhistory_and_Life_Writing_Revised_and_Augmented_Edition) Citirano 02.06.2020.

<sup>62</sup> Stjepko Barac, loc.cit. (vidi bilješku 42)

<sup>63</sup> Dukovski, op. cit., str.155.

<sup>64</sup> Prema Magnússonu i Szijártóu kulturna historija se pojavila paralelno s mikrohistorijom. Ona „[...] naglašava proživljeno iskustvo i opise koje sami sudionici oblikuju kako bi interpretirali osobna iskustva. Kulturna historija [...] prije svega teži otkrivanju značenja, ima hermeneutičko obilježje. [...] Postoji nekoliko čimbenika koji povezuju mikrohistoriju s kulturnom historijom.“

<sup>65</sup> Thomas V. Cohen, „The Macrohistory of Microhistory“, *Journal of Medieval and Early Modern Studies*, Vol. 47, No. 1 (2017):53-73 <http://www.microhistory.eu/index.php/2017/06/15/jmems> Citirano 02.06.2020.

<sup>66</sup> Thomas Robisheaux, „Microhistory and the Historical Imagination: New Frontiers“, *Journal of Medieval and Early Modern Studies* Vol. 47, No. 1 (2017): 2

Ispunjava ih činjenica da brojni studenti, znanstvenici i čitatelji pokazuju zanimanje za mikrohistoriografiju, iako se kontekst istraživanja promijenio. Ističu nezaobilaznu ulogu mikrohistoriografa u **vraćanju narativa u historijsko pismo**. Povrh toga, želja im je i nadalje biti što je moguće bliže proživljenom povijesnom iskustvu i osobnom djelovanju, ciljevima za koje drže da su plemeniti, ali teško dostižni. Na kraju, vjeruju da je mikrohistoriografija najbolji način pisanja o globalnoj povijesti, na onoj životnoj razini na kojoj ljudi zapravo doživljavaju i oblikuju globalne veze i osjećaju njihov utjecaj. Globalizacija mikrohistoriografije očituje se danas u novim pogledima na židovsku povijest, povijest Azije i Afrike, povijest medicine i znanosti, američku povijest te povijest ropstva na Karibima i Latinoamerici pa čak i intelektualnu povijest.<sup>67</sup>

Prema Kisantal, mikrohistorija je jedan od najproduktivnijih i inovativnijih trendova u suvremenoj historiografiji.<sup>68</sup> O njezinu značenju i vrijednosti svjedoči knjiga „What Is Microhistory? Theory and Practice“ autora Istvána M. Szijártóa and Sigurðura Gylfija Magnússona iz 2013. godine, koji su - iz perspektive 21. stoljeća - pokušali objediniti glavna obilježja mikrohistorije, staviti ih u kontekst suvremene historiografije te povezati s recentnim radovima iz područja humanističkih znanosti s ciljem ukazivanja na složenost procesa razvoja mikrohistorijske misli te razlike među njima. Dvojno autorstvo Mađara i Islandanina iznjedrilo je širu perspektivu stavova na temelju kojih se može valorizirati mikrohistorija, što je u konačnici ponudilo najmanje dva odgovora na pitanje iz naslova.

U prvom dijelu knjige, Szijártó daje povijesni pregled mikrohistorije, njezinih glavnih razvojnih pravaca te kratak pregled najpoznatijih radova. Za Szijártóa je mikrohistorija prije svega „intenzivno istraživanje historije relativno dobro definiranog manjeg objekta, ili pojedinog događaja.“<sup>69</sup> Drugo temeljno obilježje mikrohistorije leži u upotrebi sinekdohe, istraživanju „oceana u kapi“, budući da se historiografi bave naizgled nebitnim fenomenom kako bi pokušali odgovoriti na „velika historijska pitanja“. Na kraju, za Szijártóa je mikrohistorija neosporno utemeljena na društvenom djelovanju, pri čemu događaji koji se zbivaju na mikro razini nisu minijaturene kopije „velikih povijesnih procesa.“<sup>70</sup> U tom kontekstu, Kisantal stavlja poseban naglasak na Szijártóvu analogiju s fraktalnom teorijom i fraktalnim karakterom mikrohistoriografskih istraživanja: rad mikrohistoriografa, naime, ne započinje na samom

---

[https://www.researchgate.net/publication/312080855\\_Microhistory\\_and\\_the\\_Historical\\_Imagination\\_New\\_Frontiers](https://www.researchgate.net/publication/312080855_Microhistory_and_the_Historical_Imagination_New_Frontiers)  
Citirano 02.06.2020.

<sup>67</sup> Ibid., str. 5.

<sup>68</sup> Tamás Kisantal, „What Is Microhistory? Theory and Practice. By István M. Szijártó and Sigurður Gylfi Magnússon, London–New York: Routledge, 2013. 181 pp.“, *The Hungarian Historical Review*, Vol. 4, No. 2, (2015): 512. [http://real-j.mtak.hu/6260/1/HHR2015\\_2.pdf](http://real-j.mtak.hu/6260/1/HHR2015_2.pdf) Citirano 02.06.2020.

<sup>69</sup> Gylfi Magnússon, Sigurður, M. Szijártó, István. *What is Microhistory?: Theory and Practice* (London i New York: Routledge, 2013), 4.

<sup>70</sup> Kisantal, op.cit., str. 512.-513.

dogadaju na mikro razini, već na razini makrostrukture. Ili, Szijártóvim riječima, „općom slikom, koju je historičar stvorio za sebe tijekom desetljeća istraživanja o određenom razdoblju.“ U tom slučaju, opća slika nije stvarnost po sebi, već mentalna predodžba o njoj samoj, dok konkretni događaj fungira kao sinekdoha šire mentalne slike.<sup>71</sup> Szijártó je ponudio još jednu analogiju, Auerbachovu „Mimezu“. Opisujući glavne metode predstavljanja stvarnosti u zapadnoj književnosti, Auerbach<sup>72</sup> je naizgled nasumično odabrao ulomke iz velikih djela i pokušao prikazati načine njihovog književnog oblikovanja na temelju pomnog čitanja sitnih segmenata<sup>73</sup>, na temelju čega Kisantal donosi zaključak o uvjerljivoj analogiji koja ilustrira „moguće odnose između mikro razine dijelova i fragmenata te makro strukture književnosti i društva.“<sup>74</sup> Stoga je „Szijártóva interpretacija mikrohistorije modernistička utoliko što naglašava sinegdohički (dio/cjelina) karakter historijske analize, dok ga njegov naglasak na poetskom radu mikrohistoričara približava postmodernizmu.“<sup>75</sup> Za razliku od Szijártóa, Magnússon izlaže pomno odabran slučaj u želji da zorno prikaže razliku između makro i mikrohistorije te ponudi praktične upute istraživačima koji u svojim radovima žele primijeniti analizu na mikro razini. Dualizam sadržaja povezan je u Pogovoru knjizi: propituje status mikrohistoriografije u okviru suvremene historiografije te (pr)ocjenjuje njezin potencijal u budućnosti.

„Ljudi vole priče. Žele upoznati sebe i druge, pa čak i ako to ne mogu u potpunosti. Iz tih priča se uči. Možda ne uvijek o istini, ali o ljudima. Ljudima iz prošlosti i povjesničarima koji pišu o tim ljudima, To je na kraju krajeva i san ljudi koji su se pokušavali na različite načine izraziti.“<sup>76</sup>

## **Mikrohistorija u Hrvatskoj**

U kontekstu hrvatske mikrohistorije<sup>77</sup> najčešće se spominje ime historičarke i metodičarke historije Mirjane Gross (1922-2012), znanstvenice koja je svojim djelima obogatila hrvatsku historiografiju i kulturu. Objavila je nekoliko temeljnih djela iz hrvatske povijesti XIX. st. i

---

<sup>71</sup> ibidem, str. 514.

<sup>72</sup> Kisantal ne zaboravlja navesti podatak kako Auerbachova metoda dijelom poizlazi iz njegove materijalne situacije; tijekom II. svjetskog rata Auerbach je boravio u Turskoj, čime je dostupnost relevantne literature bila bitno sužena.

<sup>73</sup> U odnosu na najznačajnije pisce europske moderne (Proust, Joice, Virginia Woolf) Kisantal upozorava da oni „nisu pokušali predstaviti „ukupnu“ stvarnost svoga doba, već odabrali sitne, naoko beznačajne scene: jedan običan dan u životu stanovnika Dublina u Joyceovom *Uliksu*, ili dva različita dana u životima engleske obitelji na škotskom otoku u *Svjetioniku* V. Woolf“

<sup>74</sup> ibidem, str. 515.

<sup>75</sup> ibidem

<sup>76</sup> Dukovski, loc. cit. (vidi bilješku 38)

<sup>77</sup> U engleskom jeziku *microhistory*; u dijelu tekstova na hrvatskom jeziku rabi se pojam *mikropovijest*, u drugima *mikrohistorija*.

metodologije historiografije. Hrvatsku historiografiju uvela je u suvremene svjetske tokove, udaljivši se od tada prevladavajuće tradicionalne političke povijesti na povijest društvenih odnosa i svakodnevice.<sup>78</sup> Prema vlastitim riječima, s predstavnicima struje oko francuskog časopisa „Annales“ srela se prvi put još 1955. godine u Rimu.

Kako je za Gross svako proučavanje prošlosti – historija, dio historije je historijska znanost koja nastoji spoznati dijelove prošlosti sustavno, na temelju istraživačkih standarda, a historiografija pak pismeno izlaganje rezultata istraživanja, odnosno ukupnost napisanih historijskih djela,<sup>79</sup> u radu se primjenjuje njezino nazivlje.

Gross je bila i agilna članica „Otiuma“, kojeg su hrvatski mikrohistoriografi osnovali 1992. godine, u vrijeme „[...] u kojem bi se očekivalo da se ljudi bave drugim stvarima, a ne osnivanjem povijesnog društva koje si je za cilj uzelo povijest svakodnevice, a za modus svojeg rada dotad potpuno neuobičajene načine.“<sup>80</sup> Izbor imena društva Budak objašnjava na sljedeći način:

„Naše je geslo „Rad, ali i opuštenost“. Naše društvo želi iza sebe nešto ostaviti hrvatskoj historiografiji i kulturi uopće [...] Zbog [...] toga opredijelili smo se za naziv OTIUM. Taj pojam davnih Ciceronovih vremena [...] sadrži u sebi i promišljanje, i znanost, i opuštenost, a ukazuje i na najbolje tradicije naše struke, kojih se nipošto ne želimo odreći.“<sup>81</sup>

Neformalno društvo<sup>82</sup>, čiji su utemeljitelji bili nastavnici s Filozofskog fakulteta u Zagrebu, istraživači iz drugih ustanova te studenti, pružilo je „[...] mogućnost raspravljanja i istraživanja tema poput obitelji, prehrane, načina stanovanja, seksualnih odnosa, odijevanja, morala...“<sup>83</sup> Glavna aktivnost društva bila su predavanja koja su se održavala na nekonvencionalnim mjestima (gostionica, na otvorenom i sl.) u skladu s duhom i nazivom društva. Prvi znanstveni skup organiziran je u čast Josipa Matasovića<sup>84</sup>, utemeljitelja hrvatske kulturne povijesti i mikrohistorije

<sup>78</sup> <https://voxfeminae.net/strasne-zene/mirjana-gross-najbolja-hrvatska-povjesnicarka/> Citirano 14.2.2019.)

<sup>79</sup> Mirjana Gross, *Suvremena historiografija: korijeni, postignuća, traganja*, (Zagreb: Novi liber, 1996), 18.

<sup>80</sup> Neven Budak, „Mi smo prošlost budućnosti“: Josip Matasović i Povijesno društvo „Otium“, u Suzana Leček ur, *Josip Matasović i paradigma kulturne povijesti*, Bibliotheca Croatica: Slavonica, Sirmiensa et Baranyensia, Posebna izdanja, Knjiga 14, Slavonski Brod i Zagreb, (2013): 111

<sup>81</sup> Neven Budak. Zašto Otium? *Otium*, Zagreb, Vol. 1 (1) (1993): 3.

<sup>82</sup> Budak navodi kako je članom „Otiuma“ mogao postati svatko, što je bilo propisano Statutom. Želja osnivača bila je pokazati otvorenost društva, izostanak zapreka koje bi onemogućile ičije učlanjenje.

<sup>83</sup> Budak, op. cit., str.112.

<sup>84</sup> Deset godina kasnije u Slavonskom Brodu (23.-24. studenog 2012.) održan je u Slavonskom Brodu znanstveni skup „Josip Matasović i paradigma kulturne povijesti“. U predgovoru Zbornika radova urednica Suzane Leček naglašava:

„[...]s Matasovićem se historiografija može pohvaliti kako je imala znanstvenika koji je bio ispred svog vremena i koji se usamljen prihvatio »borbe s vjetrenjačama«. Školovan u Zürichu i Beču, intelektualnim središtima u kojima su stvarani novi pristupi povijesnom istraživanju (kao i istraživanjima u drugim humanističkim znanostima), pokušao je »presaditi« inovativne zasade u hrvatsku historiografiju. Bez domaćih prethodnika i suvremenika), boreći se i s predmetom istraživanja, ali i sa znanstvenom (i upravnom) sredinom, sanjao je kako će rekonstruirati ono što možemo nazvati totalnom kulturnom poviješću. Zahvaljujući takvom pristupu sadržaju svog istraživanja, kao i stilu pisanja (bogatim izričajima u kojem se

čije se ime često spominjalo u raspravama „kao svojevrsnog prethodnika „Otiuma“ [...] u metodološkom smislu“<sup>85</sup> 1992. godine u Zagrebu, čime je „Matasović inauguriran u svojevrsnog gurua nove hrvatske historiografije koja je slijedila njegov šezdesetak godina stariji primjer.“<sup>86</sup> Tri godine kasnije održana je radionica „Hrvatska između Srednje Europe i Sredozemlja. Strukture obitelji na hrvatskom prostoru“ u suradnji s (mikro)historiografima iz drugih gradova Hrvatske i Austrije. U međuvremenu se započelo s tiskanjem časopisa „Otium“, koji je tijekom sedam godina izlaza obradio niz povijesnih tema, posebice obiteljskih struktura i povijesti svakodnevice. Prema Budaku koncepcija časopisa zasnivala se u početku na objavljivanju tekstova nastalih kao predavanja održana na otiumskim druženjima, kasnije bio usmjeren na priloge metodološke i teorijske naravi, a potom ga se nastojalo tematizirati (odnos prema smrti, obitelj i svakodnevica, žena i religija, čovjek i životinje, povijest mladih i povijest žena). Bio je to jedini pokušaj u povijesti hrvatske historiografije osnivanja jednog društva na temelju prihvaćanja zajedničkih metodoloških i teorijskih principa te tematskih interesa, ali iskoraka iz akademske zajednice u popularizaciji historije:

„Želimo povijest približiti i nestručnjacima, popularizirati je, ali na takav način da se sačuva znanstvena razina. Zbog toga svoju struku želimo osloboditi akademskih stega, što ponekad samo svojom formom stvaraju dojam ozbiljnosti prikrivajući isprazan sadržaj, a gotovo redovito odbijaju velik dio za prošlost zainteresiranih laika.“<sup>87</sup>

K tome, Budak vjeruje da se s pravom može reći da su neki od najboljih radova u posljednjih dvadesetak godina nastali pod većim ili manjim utjecajem druženja, raspravljanja i pisanja u „Otiumu“.

### **Mikro vs. makro**

U jednom od svojih brojnih radova „Mikrohistorija – dopuna ili suprotnost makrohistorije?“ Gross ističe da najbolje struje mikrohistorije „s jedne strane, pokušavaju revidirati dotadašnja oruđa i metode historijskog istraživanja ali se s druge strane opiru obnovljenim mišljenjima da historija nije znanost nego isključivo retorička i estetička proizvodnja.“<sup>88</sup>

---

osjeća autorova osobnost i sud), danas je aktualniji nego neki njegovi suvremeni zagovornici *znanstvene*, a sada prevladane *tradicionalne* historiografije.“

[http://hips.hr/wp-content/uploads/2013/11/matasovic\\_sadrzaj.pdf](http://hips.hr/wp-content/uploads/2013/11/matasovic_sadrzaj.pdf)

<sup>85</sup> Ibidem, str. 116.

<sup>86</sup> Ibidem, str. 117.

<sup>87</sup> Budak, loc. cit. (vidi bilješku 82)

<sup>88</sup> Gross, loc.cit. (vidi bilješku 40)



Peltonen<sup>89</sup> objašnjava kako razlika mikro-makro dolazi iz područja metodologije ekonomije, a ušla je u opću upotrebu u svim društvenim znanostima (uključujući i povijest) nakon Drugog svjetskog rata. Koncepti pojmova „mikro“ i „makro“ koriste se u svom suvremenom značenju od kasnih 1940-ih i ranih 1950-ih godina. Razlika između kratkoročnih i dugoročnih promjena u metodologiji ekonomije prije spomenutog razdoblja, odnosila se na odnose u vremenu. Početak primjene koncepta mikro i makro počeo se koristiti za razlike u prostoru. Tako se od 1950-ih vjerovalo da mikro predstavlja jednu osobu ili jednu tvrtku, a makro veću grupu sačinjenu od ovih osnovnih jedinica. Društvene i humanističke znanosti djelomično su preuzele metodološku ideju o mikro-makro razlici. Važan aspekt toga utjecaja leži u činjenici da se držalo da je mikro razina društvenog fenomena činitelj ili subjekt. Na ovaj je način došlo do pomaka istraživanja individualne sfere života s temporalnog na spacijalno promišljanje u metodološkom smislu, odnosno s istraživanja jednog fenomena ili jednog događaja na iskustvo jedne osobe u vezi tog događaja. Peltonen posebno naglašava kako je akademski utjecaj ekonomije na druge oblike praćenja društva prošao gotovo nezapaženo, spomenut ponegdje između redova, bez očekivane i potrebne teoretske rasprave. Razlika između mikro i makro fenomena dolazi sve više do izražaja u sociološkim istraživanjima 1960-tih, kada novi pristupi naglašavaju fundamentalno značenje mikro razine u društvenom životu. Neki pristupi su bili toliko radikalni pa se vjerovalo kako su analize fenomena na makro razini potpuno beskorisne. Specifični problemi vezani uz mikro-makro poveznice u povijesnom istraživanju pojavile su se po prvi puta kasnih 1970-ih i početkom 1980-ih.<sup>90</sup>

### **Clifford Geertz – „gusti opis“**

Tekst, kojemu mikrohistoriografi pridaju veliku pozornost i često ga citiraju jest esej „Thick Description“ američkog antropologa Clifforda Geertza. Objavljen u zbirci članaka „Interpretation of Cultures“ 1973. godine, Geertz predlaže koncept „mikroskopskog“ promatranja. Čak ni Geertz nije upotrijebio koncept mikro i makro, odnosno mikro-makro poveznice, što će postati popularno tek u drugom dijelu 1970-ih. Njegov mikro koncept odnosi se na - mikroskop. No, u uvodnom poglavlju o „gustom opisu“<sup>91</sup> raspravlja o nekoliko ideja koje su se kasnije pokazale bitnima za mikrohistoriju. Za Geertza „ne postoji generalizacija obuhvaćanjem što brojnijih slučajeva, nego samo uopćavanje unutar svakoga pojedinog slučaja prikazanog „gustim opisom“.“<sup>92</sup> Uz dopušteni

---

<sup>89</sup> Peltonen, op. cit., str. 162-164

<sup>90</sup> ibidem

<sup>91</sup> prema engl. *thick description*

<sup>92</sup> Gross (a), loc. cit., (vidi bilješku 40)

naziv „podroban opis“<sup>93</sup>, gusti (ili „zgnusnuti“<sup>94</sup>) opis predstavlja „složen, istančan i iscrpan etnografski opis pojave u kojemu se spajaju tumačenja kazivača i etnografa u analizi širega kulturnog konteksta, a Geertz ga uvodi kao određenje dobre etnografske, odnosno antropološke prakse.“<sup>95</sup>

Brojni mikrohistoriografi rado citiraju Geertzov slogan da antropolozi istražuju *u* selu, a ne samo selo. To znači da pojedino selo ili osoba ne predstavlja za sebe „mikro“ jer i ono/ona također sudjeluje u društvenim procesima koje definiramo kao „makro“.<sup>96</sup> No, mikropovijest ne treba miješati s lokalnom poviješću, budući da „mikropovijest teži proučavanju i opisivanju općih karakteristika nekog povijesnog razdoblja na temelju pojedinačnog primjera, a ne lokalnih ili regionalnih specifičnosti u povijesti određenog područja. (Magnússon, 2006.).“<sup>97</sup> Zapravo, o novoj mikrohistoriografiji možemo govoriti jedino pod uvjetom da redukcija mjere promatranja otkriva socijalne strukture relevantne u širem smislu od osobe ili lokaliteta kojeg se proučava. Sukladno tome, koncept nove mikrohistoriografije pretpostavlja nazočnost makro razine fenomena opisanim u mikro pristupu. U suprotnom, kompletan mikrohistoriografski postupak bio bi uzaludan te bi naišao na slične metodološke probleme poput mikro-makro poveznice u ekonomiji ili sociologiji.<sup>98</sup> Antropološke rasprave su, prema Peltonenu, izvršile snažan utjecaj na metodološki rječnik nove mikrohistoriografije. Jedan od najznačajnijih rezultata jest poimanje mikro i makro kao relativnih koncepata: naizgled beznačajan događaj, periferno ili nejasno rješenje koje mikrohistoriograf počinje pratiti nije malo samo po sebi, već samo relativno u odnosu na nešto veće ili dulje.

Pokazatelj aktualnosti ove teme je rad Thomasa V. Cohena iz 2017. godine u kojem raspravlja o makrohistoriji mikrohistorije<sup>99</sup>; za njega je fleksibilnost mikrohistorije jedan od najboljih načina istraživanja sudionika povijesti, materijalne kulture, tijela, prostora, iskustva i vremena. Sukladno tome, pisati globalnu povijest trebalo bi upravo na mikrohistorijskoj razini.

## **2.5. (Auto)etnologija: potraga za „sredstvom izražavanja identiteta“**

Kada je riječi o (pre)hrani, ne postoji oštra granica između antropologije, etnografije, folkloristike i povijesti.<sup>100</sup>

---

<sup>93</sup> [https://www.academia.edu/34028363/Hrvatsko\\_antropolo%C5%A1ko\\_nazivlje](https://www.academia.edu/34028363/Hrvatsko_antropolo%C5%A1ko_nazivlje) Citirano 02.06.2020.

<sup>94</sup> <http://www.enciklopedija.hr/natuknica.aspx?id=21498> Citirano 02.06.2020.

<sup>95</sup> ibidem

<sup>96</sup> Peltonen, op. cit., str. 166.

<sup>97</sup> Dukovski, op. cit., str. 96

<sup>98</sup> Peltonen loc. cit., (vidi bilješku 97)

<sup>99</sup> cfr. Cohen, bilješka 66

<sup>100</sup> Menell, Murcott i Otterloo, op.cit., str. 35.

„Etnologija hrane bavi se brižljivim opisivanjem regionalne i društvene distribucije načina uzgoja, kuhanja i konzumiranja hrane u daljoj ili bližoj prošlosti. Iako je njezin osnovni cilj usmjeren prema seoskom stanovništvu, te srednjem i nižem društvenom sloju, ponekad se usporedbe vrše s gradovima i višim društvenim slojevima.“<sup>101</sup>

Ova tvrdnja govori u prilog odabiru teme disertacije koja se jednim svojim dijelom odnosi na konzumaciju hrane u daljoj i bližoj prošlosti (recepti za pripravu jela s kraja 19. i početka 20. stoljeća). Iako je rukopisna zbirka recepata obiteljsko nasljeđe koje je prelazilo iz ruku žena s generacije na generaciju, prvi su zapisi vezani uz Nuštar, dakle seosku sredinu. Kasnije selidbe obitelji, a time i žena koje su naslijedile zbirku i nastavile je popunjavati svojim zapisima, omogućuje usporedbu s većim mjestom (Vinkovci) i gradom (Osijek). Istodobno, pomno istraživanje podrijetla osebujnih recepata, neuobičajenih za seosku sredinu iz najstarije zbirke, dovelo je do otkrivanja nepoznatih podataka o povijesti obitelji, odnosno povezanosti s višim društvenim slojevima (Khuen Belasi).

Kuharice nisu samo priručnici s uputama i repozitoriji tradicionalnih jela, već istodobno odražavaju prehrabene navike populacije, ukazuju na značajne događaje u povijesti, pružaju podatke o tehnološkom napretku u društvu, ali i strukturi obitelji. Na kuharice se, dakle, može gledati kao na društveno-povijesne i kulturološke dokumente.<sup>102</sup> No sam “interes povjesničara za prehrabene teme dugo je kočila pretpostavljena banalnost teme, kao i njezina neraskidiva vezanost za privatni, ženski prostor doma.“<sup>103</sup> S druge strane, do vrlo tanke linije razdvajanja etnologije, antropologije i povijesti vodi nas „povijest svakodnevnog života (...), a povezano je sa školom *Annales* i Fernandom Braudelom, čije je istraživanje povijesti *la vie matérielle* preko tri desetljeća poticalo proučavanje povijesti prehrane.“<sup>104</sup> Tako su se povijesne studije o hrani pojavile posljednjih nekoliko desetljeća „uslijed zanimanja za svakodnevicu u prošlosti.“<sup>105</sup> Ivanišević<sup>106</sup> ističe radove analista Jean-Louisa Flandrina, Massima Montanarija i Brune Lauriouxa u kojima se bave svakodnevnicom te materijalnom kulturom. Povijest prehrane, prema Ferguson<sup>107</sup>, predstavlja kompleksno polje, a debata o metodologiji i teoriji, kao i o položaju unutar povijesnih znanosti još traje. Ipak, ne treba smetnuti s uma stajalište kako se u svakom životu „skriva mnogo više za suvremenost važne prošlosti no što to pojedinac može sam shvatiti.

---

<sup>101</sup> ibidem, str. 36.

<sup>102</sup> Janet Mitchell, „Cookbooks as a social and historical document. A Scottish Case“, *Food Service Technology 1* (2008): 13 <https://onlinelibrary.wiley.com/toc/14715740/2001/1/1> Citirano 02.06.2020.

<sup>103</sup> Ivanišević, op.cit., str. 31.

<sup>104</sup> Menell, Murcott i Otterloo, op.cit., str. 38.

<sup>105</sup> ibidem, str. 39.

<sup>106</sup> Ivanišević, op.cit., str. 32.

<sup>107</sup> ibidem, str. 34.

Zadaća je povjesničara uzdignuti do svijesti ovo, za svakidašnju praksu prijeko potrebno znanje o prošlosti,“ kako navodi Mitterauer i naglašava: „U povijesti svakog života krije se – svjetska povijest.“<sup>108</sup> Mikrohistoriografskim istraživanjem o obitelji<sup>109</sup> Gerard-Nagy-(Körner)-Palčić kroči se – upravo zahvaljujući ženskim članicama obitelji i njihovim rukopisnim zbirkama recepata - kroz povijesna razdoblja od Austro-Ugarske, Kraljevine Hrvatske i Slavonije preko dva svjetska rata do nekadašnje Jugoslavije. Razdoblja socijalnih (ne)sigurnosti i (ne)mira, bogatstava i gubitaka, selidbi, rođenja novih naraštaja i tragičnih smrti najbližih – sve u životima nekoliko generacija obitelji različitih nacionalnosti i na prostorima koji nisu poznavali današnje granice. Nadalje, mikrohistoriografski elementi radnje ogledaju se u proučavanju privatnog života, odnosno u „privatnosti kao kategoriji svakodnevnice.“<sup>110</sup> odnosno položaju žena unutar obitelji (arhivska građa; izvodi iz matičnih knjiga, školska izvješća, privatni dokumenti i fotografije) i društva (memorabilije, efemerna građa i pisma iz rukopisnih zbirki recepata).

Antropologija prehrane, pak, „istražuje moduse na koji se hrana i piće stvaraju, konzumiraju i povezuju s kulturnim normama, ponašanjima, konvencijama u životu pojedinca ili grupe,“<sup>111</sup> ili prema Menellu, Murcott i Otterloo (1998), za koje je „sredstvo izražavanja identiteta“. Unutar četiri aspekta kulturnoantropoloških istraživanja<sup>112</sup> za temu disertacije od velike je važnosti kulturnopovijesni pristup, specifičan izbor građe jer se bavi „usmenom i pisanom tradicijom kulinarstva. Karakteristično je za takav pristup bavljenje tekstovima koji cirkuliraju kroz nekoliko generacija, bilo u obliku rukopisnih kuharica ili onih tiskanih, koje odolijevaju promjeni moda te tako daju vrijedne uvide u razvoj prehrambene kulture.“<sup>113</sup> Vjerujem da Holtzmanova tvrdnja da „sjećanje povezuje antropologiju s historijom, a u jednom drugom smislu i s psihologijom, dok prehrambeni studiji<sup>114</sup> multidisciplinarno povezuju sociologiju, književnost pa čak i gastronomiju“<sup>115</sup> opravdava i podupire interdisciplinarni karakter moga istraživanja.

---

<sup>108</sup> Michael Mitterauer, „Ja u povijesti...povijest u Ja. Popularna autobiografika i obrazovni rad“, *Otium* 2 (1-2), (1994): 38

<sup>109</sup> *ibid.* str. 39 „Odlučujuća prekretnica u mom znanstvenom radu je početak mog bavljenja obiteljskom povijesti polovicom sedamdesetih godina. Obitelj kao tema bila je nas nova, čak i u gospodarskoj i socijalnoj povijesti.“

<sup>110</sup> Karl Kaser, „Privatni život u jugoistočnoj Europi“, *Otium* 2 (1-2) (1994): 48

<sup>111</sup> Ivanišević, *op.cit.*, str. 25.

<sup>112</sup> *Ibid.* str. 27.

<sup>113</sup> *Ibid.* str. 28.

<sup>114</sup> Ivanišević u knjizi. „*Od kuharice do književnosti. Ogledi o kulinarskoj prozi*“ navodi kako „povijesna, kulturalna, bihevioristička, biološka i socioekonomska istraživanja prehrambenih praksi, ukorijenjena u humanističkim i društvenim znanostima, tek se od kraja 1990-ih, točnije od 1996. godine objedinjuju pod zajedničkim nazivnikom prehrambenih studija.“ (str. 36.)

<sup>115</sup> Jon D. Holtzman, „Food and Memory“, *Annual Review of Anthropology*, Vol. 35(1) (2006): 362  
[https://www.researchgate.net/publication/228173444\\_Food\\_and\\_Memory](https://www.researchgate.net/publication/228173444_Food_and_Memory) Citirano 02.06.2020.

Pri upoznavanju hrvatske javnosti s mikrohistorijom u „Otiumu“, Gross nabraja teme<sup>116</sup> te navodi različite nazive pod kojima se o njima vode istraživanja - „historija mentaliteta, kulturna ili „nova“ kulturna historija, intelektualna historija, historijska antropologija i mikrohistorija ili historija svakodnevice“.<sup>117</sup> Posebno naglašava kako se traži „preobrazba društvene historije u kulturnu, nadahnutu antropologijom a dijelom i literarnom teorijom koja u „postmodernom“ svijetu postaje neka vrst filozofije.“<sup>118</sup> Upravo kada je riječ o školi Anala, u knjizi „Prehrana i kultura – sociologija hrane“ autori Menell, Murcott i van Otterloo podvlače da „granična crta koja razdvaja etnologiju od određenih glavnih segmenata povijesti nije jako oštra.“<sup>119</sup> Ovi autori, koje Ivanišević opisuje kao „sumnjičave prema etnološkim istraživanjima prehrane“<sup>120</sup>, smještaju „etnološka istraživanja hrane između povijesti, posebice mentaliteta i antropologije,“<sup>121</sup> ali ističu i kako „povjesničari, antropolozi, etnolozi i folkloristi, svi obrađuju to područje.“<sup>122</sup>

Kako bih ukazala na raznolikost i neujednačenost nazivlja za znanost koja se u najširem smislu bavi kulturom, navela sam nazive prisutne u raznim državama svijeta prema Čapo Žmegač, koje je autorica prikupila je i detaljno obrazložila - etnologija (Europa), kulturna antropologija (SAD), socijalna antropologija (Velika Britanija), sociokulturna antropologija (SAD), Volkskunde i Völkerkunde<sup>123</sup> (Njemačka), demologija i etnologija (Italija).

„Nastali su povijesno kao posljedica različitog shvaćanja u znanosti u njezinome formativnom razdoblju, razlika u institucionalizaciji znanosti u pojedinim državama, te kao posljedica različitoga društveno-političkog konteksta u kojemu se u svakoj državi rađala znanost o kulturi. Jednom ustaljena terminologija postala je konvencionalnom i više nije pratila stoljetni razvoj discipline.“<sup>124</sup>

Za Čapo Žmegač antropologija predstavlja „najobuhvatniji pojam, kojega se često rabi u širem smislu“, ali posebno naglašava kako „pokriva u različitim dijelovima svijeta potpuno različite sadržaje.“<sup>125</sup> Sjedinjene Američke Države uzima za primjer kao zemlju u kojoj je „antropologija u širem smislu ono znanstveno područje što proučavana sve aspekte čovjekova života – biološki,

---

<sup>116</sup> prehrana, odijevanje, stanovanje; djetinjstvo, mladost i starost, ljubav i seksualno ponašanje; rad i slobodno vrijeme sa svečanostima; bolest i smrt, tijelo i odnos prema tijelu, geste; obitelj i život u malim zajednicama; pučki izgredi, karnevali, vještice, magija

<sup>117</sup> Gross, op. cit., str. 18 (cfr bilješku 41)

<sup>118</sup> ibidem

<sup>119</sup> Menell, Murcott i Otterloo, op.cit., str. 38.

<sup>120</sup> Ivanišević, op.cit., str. 22.

<sup>121</sup> ibidem

<sup>122</sup> Menell, Murcott i Otterloo, op.cit., str. 35.

<sup>123</sup> **Volkskunde** je proučavanje vlastite kulture (u etničkim granicama), a **Völkerkunde** proučavanje drugih naroda. Crf Jasna Čapo Žmegač, „Etnologija i/ili (socio)kulturna antropologija“, *Studia ethnologica Croatica*, Vol. 5 No. 1, (1993): 19 <https://hrcak.srce.hr/75632>. Citirano 03.06.2020.

<sup>124</sup> Čapo Žmegač, op. cit., str. 11.

<sup>125</sup> ibidem.

kulturološki, društveni, ekonomski, psihološki, politički, estetski, itd. – u prošlosti i sadašnjosti.“ te primjerima pokazuje da je ondje antropologija „koncipirana kao dvije osnovne grane – kao fizička i kao kulturna antropologija“. <sup>126</sup> U SAD-u sintagma **kulturna antropologija** ima širi <sup>127</sup> i uži <sup>128</sup> smisao. Iako, mišljenja je Čapo Žmegač, „na izvjesnoj razini teorijske formulacije antropolozi nastoje sintetizirati znanja svih grana i koriste kulturu kao objedinjavajući pojam antropološkog diskursa, [...] u praksi se ta teorijska razina rijetko ostvaruje i većina se antropologa specijalizira.“ <sup>129</sup> Sličnog poimanja antropoloških istraživanja u kontinentalnoj Europi nije bilo. U Britaniji je, pak, „došlo do mnogo specifičnijeg određenja socijalne antropologije negoli u SAD-u.“ <sup>130</sup> Početkom 20. stoljeća „se za starija istraživanja evolucionističkog i difuzionističkog tipa počinje rabiti naziv **etnologija**, a za proučavanje suvremenih ljudskih društava naziv **socijalna antropologija**“ <sup>131</sup>

Suprotstavljajući nazive socijalna i kulturna antropologija, Čapo Žmegač zaključuje kako različiti nazivi „ocrtavaju razliku između dviju disciplina u dvije države: u Velikoj se Britaniji se proučavaju sociološke teme (društvena struktura, društvene institucije i sl.), a u SAD-u sadržaji vjerovanja, ideja i vrednota neke ljudske zajednice, ili kraće, kultura.“ <sup>132</sup> Usprkos „povijesno nastaloj razlici i nazivlja i sadržaja istraživanja u SAD-u i u Velikoj Britaniji, “ Čapo Žmegač vjeruje kako se ta „razlika pre naglašava“ i ističe da su socijalni antropolozi proučavali kulturu i, obratno, kulturni su se antropolozi u SAD-u bavili i socijalnom strukturom. <sup>133</sup> Navedene okolnosti rezultirale su činjenicom da je došlo do „približavanja dva pola istraživanja, osobito u SAD-u, gdje se kulturna antropologija ili etnologija sve češće naziva **sociokulturnom antropologijom**.“ <sup>134</sup>

U tom smislu, željela bih se digresivno osvrnuti na (pre)hranu, kako ovo istraživanje počiva na rukopisim zbirkama recepata. U prezentaciji i teorijskoj razradi teme „Kulturnoantropološka istraživanja prehrane“ Ivanišević daje definiciju antropologije prehrane koja „istražuje moduse na koji se hrana i piće stvaraju, konzumiraju i povezuju s kulturnim normama, ponašanjima i

---

<sup>126</sup> Čapo Žmegač, op. cit., str. 12.

<sup>127</sup> Ibidem, prema Havilandu (1992.) obuhvaća arheologiju, lingvistiku i etnologiju

<sup>128</sup> Ibidem, prema Pandianu (1985.) uključuje psihološku, socijalnu, strukturalnu, ekološku, medicinsku, urbanu, ekonomsku antropologiju, potom antropologiju religije, igre, zakona, umjetnosti te pedagošku antropologiju i sl.

<sup>129</sup> Čapo Žmegač, op. cit., str. 13.

<sup>130</sup> Čapo Žmegač, op. cit., str. 16.

<sup>131</sup> ibidem

<sup>132</sup> Čapo Žmegač, op. cit., str.17.

<sup>133</sup> Čapo Žmegač, op. cit., str.18.

<sup>134</sup> ibidem

konvencijama u životu pojedinca ili grupe. Prehrana je u antropologiji sredstvo izražavanja identiteta [...]"<sup>135</sup> U skladu s tim, predstavlja četiri osnovna istraživačka fokusa unutar kulturnoantropoloških istraživanja (pre)hrane. Prvo, navodi kako je „prehranu [...] moguće razumijevati kao sredstvo izražavanja prestiža i moći, kao izraz protesta i neraskidive veze s pojedinim kulturnim događajem.“<sup>136</sup> Drugo je područje prema Ivanišević „istraživanje značenja hrane u kategorijama ili grupama čime hrana reflektira društvene hijerarhije, strukturu društvenih uloga, kao i tabua i granica uključivanja i isključivanja.“<sup>137</sup>. Treći pristup jest kulturnopovijesni pristup, koji se „razlikuje tek u izboru građe, bavi se usmenom i pisanom tradicijom kulinarstva.“<sup>138</sup> Ivanišević nastavlja da je za takav pristup karakteristično „bavljenje tekstovima koji cirkuliraju kroz nekoliko generacija, bilo u obliku rukopisnih obiteljskih kuharica ili onih tiskanih.“<sup>139</sup> Posljednje područje posvećeno prehrambenim procesima i praksi kao sredstvu održavanja političke, ekonomske i kulturne hegemonije i moći.<sup>140</sup>

U Europi razvoj antropoloških znanosti „nije jedinstven“<sup>141</sup>, osim dvije stvari koje su „zajedničke svim kontinentalnim europskim državama: one ne polaze od šireg holističkog shvaćanja antropologije (američko shvaćanje), a naziv antropologija u kontinentalnoj se Europi odnosi *isključivo na fizičku antropologiju*, dok se znanost nazvana kulturnom ili socijalnom antropologijom u anglofonim zemljama, u kontinentalnoj Europi naziva **etnologijom** (između ostalih u slavenskim nacionalnim etnologijama, u Francuskoj), etnologijom ili **demologijom** (Italija), **Volkskunde** (Njemačka) itd. Ponegdje se paralelno uz etnologiju javlja i disciplina zvana **folkloristika** (Francuska, Njemačka, slavenske zemlje, ali i SAD).“<sup>142</sup> U kontekstu nacionalne etnologije Čapo Žmegač uzima za primjer poljskog etnologa Kazimierza Moszyńskog, koji metodom difuzijskog evolucionizma želi „rekonstruirati proslavensku kulturu, pri čemu se služi etnografskom, lingvističkom, povijesnom i arheološkom metodom.“<sup>143</sup> Hrvatska je etnologija imala sličan tijek razvoja poput njemačke ili drugih slavenskih etnologija.<sup>144</sup>

---

<sup>135</sup> Ivanišević, op.cit., str. 26.

<sup>136</sup> ibidem, str. 17.

<sup>137</sup> ibidem, prema Douglasu 2008.

<sup>138</sup> ibidem

<sup>139</sup> Čapo Žmegač, op. cit., str. 20.

<sup>140</sup> ibidem

<sup>141</sup> Čapo Žmegač, loc. cit. (vidi bilješku 134)

<sup>142</sup> Čapo Žmegač, op. cit. str. 19.

<sup>143</sup> ibidem

<sup>144</sup> Čapo Žmegač, op. cit. str. 21.

## 2.6. Metodologija drugih znanosti u povijesnim istraživanjima – susret s etnologijom

Kada je u pitanju (pre)hrana, etnološka istraživanja odvijala su se se „unutar različitih pristupa i analitičkih dosega“<sup>145</sup> Ipak, „novija istraživanja ne isključuju [...] povijesni pristup.“<sup>146</sup> Prema mišljenju Čapo Žmegač ovi su pristupi komplementarni i međusobno se ne isključuju, imajući u vidu da su potrebni za cjelokupan uvid u kulturu skupine ljudi u određenom razdoblju.<sup>147</sup> S njezinim stavom suglasan je povjesničar Dukovski u otvorenoj potpori interdisciplinarnosti:

„Problem povijesnih znanosti ne iscrpljuje se u odlučnosti i hrabrosti uporabe metodologija drugih znanosti u povijesnim istraživanjima. To je jednostavno nužnost i sudbina cjelokupne znanstvene današnjice kao što je nužnost interdisciplinarna edukacija suvremenog znanstvenika.“<sup>148</sup>

Usprkos vremenskom odmaku od gotovo cijelog desetljeća nakon objavljivanja rada Čapo Žmegač, Leček piše o svom potpunom drugačijem profesionalnom iskustvu te također pledira za suradnju na područjima povijesti i etnologije.<sup>149</sup> Ideje i stavovi izraženi u spomenutom radu primjenjivi su i na disertaciju, budući da Leček istodobno govori o povijesti obitelji i usmenoj povijesti.

Prema njezinom je mišljenju „povijest obitelji [...] važno područje društvene povijesti, ali i jedno od dodirnih područja povijesti i etnologije, koje pruža stvarnu mogućnost interdisciplinarnog rada.“<sup>150</sup> Komparaciju i kompatibilnost ovih područja Leček gradi na tri tvrdnje. Iako je etnološki interes za povijest obitelji stariji od povjesničarskog, postoje mogućnosti povezivanja mikro i makrohistorije (pojedinaac vs. društveni procesi) te „mogućnosti iščitavanja političke, gospodarske, socijalne i kulturne povijesti.“<sup>151</sup> K tome, „istraživanje povijesti obitelji dalo je nove znanstvene spoznaje i odgovore na pitanja koja je bilo nemoguće razjasniti na druge načine. [...] Obitelj je tako istovremeno odraz, ali i čimbenik oblikovanja širih društvenih procesa,“<sup>152</sup> kojoj se često kao dijelu društvene povijesti pripisuje atribut „apolitičnosti“ ili nedostatak vrijednosnih konotacija.<sup>153</sup> Na kraju, ali ne i manje važno, Leček vidi povijest svakidašnjice kao dodirnu točku, „kao i širenje tema na područje kojim se bavi (socio)kulturna antropologija - bavljenje kulturom

---

<sup>145</sup> Ivanišević, op.cit. str. 25

<sup>146</sup> Čapo Žmegač, loc. cit (vidi bilješku 143)

<sup>147</sup> *ibidem*

<sup>148</sup> Dukovski, op, cit., str. 160.

<sup>149</sup> Suzana Leček, „Usmena povijest – povijest ili etnologija? Mogućnost suradnje povjesničara i etnologa, *Časopis za suvremenu povijest*, Vol. 33 No. 1 (2001): 149-154 <https://hrcak.srce.hr/207245>. Citirano 03.06.2020.

<sup>150</sup> *ibidem*, str. 150.

<sup>151</sup> Leček, op. cit., str. 151.

<sup>152</sup> *ibidem*

<sup>153</sup> *ibidem*



ljudskih zajednica. Obje znanosti ovo proširivanje smatraju svojim prirodnim razvojem.<sup>154</sup> S druge strane, metoda usmene povijesti je, drži Leček, također područje na kojem se povijest i etnologija mogu susresti, posebice u načinu na kojima se u istraživanju prilazi kazivačima. Štuje se osobno i individualno, uvažava se slobodna volja; koristi se „razgovor s kazivačima kao nenadomjestiv izvor za utvrđivanje osnovne “faktografije”, ali u novije vrijeme i za istraživanja povijesti mentaliteta, koje sve više zanima i povjesničare i etnologue.“<sup>155</sup> Usprkos određenim nedostacima (nepouzdanost sjećanja, subjektivnost, prilagodba ispitivaču, naknadno stvoreno „sjećanje“) za Leček je neosporno kako je ova metoda „jedini izvor za neka pitanja o prošlosti, ne samo mentaliteta,“<sup>156</sup> zbog čega je svrstava u nezaobilazan izvor za povijest 20. stoljeća. O tome iscrpnije govori Gross u predavljanju mikrohistorije kao antropološki shvaćene kulture te naglašava otklon od kvantifikacije u korist „pomnog čitanja“ u lokalnoj jedinici istraživanja.<sup>157</sup>

„Kritičari mikrohistorije pitaju se zašto bi život u jednom selu, vjerovanja jednog mlinara, pokolj mačaka, postupak jednog varalice bili društveno reprezentativni, tj. mogu li se rezultati mikrohistorije uopće uklopiti u određeno razdoblje, prostor, šire zbivanje? Oni kažu da pri opisu svakodnevnoga iskustva malog prostora postoji opasnost da mu se pripiše jedinstveno kulturno obilježje pa da se zapostavi činjenica da i u najmanjoj zajednici postoje odnosi dominacije i podređenosti. Natalie Zemon Davis odgovara da mikrohistorija ne želi biti reprezentativna, nego da nastoji pripovijedati o događajima iz kojih se može spoznati i više nego što je u njima samima. Pojedini slučaj nije svijet zatvoren u zrno pijeska, nego ustrojstvo lokalnih moći koji dobiva utjecaj i signale od drugih spletova i autoritativnih sjedišta moći. Dobra mikrohistorija može uvijek nešto reći o širim političkim i društvenim promjenama.“<sup>158</sup>

## 2.7. Biografija vs. mikrohistorija

Slično promišljanje nalazimo kod Lepore, američke historičarke, koja u potrazi za definicijom mikrohistorije, utvrđuje kako je

„biografija postala vrlo sofisticirana – i samosvjesna – kada je riječ o strukturi narativa, glasa i konteksta, no što se tiče samih subjekata, biografija je uglavnom ostala vjerna svojim korijenima: subjektima *vrijednim* biografija – ako ne „velikim muževima“, onda svakako važnim ljudima,“

no ne propušta naglasiti da se od kraja 20. stoljeća ipak počinje baviti životom običnih ljudi.<sup>159</sup>

Uspoređujući biografiju i mikrohistoriju Lepore nudi moguće odgovore na pitanje imaju li mikrohistoriografi više ili manje suosjećanja za svoje subjekte istraživanja od biografa:

---

<sup>154</sup> ibidem

<sup>155</sup> Leček, op. cit., str. 152.

<sup>156</sup> ibidem

<sup>157</sup> Gross, op.cit., str. 21.

<sup>158</sup> ibidem

<sup>159</sup> Jill Lepore, „Historians Who Love Too Much: Reflections on Microhistory and Biography“ *The Journal of American History*, 88(1), (2001): 131

*“Prijedlog 1.* Ako je biografija utemeljena uglavnom na vjerovanju u jedinstvenost i značenje doprinosa pojedinca povijesti, mikrohistoriografija se bazira na suprotnoj pretpostavci: koliko god je život pojedinca jedinstven, vrijednost istraživanja toga života leži u spoznaji, onoliko koliko on služi kao alegorija za kulturu u cjelini.

*Prijedlog 2.* Biografi teže profiliranju pojedinca i rekapitulaciji životne priče, za razliku od mikrohistoriografa koji slijede svoje tajanstvene likove pomoću oskudnih zapisa, pripisujući si ulogu rješavača malih misterija iz života pojedinca kao načina za istraživanje kulture.

*Prijedlog 3.* Biografi su često opterećeni da postanu preintimni sa svojim subjektima te ih kasnije izdaju; mikrohistoriografi poriču bilo kakvu intimnost; štoviše, skloni su izdaji ljudi koji su ostavili brojne zapise, kako bi oživjeli one koji nisu.

*Prijedlog 4.* Obično je alter ego biografa subjekt biografije, dok alter ego mikrohistoriografa može biti lik koji istražuje subjekta ili u njemu donosi sud(ove). Iz tog razloga, mikrohistoriograf može biti lik u svojoj vlastitoj knjizi.<sup>160</sup>

### 3. METODOLOŠKI OKVIR ISTRAŽIVANJA

#### 3.1. Kvalitativni pristup

Doktorska disertacija „Semantika privatnog – obiteljska rukopisna zbirka recepata iz 19./20. stoljeća“ temelji se na kvalitativnom pristupu koji je, prema Halmiju „specifično [...] područje istraživanja sa svojim vlastitim legitimitetom. Kvalitativna istraživanja objedinjuju kompleksnu i međusobno povezanu skupinu srodnih termina, koncepata i pretpostavki, “pri čemu „[...] uvijek proučavaju subjekte u svom povijesnom i socijalnom kontekstu nastojeći razumijeti i interpretirati smisao ili značenje njihovih radnji, doživljaja i svakodnevnog iskustva.“<sup>161</sup> Kako se disertacija temelji na istraživanju na interdisciplinarnom području znanosti (interdisciplinarne humanističke znanosti), ispunjen je preduvjet da se odvija „povijesno, interakcijski i situacijski; istodobno, istraživači koji ih provode na temelju osobnog iskustva razmišljaju uvijek refleksijski, povijesno i biografski.“<sup>162</sup>

#### 3.2. Hipoteze

Do problema koji nas vodi u znanstveno istraživanje dolazimo opažanjem i/ili razmišljanjem. Ponekad se pojavi sasvim slučajno,<sup>163</sup> kao što je bilo s mojom obiteljskom zbirkom. Iza majke moga oca, Marije Palčić, preminule 15. lipnja 2002. godine, ostala je rukopisna zbirka recepata. U trenutku preuzimanja, moj se odnos prema zbirci mogao opisati kao isključivo privatna, emotivna potreba za posjedovanjem predmeta dragoj osobi koja više nije među nama. K tome, preplavljena gotovo dječjom radoznalošću koja se miješala s nestrpljenjem, radovala sam se putovanju u svijet nepoznatih recepata. Osim jednog, dobro poznatog. Bakine „Košarice“ bile su i ostale moje *madeleine*, metafora sjećanja na djetinjstvo i sjećanja uopće:

„Ali kad od neke davne prošlosti, nakon smrti mnogih stvorenja, nakon uništenja raznih stvari, više nema ničega, ipak još dugo ostanu miris i okus, sami, krhkiji ali još življi, postojaniji, vjerniji poput duša, pa čuvaju sjećanje, očekivanje i nadu, na ruševinama svega ostalog, sa svojim sitnim, gotovo neprimjetnim kapljicama, nepokolebljivo noseći na sebi svu golemu građevinu uspomena.“<sup>164</sup>

*Košarice* se, za razliku od *madeleina*, ne mogu kupiti ni u slastičarnicama, niti trgovinama:

---

<sup>161</sup> Aleksandar Halmi, *Strategije kvalitativnih istraživanja u primijenjenim društvenim znanostima* (Zagreb: Naklada Slap, 2005): 30

<sup>162</sup> Ibidem, str. 31-32.

<sup>163</sup> Milko Mejovšek, *Uvod u metode znanstvenog istraživanja u društvenim i humanističkim znanostima* (Zagreb: Naklada Slap, 2003): 74

<sup>164</sup> Proust, Marcel. *Put k Swanu* Zagreb, (Zagreb: Globus media, 2004): 49

„Pogled na malu *madeleinu* nije me ni na što podsjetio sve dok je nisam okusio; možda zato što sam ih poslije često viđao na slastičarskim policama...“<sup>165</sup>

Svaki ponovni susret s *Košaricama* probudi uspomenu: mala žlica kojom bih vadila čokoladni nadjev iz tijesta u obliku košarica i ostavljala ih kriomice sa strane na tanjur, samo da ne bih morala jesti „suhu“ košaricu. Često se susrećemo s pitanjem zašto upravo hrana ima tako značajno mjesto u sjećanju. Holtzman sugerira da osjećaji koji se javljaju dok jedemo šalju snažne mnemoničke znakove svojim mirisima i okusima te objašnjava da hrana „nudi potencijalni uvid u oblike memorije koji su „ambivalentni, slojeviti i teksturirani“<sup>166</sup>

Ovaj neobični testament bio je pohranjen u kutiji za cipele, dok je baka najstarije zbirke dodatno „zaštitila“ u izvornoj kutiji „Čokolešnika.“<sup>167</sup> Marija Palčić je i sama bila svjesna starosti i lomljivosti stranica svoga nasljeđa te je na ovaj, za starije osobe karakterističan način pokušala spriječiti njihovo daljnje oštećenje. Naravno, pri tome je nije vodila ideja o kulturološkoj, baštinskoj i izričajnoj vrijednosti zbirke, već ljubav i poštovanje prema majci i baki. Istodobno, stranice ukoričenih zbirki – po njezinom su sudu – predstavljale najsigurnije mjesto pohrane određenih dokumenata, pisama, fotografija, razglednica i ostale efemerne građe koja je trebala zaštitu. Matrilinearno nasljeđivanje zbirki recepata u patrijarhalnoj obitelji omogućilo je čuvanje intimnih zapisa, koji su po nekim, opet samo njoj znanim razlozima, trebali vidjeti svjetlo dana samo kada bi prebivala po stranicama i podsjetiti je na neke drage joj trenutke, a možda i neke manje drage. Za Supski, pozivajući se na Katriel i Farella, činom umetanja efemerne građe u rukopisnu zbirku recepata oni postaju trajni tekstovi.<sup>168</sup> Sličan način promišljanja nudi Theophano. Upravo ju je jedna rukopisna zbirka recepata, slučajno kupljena za dolar u antikvarijatu, inspirirala za rad na knjizi „Eat My Words: Reading Women's Lives through the Cookbooks They Wrote“:

„Bila sam iznenađena ne samo receptima i njihovim nazivima i sastojcima, već i ostalim informacijama koje su se nalazile između korica. Bila su to pisma, pjesme, slabo pričvršćeni recepti na komadićima papira [...] Također sam pronašla nekoliko stranica s imenima i adresama ljudi koji su imali nekakvu vezu s autoricom. [...] ipak, nisam znala njezino ime. [...] Pitala sam se koliko je kuharica poput ove ostalo anonimno i koliko je njih bačeno, izgubljeno ili uništeno, jer se vjerovalo da su bezvrijedne. Koliko je njih bilo namijenjeno tiskanju? Ili su trebale ostati u obitelji i biti predane djeci kao nasljedstvo?

---

<sup>165</sup> ibidem

<sup>166</sup> Sian Supski, „Aunty Sylvie's sponge: Foodmaking, cookbooks and nostalgia“, *Cultural Studies Review*, Vol. 19, No. 1, (2013): 37

[https://www.researchgate.net/publication/285421037\\_Aunty\\_Sylvie's\\_Sponge\\_Foodmaking\\_Cookbooks\\_and\\_Nostalgia](https://www.researchgate.net/publication/285421037_Aunty_Sylvie's_Sponge_Foodmaking_Cookbooks_and_Nostalgia) Citirano 03.06.2020.

<sup>167</sup> danas brand hrvatske prehrambene i farmaceutske kompanije „Podravka“ sa sjedištem u Koprivnici (vidi detaljnije na <https://www.podravka.hr/brandovi/>). Izvorno, radilo se o proizvodu slovenske tvrtke „HP Kolinska“ iz Ljubljane. Poznate marke „Čokolešnik“ i „Čoko“ „Podravka“ je kupila 2008. godine od „Droga Kolinske“ (vidi detaljnije na [www.podravka.hr/kompanija/mediji/vijesti/podravka-kupila-cokolesnik-i-coko/](http://www.podravka.hr/kompanija/mediji/vijesti/podravka-kupila-cokolesnik-i-coko/)). Nažalost, datum proizvodnje nije vidljiv zbog oštećenja, koji bi pružio dodatni vremenski okvir.

<sup>168</sup> Supski, op. cit., str. 42.

Jesu li žene sastavljale i čuvale ove zbirke kao simbole bračne i majčinske odanosti? Ili kao način da pribave identitete koji bi ih razlikovao od tih uloga? Je li tko čitao ove zbirke? Ako jest, tko? Kakvu ulogu je ova vrsta pisanja imala u životu žena?<sup>169</sup>

Činjenica je da je Marija Palčić sačuvala rukopisne zbirke recepata svoje obitelji te sama spoznaja da je prostor između listova vremenska kapsula uspomena jedne žene koje otkrivaju slojevitost i kompleksnost ne samo njezinog života, već i generacija prije i nakon nje, potakla me na razmišljanje o vrijednosti i značenju rukopisnih zbirki recepata, mogućnosti njihovog čitanja kao biografije, vrste ženskoga pisma, jer dopuštaju rekonstrukciju obiteljske povijesti.<sup>170</sup>

Kada je riječ o biografiji, za Lepore je istraživanje ili pisanje o ljudima, bez obzira bili oni živi ili mrtvi, težak posao; uvjeren je kako je potrebno je pronaći ravnotežu između distancirane prisnosti i duboke radoznalosti.<sup>171</sup> Tako sam se poput Prousta našla u potrazi za izgubljenim vremenom (nažalost, objektivne okolnosti u obitelji onemogućile se češće susrete i detaljnije upoznavanje s obitelji za bakina života), s nadom da će rezultat doktorske disertacije u koju su, između ostalog, ugrađena moja pričanja i sjećanja – kao dio građe za interpretaciju, biti *pronađeno vrijeme*. Lepore vjeruje da o tome, suosjeća li biograf ili mikrohistoriograf sa svojim subjektom, ovisi velikim dijelom o samom autoru kao i o privlačnosti njegova subjekta te da se čini kako se na osnovu ova četiri prijedloga pristup mikrohistoriografa može, barem u nekim slučajevima, jače emotivno distancirati od subjekta. Mikrohistoriografija će uvijek odvući pozornost pisca i čitatelja od subjekta i usmjeriti je prema kulturi. No, ako se mikrohistoriograf nekim slučajem i uplete u vezu sa svojim subjektom, postoje razvijene konvencije žanra - u svojoj vlastitoj knjizi mikrohistoriograf ima ulogu vještog detektiva/naratora ili pak stvara alter ego u vidu drugoga lika koji istražuje ili sudi o subjektu – koje će mu kao autoru omogućiti nazočnost u narativu.<sup>172</sup>

Naravno, može se postaviti pitanje je li znanstveno prihvatljivo uključiti sebe kao svjedoka istraživanog područja. Za Tarota, pri usporedbi autobiografije i historiografije, nema dvojbe.

„Iz više se razloga sumnja u mogućnost da se opis vlastitog života prihvati kao povijesni izvor; vrijednost takva opisa je s obzirom na činjenice o kojima priopćuje uistinu sumnjive naravi. Ali kao svjedočanstvo o životnom raspoloženju jednoga vremena, kao obavijest o neuljepšanim osjećajima, nazorima i perspektivama u određenom povijesnom trenutku — njegova je vrijednost neprijeporna.“<sup>173</sup>

---

<sup>169</sup> Janet Theophano, *Eat My Words: Reading Women's Lives through the Cookbooks They Wrote* (New York: Pelgrave, 2002): 3-5

<sup>170</sup> Supski, op.cit., str. 28.

<sup>171</sup> Lepore, op. cit. 129

<sup>172</sup> ibidem, str.142

<sup>173</sup> Rolf Tarot, „Autobiografija“, *Kolo 2*, (2002): 156-172; preuzeto s mrežne stranice Matice hrvatske <http://www.matica.hr/kolo/289/autobiografija-19995/> Citirano 03.06.2020.

Iako Tarot ne isključuje mogućnost da dođe do pogreške u vezi datuma ili pojedinosti, siguran je da ne može doći do pogreške

„[...] kada je riječ o cjelini njegova bitka kao čovjeka određenog vremena i povijesnog trenutka. Nijedan drugi pisani dokument ne reflektira tako vjerno širinu ili skučenost, duhovnu zrelost ili djetinjastost jednog vremena, kao što je to slučaj s opisom vlastitog života. Ni u jednome drugom književnom dokumentu ne nalazimo tako neposredno življen život kao u autobiografiji. Ondje direktno govori, nesvjesno i svjesno, čovjek kao dijete vremena.“<sup>174</sup>

Dodala bih, Jergovićevim rječnikom – jer „ovo nije svijet moje mašte, nego svijet mojih mrtvih.“<sup>175</sup>

U istraživanju povijesti obitelji bilo je potrebno povezati dostupne materijale s poznatim činjenicama, ali istodobno pronaći izvore, do sada meni nepoznatih, informacija. Ili, drugim riječima, poći od određenja da „znanstvena hipoteza predstavlja i misaono-teorijsku **dopunu izvjesnih praznina** u poznavanju određene pojave ili čitavog sklopa pojava čije izvjesne segmente, dijelove ili aspekte već poznajemo.“<sup>176</sup> Apostrofiranjem dijela definicije željela sam upozoriti na konkretan problem hrvatske znanstvene zajednice kada su u pitanju obiteljske rukopisne zbirke recepata. Usprkos mnoštvu znanstvenih radova, doktorskih i diplomskih radova te knjiga napisanih na ovu temu, posebice u Sjedinjenim Američkim Državama i Kanadi, zemljama Europske unije i Ujedinjenom Kraljevstvu, Australiji i Novom Zelandu i drugdje, u Hrvatskoj za nju postoji vrlo slab znanstveni interes. Čini se da hrvatski znanstvenici i dalje tretiraju zbirke recepata kao triviju, nedostojnu akademske rasprave. K tome, živimo u informacijskom vremenu kada je zapisivanje teksta rukom u svim segmentima suvremenog života postalo rijetkost, a vlastoručno zapisivanje recepata, posebice njihova generacijska transmisija – *tempi passati*. Drugim riječima, rukopisne zbirke recepata pred našim očima postaju dio izgubljene prošlosti. U knjizi „Švapski kulinarij – dodir tradicije u Hrvatskoj“ Rittig-Beljak podastire odgovore svojih informanata dobivenih putem pismene ankete koju je provela s ciljem dobivanja potpunije slike o prehrani u vrijeme pred Drugi svjetski rat, kada su njemačka sela bilježila gospodarski uspjeh. Tako jedna kazivačica/jedan kazivač u *post scriptumu* ankete dodaje:

„Većina ovih podataka su iz vlastitog iskustva, a prava je šteta da pisanih materijala naprosto nema kao ni ljudi starih generacija koje su o tome znale puno više. Knjige recepata te kuharice i drugo su nakon II Svjetskog rata nestale, spaljene jer je to bilo “tuđe“ i trebalo

---

<sup>174</sup> ibidem

<sup>175</sup> Miljenko Jergović, *Selidba* (Zaprešić: Fraktura, 2018): 156

<sup>176</sup> Zoran Ivanović, *Metodologija izrade znanstvenog i stručnog djela* (Opatija: Hotelijerski fakultet, 1996): 73

je to ukloniti da tragovi ne ostanu. Mišljenja sam osobno da je ovo zadnji trenutak da se još ponešto iz stare baštine očuva jer i moja generacija odlazi a sjećanja blijede.“<sup>177</sup>

Banalizacija teme vrši negativan utjecaj na status samih artefakata, vodi nas ka nepovratnom gubitku bitnog segmenta naše kulturne baštine. I da ponovimo pitanje J. Theophano: „[...] koliko je kuharica [...] ostalo anonimno i koliko je njih bačeno, izgubljeno ili uništeno, jer se vjerovalo da su bezvrijedne.“

Prilikom izbora znanstvenog problema vodila sam se Mužićevim čimbenicima<sup>178</sup>, imajući na umu potrebe prakse i interes (status rukopisnih zbirki recepata kao teme znanstvenog istraživanja, nesrazmjerno mali broj znanstvenih radova u odnosu na svjetske trendove). Istodobno, dostupne su mi bile različite metodološke mogućnosti (povijesna metoda, metoda analize i sinteze, metoda indukcije i dedukcije te metoda usmene povijesti vođenjem intervjua s ispitanicima koji su svjedočili nekim dijelovima života Marije Palčić i Rozalije Gerard). Konačno, nisam zanemarila ni osobne afinitete (riječ je o obiteljskoj rukopisnoj zbirci recepata).

Na odabir teme utjecaj su imala teoretska određenja u smislu njezina značenja, podesnosti, širine i aktualnosti,<sup>179</sup> iz čega su proizišle sljedeće hipoteze:

## **1. rukopisne zbirke recepata u Hrvatskoj su nedovoljno istražene i neprimjereno valorizirane**

Rijetki su ljudi s našega podneblja čija reminiscencija na djetinjstvo i mladost ne sadrži majčine/bakine recepte zapisane u *neku bilježnicu*. Mnoge su nepovratno izgubljene, što govori u prilog stavu akademske zajednice o trivijalnosti rukopisnih zbirki kao predmeta baštinske kulture, ali i znanstvenog istraživanja. Usporedimo li broj znanstvenih radova, knjiga, znanstvenih časopisa i zbornika sa skupova u Hrvatskoj i inozemstvu, lako se može doći do spoznaje o tužnoj i nemjerljivoj razlici u stavovima i djelovanju.

Jelena Ivanišević obranila u proljeće 2014. godine doktorsku disertaciju „Od kuharice do književnosti: hrvatski kulinarski i gastronomski narativi“, u kojoj se istražuju **tiskane** kuharice. Kao produžetak ove disertacije nastala je knjiga „Od kuharice do književnosti: ogledi o kuharskoj prozi“ objavljena 2017. godine u nakladi zagrebačke Denone.

---

<sup>177</sup> Nives Rittig-Beljak, *Švapski kulinarij – dodir tradicija u Hrvatskoj = Süddeutsches Culinarium – Begegnung von Kochtraditionen in Kroatien*, Zajednica Nijemaca u Hrvatskoj (Varaždin: Tiskara Varteks, 2003): 118

<sup>178</sup> ibidem

<sup>179</sup> ibidem, str. 89.

Ivanišević je prethodno analizirala izdanja dviju privatnih kuharica - Kuharicu none Carmen Ivane Prijatelj Pavičić<sup>180</sup> te Kuharicu bake Ivke Milana Žegarca Peharnika.<sup>181</sup> Međutim, do sada nije napisana niti jedna doktorska disertacija na temu **rukopisnih** zbirki recepata. Starija kolegica Jelene Ivanišević, poznata hrvatska etnologinja Nives Rittig-Beljak dala je obol svojim dvadesetak godina dugim istraživanjem tradicijske prehrane, o čijoj je teoriji i praksi vodila kolegij na poslijediplomskom studiju etnologije/ kulturne antropologije u Zagrebu, a potakla je i stvaranje istraživačkog tima u Institutu za etnologiju i folkloristiku koji interdisciplinarno istražuje predmet prehrane. Autorica je knjige „Švapski kulinarij“ u kojoj kroz pet znanstvenih studija govori o dodirima hrvatskih kulinarskih tradicija s europskim, osobito njemačkim i austrijskim,<sup>182</sup> gdje progovara i o rukopisnim zbirkama recepata. U svibnju 2012. godine na Filozofskom fakultetu u Osijeku održana je interdisciplinarna radionica "Cooking, Eating, Identity - Jela kao kulturni kod u Srednjoj Europi“, s ciljem istraživanja značaja srednjoeuropske kuhinje s na jezičnoj, književnoj, društvenoj, etnološkoj i kulturnoznanstvenoj razini, a dvije godine kasnije objavljen je zbornik radova „Kulinarik und Kultur: Speisen als kulturelle Codes in Zentraleuropa“.<sup>183</sup> Proučavanjem "Kuharke" Barbare Klasanović iz Iloka, rukopisno zapisane kuharice iz druge polovine 19. stoljeća Vodopija i Smajić nastaju brojni radovi na temu starog iločkog govora, u kojima autorice određuju kuharice kao žanr. No, to je samo kap u moru mogućnosti koju (je) naša zemlja ima(la). Jesmo li prekasno shvatili kulturološko značenje ovih artefakata, pokazat će vrijeme. Vrijeme koje neumitno teče, ali i donosi novitete u načinu bilježenja i praćenja recepata primjenom informatičkih dostignuća.

---

<sup>180</sup> Riječ je o „sentimentalnom prijepisu sačuvanih bilježnica s receptima dalmatinske kuhinje dugovječne splitske domaćice Carmen Prijatelj rođ. Tacconi.“, dostupno na: <https://www.mvinfo.hr/knjiga/842/kuharica-none-carmen-stara-proslostoljetna-splitsko-trogirska-kuharica> Citirano 03.06.2020.

<sup>181</sup> Rukom napisana knjiga koju je autor ove knjige naslijedio od majke potječe od autorove prabake Ivke Dvoržak, koja je pripadala građansko-plemičkom miljeu. Ivka Dvoržak, djevojački Puhek, rođena je u Samoboru 1864. godine, u vrijeme velikih promjena i napora da se urede grad i njegova bliža okolica. Kuharicu je Ivka Dvoržak 1926. godine prepisala iz starijih, rukom pisanih bilježnica svojoj unuci, autorovoj majci Vjeri. Većina recepata ne pripada isključivo samoborskoj tradiciji već širem austrougarskom kulturnom krugu. Cfr. <https://www.mvinfo.hr/knjiga/2750/kuharica-bake-ivke-samoborska-gradjanska-kuhinja-s-pocetka-xx-stoljeca> Citirano 03.06.2020.

<sup>182</sup> <https://www.ief.hr/znanstvenici/zasluzni-znanstvenici-ibivsi-djelatnici/nives-rittig-beljak/> Citirano 03.06.2020.

<sup>183</sup> Moritz Csáky i Georg-Christian Lack, ur., *Kulinarik und Kultur: Speisen als kulturelle Codes in Zentraleuropa*, (Wien, Böhlau Verlag, 2014)



## 2. rukopisne zbirke recepata vrijedan su mikrohistorijski dokument

Istraživanje je provedeno na primarnim izvorima (obiteljska rukopisna zbirka recepata autorica Gerard – Nagy – Palčić) sukladno teorijskim postavkama i rezultatima istraživanja relevantnih sekundarnih izvora na hrvatskom, engleskom i njemačkom jeziku. „Privatnost kao kategorija svakodnevnice“ nedovoljno je istražena na našim prostorima,<sup>184</sup> posebice kada su u pitanju donedavno historiografski nevidljive žene i njihova uloga u obitelji. Stoga se mikrohistorija čini kao vrlo dobar izbor, jer je možemo definirati kao iscrpno istraživanje jednog manjeg fenomena prošlosti. Ograničavajući se samo na jednu osobu, jedan događaj, predmet ili ideju, rezultati obično otkrivaju mikrosvijet sa svim kompleksnostima ljudskog postojanja u kontekstu sveobuhvatnih prirodnih i društvenih fenomena, a ujedno omogućavaju spoznavanje dubljih slojeva struktura prošlosti, inače sakrivenih generalizacijama.<sup>185</sup>

### 3.3. Metode

U američkoj istraživačkoj tradiciji, metodologija istraživanja rukopisne zbirke recepata ovisi o tome, proučava li se kao dio kulturne baštine ili kao tekst, odnosno dokument. Ovaka vrsta istraživanja do sada nije provedena u Hrvatskoj pa sam odlučila pristupiti privatnoj zbirci recepata obitelji Gérard-Nágy-Palčić kao segmentu kulturne baštine u jednoj, a tekstu u drugoj fazi istraživanja.

Prown<sup>186</sup> i Rotger<sup>187</sup> istražuju rukopisne zbirke recepata kao dio kulturne baštine te zagovaraju znanstveni pristup putem deskripcije, dedukcije i spekulacije. Metoda deskripcije obuhvaća prikaz fizičke dimenzije predmeta, opis materijala, sustav bilježenja te analizu oblika predmeta. Svi dijelovi obiteljske zbirke koju čine 3 bilježnice i 2 separata detaljno su opisani. Svakoj sam bilježnici dodijelila ime prema riječi(ma) s korica ili pripadnosti: *Nuštar*, *Modeblat za kolaće*, i

---

<sup>184</sup> Kaser, loc.cit., (vidi bilješku 111)

<sup>185</sup> Barac, op. cit.

<sup>186</sup> Jules David Prown, „Mind in Matter: An Introduction to Material Culture Theory and Method“ *Winterthur Portfolio*, Vol. 17, No. 1 (Spring, 1982), <https://www.jstor.org/stable/1180761?seq=1> Citirano 03.06.2020.

<sup>187</sup> Barbara Rotger, „How to Read a Recipe Box: A Scholar's Guide to Working with Personal Recipe Collections“, *MA Thesis*, Boston University Libraries, Open BU, 2011. <https://open.bu.edu/handle/2144/5660> Citirano 03.06.2020.

*Bakina bilježnica*, a separatima brojeve. Za svaku jedinicu izrađene su tablice koje sadržavaju sljedeće podatke:

- redni broj
- broj stranice
- naziv recepta
- jezik kojim je recept zapisan
- inicijale zapisivačice
- sredstvo pisanja
- napomene (jezične posebnosti, atribucije, vrsta i kratki opis umetka, numeracija stranica i sl.)

Prema prethodno imenovanim autoricama, u drugoj fazi istraživanja (dedukcija) fokus zanimanja prelazi sa samog objekta na odnos između objekta i čitatelja, koja je pak podijeljena na tri razine: osjetilni i intelektualni pristup te emotivni odgovor. Konačno, metoda spekulacije odvija se u potpunost u svijesti čitatelja, postavljanjem hipoteze te njezinom provjerom, kako bi se došlo do zaključka. Provjera je vršena na relevantnim dokumentima.

Nasuprot tome, rukopisne zbirke recepata kao privatni tekst, napisan u vlastitom domu i ostavljen u nasljedstvo kćeri ili snahi (ili nekoj drugoj članici obitelji), sastavljene od recepata dobivenih od rođakinja i prijateljica uz vlastite komentare, pričaju priču. U svojim analizama Ireland<sup>188</sup> i Theophano<sup>189</sup> tvrde da su privatne zbirke recepata istinski ženski diskurs. Ne mogu se, međutim, suglasiti s njihovim stajalištem kako se privatne rukopisne zbirke recepata čitaju kao autobiografije. Bez pomoći sekundarnih izvora ne bi bilo moguće složiti ovaj, zapravo maleni dio biografije ili *životne slagalice* tri generacije žena iz obitelji Gérard-Nágy-Palčić. Theophano se također bavi rekonstrukcijom materijalnoga i duhovnoga svijeta malih seoskih i gradskih zajednica te odnosom mentalnoga i materijalnoga u društvenim promjenama i u kolektivnim predodžbama. Autoricu posebno zanima "imaginarno", dakle ono što ljudi zamišljaju da je njihov život, a te su predodžbe različite ne samo u društvima nego i u pojedinim društvenim slojevima, mišljenja je Gross.<sup>190</sup> Nadam se da sam i taj segment uspjela barem djelomično prikazati.

---

<sup>188</sup> Lynne Ireland. „The Compiled Cookbook as Foodways Autobiography“, *Western Folklore* Vol. 40, No. 1, Foodways and Eating Habits: Directions for Research (Jan., 1981): 107-114 <https://www.jstor.org/stable/1499855> Citirano 03.06.2020.

<sup>189</sup> Theophano, op. cit.

<sup>190</sup> Gross a, op. cit., str. 71-86.

### **3.3.1. Metoda indukcije i dedukcije**

Navedene hipoteze nastale su primjenom metode indukcije i dedukcije. Proučavanjem znanstvene i stručne literature s područja prehrambenih studija i etnologije, došla sam do zaključka da postoji nemjerljivo veći broj radova koji se bave problematikom privatnih i rukopisnih zbirki u svijetu, nego u što je to slučaj u Hrvatskoj. Istodobno, institucije poput muzeja, knjižnica i arhiva trebale bi se baviti zaštitom i ove vrste građe. Za razliku od primjerice SAD-a u kojima je ona dostupna i u digitalnom obliku, hrvatske institucije ovoga tipa ili čuvaju tek po koji primjerak ili ga uopće nemaju. Dodatnim provjerama ustanovila sam kako je u Državnom arhivu u Osijeku te Muzeju Slavonije u Osijeku dostupna tek po jedna zbirka. Na upit putem maila hrvatske knjižnice su me, uz negativan odgovor, listom upućivale na arhive i muzeje. Tako je primjenom metode indukcije nastala prva hipoteza o nedovoljnoj istraženosti i neprimjerenoj valorizaciji rukopisnih zbirki recepata u Republici Hrvatskoj. Budući da svaka dedukcija uključuje u sebi element indukcije,<sup>191</sup> nakon uvida u bogatstvo i raznolikost umetnutog materijala (privatnih dokumenata, memorabilija i efemerne građe) u obiteljsku zbirku, postavila sam hipotezu da su rukopisne zbirke recepata vrijedan mikrohistorijski dokument. Rad na terenu (Državni arhivi u Osijeku, Vinkovcima i Vukovaru; matične knjige župa u Nuštru i Jarmini), usmena kazivanja svjedoka i ispitanika, uvid u postojeću digitaliziranu građu (tisak) te privatna dokumentacija (fotografije i dokumenti) uz primjenu metode dedukcije omogućili su dokazivanje i druge hipoteze.

### **3.3.2. Metoda analize i sinteze, deskriptivna metoda**

Uz metodu indukcije i dedukcije usko se vežu metode analize i sinteze, koje su široko prisutne u disertaciji. Snažno je zastupljena i metoda deskripcije koja je omogućila transfer informacija dobivenih putem metode usmene povijesti u – tekst.

### **3.3.3. Metoda usmene povijesti i metoda intervjua**

Jedna od metoda koju sam primijenila u istraživanju jest metoda usmene povijesti. Mišljenja sam da, svaka (još uvijek) živa riječ koja se referira na neke osobe, vrijeme i mjesto obuhvaćeno radom, daje kvalitetu. U kontekstu istraživanja povijesti obitelji Dukovski se jasno određuje:

„Većina istraživača povijesti obitelji XX. stoljeća, bili oni sociolozi, povjesničari, psiholozi, kulturni antropolozi, ekonomisti, kao nezaobilaznom koriste se metodom oralne ili usmene historije (oral history), odnosno interviewa ili ankete [...]. Cilj je da u razgovoru

---

<sup>191</sup> <https://loomen.carnet.hr/mod/book/tool/print/index.php?id=50221&chapterid=4110> Citirano 03.06.2020.

ili pak metodama pisane biografije, sa živim subjektom pokušamo što više saznati o intelektualnom, mentalnom, kulturnom sklopu sugovornika ili ispitanika u povijesnom isječku njegova života i njegova shvaćanja života i povijesti, vremena i prostora [...]“<sup>192</sup>

te ističe kako „metoda usmene povijesti zahtijeva interdisciplinarnost u nastanku, ali jedinstvenost u znanstvenom instrumentariju.“<sup>193</sup> U skladu s tim, primjenila sam upravo ovu metodu i provela intervju pridržavajući se smjernica „The Smithsonian Folklife and Oral History Interviewing Guide“<sup>194</sup> koju je objavio The Smithsonian Center for Folklife & Cultural Heritage na svojim mrežnim stranicama.<sup>195</sup> Priručnik donosi smjernice za rad koje su nastale na temelju višegodišnjeg iskustva folklorista sa Smithsonian centra za etnologiju i kulturno nasljeđe tijekom prikupljanja podataka o članovima obitelji i društva te primjene metode oralne historije<sup>196</sup>, koja nam „pomaže da pronađemo sebe u povijesti, i povijest u sebi.“<sup>197</sup> Priručnik se sastoji od općih naputaka kako voditi intervju te popisa potencijalnih pitanja koja bi se mogla postaviti u konkretnim slučajevima. Nadalje, priručnik nudi rješenja kako pohraniti i prezentirati rezultate istraživanja, a uz popis preporučene literature na raspolaganju je rječnik ključnih pojmova. Na kraju priručnika nalaze se obrasci za obradu dobivenih podataka, transkripti te suglasnost ispitanika.

Postoje ljudi koji imaju saznanja o događajima i ljudima kojima su osobno svjedočili, odnosno poznavali ili pak čuli od svojih prethodnika. Drugi posjeduju vještine koje su se prenosile s koljena na koljeno. To su nositelji tradicije, primarni izvori naše kulture i povijesti. „Oni su žive karike u povijesnom lancu, njezini svjedoci, kreatori autohtonog načina života. Autentičnost i šarolikost njihove uloge u istraživanju lokalne povijesti i kulture ne može se ni s čim usporediti,“ mišljenje je folkloristice Barbare Kirshenblatt-Gimblett.<sup>198</sup> Dokumentiranjem sjećanja svjedoka i njihovih priča povijest se pretače u sadašnje vrijeme i donosi žive slike ljudi, mjesta i događaja. No, potrebno je naglasiti kako ne dolazimo samo do novih spoznaja o postojećim tradicijama, već priče i sjećanja postaju snažno ekspresivno sredstvo vrijednosti našeg društva i njegovih vrijednosti. One nas uvode u jednu novu dimenziju, u kojoj se povezujemo s prošlošću i stvaramo čvršći odnos s vremenom u kojem živimo te razvijamo osjećaj pripadnosti i svrhovitosti postojanja.

---

<sup>192</sup> Dukovski, op. cit. str. 157.

<sup>193</sup> ibidem, str.157.

<sup>194</sup> u daljnjem tekstu „Smithsonianov vodiču“

<sup>195</sup> <https://folklife.si.edu/the-smithsonian-folklife-and-oral-history-interviewing-guide/the-interview/smithsonian> Citirano 03.06.2020.

<sup>196</sup> prema engl. *oral history*

<sup>197</sup> Mitterauer, op. cit., str. 47.

<sup>198</sup> loc. cit. (vidi bilješku 195.)

Prema Smithsonianovom vodiču ispitanik može biti bilo koja osoba koja posjeduje (sa)znanja, vještine i(li) iskustvo bez obzira na dob. Sjećanja i priče ispitanika pružaju nam uvid u znanje i iskustvo iz prve ruke, dok nove potrebe i okolnosti dovode do prilagodbe i promjena. Njihov značaj leži u činjenici da sadrže stavove i vjerovanja, mudrost i spoznaje utjelovljene u ispitanikovo iskustvo i osobnost. Tijekom intervjua i prezentiranja rezultata ne smije se smetnuti s uma da su priče i sjećanja, osim što predstavljaju povijesne činjenice, ukorijenjene u ljudsku istinu. Ann Banks vjeruje da “način na koji ljudi razumiju svoje živote, te mreže značenja i identiteta koje su istkali za sebe, imaju posebnu važnost.”<sup>199</sup> Stoga je svaki intervju jedinstven u otkrivanju segmenata kulture i povijesti.

Obzirom na relativno dug vremenski odmak od dijela (obiteljske) povijesti o kojoj je riječ u doktorskoj disertaciji, rijetke su osobe koje su mogle dati izravne podatke vezane za život članova obitelji Gerard-Nagy-Palčić. Zbog ove specifične okolnosti nisam imala na raspolaganju veći broj ispitanika/kazivača/svjedoka, već naprotiv – vrlo limitiran broj izvora. Ipak, produljena životna dob omogućila mi je kao dijelu suvremene generacije, prema Blaumeiseru,<sup>200</sup> doživljaj historijskih prijeloma i ubrzavanja društvenih promjena. U svakom slučaju, zajedničko obilježje vođenih razgovora i intervjua jest činjenica da su kazivačice, odnosno ispitanice dobrovoljno i informirano uključene u istraživački proces. Razlog pristanka bila je prisnost s istraživačicom.<sup>201</sup>

Dakle, kako bih došla do novih spoznaja, ali i dobila potvrdu nekih od prije poznatih činjenica, vodila sam intervju s Katicom (Kaćom) Stavrić, djevojački Filipović, rođenom 24. studenog 1935. u Rajevom Selu. Ispitanica je, naime, pohađala vinkovačku gimnaziju te kao podstanarka živjela u Zagrebačkoj ulici u Vinkovcima. U njezin razred je kao ponavljačica došla Heda Kerner, unuka Rozalije Nagy, koja je u to vrijeme živjela u istoj ulici s majkom i bakom. Druženje s Hedom rezultiralo je pozivima na ručak u kuću obitelji Nagy, gdje se ispitanica bliže upoznala sa životom u kući i izvan nje (fotografska radnja Hedine majke).

Drugi razgovor vodila sam s Mirjanom Grujić, rođenom Matović iz Beograda. Kazivačica je umirovljena profesorica jugoslavistike, nekadašnja lektorica na Radio Beogradu, rođena 30.

---

<sup>199</sup> Ann Banks, *First-Person America*, New York, W. W. Norton and Company, Inc., 1991

<sup>200</sup> Mitterauer, op.cit., str. 46.

<sup>201</sup> Jelena Marković, *Pričanje o djetinjstvu: Život priča u svakodnevnoj komunikaciji* (Zagreb : Institut za etnologiju i folkloristiku, 2012), 36-37.

ožujka 1937. u Vinkovcima. Uoči njezina rođenja (1935-1936. godine), roditelji su sagradili obiteljsku kuću u Zagrebačkoj ulici 2, koju su 1954. godine prodali Rozaliji Nagy. Kako je Mirjanina želja bila studij medicine, roditelji su odlučili prodati kuću i odseliti se u Beograd. No, Mirjana nije željela napustiti vinkovačku gimnaziju prije mature pa je vrijeme do završetka školovanja provela živeći u zajedničkom kućanstvu s Rozalijom Nagy, Ankicom i Hedom Kerner te pomoćnicom Danicom. Mirjana je, kao i Katica Stavrić, išla s Hedom Kerner u isti razred.

Prije intervjua, ispitanice sam upoznala sa svrhom našeg razgovora, zatražila njihov usmeni i pismeni pristanak<sup>202</sup> za snimanje razgovora te publikaciju podataka. Intervju s Katicom Stavrić vodila sam u ispitaničinom stanu, kako bih osigurala što opušteniju i ugodniju atmosferu. Primjenom aplikacije „Voice Recorder“ na mobilnom telefonu omogućen je zvučni zapis razgovora, koji je naknadno pohranjen na osobno računalo. Za razliku od ručnog bilježenja odgovora, ovaj je način pružio cjelovito i tečno dokumentiranje ispitaničine priče i iskustva, nadasve njezinih jezičnih i izražajnih nijansi. Intervju je u cijelosti transkribiran. U drugom slučaju, razgovor s Mirjanom Grujić vođen je preko telefona iz objektivnih razloga<sup>203</sup>, ali je snimljen na isti način kao u prethodnom slučaju, također u potpunosti transkribiran.

Za razliku od ove dvije kazivačice, ostali svjedoci pripadaju obiteljskom krugu. Najveći izvor informacija bila je Melita Rendić, djevojački Štanfel, rođena 18. svibnja 1957. godine u Vinkovcima. Po vokaciji fotografkinja, ali i zaljubljenica u starine i obiteljske priče, vrlo dobro se sjeća brojnih događaja i anegdota iz života obitelji Gerard-Nagy-Koerner-Palčić. Istovremeno, sačuvala je brojne dokumente, fotografije i artefakte koji su neprocjenjivi element u pokušaju da ispričam malu priču jedne obitelji u turbulentnim vremenima velike povijesti. U ovom slučaju nije vođen formalni intervju.<sup>204</sup> Druga obiteljska kazivačica je moja majka, Branka Palčić, djevojački Mađarević, rođena 21. veljače 1938. u Osijeku. Od sklapanja braka 6. siječnja 1962. godina do razvoda u studenom 1966. godine bila je u braku sa Zdenkom Palčićem, sinom Marije Palčić, unukom Rozalije Nagy. Relevantni podaci za istraživanje prikupljeni su tijekom višegodišnjih razgovora u obiteljskom domu. Na kraju, no ne manje važne podatke za istraživanje dobila sam od Mladena Radića, bivšeg ravnatelja Muzeja Slavonije u Osijeku. Kao dijete agronoma, dijelio je mjesta stanovanja s mojim djedom i bakom: prvo na *Selekciji*, a potom u novoizgrađenoj zgradi

---

<sup>202</sup> Obrazac „Dopuštenje za javnu uporabu podataka dobivenih intervjuom“

<sup>203</sup> ispitanica živi u Beogradu

<sup>204</sup> Razgovori vođeni s Melitom Rendić nisu transkribirani iz praktičnog razloga. Riječ je o dugotrajnim obiteljskim razgovorima, u kojima je kazivačica detaljno prepričavala dijelove života pojedinih članova obitelji. Sve njezine priče posebno su označene i zapisane kurzivom.

za potrebe djelatnika Poljoprivrednog instituta u Osijeku u Vukovarskoj ulici 116 i 118. Ovi razgovori nisu transkribirani.

### 3.3.4. Metoda autoetnografije

Zbog učestalih kritika usmjerenih na ovu metodu, odnosno traženja odgovora na pitanje je li moguće doći do znanstvene spoznaje uvođenjem *sebstva* ili osobnog iskustva, primjena metode u disertaciji svedena je na minimum. U prvom planu nisu propitivajući njezine ispravnosti, već godina moga rođenja, koja predstavlja nultu točku na obiteljskoj vremenskoj crti. Lijevo od nje nalazi se većina članova o kojima pišem; o nekima tek tijekom istraživanja dolazim do spoznaje o njihovu postojanju. Desno od 1964. godine, Rozalija Nagy proživjet će još trinaest godina, nedovoljno dugo da bih je upoznala onako, kako bih danas to željela. K tome, tu su i objektivne okolnosti: razvod braka mojih roditelja nepune tri godine nakon mog rođenja definirao je frekventnost susreta s članovima očeve obitelji. Odlasci u Vinkovce bili vrlo rijetki, a ni susreti s bakom i djedom, Marijom i Josipom Palčićem – oboje su doživjeli duboku starost – nisu bili češći. Osijek, Brkiševina, Rijeka...mjestu su povremenih susreta, ipak dovoljnih za lijepa i manje lijepa sjećanja.

U radu neuobičajenog, ali znakovitog naslova „Ja u povijesti...povijest u Ja“: Popularna autobiografika i obrazovni rad“ mikrohistoričar Mitterauer u prvi je dio uvrstio citat poznate njemačke književnice Ingeborg Bachmann, obrazlažući kako „povijest u Ja“ predstavlja

„komplementarnu stranu mnoštvu subjektivnih samoviđenja „Ja u povijesti“. U svakom se životu skriva mnogo više za suvremenost važne prošlosti no što to pojedinac može sam shvatiti. Zadaća je povjesničara uzdignuti do svijesti ovo, za svakidašnju praksu prijeko potrebno znanje o prošlosti,“<sup>205</sup>

a svoj stav zaključuje citatom: „U povijesti svakog života krije se – svjetska povijest.“ Tako ni sama nisam mogla zaobići svoja sjećanja i sjećanja o pričanju drugih – meni poznatih osoba - u istraživačkoj fazi rada na disertaciji. U knjizi „Pričanja o djetinjstvu: život priča u svakodnevnoj komunikaciji“ Jelena Marković progovara o identičnoj situaciji, svjesna kako za dio (ne samo hrvatske akademske zajednice) ova okolnost predstavlja(la je) problem. Pričanja o životu se do 1980-ih nisu smatrala legitimnim i estetski vrijednim usmenoknjiževnim žanrom koji bi bio vrijedan istraživanja.<sup>206</sup> U kontekstu autoetnografije osobnog iskustva povezanog s istraživanom temom Marković upozorava kako se dugo „smatralo (a i danas postoji jednoglasno mišljenje o tome) da autobiografsko u istraživačkom, znanstvenom (posebno istraživačevo) nije relevantno

---

<sup>205</sup> Mitterauer, op.cit., str. 38.

<sup>206</sup> Marković, op. cit., str. 43-44.

za akademske publikacije.<sup>207</sup> U obrani svoga stava i svoga znanstveno-istraživačkog rada Marković naglašava:

„U istraživanju su mi vlastito iskustvo djetinjstva, vlastiti repertoar pričanja o tom životnom razdoblju [...] služila prije svega kao referentni sustav. [...] Ta su sjećanja prije svega sjećanja iz mog života koji sam do tada živjela potpuno neovisno o istraživačkom pothvatu te su također postala sastavnim dijelom istraživanja. Znanstveni rad povezao je moju prošlost, koja s tim radom, kao ni djelomice s mojim profesionalnim životom, do tada nije imala nikakve izravne veze, s mojom sadašnjošću i budućnošću. Znanstveni rad povezao je moje osobno i privatno s javnim.“<sup>208</sup>

U potpunosti suglasna s autoričnim stavom, u svom radu dijelim iskustvo istraživanja povezano s vlastitim djetinjstvom, upisujući svoja sjećanja na stranice disertacije. Marković naziva ovaj postupak „autoetnografijom osobnog iskustva povezanog s istraživanom temom“<sup>209</sup> te ga podrobnije opisuje kao

„[...] istraživanjem potaknuto crpljenje priča iz vlastite imaginarne autobiografije, potencijalnog repertoara priča o posredovanim i neposredovanim iskustvima iz djetinjstva ili kao crpljenje priča iz mog znanja o mojem i tuđim djetinjstvima i osobnog sjećanja *na* moje i tuđa djetinjstva te pričanja o njima koja su sinkronijski ili dijakronijski isprepletena.“<sup>210</sup>

Priče su to koje sam, poput Marković, pripovijedala u nekim životnim situacijama ili ih se sjećam, jer ih pričao netko drugi. Jasno je kako te priče nisu snimljene, jer u to vrijeme kod mene nije postojao istraživački interes. „Sve su te priče pohranjene u mojem autobiografskom sjećanju, a one koje se odnose na moja vlastita iskustva sudjelovale su, različitim više ili manje uspješnim terminologijama govoreći, u *razvoju autobiografije* (Bruner 2004/1987:695), *autobiografskom projektu* (Nelson 2001:27), ili *životnoj priči* (Linde 1993).“<sup>211</sup> Cjelokupni postupak omogućio mi je, zahvaljujući Marković, uvid u vlastiti repertoar pričanja o djetinjstvu te u vlastite procese narativne, žanrovske i mnemoničke socijalizacije kao i uvid u život vlastitih priča i život s pričama.<sup>212</sup> Ili, poetičnije,

„[s]jećanja se izvitoperuju kao plastika koja dugo stoji u jednom položaju na suncu, pa je dopričavanje ustvari pokušaj da se ona ispravi, vrati u prvobitni oblik, a koji u konačnici procesa vjerojatno neće biti ni sličan sebi u prošlosti... Ili će mu, ustvari, biti sličniji...“<sup>213</sup>

---

<sup>207</sup> ibidem, str. 39.

<sup>208</sup> ibidem, str. 40.

<sup>209</sup> ibidem

<sup>210</sup> ibidem, str. 41.

<sup>211</sup> ibidem, str.42.

<sup>212</sup> ibidem

<sup>213</sup> Almin Kaplan, „Ajfelov most. Selidba i pisanje o sebi“ na <https://www.jergovic.com/ajfelov-most/selidba-i-pisanje-o-sebi/> Citirano 03.06.2020.



## 4. GENEALOGIJA I POVIJEST OBITELJI

Bez primjene rodoslovlja (genealogije) ne može se kvalitetno pisati o povijesti obitelji i njezinu porijeklu. Ova vrsta istraživanja nije ograničena samo na povezivanje imena ljudi i datuma rođenja, smrti i vjenčanja u tzv. obiteljsko stablo.<sup>214</sup> Primjerice, Rozalija Nagy, rođena Gerard,<sup>215</sup> prva je zapisivačica recepata u našoj obiteljskoj zbirci, kojoj možemo pripisati veliki broj zapisa s potpunom sigurnošću. Rođena je 23. lipnja 1887. godine u Nuštru kao deveto dijete Franje Gerarda i Julijane – Budjinke Veg. Genealoški pristup traži novu dimenziju istraživanja; genealogija se bavi pronalaženjem predaka neke osobe i ostalih potomaka tih predaka, pri čemu koristi povijesne dokumente kako bi se ustanovila biološka, genetička ili obiteljska srodnost.<sup>216</sup> Na tragu rečenoga, u istraživanju slijedila sam smjernice Hrvatskog rodoslovnog društva "Pavao Ritter Vitezović", prema kojima se „pouzdanost istraživanja temelji na upotrebi kvalitetnih izvora (najbolje izvornih povijesnih dokumenata) i u njima pohranjenih informacija (najbolje iz prve ruke, nikako iz sekundarnih izvora) i dokaza koji se izravno ili neizravno mogu dokučiti iz tih informacija.“<sup>217</sup> Na temelju izvora, informacija, dokaza i zaključaka proisteklih iz rodoslovnog istraživanja slaže se, dakle, rodoslov ili povijest obitelji. Ova dva pojma razlikuju se u značenju: dok je rodoslov tek faktografski pregled osoba i njihove međusobne povijesti, povijest obitelji sadrži i životne detalje i sadržajno je bogatije.<sup>218</sup> U svom genealoškom istraživanju koristila sam sljedeće rodoslovne izvore: matične knjige, Status Animarum, arhive, groblja, korisne knjige i izvore na mrežnim stranicama.

### 4.1. Prezime Gérard u Europi, svijetu i Hrvatskoj

Prezime Gerard [ze.kaʁ] nije (bilo) tipično prezime kako za slavonsko, tako niti za hrvatsko podneblje općenito. Postavljajući si pitanje o šarolikosti (hrvatskih) prezimena s obzirom na podrijetlo, oblik, razmještaj i konfesijsku pripadnost, Šimunović daje sljedeći odgovor: „prezimena su zrcalo etno-političkih, jezičnih, migracijskih, vjerskih, kulturnih i socijalnih prilika vremena u kojem su nastajala.“<sup>219</sup> Istodobno upozorava da je potrebno imati na umu „različite

---

<sup>214</sup> <http://www.rodoslovlje.hr/istrazivanja/o-rodoslovlju> Citirano 03.06.2020.

<sup>215</sup> U različitim izvorima susrećemo se s dva oblika pisanja obiteljskog prezimena: Gerard i nalazimo Gérard. Primjerice, u „Porodičnom stanju žitelja Župe Nuštarske“ iz 19. stoljeća (1891.) upisano je obiteljsko prezime *Gerard*, dok u knjizi Sebastiana Kneippa „Mein Testament für Gesunde und Kranke“ nalazimo ime vlasnika zapisano kao *Franjo Gérard*.

<sup>216</sup> loc. cit. (vidi bilješku 213)

<sup>217</sup> ibidem

<sup>218</sup> ibidem

<sup>219</sup> Petar Šimunović, *Hrvatska u prezimenima* (Zagreb: Golden marketing - Tehnička knjiga, 2008): 67

kulturne sfere utjecaja u povijesno razjedinjenoj Hrvatskoj“ pri čemu su „areali razmještaja tih i takvih<sup>220</sup> prezimena također [...] vrlo indikativni.“<sup>221</sup> Prema izvorima Actae Croaticae<sup>222</sup> prezime Gerard u modernoj Hrvatskoj locirano je u Đakovu, dok je u 20. stoljeću relativno najviše hrvatskih stanovnika s ovim prezimenom rođeno u gradovima Đakovu i Zagrebu. U odnosu na sredinu prošlog stoljeća broj se Gerarda smanjio za 20 posto. Prisutni su u pet hrvatskih županija, u pet gradova: Zagrebu, Đakovu, Sisku, Vinkovcima i Dubrovniku.

Prezime Gerard (uključujući oblike Gerhard, Gerrard, Gérard<sup>223</sup>, Geeraerd, Geeraerd, Gherard i Gerarrd) prisutno je u 138 država širom svijeta. Nosi ga oko 50000 osoba u Francuskoj, približno 20000 u Americi, te oko 6000 osoba u Belgiji. Oblik prezimena vjerojatno se mijenjao kroz stoljeća prema tome kako se mijenjao jezik uopće, no moguće su i svjesne intervencije njihovih nositelja. Na njihov oblik mogle su djelovati i promjene grafemskog sustava. Generalno se može reći da su se prezimena u svom današnjem obliku često prilično „odmakla“ od početnog oblika motivirajuće riječi.<sup>224</sup> "Gerarrd" nosi manji broj osoba u Americi. "Gerhard" nosi oko 10000 osoba u Njemačkoj, približno 3000 u Americi, te oko 3000 osoba u Austriji.<sup>225</sup> Prema nekim njemačkim izvorima<sup>226</sup> najviše stanovnika s ovim prezimenom nalazi se u (jugo)zapadnom dijelu Njemačke, na samoj granici s Francuskom – u Sarskoj (Saarland) i Falačkom Porajnju (Rheinland-Pfalz).<sup>227</sup> Na sjeveroistoku Francuske na granici s Njemačkom i Švicarskom smješten je Alsace (fr.), odnosno Elsass (njem.), povijesna i kulturna regija. U razdoblju od 1982. do 2015. godine Alsace/Elsass bio je jedna od francuskih administrativnih pokrajina. No, 2016. godine pripaja se pokrajinama Lorraine i Champagne-Ardenne kako bi nastala nova administrativna pokrajina Grand Est<sup>228</sup>. Zbog svoje povijesno-kulturne posebnosti Alsace/Elsass zahtjeva status posebne pokrajine. Za privatnu priču o prezimenu Gerard/Gérard možda je najbitnija činjenica da Alsace/Elsass pripada kulturnom području Srednje Europe te je povijesno bio dio germanofonih

---

<sup>220</sup> njemačkih, mađarskih, turskih i dr.

<sup>221</sup> Šimunović, loc. cit. (vidi bilješku 218.)

<sup>222</sup> Projekta Acta Croatica pokrenuo je Croatian Ancestry Limited iz Sjedinjenih Američkih Država, a Hrvatski državni arhiv pridružio mu se 2017. godine. Projekt, čiji je cilj bio stvaranje internetske platforme za prikupljanje digitaliziranog arhivskog gradiva u svrhu omogućavanja istraživanja života naših predaka i njihovih zaboravljenih priča, završen je 2019. <http://www.arhiv.hr/hr-hr/Projekti-i-aktivnosti/Acta-Croatica> Citirano 03.06.2020.

<sup>223</sup> o tome vidi supra bilješku 214

<sup>224</sup> <http://www.rodoslovlje.hr/istrazivanja/o-prezimenima> Citirano 03.06.2020.

<sup>225</sup> <https://actacroatica.com/hr/surname/Gerard/> Citirano 03.06.2020.

<sup>226</sup> <https://entdecke.ancestry.de/namensbedeutung/results.html?name=Gerard>, <https://de.geneanet.org/familiennamen/GERARD> Citirano 03.06.2020.

<sup>227</sup> vidi kartu na <http://www.namenforschung.net/fileadmin/dfd/maps/Gerard.pdf> Citirano 03.06.2020.

<sup>228</sup> U pokrajini se nalazi i grad Gérardmer (sjeveroistočna Francuska, uz granicu s Njemačkom) te glacijalno jezero Lac de Gérardmer (nadmorska visina 660m, površina 115 ha)

zemalja s dijelovima koji su pripadali frankofonim zemljama. Upravo se francusko podrijetlo prezimena Gerard može iščitati u dijakritičkom znaku *é*.<sup>229</sup>

## 4.2. Nuštar i Jarmina kao granice slavenskog minijaturnog Alsace-Lorrainea

Iznenadujuća je spoznaja da na našem mikropodručju nalazimo dokaze o prisutnosti stanovnika kako njemačkog, tako i francuskog podrijetla s ovim prezimenom. Njemački su Gerardi došli u 18. stoljeću, „kada na prostore Slavonije i Vojvodine dolaze kolonisti iz gornjopodunavskih nemačkih krajeva, koje ćemo dočekati i ispratiti kao "podunavske Švabe,"<sup>230</sup> i to poput Šnajderova Kempfa u „Doba mjedi“, koji putujući u obećanu zemlju Transilvaniju završi na širem vinkovačkom području.<sup>231</sup>

„U caričinoj bečkoj Komori činovnici su na zidu imali kartu Alexisa Jaillota iz 1696, kolorirani bakrorez. Na toj je karti bila jedna prilično pravilna zelenkasta „krpa“, baš kao da je ovješena o neko uže te se suši na vjetru: na toj je plohi pisalo *Transilvania*. Bila je okružena *Valaqui que d'autres nomment Moldavie*, tojest „Vlaškom drugačije zvanom Moldavija“, potom *Ruskom Ziemiom*; na zapadu je stajalo *Hongrie*, nešto niže ... *Sclavonie*, još niže *Bosnie e Tourkie*...

U okviru „Sclavonije“ pisalo je također *Wolkowar te Illok*.“<sup>232</sup>

Prema podacima sa službene stranice Njemačke zajednice – Zemaljske udruge Podunavskih Švaba, najvećoj udruzi Nijemaca i Austrijanaca u Hrvatskoj (započela s djelovanjem 1992. godine), Nijemci naseljavaju prostore današnje Hrvatske, uglavnom istočne Hrvatske, odnosno hrvatskog Podunavlja prije više od 300 godina. Organizirano naseljavanje Nijemaca<sup>233</sup> odvijalo se zapravo u tri vala, a prvi je započeo nakon što su Turci nakon 200-godišnje vladavine napustili ove krajeve. Naziv Podunavske Švabe – Donauschwaben nastao je jer su se srednjoeuropski Nijemci, pretežno iz švapskog i badenskog područja (današnje jugozapadne Njemačke i cijele Austrije)<sup>234</sup>, naseljavali u Podunavlju spuštajući se Dunavom i njegovim pritocima, najčešće u

<sup>229</sup>[http://www.namenforschung.net/dfd/woerterbuch/vorschau/?tx\\_dfd\\_names%5Bname%5D=17371&tx\\_dfd\\_names%5Baction%5D=show&tx\\_dfd\\_names%5Bcontroller%5D=Names&cHash=1cf775d6ffdafbaea6ad12b83ee50a58](http://www.namenforschung.net/dfd/woerterbuch/vorschau/?tx_dfd_names%5Bname%5D=17371&tx_dfd_names%5Baction%5D=show&tx_dfd_names%5Bcontroller%5D=Names&cHash=1cf775d6ffdafbaea6ad12b83ee50a58) Citirano 03.06.2020.

<sup>230</sup> Teofil Pančić, <https://www.vreme.com/cms/view.php?id=1364095> Citirano 03.06.2020.

<sup>231</sup> U privatnoj prijepisci sa Slobodanom Šnajderom, čiji je otac Đuro Šnajder (pisac) rođen je u Nuštru, pokušali smo doznati nešto više o zajedničkim biografskim detaljima. Upravo Nuštar, kao jedno od mjesta radnji ovog „epskog Familienromana“ (J. Pogačnik o *Dobu mjedi*, <https://www.autograf.hr/najkompleksniji-i-najbolji-snajderov-roman/#more-33395>, citirano 03.06.2020.) te njemačko podrijetlo obitelji dodirne su točke naših priča. Na kraju romana S. Šnajder naveo je popis literature koja mu je pomogla pri pisanju ovoga romana. („Neki izvori“, str. 363)

<sup>232</sup> Slobodan Šnajder, *Doba mjedi*, (Zagreb: TIMpress, 2015), 20.

<sup>233</sup> O tome detaljnije u radu Lidije Barišić Bogišić „Njemački jezik u Srijemskoj županiji u popisu stanovništva 1910. godine“, *DG Jahrbuch*, Vol. 23 (2016): 13-29.

<sup>234</sup> Ivica Ćosić Bukvin uže imenuje germanske podanike koje carska vlast naseljava u ove krajeve pa navodi Švabe, Sase, Alzašane, Hesence, Wittenberžane. Detaljnije u Ivica Ćosić Bukvin. „Doseljavanje Nijemaca u Srijem tijekom 18. stoljeća“, *Godišnjak njemačke narodnosne zajednice, Vdg Jahrbuch 2004*, Osijek, Njemačka

improviziranim brodicama nazvanima "Ulmer Schachtel" ("Ulmska kutija"). Dunav ih vodi do Južne Ugarske, Erdelja, Bačke i Banata, a manje skupine stižu u Srijem i konačno Slavoniju. Dio njemačkih kolonista dolazi i organiziranim karavanama, te popunjavaju novoustrojene veleposjede na poziv novih veleposjednika u Slavoniji i Srijemu.<sup>235</sup> Prvi veliki val doseljavanja (Schwabenzug) pokrenuo je Karlo VI. Habsburški 1722. godine. Drugi veliki val naseljavanja bilježi se u vrijeme vladavine habsburške carice Marije Terezije u razdoblju od 1748. do 1771. godine, a posljednji val doseljavanja dogodio se za vladavine Josipa II., od 1784. do 1787. godine.<sup>236</sup> Švapske obitelji naseljavaju se na području današnje Hrvatske, u Slavoniji, Baranji i Srijemu, a 1910. godine bilo ih je 134.000, da bi ih 1944. godine (prije velikog egzodusa) bilo čak 150.000.

### **Gerardi u Jarmini**

Za Jarminu se pretpostavlja da je mjesto na koje su Nijemci dolazili neposredno iz Njemačke.<sup>237</sup> Prema Ćosić-Bukvinu „naseljenici bivaju dobrim dijelom raspoređeni u novoosnovana sela, te dobivaju državnu pomoć u raznim potrepštinama, potrebitim za početno življenje u novoj sredini, kasnijih godina to otplaćuju državi i posjednicima. Do godine 1781. uglavnom su naseljavani Nijemci katoličke vjeroispovijesti.“<sup>238</sup> Tako je na samu Novu godinu 1805. godine osnovana župa u Jarmini, a obnovljena crkva posvećena svetom Vendelinu.<sup>239</sup> Na internetskim stranicama današnje Župe sv. Vendelina u Jarmini stoji kako je

„prema legendi bio irsko-škotski kraljević koji se iz ljubavi prema Bogu odrekao prijestolja. Priključio se jednom hodočašću u Rim. Zatim kao pastir čuvao blago nekom plemiću-posjedniku i kao pustinjač boravio u brdovitim Vogeziima, na današnjoj luksemburškoj granici. Koncem šestoga stoljeća izabiru ga benediktinski monasi samostana u Tholeyu za opata (poglavara). Tu je, u Saarskoj oblasti, na njegovom grobu, podignuta najprije kapela kamo su odlazili mnogi hodočasnici, a zatim i velika gotska crkva (bazilika) i nastaje mjesto St. Wendel. Iz godine u godinu dolazilo je onamo sve više hodočasnika, osobito poljodjelaca, seljaka, stočara. Štovali su ga i zazivali kao zaštitnika od kuge, osobito kuge stoke. [...]

Čašćen je ponajviše u njemačkim krajevima. Budući da je crkva u Jarmini građena u vrijeme kada su u mjestu bili u većini Nijemci, nije čudo da su sebi izabrali za patrona ovog sveca.

---

narodnosna zajednica - Zemaljska udruga Podunavskih Švaba u Hrvatskoj, Osijek Volksdeutsche Gemeinschaft - Landsmannschaft der Donauschwaben in Kroatien, Osijek 2004., str. 241-247.

<sup>235</sup> Ćosić Bukvin, ibidem, str. 241

<sup>236</sup> Ćosić-Bukvin navodi kako sukladno nazivima vladara valovi doseljavanja dobivaju još imena "Karolinški", "Terezijanski" i "Jozefinski", iako se godine i razdoblja ne podudaraju u potpunosti (ibidem str. 241)

<sup>237</sup> Valentin Oberkersch, *Heimatbuch der Deutschen aus Vinkovci und Umgebung* (Biberach: Arbeitsgemeinschaft f. d. Heimatbuch, 1975): 197

<sup>238</sup> Ćosić-Bukvin, loc. cit. (vidi bilješku 234.)

<sup>239</sup> Oberkersch, op. cit., str. 201

Ime Vendelin je skraćena od starovisokonjemačkih imena koja počinju sa Wendel- (Wendelmar, Wendelbert). A korijen je zacijelo njemačka riječi wandeln – lutati, skitati se. Jednostavnije je tumačenje da ime Vendelin znači putnik, hodočasnik.<sup>240</sup>

Jarminski Gerardi došli su vrlo vjerojatno iz Sarske (Saarland), u kojoj postoji najveća koncentracija stanovnika s prezimenom Gerard. Drugo, ondje je smješten i grad Sankt Wendel s velikom gotskom crkvom svetog Wendelina od Trieria, po kojemu su njemački došljaci u Jarminu nazvali svoju crkvu. Dodatne dokaze, ali i vrlo vrijedne kontekstualne informacije nalazimo u *Heimabuch der Deutschen aus Vinkovci und Umgebung*<sup>241</sup> dr. Valentina Oberkerscha iz 1975. godine u izdanju Arbeitsgemeinschaft f. d. Heimabuch Biberach. Riječ je o monografiji na njemačkom jeziku koja donosi povijest Vinkovaca i okolnih mjesta s naglaskom na gospodarski i kulturni život Nijemaca na ovom području. Zahvaljujući projektu „Digitalizacija zavičajne kulturne baštine 2“ odobrenom od Ministarstva kulture Republike Hrvatske 2013. godine s ciljem povećanja dostupnosti<sup>242</sup> detektirala sam nekoliko osoba prezimena Gerard u Jarmini i Vinkovcima.<sup>243</sup> Kratka digresija na spomen Vinkovaca: u istim se izvorima, naime, navodi prezime *Gerad*. Sekulić, koji unatoč pouzdanosti pismohrana upozorava kako nespretne pravopisne (ortografske) pogreške mogu dovesti do zabune/zablude,<sup>244</sup> s – čini mi se – posve opravdanim pitanjem, jesu li članovi ove obitelji zapravo nekada billi – *Gerard*. Bi li se oblik iz Vinkovaca mogao pridružiti nizu iz Acta Croatiae?

<sup>240</sup> [http://www.zupa-sv-vendelina-opata.hr/index.php?option=com\\_content&view=article&id=187&Itemid=226](http://www.zupa-sv-vendelina-opata.hr/index.php?option=com_content&view=article&id=187&Itemid=226)  
Citirano 03.06.2020.

<sup>241</sup> dostupno na poveznici <http://library.foi.hr/knjige/knjiga1.aspx?B=1&C=X00997> Citirano 03.06.2020.

<sup>242</sup> Tihomir Marojević, „Povijest grada na jednom mjestu (3.dio)“, *Godišnjak ogranka Matice hrvatske u Vinkovcima za kulturu, umjetnost i društvena pitanja*, br. 31 (2014): 235-255.

<sup>243</sup> U radu „Izkaz vlasnika kuća iz stare gruntovnice občine Vinkovci 1905.“ objavljenom u *Godišnjaku ogranka Matice hrvatske u Vinkovcima za kulturu, umjetnost i društvena pitanja*, br. 31, Vinkovci, 2014, str. 83-183. Landeka vjeruje kako su „podatci u zemljišnim knjigama zanimljivi za proučavanje različitih tematskih sadržaja lokalne povijesti: prezimena, nastanak sela, naseljavanje, zadružni život i sl. „Izkaz vlasnika“ vodio se u Općinskom poglavarstvu u Vinkovcima“, a autor ih je usporedio i s „Očevidnikom kućnih brojeva“. U tablici i popisu „Vlasnika u „starim“ zemljišnim knjigama“ nalazimo nekoliko osoba s prezimenom Gerard. Tako je u kući na broju 85, br. grunt. ul. 127, živjela Terezija Gerard (rođena u Vinkovcima), udana Noppler koja je bila vlasnica kuće. Sagrađena je prije 1871. i bila u posjedu obitelji Gerard.

U kući na broju 536, br. grunt. ul. 1163, živio je Ignjat Gerard, koji je došao u Vinkovce 25 godina ranije. Kuću je sagrađio „Gerard, nekr“ (nekrajišnik, op.a.) prije 1871. godine,. U vlasništvu je Ignatza Lövyja.

U kući na broju 773, br. grunt. ul. 1209, živjeli su Leopold i Kata Gerard (oboje rođeni u Vinkovcima), koji su bili vlasnici kuće. Kuću je sagrađio „Gerard, nekr“ (nekrajišnik, op.a.) prije 1871. godine.

U kući na broju 911, br. grunt. ul. 1209, živio je Franjo Gerard (rođen u Vinkovcima). Kuća nije postojala prije 1871. godine, a sagrađio ju je Matta, nekrajišnik. Vlasnici kuće su Fideli, Menard i A.

U kući na broju 930, br. grunt. ul. 1294, živjela je **Marija Gerard**, koja je **doselila u Vinkovce 10 godina ranije**, a kupila kuću dvije godine kasnije od Mihaela i Ane Weiss. Sagrađio ju je Weiss, nekrajišnik. Kuća nije postojala prije 1871. godine. Deblje otisnutim slovima željela sam skrenuti pozornost na Mariju Gerard, žensko dijete koje katolička crkva priznaje kao kćerku Franje Gérard. (Cfr. Izvadak iz Porodičnog stanja žitelja Župe Nuštarske iz 1891. godine, Marija Gerard, rođena 10. svibnja 1869.)

<sup>244</sup> Ante Sekulić, *Osobna imena, prezime i nadimci bačkih Hrvata* (Subotica: Katolički institut za kulturu, povijest i duhovnost „Ivan Antunović“ i NIU „Hrvatska riječ“, 2006): 7

Jarmina je prema podacima iz Oberkerschove monografije bila prvo mjesto njemačkog naseljavanja, iako ni samim autorima nije poznat razlog naseljavanja upravo na tom lokalitetu. Prva njemačka imena zabilježena su u matičnoj knjizi još 1770., uz Hrvate, Srbe, Čehe i Slovake.<sup>245</sup> Posljednja hrvatska prezimena zabilježena su u Jarmini 1856. godine, u vrijeme kada su se hrvatski seljaci povukli na područje uz vojnu granicu nadajući se lakšem životu<sup>246</sup>, iza kojega je slijedio snažan val useljavanja Nijemaca s južnonjemačkog prostora, ali dobrim dijelom i iz Bačke. Tako je 1857. godine u Jarmini bilo „779 njemačkih doseljenika, koji su činili 99,5 posto stanovnika mjesta pa se s pravo može reći da je Jarmina bila čisto njemačko selo.“<sup>247</sup>

Od 1805. godine prvi župnik Franz Xaver Ruscheg bilježi stanje svoje župe koja je do tada bila pod ivanovačkom ingerencijom. Tijekom terenskog istraživanja bili sam privilegirana raditi na izvorniku matične knjige iz 1805. godine, vrlo vrijednom povijesnom dokumentu te pronaći značajne zapise o članovima obitelji Gerard u Jarmini. Ukoričena u novije doba, knjiga se nalazi u vrlo dobrom stanju, a na predlistu je zaljepljen papir novijeg datuma sljedećeg sadržaja, koji govori o podjeli matične knjige na poglavlja:

„Pregleda radi

I.

Inventar

II

Status animarum

III

Pag. 1-134 Baptizati 1805-1827

IV

Confirmatorum Consignatio.

V

Pag 1-68 Copulatorum 1805 -839.

VI

---

<sup>245</sup> Oberkersch, op. cit., str.197.

<sup>246</sup> Galiot Kovačić, Jadranka. "Gospodarski i kulturni utjecaji njemačkih doseljenika na tradicijski život Slavonije, Baranje i zapadnog Srijema, od početka 18. stoljeća do 1941. godine." *Etnološka istraživanja*, br. 12/13 (2008): 221 <https://hrcak.srce.hr/37027>. Citirano 03.06.2020.

Galiot Kovačić podsjeća kako Matija Antun Relković u svom književnom djelu "Satir iliti divlji čovik", koje je tiskano 1762. te dopunjeno 1779. godine, preporučuje poljodjelstvo po uzoru na njemačko. Kritizira slavonskog seljaka jer dnevno poore malo zemlje, radi samo do užine, te pije puno rakije dok radi, kvvari plug svojom nepažnjom, uz plug radi i pet muškaraca. Prema njegovom mišljenju slavonski seljak je lijen, nerazborit i neorganiziran. Živi od danas do sutra, za kratkotrajni užitak, druženje, opijanje i opći nemar – za razliku od marljivog njemačkog seljaka.

<sup>247</sup> Ibidem

Zatim nastavak daljnjih matricah  
Knjiga Bratovština pres. Srca Isusova od 898.  
Liber memorabilium od 907“

Svi podaci zapisani su na latinskom jeziku, a zapisivači su sami izrađivali tablice u koje su crnim naliv-perom unosili podatke. Status Animarum (ili Stanje duša)<sup>248</sup> započinje tekstem:

„Liber I<sup>mas</sup>

Status Animanum Ecclesio Parochialis Jarminensis, notatus Anno 1811 juxta Numerum Conjugatorum, Renovatus vero 1815. juxta Numerum plurium Domorum“,

iza kojega slijedi tablica. Četiri stupca čine podaci o kućnom broju, glavi obitelji, djeci i široj obitelji (rodbini) – *No, Paterfamilias, Filiifamilias, Famulifamilias*. Na svakoj sljedećoj stranici iznad tablice nalazi se napomena *Renovatus Anno 1815*. U svom istraživanju obratila sam najveću pozornost na stupce *Paterfamilias* i *Filiifamilias*.

1. *Paterfamilias*. Zapisivači su precrtavali imena i prezimena osoba, pretpostavljam nakon smrti. Naime, samo su uz neka precrtana imena dodavali simbol križa. U stupcu *Paterfamilias* uz ime i prezime glave obitelji upisani su podaci o njegovoj dobi, a nakon oznake *conjuges* ime i djevojačko prezime supruge te njezina dob. Nakon smrti *paterfamiliasa* njegovo bi mjesto zauzeo novi suprug ili sin koji bi nastavio živjeti u rodnoj kući sa svojom suprugom. U ovom stupcu u nekim slučajevima nalazimo podatke o supruzinoj majci i najbližim rođacima.
2. *Filiifamilias*. Ovaj stupac sadrži podatke o djeci rođenoj u bračnoj zajednici i(li) čak usvojenoj djeci, njihovu dob u vrijeme popisa 1815. godine te datum rođenja za djecu rođenu nakon toga. Istodobno, mogu se iščitati podaci u primanju sakramenata krštenja, pričesti i potvrde.

Zapisivači su unosili podatke iz kojih se ne mogu sa sigurnošću objasniti veze između određenih članova obitelji. Navodimo dva primjera u kojima je glava obitelji prezimena Gerard.

---

<sup>248</sup> Koristi se i naziv staležnici. Vođenje ovih knjiga propisano je Rimskim obrednikom (Rituale Romanum) iz 1614. godine, iz doba pape Pavla V. Budući da u početku primjena Rimskog obrednika nije bila obavezna, zapisi u staležnicima nemaju uniformni format, već ovise o osobi koja je podatke upisivala.  
<http://www.rodoslovlje.hr/istrazivanja/o-rodoslovlju> Citirano 03.06.2020.

Redni broj 22. Michael Gerard, 32 godine, navodi se kao *paterfamilias* u kući pod rednim brojem 22. Njegova je supruga Ana Maria Wohl, stara je 31 godinu. Živjeli su u zajedničkom kućanstvu s Thereshen Wohl, udovicom starom 69 godina. Njihov sin Antonius, star 10 godina, primio je sakrament potvrde. Imena ostale djece, kćeri Ane i usvojene djevojčice Catherine (*adoptata*), precrtana su poput imena Mihaelove punice. Antonius nastavlja živjeti u roditeljskoj kući s Annom Dopfer, koja mu je rodila sina Phillipusa 1824. godine.

Redni broj 23. Na ovom mjestu zavedeni su supružnici Baltasar Gerard, 35 godina, i Susanna Wendel, 32 godine. Živjeli su u zajedničkom kućanstvu s Annom Mariom Gerard, udovicom, 55 godina. S njima je živio i Niclaus Christophorus Gerard, 54 godine. U braku je rođena Ana Maria, 11 godina, primila sakramente krštenja i potvrde te Joanes, 8 godina. Druga kći Catharina rođena je 9. rujna 1815. godine. Dječak Antonius Rayman, sin iz drugog braka Anne Marie Gerard i Josephusa Raymana,<sup>249</sup> rođen je 17. srpnja 1818. Među djecom spominje se i Theresia Gerard, 17 godina. Nakon Paltasara Gerarda i Josephusa Raymana *paterfamilias* postaje Martinus Urlich koji je kasnije oženio Anu Mariu Gerard, Baltasarovu i Susanninu kćer. Zapisana su još imena Matthias (lipanj 1824), Anton Reiman, sin i Catharina Gerard, 8 godina.

Zapisi iz Statusa Animaruma potvrđuju tezu Galiot Kovačić o životu njemačkog stanovništva u nuklearnim obiteljima, odnosno zajednicama sastavljenim od majke, oca i djece. Pozivajući se na Gerstnera, autorica objašnjava da se

„nakon ženidbe ili udaje, mladi se par osamostaljuje i odvaja od roditelja. U pravilu, bračni je par išao živjeti u podstanarstvo, *kvartir*. Nakon nekog vremena par je sagradio kuću, a nekima su roditelji još na početku bračnog života financirali izgradnju kuće. Kod Nijemaca rijetko su stanovala dva brata s obiteljima zajedno. Ako jedinac i ostane u kući, on i supruga odvajali su se od roditelja i kuhali samo za sebe. Često se kod Nijemaca događalo da se priženi momak u djevojčinu kuću, i to u slučaju ako ona nema braće.“<sup>250</sup>

Potvrdu Gerstnerova opisa nalazimo u prethodno opisanim primjerima: Michael Gerard *priženio* se u kuću svoje supruge Ane Marie Wohl i živio u zajedničkom kućanstvu sa svojom punicom, udovicom. Kasnije, oženivši Annu Dopfer, njihov sin Antonius kao jedini muški potomak, nastavlja živjeti u toj kući.

---

<sup>249</sup> upisan iznad Baltasara Gerarda. Imena obojice su precrtana, a ispred njih stavljen simbol križa.

<sup>250</sup> Galiot Kovačić, op. cit., str. 229.



## Geradi u Nuštru

Je li i našeg *praoca* Gerarda u Slavoniju doveo *šareni svirac hamelinski dok je hodao po njemačkim zemljama i skupljao njezinu mladost*, nije retoričko pitanje. Čini se da je, barem prema obiteljskim pričama odgovor negativan. Prema kazivanju Melite Rendić, *Franjo Gerard francuskog je podrijetla. Nakon što su im roditeljima odrubili glave, on i njegov brat blizanac svaki u pratnji služavke) poslani su u dobi od dvije godine u plemićke obitelji: Franjo u Nuštar k obitelji Khuen Belasi, a brat u Rusiju.*<sup>251</sup> U odjeću im je ušiveno obiteljsko srebro s ugraviranim inicijalima/grbom/znakom obitelji. No, kazivanje Zdenka Palčića<sup>252</sup> u mnogome se razlikuje: *obitelj potječe od francuske loze prezimena Gerard. Franjin otac, Jakob došao je kao viši francuski časnik na ovo područje (Cerić?) nakon francuskih ratova i naselio na zemlji koju je dobio (stekao?) kao ratni plijen. Oženio se Terezijom Štegh. Njezina obitelj bila je povezana s obitelji Schlitter<sup>253</sup>, koji su rodbina. Imali su kuću u Nuštru, ali nisu bili u dobrim odnosima.* Tvrdnje iz prvog dijela drugog kazivanja može se potkrijepiti podacima iz *Krsnog lista (Testimonium Baptismi)*<sup>254</sup> izdanom u vrijeme Nezavisne države Hrvatske, 22. lipnja 1942. godine nakon smrti Franje Gerarda 1936. godine. Prema ovom dokumentu Franjo Gerard zakoniti je sin Jakoba Gerarda i Terezije Štegh, rođen 24. srpnja 1851. godine, kada je i kršten. Kao prebivalište roditelja navodi se Cerić, za razliku od izvornog zapisa iz „Porodičnog stanja žitelja Župe Nuštarske“<sup>255</sup> iz 1891. godine koji, iako navodi isti datum rođenja, kao mjesto rođenja upućuje na Jarminu.

Čini se kako su danas ova dva mjesta, Jarmina i Nuštar - a polovicom 19. stoljeća dva vlastelinstva udaljena su svega 14 kilometara, granice slavonskog minijaturnog Alsace-Lorrainea, lokacije na kojoj su suživot nastavili potomci njemačkih i francuskih Gerarda. Kratak uvid u povijesni kontekst ne služi istraživanju o povijesti obitelji i ne temelji se na velikoj povijesti; riječ je naprosto o vremenskom okviru pojave Gerarda i njihovih nasljednika na slavonskom mikroprostoru te imenovanju čimbenika koji su utjecali i mogli utjecati na njih, kako u formativnom razdoblju tako i u zrelih godinama.

---

<sup>251</sup> O njegovoj sudbini ne postoje informacije.

<sup>252</sup> posredno preko Melite Rendić

<sup>253</sup> prezime *Schlitter* spominje se u sastavu članova školskog odbora škole u Nuštru iz školske godine 1929/30.

<sup>254</sup> iz privatnog arhiva Melite Rendić

<sup>255</sup> podaci iz arhiva Župe Duha Svetog Nuštar

## Nuštar kroz povijest

U vrijeme dolaska prvih njemačkih obitelji Jarmina se nalazila u posjedu grofa Sandora od Slavnicza.<sup>256</sup> Jedna od grofica iz ove obitelji, Josepha, udala se za grofa Antona Khuena iz ugarske grane obitelji 1782. godine. Kao miraz donijela je trećinu vlastelinstva u Nuštru, čime Khuen Belassiji, vrlo stara plemićka obitelj podrijetlom iz Tirola, dolaze u posjed i Jarmine. U braku je rođeno troje djece, a jedan od njih, Anton II ženi se ugarskom groficom Carolinom Viczay Héderváry. Odlučivši se za stalno ostati u Nuštru, otkupio i preostale dvije trećine vlastelinstva.<sup>257</sup> Njihovi sinovi Heinrich, Anton III i Karl postaju suvlasnici nuštarskog imanja. Karlo/Karoly (Dragutin), svakako najpoznatiji među njima, bio je hrvatsko-slavonsko-dalmatinski ban i mađarski političar. Naslov Héderváry grof Karlo preuzeo je tek 1874. godine, zamjenivši dotadašnjeg, Belási. Posljednji vlasnik nuštarskog posjeda bio je Heinrich III, koji odlazi u rujnu 1945. godine,<sup>258</sup> godinu dana nakon odlaska ostatka obitelji. Samo naselje Nuštar smješteno je uz prometnicu koja povezuje Vinkovce i Vukovar, na uzvišenju, omeđen rijekom Vukom sa sjeverne strane i potokom Ervenicom s južne. Naseljenost područja Nuštra može se pratiti od prapovijesti. Povoljan položaj na spoju naplavne nizine Vuke i Vukovarskog prapornog ravnjaka rezultirao je gustom naseljenošću. Razlog tomu leži u činjenici da je sam ravnjak smješten između između dravsko-dunavske i savske doline isprepleten sustavom povijesnih prometnica, kao takav je bio je pogodan za poljoprivredu.<sup>259</sup> Prema akademiku Mohorovičiću

„[...] to tlo smješteno na križanju iskonskih europskih putova kretanja ljudskih skupina, postaje pozornicom neslućenih sudbinskih zbivanja, povijesnih seoba i lutanja, uspona i kataklizmi, cvjetanja i pustoši, sjaja i tame, postaje scenom ljudskog života.. Usprkos svim životnim teškoćama, radostima i patnjama, životima i smrtima, unatoč vjekovnim usponima i zamiranjima, to tlo i čovjek srašten uz to tlo, ostaju neuništivi, ostaju vječno nazočni.

Spomenuto sudbinsko kretanje, pristupno na širokim prostranstvima Slavonije i Srijema, nije, razumljivo, mimoišlo ni okolno tlo kao i samo područje Nuštra.“<sup>260</sup>

U prvim stoljećima drugog tisućljeća dolazi do gradnje benediktinskog samostanskog središta s crkvom Svetog Duha, po kojem (monasterium) naselje dobiva transformirani naziv (Monuštar-Nuštar).<sup>261</sup> Nakon protjerivanja Turaka, zemlja je podijeljena na vlastelinstva pa se kao prvi

<sup>256</sup> Oberkersch, op. cit., str. 198.

<sup>257</sup> [http://arhinet.arhiv.hr/details.aspx?ItemId=3\\_11042](http://arhinet.arhiv.hr/details.aspx?ItemId=3_11042) Citirano 03.06.2020.

<sup>258</sup> Žana Amidžić, „Književna ostavština obitelji Khuen-Belasi“, *Notan* e-časopisa studenata Odjela za kulturologiju, god. I., br. 2 (2016): 8

<sup>259</sup> Ratko Vučetić i Ivana Buljan, *Nuštar: Dvorac Khuen-Belassy, Arhitektonska, povijesno-umjetnička, restauratorska i građevinska istraživanja*, Zagreb: Institut za povijest umjetnosti (2012): 6

<sup>260</sup> Marina Ljubišić, ur., *Nuštar : Zbornik / Collected texts*, Zagreb: Hrvatsko-američko društvo i Rimokatolički župni ured Duha Svetoga Nuštar (1996): 9

<sup>261</sup> ibidem

vlasnici Nuštra spominju članovi obitelji Goseau (ponekad se pisalo kao Cousant).<sup>262</sup> Obitelj je započela izgradnju nuštarskog dvorca i kapelice. Za drugog vlasnika baruna Franju Trenka nije poznato je li živio u samom dvorcu, ali je dao izgraditi njegov srednji dio. Treći vlasnik bio je spomenuti barun Sandor. Nakon preuzimanja grofovi Khuen renovirali su dvorac te dogradili novi dio.

### 4.3. Franjo Gérard– Nuštarac, čovjek iz sjene obitelji Khuen Belasi

Kako bismo saznali tko su žene koje se kriju iza zapisanih recepata i proniknuli u njihove živote, potrebno je upoznati se i sa životom njihovih supruga. Patrijarhalne obitelji, karakteristične za ono doba, definirale su njihov život, kao i njih same. To je razlog zbog kojega ću u analizi strukture obitelji započeti s najstarijim muškim članom, čiji život djelomično možemo rekonstruirati na temelju dokumenata i fotografija, a ne samo kazivanja svjedoka. Franjo Gerard umro je krajem veljače 1936. godine. O njegovoj smrti izvijestile su i novine:

#### **Franjo Gerard**

Nuštar, 29.II. – Jučer je ovdje svečano sahranjen Franjo Gerard, zadnji član utemeljitelj vatrogasnog društva<sup>263</sup>, dugogodišnji upravitelj pošte i načelnik. Na zadnji ga je počinak ispratilo cijelo selo, a među ostalima i grofovi Karlo i Hinko Khuen Belasi. Počivao u miru!<sup>264</sup>

### **Nuštarska škola**

Franjo Gerard bio je pismena osoba. Za pretpostaviti je da je pohađao školu u Nuštru, koja je jedna od najstarijih u Slavoniji. Među učenicima bili su članovi obitelji Khuen Belasi pa i sam ban Khuen Hedervari. Prije dvije godine povodom 250 godina postojanja, Osnovna škola Zrinskih Nuštar objavila je monografiju u kojoj urednici pozivajući se na Antuna Cuvaja donose podatak, kako škola u Nuštru postoji od 1767. godine.<sup>265</sup> Nadalje, naglašavaju kako se

„reforma školstva u Habsburškoj Monarhiji veže [...] uz uvođenje „Općeg školskog reda“. U svakom mjestu gdje je župna crkva mora postojati i trivijalna škola u kojoj se poučava mladež u vjerouci, biblijskoj povijesti, čitanju, njemačkom pismu, računanju do trojnog pravila, nauci o poštenju i gospodarstvu. Dužnost je općina, uz pomoć gospoštije, osnovati, urediti, izdržavati i prema potrebama proširivati škole. U svakom okružju mora postojati jedna glavna škola s tri do četiri učitelja za latinski jezik, zemljopis i povijest, napatke za pismene sastavke. Ove vrste škola izdržavaju se na račun školske zaklade. Na račun jedne

<sup>262</sup> Oberkersch, op. cit. str. 241.

<sup>263</sup> Dobrovoljno vatrogasno društvo „Nuštar“ osnovano je 1893. godine.

<sup>264</sup> naziv novina nepoznat, godina objave 1936., privatna arhiva Zdenka Palčića

<sup>265</sup> Ljerka Benčević, ur., *250 godina Osnovne škole Zrinskih Nuštar*, Vinkovci: Osnovna škola Zrinskih Nuštar (2017): 9. <http://os-zrinskih-nustar.skole.hr/upload/os-zrinskih-nustar/images/static3/2396/File/Monografija%20%C5%A1kole.compressed.pdf> Citirano 03.06.2020.

od takvih zaklada izdržavana je i škola u Nuštru. U školu se polazilo sa 6-7 godina. Roditelji koji nisu slali djecu u školu strogo su kažnjavani.“<sup>266</sup>

Nuštarsku školu pohađalo je nekoliko generacija iz obitelji. Dok nam za Franju, kao ni njegovu kćer Rozaliju nisu dostupni dokumenti o školovanju u Nuštru, u Državnom arhivu u Vukovaru pronašli smo u „Ispitnom izvještaju o napretku učenika, ca I.II. III. IV. i V. godišta u I. i II. polugodištu školske godine 1918/19“ podatke o školovanju njegovih unuka Josipa (III. razred), Đure (II. razred) i Ane Nagy (I. razred)<sup>267</sup>. U „Školskoj spomenici“ navodi se kako je

„[...]1918./1919. započela je sa sljedećim članovima učiteljskog zbora pučke škole: Dujmo Rončević obučavao je 3., 4. i 5. razred, s. Klaudija Valjak 1. i 2. razred, s. Roza Horvat radila je kao učiteljica u zabavištu, a Josip Šeper i Stjepan Kokanović bili su učitelji vjeronauka. Nastava je bila prekinuta od 14. do 28. listopada zbog pojave španjolske bolesti među školarcima.“

I Franjina praunuka Hedviga Kerner također je pohađala osnovnu školu u Nuštru. U Monografiji se nalazi fotografija učitelja Antuna Holika s učenicima 4. razreda školske godine 1945./1946.

Prva do njega s lijeve strane jest Hedviga, kao djevojčica koja je netom izgubila oca.<sup>268</sup>

Veza između članova obitelji i nuštarske škole ne temelji se isključivo na pohađanju nastave. Naime, prenoseći podatke iz *Školske spomenice* Monografija nam je dala sljedeću, za naše istraživanje vrlo značajnu činjenicu:

„Nova školska godina 1929./30. donijela je nešto novo. Ukazom kralja Aleksandra Karađorđevića 5. prosinca te školske godine stupa na snagu novi školski zakon Kraljevine Jugoslavije i po njemu se ukidaju godišnji ispiti. Nastava je organizirana u dva odjeljenja: u prvom odjeljenju redovne škole i ženskom ponavljačkom odjeljenju podučavala je stalna učiteljica Zlata Husinec, a u drugom i muškom ponavljačkom odjeljenju učitelj Dujmo Rončević. I školski odbor izabran te godine 5. prosinca bio je šarolik, a činili su ga: načelnik Franjo Gerard, potpredsjednik dr. Antun Kuhn, blagajnik Pavo Benčević, seljak, predstavnik škole Dujmo Rončević, dr. Mijo Kuner, župnik i dekan, Marin Pandurović i Andrija Majstorović, seljaci te Hinko Schlitter,<sup>269</sup> posjednik. Školsku godinu je završilo 136 učenika s postignutim sljedećim uspjehom: odličan 16, vrlo dobar 19, dobar 55, dovoljan 9, nedovoljan 4, dok je 5 učenika ostalo neocijenjeno.“

O Gerardovim njemačkim jezičnim kompetencijama govori knjiga iz nasljeđene obiteljske biblioteke. Riječ je o knjizi Sebastiana Kneippa „Mein Testament für Gesunde und Kranke“. Bavarski svećenik Sebastian Kneipp je u 19. stoljeću razvio sustav liječenja baziran na upotrebi vode te svoja iskustva o hidroterapiji, terapiji ljekovitim biljem, terapiji kretanja i vježbi, terapiji

---

<sup>266</sup> Ibidem, str. 9-10.

<sup>267</sup> Marija Nagy, kao najmlađa (1914.) započela je školovanje u Senti, o čemu svjedoči zapis „Senta, - Novi Sad 1920. god.“ na koricama nasljeđene notne zbirke (iz privatne zbirke D.K.)

<sup>268</sup> Benčević, op. cit., str. 34.

<sup>269</sup> poveznica s obitelji Gerard, kazivanje Z. Palčića vidi pod 46

zdravom hranom i terapiji održavanja zdravlja (terapiji reda) objavio u spomenutoj knjizi 1907. godine. Knjiga je napisana na njemačkom jeziku i tiskana goticom. Franjo Gérard nabavio je 20. izdanje ove knjige u knjižari Georga Altmana<sup>270</sup> po cijeni od 3 austro-ugarske krune i 40 filira.<sup>271</sup> Kolar Dimitrijević dala je detaljan prikaz utjecaja i primjene Kneippovih metoda u liječenju i prehrani u Hrvatskoj početkom 20. stoljeća. Prema njezinu mišljenju, sve što je Kneipp

„izmislio vrlo je brzo naišlo na primjenu na našim prostorima nakon što se je počelo upotrebljavati u Worishofenu i ako tako gledamo Austro-Ugarsku monarhiju onda i na ovaj način potvrđujemo da smo zajedno s Austrijom i Ugarskom možda bili periferija u odnosu na zapadnu Europu, ali i da smo zajedno s Bečom, Budimpeštom razvijali i svoju posebnu austro-ugarsko-hrvatsku tradiciju. Sve što je imao Beč i Budimpešta vrlo je brzo dobivao na prijelazu iz 19. u 20. stoljeća i Zagreb.“<sup>272</sup>

Listajući stranice knjige u Gerardovom vlasništvu, otkrivamo pomnog čitača: grafitnom olovkom pocrtani su mnogi pojmovi, dijelovi rečenica i označeni cijeli odjeljci. Neobični su načini označavanja čitatelju bitnih stranica – preklapanjem uglavnom gornjeg, ali na nekim mjestima i donjeg ugla stranice. K tome, u abecednom popisu pocrtan je i/ili simbolima označen određen niz pojmova i/ili broj stranica. Usporedbom potpisa i zapisanih podsjetnika na rubovima stranica,<sup>273</sup> odnosno prosuđivanjem rukopisa u smislu grafičkog stila oblikovanja i povezivanja slova, došli smo do zaključka da je Franjo Gerard znao pisati njemačkim jezikom, odnosno čitati tekstove tiskane i pisane njemačkim (gotičkim) slovima.

#### 4.4. Izvanbračna zajednica s Julijanom Budjinkom –Veg(h), ženom nižeg staleža

Prema „Porodičnom stanju žitelja Župe Nuštarske“<sup>274</sup> iz 1891. Franjo Gerard stupio je 14. srpnja 1868. u brak s Katom Becker, rođenom 6. veljače 1850. u Jarmini. Obitelj Becker jedna je od starih njemačkih obitelji o kojoj nalazimo podatke u jarminskoj matičnoj knjizi iz 1805. godine.<sup>275</sup>

U „Porodičnom stanju žitelja Župe Nuštarske“ dalje čitamo kako Kata „odijeljeno živi u Jarmini“. Melita Rendić posredno je došla do saznanja kako je „to vjenčanje izazvalo veliki skandal u selu. Kata je navodno ucjenjivala Franju trudnoćom. Nakon što su sklopili brak Franjo Gerard je

---

<sup>270</sup> u donjem lijevom kutu predlista nalazi se žig knjižare

<sup>271</sup> zapisano u gornjem lijevom dijelu unutrašnjosti korica grafitnom olovkom; pored toga F. Gerard

<sup>272</sup> Mira Kolar-Dimitrijević, „Skrivene biografije nekih Nijemaca i Austrijanaca u Hrvatskoj 19. i 20. stoljeća.“ *Godišnjak njemačke narodnosne zajednice Vdg Jahrbuch* (2004): 117 <http://deutsche-gemeinschaft.eu/wp-content/uploads/2013/10/Jahrbuch-2004.pdf> Citirano 04.06.2020.

<sup>273</sup> stranica 44. „*offenen Fuss*“; stranica 55. „*langsam*“, „*Zählen*“

<sup>274</sup> Podaci iz arhiva Župe Duha Svetog Nuštar

<sup>275</sup> Status Animarum (Stanje duša) pod rednim brojem 41 donosi podatke o domaćinstvu čija je glava obitelji bio izvjesni Adamus Becker, star 23 godine. U trenutku zapisivanja 1815. godine supruga Anna Hiltenbrand, 22 godine, i on živjeli su s Adamusovim roditeljima, Michaelom (52 godine) i Barbarom rođenom Ofbald (43 godine), kasnije preminulim. Imali su šestoro djece: Franciskusa, Adamusa, Catharinu, Michaela, Sebastianusa i Barbaru.

rekao: „Evo, oženio sam te, ali dijete ne priznajem. Ja nemam ništa s tim!“ Ostavio ju je pred oltarom i otišao iz crkve.<sup>276</sup> Nadalje, u spomenutom dokumentu, u popisu djece, na prvom je mjestu zapisano ime – Marija. Iako za svu kasnije rođenu djecu iza njihova imena stoji majčino ime, samo je u ovom slučaju učinjena iznimka – upisano je očevo ime. Marija je rođena 10. kolovoza 1869. godine: ona jest bila Franjino bračno dijete s Katom, začeta tijekom crkvenog braka.

Druga supruga, koju crkva nije priznala, Julijana – Budjinka Veg, rođena 13. prosinca 1851. godine, uz čije ime stoji napomena *priležnica mu*, rodila je jedanaestero djece i pokopana je u istoj grobnici s Franjom u Nuštru, o čemu će kasnije biti više riječi. U obiteljskim pričama ova se okolnost tajila pa kazivačica Melita Rendić sve do upoznavanja s dokumentom nije bila znala da je njezina šakunbaka, Julijana, bila nezakonita Franjina supruga. Julijana – Budjinka Veg došla je iz Baje.<sup>277</sup> Grad je to u Bačkoj na obali Dunava (danas u Bačko-kiškunskoj županiji, u Mađarskoj), kojeg su su još je krajem 18. stoljeća zvali malom Peštom, a krajem XIX. stoljeća Baja postaje poznato središte preporodnih gibanja bačkih Bunjevaca.<sup>278</sup> U svom minucioznom opisu duge i bogate povijesti ovog mjesta Sekulić kaže:

„Baja se spominje pod imenom Francavilla (Francovilla), zatim Waja, Vaja i konačno – Baja. [...] Čini se veoma zanimljiv podatak i mišljenje da su franjevci bili u Baji već god. 1260. [...] U slijedu povijesti treba spomenuti da je turska vojska ušla u Baju u rujnu 1526. [...] God. 1687. grad je oslobođen od turske vlasti. God. 1714. proglašena je Baja komornim gradom, trgovištem. [...] Veliki požar 1. svibnja 1840. uništio je Baju: izgorjela je u svemu 2101 zgrada, a među njima gimnazija, franjevačka crkva sa samostanom, druga župna crkva, Grašalkovićeve kaštel i dr. [...] God. 1858. kraljevskom poveljom priznato je Baji pravo slobodne uprave, što je grad uključilo među slobodne kraljevske gradove. Grad je to zaslužio jer „glavno i najprometnije trgovačko mjesto u Bačkoj bijaše Baja. Već 1696. u njoj se održavaju godišnje tri sajma. Ona je najznatnije tržište žita, a prednjači i u drugim granama trgovine.“<sup>279</sup>

Kod Julijaninog drugog prezimena – Budjinka ili imena (Budinka?), javljaju se poteškoće. Postoje barem tri mogućnosti tumačenja Budjinka kao prezimena. Ako se radi o hrvatskom prezimenu, koje je tvoreno od oblika određenog pridjeva, ono - prema Šimunoviću - čuva pridjevsku mušku deklinaciju. No, u hrvatskom jeziku bili su u uporabi i oblici za žensku osobu, što se može primijeniti u ovom slučaju. Nadalje, moguće je da ovo prezime iščezlo s naših prostora. Konačno, prožimanjem s drugim kulturama i jezicima moglo je doći do određenih promjena oblika

---

<sup>276</sup> prema Zdenku Palčiću

<sup>277</sup> „Porodično stanje žitelja Župe Nuštarske“ iz 1891.

<sup>278</sup> Ante Sekulić. *Bački Bunjevci i Šokci* (Zagreb: Školska knjiga, 1989): 66-67

<sup>279</sup> Ibidem

prezimana u morfološkom i fonološkom smislu. Tako najviše sličnosti nalazimo u prezimenu Buđinski, koje se, primjerice, u modernoj Hrvatskoj može pronaći u okolici Slavanskog Broda. U prošlom stoljeću relativno najviše hrvatskih stanovnika s ovim prezimenom rođeno je u okolici Pleternice i u okolici Slavanskog Broda. Prezime Buđinski (uključujući: Budinski, Budinsky, Budjinski, Budinszky, Budinschi, Budynski, Budynsky i Budyinski) prisutno je u 25 država širom svijeta.<sup>280</sup> Nasuprot tome, prezime *Veg/Vegh* mađarskog je porijekla i predstavlja topografski naziv za nekoga tko je živio na kraju sela.<sup>281</sup>

Julijana je radila je kod Khuen Belasija kao služavka.<sup>282</sup> Zapisi receptata tzv. *visoke kuhinje* zasigurno imaju podrijetlo iz kuhinje njihovog dvorca. Ipak, zbog nemogućnost analize svih rukopisa, nemoguće je odrediti je li Julijana zapisala koji od njih. Skloniji smo vjerovanju da nije bila pismena. No, društveni status njezina supruga, posebice u zrelim godinama, zasigurno su omogućavao pripremanje slastica prema zapisanim receptima u njihovom vlastitom domu.

Naime, Rozalija Gerard je prema riječima kazivačice Mirjane Grujić, rođene Matović, *vrlo dobro znala pisati i govoriti mađarskim jezikom*. S druge strane, na temelju zapisanih receptata možemo govoriti o slabijim kompetencijama u diskursu njemačkog jezika. Relativno veliki broj receptata u njezinim zapisima odaje osobu nedovoljnog poznavanja njemačke ortografije. Istodobno, struktura teksta ukazuje na diktat, iz čega zaključujemo kako je zapisivačica (vrlo) dobro razumjela njemački jezik i (vjerojatno se) služila njime. Ove okolnosti daju nam mogućnost promišljanja nacionalne vezanosti u odnosu na socijalni identitet Franje Gerarda. Polazeći od poznatih okolnosti - izostanak isključivosti kada je u pitanju učenje materinjeg jezika oca/majke, ravnopravnu zastupljenost oba jezika u govoru i pismu djeteta (Rozalije Nagy) te davanje prije svega hrvatskih (npr. Franjo, Stana, Marija i dr.), ali i njemačkih (npr. Anna, Sofia) imena djeci rođenoj u njihovoj izvanbračnoj zajednici usprkos izostanku priznanja od strane tadašnje katoličke crkve - vjerujemo kako bi ga se moglo ocijeniti kao osobu kod koje je postojala višestruka nacionalna vezanost, odnosno „oblik internacionalizma koji je karakteriziran osjećajem lojalnosti prema vlastitoj naciji, ali i težnjom za međunarodnom suradnjom i sporazumijevanjem. Lojalnost se prvenstveno iskazuje prema čovječanstvu, prema onome što se ocjenjuje humanim, vrijednim, naprednim za sve narode i ljude, a to ne isključuje osjećaj vezanosti uz vlastitu naciju.“<sup>283</sup>

---

<sup>280</sup> Podaci dostupni na <https://actacroatica.com/hr/surname/Bu%C4%91inski/> Citirano 04.06.2020

<sup>281</sup> mađ. *vég* = kraj; cfr. <https://www.familyeducation.com/baby-names/name-meaning/veg?role=family> Citirano 04.06.2020

<sup>282</sup> kod upisane djece u matičnim knjigama zapisano je *služavka*.

<sup>283</sup> Treći od pet oblika nacionalne vezanosti prema Rot i Havelki (prema Šiber, 1998). o tome vidi detaljnije cfr. Jasmina Tofan, „Povezanost nacionalnog identiteta s osobnim i kolektivnim samopoštovanjem“, *diplomski rad*, u (Zagreb, Filozofski fakultet Sveučilište u Zagrebu, Odsjek za psihologiju, 2004): 13. dostupno na

Kada i pod kojim su se okolnostima Franjo i Julijana upoznali i započeli zajednički život u Nuštru na kućnom broju 63,<sup>284</sup> nije poznato. Njihovo prvo zajedničko dijete, Franjo (17. siječnja 1874. – 13. svibnja 1874.) rođen je u *Šodolovcih*“ a preminuo i/li pokopan u Máriagyűdu (Siklós, Mađarska).<sup>285</sup> U drugom izvoru<sup>286</sup> stoji da je drugo dijete, Terezija (10. listopada 1875. – 10. kolovoza 1878.), rođena u Šodolovcima, dok se za majku navodi da je sluškinja iz Šodolovaca. Bojanić Obad Šćitaroci i Obad Šćitaroci navode kako je na vlastelinstvu u vlasništvu Khuen Belasija još „1860. godine radio paromlin i dvije parne pilane u naselju Šodolovci.“<sup>287</sup> Za svu ostalu djecu koja su umrla kao novorođenčad ili u nešto kasnijoj dobi, nije posebno iskazano mjesto pokopa, što može navesti na zaključak da su pokopani u Nuštru. Osim Rozalije, naše zapisivačice te najstarije dvoje djece Franje i Terezije rođeni su još Franciška (18.2.1877. – 12.7.1877.), Jakob (21.4.1878. - ?), Marija (5.12.1879. – 31.7.1902.), Alojzija (21.9.1881. – 22.8.1886.), Josip (19.3.1883. - ?), Anna (7.7.1885. – 9.4.1893.), Stana (5.5.1889. – 3.6.1889.) i Sebastijan (naknadno dopisano: Franjo, 8.8.1890. - ?). Dakle, u arhivi Župe Duha Svetog u Nuštru, u „Porodičnom stanju žitelja Župe Nuštarske“ iz 1891. godine na stranici 50. ne postoje podaci o datumu smrti za Jakoba, Josipa i Sebastijana –Franju.

U *Matici krštenih, Knj. V., Od g. 1857. 31./121 1879. Župa Nuštar, Svez.V.* upisani su detaljniji podaci o rođenju, odnosno krštenju:

- pod brojem 112 da je 10. listopada 1875. rođena Theresia, nezakonita kći Juliane Vig, sluškinje iz Šodolovaca, rk., Šodolovci. Kuma je bila Maria Lehmayer, supruga Sabastiana Renola, krčmara iz Laslova. Zapisao je Stephanus Judinić te dodao u napomene da je umrla 10. kolovoza 1878.<sup>288</sup>
- pod brojem 30 da je 18. veljače 1877. rođena Francisca (19. veljače krštena), nezakonita kći Juliane Végh iz Baje, rk., Nuštar br. 30. Kuma je bila Anna Vittner, bivša supruga Michaela Demetórfya, očinstvo se pripisuje Franciscu Gerardu, koji je priznao dijete<sup>289</sup>

---

<http://darhiv.ffzg.unizg.hr/id/eprint/109/1/JasminaTofant.pdf> Citirano 04.06.2020

<sup>284</sup> Podaci iz arhiva Župe Duha Svetog Nuštar iz *Porodičnom stanju žitelja Župe Nuštarske“ iz 1891.*, iako se kućni broj mijena od upisa do upisa u *Matici krštenih, Knj. V., Od g. 1857. 31./121 1879. Župa Nuštar, Svez.V. i Matici umrlih, Od god. 1880. do 1917. Župa Nuštar, Svez.V.*

<sup>285</sup> ibidem

<sup>286</sup> *Matica krštenih, Knj. V., Od g. 1857. 31./121 1879. Župa Nuštar, Svez.V.; HR-DAOS-500, 741, Nuštar, 1857-1879.*

<sup>287</sup> Mladen Obad Šćitaroci i Bojana Bojanić Obad Šćitaroci, *Dvorci i perivoji Slavonije - od Zagreba do Iloka* (Zagreb, Šćitaroci d.o.o., 1988) preneseno u *Gradjevinar*, Vol. 52 No. 10, (2000): 612. <http://www.casopis-gradjevinar.hr/assets/Uploads/JCE-52-2000-10-06.pdf> Citirano 04.06.2020

<sup>288</sup> Numerus currens: 112. Nativitatis: 10. Octobris 1875, Collati Baptismi: 10. Octobris 1875. Baptisati: Theresia, illegitima, Parentum: Juliana Vig, ancilla in Sodolovci, rkath., (?) Šodolovci. Patrinorum Nomen, Cognomen et Conditio: Maria Lehmayer utror Sebastiani Renol, caupo in Sz.- Láslo

<sup>289</sup> Numerus currens: 30. Nativitatis: 18. Februarius 1877. Collati Baptismi: 19. Februarius 1877. Baptisati: Francisca, illegitima, Parentum: Juliana Végh Bajansis, rkath., Nuštar Nro 30. Patrinorum Nomen, Cognomen et Conditio: Anna Vittner uxor divortiata Michaeli Demetórfya, Franciscem Gerard scripto se patrem esse (agnosco)



- pod brojem 45 da je 21. travnja 1878. rođen Jakob, *nezakoniti sin Ane Végh, služavke iz Baje, rimokatoličke vjere, Nuštar Kbr. 30, kuma Ana Vittner, supruga Demetörffyja, rk.* Zapisao je *Florian Činček, župnik.*
- pod brojem 129 da je 5. prosinca 1879. rođena (a 6. prosinca krštena) *Marija, nezakonita kći Juliane Végh, služavke iz Baje, rimokatoličke vjere, Nuštar 15, kuma Ana Vittner, rk, iz Nuštra.* Zapisao je *Florian Činček, župnik* i u rubriku Napomene dodao *alias Bugjinka.* Nečitkost kratice ispred datuma *17. rujna 1898.* onemogućuje tumačenje.<sup>290</sup>

U drugoj matici, *Matici krštenih 1880-1908. god.*<sup>291</sup> nalaze se podaci o rođenju, odnosno krštenju ostale djece:

- pod brojem 107 da je 21. rujna 1881. rođena Aloisia, *nezakonita.* Majka *Jula Végh, služavka, rk, Nuštar 102,* kum *Alois Ölschleger, birtaš, rk, iz Ivankovo.* Zapisao je *Florian Činček, župnik.* Krštena *26. listopada 1881.* U rubrici *Opazka* dopisano je *†22* (zbog načina uveza mjesec smrti nije dostupan) *1886.*
- pod brojem 26 da je 19. ožujka 1883. rođen Josip, *nezakonit.* Majka *Juliana Vegh, služavka, rk, Nuštar 30,* kuma *Barbara supruga Antuna Mayera ratara, rk, iz Ivankovo.* Zapisao je *Dr. Caesar Tordini barnabita.*
- pod brojem 67 da je 7. srpnja 1885. rođena Ana, *nezakonita.* Majka *Jula Végh služavka iz Baje, rk, Nuštar 30,* kuma *Antuna Mayera kovača žena Bara Engler, rk.* Zapisao je *Florian Činček, župnik.* Krštena *8. srpnja 1885.*
- pod brojem 55 da je 23. lipnja 1887. rođena Rosalija, *nezakonita.* Majka *Jula Bugjinka, rk, Nuštar 31,* kuma *Rosalija žena Franje Tedeško želj. stražar, rk.* Zapisao je *Florian Činček, župnik.*

U matičnu knjigu je ulijepljen list papira koji svojim stranicama prekriva sve rubrike s podacima, osim rednog broja, datuma rođenja i imena. Nalazimo dvije vrste informacija - o promjeni prezimena i datumu smrti:

*„Po odredbi visoke Kr. zemaljske vlade, odjela za bogoštovlje i nastavu, od dna 29. siečnja 1902. br 1284 priobćenoj odlukom vrhovnoga stola u Djakovu od dne 7. veljače 1902. br. 158. zabilježuje se da je Kr. zemaljsko vladin odjel za unutarne poslove riešenjem od 20. siečnja 1902 br. 3741 kršteniku dozvolio, da može svoje dosadašnje prezime promjeniti u „Gerard“.-*

(dopisano kemijskom olovkom) *Umrla dana 4.VII.1977. u Rijeci Izvještaj S.O. Rijeka br.4690/78“*

<sup>290</sup> HR-DAOS-500, 741, Nuštar, 1857-1879.

<sup>291</sup> HR-DAVU-VK-301, 56, Nuštar, 1880-1908

- pod brojem 65 da je 8. kolovoza 1890. rođen Sebastijan Franjo, *nezakonit*. Majka *Jula Bugjinka-Vegh, Rimo-kat, Nuštar 31*, kuma *Marija žena Sebastijana Rendla kočijaša, rk.* Zapisao je *Josip Nemet, kapelan*.

U matičnu knjigu je ulijepljen list papira koji svojim stranicama prekriva sve rubrike s podacima, osim rednog broja, datuma rođenja i imena. Nalazimo dvije vrste informacija - o promjeni prezimena i datumu smrti:

*„Po odredbi visoke Kr. zemaljske vlade, odjela za bogoštovlje i nastavu, od dna 29. siečnja 1902. br 1284 priobćenoj odlukom vrhovnoga stola u Djakovu od dne 7. veljače 1902. br. 158. zabilježuje se da je Kr. zemaljsko vladin odjel za unutarne poslove riešenjem od 20. siečnja 1902 br. 3741 kršteniku dozvolio, da može svoje dosadašnje prezime promjeniti u „Gerard“.-*

U Zbirci matičnih knjiga, odnosno *Matici umrlih, Od god. 1880. do 1917. Župa Nuštar, Svez.V.* upisano je:

- pod brojem 64 da je preminuo *Alojsije, nezakoniti sin Jule Végh, služavke, iz Nuštra, Kbr. 31, rimokatoličke vjere, od vratobolje, 5 godina*
- *Stana Sofía, nezakonita kći Jule Bugjinke Végh* preminula 3. lipnja 1889. *iz Nuštra 31, rimokatoličke vjere, 1 mesec, od slabosti*
- pod brojem 19 zapisano je kako je *9. travnja 1893. umrla je Ana, kći Franje Gerarda, posjednika i Julijane Budjinka, iz Nuštra 31, rimokatoličke vjere, od sušice, 8 godina*<sup>292</sup>

Usporedimo li izvore, može se zaključiti kako su brojke kod navođenju datuma rođenja i smrti identične. K tome, ponavlja se podatak da je riječ o nezakonitoj djeci, pri čemu se navodi samo ime majke i činjenica da je služavka. Nasuprot tome, znakovito je neujednačeno pisanje majčina imena (*Juliana, Ana, Jula*) i prezimena (*Vig, Végh*). Prezime Gerard i ime oca te njegov *stalež* spominju samo kod Franciske i Ane. Na kraju, prema *Porodičnom stanju žitelja Župe Nuštarske iz 1891.* godine dijete rođeno 21. rujna 1881. ženskoga je spola - *Alojzija*, a u *Matici umrvših* dijete umrlo 22. kolovoza 1886. je dječak *Alojzije*. Za pretpostaviti je da su djeca pokopana na nuštarskom groblju, no danas njihovo posljednje počivalište više nije službeno obilježeno, osim u slučaju posljednje rođenog Sebastijana Franje i Marije, koji su 1902. dobili službeno dopuštenje da mogu promijeniti prezime u Gerard.

Sebastijan Franjo pokopan je u velikoj obiteljskoj grobnici u Nuštru. Prema podatku s grobnog spomenika saznajemo da je preminuo 1913. godine, o okolnostima njegove smrti saznajemo iz

---

<sup>292</sup> HR-DAOS-500, 742, Nuštar, 1880-1917.

kazivanja Melite Rendić: *vozio je bicikl iz Vinkovaca do Nuštra, došao je jako uznojen i popio čašu hladnog pića. Umro je od kalopirke/galopirke.*<sup>293</sup>

Grobnica se nalazi na glavnom putu nuštarskog groblja nedaleko kapelice Sv. Florijana koja se svojom površinom (površine 11,21m<sup>2</sup>) i starošću razlikuje od većine grobova. Grobno mjesto<sup>294</sup> čine dvije grobnice: u jednoj, starijoj sahranjeni su Franjo i Jula Gerard, Sebastijan Franjo Gerard, zatim Rozalija Nagy i njezina kći Ankica te Rozalijin unuk Davorin Palčić. Tijekom Domovinskog rata na samu grobnicu ili u njezinu blizinu pala je granata, pri čemu je uništen glavni i Davorinov spomenik. Podignut je novi, no određeni podaci su izostavljeni.<sup>295</sup> Na srušenom spomeniku *Obiteljske grobnice Gérard* nalazile se fotografije Franje, Jule i Sebastijana u zajedničkom okviru. Kod pisanja prezimena Gérard korišten je dijakritički znak. Uz uobičajene podatke od godinama rođenja i smrti, ispod Franjinog imena i prezimena stajalo je *umir. kr. poštar*, a Sebastijanovog *kr. poštar*. Ispod *Počivali u miru!* uklesana je godina 1917. Na novom spomeniku nedostaju fotografije, dijakritički znak te nazivi njihovih zanimanja.

U drugoj počiva Marija Milinković, rođ. Gérard<sup>296</sup>, koju su prema riječima sa spomenika podigli suprug *Ivan Milinković – kraljevski oružnički stažmeštar*<sup>297</sup> iz *Vukovara, sinovi i roditelji*. Na spomeniku se, uz Marijinu fotografiju, nalaze stihovi:

„Snivaj zlato sladki sanak  
U mladosti žića cvijetu  
Dok ne grane sudnji danak  
Žiče bolno mi j'na svijetu.“

<sup>293</sup> ova bolest, čiji naziv potječe od njemačke riječi *galoppieren* = juriti, galopirati spominje se u memoarima i blogovima:

Primjer 1. Vilma Vukelić spominje ju u „Tragovima prošli“: „A sada je još i njegova Mariči pala u krevet, kuharica mi je rekla – galopirajuća! Sokolayevi baš nemaju sreće, to ti je.“ (str.74)

Primjer 2. „GALOPIRKA' to mi je baka jednom pričala da je pola njene obitelji umrlo od galopirke i da će vjerojatno ona umrijeti od nje, a kad sam je pitao koja je to bolest veli: "pa razboliš' se i umreš za cca dva tjedna“  
<https://www.akvarij.net/forum/index.php?topic=8141.25> Citirano 04.06.2020

Primjer 3. „Je ne dugo bilo kak mi sekica ni više z nami bila. Nis znal kam je prešla. Su mamek puno plakali. Sekica je jednog dana na štege sedela i kalopirku dobila. Je navečer već ne bilo. Ta vremena sam razmel na svoj način. Gda sekice već ni bilo, sem mamek furt pital za nju.“

<https://blog.dnevnik.hr/primladenu/2005/09/1615151559/srece-sam-imal.html> Citirano 04.06.2020

<sup>294</sup> grobno mjesto P02 R19 G01, danas u vlasništvu Hedvige Štanfel

<sup>295</sup> usporedba fotografija iz privatnog arhiva Melite Rendić

<sup>296</sup> uklesan dijakritički znak é

<sup>297</sup> *stražmeštar* (najviši podoficirski čin) U vojsci Austro-Ugarske Monarhije čin narednika postojao je u pješastvu, dok je u konjaništvu korišten naziv Wachtmeister, što je u hrvatski preuzeto kao stražmeštar. Izvorno je Wachtmeister bio zapovjednik straže na razini satnije te se kasnije razvio u vojni čin. Stražmeštar kao službeni hrvatski naziv čina javlja se odmah po osnivanju Oružništva 1850. godine Nakon stvaranja Domobranstva 1868. godine i na mađarskome i na hrvatskome jeziku upotrijebljen je doslovan prijevod njemačkoga termina Wachtmeister (mađarski őrmester, hrvatski stražmeštar), no nakon nekoliko godina u hrvatskom se dijelu Domobranstva uvodi naziv narednik, dok u mađarskom dijelu ostaje naziv őrmester.  
<https://vojnepovijest.vecernji.hr/vojna-povijest/narednici-i-casnici-namjesnik-931338> Citirano 04.06.2020

Obavijest o zarukama Marije i Ivana objavljena je u rubrici „Novosti iz blizine i daljine“<sup>298</sup> tadašnjeg dvotjednika (izlazio je svake *nedelje i sriede*) „Vinkovci i okolica – Vinkovce und Umgebung“,<sup>299</sup> punoga naziva „Organ za društvene, narodno-gospodarske, prosvjetne svrhe, za trgovinu i obrt, za grad i selo“:<sup>300</sup>

„(**zaruke**) Gospodin Ivan M i l i n k o v i ć, žandarmerijski stražmeštar u Vukovaru zaručio se s milom gđicom Marijom G e r a r d, kćerkom gospodina upravitelja pošte Franje Gerarda u Nuštru.“<sup>301</sup>

Mladi se par vjenčao 4. listopada 1898. godine. O tome postoji zapis u *Matici vjenčanih 188-1900. god.*:<sup>302</sup> *Ivan Milinković, kr. oružnički stražmeštar i Marija, kći Juliane Vegh*, oboje rimokatoličke vjeroispovjesti. U trenutku sklapanja braka Ivan (*momak*) imao 40, a Marija (*djevojka*) 20 godina. Svjedoci su bili *Hincko Šlitter, mesar i Vinko Vrban, r.k.* Vjenčao ih je *Florijan Činček, župnik*, uz napomenu da su bili *triputa navješteni 11, 18, 25.9.* Nažalost, brak je trajao vrlo kratko: u *Matici umrlih*<sup>303</sup> pod *tekućim brojem 48* zapisano je da je *31. srpnja 1902.* preminula *Marija Vegh, supruga Ivana Milinkovića, oružničkog stražmeštra, iz Nuštra, rimokatoličke vjere, 23 godine.* U rubrici *Bolest* stoji - *Peritonitis acuta.* Sahranjena je u *Nuštru, 1. kolovoza 1902.* U posljednjoj rubrici *Opazka* zabilježeno je *Extr. 2/8 902. Extr. 2/II. 904.*

Ostali biografski podaci nisu nam dostupni, niti se o Mariji – kao eventualnoj zapisivačici dijela recepata – može govoriti, jer ne postoji bilo kakav dokument s njezinim rukopisom koji bi poslužio za usporedbu. No, u nasljeđenoj obiteljskoj biblioteci nalazi se knjiga o klasičnoj

---

<sup>298</sup> „Neuigkeiten aus Nah u. Fern“

<sup>299</sup> Nr. 38 vom 2. Jahrgang 1889, Seite 3. (dostupno na: [dnc.nsk.hr/DataServices/ImageView.aspx?id=982cce27-efee-41d2-8835-d78bec654a3a](http://dnc.nsk.hr/DataServices/ImageView.aspx?id=982cce27-efee-41d2-8835-d78bec654a3a)) und 4. (dostupno na: [dnc.nsk.hr/DataServices/ImageView.aspx?id=6a74e49c-db0e-4e25-ad10-386f83490e30](http://dnc.nsk.hr/DataServices/ImageView.aspx?id=6a74e49c-db0e-4e25-ad10-386f83490e30)) Citirano 04.06.2020

„U Vinkovcima je 3. listopada 1897. izašao prvi broj lista «Vinkovci i okolica», odnosno «Vinkovci und Umgebung». Podnaslov lista je bio «organ za društvene, narodno-gospodarstvene i prosvjetne svrhe, za trgovinu i obrt, za grad i selo». S najavom da će izlaziti jedanput tjedno, nedjeljom, taj se list svojim prvim brojevima javlja samo na njemačkom jeziku, a nadalje, gotovo dva desetljeća (posljednji broj izašao 24. ožujka 1918.) tiska se dvojezično. Urednici lista bili su M. Hirschberger, Alois Diwisch (Alojz Divić), Leo Meditsch (Leo Medić), Miloš Pisarević, Theodor Weis i Adolf Beck. List je imao ilustrirane priloge u kojima su se pojavljivali tekstovi Goethea i Heinea, čak i (kriminalistički) romani u nastavcima. List je smatran glasilom vinkovačkih građana izraelitske vjere. Od 28. broja godine 1900. tiska se njemački dio lista gotičkim slovima.“ Dostupno na <http://knjiznice.nsk.hr/vinkovci/wp-content/uploads/sites/5/2015/07/gkvk-vinkovackenovinekrozpovijest.pdf>

<sup>300</sup> „Organ für gesellschaftliche, volkswirtschaftliche und culturelle Volksinteressen, für Handel und Gewerbe, für Stadt und Land“

<sup>301</sup> „(**Verlobung**) Herr Johann M i l i n k o v i ć, Gendarmerie-Wachtmeister in Vukovar verlobte sich mit dem lebenswürdigen Frll. Marie G e r a r d, Tochter des Herrn Postmeister Franz Gerard in Nuštar.“ (prijevod D.K.)

<sup>302</sup> HR-DAVU-VK-301, 57, Nuštar, 1880-1917.

<sup>303</sup> iz knjige Župa Nuštar, Svez.V., Matica umrlih, Od god. 1880. do 1917. (HR-DAOS-500, 742, Nuštar, 1880-1917.)

mitologiji Grčke i Rima „Nacrt grčkih i rimskih starina“<sup>304</sup> koju je po E. Wagneru i G. pl Kobilinskom obradio August Musić<sup>305</sup>. Riječ je o prvom izdanju iz 1910. godine u čijem je desnom gornjem uglu plavim naliv-perom zapisano ime vlasnika „*Franjo Milinković, uč. VII r.r. (?gimnazije)*“.<sup>306</sup> U kakvoj su rodbinskoj vezi bili Ivan i Franjo Milinković iz Vukovara nije nam poznato; ipak, možemo govoriti o njihovoj pismenosti, suditi o razini obrazovanja (gimnazija) kao i važnosti njihovog poziva u ondašnjem društvu (oružnički stažmeštar).

### **Društveni život Franje Gerarda**

Dobroj prometnoj povezanosti Nuštra, a time i njegovom gospodarskom razvoju pridonio je i Franjo Gerard. Neosporne zasluge za izgradnju pruge kroz Nuštar (na željezničkoj liniji Dalj<sup>307</sup> – Vinkovci - Brod<sup>308</sup>) pripadaju Heinrichu Khuenu Belasiju, uz potporu njegovog nećaka bana Khuena- Héderváryja. *I Franjo Gerard je sudjelovao u izgradnji ove pruge*, riječi su kazivačice Melite Rendić. Njezina sjećanja vezana su uz priče o *velikim količinama meda koje su se iz nuštarske okolice u bačvama prevozile za Beč, za potrebe dvora carice Marije Terezije*. Dio života obitelji vezan je uz (Novi) Dalj, kojeg se nije moglo vremenski precizno definirati zbog nedostatka povijesnih dokumenata, osim podataka iz nuštarske škole da su djeca Josip i Ana došla iz Dalja. Uz željeznicu vezana je profesija njegovog zeta, Josipa Nagya, željezničkog činovnika iz Sente (čiji je otac također radio na željeznici kao blagajnički kontrolor) .<sup>309</sup>

U Oberkerschovoj monografiji nalazimo podatke o raznolikostima nuštarske poljoprivredne proizvodnje te primjenjivanju plodoređa u proizvodnji pšenice, kukuruza, običnog ječma, zobi, grahorice, repe i djeteline. Od industrijskog bilja uzgajala se konoplja, šećerna repa, uljana repica,

---

<sup>304</sup> Knjiga se danas nalazi u posjedu Matije Zorića, profesora grčkog i latinskog jezika u Isusovačkoj klasičnoj gimnaziji u Osijeku, kao poklon za njegov rad tijekom školovanja Ines i Marina Kuharića

<sup>305</sup> August Musić (1856-1938), jedan je od najznačajnijih hrvatskih grecista. Knjiga o grčkim i rimskim starinama nastala je kao udžbenik za klasične gimnazije, ali i danas je nezaobilazan sveučilišni priručnik studentima klasične filologije, povijesti i arheologije sve od vremena njezina prve objave 1910.

<sup>306</sup> dalje nečitko

<sup>307</sup> Prema podacima iz „Ispitnog izvještaja o napretku učenika, ca I.II. III. IV. i V. godišta u I. i II. polugodištu školske godine 1918/19“ (HR-DAVU-VK-466 Mješovita pučka škola Nuštar ) kod Ane i Josipa Nagy zabilježeno je da su došli iz Dalja, a za Anu da se ubrzo i vratila u Dalj.

<sup>308</sup> Prvi je vlak u Vinkovce službeno stigao 23. studenoga 1878. pa je u sjećanje na tih 140 godina pruge Dalj – Vinkovci – Slavonski Brod Hrvatski željeznički muzej, u suradnji s lokalnim kulturnim institucijama, organizirao nekoliko događanja. U vinkovačkoj Galeriji „Slavko Kopač“ otvorena je izložba fotografija Zvonimira Tanockog pod nazivom „Sporedni kolosijek“. Izložba se sastojala od dviju fotografskih serija. Prva je serija fotografija pod nazivom „Portreti željezničara“ koja je izložena je u Galeriji „Slavko Kopač“, a drugu pod nazivom „Teretna“ činio je niz fotografskih impresija s nekadašnjega vinkovačkoga teretnog kolodvora te je bila izložena u prostoru stalne izložbe u kolodvoru Vinkovci. Istodobno, Hrvatsko filatelističko društvo Vinkovci pripremilo je poštanski žig i omotnicu prvog dana kojim se memorirao taj događaj.

<sup>309</sup> „Ispitni izvještaj o napretku učenika, ca I.II. III. IV. i V. godišta u I. i II. polugodištu školske godine 1918/19“, HR-DAVU-VK-466 Mješovita pučka škola Nuštar

pivarski ječam i suncokret. Zemlja se obrađivala konjima, a kao pomoćna radna snaga uzimali su se nadničari ili su radile slugе. Seljaci su držali mliječne krave, kobile i krmače za svoje potrebe, dok su ždrebad, telad i prasad prodavali. Nuštar je bio poznat po održavanju stočnih sajmov - tijekom godine bi ih se održalo deset.<sup>310</sup>

Modernizacija poljoprivredne proizvodnje u 19. i početkom 20. stoljeća nije zaobišla ova dva mjesta. U Nuštru je plemićka obitelj Khuen – Belasi uredila dva gospodarska dobra, Henrikovac i Annahof te ih opremila najmodernijim poljoprivrednim strojevima za ono doba: koristila su se tri stroja za olakšavanje žetvenih radova<sup>311</sup> – vršalice, za čiji je rad na svakom stroju bilo je angažirano 18-20 ljudi, mahom onih koji nisu imali svoju zemlju.<sup>312</sup> Prema drugom izvoru, na prijelomu 19. i 20. stoljeća cijeli je vlastelinski posjed obuhvaćao površinu od 5819,57 hektara (10.121 jutro), od čega je bilo: 2338 ha oranica; 121,15 ha livada; 21,28 ha vrtova (povrtnjaka); 276 ha pašnjaka; 2635,80 ha šuma; 2,88 ha putova; 3,45 ha vinograda; 172,50 ha trstišta i 248,51 ha neplodnoga zemljišta. Na vlastelinstvu je bilo početkom 20. stoljeća sedam gospodarstava (majura): Banovci, Čeretinci, Henrikovci, Križevci, Lanka, Nuštar i Šodolovci. Od poljodjelskih proizvoda najznačajniji su bili: pšenica, raž, zob, ječam, kukuruz, grašak i repica. Vlastelinstvo je bilo vezano na željezničku postaju Vinkovci i na parobrodarsku postaju Vukovar.<sup>313</sup>

Odlukom bana Josipa Jelačića i Banskoga vijeća 1848. osnovana je prva nacionalna poštanska uprava u Hrvatskoj, sa sjedištem u Zagrebu, pod nazivom Vrhovno hrvatsko-slavonsko upraviteljstvo pošta, s ciljem da u poštanskome prometu ujedini cjelokupno područje Trojedne kraljevine. Smjestila se u nekadašnjem samostanu klarisa u Opatičkoj ulici (danas Muzej grada Zagreba), gdje se od 1831. nalazio prvi državni poštanski ured. Ubrzo nakon osnutka upraviteljstva, u Banske dvore dovedena je telegrafska žica, te je Zagreb spojen na brzajavnu mrežu s Bečom.<sup>314</sup> Kada je točno osnovan kraljevski poštanski ured u Nuštru, nije nam poznato, no u njemu je radio i njime upravljao Franjo Gerard. O tome svjedoči razglednica iz 1914. godine koja prikazuje tri za tadašnji Nuštar značajna objekta: *Obćinsko poglavarstvo*, *Opću pučku školu* te *Kr. poštarski ured*.<sup>315</sup> Ispred ulaznih vrata u poštu, oslonjen na vrata stoji Franjo Gerard,

---

<sup>310</sup> Oberkersch, op. cit., 243.

<sup>311</sup> U izvornom tekstu: *Dreschergarnitur*. Riječ je stroju koji je predstavljao veliki tehnički napredak; u početku je radio na paru, kasnije ga je pokretao motor. Više o tome na <https://www.donaukurier.de/lokales/ingolstadt/KARLDRESCH30-Dreschergarnitur-arbeitete-frueher-Hof-fuer-Hof-ab;art599,813050> Citirano 04.06.2020

<sup>312</sup> Oberkersch, op. cit. 241-243

<sup>313</sup> Obad Šćitaroci, loc. cit., (vidi bilješku 287)

<sup>314</sup> <https://tehnika.lzmk.hr/postanski-promet/> Citirano 04.06.2020

<sup>315</sup> dopisnica iz privatne arhive Melite Rendić

sukladno tumačenju Melite Rendić.<sup>316</sup> Na poštanskim je poslovima radio i najmlađi Franjin sin, Sebastijan Franjo Gerard kao *poštanski otpravnik*.<sup>317</sup>

Na početku Velikog rata stanovnici Vinkovaca i okolnih mjesta donosili su hranu i ostale potrepštine, o čemu su izvještavale novine „Vinkovci i okolica – Vinkovce und Umgebung.“ Tekst pod nazivom „Darovi za Crveni križ primljeni u Svilari u jestivima i inim stvarima, počavši od 23. kolovoza“<sup>318</sup> donose imena i prezimena darovatelja te nazive i količinu darovanih predmeta. U popisu nalazimo, između ostalog, uz *ponjave, jastuke, pokrivače, slamarice, košulje, gaće, ručnike, posteljinu i kolače, safalade, vreće graha, košare krumpira, vina, pečenja, škatulja cigareta*...Pri dnu teksta nalazimo podatak, kako je obitelj Gerard također sudjelovala u darivanju:

„[...] Gerard Nuštar, dva para piliča, kanta masti [...]“

K tome, Franjo je Gerard bio blagajnik *Nuštarske vjeresijske udruge kao članice zemaljske vjeresijske udruge*, uz predsjednika Gjuku Agičića i *knjigovodju* Matu Domačinovića.<sup>319</sup> U „Imeniku dostojanstvenika, činovnika i javnih bilježnika Hrvatske i Slavonije, godina 1917. Kraljevina Hrvatske i Slavonije“ nalazi se još jedna vrlo vrijedna informacija. Naime, u okviru *Hrvatsko-slavonskog društva kao središnje zadruga u Osijeku* kojim je predsjedavao *Pejacsevich-Virovitički grof Teodor* organizirana su *gospodarska društva kao zadruga, spadajuće u svezu hrvatsko-slavonskoga društva kao središnje zadruga u Osijeku* prema županijskoj pripadnosti. Tako mjesto Nuštar iz *Županije sriemske* predstavljaju *Gerard Franjo, predsjednik; Agičić Gjuka, podpredsjednik te Domačinović Mato, tajnik i blagajnik*.<sup>320</sup> Podatke o ovom njegovom angažmanu nalazimo također u „Godišnjaku Slavonskog gospodarskog društva“. Sršan (prema Knežević Krivić) tvrdi kako je u 19. stoljeću Osijek je bio među prvim trgovačko-obrtničkim gradovima na jugoistoku Europe, stoga ne čudi da je imao uspješno Slavonsko gospodarsko društvo koje je omogućavalo napredak gospodarstva. Njegovo djelovanje od 1874.- 1920. godine pratilo je i izdavanje strukovnog glasila *Gospodar* te kasnije ustanovljenog *Gospodarskog kalendara*, odnosno *Godišnjaka Slavonskog gospodarskog društva*.<sup>321</sup> Tako se u izdanjima *Godišnjaka* za

---

<sup>316</sup> uvećanjem segmenta razglednice s poštom M. Rendić pokušala je dobiti jasniju sliku Franje Gérarda, no zbog starosti i oštećenja nije u potpunosti uspjela. Moguće je usporedba s drugim fotografijama Franje Gérarda

<sup>317</sup> skenirani dokument „Krsni list“ izdan 7. listopada 1948. u Nuštru (iz privatne arhive Melite Rendić)

<sup>318</sup> „Vinkovce und Umgebung“, br. 40 od 4. listopada 1914., str. 3 dostupno na:

[dnc.nsk.hr/DataServices/ImageView.aspx?id=0246278d-c49c-46c0-8e88-3dd9466ceb84](http://dnc.nsk.hr/DataServices/ImageView.aspx?id=0246278d-c49c-46c0-8e88-3dd9466ceb84) Citirano 04.06.2020

<sup>319</sup> Imenik, str. 173.

<sup>320</sup> Imenik, str. 149.

<sup>321</sup> Ivana Knežević Križić, "Osječki kalendari 19. stoljeća iz Zbirke kalendara Muzeja Slavonije." *Osječki zbornik*, vol. Vol. 33, br. xx, (2017): 114. <https://hrcak.srce.hr/217725>. Citirano 04.06.2020.

1917. i 1920. godinu<sup>322</sup> u dijelu koji navodi *Gospodarska društva kao zadruge* spominje Franjo Gerard. U Godišnjaku za 1917. godinu pod rednim brojem 32 uz stoji Nuštar da je

*osnovano 8. siječnja 1912. Broji 34 članova. Upravni odbor: Franjo Gerard, predsjednik; Djuka Agičić, potpredsjednik; Mato Domačinović, tajnik i blagajnik. Odbornici: Ivan Petikić i Andrija Cupec Schwager,*<sup>323</sup>

dok je tri godine kasnije tekst donekle izmijenjen:

*osnovano 9. siječnja 1912. Broji 71 člana. Upravni odbor: Franjo Gerard, predsjednik; Djuka Agičić, potpredsjednik; Mato Domačinović, tajnik i blagajnik; odbornici: Andrija Čupec i Ivan Petikić. – Nadzorni odbor: Hinko Schlitter<sup>324</sup>, Lazo Mihaljković i Koloman Kiš.*<sup>325</sup>

U godini osnivanja *Gospodarskog društva* Franjo Gerard kupuje dionicu „*Hrvatskog doma*“ dioničarskog društva u Vinkovcima, broj 1041 u vrijednosti od 100 kruna. Na grafički bogato uređenoj dionici nalazi se tekst:

*„Gosp. Franjo Gerard platio je u blagajnu hrvatskog doma dioničarskoga društva u Vinkovcima*

*kruna 100 kruna*

*te je po tom stekao sva prava koja društvena pravila dioničarima zajamčuju“*

Uz potpise člana ravnateljstva i predsjednika te žig, zapisani su mjesto i datum – *Vinkovci, dne 22. rujna 1912.* U gornje desnom uglu nalazi se žig sa sljedećim tekstom:

*„Pravo opcije na  
II EMISIJU 1921<sup>326</sup>  
IZVRŠENO.“*

Na poleđini dionice rukom zapisano:

*„Posti Nustar.  
Molim da se isplati:  
serija I. Br. (ubačeno) kupona 250 313“<sup>327</sup>*

<sup>322</sup> Spomenuti godišnjaci nalaze se u *Osječkoj bibliografiji* Marije Malbaše, na temelju koje je nastala *Essekiana* – zavičajna zbirka Muzeja Slavonije. Dostupno na <http://www.mso.hr/essekiana/> Citirano 04.06.2020

Knežević Križić naglašava vrijednost kalendara zbog činjenice da se te potrošne knjige (zamjena za novine) čija je vrijednost prestajala na početku iduće kalendarske godine nisu u cijelosti sačuvale do današnjih dana. Kalendar na hrvatskom jeziku bili su u kontinentalnoj Hrvatskoj, bez obzira na promjene u sadržaju i stilu, najomiljenije štivo.

<sup>323</sup> Godišnjak gospodarski kalendar za prostu godinu 1917. izdaje Hrvatsko-slavonsko gospodarsko društvo kao središnja zadruga u Osijeku. U ime Upravnog odbora uredio Gjorgje Muačević, gospodarski ravnatelj. Sa slikama. XXXII godište. Tiskom Julija Pfeiffera u Osijeku, str. 61.

<sup>324</sup> U Vjenčanom listu izdanom u Župnom uredu u Nuštru 8. studenog 1947. godine navodi se ime Hinka Schlittera, mesara, kao svjedoka na vjenčaju Ružice (Rozalije) Gerard i Josipa Nagya u Nuštru, 11. kolovoza 1907. godine

<sup>325</sup> Godišnjak gospodarski kalendar za prestupnu godinu 1920. izdaje Hrvatsko-slavonsko gospodarsko društvo kao središnja zadruga u Osijeku. U ime Upravnog odbora uredio Gjurjo pl. Ilić, društveni tajnik. XXXV. godište. Tiskom Hrv. štamparskog zavoda d.d., podružnica u Osijeku, str. 69.

<sup>326</sup> Brojka 1 i točka iza nje dopisane rukom, grafitnom olovkom.

<sup>327</sup> izvorni dokument nalazi se u privatnom vlasništvu Melite Rendić



U bogatoj privatnoj arhivi Melite Rendić nalaze se *kuponi za udjel po dionici broj 1041*, s identičnim tekstom „**Hrvatski dom**“ dioničko društvo u **Vinkovcima** isplatit će donosiocu ovog kupona dividendu, što će je glavna skupština za tekuću godinu ...ustanoviti.“ Redni broj kupona odgovara jednoj godini, počevši s brojem 1 za 1914. godinu zaključno s brojem 30 za 1943. godinu. Uz kupone tiskan je još i talon sa sljedećim sadržajem: „**Hrvatski dom**“ dioničko društvo u **Vinkovcima** izdat će donosiocu ovog talona godine 1943., naime nakon iscrpljenja posljednjeg odrezka broj 30. novi kuponski arak,“ iza kojega stoje potpisi člana ravnateljstva i predsjednika.

### Julijanin život s Franjom

Prema obiteljskim izvorima *Julijanina obitelj je iz Hercegovine otišla u Vojvodinu*. Je li i u Šodolovcima radila kao služavka obitelji Khuen Herdervary pa je kroz poznanstvo s Franjom prešla raditi za njih u Nuštar, nije poznato. U svakom slučaju, Jula i Franjo živjeli su, iako crkveno nevjenčani, u bračnoj zajednici u zajedničkom kućanstvu u Nuštru.<sup>328</sup> Razlika u staležu jasno je bila naglašena u svakodnevnom životu: *dok je Franjo objedovao iz posuđa od porculana i kristala sam u sobi, Jula je s djecom jela u kuhinji. Trudna Julijana otišla je na hodočašće u Lourdes.*<sup>329</sup> *Ondje se porađa, no i to dijete umire. Ostaje sahranjeno u Lourdesu.*

U javnom životu Julijanu je predstavljao kao svoju suprugu, o čemu svjedoči posjetnica s tekstom *Franjo Gerard i supruga, Nuštar*. Na obiteljskim slikama oboje su prisutni: sami ili s djecom, na svadbama ili u prizorima iz svakodnevnog života (svinjokolja). Jedna od njih, prema kazivanju Melite Rendić, fotografkinje po vokaciji, bila je dagerotipija. Je li baš ta fotografija krasila zidove njihovog nuštarskog doma, kao što Vilma Vukelić nabraja kao jedan od detalja kuće Lipschitzovih - „na zidovima *dagerrotipija*.“<sup>330</sup> Ana Kuhmann,<sup>331</sup> supruga najmlađeg Julijaninog sina Sebastijana Franje, poslala je svojoj punici čestitku povodom imendana 15. veljače 1914. godine naslovivši je *Wohlgeborene*<sup>332</sup> *Frau Juliana Gérard*. Iako njihovu bračnu zajednicu crkva nije priznala, Julijana i Franjo pokopani su u zajedničkoj grobnici, za koju je izrađen spomenik još

<sup>328</sup> „Porodično stanje žitelja Župe Nuštarske“ iz 1891.

<sup>329</sup> vjerojatno kao služavka/družbenica članicama obitelji Khuen Belasi

<sup>330</sup> Vilma Vukelić, *Tragovi prošlosti*. Zagreb: Nakladni zavod Matice hrvatske, 2003.

<sup>331</sup> U izvratku iz Matice krštenih za Anu Nagy, izdanom 7. listopada 1947. godine upisana je kroatizirana verzija prezimena - *Kuman*.

<sup>332</sup> U uporabi pojmova *hoch-* i *wohlgeboren* postoji razlika: potonji se koristi za niže plemstvo. Pod utjecajem ruskog jezika (*blagorodie*) kod nas se prevodi kao *blagorodan*.

[http://woerterbuchnetz.de/Adelung/call\\_wbgui\\_py\\_from\\_form?sigle=Adelung&lemid=DH02796&hitlist=&patternlist=&mode=Vernetzung](http://woerterbuchnetz.de/Adelung/call_wbgui_py_from_form?sigle=Adelung&lemid=DH02796&hitlist=&patternlist=&mode=Vernetzung) Citirano 04.06.2020

Hrvatski jezični portal daje definiciju ovoga pojma: 2. *pov.* koji je plemenita roda

[http://hjp.znanje.hr/index.php?show=search\\_by\\_id&id=d11uXA%3D%3D](http://hjp.znanje.hr/index.php?show=search_by_id&id=d11uXA%3D%3D) Citirano 04.06.2020

1917. godine, dakle 15 godina prije njegove i 25 godina prije njezine smrti: *Obiteljska grobnica Gérard*. U grob je Jula ponijela nikada za života dodijeljeno joj - prezime.

#### 4.5. Rozalija, glavna skupljačica i zapisivačica recepata

O Julijaninoj ulozi u rukopisnoj zbirci recepata možemo samo nagađati. Nije nam poznato je li uopće bila pismena. Ono što sa sigurnošću možemo tvrditi jest da je njezina kći, Rozalija, zapisala recept za kolača kakve je mama pravila. Primjerice, u zbirci recepata „Mode blat za kolaće – knjiga za kolaće“ nalazi se recept za koji možemo tvrditi da je po njemu radila Julijana:

##### *Pogačice od mame*<sup>333</sup>

*40 dk brašna 15 masti, malo šećera soli 2 žumanjka kajmaka lemun ljuske i ruma ili putra mekano zamjesit dobro izlupat i germe te pogačice izbost ali ne dati uzići žumanjkom namazati kocke gore izrezati*

ili

##### *Ram kranclle. za čaj. od mame*<sup>334</sup>

*3 šalice brašna 1 šalicu masti 1 šalicu kajmaka – za 1 dn. germe malo soli tjesto za mjesi malo tvrđe kano za šupnudle reži izvaljaj (...) u šećeru sa vanilijom formiraj male kifle i metni peć vanilijom šećerom pospi dok su tople. tjesto neka malo uskisne*

K tome, iz brojnih se recepata može iščitati kako su zapisi nastali na temelju dikatata: tradicija prenošenja kulinarskog iskustava s majke na kćerku u ovom slučaju ima dodatno značenje, budući da je riječ od služavki kod grofova Khuen Belassi u Nuštru. Recepti za slastice listom se mogu pripisati tzv. visokoj kuhinji, iz čega se da naslutiti da su u domu Gérardovih bile na raspolaganju namirnice za pripremu zapisanih delicija. Rozalijin se stalež udajom nije promijenio: Josip Nagy pripadao je bogatoj mađarskoj obitelji. Tako recepti koje nastavlja zapisivati kao supruga, domaćica i majka slijede trag zapisa recepata iz mladosti i djevojaštva. U zbirci postoje recepti, uz čiji sadržaj Rozalija veže očevo ime:

##### *Gurabije*<sup>335</sup>

*Uzme se 1 kl brašna ¼ kl masti ½ kl meda 3 žumanjka 2 čitava jaja i malo cimeta jajetom namaži.*

*tata*

<sup>333</sup> u tablici s receptima iz zbirke „Mode blat za kolaće – knjiga za kolaće“, red. broj 9, str. 18

<sup>334</sup> u tablici s receptima iz zbirke „Mode blat za kolaće – knjiga za kolaće“, red. broj 247, str. 132

<sup>335</sup> u tablici s receptima iz zbirke „Mode blat za kolaće – knjiga za kolaće“, red. broj 195, str. 93

*28 dk fette abriren 28 dk zucker 2 ganze eier von 1 citrone die schale reiben und die saft gebn, dies mindt ½ stunde gerirt. Mehl so fiel nötig und ein teig gemacht. Neme den halb teig (...) im aus und gebe in die teps(..) mit Lekvar, dan den anderen Teig bereite (...) dine spangen iber kver, dan von 2 eier schne mit zucker und Nüssen bestreien und (...) gebacken ist, so (...) stangeln schneiden.*

Za pretpostaviti je da je i Rozalija također pohađala školu u Nuštru. Naime,

„nakon što je Vojna krajina sjedinjena s Banskom Hrvatskom 1881., Hrvatski sabor je donio novi prošireni i dopunjeni zakon o školstvu za Hrvatsku i Slavoniju 1886., a koji stupa na snagu 1888. i ostaje važiti do raspada AustroUgarske 1918. Prema tome zakonu škole su i dalje bile podijeljene na pučke i građanske. S novim zakonom su u općeobrazovne predmete bili uvršteni i stručni predmeti iz poljodjelstva, trgovine i obrta, a djevojčicama, koje su također mogle polaziti te škole, dodjeljivana je obuka u ženskome ručnom radu i kućanstvu. Također je promijenjen i naziv nastavnog jezika, koji se u školskom zakonu iz 1774. zvao hrvatski, a u novom školskom zakonu, koji je stupio na snagu 1888. se zvao hrvatski ili srpski zbog pravoslavnog stanovništva iz netom pripojene Vojne Krajine.“<sup>337</sup>

Iako o njezinu obrazovanju ne postoje dokumenti, spoznaja da je imala barem jednog pismenog roditelja, upućenost na obitelj Khuen Belasi, odnosno Hedervary i postojanje škole u Nuštru govore u prilog potencijalnih edukativnih utjecaja. K tome, tu je i školovani rukopis kojim je upravo ona zapisala većinu recepata u obiteljske zbirke, kojim piše sve dok ju je služio vid. Pažljivim čitanjem privatnog pisma upućenog kćerki Mariji i zetu Josipu<sup>338</sup>, brižno pohranjenog među stranice zbirke recepata, može se zaključiti kako je za Rozaliju karakterističan logičan slijed misli pretočen u stilski kvalitetno oblikovane rečenice. Definitivno je riječ o obrazovanoj osobi. Prema kazivačicama Ružica je, kako se voljela nazivati, vrlo dobro govorila njemački i mađarski jezik.<sup>339</sup> Svirala je i klavir.<sup>340</sup> S takvom razinom obrazovanja otac ju je, službujući kao kraljevski poštar,<sup>341</sup> zaposlio prije udaje u pošti u Nuštru.<sup>342</sup> Čini se da upravo jedan od recepata, „Reteš“,<sup>343</sup> datira iz tog razdoblja, jer nosi oznaku *Poštarica*:

---

<sup>336</sup> u tablici s receptima iz zbirke *Mode blat za kolaće – knjiga za kolaće*, red. broj 222, str. 103;

*Lekvar* (mađ.) = marmelada; desna vertikalna stranica je oštećena, što otežava čitanje i razumijevanje; u tekstu prevladavaju fonetski napisane riječi, puno ortografskih pogrešaka.

<sup>337</sup> Benčević, op. cit., str. 10.

<sup>338</sup> u posjedu D.K.

<sup>339</sup> Mirjana Grujić i Melita Rendić

<sup>340</sup> Katica Stavrić

<sup>341</sup> skenirana razglednica i uvećan dio razglednice iz privatne arhive Melite Rendić

<sup>342</sup> prema kazivanju Melite Rendić

<sup>343</sup> *Modeblat za kolaće*: redni broj 71, broj stranice 32, naziv recepta *RETEŠ*, napomena uz naziv recepta *Poštarica*, hrvatski jezik, zapisano crnim naliv-perom, dva rukopisa: prvi dio teksta zapisivačica Rozalija Nagy, drugi dio (*Fill*) rukopis nepoznat

## Reteš.

Poštarica.

*Tri firtalja kile brašna 3 žumanjka 3 kašike kajmaka tri kašike rastopljene masti ili putra 3 kašike šećera 1 kašikicu soli 1 din. germe i sa mlekom zamjesiti kano za štrudlu za izvući i neka ½ sata počiva tjesto na tri djela razreži. Kad izvučeš onda okrajke odkidaj te neka se tjesto osuši. te ga mašćom namaži i filuj sčime hoćeš.onda 1 sat neka uskisne. Od bjelanjaka lupaj snijeg te od gore stavi male knedle i sa šećerom pospi i metni peći*

## Fill:

*pol litre kajmaka mešaj 1 deci griz šećera po volji slatko 4 jaja žumanjke dobro mešaj onda dodaj sneg od 4 belanka sve skupa smešaj miris vanilie i filuj reteš.<sup>344</sup>*

Na temelju matice vjenčanih župe sv. Duha u Nuštru izdan je vjenčani list (Testimonium matrimonii)<sup>345</sup> kojim se potvrđuje da su 11. kolovoza 1907. godine vjenčani Josip Nagy, željeznički činovnik iz Šida, rođen u Senti (Zenti) 9. listopada 1879. godine i Ružica Gerard iz Nuštra, rođena 23. lipnja 1887. Roditelji Josipa Nagya bili su Josip Nagy, blagajnički kontrolor i Magdalena Hellenberger. Kao svjedoci na obredu navode se Hinko Šlitter, mesar i Venčeslav Siruček/Sirnček,<sup>346</sup> upravitelj. *Usprkos očevim upozorenjima da je Josip „kurviš i kockar“, prema kazivanju Melite Rendić, Ružica se kao dvadesetogodišnjakinja udala iz inata. Odluka za se uda za njega zapravo je bio bijeg iz patrijarhalnog okruženja, jer je otac Franjo također slovio za oštru osobu, sklonu fizičkom nasilju. Josip je bio podrijetlom iz vrlo bogate obitelji. Priču o bogatoj obitelji Nagy potvrđuje srebrni pribor za jelo s ugraviranim stiliziranim obiteljskim prezimenom koji se nalazi u posjedu kazivačice Melite Rendić.*

U braku je rođeno petero djece: Ana, Marija, Josip i Đuro<sup>347</sup> te *peto dijete, koje je mrtvorodeno jer je Josip tukao Ružicu u visokoj trudnoći.* Ružičin je otac bio je, nažalost, u pravu. *Jednog je jutra Majkica<sup>348</sup> pred kućom u Senti zatekla nepoznate ljude. Nešto su mjerili. Kada ih je upitala što rade, odgovorili su joj protupitanjem, zar joj nije poznato da joj je suprug sinoć na kartama izgubio kuću. Majkica je bila vrlo ponosna žena, nije mogla podnijeti sramotu. Naložila je posluži da iznesu sav namještaj koji je donijela u miraz i odnesu ga na željezničku stanicu, a svoje četvero djece poslala kočijom za Nuštar, k roditeljima. Nakon što je sav namještaj bio u vagonima, sakrila*

<sup>344</sup> Marija Palčić prepisuje ovaj recept u svoju bilježnicu (*Bakina bilježnica* redni broj 455, stranica 206)

<sup>345</sup> dokument iz privatne arhive Melite Rendić

<sup>346</sup> zbog vrlo sličnog načina pisanja slova *u* i *n* teško je teško je utvrditi o kojem se prezimenu zapravo radi; u različitim izvorima spominju se obje varijante

<sup>347</sup> skenirane fotografije iz privatne arhive Melite Rendić

<sup>348</sup> ime od milja za Rozaliju na kojemu je sama inzistirala i kojega su koristile mlađe generacije iz obitelji

se u jedan od ormara. Tri dana kasnije, kada je kompozicija stigla do Nuštra, tijekom istotovara iznenađeni ju je otac pronašao izgladnjelu, polumrtvu...

Bijegom od supruga i zatvorenim poglavljem o nesretnom braku Rozalija se posvetila svojoj djeci. U javnosti nije ni pomišljala govoriti što se joj doista dogodilo – *imala sam vrlo lijep brak koji je prilično kratak trajao*, zapamtila je kazivačica Mirjana Grujić Rozalijine riječi tijekom boravka u kući u Zagrebačkoj 2. Nije ni slutila da je bijeg iz Sente tek nagovještaj tragičnih događaja koji će uslijediti. Prvo, gubitak oka. Oko toga se obiteljske priče razlikuju: prema jednoj je *radeći neumorno na posjedu svoga oca i berući koprive za svinje, previdjela oštru granu zbog koje joj se oko razlilo*. Druga verzija tumači *da je u svatovima pala, udarila glavom u stol i potom izgubila oko*.<sup>349</sup> II. svjetski rat još neće kročiti na naše prostore, a Rozalija ostaje bez mlađeg sina, Đure (Đurice) kojeg je u napadu ljubomore ubila djevojka. Umjesto spokoja i olakšanja zbog završetka rata, 1945. godina za Rozaliju je godina novih tragedija: najmlađi unuk, Davorin, umire od krupsa, starijeg sina, Josipa (Jozicu) koji je tijekom rada radio kao sudac u Brodu strijeljaju kao *narodnog neprijatelja*, a zeta Franju Körnera, nakon mjeseci provedenih u zatvoru, smaknuli su na Kumerovoj ciglani. U kakvom stanju je bila i na koji način uspjela nositi se sa svim nesrećama, mogu samo slutiti. Na tom tragu uklapaju se misli s kraja „Unterstadta“ Ivane Šojat:

„Možda uistinu postoji netko tko se moli za naše mrtve, netko kome grafitnom olovkom možemo poslati zamolbu, imena, možda postoji mir, onaj blaženi u kojemu se pokojnici smiješe kao u snovima. Možda stvarno postoji netko tko prima molitve, ispunjava ih, uzdiže izmučene do blaženosti. Možda. Možda je zato baka izdržala. Ne znam.“<sup>350</sup>

K tomu, Rozaliji je konfiscirana cijela imovina naslijeđena od oca. *Radilo se o hektarima šuma, livadama, ergeli konja ... pod izlikom kako je sve zapušteno*, riječi su Melite Rendić. Ne postoji popis oduzete imovine, no u to nije bila uključena kuća u Nuštru.<sup>351</sup> Melita Rendić prisjeća se priče prema kojoj *Franjo Gerard nije bilo darežljiv, kada su mu se udavale unuke. Govorio je kako se one nisu na prodaju te da se trebaju udati iz ljubavi. Ankica i Marija su mu to, svaka na svoj način, zamjerile. Obje su bile naučene na život bez oskudice. Ankica je živjela s Franjom u zajedničkom domaćinstvu s njegovom majkom, a svoju braću i sestre financirao je i pomagao da*

<sup>349</sup> kazivanja Melite Rendić i Zdenka Palčića

<sup>350</sup> Ivana Šojat, *Unterstadt* (Zagreb: Fraktura 2009): 424-425

<sup>351</sup> Podaci o prodaji kuće vidljivi u Rješenju o uknjižbi prava vlasništva na nekretninama vlasništvo Nagy Ružice rođj. Gerard iz Nuštra upisanim u zk.ul.br. 716 k.o. Nuštar a koje se sastoje iz kč.br. 151 kuća br. 63/31 i dvorište sa 262 čhv. i kč.br.150 vrt uz kuća sa 429 čhv. na ime i korist SITAŠ Ivana, Sitaš Pavla, Sitaš Marije, Sitaš Terezije, mlđb. Aleksandra i Tereze Sitaš svi iz Nuštra na ravne dijelove od 11. svibnja 1960. godine. Dokument iz privatne arhive Melite Rendić

stanu na noge.<sup>352</sup> Ankici nije bilo pravo što tako čini, jer se to odražavalo na njihov životni standard. No, Franjina majka joj je znala spočitavati kako je u brak došla bez ičega. To je dovelo do toga da Franjo kupi kuću za Ankicu, sebe i dijete. Nije poznato je li to kuća u nekadašnjoj ulici Otokara Keršovanija 21: riječ je o adresi na koju je stizala pošta za Ankicu i Hedu.<sup>353</sup> Za pretpostaviti je da se Rozalija Nagy u određenom trenutku preselila k njima, posebno nakon tragedija koje su ih zadesile - kao žene koje su ostale same u novom svijetu koji na njih nije gledao blagonaklono, zamjerajući im stalešku i nacionalnu pripadnost. Stoga kćerke donose odluku o kupovini kuće (kazivačica Melita Rendić *spoznala je tek nakon Majkičine smrti da su zapravo Ankica i Marija kupile kuću*) te je 12. siječnja 1955. godine sklopljen *kupoprodajni ugovor između Milana i Katice Matović iz Vinkovaca kao prodavaca i Ankice i Hedice Kerner iz Vinkovaca i Marije Palčić iz Osijeka kao kupaca*, pri čemu majka i kći Kerner kupuju svaka po ¼, a Marija ¾ nekretnine, odnosno kuću u Zagrebačkoj ulici.<sup>354</sup>

Prema kazivanju Mirjane Grujić *njezini su roditelji prodali Majkici kuću*<sup>355</sup> u Zagrebačkoj ulici. *Dogovor je bio da njezin otac i ona žive sljedećih godinu dana do Mirjanine mature u Ervenici, odakle je došla Majkica. Međutim, gradske vlasti to nisu dopustile, već su odredile da Majkica mora osigurati jednu sobu za Mirjanine potrebe u tom vremenskom razdoblju.* Tako je Mirjana Grujić postala dijelom obitelji, a ne samo Hedvigina školska kolegica. Majkicu je doživljavala *kao drugu baku*, za koju je imala samo riječi hvale: *bila je blagorodna, fina – prava austrougarska dama.* Ostavši bez svega, Majkica je bezuspješno je angažirala odvjetnika, Josipa Koštu, koji joj 28. studenog 1957. godine dopisnicom javlja kako

„parnica sa državom radi zemlje pravomoćno je završena za circa 2 i pol jutra zemlje t.j. za onu površinu - koja nije bila povučena u arondaciju. Za ostalu površinu, - utvrdio je sud da nije nastupila derelikcija, - ali da se vratiti ne može jer da su te parcele dane trećim osobama, - pa da Vama pristoji tražiti naknadu.“<sup>356</sup>

Ne skidajući crninu, ova samozatajna i dostojanstvena žena provodi svoje dane u radu i molitvi. Tome je svjedočila Mirjana Grujić *kako se predvečer povlačila i čitala Bibliju*, no i sama Rozalija desetljeće kasnije piše kćerki i zetu:

[...] i moguće ne težite za krevetom, kao ja meni se već u 6-7 sati u večer spava, tomu se krevetu uvijek veselim. Volim i moj kutak kraj peći, toplo mi je i teška srca ga ostavljam,

---

<sup>352</sup> dokument iz privatne arhive Melite Rendić

<sup>353</sup> razglednica iz 1950. i pismo iz 1953. godine.

<sup>354</sup> dokument iz privatne arhive Melite Rendić

<sup>355</sup> danas u vlasništvu Hedvige Štanfel, k.č.1497 koju čine kuća br. 2 i dvor, ukupne površine 467m<sup>2</sup>

<sup>356</sup> dopisnica iz privatne arhive Melite Rendić

ali bježim u krevet. To je starost. Vi to djeco ne svačate, ali kad budete jednom u mojoj dobi razumiti će te me.“<sup>357</sup>

Nekoliko godina prije smrti Rozalija je došla živjeti u Rijeku kod kćerke Marije i zeta Josipa. Osljepila je na oba oka i umrla 4. srpnja 1977. godine u dubokoj starosti.

Rozalija je glavna zapisivačica recepata koje je po svoj prilici počela zapisivati slušajući recepte svoje majke Julijane, služavke kod grofova Khuen Belasi, ali i njihovih kuharica. Može se pretpostaviti da je provodila vrijeme i u samom dvorcu te osobno poznavala neke članove obitelji. Zbog toga ju je strahovito potresla priča oca Mirjane Grujić koji je slučajno svjedočio oskrvnuću grobnice Khuen Belasijevih. Svjedočio je prizoru, kada je je *Titova vlast izbacila sanduke da ih sahrani na groblju. Vidio je sanduk s mladom groficom s djetetom umotanom u dekiću u naručju. Majkica se jako uzrujala u i samo je ponavljala: “E, moj Khuene...da samo možeš vidjeti što rade... tražili biste da vas zakopaju pet metara duboko...sramota, da vas izbacuju kao cigane!”* Njezinu ocu bilo je teško što je svojom pričom doveo Majkicu u takvo stanje pa se ispričavao, no ona mu se u suzama zahvalila i rekla – *ja imam svoje mišljenje.*

Recepte je prikupljala od mnogih tijekom života. Atribucije, koje su uz recept trebale poslužiti Rozaliji kao podsjetnik, u ovom su istraživanju pomogle pri utvrđivanju vremenskog okvira zapisivanja te stavljanja u uži (obiteljski) i širi (društveni) kontekst prilika.

#### **4.6. Rozalijini sinovi - Josip i Đuro**

##### **Josip Nagy**

Jozica, kako su ga od milja zvali, prvo je dijete Rozalije i Josipa. Rođen je 8. kolovoza 1908. godine. Iz „Ispitnog izvještaja o napretku učenika, ca I.II. III. IV. i V. godišta u I. i II. polugodištu školske godine 1918/19“<sup>358</sup> može se doznati da je učenik III. razreda *Josip Nagy rimokatoličke vjeroispovjesti, rođen u Nuštru, Slavoniji*. Ostali podaci nisu upisani (datum rođenja<sup>359</sup>, ime i zanimanje oca). Upisane su ocjene samo za prvo polugodište. Uz predmet iz *Čudoredno vladanje* stoji ocjena *ph*. Iz predmeta *Nauka vjere, Hrvatski jezik, Stvarna obuka, Risanje (crtanje) slobodno* ocijenjen je ocjenom *db*, a *Računstvo i geometrija (oblikoslovlje) s crtanjem, Krasnopis*

---

<sup>357</sup> prepostavka je da je napisano u zimi 1964/65. godine, dakle u dobi od 77, 78 godina

<sup>358</sup> HR-DAVU-VK-466 Mješovita pučka škola Nuštar

<sup>359</sup> prema prijepisu odluke Vojnog suda Komande Grada Zagreba kojom se obitelj Josipa Nađa izvještava o izvršenju smrtne kazne nad njim, kao datum rođenja naveden je 8. kolovoza 1908. Dokument je dio privatne arhive Melite Rendić

i *Pjevanje (svjetovno i crkveno)* idu mu dobro te je ocijen s *vd*. Popis predmeta pokazuje kako je stariji brat bio bolji učenik te sklon odabiru neobaveznih predmeta (*Risanje (crtanje) slobodno*). U zaključku o *Općem redu napretka* u prvom polugodištu stoji ocjena *I*.<sup>360</sup> Tijekom tog polugodišta imao je 20 *opravdanih poludnevni školskih izostanaka*.<sup>361</sup> U *Bilješkama* stoji kako je 8. XI.1918. *pridošao iz Dalja*. 12.VI.1919. *otselio u Zentu u Ugarskoj*.<sup>362</sup>

Prema kazivanju Melite Rendić Josip Nagy *završio je pravo*. Na poleđini fotografije vjenčanja Marije Nagy i Josipa Palčića, koju mladoženja šalje svom šogoru kao *Ansichtskarte* – razglednicu, stoji posveta:

„Gospodin Joška Nagy, stud. prava / Za dugo sjećanje braci, Josip“<sup>363</sup>

Josip Nagy oženio je Jelku (?).<sup>364</sup> Tijekom II. svjetskog rata radio je kao u sudac u Slavonskom Brodu. Po završetku rata strijeljan je, o čemu je njegova majka dobila informaciju putem pisma. Riječ je o prijepisu odluke Vojnog suda Komande Grada Zagreba kojom se obitelj Josipa Nađa izvještava o presudi i izvršenju smrtne kazne:

„Presudom ovog suda broj 49/II/45. od 23.5.45 g. presuđen je Nađ Josip sin Josipa i Ružice, rođ. 8.VIII.1908. g. u Nuštru kotar Vukovar, član ratnog suda u Brodu zbog djela narodni neprijatelj na kaznu smrti streljanjem trajan gubitak svih političkih i pojedinih građanskih prava osim roditeljskih i konfiskaciju imovine.

Ova je presuda izvršna. Tokom istrage ustanovljeno je, da posjeduje slijedeći imetak - - - - -.

Smrt fašizmu – sloboda narodu!“<sup>365</sup>

U spomenutom pismu kćerki Mariji i zetu Josipu<sup>366</sup> Rozalija piše, *veseli nas da ste bili sa mojom Jelkom. Ona je dio mog Jozice – volim ju kao i njega mog dobrog Jozicu. samo se je od nas sviju mnogo otuđila.*

## Duro Nagy

Duro je drugo dijete Rozalije i Josipa, rođen je tri godine kasnije. Kao i njegov stariji brat, jednu je školsku godinu pohađao školu u Nuštru, o čemu također postoje podatke u „Ispitnom izvještaju o napretku učenika, ca I.II. III. IV. i V. godišta u I. i II. polugodištu školske godine 1918/19“.<sup>367</sup>

<sup>360</sup> cfr. bilješku 357.

<sup>361</sup> Pretpostavljam da se kratice u načinu ocjenjivanja mogu tumačiti na sljedeći način: *vd* = vrlo dobar, *db* = dobar, *dv* = dovoljan, *ph* = pohvala. *Opći red napretka* predstavlja opći uspjeh, koji se prema podacima iz tablice na naslovnici „Ispitnog izvještaja o napretku učenika, ca I.II. III. IV. i V. godišta u I. i II. polugodištu školske godine 1918/19“ ocjenjuje s *prvi s odlikom, prvi, drugi i treći*.

<sup>362</sup> HR-DAVU-VK-466 Mješovita pučka škola Nuštar

<sup>363</sup> fotografije iz privatne arhive Melite Rendić

<sup>364</sup> fotografija iz privatne arhive Melite Rendić

<sup>365</sup> pismo iz privatne arhive Melite Rendić

<sup>366</sup> cfr. bilješku 338

<sup>367</sup> HR-DAVU-VK-466 Mješovita pučka škola Nuštar



Đuro Nagy, rimokatoličke vjeroispovjesti, rođen 9.1.1911. u Nuštru, Slavoniji, otac Josip – željeznički blagajnik, upisan je pod rednim brojem 38. u II. razred i ima zaključene ocjene u oba polugodišta. Iz *Čudorednog vladanja* ocijenjen je u oba polugodišta *ph*, dok je u *Nauci vjere* slabiji u drugom polugodištu ocjenu *db* zamjenjuje ocjenom *dv*. Iz *Hrvatskog jezika* je prosječan, na kraju oba polugodišta ocijenjen je ocjenom *db*. Tek predmeti *Računstvo i geometrija (oblikoslovlje) s crtanjem* te *Stvarna obuka* pokazuju napredak: ocjenu *db* iz prvog polugodišta popravljaju na *vd* u drugom. *Krasnopis* mu ide najslabije: u oba polugodišta ocjena je *dv*. Iz *Pjevanja (svjetovnog i crkvenog)* ima najbolje ocjene u oba polugodišta, *vd*. Čini se da je već tada iskazivao sklonost za onim, što će mu u kratkom životu biti jedna od velikih ljubavi – glazba. Da je njegova druga ljubav bio nogomet, ne može se suditi prema ocjeni iz *Gimnastike*: *db* iz prvog polugodišta popravio je na *vd* u drugom. U zaključku o *Općem redu napretka* stoji u oba polugodišta *I*<sup>368</sup>. Kada je riječ o izostancima saznajemo da je u prvom polugodištu imao 27, a u drugom 11 *opravdanih poludnevni školskih izostanaka*.<sup>369</sup> U *Bilješkama* stoji kako je 12.VI.1919. odselio u Zentu u Ugarskoj.<sup>370</sup>

U mladosti slovi za bonvivana. O glazbenim sklonostima svjedoči, između ostalog, dopisnica koja stiže majci iz Osijeka 2. ožujka 1940. godine. Đuro se javlja iz *Hotela Šneler*, za koji kazivačica Branka Palčić svjedoči kako je bio *na lošem glasu*.<sup>371</sup>

*Draga Muti!*

*Danas smo stigli u Osijek pošto odmah sviramo nisam hteo doći kući jer bi bio previše neispavan te umoran. Iduće nedelje doći ću kući još neznam koji dan u prilici u četvrtak pa bi me mogla dočekati sa špric krafnama ljubite i sve vas Đurica!*<sup>372</sup>

Recept za Đuričine omiljene *Špric krafne* nalazimo u zbirki recepata „Mode blat za kolaće – knjiga za kolaće“.<sup>373</sup>

<sup>368</sup> ekvivalent suvremene zaključne ocjene. Uspjeh se označavao sljedećim ocjenama: „*prvi s odlikom, prvi, drugi, treći*“, iz čega zaključujemo da je Đuro završio oba polugodišta ocjenom vrlo dobar.

<sup>369</sup> Pretpostavljamo da se kratice u načinu ocjenjivanja mogu tumačiti na sljedeći način: *vd* = vrlo dobar, *db* = dobar, *dv* = dovoljan, *ph* = pohvala. *Opći red napretka* predstavlja opći uspjeh, koji se prema podacima iz tablice na naslovnici „Ispitnog izvještaja o napretku učenika, ca I.II. III. IV. i V. godišta u I. i II. polugodištu školske godine 1918/19“ ocjenjuje s *prvi s odlikom, prvi, drugi i treći*.

<sup>370</sup> HR-DAVU-VK-466 Mješovita pučka škola Nuštar

<sup>371</sup> Hotel Schneller Bahnhofstrasse Esseg / Svrtište Schneller Kolodvorska ulica Osiek – podatak s stare razglednice <https://oldthing.de/140930-Esseg-Osiek-Osijek-Bahnhofgasse-Hotel-Schneller-Litfasssaeule-0033937893> Citirano 04.06.2020.

<sup>372</sup> dopisnica iz privatne arhive Melite Rendić

<sup>373</sup> u tablici s receptima iz zbirke *Mode blat za kolaće – knjiga za kolaće* red. broj 66, str.29

### Špric krapfne.

*Uzme se 1 šalicu mlijeka i metne se kuhati malo masti i soli, kad kuha uzme se trifrtalja šalice brašna – a ostalo uzmi griz da bude ravna šalica to ukuhaj u mlijeko i stavi da se ohladi. Uzme se 4 žumanjka i dobro izradi s rukom da ne bude grudvasto – na koncu snijeg – mast kad je vruća sa špric krapfn modlom pravi krapfnice kad su spećene dobro ih sa cimedom i šećerom ...*<sup>374</sup>

U istoj zbirci recepata zapisan je recept za Pitu – što ju Đurica vole Katona kolač:

*½ brašna ¼ kl šećera 2 kašike pekmeza 1 malu kašikicu soda bikarbole 20 velikih kašika vode. Pravi tjesto kano za abgešlagene nokle – tepsiju izmaži i brašnom pospi.*<sup>375</sup>

I fotografije svjedoče o njegovoj ljubavi prema nogometu.<sup>376</sup> U želji da zaigra za „Hajduk“ odlazi u Split, gdje je tragično završio njegov mladi život. Upoznao je i zaljubio se u djevojku po imenu Ilonka, plesačicu. Njegovi flertovi i kratke afere s mladim, bogatim turisticama iz hotela u kojem je svirao nisu promakli Ilonkinoj pažnji. U nastupu ljubomore zaprijetila mu je da će ga ubiti ukoliko je prevari. Đurica je nije ozbiljno shvatio. U ožujku 1941. godine Ilonka ga je pratila na putu do hotelske sobe jedne od gošća. Skrivena u draperiji na hodniku dočekala ga je, ubila njega i sebe. Iako je traženo da ih se pokopa u zajednički grobnicu, Majkica za to nije htjela ni čuti. Sahranjen je na Lovrincu.<sup>377</sup> Naknada za grobno mjesto prestala se plaćati oko 1990. godine.<sup>378</sup>

Na samom početku svoje zbirke recepata Marija Palčić zapisala je prije prvih recepata:

*“Split Lovrinac  
R. br. 138 knjiga sahranjenih  
4.B.13 (grob)”*<sup>379</sup>

Pretpostavljam kako je riječ o oznaci Đuričinog grobnog mjesta.

Otkriće o životima, a posebno o načinima smrti braće moje bake, bilo je traumatično iskustvo.

Bezbroj pitanja i potpitanja na koje nisam, niti ću ikada moći dobiti odgovor. Stoga u ulozi autoetnografa dijelim misli Miljenka Jergovića:

„I ovu priču koju sada pričam, u kojoj, na žalost, ne smije biti izmišljanja [...] Ne mogu se od nje odmknuti i ne mogu svog ujaka, čiji je grob već odavno nestao u travurini seoskog groblja, negdje u Slavoniji, pustiti da počiva među milijunima Hitlerovih vojnika. On je dio moga identiteta, grizodušja koje se prenosi iz naraštaja u naraštaj, kao i onoga što unosim u pojam vlastitoga nacionalnog određenja. Ja sam, naime, takav i takav Hrvat, osim što sam takva i takva osoba. Kolektivni identitet, nacionalni pa i vjerski, često nije sadržan

<sup>374</sup> posljednja riječ nedostaje zbog oštećenja stranice

<sup>375</sup> u tablici s receptima iz zbirke *Mode blat za kolaće – knjiga za kolaće*, red. broj 274, str. 175

<sup>376</sup> fotografije iz privatne arhive Melite Rendić

<sup>377</sup> fotografija iz privatne arhive Melite Rendić

<sup>378</sup> prema kazivanju Melite Rendić

<sup>379</sup> *Bakina bilježnica*, redni broj 44, stranica 3

u nominalnom određenju, u imenu. Često je i biti katolik suprotno masovno prepoznatom pojmu i identitetu katolika.“<sup>380</sup>

#### 4.7. Ankičin brak s Franjom Körnerom: nova dimenzija ugleda obitelji

Jedna od petero djece Rozalije Nagy, Ana (Ankica), rođena je 9. siječnja 1912. godine u Nuštru, a dva dana kasnije krštena u crkvi sv. Duha,<sup>381</sup> kao zakonito dijete Josipa Nagya i Ružice rođ. Gerard, oboje rimokatoličke vjere, s prebivalištem u Nuštru. Na obredu krštenja kojeg je vodio župnik dr. Mijo Kuhner, krštena kuma bila je Ana Kuman, supruga Sebastijana Franje Gerarda<sup>382</sup> poštanskog otpravnika, rimokatoličke vjere. O njezinom djetinjstvu nema podataka, osim da je započela školovanje u Nuštru. Prema „Ispitnom izvještaju o napretku učenika, ca I.II. III. IV. i V. godišta u I. i II. polugodištu školske godine 1918/19“ u *I. razred pod rednim brojem 43*. upisana je *Ana Nagy, rimokatoličke vjeroispovjesti, rođena 9.1.1912. u Nuštru, Slavoniji, otac Josip – željeznički blagajnik nije ocijenjena uz napomenu Pridošla 8.XI. iz Dalja. Povratila se u Dalj.*<sup>383</sup>

Udala se za Franju Kerneru 11. lipnja 1933. godine.<sup>384</sup> Tijek njezina života umnogome je određen zajedničkim životom s Franjom Körnerom, njegovim nemirnim duhom i, nadasve, zanimanjem fotografa<sup>385</sup>. No, poput drugih događaja ili osoba iz obitelji, čin vjenčanja zapisan je i zapamćen kroz recept. Rozalija Nagy pamti njihove zaruke (*što smo na zarukama imali*) po kolaču „Punč torta“<sup>386</sup> te zapisuje recept, a u bilježnici Marije Palčić tekst identičnog recepta „Punč torta“<sup>387</sup> završava podsjetnikom *Ankicini svatovi*:

„Peče se na dva djela: 1. dio: mješaj dobro 14 dkg šećera sa 8 žumanjaka dodaj 14 dkg neoguljenih samljevenih badema možeš uzeti 8 dkg badema 3 dkg oraha i 3 dkg lješnjaka sve da bude 14 dkg 12 dkg ribane čokolade i od 8 bjelanjaka snijeg i polako peći. 2. dio: mješaj dobro 12 dkg šećera sa 5 žumanjaka dodaj soka i koru od ¼ naranđe i limuna 7 dkg brašna i od 5 bjelanjaka snijeg pa peci. Kada se ovaj drugi dio ohladi nakvasi ga sa mješavinom od ¾ limuna i ¾ naranđe sok i koricu i 4 kašike ruma 4 kaške vanilija šećera i stime žutu tortu pospi i neka tako stoji pola dana onda uzmi prvi dio i namaži ga tanko sa pekmezom od kajsiya i stavi drugi dio odozgor namaži čitavu tortu pekmezom glazura: ¼ šalice sitnog šećera pospi sa 1 ½ kašike kipućeg ruma pomješaj i glasieraj tortu“

<sup>380</sup> Miljenko Jergović, *Rod*, Zagreb: Fraktura (2013): 18

<sup>381</sup> „Krsni list“ izdan 7. listopada 1948. u Nuštru (iz privatne arhive Melite Rendić)

<sup>382</sup> Sebastijan Franjo Gerard bio je najmlađe dijete Franje i Julijane Gerard prema podacima iz „Porodičnog stanja žitelja Župe Nuštarske“ iz 1891. godine na stranici 50, iz današnje arhive Župe Duha Svetog u Nuštru

<sup>383</sup> HR-DAVU-VK-466 Mješovita pučka škola Nuštar

<sup>384</sup> fotografije iz privatne arhive Melite Rendić

<sup>385</sup> Nije poznato je li dijakritički znak u prezimenu dodao sam Franjo *kako bi dodao umjetničku notu svom prezimenu* (M. Rendić) ili je upisivanje oblika *Kerner* znak administrativne neukosti, odnosno odbijanja uporabe slova koje nije u duhu našeg jezika. Znakovito je da je na osmrtnici njegove majke napisano *Helena Körner* (dokument iz privatne arhive Melite Rendić)

<sup>386</sup> u tablici s receptima iz zbirke *Mode blat za kolaće – knjiga za kolaće*, red. broj 252, str. 145

<sup>387</sup> *Bakina bilježnica*, redni broj 72, stranica 15

Detalji o privatnom životu i profesionalnom djelovanju Franje Körnera postali su nedavno dostupni široj javnosti postavom izložbe „Slavonski hrastici“, otvorenom povodom Dana grada Vinkovaca u Galeriji fotografije Meraja<sup>388</sup>. Reprodukcijske njegove fotografije mogle su se vidjeti od 16. srpnja do 3. rujna 2019. godine, a izložbom je obuhvaćen dio korpusa od 97 fotografija slavonskih šuma iz do tada neobjavljenoga albuma, nastalog su u razdoblju od 1934. do 1940. godine. Prema autoru kataloga, prof. Tomi Šaliću, Körner je snimanje nastavio nakon umirovljenja njegova prethodnika Stjepana Kirschwenga (Budimpešta, 1865. – Vinkovci, 1935.), koji je šume snimao od 1880. do 1930-ih godina. Fotografije su nastale za potrebe Brodsko imovne općine. Naime, postojala je uredba koja je nalagala fotografiranje svih prodanih hrastika, posebno onih koji su se prodavali na stranom tržištu. U sklopu istraživanja o povijesti fotografije u Vinkovcima profesor Šalić došao je do albuma s fotografijama preko ženske linije obitelji koja je nastavila porodičnu tradiciju (od supruge Ankice preko kćeri Hedvige Štanfel i unuke Melite Rendić). No, 20. veljače 2020. godine tijekom posjeta obiteljskoj kući u Vinkovcima koja se nalazi u Zagrebačkoj ulici 2, pronašla sam na tavanu pet kutija pomno složenih i sačuvanih staklenih negativa,<sup>389</sup> koji brojčano odgovaraju navedenom broju fotografija iz albuma. Na dvije kutije nalazi se natpis *Negativi, Stari slavonski hrastici, Format 130x70*, kao i broj *negativa s opisom*.

Franjo Körner rođen je u Virovitici 30. travnja 1901. godine, kao sin Ivana i Helene te je u razdoblju od 1927. do 1945. godine djelovao kao profesionalni fotograf u Vinkovcima. O njegovom naukovanju postoji svjedodžba iz 1917. godine, kojom se potvrđuje da je kod svjetlopisca Dragutina Alkiera „učio kao šegrt od 15. listopada 1914. do 15. travnja 1917. godine.“<sup>390</sup> Pola je godine radio u znamenitom fotografskom atelijeru „Tonka“<sup>391</sup> u Zagrebu (1. lipnja do 15. prosinca 1923. godine).

---

<sup>388</sup> Izložba je realizirana sredstvima Ministarstva kulture Republike Hrvatske (prema Draženu Boti, autoru izložbe)

<sup>389</sup> Prema Gamulin i Meter Kiseljak „termin stakleni negativ obuhvaća više vrsta ploča koje razlikujemo po emulziji, odnosno vezivu: albuminske, kolodijске i želatinske ploče. Na staklenu je podlogu, naime, u počecima kao vezivo nanošen albumin, poslije kolodij te na kraju, želatina. U odnosu na prethodne negative na papiru, stakleni su negativ davali oštriju sliku te su ostali u široj upotrebi sve do uvođenja plastičnih podloga.“ U radu autori predlažu načine zaštite i digitalizacije ovog dijela kulturne baštine. O tome vidi detaljnije cfr. Ljubo Gamulin i Nena Meter Kiseljak. "Suhi želatinski negativ na staklu - povijest, čuvanje i digitalizacija." *Portal*, vol. , br. 7 (2016): 300 <https://doi.org/10.17018/portal.2016.19>. Citirano 04.06.2020.

<sup>390</sup> dokument iz arhive Melite Rendić

<sup>391</sup> Antonija Kulčar (1887. – 1971.), poznatija kao Tonka, jedna je od najznačajnijih hrvatskih fotografkinja, glavna kroničarka društvenog i kulturnog života međuratnog Zagreba, istaknuta portretistica ondašnje elite, fotografkinja kraljevske obitelji i vrsna umjetnica. Njezino ime desetljećima je bilo sinonim za kvalitetnu portretnu fotografiju te pri spomenu i danas izaziva nostalgiju s obzirom da se u mnogim obiteljskim ostavštinama nalaze portreti koji nose potpis poznatog atelijera Foto Tonka. <http://gkd.hr/izlozba/foto-tonka/> Citirano 04.06.2020.

*Poslovna knjiga Franje Körnera, svjetlopisca pomoć.*<sup>392</sup> jest dokument koji zorno prikazuje stjecanje profesionalnog iskustva<sup>393</sup>, no istodobno saznajemo detaljne osobne podatke te detalje o njegovom fizičkom izgledu. Premda se na otisku žiga preko fotografije jasno iščitava *Dubrovnik, poslovna knjiga broj 38 izdana za Franju Körnera, rodno mjesto Virovitica, občina Virovitica, kotar Virovitica, zavičajno mjesto Pécsvar, občina Pécsvar, kotar Pécsvar, zemlja Ugarska, izdana je po Obrtnom zboru Vinkovci 5. lipnja 1917. Rođen 1901, vjerozakon rimokatolički, stas malen, lice duguljasto, oči zelene, obrve plave, zubi zdravi, vlasi plave, brada okrugla.* Zanimanje svjetloписаčki pom.<sup>394</sup> Franjo se Korner počeo usavršavati kod Karla Alkiera, fotografa iz Vinkovaca, 1. lipnja 1917. godine.<sup>395</sup> Do 1. prosinca 1917. godine poslodavac navodi kako je njegovo zanimanje bilo *für alles*<sup>396</sup> te da je uz plaću od 60 kr imao *alles frei*.<sup>397</sup> Potom odlazi u Pécs i stječe radno iskustvo kod Károlya Zelesnya od 1. veljače do 1. kolovoza 1918.<sup>398</sup> Nakon toga radi kod Árpáda Templera u budimpeštanskom okrugu Soroksár jedno duže vrijeme, od 9. rujna 1918. do 15. ožujka 1920. godine.<sup>399</sup> Vraća se u Vinkovce, gdje kao *fotografski pomoćnik za sve* radi kod u Fotografskoj radnji prvog reda Zdenka Zemana od 1. listopada 1920. do 31. prosinca 1921. godine za 800 Dinara mjesečno. Majstor ga Zeman hvali: *ponašanje vrlo dobro te i u poslu marljiv. zadnje vrijeme kao samostalni poslododja u mojoj filijali u Valpovu te kao i vrlo poštenog mogu preporučiti.*<sup>400</sup> Sljedeći grad u kojem se uči poslu je Dubrovnik – u Foto atelieru „Slavia“ naukuje od 2. svibnja 1922. do 1. listopada 1922. godine te uz plaću od 1000 Dinara i 5% zaslužuje još lijepu jednu preporuku poslodavca Josipa Bernera.<sup>401</sup> Zatim radi u Fotografskom atelieru „Helios“ u Sarajevu kod M. D. Pape od 1. listopada 1922. do 31. ožujka 1923. godine kao *fotografski pomoćnik, retušer za negativ i pozitiv.*<sup>402</sup> Uz još jednu takvu preporuku prelazi u Zagreb. Prvo radi u Zavodu za fotografiranje i specijalno povećavanje slika „Foto rapid“ na Preradovićevom trgu. Ondje se kratko zadržava (1. svibnja – 15. lipnja 1923. godine) da bi uz opis kako je *marljiv, pouzdan, povjerljiv i uljudan*<sup>403</sup> prešao u prestižni Atelier Tonka, gdje je zaposlen kao *negativ i pozitiv retušer* od 1. lipnja do 15. prosinca 1923. godine.<sup>404</sup> I iz ovoga ateljea prate

<sup>392</sup> dokument iz privatne arhive Melite Rendić

<sup>393</sup> *Dan nastupa i istupa iz službe, zanimanje kalfe (tvorničkog radnika), plaća*

<sup>394</sup> dokument iz privatne arhive Melite Rendić

<sup>395</sup> dokument iz privatne arhive Melite Rendić (str.4-5)

<sup>396</sup> za sve (prijevod D.K.)

<sup>397</sup> sve besplatno (prijevod D.K.)

<sup>398</sup> dokument iz privatne arhive Melite Rendić (str.6-7)

<sup>399</sup> dokument iz privatne arhive Melite Rendić (str.8-9)

<sup>400</sup> dokument iz privatne arhive Melite Rendić (str.10-11)

<sup>401</sup> dokument iz privatne arhive Melite Rendić (str.12-13)

<sup>402</sup> dokument iz privatne arhive Melite Rendić (str.14-15)

<sup>403</sup> dokument iz privatne arhive Melite Rendić (str.16-17)

<sup>404</sup> dokument iz privatne arhive Melite Rendić (str.17-18)

ga dobre preporuke, ne samo u Poslovnoj knjizi. Postoji, naime, izdvojena preporuka gospođe Tonke osobno da je Franjo *za to vrijeme [...] bio marljiv i pošten te mogu gg. Colegam najtoplije preporučiti* zavidna je ocjena, posebno ako se zna razina popularnosti i historijsko značenje ovog ateljea.<sup>405</sup> Usavršavanje završava u Foto Paxu, u Zagrebu, Ilica 35, gdje je radio vrlo kratko vrijeme (15. prosinca 1923. - 15. siječnja 1924.) kao *pomoćnik za sve*.<sup>406</sup> Jedan od autora hrvatske književnost najnovijeg datuma bilježi ovaj atelje u svom djelu „Blato u dvorištu“:

„Volio sam svoju majku, i danas me obuzme toplina svaki put kad mi pogled padne na fotografiju snimljenu u foto Tonki negdje pred njezinu maturu, onu na kojoj djeluje pomalo nalik pionirkama.“<sup>407</sup>

#### Cvetnićeva reminiscencija

„[d]ok gledam maminu fotografiju iz Foto Tonke, postavljenu u komodi u kojoj inače držim neke sasvim osobne uspomene i dokumente, prizivam u sjećanje požrtvovnost i hrabrost koju je pokazivala u trenutcima kada bi naša obiteljska priča prolazila kroz točke loma.“<sup>408</sup>

još više produbljuje spoznaju kako fotografije, ne samo iz Foto Tonke, već i njezina učenika pozivaju na sjećanje upravo takvih teških i bolnih obiteljskih priča.

Gradsko poglavarstvo u Vinkovcima izdaje mu 6. travnja 1927. odobrenje<sup>409</sup> za *tjeranje* fotografskog obrta, a gradski načelnik Vinkovaca obrtnu iskaznicu dva tjedna kasnije.<sup>410</sup> Zavičajnost u Vinkovcima odobrena mu je dekretom Gradskog poglavarstva 2. lipnja 1928. godine.<sup>411</sup> U katalogu izložbe navodi se kako je „prvi fotografski atelijer imao [...] u Dugoj ulici (Ulica prestolonaslednika Petra) u kući pekara Franje Hostonskog, koja se nalazila uz sadašnju Galeriju Gradskoga muzeja (Duga ulica kbr. 5). Kuća je srušena te se tu nalazi ulaz u Hotel „Slavonija“. Potom je kraće vrijeme imao atelijer u istoj ulici, kbr. 30 te od 4. kolovoza 1936. godine u dvorištu kuće katnice, kbr. 11. Radio je do 1945. godine.“<sup>412</sup> Bio je član Hrvatske seljačke stranke u Vinkovcima.<sup>413</sup>

---

<sup>405</sup> dokument iz privatne arhive Melite Rendić (str.18-19)

<sup>406</sup> dokument iz privatne arhive Melite Rendić (str.20-21)

<sup>407</sup> Ranko Cvetnić, *Blato u dvorištu*, Zagreb: Mozaik knjiga (2018): 125

<sup>408</sup> ibidem, str. 137.

<sup>409</sup> dokument iz privatne arhive Melite Rendić

<sup>410</sup> dokument iz privatne arhive Melite Rendić

<sup>411</sup> dokument iz privatne arhive Melite Rendić

<sup>412</sup> Katalog izložbe „Slavonski hrastici“ Franje Körnera u Galeriji fotografije Meraja u Vinkovcima, Trg sv. Ilije i Vinka od 16. srpnja do 3. rujna 2019., Fotoklub Vinkovci

<sup>413</sup> iskaznica iz privatne arhive Melite Rendić

Sudjelovao na Međunarodnoj fotografskoj izložbi koja se održala tijekom Proljetnog Zagrebačkog zbora u travnju 1930. godine u sklopu koje je prikazana glasovita putujuća izložba njemačkog Werkbunda Film und Foto. Magaš navodi kako je „Udruženje fotografa organiziralo [...] predstavljanje profesionalnih fotografa čiji je odaziv, sudeći prema napisima iz Fotografa, usprkos međunarodnom karakteru i značaju izložbe bio brojčano malen“ te spominje brojku od 30 izlagača među kojima su dominirali zagrebački atelijeri (između ostalih Antonija Kulčar Tonka), dok se među ostalima spominje F. Körnera i P. Seilera iz Vinkovaca.<sup>414</sup> Tome je prigodom Körner dobio brončanu plaketu:<sup>415</sup>

„Zagrebački zbor  
potvrđuje  
da je jury odbora za priredbu fotografske izložbe održane 3. - 14. IV. 1930.  
nagrađio  
gosp. Franju Körnera  
Vinkovci  
sa brončanom plaketom  
Zagreb, u travnju 1930.

Predsjednik

Ravnatelj“

Organizacija fotografa Hrvatske, Slavonije, Dalmacije, Bosne i Hercegovine sa sjedištem u Zagrebu, Jelačićev trg 1/II izdala mu je, pretpostavljamo, u tu svrhu *Iskaznicu 103/1930*. Njome je potvrđeno njegovo redovito članstvu u Organizaciji.<sup>416</sup>

Godina 1935. vrlo je značajna u Franjinu životu. Osim što je te godine sudjelovao je na *proslavi 100. godišnjice (1835-1935) hrvatske himne u Slakovcima*,<sup>417</sup> u listopadu Ankica je rodila djevojčicu Hedvigu i činilo se da njihovoj sreći nema kraja.

### Otkriće skulpture i reljefa bračnog para Körner

Profesionalna povezanost sa Švagel-Lešićem iznjedrila je skulpture, koje su mom istraživanju tijekom izrade doktorske disertacije dale novu dimenziju, a Vinkovcima i Osijeku jedno kulturološki vrlo značajno otkriće.

Naime, u spomenutom Katalogu stoji kako je Körner

---

<sup>414</sup> Lovorka Magaš, "Izložba Deutscher Werkbunda Film und Foto na zagrebačkoj Međunarodnoj fotografskoj izložbi i hrvatska fotografija početkom 1930-ih." *Radovi Instituta za povijest umjetnosti*, br. 34 (2010): 194-199 <https://hrcak.srce.hr/80924>. Citirano 04.06.2020.

<sup>415</sup> plaketa u vlasništvu Melite Rendić

<sup>416</sup> dokument iz privatne arhive Melite Rendić

<sup>417</sup> dokument iz privatne arhive Melite Rendić

„također [...] fotografirao skulpture kipara Rudolfa Švagela-Lešića<sup>418</sup> na izložbi postavljenoj u Vinkovcima 1935. godine<sup>419</sup>. Kipar mu se odužio izradom gipsanoga portreta (biste). Franjo Körner fotografirao se uz tu skulpturu. Fotografija je sačuvana u Galeriji likovnih umjetnosti u Osijeku. Od 1941. do 1945. godine pomoćnica mu je bila Magdalena Wagner, udana Kapošvarac. Imao je nekoliko naučnika koji su mu pomagali pri terenskom snimanju. Jedan od njih bio je Ivan Letilović, nakon rata zaposlenik u atelijeru supruge Anice Körner.“

Na pozivnici s otvorenja samostalne izložbe nalazi se popis izloženih djela R. Švagela-Lešića. U popisu izložaka nalazimo gipsani portret fotografa („g. Körner“ *portre*). Kao kuriozitet ističem da se u popisu djela spominje i portret njegove supruge. („gđa. Körner“ *portre*). Stručnjaci s područja povijesti umjetnosti vjerovali su kako su oba djela nestala/uništena, a ni sama Körnerova unuka nije bila u potpunosti sigurna<sup>420</sup> je li Franjina bista sačuvana u kući u Vinkovcima, Zagrebačkoj ulici 2.

Iz tog razloga krenula sam put obiteljske kuće, na susret s prošlošću koji je čekao skoro pola stoljeća. Bili su to trenuci u kojima sam dijelila osjećaje s Miljenkom Jergovićem iz „Selidbe“:

„I zašto sad ne puštam da ostane zaboravljeno, nego odlazim tamo, remetim ritam smrti i zaborava, razmišljam o stvarima kojih više nema? Nekoliko puta mi je u posljednje vrijeme u pamet došlo, kad bi me spopala muka od ovog putovanja, da bi, možda, najbolje bilo kada bi svega toga čudom nestalo[...]"<sup>421</sup>

Bistu sam pronašla već spomenute 20. veljače 2020. godine u izvrsnom stanju na tavanu kuće: izrađena je od gipsa i prebojana te postavljena na kvadratno postolje od drveta. S prednje stranje učvršćena je pločica s ugraviranim tekstom *Franjo Körner 1935. 1.*<sup>422</sup> Osim toga, u kući je pronađen reljefni portret profila Ankice Körner, također izrađen od gipsa i prebojan. On se, međutim, nalazi u lošijem stanju: slomljeni su rubni dijelovi, no ipak se naslućuju stranice pravokutne osnove. U donjem dijelu reljefa autor se potpisao, ali je dio prezimena „Lešić“ odlomljen.<sup>423</sup> Mišljenja sam kako je u kontekstu obiteljskih odnosa s obitelji Khuen Belassi

---

<sup>418</sup> Rudolf Švagel-Lešić rođen je u Županji 20. studenog 1911. Kiparstvo studirao na zagrebačkoj Akademiji (R. Frangeš-Mihanović) i u Parizu, gdje je na Svjetskoj kolonijalnoj izložbi 1931. dobio *Grand Prix*. Oblikovao ženske aktove, portrete i biblijske kompozicije u realističkom stilu. Izrađivao i plakete i medalje. Preminuo je 30. studenog 1975. u Vodnjanu.

<sup>419</sup> Zahvaljujući susretljivosti mr. sc. Daniela Zeca, višeg kustosa u Muzeju likovnih umjetnosti u Osijeku, došli smo u posjed fotografija biste i Franje Körnera sa svojim portretom te pozivnice s otvorenja spomenute izložbe. Fotografija Švagel-Lešićeve reprodukcije biste objavljena je u monografiji „Osječki kipari prve polovice 20. stoljeća: Leović, Živić, Nemon, Švagel-Lešić“ D. Zeca u izdanju Muzeja likovnih umjetnosti, Osijek, 2014., str. 247.

<sup>420</sup> u vrijeme našeg istraživanja

<sup>421</sup> Miljenko Jergović, *Selidba* (Zaprešić: Fraktura, 2018): 8

<sup>422</sup> fotografije D.K.

<sup>423</sup> fotografije D.K.



potrebno naglasiti da je u vrijeme izložbe u Vinkovcima 1935. te Vukovaru 1937. godine Švigel-Lešić „ostvario je i vrlo značajne kontakte sa slavonskim plemićkim obiteljima – grofovima Eltz iz Vukovara i Khuen-Belasi iz Nuštra, te za njih izveo više kiparskih narudžbi.“<sup>424</sup>

### Fotografov tragični kraj

U sferi privatnog života II. svjetski rat nije mladoj obitelji Körner donio ništa dobrog. Iako po nekima *domobran*,<sup>425</sup> Franjo je *koketirao sa svojim njemačkim prezimenom* i previše je *zalazio u krčme u kojima su se skupljali Nijemci*<sup>426</sup> - sve je vodilo k tragičnom kraju. Cvetnić pola stoljeća kasnije, pišući o *birtijama i političkim temama*, ističe kako se čovjek:

„klonio politike izvan najintimnijeg kruga, a osobito politike u birtiji, jer su okolnosti, barem od devetsto osamnaeste upućivale da je to najrискantnija pozornica za političko *autanje* bilo koje vrste.“<sup>427</sup>

U to je vrijeme vinkovačka ulica, u kojoj se nalazio atelje, dobila za takozvanu Nezavisnu državu Hrvatsku prihvatljiv naziv - *Ulica Adolfa Hitlera*. O tome svjedoče tiskana službena zaglavljena pisama i koverata *Foto Franjo Körner, svjetlopisni zavod i trgovina foto aparata i pribora*.<sup>428</sup> Iz maminih i bakinih priča Melita Rendić saznala je kako su njezina djeda tijekom rata *Nijemci pozvali* (poslali?) *u Dachau da fotografira*... Nakon povratka, *nije više bio svoj*, odnosno *tek tada je shvatio u kakvu je opasnost doveo sebe i svoju obitelj*. Negativi snimaka čuvali su neko vrijeme u obitelji, a onda su *kompromitirajući materijali zbog straha od mogućeg povezivanja članova obitelji s nacističkom Njemačkom naknadno – spaljeni*. U jednom dijelu vinkovačke populacije ostao je zapamćen kao Nijemac: njegovo se ime spominje u Oberkerschovoj monografiji o Nijemcima u Vinkovcima i okolici, gdje ga se u poglavlju posvećenom samim Vinkovcima<sup>429</sup> može pronaći u popisu „Deutsche Familienvorstände“<sup>430</sup> kao „Körner Franz, Fotograf, Lange Gasse“.<sup>431</sup> Čini se da je Körner poput Jergovićevih rođaka *načelno bio*

„protiv svakog suprotstavljanja vlastima. Ne može tu čovjek ništa. Nije na nama da mijenjamo državu. Čovjek samo može zaglaviti u zatvoru, i ništa drugo.“<sup>432</sup>

---

<sup>424</sup> Daniel Zec, "Kipar Rudolf Švigel-Lešić – osječko razdoblje (1939. – 1945.)." *Osječki zbornik*, vol. Vol. 30, br. xx (2011): 216 <https://hrcak.srce.hr/207164>. Citirano 04.06.2020.

<sup>425</sup> pismeno svjedočenje Nike Sesse - dokument iz privatne arhive Melite Rendić

<sup>426</sup> kazivanje Melite Rendić

<sup>427</sup> Cvetnić, op. cit., str. 214-215.

<sup>428</sup> dokument iz privatne arhive Melite Rendić

<sup>429</sup> Oberkersch, op. cit., str. 85.

<sup>430</sup> glave obitelji – njemačkih (D.K.)

<sup>431</sup> Körner Franjo, fotograf, Duga ulica

<sup>432</sup> Miljenko Jergović, *Rod*, (Zagreb: Fraktura, 2013): 9

Ipak, završio je u zatvoru, ali i više od toga... Kada je i pod kojim okolnostima Franjo Körner uhićen, nije poznato - navodno *zbog pjevanja ustaške pjesme*.<sup>433</sup> U pismenoj izjavi iz 1947. godine fotograf Niko Sessa iz Korčule<sup>434</sup> objašnjava kako mu je Kerner pomagao nakon internacije u Vinkovce. Navodi kako je Korner bio domobran, a kada je uhićen prvo je bio *u zatvoru civilnih vlasti, a kasnije je došao u vojni zatvor*. Melita Rendić, obiteljska kazivačica, u posjedu je pisama svoga djeda koje je Sessa prenosio Ankici. Između ostalog, Franjo je svojoj supruzi pisao ljubavne pjesme. Jedna od njih naslovljena je „Moja ispovied“: u zagradi desno od naslova stoji *Posvećena mojoj ljubljenoj ženi*. Pjesma se sastoji od od pet strofa, označenih rimskim slovima, stihovi se rimuju (abab). Na kraju pjesme Kerner zapisuje mjesto i vrijeme nastanka pjesme - *pisano u istražnom zatvoru jednog sumornog petka 15. veljače 1945. u pozadnoj čeliji br.4*.<sup>435</sup> Na drugom listu papira, dan kasnije (*posudni zatvor, 16. veljače 1945*) Kerner zapisuje pjesme - također posvećene Ankici - „Moji sni“ i „Zatočenik“ te ih potpisuje s *Tvoj duhom odani muž Francek*. Pjesma „Moji Sni“ sastoji se od tri strofe, također označenih rimskim brojkama. Dok je za prvu i drugu strofu karakteristična rima abab, u posljednjoj je aabb. „Zatočenik“ ima sedam strofa, čiji se stihovi isto rimuju, vizualno nisu razdvojeni kao u prethodnim pjesmama, što je vjerojatno rezultat nedostatka papira.

„Jer ljubav je Tvoja melem mojoj duši  
čeznutljiva smjernost palog u tuđini  
Bez Tebe znaj Mila grca bol i guši:  
u zatvoru ovom suznoj dolini:“

Iako u Katalogu izložbe iz 2019. godine stoji da su ga strijeljali na Kumanovoj ciglani vojnici tadašnje JNA 31. svibnja 1945. godine nakon ulaska u Vinkovce, obiteljska se priča razlikuje.<sup>436</sup> *Kako bi izbjegli zvuke strojnica od strijeljanja, partizani su okupili lokalne mesare (obrtnike koji tijekom rata nisu bili regrutirani) te im pod prijetnjom smrti naredili da zakolju zarobljenike na Kumanovoj ciglani. Jedan od njih došao je nakon toga s priznanjem: „Ankice, došao sam ti reći da sam ubio tvog Franceka!“ I on i ostali mesari imali su po nekoliko ljudi na savjesti. Neki se nisu mogli nositi s tim i objesili su se. Maja<sup>437</sup> i Majkica otišle su do ciglane u nadi da će pronaći tijeko kako bi ga dostojno pokopale. Nažalost, psi su razvukli ostatke.“* Zbog neprimjerenog odnosa prema tijelima pokojnika skupina najbližih članova obitelji, među njima i Ankica Kerner, uputila je zamolbu Gradskom NO „da se osobe likvidirane na Kumanovoj ciglani propisno

---

<sup>433</sup> kazivanje Melite Rendić

<sup>434</sup> dokument iz privatne arhive Melite Rendić

<sup>435</sup> dokument iz privatne arhive Melite Rendić

<sup>436</sup> kazivanje Melite Rendić

<sup>437</sup> ime od milja za baku Ankicu Kerner

sahrane,<sup>438</sup> kojoj nije udovoljeno. Tek 1949. godine Kotarski sud donio je rješenje kojim je Franjo Kerner proglašen mrtvim, a „kao dan njegove smrti uzima se 31.V.1945., odnosno kao dan kojega imenovani nije preživio“ uz obrazloženje

„da je nestali nekoliko dana po oslobođenju Vinkovaca u maju mjesecu bio odveden po jedinicama J.A. i otada se nije više javio niti kući povratio. Kako je vreme oglasa proteklo bezuspješno, a ni staraoc nestaloga nije prikupio nikakove podatke koji bi mogli dokazivati na to, da se nestali nalazi na životu, pa je sud riješio kao u dispozitivu, a kao dan njegove smrti uzeo je zadnji dan mjeseca u kome je nestali bio po jedinicama J.A. odveden.-

Smrt fašizmu – sloboda narodu!“<sup>439</sup>

Na mjestu smrti podignuto je spomen obilježje.<sup>440</sup>

Drugi svjetski rat, odnio joj je, kao i njezinoj majci i sestri, četiri je muška člana obitelji: mlađeg brata, nećaka, starijeg brata i supruga. Nakon suprugove tragične smrti, Ankica sada Kerner – prezime gubi dijaritički znak u novim dokumentima u novoj državi, nastavlja voditi fotografsku radnju. Prema podacima iz legitimacije iz 1945. godine Ankica je po *zanimanju fotografkinja, srednjeg stasa, pravilnoga nosa, pravilnih usta, crne kose, duguljastog lica i smeđih očiju*.<sup>441</sup> Do njegove smrti pomogala mu je u atelijeru i uz njega naučila zanat, a majstorski ispit iz fotografskog obrta položila je pred ispitnim povjerenstvom Obrtne komore u Osijeku 18. srpnja 1947. godine.<sup>442</sup>

*Posao je dobila u Fotografskoj zadruzi, gdje se stalno bila izložena porugama zbog prezimena Koerner kao „Švabica“. Iz toga se razloga formalno udala za Dragu Pavičića, trgovačkog putnika. Bio je to brak iz interesa: Ankica je dobila novo prezime, a Dragec dom, jer je bio beskućnik. Protekom vremena Ankicu počinje nagrizati sumnja – unamljuje osobu koja joj otkriva da Dragec u drugom selu ima ženu i dvoje djece. Ankica se suočava s njom i spoznaje da je bila predmet financijskog iskorištavanja. Bijesna, uvrijeđena i ponižena ostavlja mu je kofer sa stvarima pred ulaznim vratima svoje kuće te službeno razvodi od njega. Ovaj dio života izrazito se negativno reflektirao na život njezine kćeri Hedvige. Odrastala kao očeva ljubimica nije mogla podnijeti nekog drugog na očevu mjestu i mislila je kako je majka više ne voli zbog veze s Dragom. Zbog toga se Heda pokušala ubiti popivši fiksir, za koji je dobro znala da je otrovan zbog stalnih upozorenja. U bolnici su joj jedva spasili život, no ni tamo nije željela vidjeti majku: prijetila je kako će skočiti kroz prozor. Ovo sjećanje Melite Rendić uklapa se u svjedočenje Mirjane Grujić,*

---

<sup>438</sup> *Partizanska i komunistička represija i zločini u Hrvatskoj 1944.-1946. Originalni dokumenti* (Slavonski Brod: Hrvatski institut za povijest - podružnica za povijest Slavonije, Srijema i Baranje, 2009): 441

<sup>439</sup> Rješenje Kotarskog suda u Vinkovcima u „vanparničnom predmetu“ broj III-s-R4474-1949,-7 koje je donio sudac Bogdan Živković 5. prosinca 1949. (privatna arhiva Melite Rendić)

<sup>440</sup> fotografija iz privatne arhive Melite Rendić

<sup>441</sup> dokument iz privatne arhive Melite Rendić

<sup>442</sup> dokument iz privatne arhive Melite Rendić

koja je ispričala *kako se sjeća da je gospođa Ankica imala nekoga, ali da ga Heda nije voljela. Uvijek bi pitala Majkicu je li otišao...*

Prema opisu Mirjane Grujić, kazivačice, stari je lokal bio vrlo lijep: uz atelijer nalazila se još jedna soba i čajna kuhinja. No, nakon konfiskacije, Ankici daju manji lokal. U pismu Mariji Palčić u kojemu joj šalje recept za „Tortu sa trešnjama“ 24. travnja 1951. godine, Heda (Hedviga) piše:

*Draga teta!*

*Danas je mama vrlo očajna jer su povukli svoju odluku i nedaju joj radnju a namještenici su opet primljeni. Mama nezna šta će početi. Nude joj radnju Štefana štrikera (~~odn~~) koja je samo 5 m. u duljinu i širinu. Mama misli uzeti radnju najaviti da radi da joj ne propadne obrtnica ali nemisli raditi jer se još uvijek nada našoj radnji. (~~i čekati~~)<sup>443</sup>*

Ankica se morala pomiriti s promjenom i prihvatiti novi lokal. Dopisnica koju joj šalje Marija Palčić 28. travnja 1959. godine naslovljena je na

*GDJA  
ANKICA KERNER  
„Foto HEDI“  
VINKOVCI  
Lenjinova broj 15.*

U poslu joj je pomagala Daca,<sup>444</sup> odnosno *Danica Naray iz Bjelovara. Daca je bila poput člana obitelji, jer je jedno vrijeme živjela u zajedničkom kućanstvu s Rozalijom, Ankicom i Hedom, dok se nije udala za Vinka Kohla.*<sup>445</sup> I njezino ime nalazimo u oznaci pokraj recepta zakovitog naziva:

*Ratna Torta.*<sup>446</sup>

*Danica*

*5 dk masti 15 dk šećera 2 kašike pekmeza 1 kašikicu soda bikarbole 15 kašika vode 37 dk brašna krušnog oraha na debelo izrezati i pomješati. Lemuna ljuske.*

Obzirom na relativno velik broj različitih rukopisa u nasljeđenim zbirkama recepata, mogu pretpostaviti da je Ankica također bila jedna od zapisivačica. Nažalost, nisam imala primjerak njezina rukopisa koji bi poslužio za usporedbu. Ipak, kada je riječ o pripravi hrane i kulinarskim sposobnostima Ankice Kerner, kazivačica Mirjana Grujić ne bira pomno riječi pri opisu - *njoj bi i čaj zagorio!* No, za Ankičin glazbeni talent ima samo riječi hvale. S nostalgijom ističe njezin

---

<sup>443</sup> pismo iz *Bakine bilježnice* (u tablici: red. broj 611, str. 336-337)

<sup>444</sup> fotografija iz privatne arhive Melite Rendić

<sup>445</sup> podaci dobiveni od Melite Rendić i Mirjane Grujić

<sup>446</sup> u tablici s receptima iz zbirke *Mode blat za kolaće – knjiga za kolaće*, red. broj 281, str. 134

*kristalno čist mezzosopran* i žali što nikada nije školovala svoj glas. Poput majke Rozalije i sestre Marije, znala je svirati klavir<sup>447</sup>. Najčešće bi svirala *šlagere, od kojih joj je najdraži bio „La paloma“*.

### **Hedviga Körner**

Ubrzo će joj i Heda početi pomagati u fotografskoj radnji, nakon što po drugi put izgubi godinu u gimnaziji<sup>448</sup> i time izgubi pravo na daljnje školovanje. Hedviga (Heda, Hedica) Kerner jedino je dijete Franje i Ankice Körner. O njezinom djetinjstvu ne postoje zapisi, samo fotografije. Do desete godine dijete okruženo ljubavlju i pažnjom (rođendani, Božići, bratić, obitelj) iznenada ostaje bez očinske figure, naprasno se mijenja način života. Kazivačice Katica Stavrić i Marija Grujić zajedno su s njom pohađale vinkovačku gimnaziju, bile u istom razredu te se s pravom može tvrditi da su je dobro poznavale. K tome, Katica Stavrić *stanovala kao podstanarka u Zagrebačkoj ulici te povremeno odlazila u kuću Rozalije Nagy na ručak ili druženje. Kada je Heda prestala ići u školu, odlazile bi k njoj u fotografsku radnju, gdje bi izmjenjivale djevojačke priče iz škole i mjesta, pojele po koji bombon ili se fotografirale iz zabave*. Roditelji Mirjane Grujić izgradili su kuću u Zagrebačkoj 2, u kojoj su živjeli s kćerkama do 1954. godine i odluke da presele u Beograd, kada su je prodali Rozaliji Nagy. *Mirjana Grujić inzistirala je da maturira u svojim Vinkovcima pa su majka i sestra otišle za Beograd. Otac i ona trebali su nastaviti živjeti u nekadašnjem domu Rozaliji Gerard i njene obitelji u Ervenci. Međutim, tadašnje vlasti to nisu dopustile, već su odredile da godinu dana Rozalija Nagy treba staviti jednu sobu na raspolaganje Mirjani Grujić*, koja je na taj način vrlo dobro upoznala sve članove obitelji.

Upravo u to vrijeme mladi šumar Josip Štanfel odrađuje pripravnički staž u operativi na terenu u Sekciji za uređivanje šuma Vinkovci (1954-1955. godine)<sup>449</sup>. Kasnije poznanstvo između Hedice i Pepija, kako su ga zvali, prerasta u ljubav, a potom i brak. Josip je sin trgovca Josipa i Franciske rođ. Štimac rođen 18. rujna 1928. u Gašparcima (Delnice). U Zagrebu je maturirao u IV. muškoj realnoj gimnaziji 1949. godine i odlučio posvetiti svoj život šumarskoj struci: diplomirao na Poljoprivredno-šumarskom fakultetu u Zagrebu (biološki odsjek).<sup>450</sup> Heda se zaručuje, a potom i udaje za Stjepana Štanfela. Na vjenčanje ne zaboravlja pozvati obje prijateljice iz gimnazije. Kaći

---

<sup>447</sup> fotografija iz privatne arhive Melite Rendić

<sup>448</sup> fotografija iz privatne arhive Melite Rendić

<sup>449</sup> Hrvatsko šumarsko društvo, Imenik hrvatskih šumara, dostupno na <https://www.sumari.hr/sumari/kart.asp?id=11656> Citirano 04.06.2020.

<sup>450</sup> *Šumarski list*, 1–2, CXXXVII (Zagreb: 2013): 118 <https://www.sumari.hr/sumlist/201301.pdf#page=120> Citirano 04.06.2020.

Stavrić i Mirjani Grujić šalje vijest o zarukama i poziv na vjenčanje u poledini fotografija mladog para, kojeg je fotografirala majka Ankica<sup>451</sup>:

*„Draga moja Kaća,*

*Prilikom svojih zaruka sjetih se i tebe mila s pozivom da mi s Mirjanom prisustvuješ vjenčanju 29. IV nadam se da me nećeš odbiti.*

*Mnogo Te voli i uvijek rado misli na Te*

*Heda*

*Vkci 2. IV. 56. “*

*„Draga Mirjana!*

*Možda je to još previše (...) no svejedno, pozivamo te ja i zaručnik na svatove koje će se održati 29.IV. dakle za prvomajske praznike nadam se da onda nećeš imati ispite te ću s radošću dočekati.*

*Vkci 29.III.56.*

*Sve vas mnogo voli a osobito tebe Heda“<sup>452</sup>*

Kaća se rado odaziva pozivu i dolazi svojoj školskoj prijateljici u svatove. Sjeća se klavira, okrestra, svatova u kući u Zagrebačkoj ulici...

Tadašnje „Novosti“<sup>453</sup> su u „Gradskoj kronici“ za Vinkovce uz Ilok i Vukovar objavljivale imena mladenaca u rubrici „Iz matičnog ureda“ pod „Vjenčani“. Tako u broju 19 (194) od 12. svibnja 1956. čitamo na stranici 7 da su vjenčani *Stjepan Štanfelj, ing. šumarstva i Hedviga Kerner, fotografkinja*.<sup>454</sup> U obiteljskoj zbirci recepata sačuvan je telegram upućen *Hedici Kerner, Zagrebačka 14, Vinkovci* iz Slavenskog Broda sljedećeg sadržaja:

*„TEBI I PEPIJU MNOGO SREĆE ŽELI = SEKA+“*

Tko je autorica telegrama, ostaje nepoznanica.

O rođenju njihove prve kćerke 18. svibnja 1957. godine, Melite, također nalazimo obavijest u tadašnjim „Novostima“. U rubrici „Iz matičnog ureda“ pod „Rođeni“ u broju 22 (248) od 25.

---

<sup>451</sup> fotografija u privatnom vlasništvu svjedokinje Katice Stavrić

<sup>452</sup> fotografija u privatnom vlasništvu kazivačice Mirjane Grujić

<sup>453</sup> Vinkovački list su tjedne novine koje kontinuirano izlaze, ali im se naziv mijenjao u određenim periodima. Tjednik je počeo izlaziti 1952. godine pod nazivom Vinkovačke novosti koji se zadržao do kraja 1955. godine. Urednik je bio prof. Josip Korda a izdavač Kotarski odbor N. F. Vinkovci Od početka 1956. godine naziv je skraćen u Novosti, jer su se spojile Vinkovačke novosti i Vukovarske novine te su Novosti bile list vinkovačkog, vukovarskog i županjskog područja. Zahvaljujući projektu Digitalizirana knjiga - Original iz Gradske knjižnice i čitaonice Vinkovci, dostupni su nam bili primjerci za istraživanje.

<sup>454</sup> <http://library.foi.hr/novine/broj1.aspx?C=10&godina=1956&broj=000019> Citirano 04.06.2020.

svibnja 1957. čitamo na stranici 8 da se u Vinkovcima rodila *Melita Štanfel, kćerka Josipa i Hedvige*.<sup>455</sup> Naša glavna obiteljska kazivačiva, Melita Štanfel udana Rendić, oduvijek je bila očarana pričama bake i prabake. Kao *petnaestogodišnja djevojčica snimala je na magnetofon Majkičine priče o obitelji*.<sup>456</sup> S druge strane, posao bake Ankice, koju je od milja zvala Maja, također ju je jako zanimao. *Kao djevojčica znala se pritajiti u pomoćnoj sobi fotografske radnje odakle bi pratila fotografiranje djevojaka za maturalni pano. Uživala je u predivnim haljinama koje su djevojke nosile i maštala. Tada još nije slutila da će joj to biti životni poziv, sve do jedne večeri kada joj je Maja otkrila čarobni proces nastajanja slike. Maja je nosila posao kući, ali nikada nije htjela raditi dok djeca ne zaspu. Jedne večeri Melita nikako nije mogla zaspati i došla je u kuhinju, gdje je Ankica krenula razvijati filmove. Tada ju je Maja pozvala k sebi, započela priču o nastanku fotografija i sve joj zorno pokazivala. Onoga trenutka kada je vidjela kako se slika pojavljuje na foto papiru, odlučila je postati fotografkinja.* Tako je i bilo: pomagala je majci Hedi u radnji. Iako je završila Ekonomski fakultet u Zagrebu, ljubav prema fotografiji je bila jača. Nastavila je s obiteljskim poslom u Vinkovcima, koji je naprasno prekinut Domovinskim ratom. Fotografijom se nastavila baviti u Zagrebu. U Potvrdi o obiteljskoj tradiciji obrta stoji da

„ početak obiteljske tradicije počinje 1927. godine, kada Melitin djeda Franjo Kerner otvara fotografski obrt u Vinkovcima, koji obrt je nastavila obavljati njezina majka Hedviga Štanfel (rođ. Kerner), također u Vinkovcima. U taj obrt se 7.9.1990. zapošljava njena kćer Melita Rendić (rođ. Štanfel). Kako je radnja u ratu bombardirana Melita Rendić u Zagrebu osniva obrt 1.1.1992. Djelatnost obrta je također fotografska.“<sup>457</sup>

*Nakon završenog staža u Vinkovcima Josip je Štanfel dobio posao u „Šumariji“ u Novom Vinodolskom. Mlada obitelj živi u zgradi koju je „Šumarija“ namijenila svojim djelatnicima. Žive u sobi, a dijele kupaonicu s WC-om s ostalim stanarima. Dvije i pol godine nakon Melitinog rođenja, rađa se njezina sestra. Zbog komplikacija tijekom poroda Lidija Štanfel rođena je 10. prosinca 1959. godine u kolima hitne pomoći na putu između Novog Vinodolskog i Rijeke, ali se kao mjesto rođenja vodi Novi. I Majkica je dolazila pomogati unuci<sup>458</sup> i obitavala s njima u toj prostoriji. Šumar Štanfel radio je na pošumljavanju Kačjaka.*<sup>459</sup>

Između listova u zbirci recepata *Mode blat za kolače knjiga za kolače!* nalazimo umetnuto pismo Lidije Štanfel pisano dječjim rukopisom na listu iz bilježnice sivih linijatura:

„*Drage naše Majkice i Majo*

<sup>455</sup> <http://library.foi.hr/vl/broj.aspx?C=10&godina=1957&broj=000022&stranica=001> Citirano 04.06.2020.

<sup>456</sup> Magnetofonske vrpce pronađene su uoči predaje disertacije Povjerenstvu.

<sup>457</sup> Potvrda o obiteljskoj tradiciji obrta koju je je izdala Hrvatska obrtnička komora Obrtnička komora Zagreba u Zagrebu, 29.12. 2009. godine. Dokument iz privatne arhive Melite Rendić.

<sup>458</sup> fotografija iz privatne arhive Melite Rendić

<sup>459</sup> podaci dobiveni od Melite Rendić

*Danas smo svi bili u Bukovcu. Jeli smo janjca. Bio je izvrstan. Ujutro smo bili na misi: danas je bila cvjetna nedelja. Tata se karta. [...] Vaše  
Tata, Mama, Melita i ja*<sup>460</sup>

Danas Hedviga živi u Zagrebu s Melitom. Lidiya živi također u Zagrebu.

#### 4.8. Najmlađa Marija – čuvarica obiteljske zbirke

Marija je rođena 23. svibnja 1914. godine. O njezinom školovanju izostali su pisani dokumenti i sjećanja. Na Svijećnicu, 2. veljače 1936. godine udaje se za Josipa Palčića, poljoprivrednog tehničara iz Brkiševine.<sup>461</sup> Za su tu prigodu izrađene posebne kartice na tvrdom papiru formata 120x70 s tekстом:

„MACUŠKA PALČIĆ rođ NAGY  
JOSIP PALČIĆ  
vjenčani  
NUŠTAR 2 VELJAČE 1936“<sup>462</sup>

Sačuvane su u originalnoj kartonskoj kutiji grublje ornamentalne teksture tamno smeđe boje, dimenzija 125x75 cm na čijem se poklopcu nalazi natpis „Cartes de Visite“ bijele boje.

Tko je Josip Palčić, kojega je djed Gerard nevoljko primio u obitelj. *Djed Franjo bio je protiv toga braka*, obiteljska je priča. Usprkos tome, Marija i Josip proslavili su zlatni pir i preživjeli još jedan rat, do Josipove smrti 31. svibnja 1993. godine. Između listova Marijine zbirke recepata našao se Josipov životopis, pisan pisačim strojem:

„PALČIĆ JOSIP +Životopis  
23.XI.1954.

O S I J E K

Ž I V O T O P I S

Rođen sam 1909. u Brkiševini kotar Sisak, N.R. Hrvatska. Svršio sam Gospodarsku školu u Križevcima 1929. godine, a 1930. Zadružnu školu u Zagrebu. Poljoprivredni sam tehničar.

Službujem od 1.IV.1934. god. bes prekida do danas, u poljoprivrednoj struci ovim redom.

Kao asistent Saveza Stočarskih Udruga u Zagrebu na selekciji stoke 3.god.Na Državnom Dobru Topolovac kao rukovaoc i voditelj Šašine Grede/najveći majur toga dobra/ 6. god.Istovremeno radio

<sup>460</sup> Tablica za *Mode blat za kolače knjiga za kolače!* redni broj 7, stranice 2-3

<sup>461</sup> fotografije iz privatne arhive Melite Rendić

<sup>462</sup> iz osobne arhive



sam na selekciji turopoljske pasmine svinja regeneraciji tamošnjih livada, reproducirajući sjeme trava sa tih livada. 1943.god.premješten sam na Državno Dobro Dalj, gdje sam bio knjigovođa i zamjenik upravitelja 2i pol godine. Po oslobođenju premješten sam za pomoćnika upravitelja Rajonske Uprave Drenje kotarG Đakovo, te nakon kraćeg vremena Rajonsku upravu Ivankovo kotar Vinkovci, a odavde za upravitelja na Zemaljsko Dobro Nuštar, gdje sam ostao do konca 1946.god. Tada sam premješten na Poljoprivrednu Naučnu Stanicu u Osijeku gdje se i sada nalazim, u svojstvu rukovodioca selekcijskog polja. Ovdje sam odmah po dolasku dobio zadatak, da postavljam i obrađujem sortne, gnojidbene i druge agrotehničke pokuse, na kojima radim evo 8.godina.

Palčić Josip tehničar.<sup>463</sup>

Josip Palčić zasigurno nije mogao parirati bogatstvom i obiteljskim pedigreeom poput Franjinog zeta Nagya, čiji je brat bio *ugledni političar u Mađarskoj*, niti Körnerovoj reputaciji. Vjerojatno nije ni bio upućen u podrijetlo prezimena Palčić - staro paško prezime. O tome koliko je doista staro kazuje Majer u prilogu o povijesti Kneževe palače u Pagu:

„Početkom 15. stoljeća Venecija preuzima upravu na otoku i od toga vremena postavlja svoje plemiće za knezove u Pagu, te time na tom području prestaje ranija dominacija i jurisdikcija Zadra. Važnost Paga zasniva se na solanama, tada najvećima na našoj obali. Venecija je upravo od soli izvlačila glavninu svojih prihoda u Dalmaciji. Izgradnja novoga grada Paga na sunčanoj i od vjetra zaklonjenijoj strani uvale započinje 18. svibnja 1443. godine. Terene za ulice, trgove, crkve, Kneževu palaču, ložu i zidine, mletačke vlasti kupuju od privatnih vlasnika, paške obitelji Palčić, dajući im u zamjenu zemljište u Caskoj...“<sup>464</sup>

Među paškim plemićkim obiteljima koje su odigrale značajnu ulogu u oblikovanju kulturnog i gospodarskog življenja u gradu Pagu spominju se i Palčići.<sup>465</sup> Obitelji su to duge tradicije, kako na otoku, tako i na kopnu. Iznjedrile su mnoge poznate osobe, o čemu piše Mirko Kovač u svom romanu – memoarima „Vrijeme koje se udaljava“. Čitajući opise nekih radnji kao da se ponavlja priča znakovitog naslova „Neke prašne fotografije“:

„U Zagrebu sam godinu dana stanovao kod obitelji Lončar, nekad imućne, a u to vrijeme bješe spala na tri bakice za koje nikad nisam saznao što dođu jedna drugoj [...] Bakice su me ovlastile da im sredim tavan, tako je kroz moje ruke prošlo puno svakovrsnih odbačenih stvarčica, a u jednoj vrećici našao sam hrpu fotografija i pisama nekoć davno uspješne i utjecajne obitelji Palčić u kojoj je bilo pisaca, učenjaka, svećenika, tiskara, odvjetnika, trgovaca nekretninama, zastupnika u Saboru, itd.“<sup>466</sup>

<sup>463</sup> *Bakina bilježnica*, redni broj 535, između stranica 275

<sup>464</sup> Krasanka Majer, „Prilog poznavanju povijesti sklopa Kneževe palače u Pagu“, *Radovi Instituta za povijest umjetnosti*, 32, (2008): 139

[https://www.academia.edu/20189547/Prilog\\_poznavanju\\_povijesti\\_sklopa\\_Kne%C5%BEeve\\_pala%C4%8De\\_u\\_Pagu?auto=download](https://www.academia.edu/20189547/Prilog_poznavanju_povijesti_sklopa_Kne%C5%BEeve_pala%C4%8De_u_Pagu?auto=download) Citirano 04.06.2020.

<sup>465</sup> [https://www.wikiwand.com/hr/Pag\\_\(grad\)](https://www.wikiwand.com/hr/Pag_(grad)) Citirano 04.06.2020.

<sup>466</sup> Mirko Kovač, *Vrijeme koje se udaljava* (Zaprešić:Fraktura 2013): 354

U nekom povijesnom trenutku Josipov dio obitelji odselio se s otoka i naselio u Brkiševini. Riječ je o naselju u blizini Kupe, danas u sastavu općine Lekenik, u Sisačko-moslavačkoj županiji. Najstariji član obitelji kojega se pamti jest Imbro Palčić (1844-1928). Imao je troje djece, dva sina i kćer. Jedan od njih, Ivan (1877-1956) Josipov je otac. U braku s Jagom, rođenom Brnadić (1879-1939) imao je, uz Josipa, još šestero djece: Maru Panižić (1896-1952), Imbru (1899-1925), Doru Jandrić (1903-1988), Nikolu (1901-1969) te blizankinje Baru (1912-1927) i Katu Uzbašić (1912-2003).<sup>467</sup> Sačuvana je dokumentacija iz 1940. godine pod nazivom *Odluka o uručenju zaostavštine* nastala nakon smrti Jage Palčić, a koju je donio Sreski sud u Pisarovini 5. ožujka 1940. godine.

Marija i Josip žive u Šašinoj Gredi, nekada majuru, a danas dijelu Siska. Ako su sestre zamjerale djedu Gerardu što im nije bio financijska potpora, Marija je to doista osjetila. Život na pustari zasigurno se u mnogome razlikovao od dotadašnjeg načina Marijina života: ugleda koji je imala kao Gerardova unuka u Nuštru, druženja s prijateljicama, praćenja modnih trendova sa sestrom Ankicom, izleta, sviranja klavira.<sup>468</sup> Po prvi put postaju roditelji 23. lipnja 1937. godine, kada se rodio sin Zdenko. Kako bi svojoj supruzi i sebi omogućio kontakt s vanjskim svijetom, krajem 1940. godine Josip, tada *nadzornik banovinskog dobra Šašina Greda, z.p. Sisak*, kupuje radio aparat *Lorenz BL 40 6 cjevi*<sup>469</sup> na kredit za *4.800 Din.* u čiju je cijenu *neto u obračunu stari aparat za Din 750.- Iz Zaključnog lista*<sup>470</sup> saznajemo više o *imovinskim prilikama* Josipa Palčića, koji je u vrijeme kupovine radio aparata imao *nekretnine u vrijednosti od 20.000.-*, odnosno *pokretnine u vrijednosti od 15.000.- te da mu nekretnine nisu bile opterećene, niti mjesečna plaća zaplijenjena.* Ovaj podatak zorno prikazuje odnos cijene i Josipova imetka u to doba.

Prema podacima iz njegovog životopisa<sup>471</sup> mlada se obitelj seli prema potrebama službovanja. Konačno, od 1943. godine, žive bliže Marijinoj obitelji - u Dalju, da bi se preko Drenja i Ivankova vratili u Nuštar. Sin Zdenko vrlo je blizak sa sestričnom Hedvigom (između njih je razlika dvije godine), o čemu svjedoče brojne fotografije.<sup>472</sup> Tijekom II. svjetskog rata (1943. godine) Marija je rodila drugog sina, Davorina. Umjesto da 1945. godina bude godina dolaska mira, za obitelj je ona godina tragedija. Davorin naprasno umire: *Davorin je bio kod Majkice i u posjet su došli neki ljudi, čije je dijete bilo bolesno. Rekli su da je bolest već pri kraju. Davorin se ipak dobio šarlah.*

---

<sup>467</sup> Podaci dobiveni velikim trudom i radom na matičnim knjigama Josipovog nećaka, Ante Palčića (1928-20??).

<sup>468</sup> fotografije iz privatne arhive Melite Rendić

<sup>469</sup> O tehničkim detaljima i vizualnom identitetu samog radio aparata vidi detaljnije cfr. Radiomuseum [https://www.radiomuseum.org/r/lorenz\\_super\\_bl40.html](https://www.radiomuseum.org/r/lorenz_super_bl40.html) Citirano 04.06.2020.

<sup>470</sup> u tablici s receptima iz zbirke *Bakina bilježnica* red. broj 43, str.2-3.

<sup>471</sup> *Bakina bilježnica* red. broj 543 str. 275-276.

<sup>472</sup> fotografije iz privatne arhive Melite Rendić

No kako u to vrijeme nije bilo antibiotika, umro je – priča je Marije Palčić. No, prikaz Melite Rendić značajno se razlikuje. *Davorin je dobio krups.*<sup>473</sup> *Gušio se. Macuška ga je odvela k liječniku. Liječnik je htio zasjeći dušnik, odnosno otvoriti ga kako bi mu stvorio otvor za disanje, ali Macuška nije dopustila. Liječnik je, naime, bio Nijemac. Uplašila se da ga liječnik želi zaklati, uzela dijete u naručje i poslala kući. Na putu do kuće Davorin je umro. Macuška se dugo nije oporavila od toga. Samo je vezla goblene, svirala klaviur i pekla kolače.*

Gobleni, klavir i ljubav prema kolačima ostat će vjerni Marijini družbenici do kraja života. Dokaz tome su brojni gobleni koji su ispunjavali sve prostorije trosobnog stana u Donjoj Vežici u Rijeci i sačuvani obiteljski zapisi recepata – Marija ih je skupljala i zapisivala gotovo do kraja života<sup>474</sup>. Podatke o goblenima čuvala je u svojoj bilježnici za recepte. Na poleđini posljednjeg lista nalazi se oznaka, pri vrhu lijeve četvrtine lista rukom zapisan telefonski broj, broj *Somertag*, cijena u DM.<sup>475</sup> Nešto dalje umetnut je pomno izrezan dio omota s poštanske pošiljke iz 1980. godine.<sup>476</sup> Šalje je *Wiehler Gobelinbilder*<sup>477</sup> Antunu Palčiću (navodeći da je za Mariju Palčić) na njegovu njemačku adresu u Bielefeldu.<sup>478</sup>

Krajem 1947. godine obitelj se seli u Osijek, gdje Josip počinje raditi u *Poljoprivrednoj naučnoj stanici*, a nastavlja na Poljoprivrednom institutu. Podaci s mrežne stranice Instituta govore kako su „svoj radni vijek na Sjemenskom dobru proveli poznati agronomi bilo kao upravitelji ili tehnolozi (Piškur Nikola, Palčić Josip, Marković Andrija, Andabaka Stjepan, Jurić Ivo, Dumančić Tomislav, Andračić Vlado, dr.sc. Marko Josipović) koji su dali značajan doprinos u razvoju

---

<sup>473</sup> krup ili katedralni laringitis - upalna bolest dišnih puteva

<sup>474</sup> Kao primjere navodimo umetnutu ambalažu s receptom „Orahova torta, Dr. Oetker Prašak za pecivo“, Podravka - datum proizvodnje 29.10.1990. (redni broj 40), zatim recepti izrezani s dijela ambalaže za „Oblatne“, „Sloboda“, Tvornica kekisa i kruha Osijek, proizvod upotrebljiv do: 04 92 (redni broj 94) te umetnut dio ambalaže s receptima - „Vafel listovi“, Koestlin, Bjelovar; Čokoladna krema, Kava krema, Vanili krema, Grilaž krema - upotrebljivo do: 05 1994 (redni broj 317). Posljednja umetnuta vrećica „Dr. Oetker Prašak za pecivo, Backin“, Podravka s receptom za Piroške nosi datum proizvodnje 09.10.1995. (redni broj 474)

<sup>475</sup> *Bakina bilježnica*, redni broj 11, između stranica 1 i 2; nedostaje jedno *m* u riječi *Sommertag*

<sup>476</sup> *Bakina bilježnica*, redni broj 51, između stranica 6 i 7

<sup>477</sup> Duga tradicija poznate tvrtke umalo je otišla u povijest, no čini se da su ljubav prema goblenima i zanimanje za njih pobijedili. Na službenoj web stranici objavljen je tekst sljedećeg sadržaja: „Posljednjih mjeseci smo vas obavještavali, kako ćemo nažalost nakon 125 godina rada biti prisiljeni zatvoriti našu firmu zbog zdravstvenih razloga i nedostatka radne snage koje bi nastavile našu tradiciju. No tijekom posljednjih tjedana došlo je do jednog potpuno neočekivanog i sretnog obrata. Od svibnja 2020. godine ponovno ćete biti u mogućnosti pretvarati predložke *Wiehler Gobelina* u predivne, ručno rađena umjetnička djela. Veselite se s nama još barem sljedećih 125 godina i redovito posjećujte našu web stranicu, kako ništa ne biste propustili! Vaš *Wieher*“ <https://www.wiehler-gobelin.com/> Citirano 15.02.2020.

<sup>478</sup> Ante Palčić, nećak Josipa Palčića, živio je i radio dugi niz godina u tadašnjoj SR Njemačkoj. Preko njega je Marija nabavljala originalne predložke i konce potrebne za izradu goblena.

Sjemenskog dobra<sup>479</sup> i Poljoprivrednog instituta Osijek u cjelini.“<sup>480</sup> Jedan od spomenutih agronoma, pokojni prof. dr. sc. Ivo Jurić, bio je stažist inženjera Palčića. Često bi ga se prisjećao u razgovorima i uvijek isticao kako je bio *strog i pošten. Jako sam puno naučio od njega. Prvi bi dolazio na polje, a posljednji odlazio...* Bavljenje poljoprivredom na područjima uz glavne vodotokove (Sava, Dunav, Drava), a riječ je o uglavnom močvarnim tlima<sup>481</sup> nosilo je rizik od malarije koju je Josip, nažalost, prebolio. O malariji je pisala i Vilma Vukelić detaljno opisujući *drugu nevolju u osječkom kraju*, komarce:

„Nakote se po močvarištima i šumama trske, što se kilometrima protežu pored Drave [...], inficiraju svoje žrtve klicama malarije, koju Osječani zovu „povratnom groznicom“. Građani obično još pridodaju da se oboljelome „prevraća krv“ ili da „pati od unutarnje vrućice“. Najbolje sredstvo protiv groznice jest kiselo vino koje se spravlja u okolici, naravno uz bacanje užarena ugljevlja u vodu i čaranje starih baba, ponajbolje onih s periferije, koje su zanat izučila još od svojih prababa. Jer već tada svaki je Osječanin patio od svoje „unutarnje vrućice“ i „prevraćanja krvi“.<sup>482</sup>

Prema posljednjim riječima može se zaključiti kako Vilma Vukelić nije pretjerano vjerovala u „povratak“ ove bolesti. No, Josip je to iskusio posljednjih nekoliko mjeseci svog života. Nakon niza pogrešnih dijagnoza i neuspješnih tretmana, ciklično pojavljivanje temperature s ostalim simptomima konačno je pripisano preboljenoj malariji.

Možda to bio razlog zbog kojeg se, između ostalog, počeo baviti melioracijama. Njegovo najveće profesionalno postignuće jest realizacija ideje o izgradnji kanala, danas poznatog kao *kanal Palčić*.<sup>483</sup> Prema podacima Zavoda za prostorno uređenje Osječko-baranjske županije „na

---

<sup>479</sup> „Sjemensko dobro postepeno je nastajalo od 1931. godine od ekonomije pokušališta koje je do kraja II. svjetskog rata imalo oko 100 ha zemljišta. Odmah nakon II. svjetskog rata, dobiveno je prvom agrarnom reformom novih 160 ha, a kasnije komasacijom na području Tenja oko 220 ha, a daljnjih 250 ha tijekom razdoblja od 1961. do 1990. godine Poljoprivredni institut Osijek kupovao je iz vlastitih sredstava. Tako da pravo utemeljenje Sjemenskog dobra datira od 1961. godine kad je Zavod za unaprjeđenje poljoprivrede Osijek prerastao u Poljoprivredni institut Osijek.“

Stranica, nažalost više nije dostupna. Podaci su pohranjeni 4. travnja 2016. godine.

<sup>480</sup> ibidem

<sup>481</sup> <https://www.enciklopedija.hr/natuknica.aspx?ID=61548> Citirano 04.06.2020.

<sup>482</sup> Vukelić, op. cit., str.148

<sup>483</sup> Kanal Palčić spominje se u „Službenom glasniku Grada Osijeka br. 5 od 10. svibnja 2013.“, koji donosi sporazum o sanaciji jednog njegovog dijela, *urušenog dijela zacijevljenog kanala Palčić*. Dostupno na <https://www.osijek.hr/wp-content/uploads/pdf/235-Sporazum-sanacija-kanal%20Palcic-Lucka%20uprava.pdf>. Citirano 04.06.2020.

Nalazimo ga u tekstu objavljenom u „Glasu Slavonije“ od 24.7.2017. o onečišćenju rijeke Drave „Iz teglenice isteklo motorno ulje, masna mrlja 10 x 500 metara“ u kontekstu prethodnih onečišćenja, odnosno primjera iz 2005. godine, kada je *kanal Palčić u Osijeku onečišćen (...) mineralnim uljima, a počinitelj je bio HEP*. Dostupno na <http://www.glas-slavonije.hr/vijest.aspx?id=338884> Citirano 04.06.2020.

U „Programu zaštite okoliša za područje Osječko-baranjske županije“ u poglavlju „2.3.5. Vode“ u opisu rijeke Drave (str. 26) stoji da *pritoke Drave na području Osječko-baranjske županije uključuju (...) kanal Palčić*. Dostupno na <http://www.obz.hr/hr/pdf/zastitaokolisa/Osnova%20obiljezja.pdf> Citirano 04.06.2020.

području Grada Osijeka hidrografska mreža dijeli se na dravski i dunavski sliv, pa su tako organizirani i melioracijski sustavi. Odvodnja na dravskom slivu, uglavnom je gravitacijska, izvodi se otvorenim kanalima, i u manjoj mjeri cijevnom drenažom.<sup>484</sup> Dravskom slivu pripadaju Poganovačko-Kravički kanal i Crni Fok te kanal Palčić:

„Treći pritok Dravi je kanal Palčić. Ukupne je dužine 4,45 km, kanal je II. reda. Zacijevljen početnih stotinu metara od ušća u Dravu u luci Tranzit, a zatim kao otvoreni vodotok s brojnim objektima prolazi istočnom industrijskom zonom Osijeka. Kanal je uređen.“<sup>485</sup>

O tlima i melioracijama Josip je učio iz knjiga. Knjige su bile njegova velika ljubav, o čemu svjedoči bogatstvo nasljeđene zbirke, koja Jergovićevim riječima čini „ne samo jednu porodičnu biblioteku, nego jedan cijeli svijet, jednu kućnu civilizaciju, koja se, kao i svaka druga civilizacija, može rekonstruirati i objasniti preko tekstova koje je baštinila.“<sup>486</sup> Ipak, iznenađuje mjesto zapisa o nekim pročitanim stručnim i znanstvenim knjigama<sup>487</sup>, koju sam pronašla u bakinoj zbirci recepata na posljednjoj stranici. Grafitnom olovkom djed je zapisao nazive, a kemijskom označio i precrtao pročitane knjige:

- ✓ *Gračanin*<sup>488</sup>: *Kalcifikacija tala*
- ✓ “ *Mali pedološki praktikum*
- ✓ “ *Pedologija I*
- ✓ “ *Fosfatizacija tala*
- proč ✓ “ *Prilog genetskoj klasifikaciji tala*
- Gračanin: Tla Hrvatske*
- “ *Pedologija III dio (Sistematika tala)*
- proč ✓ *Blašković: Hidropedološka studija rijeke Mirne*
- proč ✓ *Viljams Nauka o zemljištu*

Na nama je da donesemo sud o ulozi bilježnica s receptima kao sigurnom mjestu za pohranjivanje važnih, ne samo obiteljskih, podataka.

Dolaskom u Osijek obitelj u početku živi u okviru Poljoprivrednog instituta u Južnom predgrađu koju se kolokvijalno nazivalo *Selekcija*. *Od Starog židovskog groblja i Muslimanskog groblja mali je gaj dijelio niz prizemnica izgrađenih za radnike na Institutu, dok su inženjeri živjeli u katnici,*

<sup>484</sup> [http://www.prostorobz.hr/Planovi/PPUG/PPUG%20OSIJEK/pdf/4b\\_polaz\\_57\\_78.pdf](http://www.prostorobz.hr/Planovi/PPUG/PPUG%20OSIJEK/pdf/4b_polaz_57_78.pdf) str. 73

<sup>485</sup> Ibidem

<sup>486</sup> Jergović, Miljenko. *Selidba*, (Zaprešić, Fraktura, 2018): 29

<sup>487</sup> u tablici s receptima iz zbirke „Bakina bilježnica“ red. broj 656, str. 372

<sup>488</sup> Mihovil Gračanin, vidi detaljnije cfr. <http://www.enciklopedija.hr/natuknica.aspx?id=22950> Citirano 04.06.2020.

u stanovima sa zajedničkim sanitarnim čvorom.<sup>489</sup> Kasnije se obitelj seli u Donji grad, gdje je Zdenko pohađao osnovnu školu.<sup>490</sup> Na donjogradsku adresu, *Zmaj Jovina 21*<sup>491</sup>, *Stambena uprava DG.*, pošta stiže i do kolovoza 1958. godine: razglednicu iz Rovinja naslovljenu *Gđa Marija Palčić, za Zdenka* šalje Branka (kasnije supruga Zdenka Palčića). Vrijedno je spomenuti kako razglednica završava riječima *rukoljub mami*, što odstupa od tadašnjih komunikacijskih normi te narušava danas uvriježenu predodžbu o jednoobraznosti socijalne komunikacije tadašnjeg društva. Upravo je te godine sagrađena *zgrada isključivo za potrebe visoko obrazovanih djelatnika Poljoprivrednog instituta*<sup>492</sup> u Vukovarskoj ulici broj 116 i 118, u kojoj Josip dobiva dvosobni stan. U dvorišnom dijelu zgrade nalazila se kružna cesta do niza garaža smještenih tik u željezničku prugu. U središtu je bio mali zeleni otok prilagođen djeci. Kao poseban kulturološki i društveno-povijesni kuriozitet potrebno je naglasiti kako *su u prizemlju zgrade bile uređene knjižnica zatvorenog tipa i čitaonica. Korisnicima – stanarima usluge je pružala stručna osoba - knjižničar u definirano radno vrijeme, a na raspolaganju im je bio i televizor.*<sup>493</sup> U to vrijeme osnovano je Udruženje agronoma koje je, uz svoje redovite stručne aktivnosti, svake godine organiziralo Agronomsku zabavu. Za pretpostaviti je da između ovog kolača, ili barem, njegovog naziva postoji određena poveznica:

„Agronom kolač

*15 dk putra 15 dk šećera 1 vanilija 8 žutanjaka dobro mješati sa šećerom sneg od 8 jaja samo polovicu dodati i 10 dk ribane čokolade 2 žlice mrvica u rumu namočena ili crne kafe 10 dk mandule ili orase. Smesu peći u dugolj. tepsiji na pol ispeći a zatim ukrasi ostalim snijegom izmješanim sa 20 dk šećerom zatim malo izpeci posuti malo s kosanim oguljanim mandulama. Reže se vruće na ploške.*<sup>494</sup>

Slično je i s receptom *Krastavci za zimu*<sup>495</sup> koji, prema atribuciji, potječe iz agronomskog miljea:

---

<sup>489</sup> Dragocjene podatke o zgradi dobili smo od umirovljenog višeg kustosa i nekadašnjeg ravnatelja Muzeja Slavonije u Osijeku, Mladena Radića.

<sup>490</sup> danas Osnovna škola „Jagode Truhelke“

<sup>491</sup> ista adresa zapisana je na koricama *Mode blat za kolaće – knjiga za kolaće*, u tablici s receptima iz zbirke red. broj 375, str. 175

<sup>492</sup> Otac Mladena Radića bio je prof. dr. sc. Ljubo Radić, dugogodišnji djelatnik Poljoprivrednog instituta, koji je sa svojom obitelji također živio u spomenutoj zgradi od 1958. godine. O njemu detaljnije cfr. Josip Kovačević, "Prof.dr.sc. Ljubo Radić (1922.-2004.)." *Agronomski glasnik*, vol. 66, br. 1-2, (2004): 87-89 <https://hrcak.srce.hr/103518>. Citirano 04.06.2020.

<sup>493</sup> prema Mladenu Radiću

<sup>494</sup> *Bakina bilježnica*, redni broj 234, između stranica 122-123;

<sup>495</sup> *Bakina bilježnica*, redni broj 633, stranica 360.

Julijo Martinčić dolazi 1961. godine na Poljoprivredni institut u Osijeku gdje započinje raditi u Odjelu za oplemenjivanje i sjemenarstvo strnih žita. Tijekom rada u Odjelu radio je sve poslove u svojstvu asistenta pripravnika, asistenta, starijeg asistenta, znanstvenog suradnika, višeg znanstvenog suradnika i savjetnika. Pored znanstvenog rada obavljao je dužnost predstojnika Odjela i predsjednika znanstvenog vijeća Poljoprivrednog instituta u Osijeku.

[http://info.hazu.hr/hr/clanovi\\_akademije/osobne\\_stranice/julio\\_martincic/julio\\_martincic\\_biografija/](http://info.hazu.hr/hr/clanovi_akademije/osobne_stranice/julio_martincic/julio_martincic_biografija/)  
Citirano 04.06.2020.

*„na 1 litru flašu 1 kašiku soli samo ravno do grla nasip vode a ostatak običnog sirčeta i dunstati vrlo dobre (Martinčić ing)“*

I Marija počinje raditi u Osijeku: jedno vrijeme u „Agroslavoniji“, a potom „Belju“. U socijalističkom sustavu žene su prestale biti samo domaćice, veliki dio njih se zaposlio. No, ni na radnim mjestima žene nisu odustale od razmjenjivanja recepata, samo je promijenjen način njihova zapisivanja: pisaći strojevi u uredima koristili su se i u tu svrhu. K tome, korištenjem karbonskog<sup>496</sup> ili indigo<sup>497</sup> papira istodobno se moglo zapisati po nekoliko primjeraka jednog recepta. Upravo oni čine dio korpusa umetaka u zbirci recepata Marije Palčić. Karakterističan je veći broj recepata (od tri<sup>498</sup> preko devet<sup>499</sup> do čak petnaest<sup>500</sup>) napisanih na (polovici) papira formata A4 povezanih klamericom. Za jedan recept sa sigurnošću možemo tvrditi da je nastao na radnom mjestu. Iako nije napisan pisaćim strojem, ime ispod popratnog teksta „*jedi i zovi*“ *Prvu pomoć*“, *Darinka* upućuje na osobu za koju mi je poznato da je radila s Marijom Palčić u jednoj od firmi, a bila je prva susjeda obitelji Mađarević<sup>501</sup> u Marinkovićevoj ulici 11.<sup>502</sup> Za Darinku Stojnović bila je karakteristična uporaba ekavice u govoru, što je vidljivo i u samom receptu bez naslova:<sup>503</sup>

*1 kutija biskvita za dobošice*

*FILA: 4 žumanjka, 4 kašike šećera dobro umešati, dodati 3 dobre kašike brašna (glatko) i ½ litre toplog mleka. Sve dobro izmešaj i kuhaj na pari. Dok je masa još mlaka dodaj 5 dkg putra i 25 dkg iseckanih žele bonbona u boji.*

*(listove poprskaj mlakim mlekom sa malo ruma ili konjaka)*

*glazura: 4 belanjka i 8 kašika sitnog šećera dobro ulupaj. 5 kašika šećera popržiti i kad je šećer smeđ dodaj u sneg i dalje dobro izmešati.(ovo brzo raditi da se šećer ne ukruti) Glaziraj tortu, jedi i zovi „Prvu pomoć“*

*Darinka*

Još jedan list papira formata A4 pisan pisaćim strojem vjerojatno potječe od Darinke.<sup>504</sup> Svih osam recepata napisano je ekavicom *bela, zamesi, testo, 4 dela, 7 dkg putera, pena od 3 belanjaka, ukuvano, crne kafe, kuva, meša, šoljica, zalepe.*

<sup>496</sup> Karbonski papir je bezdrveni celulozni ili od tekstilnih otpadaka proizvedeni papir, gramature od 16 do 30 g/m<sup>2</sup>, premazan jednostrano finom voštanom masom s primjesom čađe ili nekog drugog pigmenta. Služi za dobivanje kopija, u prvom redu prilikom tipkanja pisaćim strojem. Prema "Tehničkoj enciklopediji" (Papir), glavni urednik Hrvoje Požar, Grafički zavod Hrvatske, 1987.

<sup>497</sup> Indigo papir prevučen je jednostrano slojem plavo obojene voštane mase i služi za kopiranje prilikom pisanja. Prema "Tehničkoj enciklopediji" (Papir), glavni urednik Hrvoje Požar, Grafički zavod Hrvatske, 1987.

<sup>498</sup> *Bakina bilježnica*, redni broj 9, između stranica 2-3

<sup>499</sup> *Bakina bilježnica*, redni broj 12, između stranica 2-3

<sup>500</sup> *Bakina bilježnica*, redni broj 31, između stranica 2-3

<sup>501</sup> djevojačko je prezime (buduće) snahe, Zdenkove supruge, Mađarević

<sup>502</sup> Današnja Ulica A. Paradžika

<sup>503</sup> *Bakina bilježnica*, redni broj 33, između stranica 2-3

<sup>504</sup> *Bakina bilježnica*, redni broj 13, između stranica 2-3

Josip i Marija često su putovali k sinu u Rijeku, koji se ondje zaposlio i trajno nastanio. Tijekom jednog takvog puta dogodila im se prometna nezgoda, o kojoj su zapisani podaci na dijelu lista s kvadratićima dimenzija 68x96 cm.<sup>505</sup> Nepoznatim rukopisom zapisani su podaci o firmi *DIP Delnice Mrkopaj*, registracijskoj oznaci *DE4587*, lokaciji *Oštrovica- Gornje Jelenje*, vremenu *4.40h* te imenu sudionika *Kovačić Robert, Mrkopalj G. Jelenje*. Nakon odlaska u mirovinu<sup>506</sup> sredinom 1970-tih osječki stan u Vukovarskoj 116 mijenjaju za sličan u Rijeci, u Donjoj Vežici., u Ulici dr. Jože Grabrovšeka 11a. Marija tada ispunjava svoju veliku želju i kupuje pianino. Ponovno može uživati u zvucima omiljenog instrumenta. Nostalgija za rodnim krajem ili pak nenaviknutost na život u stanu kod Josipa je, bez obzira na blizinu mora, rezultirala odlukom o gradnji vikendice početkom 1980-tih.<sup>507</sup> Na djedovini, na nasljeđenom pašnjaku<sup>508</sup> u Orlekoviću podiže montažnu kuću. Uživajući u ljepotama pokupskog kraja od ranog proljeća do kasne jeseni, Marija i ondje skuplja i bilježi recepte za kolače:

*(može i torta) Orahove kocke (Anka Orl)*

*6 žumanjka mješati sa 28 dk šećera dodati 28 dk samljevenih oraha 1 kašiku brašna prašak za pecivo i na koncu sneg<sup>509</sup>*

te za zimnicu:

*Zelena salata od paradajza*

*2 ½ kg. zel paradajza samljati i ocijediti dodati ½ kl senfa 25 dk ribanog rena 3 dg ulja soli bijelog luka po ukusu papra u zrnu (Anka Orl)<sup>510</sup>*

Iz nekog, samo njoj poznatog razloga u bilježnici su sačuvana dva listića „Obračun“ za potrošenu električnu energiju u Orlekoviću u 1983. i 1984. godini.<sup>511</sup>

U kasno proljeće 1991. godine boravak u Orlekoviću naprasno je prekinut događanjima koja će prerasti u još jedan rat u njihovim životima. U prosincu Orleković<sup>512</sup> se našao na prostoru

<sup>505</sup> *Bakina bilježnica*, redni broj 42, između stranica 2-3

<sup>506</sup> Prema posjetnici Josip Palčić odlazi u mirovinu kao *savjetnik Poljoprivrednog instituta Osijek*. Posjetnica se nalazi u privatnom vlasništvu.

<sup>507</sup> Dokumentacija o izgradnji u privatnom vlasništvu.

<sup>508</sup> Pašnjak površine 2261 m<sup>2</sup>, kuća 44 m<sup>2</sup>, dvorište 500 m<sup>2</sup>. (podaci iz darovnog ugovora od 3.10.1995.)

<sup>509</sup> *Bakina bilježnica*, redni broj 420, stranica 190.

<sup>510</sup> *Bakina bilježnica*, redni broj 631, stranica 359.

<sup>511</sup> *Bakina bilježnica*, redni broj 210, stranica 114-115. („Elektra Sisak“ na ime Josipa Palčića, Orleković bb, za razdoblje 19.11.83.-27.12.83, odnosno 27.12.83.-31.03.84.)

<sup>512</sup> „Kasno navečer 11. prosinca SJP „Osa“ uputila se preko Letovanića prema selu Šišinec [...] Dolaskom u Orleković pripadnici jedinice ostavljaju vozila te polako pješice kreću prema Kupi. Nakon otprilike pet kilometara stigli su do Šišinca gdje su pričekali čamce za prelazak preko Kupe.“ Borna Marinić, „Uloga Specijalne jedinice policije „Osa“ u Domovinskom ratu“, diplomski rad, Zagreb: Sveučilište u Zagrebu Filozofski fakultet, Odsjek za povijest, 2017): 35



djelovanja Hrvatske vojske tijekom akcije „Vihor“, jedne od najkontroverznijih operacija prema Hodalju:

„102. brigada, 36. inženjerijsko-pontonirska bojna, Glinski bataljun, oklopno-mehanizirana jedinica Operativne zone Zagreb (OZZ), antiteroristička jedinica (ATJ) Policijske uprave Sisak i Zapovjedništvo operativne grupe za Sisak i Baniju (OGSB), pokušali su 12. i 13. prosinca 1991. godine na dijelu rijeke Kupe od Pokupskog do ušća r. Gline u Kupu izvesti napad iz pokreta s forsiranjem rijeke što se u vojnoj vještini smatra jednom od najtežih i najsloženijih borbenih radnji. Bila je to, nesumnjivo, najsloženija operacija OGSB u 1991. godini i zasigurno jedna od najtežih operacija na čitavom hrvatskom ratištu 1991. godine, pa i u cijelom Domovinskom ratu. Nažalost, operacija je završila neuspjehom. S obzirom na pretrpljene gubitke i žrtve, borci 102. brigade i ostalih postrojbi koje su sudjelovale u operaciji i danas se pitaju što se zapravo dogodilo.“<sup>513</sup>

Nakon što je Hrvatska vojska napustila ovaj lokalitet i odvukla top s platoa uz kuću, nastanili su je prognanici. Josip više nikada nije vidio svoj Orleković: umro 31. svibnja 1993. godine u Rijeci. Marija je i tada liječila gubitak kolačima i receptima, pronalazila svoj mir u vezenju goblena. O tome svjedoči njezino pismo upućeno Hedvigi Štanfel u prosincu 1994. godine.<sup>514</sup> Neposredno nakon uvodne rečenice:

*„Draga Heda!*

*Po obećanju, da ću Ti na pisati recept eto sve po redu:“*

odmah slijedi recept „*Đuž*“<sup>515</sup> s vrlo iscrpnim objašnjenjem postupka. Potom uz napomenu *Evo još jednog recepta odlično!* dodaje upute za izradu *Piškote od mrkve*. Savjetuje Hedi, koja je 1991. godine izgubila majku Ankicu, da radi goblene i objašnjava:

*„Rado radim stim utučem taj radni dan ne mislim ništa jer moram brojati i boje menjati. Čudnovato ja kad je lijepi dan radim i 6 sati non stop i ne boli me kičma ali, da štrikam ili heklam Bogu dušu dajem od bolova.“*

Na kraju pisma, tada 80-godišnja Marija ispričava se zbog svog rukopisa. Od tada do svoje smrti 15. lipnja 2002. godine Marija je preživjela i preboljela infarkt srca, moždani udar, tromb i operacijski zahvat na dojci pod lokalnom anestezijom. Kada je isti svećenik po treći puta pozvan da joj dodijeli bolesničko pomazanje, nije se suzdržao od komentara *opet vi, gospođo...Šest*

---

<http://darhiv.ffzg.unizg.hr/id/eprint/8719/1/Diplomski%20rad%20-%20Borna%20Marini%20C4%87.pdf>  
Citirano 04.06.2020.

<sup>513</sup> Vlado Hodalj, "102. brigada Hrvatske vojske u operaciji VIHOR 1991. godine." *Polemos*, vol. II, br. 3-4 (1999): 12 <https://hrcak.srce.hr/2870>. Citirano 04.06.2020.

Dvije godine kasnije, 16. siječnja 1993. godine u okviru pokazne vježbe "Pješačka bojna u napadu s forsiranjem rijeke" na rijeci Savi kod Siska, organizirana je posebna radna točka u selu Orleković (2 km sjeveroistočno od sela Šišinec) na kojoj je Hodalj promatračima vježbe, među kojima su bili i najodgovorniji časnici Hrvatske vojske, iznio kratku kronologiju zbivanja u operaciji „Vihor“.

<sup>514</sup> Iz privatne arhive Melite Rendić

<sup>515</sup> đus > juice

mjeseci prije smrti odsvirala je lakoćom (koje se ne bi postidjeli ni u pola mlađi) svoje najdraže arije na sintisajzeru pred svojim praunucima.

Marija i Josip Palčić sahranjeni su na gradskom groblju Kozala u Rijeci.<sup>516</sup>

---

<sup>516</sup> polje: B, blok: 29, broj: 1888 <https://kd-kozala.hr/trazilica-pokojnika.aspx> Citirano 04.06.2020.

## 5. OPIS ZBIRKE

Kada je riječ o rukopisnim zbirkama recepata, u naslovu disertacije „Semantika privatnog – obiteljska rukopisna zbirka recepata iz 19./20. stoljeća“ uvrstila sam pojmove „privatno“ i „obiteljski“. Prema znanstvenoj i stručnoj literaturi, postoje fine semantičke nijanse: Ivanišević naglašava razliku između pojmova rukopisne zbirke i privatne zbirke recepata. Za pojam **rukopisne kuharice**, „kojim se opisuju gdjekad vrlo različite kompilacije recepata koje su njihove autorice crpile iz usmenih i pisanih izvora“, vjeruje da „u nedovoljnoj mjeri opisuje pravi značaj takvih kuharica.“<sup>517</sup> Nasuprot tome, sklonija je (pozivajući se na Heldke i Sutton) sintagmi **privatne kuharice**, jer „zapravo ispisuju prehrambeni kanon jedne obitelji i sličnije su zbirki bilješki koje služe tek osvježivanju sjećanja jer nisu namijenjene korisniku kao cjelovita uputa za pripremu, nego kao podsjetnik za pripremu jela, pretpostavljajući neku vrstu "naukovanja rođakinji, teti, majci, baki ili susjedi," ne zaboravljajući precizirati da „istodobno uključuju naslijeđene recepte, recepte dobivene od prijatelja i poznanika, kao i recepte skupljene iz novina, časopisa ili objavljenih kuharica, koji su često popraćeni rukopisnim komentarima i ocjenama.“<sup>518</sup> Tijekom istraživanja *Kuharica kao svjedok i čuvarica kulture, vremena i jezika u na prostoru istočne Slavonije*<sup>519</sup> Vodopija i Smajić došle su u posjed zbirke recepata Zorke Kovačić iz 1947. godine, za koju koriste termin **obiteljske kuharice** u kontekstu „zapisu recepata koji su se godinama čuvali u obitelji.“<sup>520</sup> Posebno ističem stav autorica da obiteljske kuharice „pripadaju pučkom stvaralaštvu i pučkoj literaturi budući da su ljudi oduvijek prikupljali tradicionalne recepte bilježili ih i čuvali u svojim (uvjetno rečeno) obiteljskim kuharicama.“<sup>521</sup>

Na temelju recepata koje su zapisale i sačuvale tri generacije žena moje obitelji pokušala sam pružiti detaljniji uvid u povijesni i kulturni kontekst vremena u kojem su nastali. Time sam posredno, preko obiteljske zbirke recepata iz 19. i 20. stoljeća, svojim ispitanicima i kazivačima uz bok dodala same zapisivačice recepata, i to kao svjedoke. Njihova ostavština, zapravo autentično svjedočenje vremena ovih protagonistica građanskog društva prije svega dvaju malih hrvatskih gradova (Nuštar i Vinkovci) ima prema Ivanišević vrijednost dokumenta.<sup>522</sup> Dodana vrijednost leži u činjenici da je riječ o - ženama.

---

<sup>517</sup> Ivanišević, op. cit., 108-109.

<sup>518</sup> ibidem, str. 155.

<sup>519</sup> Istraživanje se temeljilo se na prikupljanju i analizi dostupnih kuharica, odnosno zbirki recepata s toga područja

<sup>520</sup> Irena Vodopija i Dubravka Smajić, „Stari Iločki kulinarski leksik“, *Studia Slavica Savariensia*, 21, 1-2 (2013): 480 <https://www.bib.irb.hr/684435> Citirano 04.06.2020.

<sup>521</sup> ibidem

<sup>522</sup> Ivanišević, op. cit., str. 163.

„Na značaj historijske antropologije bitno utječe eksplozija radova o ženskoj povijesti odnosno o odnosu spolova u posljednjih dvadesetak godina. Žena donedavna nije bila "čovjek" (u nekim jezicima postoji samo jedan pojam za čovjeka i muškarca - l'homme, man, Uomo) i nije uključivana u nekadašnja područja historijska istraživanja kao što su politička akcija i vrhunska kultura. Tek unutar historije svakodnevice, koja ilustrira život, položaj žene u obitelji i društvu te njezin doprinos kulturi, žene iz različitih društvenih slojeva postaju "vidljive". U ženskoj povijesti javljaju se struje nastale u tijeku integracije toga tipa istraživanja u institucionaliziranu profesionalnu povijest. No pritom veliku ulogu ima postmodernistički pristup jer se nastoji "dekonstruirati" muško gledanje na povijest, kulturu i žene koje se izražava u znanosti i na drugim iskustvenim područjima, tj. prikazati proturječnosti unutar muških "velikih pripovijesti" koje su u ženi uglavnom vidjele samo spol a ne i čovjeka.“<sup>523</sup>

Iako se tradicionalno rukopisne zbirke recepata vežu upravo za ženski rod, kao kuriozitet spomenula bih rezultate istraživanja rukopisnih zbirki s njemačkog govornog područja, koje su postale popularne krajem 17. i tijekom 18. stoljeća, ali ne samo kod žena. Gloning spominje rukopisne kuharice iz kruga poznatih muškaraca poput braće Grimm, Goethea, ili Schillera. Pri tome naglašava njihovu svrhovitost kao izvora informacija o kulturnoj povijesti i umijeću pripremanja hrane te društvenoj povijesti prehrane, odnosno povijest pisanja, pismenosti i uporabe teksta. Upravo posljednji segment „dopušta pristup pismenim svjedočanstvima skupine ljudi, kojima pisanje nije bila profesija.“<sup>524</sup> Istodobno, Gloning u ovom kontekstu spominje ograničenja u slučajevima, kada je recepte nisu zapisivale žene *same*, već ih je *netko* zapisivao za njih te nije poznato „zanimanje i vrsta obrazovanja pisca.“<sup>525</sup> O ovom fenomenu piše Müllneritsch, referirajući se doduše na razdoblje koje prethodi nastanku naše obiteljske zbirke (18. stoljeće), kada su postojale „profesionalne pisarice“. One su za novčanu naknadu (ili bez nje) prepisivale kuharice koje bi se darovale na vjenčanjima, krizmama ili prigodom nekih drugih značajnih datuma u životu žene.<sup>526</sup> Danas se, primjerice, znanstveno izučavaju i rukopisne kuharice (ne)poznatih zapisivačica kupljene na eBayu<sup>527</sup>:

---

<sup>523</sup> Mirjana Gross, „Susret historije i antropologije“, *Narodna umjetnost*, vol. 33, br. 2, (1996): 84 <https://hrcak.srce.hr/45069>. Citirano 02.06.2020.

<sup>524</sup> Thomas Gloning, ur. *Das handschriftliche Kochbuch zum Gebrauch der Theresia Lindnerin : Einleitung, Transkription und digitales Faksimile* (Gießen: GEB, 2009): 3 [http://geb.uni-giessen.de/geb/volltexte/2009/7361/pdf/mc-1\\_kochbuch-lindnerin.pdf](http://geb.uni-giessen.de/geb/volltexte/2009/7361/pdf/mc-1_kochbuch-lindnerin.pdf) Citirano 04.06.2020.

<sup>525</sup> ibidem

<sup>526</sup> Helga Müllneritsch, „The 'Who' of Manuscript Recipe Books: Tracing Professional Scribes“, *1700-tal*, Vol 14 (2017): 38 <https://pdfs.semanticscholar.org/b09a/d3a77281de6903bf219a96c6ec7cacd4bd46.pdf> Citirano 04.06.2020.

<sup>527</sup> Barbara Rotger, „How to Read a Recipe Box: A Scholar's Guide to Working with Personal Recipe Collections“ (diplomski rad) Boston: Boston University, Open BU (2013): 13 <https://open.bu.edu/handle/2144/5660?show=full> Citirano 04.06.2020.

U mom istraživanju ovaj je problem samo djelomično prisutan: ne postoji problem s identitetom zapisivačica: dvije glavne autorice<sup>528</sup> u generacijskom slijedu osobno sam poznavala. Bile su prisutne (ne)izravno kraće ili dulje u mom životu zbog nekih obiteljskih odnosa. Upravo te okolnosti učinile se da mi je privatno njihov svijet ostao dalek, iako na dohvat ruke. Sa znanstvenog stajališta, autorice obiteljske zbirke recepata ostavile su neiscrpan izvor spoznaja u svojim zapisima. Tako su, primjerice, saznanja o njihovim zanimanjima i školovanosti ipak djelomična, iako za najmlađu dokaziva. Osim atribucije nekolicine recepata, jedine pisane podatke o Juli Gérard nalazimo u izvatku iz crkvene knjige, u matičnim knjigama i na nadgrobnom spomeniku u Nuštru; Rozalija Nagy, rođ. Gérard pohađala je školu u Nuštru i kratko radila na pošti (što je raritet za djevojku u to doba!), dok se Marija Palčić rođ. Nagy školovala u Senti i Nuštru (?) te kasnije radila u „Belju“ i „Agroslavoniji“ u Osijeku. Dakle, za dvije autorice mogu sa sigurnošću tvrditi da su bile su obrazovane i pismene kao pripadnice višeg srednjog građanskog staleža svoga vremena. Ipak, ova vrsta tekstova - Gloningovim riječima – sa svojim dijelom regionalno ili fonetski obojanim načinom pisanja, sa svojim dijelom nepravilno korištenim interpunkcijskim znakovima ili sa svojim razgovornim funkcionalnim stilom predstavlja određenu suprotnost službenom jeziku onoga doba kojim su se služili pisci, pisari ili bi ga čitali u novinama. Mišljenja sam kako je Gloning izvrsno opisao unikatnu vrijednost rukopisnih zbirki recepata, zbog kojih ih potrebno čuvati i znanstveno istraživati, kako bi se na mikrohistorijskoj razini došlo do spoznaja o jezičnoj diversifikaciji u određenom društveno-povijesnom okviru. Za ovo područje znanstvenog interesa od iznimne je važnosti iločka *Kuvarka*;<sup>529</sup> u raspravi o jeziku kojim je pisana Vodopija i Smajić drže da su „društveno-političke prilike i doseljavanje stanovništva, uvjetovano gospodarskim razvojem te planskom kolonizacijom, utjecali ne samo na sastav iločkoga stanovništva već i na intenzivno jezično posuđivanje, ponajprije iz doseljeničkih jezika, stoga leksik te kuharice obiluje mnoštvom posuđenica – germanizama i turcizama te s pokojim hungarizmom.“<sup>530</sup> Obilježja jezika u kontaktu, uz Gloningove odrednice, nalazim u svim dijelovima obiteljske zbirke, a posebno su izražene u najstarijim zapisima. Iz tog razloga navodim dva kratka recepta sa svim navedenim karakteristikama:

---

<sup>528</sup> U zbirkama se nalaze recepti zapisani nepoznatim rukopisima. Iako su mi ostale ženske članice obitelji poznate, nisam ih mogla sa sigurnošću povezati sa zapisima, jer su nedostajali dokumenti s njihovim rukopisom koji bi poslužili za usporedbu.

<sup>529</sup> Iločka *Kuvarka*, odnosno zbirka prikupljenih recepata i rukopisno zapisanih 1872. godine, bila je u vlasništvu Iločanke Barbare Klasanović 1896. godine.

<sup>530</sup> Irena Vodopija i Dubravka Smajić, "Kuvarka" Barbare Klasanović iz Iloka“, *XI. međunarodni kroatistički znanstveni skup, zbornik radova*, Stjepan Blažetin (ur.), (Pečuh: Znanstveni zavod Hrvata u Mađarskoj, 2013): 7 <https://www.bib.irb.hr/746593> Citirano 04.06.2020.

Primjer 1.

*„Epfel pita*

*40 dk brašna 10 dk masti 1 jaje 2 din germe trunak soli i šećera sa mlekom zamesi*

*Ankica“*

Primjer 2.

*„Šne od šećera*

*Hostonski*

*Na 1 jaje dolazi 6 dk šećera i to 2 dk šećera u gotovi šneg lupati i tek onda ostali 4 dk špinovani kuhani vruć šećer polako se sipa i lupa u taj vrući snijeg možeš uzeti jaja koliko hoćeš.“*

Dakle, osim što zapisivačica recepta kombinira njemački i hrvatski jezik u naslovima, piše njemačke riječi fonetski (*Epfel < Äpfel, Šne < Schnee*),<sup>531</sup> izostavlja interpunkcijske znakove (zarezi u nabranju), odnosno koristi razgovorni stil, koji je posebno izražen u drugom primjeru (*možeš uzeti jaja koliko hoćeš*). Istodobno, ovi se primjeri vrlo dobro uklapaju u tumačenje Jelene Ivanišević kako se „recepti iz starih bilježnica umnogome [...] udaljavaju od suvremenog oblika recepta. [...] Navode se potrebni sastojci, ali se oni ne navode izdvojeno nego se uključuju u narativnu strukturu recepta.“<sup>532</sup>

Vodopija i Smajić mišljenja su kako su „najrasprostranjenije zbirke recepata [...] one koje se ne mogu uvijek nazvati kuharicama. To su zapisi domaćica koje su svoja i tuđa kulinarska iskustva zapisivale kako bi ih sačuvala od zaborava te kako bi ih prenijele sljedećim generacijama. U mnogim obiteljima bilježnica s rukopisnim zapisima jela koja je pripadala nekom ženskom članu iz prethodnih vremena, prenosi se iz generacije u generaciju. Kulinarski ženski autoriteti prenose svoja znanja stečena od starijih generacija novima.“<sup>533</sup> Najveći dio obiteljske zbirke recepata odgovara upravo ovom opisu: iskustvo službovanja Julijane Gerard u obitelji Khuen Belassi pretočeno je u riječi - upute koje trebaju poslužiti njezinoj kćeri, Rozaliji, u budućem životu supruge, majke i domaćice. Rozalija je glavna skupljačica i zapisivačica: stvara široki korpus recepata na temelju svojih i tuđih iskustava, s (in)direktnom namjerom da ih ostavi kćerkama Ankici i Mariji. Rittig-Beljak iznosi zanimljivu konstataciju o razvoju prehranbenog statusa u manjim hrvatskim gradovima, u koje bi se u ovom slučaju mogao ubrojiti Nuštar i Vinkovci:

<sup>531</sup> Činjenica da zapisivačica recepta piše fonetski, ne mora nužno značiti da ne govori njemački.

<sup>532</sup> Ivanišević, op. cit., str. 55.

<sup>533</sup> Vodopija i Smajić, op. cit., str. 5.

„Poznavanje klasičnih i novih recepata pridonosilo je ugledu kuće, a u skupljanju recepata osim činovničkih žena sudjelovale su i žene časnika, trgovaca, prosvjetara (Töpfer, 1985)“<sup>534</sup>

Rozalija je kći posjednika, trgovca, upravitelja kraljevske pošte, a udaje za željezničkog činovnika iz ugledne i bogate obitelji u Senti i šire. Istodobno, Rozalijini zapisi mogu poslužiti prema Rittig-Beljak „skupljanju saznanja o visokoj kuhinji jer mnoga seoska i građanska domaćinstva i danas posjeduju rukom pisane kuharice koje su njihove prabake koristile pri radu „na dvoru“.<sup>535</sup> Iako je kod Marije izostao generacijski slijed po ženskoj liniji, po brojnim se i bogatim zapisima to ne naslućuje. Značajan dio njezinih zapisa čine prijepisi majčinih recepata. No, oni kasniji nastaju u vremenu u kojemu polako nestaje tradicionalno prenošenje kulinarskog znanja s majke na kćer. Stoga se u njezinu slučaju može primijeniti teza Vodopije i Smajić o horizontalnom i okomitom širenju recepata, u kojem horizontalno širenje predstavlja "popularnost" primjerice nekoga kolača na širem prostoru, dok se okomitost odnosi tradicija pripremanja neke od slastica tijekom dužeg vremenskog razdoblja.<sup>536</sup>

Slijedom toga, ali i na tragu prakse širom svijeta, rukopisne zbirke recepata trebali bismo i u Hrvatskoj promatrati kao dio materijalne kulture. U potrazi za odgovorom na pitanje što je zapravo materijalna kultura Prown<sup>537</sup> piše kako se

„materijalna kultura bavi se proučavanjem vrijednosti, ideja, stavova i pretpostavki određene zajednice ili društva u određeno vrijeme pomoću uporabnih predmeta. [...] Materijalna kultura je jedinstvena kao oblik kulturološkog istraživanja u korištenju objekata kao primarnih podataka, ali po svojoj znanstvenoj svrsi može se tumačiti kao grana kulturne povijesti ili kulturne antropologije.“

Time se otvara prostor interpretaciji procesa koji su se mogli odvijati u prošlosti. Jer, prema Ivanišević, „recept je često ishodište za uspostavljanje odnosa i na prostornoj i na vremenskoj osnovi“<sup>538</sup>, što želim pokazati disertacijom.

Opis obiteljske rukopisne zbirke recepata temelji se na zatečenom stanju u trenutku preuzimanja 2002. godine nakon smrti Marije Palčić, posljednje zapisivačice. Riječ je o tri bilježnice i dva separata. Dok je jedan bio izdvojen, dok se drugi nalazio unutar bilježnice *Modeblat za kolaće*. Kako dijelovi korpusa nisu naslovljeni, dodijelili smo im nazive prema specifičnom obilježju:

---

<sup>534</sup> Rittig-Beljak, op. cit., str. 93

<sup>535</sup> ibidem

<sup>536</sup> Vodopija i Smajić, loc. cit. (vidi bilješku 532.)

<sup>537</sup> Prown, op. cit., str. 1.

<sup>538</sup> Ivanišević, op. cit. 54.

*Separat, Nuštar, Modeblat za kolaće, Separat 1, i Bakina bilježnica.* Kao mjesta nastanka navodimo **Nuštar** i **Vinkovce** – radi se u mjestima koja su obilježila njihove živote. Julijana Budjinka Vegh radila je u službi kod obitelji Khuen Belassi: u Šodolovcima vrlo kratko vrijeme, a u Nuštru je radila i živjela do smrti. Rozalija Gerard rođena je u Nuštru, gdje je provela djetinjstvo i mladost do udaje. Za vrijeme Velikog rata vraća se s djecom iz Sente u Nuštar, kao i nakon propasti braka. Nakon II. svjetskog rata seli u Vinkovce, gdje će ostati gotovo do kraja života s kćerkom Ankicom. Umire u Rijeci kod druge kćerke Marije. Marija pak živi uglavnom u Nuštru od odlaska iz Sente do udaje 1936. godine. Nakon nekoliko godina nakratko se vraća, a od 1947. godine živi u Osijeku. Nakon odlaska u mirovinu 70-tih godina seli se u Rijeku u kojoj umire 2002. godine.

Iako govorim o tri zapisivačice<sup>539</sup>, u dijelovima zbirke nalaze se određeni broj recepata koje su zapisanih nekim drugim rukopisom. Nažalost, identitet tih zapisivačica je nepoznat – pisani dokumenti potrebni za usporedbu rukopisa ne postoje, niti postoje svjedoci koji bi mogli svjedočiti o identitetu konkretne zapisivačice na temelju poznavanja rukopisa. Kod prikazivanja sadržaja zbirki, osim detaljnog opisa priložene su tablice. U njima se daje cjelovit popis svih zapisanih recepata i zapisa druge vrste te umetnutih memorabilija i efemerne građe. K tomu, navedeni su redni brojevi stranica, nazivi recepata, vrste jezika, načini pisanja (pero, kemijska olovka, strojopis, tisak), podaci o jeziku (pravopis, odstupanja od jezičnih normi), komentari i zabilješke (atribucija recepata).

### **5.1. Separat 1**

Knjižni blok dimenzija 100x160 mm, 15 stranica uvezanih špagom. Stranice su na vrhovima zaobljene, s otisnutim crtovljem i pravokutnicima crvene i plave boje. Kako nema korica, stranice su vrlo krhke, sklone lomljenju. Na nekim stranicama mrlje ne dopuštaju kvalitetnu analizu zapisanog teksta. Po svojim dimenzijama ovaj knjižni blok ne odgovara dimenzijama ostalih knjižica; radi se, dakle, o bloku izdvojenom iz neke nama nedostupne bilježnice. Usporedbom *Separata* s listovima ostalih knjižica, možemo - na temelju promjena boje i teksture - zaključiti da je riječ o starijem dijelu zbirke.

---

<sup>539</sup> Rukopis Rozalije Nagy i Marije Palčić osobno mi je poznat.



Na 31 stranici zapisano je 48 recepata, isključivo slastica: uglavnom se radi o receptima za torte. Opisujući kulinarske navade žena Valpovštine, koje „zasigurno nisu znale da su se još u antičkoj Grčkoj u čast božice Artemide pripremali posebni kolači oblika punog mjeseca, a još manje da su se prve torte, na danas poznati način, počele peći po Europi tek u 16. stoljeću“, Žebčević Matić vjeruje da su se „pekle i u obitelji baruna Josipa Ignaca Hillepranda od Prandaua [...]. Još je vjerojatnije da se nedjeljom na stolu tortama sladila i grofovska obitelj Normann od Ehrenfelsa.“<sup>540</sup> Sigurna sam da bez oklijevanja mogu nastaviti niz i napisati – kao i grofovska obitelj Khuen Belasi u Nuštru; *Čokolad torta, Weichesel – Torte, Kastanien – Torte, Biscuit – Torte, Mak torta* samo su neke od njih. Prva dva recepta su recepti za kompote. *Kompot Šljive i Breskve – u tvrdi saft* dodatna su potvrda o pripadnosti ovih recepata tzv. visokoj kuhinji. Žebčević Matić vrlo jasno, referirajući se na požeški kraj, uspoređuje:

„I dok su u gradskim špajzama i smočnicama majstorice i milostive punile police najbiranijim kompotima od brojnog voća iz požeških vrtova i voćnjaka koji su čekali svoje vrijeme poklopljeni celofanom i datirani urednim naljepnicama, seljaci su zbog nedostatka šećera pripremali samo jedan jedini kompot [...] onako, nabrzo i seoski jednostavno, bez kuhanja, dumstanja, mirodija i zahtjevnih skupih staklenki i, dakako, gospodskog šećera.“<sup>541</sup>

što potvrđuje tezu da se radi o desertima za konzumaciju u građanskim/plemićkim obiteljima. Je li moja Julijana kod kuće za Franju, ili njezina kolegica za gospodu Khuen Belassi bila upravo ta i takva majstorica te potrošila *tri frtalja kile šećera* samo za jednu „turu“ kompota od šljiva kuhajući ga uz dodatak *krupnog cimeta i kvircnelkna zavezanog u krpicu? Ili špinovala jednu kilu šećera*, ostavljala *breske* u vodi uz dodatak *jednog malog komadića kreća negašenog* da *postoje za jedan frtalj sata*, kako bi ih konzervirala prije stavljanja *u flašu* i prelijevanja *saftom* koji *mora da bude kao med?*:

### ***Kompot Šljive***

*kile šljiva tri frtalja kile šećera i litru i pol vode i pol litre polak vinskog sirćeta i krupnog cimeta i kvircnelkn u krpicu zavezati skupa kuvat i 7 dana sas istim saftom prelivat šljive 8 dana da provre - šljive sve na 5-6 mesta probosti*

---

<sup>540</sup> Maja Žebčević Matić, *Muzej u loncu. Slavonija, Baranja i Srijem*. (Split: Naklada Bošković i Gradski muzej Požega, 2017): 28

<sup>541</sup> *ibidem*, str. 18

### **Breskve - u tvrdi saft**

*2 ili 3 kile bresaka jedna kila šećera i pol litre vode pa šećer špinovati a breskve se ogule i jedan mali komad kreča nezagašenog metne se u vodu i breske postoje za jedan frtalj sata u vodi sa krečom onda se izvade iz kreča i metne ih se u čistu vodu i dobro se isperu onda se metne i špinovani šećer i lepo polako da kuva onda se breske povade u flašu a saft ako je odviše redak mora se pustiti da malo ...<sup>542</sup> da bude kao med onda se taj saft prelije preko breske*

### **Paradajzl**

*Metne se u vodu vinskog sirčeta, da je prilično kiselo a paradajzl se izseće na šnitove kano što se dinje reže onda se metne u tu vodu pa se kuva a u drugu rajndliku metne se šećer na 2 kile paradajzla 1 kila šećera i jedan lemon se izseće na okrug i pol litre vode se prelije na taj šećer onda kad je paradajzl kuvan onda se iz te vode povadi i onda se metne u taj šećer i kuva dok paradajzl nije sladak onda se ostavi ...<sup>543</sup> se metne ...<sup>544</sup> paradajz u flaše*

Iako je veliki broj recepata u *Separatu* pisan ujednačenim školskim rukopisom, posebna je pozornost posvećena pisanju naslova *Gebunte mandel torte*, *Kifle od šećera* i *Bečka torta*. Nazivi su napisani krasopisom. Prva je riječ u nazivu slastice napisana velikim pisanim, ukrašenim slovom dok oblikovanje ostalih slova zorno prikazuje pokrete pera – tanka crta gore, debela dolje. Osim jednog recepta, svi ostali zapisani su okomitim rukopisnim pismom, za koje Vodopija i Smajić navode kako je riječ o iznimci u rukopisnom pismu iz hrvatske tradicije u razdoblju od 1892. do 1904. godine.<sup>545</sup> Podatak je to koji otvara mogućnost postavljanja vremenskog okvira nastanka zapisa. Kao u analizama koje su provele Vodopija i Smajić, *Separat* ima linijaturu pa su redovi upisa linirani. Prema grafolingvističkim osobitostima rukopisa cijenim da je riječ o dvije zapisivačice. Kod Rozalije Gerard uočava se posebnost u pisanju grafema *r*. Rukopis je uredan, školski, iako pismo povremeno mijenja svoj oblik „obzirom na funkcionalnu posebnost,“<sup>546</sup> brzinu zapisivanja (ovisnu o brzini diktata) ili nevoljkosti zapisivanja. Recepti su imali nekada dodanu edukativnu svrhu: koristili bi se za uvježbavanje rukopisa.

---

<sup>542</sup> nečitko

<sup>543</sup> nečitko

<sup>544</sup> nečitko

<sup>545</sup> Irena Vodopija i Dubravka Smajić, „Stari Iločki kulinarski leksik“, *Studia Slavica Savariensia*, 21, 1-2 (2013): 482

<sup>546</sup> Vodopija i Smajić, op. cit., str. 483.

U *Separatu* je zapisano sedam recepata na njemačkom jeziku. Vodopija i Smajić ističu kako „povijesna zbivanja, posebno dodiri pripadnika različitih nacionalnosti, dovode i jezike u kontakt.“<sup>547</sup> Prema Štebih „germanizmi [...] u slavonske govore [...] ulaze iz nekoliko izvora:

1. živi jezik kolonizatora [...]
2. živi jezik vojske i uprave [...]
3. njegovani pisani jezik austrijskih novina, visokih učilišta i pozornica.“<sup>548</sup>

Dva su recepta zapisana standardnim njemačkim jezikom: prvi od njih, *Muškacondel*,<sup>549</sup> zapis je osobe čiji mi rukopis nije poznat, dok je drugi, *Mandelcrême*,<sup>550</sup> s njemačkog prepisala Rozalija Gerard. Na ocjenu da je riječ o prijepisu navode ostali recepti na njemačkom iste zapisivačice. Njihovo je glavno obilježje<sup>551</sup> nedovoljno poznavanje ortografije njemačkog jezika; za pretpostaviti je da se radilo o kazivanju u pero. O njezinoj ipak nešto višoj razini govornih kompetencija i razumijevanja njemačkog govora u prilog tri recepta.<sup>552</sup> U prijevodu na hrvatski zapisivačica u zagradi navodi izvorne njemačke riječi kao u primjerima *poreži na kriške (Schnitten)* ili *suši u šerpinji (töpfel) na žeravici*. K tomu, u *Separatu* se nalaze još dva recepta<sup>553</sup> koja su djelomično napisana hrvatskim, a dijelom njemačkim jezikom.

Prije dublje analize potrebno je naglasiti da recepte u ovaj dio zbirke zapisuje mlada djevojka bez kuharskog iskustva koju se obučava da postane „sposobna“ domaćica. O njezinu neiskustvu govore riječi koje krivo zapisuje, jer ih do tada nije (često) koristila u svakodnevnom životu, poput *kerme* ili *rajdljike*. Najoriginalniji primjer svakako je *Toboš torta*. U kontekstu fonoloških adaptacija germanizama, „prilikom posuđivanja model je bio govorni jezik, a tek u iznimnim slučajevima pisani. Stoga se adaptacija njemačkih glasova vršila na temelju slušne recepcije, odnosno hrvatski su govornici njemačke riječi prihvaćali i ponavljali onako kako su ih *oni* čuli.“<sup>554</sup>

Recepti iz *Separata* sadrže lekseme iz područja kulinarstva vrlo slične onima koje Vodopija i Smajić navode u analizi *Iločke kuvarke*:<sup>555</sup>

1. vrsta jela (*muškacondel, kifle, saft, nokl*)

---

<sup>547</sup> Vodopija i Smajić, op. cit., str. 481.

<sup>548</sup> Barbara Štebih, "Adaptacije germanizama u iločkom govoru." *Rasprave: Časopis Instituta za hrvatski jezik i jezikoslovlje*, vol. 29, br. 1 (2003): 296 <https://hrcak.srce.hr/68766>. Citirano 04.06.2020.

<sup>549</sup> *Separat*, redni broj 7, str. 5

<sup>550</sup> *Separat*, redni broj 26, str. 16

<sup>551</sup> *Schokoladeschifteln, Nußbüßserln, Kaffeecremetorte, Schokoladekipfeln*

<sup>552</sup> *Getrokene – Mandeltorte, Mandel – Bögen, Napoleon - Schnitten*

<sup>553</sup> *Chocolade – Eis, Gesundheits Kugluf*

<sup>554</sup> Štebih, op. cit., str. 299.

<sup>555</sup> Analiza leksema iz prvih šest semantičkih točaka prema Vodopiji i Smajić, ostale D.K.

2. namirnice (*paradajzl, lemun, mandule, citronat, harpuder, lemonija, Karlsbader Hoblatne*<sup>556</sup>)
3. napitci (*lemonada*)
4. priprema hrane (*kuvati, špin(ov)ati, pasirati*)
5. dodaci jelu (*kvircnelkn, sirče, kerma, putar, harbuter, vanilije cuker, back pulfer*)
6. posuđe (*rajndlika/rajdlika, radlica, šerpenja/šerpinja, krapfn modl, pleh, šne šlager, vajndling*)
7. stroj (*terna, šparhet/sparchert*)
8. oblici slastica (*blatne, kriške, bognovi, šnitovi*)
9. mjere (*za tri nov. kerme, tri frtalja, frtalj funte šećera, kano meser dik., eine porcijom*)

U zaključku autorice poručuju kako je „fonološkim, morfološkim pa i semantičkim prilagodbama mnogo [...] germanizama, turcizama te ponešto hungarizama postalo sastavnicom starog iločkoga kulinarskog jezika.<sup>557</sup>“ Dodala bih, i nuštarskog.

U kulturološkom smislu danas dio ovih slastica ne bi bilo jednostavno pripremiti. U receptima se, naime, količina izražava u protuvrijednosti određenog broja *novčića*. Tako bismo trebali upotrijebiti *za 15 nov. badema* ili *za 3 novčića groždica*. U primjerima *za 5 nov. vanilie sitno stucati* i *frtlaj kile šećera fino stucati* potrebno je znati da su se nekada „šećer i sol prodavali u komadima koji su se tek kod kuće usitnjavali u avanima ili pomoću soltuka“<sup>558</sup> Nadalje, bi li današnje kuharice razumjele u cijelosti recept za *Toboš tortu*,<sup>559</sup> ako u uputi stoji da se krema *na torten blat kano meser dik namaže* ili *metne [...] u vajndling vode*. Također, kod pripreme soka od rajčice za zimu bilo bi neobično pročitati da se *parajzl [...] izseće na šnitove kao što se dinja reže*. Konačno, vrijedna spomena jest i kompleksnost same pripreve nekih slastica, za koju su prema

<sup>556</sup> *Karlsbader Oblaten* nastale su još prije 1800. godine, kada su kuhari pripremali oblatne posipane šećerom za goste u Karlovym Varyma. Kasnije su dodali novi sloj (začini, soli termalne vode), mješavine koja je slastici dala specifičan okus. Prva pekarnica za proizvodnju oblatni otvorena je 1867. godine. Karlovy Vary bili su veoma odani Bečkom dvoru, a oni su ih nagradili novčanim sredstvima koja su se ulagala u daljnji razvoj. U 19. st. Karlovy Vary postaju mjestom na kojemu se okuplja elita. Neposredno pred I. svjetski rat, Karlovy Vary su dosegli vrhunac u broju gostiju – 1911. godine tu se liječilo 70 935. ljudi. Sredinom 2000. godine nastao je između Njemačke, Austrije i Češke spor oko prava na ime *Karlsbader Oblaten*. EU je 2011. godine donijela odluku o zaštićenom geografskom porijeklu češkog naziva *Karlovarske oplatky*, dok su njemački i austrijski proizvođači dobili rok od pet godina tijekom kojega su smjeli koristiti naziv *Karlsbader Oblaten*. Danas je Wetzel – Karlsbader Oblaten- und Waffelfabrik jedina tvornica u Njemačkoj koja smije proizvoditi i distribuirati ovaj proizvod. O tome cfr. <https://www.geografija.hr/svijet/karlovy-vary-mondene-toplice-sa-vise-od-600-godina-dugom-turistickom-tradicijom/>

<http://www.sueddeutsche.de/bayern/name-karlsbader-oblaten-ende-im-oblaten-streit-in-sicht-1.1103291>

<sup>557</sup> Vodopija i Smajić, op. cit., str. 485.

<sup>558</sup> Žebčević Matić, op. cit., str. 17.

<sup>559</sup> U tablici redni broj 45, stranica 27-29; naziv bi trebao glasiti *Doboš torta*

autoru recepta<sup>560</sup> potrebne dvije osobe: *moraju biti dvie jedna mora mazat a druga mora iz rajdlike polako sipat*. Navedeni citat također jasno govori o izvoru recepta. Na taj se način kolač pripremao u kuhinji u kojoj su radile barem dvije ženske osobe (kuharice ili kuharica i njezina pomoćnica), u ovom slučaju – u grofovskoj obitelji Khuen Belassi.

Definicija *Separata* kao dijela zbirke nije jednostavna; riječ je o zapisima recepata koji su se godinama čuvali u obitelji. Ona je, dakle, dijelom obiteljska, ali i povijesna (slika prehrambenih navika visokog i višeg staleža krajem 19. stoljeća), internacionalna (bečka visoka kuhinja).

## 5.2. Bilježnica „MODE BLAT ZA KOLAĆE KNJIGA ZA KOLAĆE!“

Bilježnica dimenzija 188x118 mm, prva je i najstarija u zbirci obiteljskih rukopisnih recepata. Sukladno tome, u najlošijem je fizičkom stanju: oštećene su korice od zelene ljepenke hrapave teksture, a hrbat nedostaje. U gornjem desnom uglu nalazi se naljepnica uokvirena plavim stiliziranim rubom čiji donji desni kut nedostaje. Pomoću naliv-pera zapisan je naslov „*Mode blat za kolaće knjiga za kolaće*“. U unutrašnjem dijelu predlista s desne strane nalazi se jasno čitljiv otisak dva žiga:

„Knjižara i papirnica  
J. REICH<sup>561</sup>, VINKOVCI  
tiskara i knjigovežnica“ i

„OPĆINSKOM POGLAVARSTVU“,

uz koji je rukom grafitnom olovkom dopisano *Nuštar*. Usprkos tek fragmentarnim spoznajama o životima najstarijih predaka, mogu pretpostaviti kako se bilježnica s ovim oznakama našla u posjedu Rozalije Gerard: njezinu ocu, Franji, kao načelniku, takva je bilježnica bila dostupna i/ili ju je dobio za potrebe obnašanja svoje funkcije. Stražnja stranica, zalist, poslužila je također kao mjesto za zapisivanje recepta. Na unutrašnjoj strani korica zabilježena su dva recepta za lijekove kao i jedna od adresa na kojoj je živjela Marija Palčić (ime od mija „*Macuška*“).<sup>562</sup>

Prema ovoj bilježnici nastao je tabelarni popis od 364 jedinica, recepata, memorabilija i efemerne građe na i unutar 176 stranica. Najviše recepata zapisala je Rozalija Gerard, potom njezina kći Marija, uz manji broj zapisa nepoznatih autorica.

---

<sup>560</sup> *Mandel begen, Separat*, redni broj 24, str. 14-15

<sup>561</sup> Jakov Reich bio je vinkovački knjižar, o kojemu iz digitaliziranih novina *Cibalis* (Vinkovci) od 9. srpnja 1905. saznajemo kako je *poklonio (...) knjigu za glavni popis knjiga* pri opremanju vinkovačke pučke knjižnice. Dostupno na [dnc.nsk.hr/DataServices/ImageView.aspx?id=8e2a9fa1-337e-49ba-8e8c-85102a8b9bf9](http://dnc.nsk.hr/DataServices/ImageView.aspx?id=8e2a9fa1-337e-49ba-8e8c-85102a8b9bf9) Citirano 04.06.2020.

<sup>562</sup> cfr. s razglednicom iz bilježnice *Nuštar* (zapis pod rednim brojem 15. u tablici) upućenom na istu adresu.

Iako su Rozalijini recepti uglavnom na hrvatskom jeziku, jedan dio korpusa zapisan je njemačkim jezikom. Njihovo je glavno obilježje, kao što je navedeno u opisu *Separata*, nedovoljno poznavanje ortografije njemačkog jezika pa je mnoštvo riječi napisano fonetski. Struktura teksta u ovim receptima ukazuju na diktat *u pero*. Za pretpostaviti je da Rozalija zapisuje recepte od kuharice/kuharica grofova Khuen Belasija, koja/koje govori njemačkim jezikom. Pripremajući se za buduću ulogu domaćice Rozalija zapisuje recepte na jedini način na koji je znala. Rittig-Beljak je mišljenja kako „jezik pri širenju i prihvaćanju novih jela nije bio preprekom [...] tim više što je stanovništvo ovoga područja nerijetko bilo trojezično, napose u govornom jeziku.“<sup>563</sup> Ova tvrdnja u suglasju je s kazivanjem svjedokinje Mirjane Grujić, koja je naglašava kako je Majkica znala *perfektno govoriti njemački i mađarski jezik*. Međutim, prvi recepti zapisani na njemačkom jeziku, *Gefülte eier* i *Garnirung*, koje joj je prema atribuciji diktirala *Katica*, otkrivaju potpuno nepoznavanje ortografije njemačkog jezika. Ipak, navedeni primjeri od iznimne su vrijednosti, jer putem njih saznajemo kako je informantica pripremala dvije vrste slanih (pred)jela. Činjenica da se za pripravu spomenutih jela rabi *senf* i *ulje* te navodi način serviranja još je jedan u nizu dokaza kako jela pripadaju tzv. visokoj kuhinji. Kasnije se Rozalija zasigurno susreće s pisanim njemačkim tekstovima pa ponekad, doduše rijetko, rabi u zapisivanju prijeglašene samoglasnike

- ö u *schön*,

- ä u *Äpfel*

- ü u *übergiesen, auffüllen, über*

te diftonge

[ai] u *ein, eine, reiben, bei, feinen, kleine*

[aʊ] u *auch*

[i:] u *die*

odnosno suglasnike

[ts] u *dazu*

[ç] u *auch*

[x] u *machen*

[k] u *gebacken, dick*

[ih] u *wenig*

no i dalje većinu riječi zapisuje fonetski (npr. *gešelt, gešniten, šen, cuzamen, mišen, šahnel, šmiren, tiš, di, šmalc, salc, ausvolken, lase*, itd.). Pravo podrijetlo „njemačkih“ receptata nije poznato. Komentirajući staru zagrebačku kuharicu, odnosno bježnicu s receptima izvjesne Genoveve

---

<sup>563</sup> Rittig-Beljak, op. cit., str.93

Kolarić - Rozalijine suvremenice, Rittig-Beljak spominje mogućnost prijepisa iz tiskanih izvora u „domaće, praktičnije bilježnice. Pri tome se prevode, pojednostavljuju, dopisuju raznim rukopisima.“<sup>564</sup> Istovremeno dodaje da je „njemačka tiskarska produkcija u Austriji bila obilnija, a kako su hrvatski građani osamnaestog i devetnaestog stoljeća bili bilingvalni, razumljivo je da su nabavljali kuharice na njemačkom jeziku.“<sup>565</sup> Zasigurno je u dvorcu Khuen Belassi bilo moguće pronaći takve kuharice, primjerice *Süddeutsche Küche* Katarine Prato.<sup>566</sup>

Multinacionalna Austro-Ugarska monarhija omogućila je razmjenu iskustava raznolikih kuhinja i cirkulaciju brojnih recepata, odnosno stvaranje srednjoeuropske kuhinje. Zbog povijesne prisutnosti Otomanskog carstva na ovome području te blizine Bosne, Rozalija je zapisala recepte za *Alvu sa orasima*<sup>567</sup> ili *Gurabije*,<sup>568</sup> uz atribuciju *tata*. U jednom on-line receptu za gurabije nalazim:

„Sjećam se da su ove gurabije nekad u davno doba kad sam ja bila mala, znale često putovati s musafirima. Ili su ih musafiri donosili domaćinu, ili ih je domaćica pravila musafiru za puta, kad stigne kući da počasti svoju čeljad.“<sup>569</sup>

Možda je upravo tako na povratku s nekog puta Franjo Gerard donio gurabije. Nadalje, kako vrijeme nastanka ovih zapisa koincidira s Rozalijinim bračnim životom u Senti, u zapisima ne nedostaje mađarskih pojmova poput *šitemenj* od *sütemény* (kolač, torta, keks, pita)<sup>570</sup>, *½ pakle süte por*<sup>571</sup>; mađarskih imena *Margit néni*, *Lengyel*, *Klaconé*, *Tenekneni* i *Jakobné* ili pak utjecaja mađarskog u pisanju: *Csokolade kipfeln!*, *Stangeln csokolade*, *Puncs torta*, *Grichische Mehlspeisz* i *Fil za u magyarsku pitu*. Stoga je primjena naziva podunavska kuhinja, koji rabi Rittig-Beljak referirajući se na Vukovar,<sup>572</sup> potpuno prihvatljiva.

U zbirci se nalazi recept za *Damen kapric*,<sup>573</sup> kojemu je Žebčević Matić posvetila posebnu pozornost:

„Putevima kojima je u Osijek domarširao granadir marš, ljupko je, nogu pred nogu, došetao i kolač *damen kapric*, osvojivši ga u hipu. Ovaj, očito vrlo popularni kolač, pronašli smo u svakoj, ali baš svakoj od brojnih rukopisnih kuharica domaćica svih staleža koje je *Muzej*

---

<sup>564</sup> Rittig –Beljak, op. cit., str. 28.

<sup>565</sup> ibidem

<sup>566</sup> Za kuharicu Katarine Prato Rittig-Beljak navodi sljedeće: “Prato – kuharica prevedena je na 16 jezika (toliko se jezika rabilo u Habsburškoj Monarhiji), a postigla je 79 izdanja, tj. 471.000 primjeraka. Njezino kapitalno djelo namijenjeno je u prvom redu pokrajinama velike monarhije [...] Prato kuharice još se i danas mogu naći u hrvatskim privatnim knjižarama, a njene „razbacane“ masne stranice potvrda su dugotrajne i česte uporabe.“ (str. 34)

<sup>567</sup> redni broj 53, stranica 23

<sup>568</sup> redni broj 198, stranica 93

<sup>569</sup> <http://isprobanirecepti.weebly.com/tortekola269ikreme/starinske-gurabije>

<sup>570</sup> <https://hr.glosbe.com/hu/hr/s%C3%BCtem%C3%A9ny>

<sup>571</sup> redni broj 262, stranica 149

<sup>572</sup> Rittig-Beljak, op. cit., str. 38

<sup>573</sup> redni broj 92, stranica 43

*u loncu* imao prilike prelistavati. Popularnost je kategorija koja se s vremenom ne mijenja, nego se, bez obzira o čemu se radilo, dokazuje na najčudnije načine. Hoće li neko jelo postati popularno i kao takvo se pomamno i pomodno širiti, ne ovisi samo o dobitnoj kombinaciji sastojaka, nego o njegovom šarmu i zavodljivosti. Ta, tko ne bi želio imati u svojoj kuharici, a samim time i praviti kolač šarmantnog, samoironičnog naziva, koji zapravo glorificira i legitimira žensku ćudljivost?

Zar vam se ne čini da je svoju popularnost ovom posve jednostavnom kolaču prvo mjesto na top-listama domaćica željnih dokazivanja, svih vjera i nacija mnogoljudne Austro-Ugarske Monarhije, osigurao upravo naziv *damen kapric*? [...] niti *damen kapric* nije bio kolač koji su pravile samo dame, nego sve žene, kako nam sugerira njegov hrvatski prijevod – ženske mušice.<sup>574</sup>

U predgovoru knjizi „Kolači moje omame Vilme“, koja donosi dio zapisa kolača koje je pripremala poznata Osječanka Vilma Vukelić, njezin unuk Maroje Mihovilović kaže:

„Bili su to mahom kolači iz bečke kuhinje, primjerice torta od badema, damenkaprice, bečke taškice, išler tortice, čokolad brot i slično.“<sup>575</sup>

Dakle, ovaj recept potvrđuje tezu Vodopije i Smajić o horizontalnom širenju recepta, odnosno "popularnosti" nekoga kolača na širem prostoru.<sup>576</sup>

Potvrdu o nesavršenosti recepata kao uputa do koje je Tomlinson<sup>577</sup> došao analizom vanjskih uputa, uputa u vezi sastojaka i uputama u vezi načina izrade te niza potkategorija može se lako detektirati u ovoj bilježnici, konkretno na primjeru

„Keksi bodeni

Miličić

*6 cjela jaja 40 dk šećera ¼ masti jednu kašiku bikarbole to sve dobro mješati na koncu dodaj brašna koliko zahtjeva kano za medenjake. pravi male kuglice i u kalupu 2 po 2 peći.*<sup>578</sup>

može se vrlo jasno pokazati da se očekuje točno određena vrsta predznanja: poznavanje pripreme medenjaka. K tome, neiskazivanje količine brašna dodatno naglašava pretpostavljeno iskustvo kod korisnika, iskustvo prepoznavanja kvalitete teksture tijesta „pod prstima“.<sup>579</sup> U istoj zbirci nalazi

<sup>574</sup> Žebčević Matić, op. cit., str. 47-48.

<sup>575</sup> Maroje Mihovilović, *Kolači moje omame Vilme, Slatki okusi Austro-Ugarske* (Zagreb: Profil, 2018): 8

<sup>576</sup> Vodopija i Smajić, op. cit., str. 5.

<sup>577</sup> cfr. Tomlinsonova sociološka analiza recepata kao uputa

<sup>578</sup> iz zbirke *Mode blat za kolaće. knjiga za kolaće*

<sup>579</sup> „[...]iako za dizana tijesta i dalje vrijedi iskustvo, koje je potrebno kako bi se tijesto znalo *osjetiti pod rukom*, što bi rekli kod nas. Dakle, mijesite, mijesite i mijesite, razvit ćete osjećaj za dizano tijesto i naučiti kako se ono u određenim uvjetima ponaša.“ <http://www.bite-my-cake.com/2014/06/dolcela-kukuruzna-focaccia.html> Citirano 04.06.2020.



se sličan primjer u kojem je također potrebno iskustvo u izradi tijesta, a količina šećera prepuštena je „volji“ korisnika:

„Prezburške kiflice<sup>580</sup>

*40 dkg brašna 20 dkg putra germa treba uziči onda sve skupa mješati sa mlekom malo zamjesit da nije tvrdo ni mekano. Razvaljati kocke reži i filuj*

*Fil:*

*1/4 kg oraha mlevene cimeta šećera po volji sa mlekom pomješat i filuj kiflice namazat sa žutanjkom“*

Govoreći o glavnim odlikama strukture recepta kao upute, Tomlinson spominje i određene varijacije, posebnosti u odnosu na vanjski dio. Pretpostavka je zapisivača da će u nekom trenutku njezina svrhovitost doći do izražaja. Prisutne su informativne varijacije *Epfel pita*<sup>581</sup> i dodatak iza teksta recepta *Miličić što volimo*, odnosno *Schmaltz torte što mi tata vo.*<sup>582</sup> ili pak *Pita – što ju Đurica vole.*<sup>583</sup> te prosudbene u *Filovane štanglice vrlo ukusne,*<sup>584</sup> „*Himber saft – dobar.*“<sup>585</sup> Naputak korisniku o vremenu serviranja jela druga je vrsta informativne varijacije prema Tomlinsonu. I takva vrsta opisa postoji u bilježnici „*Mode blat za kolaće knjiga za kolaće*“: Rozalija Nagy zapisala je recept *Rolat od pilića* te uz njega *foršpajzl*“.<sup>586</sup> Vodopija i Smajić<sup>587</sup> donose širu i detaljniju podjelu atribucija uz recept. Nalaze se pozicionirane desno od naziva recepta ili nakon cjelokupnog teksta. U tom smislu razlikuju se:

1. personalne (+/- prijedlog)

- osobna imena (*Manyka, Elza, od Pepice, od Nene, Klara, Barica, od Lizike, Margitka, Danica*);
- prezimena (*Miličić, Hostonski, Bauer, Ognjenović, Jankovesky, Lengyel, Cerny, Raner, Kehm, Gizuš*);

---

<sup>580</sup> Pressburger Kipferl se prvi put spominju još 1599. godine, kada je prema zapisima starješine Presburški pekarski ceh odlučio na Uskršni ponedjeljak da svi pekari koji peku perece, trebaju peći i „bajgel“ (tadašnji naziv za Pressburger Kipferl). Pekar Scheuermann otvorio je 1836. pekarnicu koja je postala poznata upravo po njima. Kako se popularnost i raširenost ovih kiflica veže uz Austro-Ugarsko carstvo, Slovačka, Austrija, Mađarska i Njemačka podnijele su zahtjev Europskoj uniji za izdavanje oznake zaštićenog proizvoda. U kolovozu 2012. kiflice su registrirane na razini Europske unije kao zajamčeno slovački tradicionalni specijalitet kojim se diči Bratislava. <https://www.visitbratislava.com/de/nachrichten/originalne-bratislavske-rozky/> Citirano 27.03.2019.

<sup>581</sup> redni broj 3, stranica 1

<sup>582</sup> redni broj 225, stranica 103

<sup>583</sup> redni broj 281, stranica 157

<sup>584</sup> redni broj 68, stranica 30

<sup>585</sup> redni broj 107, stranica 50

<sup>586</sup> foršpajz - *njem.* Vorspeise = predjelo

<sup>587</sup> Vodopija i Smajić, op. cit., str. 482.

- ime i prezime (*Ana Nemet, Ana Kiš, Katica Švager/od Katice Schw.*);
  - članovi obitelji (*Macuska, od mame, Ankica, tata*);
  - pripadnost, identitet (*od tete Julcike, od g. željezničarke, kuma Vera, Stanarka, od kume Katice, Jožikine mame, Poštarica, Margit néni, od g. Martinović R., Klačoné, Mari tante, od g. Agneze, Tenekneni, Jakobné*);
2. lokalne (*Zagreb, Petervaradin, Nuštar, Račinovci*);
  3. temporalne (*Teta Mariška, 1931.I.1-og Nuštar*);
  4. deskriptivne (*za čaj dobre, vrlo ukusne, što mi tata vo..., dobre, vrlo dobra, što ju Đurica vole, i za äpfel pita se može uzeti, bjele, sitan melšpajz, što mama uvek pravi*);
  5. kombinirane (*Ana iz N., od Hemlinger Županja, kumica Borovo*).

Jedna od atribucija nalazi se u samom naslovu – *Pogačice od mame*.<sup>588</sup> Prisutnost Julijane Budjinke Veg(h) u obiteljskoj zbirci nije dokaziva u samim zapisima. Nalazimo je u zapisima njezinih recepata ne samo za jela (*Ram kranclje za čaj od mame*<sup>589</sup>), već i lijekove. Julijanini recepti za kolače su jednostavni, za razliku od repertoara slastica koje zapisuje Rozalija. Dakle, njezina majka je, kao što je navedeno u maticama rođenih – služavka (možda *bedinerica*?), a ne kuharica kod Khuen Belassija. Nasuprot tome, na stranici čije oštećenje značajno utječe na kvalitetu čitanja i razumijevanja teksta, nalazi se recept za lijek, *Difterija*,<sup>590</sup> iza kojega je zapisano *od mame*. Dio teksta *dok je malo hladno sipaj djetetu silom* neosporno zvuči grubo, ali ova se teška rečenična konstrukcija može opravdati Julijaninim gubitkom osmero djece u (naj)ran(ij)oj dobi. Stoga *silom* treba shvatiti kao želju da dijete popije lijek, bez obzira koliko se opiralo tom postupku, isključivo s ciljem ozdravljenja.

Uz ovaj narodni lijek nalazi se još nekoliko recepata namijenjenih liječenju: *Lijek za rane* (čiji su sastojci između ostalog *karbol* i *kozje salo*),<sup>591</sup> *Za tuber koloze* (napomena da je *gadno za uzimati* potpuno je razumljiva kada u lijek dolazi *terpentin*)<sup>592</sup> te *Lijek protiv proljeva* i *Lijek protiv pjega* zapisane na zalistu bilježnice. Dijelim mišljenje Kujundžića i sur. koji naglašavaju vrijednost ljekaruša u etnografskom smislu, kao „dragocjene građe za proučavanje našega jezika, običaja, vjerovanja i narodne predaje.“<sup>593</sup>

<sup>588</sup> redni broj 39, stranica 18

<sup>589</sup> redni broj 279, stranica 134

<sup>590</sup> redni broj 172, stranica 82

<sup>591</sup> redni broj 169, stranica 81

<sup>592</sup> redni broj 171, stranica 81

<sup>593</sup> Nikola Kujundžić et al. "Mnoge različite likarie od bolesti glave'- fragment ljekaruše iz arhiva Franjevačkog samostana u Sinju." *Acta medico-historica Adriatica*, vol. 9, br. 2 (2011): <https://hrcak.srce.hr/75946> Citirano 04.06.2020.

Posebnu pozornost zaslužuju dva zapisa, koji su svoje mjesto našli između recepata za slastice i narodnih lijekova. Prvo, to je *Za sobe mazat*, čiji su dijelovi teško čitljivi zbog oštećenja desnog ruba stranice i vrlo lošeg fizičkog stanja lista. Nepoznatim je rukopisom zapisano da u  $\frac{1}{2}$  l *bren spiritusa* treba dodati ... *sitnog stucanog*. Smjesa *2 dana neka stoji*.<sup>594</sup> Pretpostavka je da ovaj zapis govori o načinu održavanja drvenih površina, naravno u dvorcu Khuen Belassi, koji ide u prilog stavu da je Julijana bila *bedinerica*. Konačno, tu je i molitva *Gebet für ...*,<sup>595</sup> čiju je posljednju riječ iz naslova bilo nemoguće dešifrirati i prevesti. Radi se, zapravo, o uputi kako i koliko moliti (*koji su na susploder (?) umrli [...] ja moram moliti*) napisanoj dijelom na njemačkom (*Helf Gott fater*), a dijelom na hrvatskom jeziku (*onda opet 3 očen. i vjer. za svako oko*). Kao i u receptima, njemačke su riječi napisane uglavnom fonetski (*Tu hast...*).<sup>596</sup>

Između relativno velikog broja krivo zapisanih riječi u ovoj bilježnici, uočljiv je ondašnji način za održavanje teksture voća i povrća. U receptu za *Krastavce za zimu*<sup>597</sup> navodi se da je potrebno upotrijebiti *kao lešnjak tipse*. Riječ je, zapravo, o stipsi ili alaunu, žargonizmima<sup>598</sup> za aluminijev sulfat, koji se danas koristi pod nazivom E-520.<sup>599</sup> Postoje i drugi primjeri pogrešnog bilježenja: za pripremanje *Pudinga* zapisano je da su potrebne *4 table žarletina* te da se stavi *u mleko žerlatin*.<sup>600</sup> Za pripremanja likera nepoznata zapisivačica navodi *rum ekstraks* ili *vanilia ekstraks*.<sup>601</sup> No, Rozalija je u jednoj pogrešci dosljedna: u svim (osim dva!) recepta piše - *soda bikarbola*.

„Kakvi su to papirići koji izviru iz kuharskih knjiga? S jedne strane je zapis nekog recepta dok je s druge „iskorišten“ papir koji se nerijetko može svrstati u pretinac obiteljskog arhiva; razni računi, dijelovi pisama. U rukopisnim kuharicama pisanim u nekoliko izvedbi, često upravo ti računi, reklame za sapun, dijelovi pisama, nose datum i pomažu nam otkriti kada je živjela vlasnica rukopisa ili knjige.“<sup>602</sup>

Bilježnica *Mode blat za kolaće knjiga za kolaće!* bogata je umetcima, o kojima piše Rittig-Beljak. Uglavnom se radi o receptima (bez naslova) zapisanima na (dio) list(a) papir(a), poznatog ili

---

<sup>594</sup> redni broj 169, stranica 81

<sup>595</sup> redni broj 172, stranica 82

<sup>596</sup> *Du hast* = Ti imaš (D.K.)

<sup>597</sup> redni broj 29, stranica 13

<sup>598</sup> (njem. Alaun ← lat. alumen)

<sup>599</sup> <https://www.enciklopedija.hr/natuknica.aspx?id=1350> Citirano 04.06.2020.

[http://hjp.znanje.hr/index.php?show=search\\_by\\_id&id=f1djXQ%3D%3D](http://hjp.znanje.hr/index.php?show=search_by_id&id=f1djXQ%3D%3D); <http://struna.ihjj.hr/naziv/aluminijev-kalijev-sulfat/35016/> Citirano 04.06.2020.

<sup>600</sup> redni broj 63, stranica 27; želatina

<sup>601</sup> redni broj 82-84, stranica 38

<sup>602</sup> Rittig-Beljak, op. cit. str. 43

nepoznatog autora ili zapisivača. Jesu li se crno-bijele fotografije hortenzije i kukičanog stolnjaka našle između listova slučajno, samo kako bi pomogli pri označavanju stranice? Zašto su ovdje svoje mjesto našli račun za izmjenu dijela u RIZ-ovom televizoru „Grand“ napisan rukom ili pak račun iz riječke ljekarne „Jadran“ izdan šest godina prije smrti Marije Palčić, kao i omot od čokolade za kuhanje „Zvečevo“ iz 1959. godine? Odgovor bi znala samo ona, čuvarica obiteljske zbirke recepata. Ipak, najveću vrijednost bilježnici daju predmeti koji pripadaju povijesti obitelji: od dječjeg pisma unuke njezine sestre, Lidije Štanfel, preko dopisnice koju je sama pisala svojoj majci i sestri (1959. godine) ili telegrama kojeg je njezina nećakinja, Heda, dobila povodom vjenčanja (1954. godine) pa do sinovljevog pisma kao studenta iz Zagreba (1953. godine) ili njegova zapisa teksta pjesme „Smoki“.<sup>603</sup> Sve su to vrijedni privatni dokumenti koji nam pomažu upotpuniti dijelove *male povijesti* jedne obitelji.

Usprkos činjenici što se na navedenim dokumentima nalaze datumi, ne mogu nam „otkriti kada je živjela vlasnica rukopisa ili knjige“.<sup>604</sup> Stvarna je vlasnica bila Rozalija Nagy, majka čuvarice obiteljske zbirke. Dva su kriterija koja mogu poslužiti za definiranje prostornog okvira. Jedan od njih jest primjena tumačenja Jelene Ivanišević o razlici stari(ji)h recepata u odnosu na današnje. Suvremenoj kuharici, navikloj na standardiziran oblik recepta (navođenje sastojaka, te detaljan opis kompletnog postupka pripreme) moglo bi zasmetati – ili je čak navesti na odustajanje od pripreme - uvođenje sastojaka po etapama. Prethodno citirani tekst recepta *Keksi bodeni* izravno govori da zapisivačica ima iskustva u pravljenju medenjaka, dok se u *Prezburškim kiflicama* iščitava da joj je poznata tekstura tijesta koje nije *nije tvrdo ni mekano*.

Drugo obilježje bilježnice koje govori u prilog da je doista riječ o najstarijoj zbirci, može se potkrijepiti sljedećim primjerima. U receptu *Kipfle za kafu*<sup>605</sup> – čiji je tekst napisan na njemačkom jeziku – stoji *15 greicer germ*. Pretpostavka je da riječ o „krajceru“ ili „krajcaru“, starom austrijskom novčiću<sup>606</sup> koji je kao sitan kovani novac bio u optjecaju u Austro-Ugarskoj (1/100 forinte) do 1892. godine.<sup>607</sup> Nadalje, u receptu *Dios patko!*<sup>608</sup> kao mjerna jedinica rabi se valuta: Rozalija je zapisala da je za izradu potrebno *za 2 krune germe*. Od 1892. godine pa do kraja prvog svjetskog rata u čitavoj Austro-Ugarskoj monarhiji korištena je jedinstvena valuta – kruna.<sup>609</sup> No,

---

<sup>603</sup> <https://www.youtube.com/watch?v=o3mVsXv84zs>

<sup>604</sup> ibidem

<sup>605</sup> redni broj 242, stranica 110

<sup>606</sup> Velimir Petrović, *Esekerski ječnik* (Zagreb: FF press, 2008): 240

<sup>607</sup> <https://www.enciklopedija.hr/natuknica.aspx?id=33652> Citirano 04.06.2020.

<sup>608</sup> redni broj 156, stranica 75

<sup>609</sup> <http://virtualna.nsk.hr/1914/novac/> Citirano 04.06.2020.

krune su privremeno korištene i u Kraljevstvu Srba, Slovenaca i Hrvata. Na 110. i 111. stranici bilježnice iznad recepata dječjim je rukopisom napisano i pocrtano grafitnom olovkom *Nagy Anna, Nagy Mariška*, dok se ispod crte nalaze rimske brojke II i I, vjerojatno razred koji su tada Rozalijine kćeri tada pohađale.<sup>610</sup> Recept zapisan nepoznatim rukopisom za *Krempitu*,<sup>611</sup> polukružnom je linijom unutar teksta za nadjev izdvojeno *Teta Mariška, 1931.I.1-og Nuštar*. Na temelju ovih podataka moglo bi se zaključiti da ova bilježnica datira s kraja 19. i početka 20. stoljeća.

### 5.3. Separat u bilježnici „MODE BLAT ZA KOLAČE KNJIGA ZA KOLAČE! (Separat 2)

*Separat 2*, kojega čini samo 26 stranica, donosi recepte koji uz poznavanje određenih društvenih i obiteljskih događaja, olakšavaju vremensko i prostorno utvrđivanje nastanka ovog dijela obiteljske zbirke. Manjih je dimenzija od bilježnice u kojoj je pohranjen. Listovi su očuvani i neoštećeni. Iako su svi recepti zapisani na hrvatskom jeziku, 15 naziva recepata je u potpunosti ili djelomično na mađarskom jeziku. *Separat 2*, dakle, otkriva bliskost zapisivačice, Rozalije Nagy, s mađarskim govornim prostorom i okruženjem. Rozalija se 1907. godine udala za željezničkog činovnika Josipa Nágya te otišla živjeti u Sentu, mjestu „na prijelazu iz Bačke u Banat.“<sup>612</sup> Pretpostavka je da je *Separat 2* nastajao u razdoblju nakon I. svjetskog rata sve do Rozalijinog bijega iz Sente.

Na prve tri stranice nalaze se raritetne bilješke zapisane nepoznatim rukopisom. Već prva riječ *Feldpostexpositur*<sup>613</sup> uvodi nas u svijet vojne pošte u 1. svjetskom ratu.<sup>614</sup> Između 1914. i 1918. godine vojna je pošta postala masovni fenomen koji je obuhvaćao sve slojeve društva. Broj poslanih pisama, dopisnica i paketa putem vojne pošte između vojnika na frontu i njihove rodbine u domovini brojao se u milijardama. Svakodnevni pozdravi putem pisma ili dopisnice nisu bili samo znak života, već su trebali služiti održavanju emocionalnih veza između (članova) obitelji.<sup>615</sup> Stranice sadrže brojčane oznake (vojnih pošta?), imena i prezimena, kratice za nazive vojnih formacija (*Rg/Rgmt, puk, Bat.*), činova i titula (*Kapetan D. pl. Relković.*) te se nižu nazivi lokaliteta

---

<sup>610</sup> Marija je rođena 1914. godine.

<sup>611</sup> redni broj 161, stranica 78

<sup>612</sup> <https://www.enciklopedija.hr/natuknica.aspx?id=55401>

<sup>613</sup> ekspozitura vojne pošte

<sup>614</sup> Pod pojmom „vojna pošta“ u 1. svjetskom ratu podrazumijeva se s jedne strane uređenje civilnih i vojnih vlasti, koje su se bavile poštanskim prometom između fronta i domovine kao i unutar same austro-ugarske vojske, a s druge strane same poštanske pošiljke (pisma, dopisnice, paketi). O tome vidi detaljnije cfr.

<https://ww1.habsburger.net/de/themen/die-feldpost-im-ersten-weltkrieg> Citirano 04.06.2020.

<sup>615</sup> Ibidem

*Temesvár, Vukovar, Osiek, Petrovaradin, Brod na S., Mitrovica, Sajkáslak,<sup>616</sup> Pašijan,<sup>617</sup> Garešnica, Belovarsko-Križevačka županija...* Navedena je i jedna bečka adresa *II Bezirk Mädchen Bürgerschule Wolfgang Schmälzlgasse 13.*<sup>618</sup>

Povezivanjem ovih povijesnih činjenica s poznatim podacima iz privatnog života oca i kćeri Gérard, može se zaključiti kako je *Separat* zapravo dio bilježnice kojom se prvobitno služilo u poštanskom uredu u Nuštru. Krajem Velikoga rata Rozalija je boravila s djecom u Nuštru, što je vidljivo iz „Ispitnog izvještaja o napretku učenika, ca I.II. III. IV. i V. godišta u I. i II. polugodištu školske godine 1918/19“.<sup>619</sup> Vrativši se u Sentu, vjerojatno je ponijela bilježnicu (ili ovaj njezin dio) te počela zapisivati recepte. U ovom životnom razdoblju nije više slušala diktate kuharica obitelji Khuen Belasi, već onih zaposlenih kod bogate obitelji Nágy – *Lengyelne* ili *Puha neni*. Zavodljive slastice pozivaju na gozbu svojim osebnim nazivima: *Mozart szelet* („Mozart kriške“), *Japan torta*, *Napoleon schniten*, *Rokoko torta*...No, iz današnje perspektive *Kano rolat als orasima* zvuči primamljivije... Mađarske se riječi pojavljuju u naslovima i sadržaju recepata: *szeletek* (kriške, pločice), *vaj* (maslac), *rúd* (štapić), *fészek* (gnijezdo), *kenyér* (kruh). U dijelu se recepata koristi prašak za pecivo, a Rozalija gdjekad zapiše kako treba upotrijebiti *paklu*, a gdjekad *csomag*<sup>620</sup> - *Váncza sütőpor*. Naime, privatni poduzetnik József Váncza registrirao je 13. ožujka 1925. godine svoj prvi i najpoznatiji izum - prašak za pecivo - pod nazivom "Váncza prašak za pecivo."<sup>621</sup> Nekoliko je recepata posvećeno premazima za torte – *máz*.

#### 5.4. Bilježnica „NUŠTAR“

Ukoričena bilježnica dimenzija 120x185 mm u lošem je fizičkom stanju. Riječ je o kombinaciji tvrdog (krute crno-bijele korice od deblje glatke ljepenke) i poluplatnenog uveza (hrbat presvučen tamnoplavim platnom). U korice su ušiveni knjižni blokovi (bez tiska, s otisnutim crtovljem i pravokutnicima crvene i plave boje istih stranica) žicom kroz hrbat. Na sredini korica nalazi se naljepnica dimenzija 64x84mm, uokvirena crnim i crvenim crtama, zaobljenih kuteva. U donjem

<sup>616</sup> Šajkaš = (mađ.) Sajkásszentiván ili (njem.) Schajkasch-Sentiwan; naselje u općini Titel u Južnobačkom okrugu u Vojvodini. „lak“ (mađ.) = živi, prebiva

<sup>617</sup> danas Veliki Pašijan, mjesto u sastavu općine Garešnica

<sup>618</sup> Zanimljivo je kako i danas na toj adresi postoji škola pod nazivom Volksschule Wolfgang- Schmälzl-Gasse, dostupno na: [https://www.meinbezirk.at/leopoldstadt/c-lokales/alle-schulen-im-2-bezirk\\_a2913989](https://www.meinbezirk.at/leopoldstadt/c-lokales/alle-schulen-im-2-bezirk_a2913989)  
Citirano 04.06.2020.

<sup>619</sup> HR-DAVU-VK-466 Mješovita pučka škola Nuštar

<sup>620</sup> csomag = (mađ.) paket

<sup>621</sup> vidi opširnije na <https://hvg.hu/magyarmarka/20050325vancza> Citirano 04.06.2020.

desnom kutu tiskanim slovima napisano je „NUŠTAR“. Nedostaje predlist, kao i dio stranica s početka bilježnice što se može zaključiti po širini hrpta.

Za razliku od prethodne bilježnice s primjerima recepata na njemačkom jeziku, svi recepti u ovoj bilježnici napisani su na hrvatskom jeziku, iako u korpusu nalazimo znatan broj naslova na adaptiranom njemačkom jeziku (*Honig štangle, Germ pita, The gebek, Nus koh, Bern pracn, Rehriken, Čokolat glazurn*). Riječ je isključivo o receptima za slatko: torte, kolači, sok, šato, koktel. Najveći broj recepata zapisala je Rozalija Nagy rođ. Gerard, a pet njezina kćerka Marija. Ipak, osam recepata predstavljaju nepoznanicu u smislu rukopisa; moglo bi se prepostaviti da je riječ o tri zapisivačice. Kod zapisivanja recepata, Rozalija je sklona pozicioniranju atribucije desno od naslova ili iza recepta pa razlikujemo:

1. personalne (+/- prijedlog)
  - osobna imena (*Kata, Anka, od Marice*),
  - prezimena (*Kemenović, Rogić, Ognjanović, Čurilović*)
  - članovi obitelji (*od mame, od Macuške, Ankica*)
  - pripadnost, identitet (*kuma Katica, Anka snaša, Komšinica, gosp Čuljat, Jerković kumica, Mari tante*,<sup>622</sup> *Jakobne, Anđalne*,<sup>623</sup> *Stanarka, Ivankina mama*)
2. lokalne (*Borovo, Županja*)
3. temporalne (*Teta Julcika 1952*)
4. deskriptivne (*što je Anka putovala, što ćešće pravim, što svi volimo, dobra vrst!*)
5. kombinirane (*Baka iz Cerne*)

Novinu u načinu skupljanja recepata predstavljaju zalijepljeni komadi papira sa zapisanim receptima: *Rum kocke*<sup>624</sup> pisačim je strojem zapisala Marija Palčić, što se doznaje iz rukom dopisane atribucije *Macuš*, što je bilo njezino ime od milja. Na dva mjesta<sup>625</sup> zalijepljeni su rukom pisani recepti nepoznate autorice. Posebno se ističe domišljatost Rozalije Nagy koja je list iz bilježnice osim ljepilom dodatno učvrstila djelomično perforiranim rubnim dijelom bloka s tiskanim poštanskim markama. Tako je spriječila odvajanje gornjeg i donjeg dijela lista od bilježnice, odnosno praktično iskoristila i primijenila u svojoj bilježnici ostatke materijala iz

---

<sup>622</sup> *tante* > Tante (*njem.*) teta

<sup>623</sup> Sve starije žene su *néni*, recimo Erzsi *néni* što bi preveli kao teta/tetka Eliza.

<https://dotaknutimadjaraku.wordpress.com/tag/madarski-jezik/> Citirano 04.06.2020.

Pretpostavljam da je u ovim slučajevima riječ u prezimenima + skraćeni oblik od *néni*.

<sup>624</sup> broj 78, str. 39

<sup>625</sup> *Medenjaci*, broj 97 i 99, strana 47-48. te *Kafe šnite i Čokolad šnite*, broj 101 i 102, strana 49-50.

poštanskog ureda kojeg je vodio njezin otac, a i sama neko vrijeme ondje radila. Nova dimenzija skupljanja i čuvanja recepata vidi se u zalijepljenim izrescima iz novina. Tako se na 41. stranici nalaze četiri mala izreska iz novina,<sup>626</sup> a 48. stranici još jedan s fotografijom i podacima o autorici.<sup>627</sup>

Na posljednje tri stranice nalazimo devet recepata za liječenje bolesti. Riječ je o narodnim lijekovima. Znakovitih su naslova iz kojih se odmah može razaznati vrsta bolesti: „*Lijek za veliki tlak krvi*“, „*Lijek koji su malokrvni i slabi*“, „*Lijek za šećernu bolest*“, „*Lijek za žuč*“, „*Vrlo dobar lijek za srce*“, „*Kada se čovjek udari*“, „*Kada se prst gnoji*“ i „*Lijek za reomu ili išijaš*“, osim jednog koji nema naslov. Dva su zapisa nepoznatog zapisivača/zapisivačice. U Rozalijinim se pak zapisima nalaze atribucije: *od Nenike*, *od Čurilovičke sam čula*, *od Ane*, *Baka iz Cerne* uz komentare: *odličan isproban lijek, naglo se ozdravljaju, isproban lijek koji je ozdravio od reome*.

Iako ne postoji pisani podatak o nastanku zbirke, djelomično ju je moguće staviti u povijesni okvir. Prvo, zbirka je to u koju Rozalija upisuje recepte dobivene od svojih kćeri, dakle u vrijeme kada su one same postale domaćice i(li) razmjenjivale recepte. Zbog pojavnosti osobnog imena Ankica, ne može se znati jesu li recepti *Čokolad šniten* i *Sonja torta*,<sup>628</sup> odnosno *Vrlo dobre kiflice*<sup>629</sup> upravo od njezine Ankice. Nasuprot tome, sa sigurnošću se može tvrditi kako je recept za *Bosanske ulmerice*<sup>630</sup> dobila od svoje Marije zbog njezinog specifičnog nadimka u atribuciji *od Macuske*. Isto vrijedi za *Rum kocke*,<sup>631</sup> napisane pisaćim strojem uz Rozalijin komentar dopisan naliv-perom i oznaku *Macuš*. Konačno, jedan od rijetkih recepata koje zapisala kemijskom olovkom, a ne – usudila bih se reći – omiljenim naliv-perom jest *Biskvit* – od *Macuške*.<sup>632</sup>

Drugi pokazatelj na kojemu se može graditi pretpostavka o vremenu nastanka zbirke jest jedan od sastojaka - kvasac. U receptima se koristi izraz *germa*, adaptirani germanizam.<sup>633</sup> Danas za osobne potrebe kupujemo suhi ili svježi kvasac u malim pakiranjima (30-50g) u specijalnom papiru, dok velika pakiranja (500g ili 1 kg) koriste proizvođači pekarskih proizvoda i sl. Nekada se kvašćev

---

<sup>626</sup> *Čudo torta, Torta za praznik, Kolač za 100 dinara i Namaz za sendvič* (jedini recept za slano jelo u ovoj zbirci)

<sup>627</sup> *Marti Kolar iz Luga*

<sup>628</sup> redni brojevi 44 i 45, stranice 23-25

<sup>629</sup> *Vanilije kiffeln* (Tablica „Separat“ redni broj 6, stranica 4)

<sup>630</sup> redni broj 70, stranica 36

<sup>631</sup> redni broj 78, stranica 39

<sup>632</sup> redni broj 90, stranica 44

<sup>633</sup> der/die Germ <https://www.duden.de/rechtschreibung/Germ>; der Germteig



kolač,<sup>634</sup> biomasa prešana u blok svježeg pekarskog kvasca nabavljala i rezala u trgovinama. Zanimljivo je da u receptima ne iščitavamo količinu potrebnog kvasca, nego je mjera za njega bio – novac. Tako u najstarijim receptima, u *Separatu*, nailazimo na skraćenicu *nov.*: „za tri nov. kerme“, dok se u zbirci *Nuštar* mjera mijenja: iz *din./dinara*, prelazi u *kune* te se ponovno vraća u *dinare*. Stoga se može pretpostaviti, ali ne i precizno odrediti da je Rozalija zapisivala recepte u ovu zbirku u Kraljevini Jugoslaviji, kada je valuta bio dinar (1918-1941). Nastavila je tijekom II. svjetskog rata u tzv. Nezavisnoj Državi Hrvatskoj (1941-1945), kada je u opticaju bila kuna. Od proglašenja Federativne Narodne Republike Jugoslavije (1945-1963) do preimenovanja u Socijalistička Federativna Republika Jugoslavije sredstvo plaćanja bio je ponovno dinar. Time smo dobili grubi vremenski okvir nastanka zbirke recepata „Nuštar“.

### 5.5. Separat u bilježnici „NUŠTAR“ (Separat 3)

Vrlo vjerojatno nedostaje jedan ili više izvornih knjižnih araka, no tik do korica umetnut je arak. Nije moguće utvrditi je li riječ o arku novijeg datuma, na što navode boja i očuvanost 13 listova, usprkos identičnim dimenzijama sa samom bilježnicom. Na 32 stranice zapisano je samo 14 recepata: pet za slastice, tri narodna lijeka, šest recepata za pripremu zimnice (voće i povrće). Većinu recepata zapisala je Rozalija Nagy, tri Marija Palčić, dok su dva ulijepljena lista s receptima napisani nepoznatim rukopisima. I ovdje uz recept susrećemo atribuciju (*Ana, od Mire, snaša, Čurilović, Ankica*). Glavna specifičnost ovog dijela zbirke je ostavljanje praznih stranica što ukazuje na namjeru zapisivačice da odijeli recepte prema vrstama. Upravo taj postupak, kao i svi do ovog separata analizirani recepti, navode nas na zaključak da se u obitelji generacijski iznimno cijeno i stoga težilo zapisivanju (isključivo) slastica. Konstantna težnja k usavršavanju kulinarskog umijeća u ovom segmentu doima se poput dokaz(ivanj)a pripadnosti određenom staležu. Ipak, društveno-ekonomski i povijesni čimbenici zasigurno su utjecali na potrebu zapisivanja recepata koji opisuju postupak konzerviranja povrća (*mahune/maune, grašak, paradajz*). Ovdje se prvi put nalaze recepti koji nisu namijenjeni pripravi slastica, kao što je bilo u prethodno opisanim zbirkama. Od šest recepata za pripremu zimnice, pet u naslovu sadrži objašnjenje: *za zimu*.

---

<sup>634</sup> 2.3. Proces proizvodnje pekarskog kvasca - PTFOS Repozitorij  
<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.slideserve.com%2Fsulwyn%2Fpekarski-kvasac&psig=AOvVaw0KBBzsUKT7nP-gyL8pNN3M&ust=1585083489770000&source=images&cd=vfe&ved=0CA0QjhxqFwoTCOimsaS-segCFQAAAAAdAAAAABAD>

## 5.6. Bakina bilježnica

Radi se o bilježnici formata A5 (148 x 210 mm), kombinaciji tvrdog (krute crno-bijele korice od debele ljepenke) i poluplatnenog uveza (hrbat i uglovi korica presvučeni platnom), odnosno ukoričenom knjižnom bloku bez tiska, s otisnutim crtovljem i pravokutnicima crvene i plave boje istih stranica. (knjiga salda?). Knjižni slogovi su većim dijelom odvojeni od izlizanih korica, a na zelenoj boji platna nastale su promjene zbog česte uporabe i nanošenja masnoća s ruku. Sadrži ukupno 372 stranice. Čak i na zalistu i koricama nalazimo zapisane podatke: datum rođendana i imendana Branke Palčić, grafički prikaz presjeka kolača te sheme za kukičanje s numeracijom i komentarima *odlično, dobar, dobro*.

Prema zapisanim receptima, upisanim podacima na predlistu/zalistu i koricama te umetnim dokumentima i efemernoj građi, kojom je ova zbirka najbogatija, nastala je tablica s ukupno 669 unosa. Kao za sve prethodne bilježnice iz obiteljske zbirke, svaki je unos numeriran i detaljno opisan. Sve recepte, uključujući i sve ostale informacije u bilježnici, zapisala je Marija Palčić, osim posljednjeg. Naime, njezin je suprug Josip zabilježio popis stručnih i znanstvenih knjiga s područja pedologije te označio koje je pročitao. (Ne)poznate rukopise nalazimo na umetnutim receptima i bilješkama. Recepte skuplja, između ostalih, od svoje majke Rozalije, nećakinje Božice Palčić, prve snahe Branke Palčić. Sin Zdenko također je zapisao jedan recept, a tu su i recepti četvrte snahe Jasne/Jasmine.

Sukladno definiciji<sup>635</sup> iz uvoda ovog poglavlja, Marijina je bilježnica prava privatna zbirka recepata: obuhvaća prepisane recepte iz majčinih bilježnica, koje slijede recepti dobiveni od članica uže i šire obitelji, kolegica s posla, susjeda, prijateljica, poznanica i sl. To je vidljivo i kod atribucije u ovoj bilježnici<sup>636</sup>, dopisane uz naziv recepta ili iza teksta:

1. personalne (+/- prijedlog)

- osobna imena (*Rajna, Zora, Darinka, Milica, od Kate, Dragica-Đuro, Rada, Dragica*),
- prezimena (*Milena Zalar, Sonenfeld, Gerc, Zgurić*)
- članovi obitelji (*Božica Palčić, Jasmina moja, od mame, majkica*)
- pripadnost, identitet (*mala Katica, Martinčić ing*)

---

<sup>635</sup> cfr.. Ivanišević

<sup>636</sup> u popisu atribucija ne navode se imena iz recepata prepisanih iz starijih bilježnica, već isključivo ona, koja se spominju prvi put

2. lokalne (*Petrovaradin, Dalj, Vink., Kraljevica*)
3. deskriptivne (*Ankicini svatovi, u vlaku recept, 19.11.1990.god.*)
4. kombinirane (*Maca Sisak, Kata Nuštar, Rijeka mama, mama Kraljevica, Anka Orl*)

Uz izreske iz novina i časopisa („Žena“) ili ambalaže (oblatne „Sloboda“, *Tvornica keksa i kruha Osijek; vafel listovi, „Koestlin“, Bjelovar; Dr. Oetker Prašak za pecivo i Dr. Oetker vanilin šećer, Podravka*) na kojima su tiskani recepti, zapisivačica obogaćuje svoju zbirku bilježeći recepte s televizije. Tako ovaj medij ne ulazi samo u domove domaćica, već ostaje zabilježen i u nazivima recepata. Konkretno, po njemu Marija imenuje recepte: *Pecivo iz televizije*,<sup>637</sup> *Krafne telev.*,<sup>638</sup> *Digano tjesto telev.*,<sup>639</sup> *Televizija – pita ili šnite sa kokosovim brašnom*.<sup>640</sup> Recept za *Krafne*<sup>641</sup> uz koji stoji atribucija (*televizija*) za 50 kom prekriven je, pa ostaje pitanje je li to vrsta negativnog komentara. Marija je zasigurno pratila popularne „Male tajne velikih majstora kuhinje“ koja je bila

početak marketinške komunikacije *Vegete*<sup>642</sup> kojom se potrošače educiralo kako žlicom *Vegete* mogu pripremiti bogato i ukusno jelo. Emisija se u kontinuitetu pune 24 godine emitirala četvrtkom prije Dnevnika na prvom programu HTV-a.

Bio je to jedan od najdugovječnijih televizijskih serijala u Hrvatskoj i predstavljao je svojevrsnu televizijsku inovaciju i revoluciju, budući da je bio jedinstven u to vrijeme, baš kao i *Vegeta*, a pripremljeno je bilo više od 1000 recepata.<sup>643</sup>

Uz recept za *Medenjake*<sup>644</sup> nalazi se ime poznatog chefa Steve Karapandže, koji je zajedno s voditeljem Oliverom Mlakarom, bio zaštitno lice ovog prvog kulinarskog showa u bivšoj državi. Zahvaljujući umetnutim receptima drugih zapisivačica dostupni su različiti komentari u vezi kvalitete: od banalnog *narezati i pojesti* do komičnog *jedi i zovi prvu pomoć*. Marijini su se komentari pak svodili na ocjene *dobro!!!!, fino, odlično, vrlo dobre*, ali se često služila simbolima kako bi naglasila kvalitetu i provjerenost recepta. Osim niza uskličnika dodavala bi duple dvostruke kvačice za koje bi koristila olovke druge vrste ili boja. Jedna skupina simbola posebno

---

<sup>637</sup> redni broj 408, stranica 188

<sup>638</sup> redni broj 453, stranica 202

<sup>639</sup> redni broj 454, stranica 202

<sup>640</sup> redni broj 483, stranica 215

<sup>641</sup> redni broj 410, stranica 188

<sup>642</sup> Dodatak jelima „*Vegeta*“ sastojak je u samo jednom receptu, zapisanom bez naslova (riječ je o junetini pečenoj u foliji). Za pretpostaviti je da je zapisivačica gledala način pripreme na tv prijemniku te ga istodobno zapisivala. Na to ukazuju primjenjene jezične strukture i rukopis koji odaje brzinu zapisivanja.

redni broj 622, stranica 348

<sup>643</sup> [www.podravka.hr/kompanija/mediji/vijesti/snimljena-nova-epizoda-poznate-emisije-male-tajne-velikih-majstora-kuhinje/](http://www.podravka.hr/kompanija/mediji/vijesti/snimljena-nova-epizoda-poznate-emisije-male-tajne-velikih-majstora-kuhinje/) Citirano 04.06.2020.

<sup>644</sup> redni broj 416, stranica 189

se ističe: riječ je o grafičkom prikazu oblika u kojem se kolač treba peći, ukrasiti ili ga treba rezati.<sup>645</sup>

Od 8. do 24. stranice zapisivačica djelomično numerira stranice te ponavlja postupak od 109. do 206. stranice. Najbrojniji recepti su za kolače, no među Marijinim zapisima nalaze se načini pripreme sokova i sirupa te različitih džemova, pekmeza i kompota, kao i sladoleda, likera i koktela. Znakovito je kako je većina recepata za slana (pred)jela i zimnicu (od ukupno 33 zapisa) grupirana pred kraj bilježnice: doima se kao da njihovo bilježenje nije dovoljno *hoch*...

Za *Bakinu bilježnicu* definitivno se može reći kako pridonosi horizontalnom i okomitom širenju recepata.<sup>646</sup> Dobar primjer horizontalnog širenja jest recept za popularne *Čupavace*<sup>647</sup>, dok se okomito širenje prepoznaje u mnogobrojnim prepisanim (i prevedenim)<sup>648</sup> receptima iz bilježnica njezine majke Rozalije. Pripremanjem tih kolača Marija je nastavila dugu obiteljsku tradiciju.

Za razliku od Rozalijinih bilježnica u kojima postoji veći broj različitih recepata za narodne lijekove, kod Marije je taj broj sveden samo na dva lijeka. Riječ o dvije vrste *Lijeka za astmu* te *Lijeka za kamenčiće u žuči* zapisanog pisaćim strojem u četiri kopije te umetnutih na početak bilježnice. Novina u odnosu na prethodne bilježnice je što Marija zapisuje nazive lijekova dostupnih u ljekarnama. Tako je zapisala naziv *Trameksam*<sup>649</sup> uz komentar *na vreme da se dobije ili Acimin - za žgaravicu*.

Kava nije prisutna samo u receptima (*4-5 žlice dobre kuhane kafe – bez cikorije, 3 kašike jake kafe, 1 šalica dobre crne kafe, 1 kašiku fino mlevene kafe*). Jedan segment kulture pijenja turske kave zauzima posebno mjesto u *Bakinoj bilježnici*, doduše na samom kraju. Time nije minorizirano njegovo značenje, već naprotiv – Marija ga je zapisala u bilježnicu s receptima, spremivši načine otkrivanja tajni iz njezinih *filđana*<sup>650</sup> na sigurno mjesto. U bakinoj se kuhinji kava pržila i mljela u starom, mesinganom ručnom mlincu za kavu, ponavljajući ritual koji opisuje Irena Lukšić:

„Mama i tata svako bi poslijepodne skuhalo kavu i polako je ispijali pretresajući događaje koji su im obilježili radni dan. Kuhinja je potom, do kasno u noć, visjela u toplom mirisu

---

<sup>645</sup> prikazano u tablici

<sup>646</sup> cfr. Vodopija i Smajić

<sup>647</sup> redni broj 401, stranica 184

<sup>648</sup> Marija je zapisala sve recepte na hrvatskom jeziku.

<sup>649</sup> stvarni naziv lijeka - „Tranexan“

<sup>650</sup> Za izradu *Ličke torte* potrebno je, između ostalog, 2 šalice mlijeka (*filđan*); redni broj 365, stranica 172. Također u receptu bez naslova zapisanog na listiću iz džepnog bloka s kvadratićima dimenzija 80x132, rukopis nepoznat, stoji „2 *filđana ulja*“; redni broj 19, stranica 2-3.

neke prisnosti i radosti. Sjećam se da je kava u zrnu bila pakirana u četvrtastoj kutiji zlatne boje i da su je roditelji mljeli prije spravljanja. Isprva u ručnom mlincu, koji je tata donio iz Kladuše, a kasnije u električnome, prilično bučnome, kupljenom u zagrebačkoj *Nami*.<sup>651</sup>

Nakon konzumacije slijedilo je u ono doba vrlo popularno gatanje iz kave. Crnim su naliv-perom na četiri stranice pod naslovom *Proricanje sudbine iz kafe* zapisana tumačenja simbola i likova koji nastaje okretanjem ispijene šalice kave otvorom prema tanjuriću, dok se talog ne osuši. Kreativnost i mašta u povezivanju likova pomagali su interpretatoru u „projekciji budućnosti“.

I ova je bilježnica puna umetaka, različitih memorabilija i efemerne građe. Onih privatnih dokumenata, nesvjesno sačuvanih kako bi se danas (iz)gradila obiteljska priča... upravo na način kako je to opisao Tolstoj u uvodnoj rečenici svog velikog romana „Ana Karenjina“ - „sve sretne obitelji nalik su jedna na drugu, svaka nesretna obitelj nesretna je na svoj način.“ Marija je sačuvala *zaključni obrazac za kupovinu radio aparata* na kredit kojeg je 11. prosinca 1940. godine potpisao Josip Palčić te *brzoglas od rasterećenju* od 8. travnja 1942. godine, koji joj je kratio dane u Šašinoj Gredi. Definitivno jedan od najdragocjenijih dokumenata jest životopis njezina supruga Josipa napisan pisačim strojem 23. studenog 1954. Tu je još jedno pismo sina Zdenka iz Zagreba, iz vremena studija 1957. godine, kao i toplo, nadahnuto majčino pismo iz 1964/65. godine napisano Majkičinim školovanim rukopisom na četiri stranice. Pomno je izrezala njemačku adresu Antuna Palčića s pošiljke od *Wiehler Gobelinbildera* na kojoj poštanski žig nosi datum 8.12.1980, ali sačuvala i listić iz bloka s podacima o prometnoj nezgodi u Gorskom kotaru.

Kada je Marija započela sa zapisivanjem recepata u svoju bilježnicu, nije poznato. No, često dopisivanje podataka u vezi temperature i vremenu pečenja kolača, upućuju na prijelaz sa štednjaka na kruto gorivo na električni štednjak. K tome, među sastojcima se pojavljuju *puding od čokolade i lešnjakov puding*, kojih nije bilo u Rozalijinim receptima. U receptima za slana jela Marija će *dati odmah vege i 1 kocku rastopljenu* ili upotrijebiti *10 dk Maggi pire krompira Podravka*, a jedan od sastojaka je *1 vrećica dugo suhog kvasca Podravka*. U kolač će staviti *1 margarin (zvijezda)* ili *12½ albert. keksa mlevenog*, dok specijalnu glazuru neće staviti na svaki kolač, jer je *to je za ind. tortu* U atribucijama navodit će *Oetkera* i *Franck* te spomenute *Podravku* i *Maggi*. Zasiurno joj je u pripravljanju kolača, koje je pekla i u dubokoj starosti, jako pomogao *mixser*. Da je ljubav prema slasticama gajila do kraja života, svjedoče umetnuti dijelovi ambalaže

---

<sup>651</sup> Irena Lukšić. *Blagovati na tragu klasika* (Zagreb: Disput, 2011): 370

s nekih prehrambenih proizvoda na kojima je vidljiv datum proizvodnje<sup>652</sup> ili rok uporabe,<sup>653</sup> odnosno slikovita atribucija navedena iza teksta recepta za *Pitu* - (*u vlaku recept, 19.11.1990.god.*).

---

<sup>652</sup> vrećica „Dr. Oetker Prašak za pecivo, Backin“, Podravka s receptom za Piroške, datum proizvodnje 09.10.1995.

<sup>653</sup> recepti izrezani s dijela ambalaže za “Oblatne”, “Sloboda”, Tvornica keksa i kruha Osijek, (proizvod upotrebljiv do: 04 92)

## 6. ZAKLJUČAK

„Odlučujuća prekretnica u mom znanstvenom radu je početak mog bavljenja obiteljskom povijesti polovicom sedamdesetih godina. Obitelj kao tema bila je kod nas nova, čak i u gospodarskoj i socijalnoj povijesti,“ riječi su Michaela Mitterauera iz rada „Ja u povijesti...povijest u Ja. Popularna autobiografika i obrazovni rad“ objavljenog u kultnom *Otiumu* 1994. godine. Osim što je proteklo dvadeset godina od nastanka do prijevoda i objave Mitterauerovog rada, proteklo je još isto toliko do početaka mog bavljenja obiteljskom povijesti. Tako je višegodišnje proučavanje obiteljske rukopisne zbirke recepata, proučavanje znanstvene i stručne literature, opsežan individualni rad na pronalaženju pisanih dokumenata i materijala u arhivima, muzejima i na internetu, vođenje intervjua sa svjedokinjama i članovima obitelji te terenskim istraživanjem rezultirali su nastankom doktorke disertacije „Semantika privatnog – obiteljska rukopisna zbirka recepata iz 19./20 stoljeća“. Tema, koja je isprva dočeka s određenom količinom nevjerice u mogućnost realizacije i/ili iznenađenja izborom znanstvenog problema, ali istodobno i pozitivnim reakcijama te podrškom u prijelomnim trenucima, iznjedrila je opsežnu disertaciju.

Neprihvatanje recepata u znanstvenom istraživanju zbog banalnosti, univerzalnosti i samorazumljivosti teme, ili „znanstvenom skliznuću“ u sferu privatnog, ženskog i trivijalnog, završilo je u većini zemalja prije nekoliko desetljeća zahvaljujući želji za pronalaskom i tumačenjem relevantnih materijala o do tada gotovo nepoznatom privatnom životu žena. Za neke tek „mrtvi kut društvenih i humanističkih znanosti“ prešao je u posljednja dva desetljeća put od „rubnog interesa“ do jednog od „najpropulzivnijih znanstvenih područja“, prije svega zahvaljujući intelektualnom pokretu *Food Studies*, multidisciplinarnim prehrambenim studijima, koji približavaju društveno-humanističke znanosti kulturalnim studijima.

Širokim teoretskim okvirom obuhvaćene su različite teme: detaljna analiza recepta iz sociološke perspektive od metauputa do sastojaka. Filozofi, primjerice, u pokušaju bijega od dihtomije teorije i prakse prikazuju pripremanje hrane kao istraživanje. Uvođenje mikrohistorije potkrijepilo je pretpostavku da velika povijest s pričama o velikim ljudima i velikim događajima nužno rezultira zaboravom na male ljude u malim stvarima. U disertaciji se pojavljuje i često osporavana autoetnologija koja je pomogla u izražavanju vlastitog identiteta kod oblikovanja obiteljske sage. Tako je došlo do kombinacije metodologija drugih znanosti u povijesnim istraživanjima i često je bio teško odrediti strogu granicu između biografije i mikrohistorije.

Rad na genealogiji i povijesti obitelji započeo je istraživanjem najstarijeg poznatog obiteljskog prezimena Gérard. Informacije o njegovoj zastupljenosti u Europi i svijetu nužno je uključilo Hrvatsku, iako se radi o atipičnom prezimenu za naše podneblje. Istraživanjem matičnih knjiga u Nuštru i Jarmini te kombinacijom obiteljskih priča, došlo se do spoznaje kako je polovicom 19. stoljeća na slavonskom mikroprostoru postojala mini (pokrajina) Elzas-Lotaringija (Alsace-Lorraine). Iako su brojne njemačke obitelji s prezimenom Gerard još od 1805. godine naseljavale Jarminu, obiteljsko predanje naglašava francusko podrijetlo kao i sam način pisanja - Gérard. Povezanost s obitelji Khuen Belasi omogućava *pater familiasu* Franji visoko mjesto na društvenoj ljestvici onoga doba (predsjednik Gospodarskog društva u Nuštru, upravitelj kraljevske pošte u Nuštru, predsjednik Školskog odbora, načelnik). Privatni život zrcali potpuno drugačiju sliku kroz izvanbračnu zajednicu s Julijanom Budjinkom –Veg(h), ženom nižeg staleža, koju katolička crkva označava kao „priležnicu“, a svu djecu rođenu u tom braku vodi kao „nezakonita“. Školovana kćerka Rozalija glavna je skupljačica i zapisivačica recepata. Brak s bogatim Josipom Nágyem iz Sente raspada se zbog njegove ovisnosti o kocki i alkoholu. Rozalija odgaja sama četvoro djece, no početkom i krajem II. svjetskog rata ostaje bez oba sina, praunuka, nasljeđene zemlje, šuma, ergele konja. Kćerka Ankica udaje se za osebujnog i bogatog fotografa Franju Körnera. Priča o njemu zapravo je priča u priči, koja je dovela do neočekivanog i vrijednog otkrića. Zahvaljujući kazivanjima Melite Rendić, članice obitelji i unuke Franju Körnera, otkrivena je na tavanu obiteljske kuće u Zagrebačkoj ulici 2 u Vinkovcima njegova bista, rad poznatog slavonskog kipara Rudolfa Švigel-Lešića, za koju se u galerijskim krugovima vjerovalo da je uništena. K tome, u kući je pronađen Ankičin reljef, također rad Švigel-Lešića. Uz to, slavonska i hrvatska fotografija bogatija je za 90-ak staklenih negativa Körnerova opusa „Stari slavonski hrastici“ iz 30-ih godina prošlog stoljeća. Činjenica da je Ankica nakon Franjine smrti nastavila baviti se fotografskim poslom, a nakon nje i njezina kćerka Hedviga te unuka Melita rezultirala je mnoštvom vrijednih fotografija, koje su disertaciji dale jednu novu dimenziju. Marija Palčić, kao čuvarica obiteljske zbirke recepata te Melita Rendić kao čuvarica obiteljskih priča i starina zaslužne su za disertaciju u ovom obliku.

Istraživanje uloga žena u obitelji i društvu u prošlosti ovime se pokazala opravdanom, štoviše potrebnom. Pojavilo se zanimanje znanstvenika za život i ulogu žena u obitelji, do tada historiografski nevidljivih ili marginalnih. Nedostatak relevantnih izvora, posebno u Hrvatskoj, ogleda se u činjenicama da se o ženama pisalo, samo ako su sudjelovale u javnom životu ili bile povezane s poznatim muškarcima. S druge strane, do 20. stoljeća broj pismenih žena bio je daleko manji od muškaraca, što je znatno utjecalo na pisanje o obiteljskom životu. Tako su u svijetu



nastale brojne studije o ulozi žena u kuhinji kao mjestu rodne identifikacije, ali i ulozi kuharica (rukopisnih i tiskanih) u oblikovanju žene i obitelji. Primjer za kojim bi se Hrvatska definitivno trebala povesti. Doktorica disertacija „Semantika privatnog – obiteljska rukopisna zbirka recepata iz 19./20 stoljeća“ mogla bi ohrabriti znanstvenike i ostale istraživače za rad na ovoj temi, kako bi stigma „trivijalnosti“ zauvijek nestala s njezina imena te postala moguća paradigma budućeg rada na privatnim ili obiteljskim rukopisnim zbirkama recepata. Riječ je o segmentu kulturne baštine koji vrlo brzo izlazi iz uporabe u našoj svakodnevnici. Ne promijenimo li svoj stav, ubrzo ćemo ostati bez njih. Nečinjenje značit će samo jedno: odbacit ćemo svoju kulturu i povijest kao *neku staru, nepotrebnu bilježnicu...*

## 7. LITERATURA

Amidžić, Žana. „Književna ostavština obitelji Khuen-Belasi“, *Notan* e-časopisa studenata Odjela za kulturologiju, god. I., br. 2 (2016): 8-16

Banks, Ann. *First-Person America*, New York: W. W. Norton and Company, Inc., 1991.

Barac, Stjepko. „Prikaz knjige - Carlo Ginzburg, "Threads and Traces: True, False, Fictive" *Historiografija.hr* Portal hrvatske historiografije (7. prosinca 2014.), <http://www.historiografija.hr/prikazi.php?id=236021> Citirano 02.06.2020.

Barišić Bogišić, Lidija. „Njemački jezik u Srijemskoj županiji u popisu stanovništva 1910. godine“, *DG Jahrbuch*, Vol. 23 (2016): 13-29.

Benčević, Ljerka ur., *250 godina Osnovne škole Zrinskih Nuštar*, Vinkovci: Osnovna škola Zrinskih Nuštar (2017): 9. <http://os-zrinskih-nustar.skole.hr/upload/os-zrinskih-nustar/images/static3/2396/File/Monografija%20%C5%A1kole.compressed.pdf> Citirano 03.06.2020.

Budak, Neven. „'Mi smo prošlost budućnosti': Josip Matasović i Povijesno društvo 'Otium'“, u Suzana Leček ur, *Josip Matasović i paradigma kulturne povijesti*, Slavonski Brod i Zagreb: Bibliotheca Croatica: Slavonica, Sirmiensa et Baranyensia, Posebna izdanja, Knjiga 14, (2013): 111-127

Budak, Neven. *Zašto Otium? Otium*, Zagreb, Vol. 1 (1) (1993): 3

Cohen, Thomas V. „The Macrohistory of Microhistory“, *Journal of Medieval and Early Modern Studies*, Vol. 47, No. 1 (2017): 53-73 <http://www.microhistory.eu/index.php/2017/06/15/jmems/> Citirano 02.06.2020.

Csáky, Moritz i Georg-Christian Lack, ur. *Kulinarik und Kultur: Speisen als kulturelle Codes in Zentraleuropa*. Wien: Böhlau Verlag, 2014

Cvetnić, Ranko. *Blato u dvorištu*. Zagreb: Mozaik knjiga, 2018.

Čapo Žmegač, Jasna. „Etnologija i/ili (socio)kulturna antropologija“, *Studia ethnologica Croatica*, Vol. 5 No. 1 (1993): 11-25. <https://hrcak.srce.hr/75632>. Citirano 03.06.2020.

Ćosić Bukvin, Ivica. „Doseljavanje Nijemaca u Srijem tijekom 18. stoljeća“, *Godišnjak njemačke narodnosne zajednice, Vdg Jahrbuch*, (2004): 241-247.

Dukovski, Darko. „"Povijest mentaliteta", metoda "oral history" i teorija kaosa." *Časopis za suvremenu povijest*, vol. 33, br. 1 (2001): 155-162. <https://hrcak.srce.hr/207246>. Citirano 02.06.2020.

Floyd, Janet i Laurel Forster, ur., *The Recipe Reader: Narratives - Contexts – Traditions*. Lincoln and London: University of Press, 2010.

Heldke, Lisa. „Recipes for Theory Making“. *Hypatia, A Journal of Feminist Philosophy*, 3(2) (1988). 15–30.

<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/j.1527-2001.1988.tb00066.x>

Citirano 02.06.2020.

Galiot Kovačić, Jadranka. "Gospodarski i kulturni utjecaji njemačkih doseljenika na tradicijski život Slavonije, Baranje i zapadnog Srijema, od početka 18. stoljeća do 1941. godine."

*Etnološka istraživanja*, br. 12/13 (2008): 213-237. <https://hrcak.srce.hr/37027>. Citirano

03.06.2020.

Gamulin, Ljubo i Nena Meter Kiseljak. "Suhi želatinski negativ na staklu - povijest, čuvanje i digitalizacija." *Portal*, vol. , br. 7 (2016): 299-306. <https://doi.org/10.17018/portal.2016.19>.

Citirano 04.06.2020.

Gloning, Thomas ur. *Das handschriftliche Kochbuch zum Gebrauch der Theresia Lindnerin : Einleitung, Transkription und digitales Faksimile*. Gießen: GEB, 2009.

[http://geb.uni-giessen.de/geb/volltexte/2009/7361/pdf/mc-1\\_kochbuch-lindnerin.pdf](http://geb.uni-giessen.de/geb/volltexte/2009/7361/pdf/mc-1_kochbuch-lindnerin.pdf)

Citirano 04.06.2020.

Gross, Mirjana. „, Mikrohistorija: Dopuna ili suprotnost makrohistorije?“, *Otvim, časopis za povijest svakodnevnice*, vol. 2, br. 1-2, (1994): 18-36

Gross, Mirjana. „Susret historije i antropologije“, *Narodna umjetnost*, vol. 33, br. 2, (1996): 71-86. <https://hrcak.srce.hr/45069>. Citirano 02.06.2020.

Gross, Mirjana. *Suvremena historiografija: korijeni, postignuća, traganja*. Zagreb: Novi liber, 1996.

Halmi, Aleksandar. *Strategije kvalitativnih istraživanja u primijenjenim društvenim znanostima*, Zagreb: Naklada Slap, 2005.

Hodalj, Vlado. "102. brigada Hrvatske vojske u operaciji VIHOR 1991. godine." *Polemos*, vol. II, br. 3-4 (1999): 11-41 <https://hrcak.srce.hr/2870>. Citirano 04.06.2020.

Holtzman, Jon D. „Food and Memory“, *Annual Review of Anthropology*, Vol. 35(1) (2006): 361-378 [https://www.researchgate.net/publication/228173444\\_Food\\_and\\_Memory](https://www.researchgate.net/publication/228173444_Food_and_Memory) Citirano 02.06.2020.

Ireland, Lynne. „The Compiled Cookbook as Foodways Autobiography“, *Western Folklore* Vol. 40, No. 1, Foodways and Eating Habits: Directions for Research (Jan., 1981): 107-114 <https://www.jstor.org/stable/1499855> Citirano 03.06.2020.

Ivanišević, Jelena. *Od kuharice do književnosti: ogledi o kulinarskoj prozi*. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku, 2017.

Ivanović, Zoran. *Metodologija izrade znanstvenog i stručnog djela*, Opatija: Hotelijerski fakultet, 1996.

Janeković Römer, Zdenka. „Povijesna spoznaja i metodologija povijesti u postmoderni“, *Radovi Zavoda za hrvatsku povijest Filozofskoga fakulteta Sveučilišta u Zagrebu*, Vol. 32-33 No. 1. (2000): 203-221. <https://hrcak.srce.hr/49710>. Citirano 02.06.2020.

Jergović, Miljenko. *Rod*. Zagreb: Fraktura, 2013.

Jergović, Miljenko. *Selidba Zaprešić*: Fraktura, 2018.

Kaser, Karl. „Privatni život u jugoistočnoj Europi“, *Otium* 2 (1-2) (1994): 48-55

Kolar-Dimitrijević, Mira. „Skrivene biografije nekih Nijemaca i Austrijanaca u Hrvatskoj 19. i 20. stoljeća.“ *Godišnjak njemačke narodnosne zajednice Vdg Jahrbuch*, 2004): 117-131 <http://deutsche-gemeinschaft.eu/wp-content/uploads/2013/10/Jahrbuch-2004.pdf>  
Citirano 04.06.2020

Kisantal, Tamás. „What Is Microhistory? Theory and Practice. By István M. Szijártó and Sigurður Gylfi Magnússon, London–New York: Routledge, 2013. 181 pp.“, *The Hungarian Historical Review*, Vol. 4, No. 2 (2015): 512-518.  
[http://real-j.mtak.hu/6260/1/HHR2015\\_2.pdf](http://real-j.mtak.hu/6260/1/HHR2015_2.pdf) Citirano 02.06.2020.

Knežević Križić, Ivana. "Osječki kalendari 19. stoljeća iz Zbirke kalendara Muzeja Slavonije." *Osječki zbornik*, vol. Vol. 33, br. xx, (2017): 105-117. <https://hrcak.srce.hr/217725>. Citirano 04.06.2020.

Kovač, Mirko. *Vrijeme koje se udaljava*. Zaprešić: Fraktura, 2013.

Kujundžić, Nikola et al. "'Mnoge različite likarie od bolesti glave'- fragment ljekaruše iz arhiva Franjevačkog samostana u Sinju." *Acta medico-historica Adriatica*, vol. 9, br. 2 (2011): 225-236. <https://hrcak.srce.hr/75946> Citirano 04.06.2020.

Landeka, Marko. Izkaz ovlaštenika kuća žitelja obćine Vinkovci 1905., *Godišnjak ogranka Matice hrvatske u Vinkovcima za kulturu, umjetnost i društvena pitanja*, br. 31 (2014): 83-183.

Leček, Suzana. „Usmena povijest – povijest ili etnologija? Mogućnost suradnje povjesničara i etnologa, *Časopis za suvremenu povijest*, Vol. 33 No. 1 (2001): 149-154  
<https://hrcak.srce.hr/207245>. Citirano 03.06.2020.

Lepore, Jill. „Historians Who Love Too Much: Reflections on Microhistory and Biography“ *The Journal of American History*, 88(1), (2001): 129-144 <https://academic.oup.com/jah/article-abstract/88/1/129/845001?redirectedFrom=PDF> Citirano 03.06.2020.

Lukšić, Irena. *Blagovati na tragu klasika*. Zagreb: Disput, 2011.

Ljubišić, Marina ur. *Nuštar : Zbornik / Collected texts*. Zagreb: Hrvatsko-američko društvo i Rimokatolički župni ured Duha Svetoga Nuštar, 1996.

Magnússon, Sigurður Gylfi i István M. Szijártó. *What is Microhistory?: Theory and Practice*. London i New York: Routledge, 2013.

Magaš, Lovorka. "Izložba Deutscher Werkbunda Film und Foto na zagrebačkoj Međunarodnoj fotografskoj izložbi i hrvatska fotografija početkom 1930-ih." *Radovi Instituta za povijest umjetnosti*, br. 34 (2010): 189-200 <https://hrcak.srce.hr/80924>. Citirano 04.06.2020.

Majer, Krasanka. „Prilog poznavanju povijesti sklopa Kneževe palače u Pagu“, *Radovi Instituta za povijest umjetnosti*, 32, (2008): 139-150  
[https://www.academia.edu/20189547/Prilog\\_poznavanju\\_povijesti\\_sklopa\\_Kne%C5%BEeve\\_pala%C4%8De\\_u\\_Pagu?auto=download](https://www.academia.edu/20189547/Prilog_poznavanju_povijesti_sklopa_Kne%C5%BEeve_pala%C4%8De_u_Pagu?auto=download) Citirano 04.06.2020.

Marinić, Borna. „Uloga Specijalne jedinice policije „Osa“ u Domovinskom ratu“ (diplomski rad) Zagreb: *Sveučilište u Zagrebu, Filozofski fakultet, Odsjek za povijest*, 2017.  
<http://darhiv.ffzg.unizg.hr/id/eprint/8719/1/Diplomski%20rad%20%20-%20Borna%20Marini%C4%87.pdf> Citirano 04.06.2020.

Marković, Jelena. *Pričanje o djetinjstvu: Život priča u svakodnevnoj komunikaciji*, Zagreb : Institut za etnologiju i folkloristiku, 2012.

Marojević, Tihomir. „Povijest grada na jednom mjestu (3.dio)“, *Godišnjak ogranka Matice hrvatske u Vinkovcima za kulturu, umjetnost i društvena pitanja*, br. 31 (2014): 235-255.

Mejovšek, Milko. *Uvod u metode znanstvenog istraživanja u društvenim i humanističkim znanostima*, Zagreb: Naklada Slap, 2003.

Mennell, Stephen, Anne Murcott i Anneke H. van Otterloo. *Prehrana i kultura: Sociologija hrane*. Zagreb: Naklada Jesenski i Turk, Hrvatsko sociološko društvo, 1998.

Mihovilović, Maroje. *Kolači moje omame Vilme, Slatki okusi Austro-Ugarske*. Zagreb: Profil, 2018.

Mitchell, Janet. „Cookbooks as a social and historical document. A Scottish Case“, *Food Service Technology* 1 (2008): 13-23 <https://onlinelibrary.wiley.com/toc/14715740/2001/1/1>  
Citirano 02.06.2020.

Mitterauer, Michael. „Ja u povijesti...povijest u Ja. Popularna autobiografika i obrazovni rad“, *Otium* 2 (1-2), (1994): 36-47

Müllneritsch, Helga. „The 'Who' of Manuscript Recipe Books: Tracing Professional Scribes“, *1700-tal*, Vol 14 (2017): 38-57  
<https://pdfs.semanticscholar.org/b09a/d3a77281de6903bf219a96c6ec7cacd4bd46.pdf> Citirano 04.06.2020.

Obad Šćitaroci, Mladen i Bojana Bojanić Obad Šćitaroci. *Dvorci i perivoji Slavonije - od Zagreba do Iloka*. Zagreb, Šćitaroci d.o.o., 1988 preneseno u *Građevinar*, Vol. 52 No. 10, (2000): 611-616. <http://www.casopis-gradjevinar.hr/assets/Uploads/JCE-52-2000-10-06.pdf>  
Citirano 04.06.2020.

Oberkersch, Valentin. *Heimatbuch der Deutschen aus Vinkovci und Umgebung*. Biberach: Arbeitsgemeinschaft f. d. Heimatbuch, 1975.

*Partizanska i komunistička represija i zločini u Hrvatskoj 1944.-1946. Originalni dokumenti* Slavonski Brod: Hrvatski institut za povijest - podružnica za povijest Slavonije, Srijema i Baranje, 2009.

Peltonen, Matti. „What Is Micro in Microhistory?“, u *Theoretical Discussion of Biography: Approaches from History, Microhistory, and Life Writing*, Egodocuments and History Series, ur. Hans Renders, Binne de Haan, vol. 7 (2014): 104-118.  
[https://www.researchgate.net/publication/339900599\\_Egodocuments\\_and\\_History\\_Series\\_VOL\\_UME\\_7\\_Theoretical\\_Discussions\\_of\\_Biography\\_Approaches\\_from\\_History\\_Microhistory\\_and\\_Life\\_Writing\\_Revised\\_and\\_Augmented\\_Edition](https://www.researchgate.net/publication/339900599_Egodocuments_and_History_Series_VOL_UME_7_Theoretical_Discussions_of_Biography_Approaches_from_History_Microhistory_and_Life_Writing_Revised_and_Augmented_Edition) Citirano 02.06.2020.

Petrović, Velimir. *Esekerski Rječnik*. Zagreb: FF press, 2008

Prown, Jules David . „Mind in Matter: An Introduction to Material Culture Theory and Method“ *Winterthur Portfolio*, Vol. 17, No. 1 (Spring, 1982): 1-19  
[https://www.jstor.org/stable/1180761?seq=1#metadata\\_info\\_tab\\_contents](https://www.jstor.org/stable/1180761?seq=1#metadata_info_tab_contents) Citirano 03.06.2020.

Rittig-Beljak, Nives. *Švapski kulinarij – dodir tradicija u Hrvatskoj = Süddeutsches Culinarium – Begegnung von Kochtraditionen in Kroatien* Varaždin: Tiskara Varteks, 2003.

Robisheaux, Thomas. „Microhistory and the Historical Imagination: New Frontiers“, *Journal of Medieval and Early Modern Studies*, Vol. 47, No. 1 (2017): 1-6  
[https://www.researchgate.net/publication/312080855\\_Microhistory\\_and\\_the\\_Historical\\_Imagination\\_New\\_Frontiers](https://www.researchgate.net/publication/312080855_Microhistory_and_the_Historical_Imagination_New_Frontiers) Citirano 02.06.2020.

Rotger, Barbara. „How to Read a Recipe Box: A Scholar's Guide to Working with Personal Recipe Collections“ (diplomski rad) Boston: *Boston University, Open BU*, 2013.  
<https://open.bu.edu/handle/2144/5660?show=full>  
Citirano 04.06.2020.

Sekulić, Ante. *Bački Bunjevci i Šokci*. Zagreb: Školska knjiga, 1989.

Sekulić, Ante. *Osobna imena, prezime i nadimci bačkih Hrvata*. Subotica: Katolički institut za kulturu, povijest i duhovnost „Ivan Antunović" i NIU „Hrvatska riječ", 2006.

Supski, Sian. „Aunty Sylvie's sponge: Foodmaking, cookbooks and nostalgia“, *Cultural Studies Review*, Vol. 19, No. 1, (2013): 28-49  
[https://www.researchgate.net/publication/285421037\\_Aunty\\_Sylvie's\\_Sponge\\_Foodmaking\\_Cookbooks\\_and\\_Nostalgia](https://www.researchgate.net/publication/285421037_Aunty_Sylvie's_Sponge_Foodmaking_Cookbooks_and_Nostalgia) Citirano 03.06.2020.

Szijártó, István. „Four Arguments for Microhistory“, *Rethinking History The Journal of Theory and Practice*, Vol. 6, br. 2 (2002): 209-215.  
<https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/13642520210145644> Citirano 02.06.2020.

Šimunović, Petar. *Hrvatska u prezimenima*, Zagreb: Golden marketing - Tehnička knjiga, 2008

Šnajder, Slobodan. *Doba mjedi*. Zagreb: TIMpress, 2015. Tarot, Rolf. „Autobiografija“, *Kolo* 2, (2002): 156-172; preuzeto s mrežne stranice Matice hrvatske  
<http://www.matica.hr/kolo/289/autobiografija-19995/> Citirano 03.06.2020.

Šojat, Ivana. *Unterstadt*. Zagreb: Fraktura, 2009

Štebih, Barbara. "Adaptacije germanizama u iločkom govoru." *Rasprave: Časopis Instituta za hrvatski jezik i jezikoslovlje*, vol. 29, br. 1 (2003): 293-323. <https://hrcak.srce.hr/68766>. Citirano 04.06.2020.

Tarot, Rolf. „Autobiografija“, *Kolo* 2, (2002): 156-172; preuzeto s mrežne stranice Matice hrvatske <http://www.matica.hr/kolo/289/autobiografija-19995/> Citirano 03.06.2020.

Theophano, Janet. *Eat My Words: Reading Women's Lives through the Cookbooks They Wrote*, New York: Pelgrave, 2002.

Tofan, Jasmina. „Povezanost nacionalnog identiteta s osobnim i kolektivnim samopoštovanjem“, diplomski rad, Zagreb: Filozofski fakultet Sveučilište u Zagrebu, Odsjek za psihologiju, 2004  
<http://darhiv.ffzg.unizg.hr/id/eprint/109/1/JasminaTofant.pdf> Citirano 04.06.2020.

Tomas, Domagoj. "Doprinos škole Anala historiografiji." *Essehist*, vol. 2, br. 2 (2000): 94-97. <https://hrcak.srce.hr/67886>. Citirano 02.06.2020.

Tomlinson, Graham. „Thought for Food: A Study of Written Instructions“, *Symbolic Interaction*, Vol. 9, No. 2 (1986): 201-216. <https://www.jstor.org/stable/10.1525/si.1986.9.2.201?seq=1>  
Citirano 02.06.2020.

Vodopija, Irena i Dubravka Smajić, "Kuvarka" Barbare Klasanović iz Iloka“, *XI. međunarodni kroatistički znanstveni skup, zbornik radova*, Stjepan Blažetin (ur.), Pečuh: Znanstveni zavod Hrvata u Mađarskoj (2013): 148-159 <https://www.bib.irb.hr/746593> Citirano 04.06.2020.

Vodopija, Irena i Dubravka Smajić. „Stari Iločki kulinarski leksik“, *Studia Slavica Savariensia*, 21, 1-2 (2013): 479-488 <https://www.bib.irb.hr/684435> Citirano 04.06.2020.

Vučetić, Ratko i Ivana Haničar Buljan. *Nuštar: Dvorac Khuen-Belassy, Arhitektonska, povijesno-umjetnička, restauratorska i građevinska istraživanja*“. Zagreb: Institut za povijest umjetnosti, 2012.

Vukelić, Vilma. *Tragovi prošlosti*. Zagreb: Nakladni zavod Matice hrvatske, 2003.

Zec, Daniel. "Kipar Rudolf Švagel-Lešić – osječko razdoblje (1939. – 1945.)." *Osječki zbornik*, vol. 30, br. xx, (2011): 205-226. <https://hrcak.srce.hr/207164>. Citirano 04.06.2020.

Žebčević Matić, Maja. *Muzej u loncu. Slavonija, Baranja i Srijem*. Split: Naklada Bošković i Gradski muzej Požega, 2017.

<https://folklife.si.edu/the-smithsonian-folklife-and-oral-history-interviewing-guide/the-interview/smithsonian> Citirano 02.06.2020.

## 8. PRILOZI

### 8.1. Transkripti

#### 8.1.1. Obrazac za dopuštenje korištenja podataka (prema Smithsonijevom predlošku)

##### DOPUŠTENJE ZA JAVNU UPORABU PODATAKA DOBIVENIH INTERVJUOM

Naziv projekta: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_

Ispitivač: \_\_\_\_\_

Naziv(i) dokumenta: \_\_\_\_\_

Ime i prezime ispitanika: \_\_\_\_\_

Adresa: \_\_\_\_\_

Svojim potpisom dajete suglasnost da istraživači mogu upotrijebiti svaki audio zapis, video snimku i/li fotografiju nastala tijekom ovog projekta te ga objaviti u obrazovne svrhe uključujući publikacije, izložbe, World Wide Web i prezentacije.

Svojim potpisom ne odričete se autorskih prava i srodna prava koje vam može pripadati.

Dajem svoju suglasnost za uporabu materijala navedenih u gornjem dijelu teksta, osim u slučaju određenih ograničenja, kao što je navedeno u završnom dijelu teksta.

Ime i prezime (molimo ispuniti tiskanim slovima):

\_\_\_\_\_

Potpis: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_

Potpis istraživača: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_

Opis ograničenja: \_\_\_\_\_



## PODACI O INTERVJUJU

Puno ime i prezime ispitanika: \_\_\_\_\_

Nadimak, ako postoji: \_\_\_\_\_

Datum intervjua: \_\_\_\_\_

Ime i prezime ispitivača: \_\_\_\_\_

Adresa ispitanika: \_\_\_\_\_

Telefonski broj: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Datum rođenja: \_\_\_\_\_ Mjesto rođenja: \_\_\_\_\_

Etnički identitet: \_\_\_\_\_

Koliko godina živite u ovoj zajednici? \_\_\_\_\_

Gdje ste drugdje živjeli? \_\_\_\_\_

Ime(na) supružnika i djece (ako ih ima): \_\_\_\_\_

Zanimanje: \_\_\_\_\_

Vještine i sposobnosti: \_\_\_\_\_

Obrazovanje: \_\_\_\_\_

Hobi, zanimanja: \_\_\_\_\_

## KONTEKST INTERVJUA

Gdje je intervju vođen: \_\_\_\_\_

Vrijeme: \_\_\_\_\_

Uvjeti za vođenje intervjua (pozadinska buka): \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Ostale osobe nazočne intervjuu: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Bilješke o intervjuu (glavne teme, naglasci rasprave):

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Ostale vrste dokumentiranja (snimanje, fotografije, novinski članci): \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## DNEVNIK AUDIO/VIDEO SNIMANJA

Ime i prezime ispitanika: \_\_\_\_\_

Ostale osobe nazočne intervjuu: \_\_\_\_\_

Istraživač: \_\_\_\_\_

Datum vođenja intervjuja: \_\_\_\_\_

Mjesto vođenja intervjuja: \_\_\_\_\_

Posebni uvjeti (buka, prekidi, itd.): \_\_\_\_\_

Kratak opis sadržaja: \_\_\_\_\_

Naziv dokumenta: \_\_\_\_\_

Vrsta dokumenta: \_\_\_\_\_

Stranica \_\_\_\_\_ od \_\_\_\_\_

### SAŽETAK TEME

Navedite broj prema snimaču i navedite što detaljnije informacije o sadržaju.

Broj

Sadržaj

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____



### 8.1.2. Transkript razgovora s ispitanicom Mirjanom Grujić

(...)<sup>654</sup>

- D: Dobra večer, gospođo Mirjana. Budite tako ljubazni pa mi se predstavite prvo.
- M: Dobra večer. Ja sam Mirjana Matović rođena, udata Grujić. Živim u Beogradu. Inače, profesor sam jugoslovenske književnosti i srpsko-hrvatskog jezika. Nekad tako se zvao.
- D: Da. Dobro. Hvala. Od moje svjedokinje gospođe Kaće Stavrić dobila sam informaciju da biste mi Vi mogli dati nekakve dodatne informacije o životu moje prabake Rozalije Nađ, budući da ste živjeli u toj kući, odnosno da su vaši roditelji bili vlasnici kuće u Zagrebačkoj 2.
- M: Prodali Majkici kuću.
- D: Možete li mi nešto o tome reći? Ako se sjećate. I koja je godina bila i tako.
- M: 1954. godine mi smo prodali Majkici kuću. Oni su živjeli u Ervenici u Vinkovcima. To je bila jedna kuća, čija je bila ne znam. Da li je bila u privatnom vlasništvu ili državna, zaista ne bih znala da kažem. Bio je dogovor takav da moja baka, mama i mlađa sestra odu za Beograd, a ja sa tatom da ostanem da završim maturu. I da se mi onda dogovorimo da oni usele u kuću koju su kupili, a mi za tu godinu dana da odemo u njihovu. Međutim, gradske vlasti to nisu dozvolile, jer im je trebao svaki stan. Pa su onda našu kuću podijelili na jedan veći dio gdje je bila Majkica, gospođa Kerner sa kćerkom i njihovom pomoćnicom u fotografskoj radnji koju je vodila gospođa Kerner, Ankica Kerner. E sad, Majkica mi je bila druga baka. Znae u toj godini dana zbilja je bila predivna. Jedna blagorodona duša, jedna fina, prava austrougarska dama. Imala je vrlo lijep brak, ali joj je suprug umro prilično rano. Kad, ne znam. Znam da je imala, sigurna sam, dva sina i Ankicu kćerku. Ali, nešto, to ne mogu tvrditi, čini mi se da je ili odgajala nečije dijete iz bliske familije, muško, koje je bilo poslije čini mi se oficir ili je to i njezin treći sin. To nisam sigurna.
- D: E sad ovako. Ja sam na grobu u Nuštru, gdje je ona sahranjena zajedno sa svojim roditeljima i sa svojim bratom Franjom, koji je umro sa nekih 33 godine, naknadno je tamo sahranjena i Ankica. Ali, tamo je sahranjen i moj stric Davorin Palčić. To je brat moga oca koji je kao dvogodišnje dijete umro od šarlaha. A na tom istom grobnom mjestu nalazi se još jedan spomenik, a to je spomenik Majkicinoj sestri koja je umrla kao mlada žena koja je bila udana za kraljevskog željezničarskog stražmeštra, izvjesnog Ivana Milinkovića I na tom spomeniku stoji da spomenik podižu suprug, sinovi i roditelji. E sad, tu bi onda moglo nešto biti oko toga.

---

<sup>654</sup> U transkriptu se nalaze samo dijelovi razgovora relevantni za temu disertacije.

- M: Ja o njenoj sestri znam samo toliko da je gospođa Ankica često govorila: Ja neću kao moja teta da imam drugo dijete. Živjela je s jednim čovjekom. Ja mislim da je on radio na željeznici. Nisam sigurna. Ali, on je dolazio, međutim Hedi se on nikako nije dopadao i ne znam što je ona kad je bila s majkom nasamo i s Majkicom, pošto smo stalno bili zajedno, često sam slušala “ih, onaj njen, Majkice, je li otišao”. Pa sam onda zaključila da nešto odnosi baš nisu štimali. A Majkica je rekla – moja sestra je nešto drugo, a ti si nešto drugo. Svaki čovjek je individua za sebe, Ankice, pa ti nisi od jučer. Ti imaš toliko već staru kćer pa pobogu, ako nećeš djecu iz dva braka. Uostalom, ti nisi vjenčana s njim. To je nju jako pogađalo. Onako kroz razgovor, znate.
- D: Možda se Ankica bojala ponovo ostati u drugom stanju. Možda je Marija, tako se zvala Ankicina starija sestra, možda je ona na porodu s drugim djetetom ...
- M: Možda je na porodu umrla. Ne znam. Samo kažem, ona je ... neću kao moja teta, neću kao moja teta... pa pobogu jesi rodila Hedu. E, onda sam bila i mlada.
- D: Recite, ovo što ste spomenuli da je odgajala nečije dijete.
- M: Ne znam tko je to. Samo je rekla moj sin ili kao moj sin ...
- D: Jer Majkica je imala uz Ankicu, imala je i svoju baku. Moja baka je Marija.
- M: Aha. To znam. Ne sjećam se imena, ali znam da je to rekla, ali da li je imala dva ili tri sina to zbilja ne znam. Jer taj mladi čovjek koga je ona odgajala, da li joj je to bio treći sin. Samo znam da je rekla da je bio oficir. A ova dvojica o kojima je i Heda i ujkica jedan i ujkica drugi, šta ja znam, jao, toliko su bili divni ljudi, što je s tim ljudima bilo i gdje su oni živjeli, to isto ne znam. Nikad nisu dolazili. Da li su još bili živi 1954. i 1955. Ja ne znam. Zbilja ne znam. Ali, znam da je naročito Heda bila strašno vezana za njih dvojicu. Baš je bila ono ... Ujkica, ujkica, moj ujak, i ...
- D: Moj djed, dakle Marijin suprug, se zvao Josip. On je bio inženjer poljoprivrede, odnosno on je radio kao poljoprivredni tehničar. Oni su živjeli prvo kod Siska, jer on je iz tog dijela, tako da je moj otac rođen u Šašinoj Gredi. I onda je on 1943. došao na područje Slavonije. Za vrijeme Drugog svjetskog rata je bio u Dalju i onda je on došao i u Nuštar i tu se u tom krugu vrtio. A kasnije su otišli za Osijek. A moj otac se zove Zdenko. A iz pisama, a i ovako privatno znam da su Heda i moj otac bili dosta bliski i imam čak i jedno pismo koje je Heda pisala mojoj baki pa joj šalje recept za neke kolače.
- M: Bila je i ona dobra domaćica, a naročito Majkica. Ankica ne. Ankica je gledala radnju. Ja mislim da bi njoj i čaj zagorio.
- D: Znači šta, ja u toj .... Ja vidim da ima različitih rukopisa u tim starim knjigama. Međutim, ne mogu suditi osim Majkicinog i onoga moje bake. Ja doista ne znam. Na dva mjesta sam

našla rukopis moga oca jer on je specifičan. Čak sam našla nešto i što je moja mama na komadu nekog papira zapisala. Ali to je sve. Zato kažem o ovim drugima pišem rukopis nepoznat itd.

M: Ja Majkicin rukopis imam na nekim fotografijama koje je slala kad je sa Hedinog vjenčanja. To je imala jednu samo sliku. Onda kad su se curice rodile, onda je Majkica, baš vrlo interesantno. Kaže: ovo na ovoj fotografiji postoje četiri mame, četiri unuke, dve praunuke. Jer Majkica je pravila genealogiju. Simpatično je to bilo i kad sam došla u Vinkovce. I kažem ja njoj, Majkice kako ste se sjetili toga. Pa kaže: brojala sam. I tako da eto, a njen je rukopis jako interesantan.

D: Je, je, je

M: Mislim da ćete se složiti. Za grafologa dušu dao.

D: Znae šta? Mene oduševljava njeno kombiniranje hrvatskog i njemačkog. I onda ima jedan recept za sladoled od čokolade i počne na njemačkom. Onda joj se valjda nije dalo pisati na njemačkom, pa pređe na hrvatski, a onda joj se ustvari nije dao ni pisati recept, nego onda kaže “ma uzme se svega koliko hoćeš” i završen recept. A to je ovako jedan od meni najdražih recepata.

M: Ja mislim da je Majkica i mađarski govorila

D: Pa vjerojatno uz supruga

M: Sad ću vam reći. Ova njihova pomoćnica Daca, vjerovatno je Danica bilo pravo ime, ali je Daca iz milošte. Često je znala da spominje neke Mađare. Što su im ti ljudi bili, ne znam. Jer prvo i nepristojno bi mi bilo da pitam, e, o kome sad govoriš ili šta ja znam. Tako da je Majkica onda često na mađarskom po neku upadicu, ali je izgovor bio divan. Tako da smatram da je dobro govorila mađarski. Možda ne perfektno, ali da se njime odlično služila. Izgovor savršen. Puno bolji nego njemački.

D: Budući da sam ja profesor engleskog i njemačkog, o njemačkom mogu suditi, ona kad bi zapisivala na njemačkom, jako puno je bilo fonetski napisanih riječi. Tu i tamo bi joj se omakla neka riječ koja je i ortografski bila i gramatički dobro upotrijebljena u kontekstu. Vidjelo se da je to zapravo priučen njemački. Tu i tamo bi ona registrirala kako se nešto piše gledajući u tko zna koje tekstove, ali uglavnom je pisala fonetski. Međutim, ovo utjecaj mađarskog se čak više vidi kod moje bake.

M: Znači nisam ja pogrešila kad sam rekla za mađarski?

D: Suprug je Josip Nađ, dakle Mađar. Reći ću Vam da sam našla podatke za tog svog šukundjeda, jer baka Majkica je djevojački Gerard. I on je... našla sam jednu knjigu Kneipov “Moj testament” o liječenju vodom itd. I tamo je njegovo ime i prezime i na gotici

je i na njemačkom. Kako su oni živjeli u Nuštru, on je bio trgovac i ja bih se usudila reći, čak i veletrgovac. A u Nuštru u to vrijeme je živjela obitelj Khuena Hedervarya....

M: Sad ste mi dali šlagvort.

D: Da, da, samo Vi recite.

M: Kad je Titova vlast izbacila mrtvačke sanduke napolje da ih sahrani u groblje u Nuštru onda je Majkica rekla, e moj Khuene, moj Khuene, sad da dođete da se na pola sata probudite, mislim da biste tražili da vas pet metara u grob stave, poslije toliko godina. Sramota da vašu porodicu netko ovako izbacuje kao Cigane. Baš Cigane je rekla. Uostalom, mi smo onda govorili Cigani, a ne Romi. Tata moj je slučajno prolazio kad se to desilo. Onda su otvorili sanduk jedne mlade grofice koja je umrla na porođaju I vidjelo se i bebi jastuče i ruka kao kad majka drži dijete. Kapica dječja je bila i malo kosice. To je bilo tako dirljivo. I nisam više mogao, ali jedan, da li je s tatom bio, ne znam. Kaže što je, je li se plašiš? Ne plašim, nego mi je to strašno. Mlada žena sa bebom. Vjerovatno mlada jer je djelovala onako kako paučina. Nije bila još ono sasvim se raspala. Beba da, ali ona ne. I bilo je strašno kad je došao zrak i ona je samo pocrnila i samo su se kosti nazirale. Sve ono, ona koža je odjednom spala. Ja znam da tata nije mogao da jede nekoliko dana. Samo kaže: jao, ta mlada grofica i ta bebica su mi stalno u mislima, pa to je strašno, kako su se oni izživljavali. Kada su otvorili – evo vidi ovaj brkonja i bradonja. Kaže, vrlo nekorektno. Tako da...

A Majkica kad je to čula, tako se zaplakala. A kaže tata, Majkice da sam znao pa ne bih vam rekao da se nervirate. Ne, ne, hvala vam što ste mi rekli, jer ja imam svoje mišljenje. Tako da ju je to jako, jako potreslo.

D: Oni su vjerojatno bili bliski s njima, jer su živjeli u Nuštru. Za Hedervarya sam našla podatak da su njemu čak dolazili učitelji do odlaska na studij da su mu dolazili učitelji u Nuštar.

M: Da, da. I profesori. To ja sa druge strane znam.

D: A taj moj šukundjed je bio u nekakvom najužem, ne znam kako bih to s današnje pozicije definirala, ali među najuglednijim ljudima u Nuštru, jer je kao veletrgovac bio predstavnik Nuštra u Gospodarskoj komori u Osijeku

M: Znači, elita tog vremena

D: Našla sam reprint u jednoj knjizi koja se zove... samo malo, već sam tu sva u svojim knjigama, više ne znam ni gdje mi je glava, u Uglednici dostojanstvenici Kraljevine Slavonije, Dalmacije i Hrvatske iz 1917. I tamo se spominje njegovo ime s još dvojicom Agičić i Domaćinović.



- M: Domaćinović je vinkovačko čuveno, odnosno vinkovačka čuvena porodica i bio je ljekar i imao tri kćerke.
- D: Uglavnom, a njih trojica su isto tako bili glavni u nekakvoj novčarskoj zadruzi u Nuštru.
- M: Nuštar je imao prvu zadrugu u Hrvatskoj. To znam sigurno. Koja se bavila žitaricama. Nisu to bili sadašnji silosi. Ali, ambari ili ne znam kako da ih nazovem, gdje je ostavljano žito prije odnošenja u mlin.
- D: Ja ću vam reći da je jedan od Khuen Belassija imao, upravo se to spominje, imao mlin od ne znam koliko snage.
- M: Je li u Slakovcima bio taj ili je bio prošireni nuštarski, to ne znam. Jer Nuštar je imao prvo mali mlin, pa nešto veći, e da li je samo jedna, hajde da kažem filijala mlina otišla u Slakovce, jer znam da je u Slakovcima iz Nuštra vožena pšenica i ječam i zob. Te tri žitarice, koliko još mogu da se sjetim. To su mi moji roditelji, ne meni pričali, nego između sebe onako kad se nađe društvo. A društva je bilo koliko volite.
- D: Nekada smo odlazili jedni drugima i pričali, a danas toga nažalost više nema.
- M: Upravo to. Naša kuća bila je velika i bilo je, mi smo zvali predsoblje, 7 sa 6, prostorija. Moji su roditelji zidali tu kuću i onda je mama rekla majstorima: sve drugo, ali hoću da mi ta prostorija kao dnevni boravak bude, a ja ću to zvati predsoblje, jer je to prvo sa terase kako se uđe.
- D: Toga se sjećam kao dijete, te velike prostorije... I tamo je bio Majkicin valjda i krevet. Lijevo od toga je bila spavaća soba. Ali s onim velikim krevetom. Mutno mi je. Peć je negdje s desne strane. Sjećam se jedanput da sam neku juhu jela onako pravu, zlatnu, sa domaćim rezancima. Ali ja sam bila mala. Moji su se razveli kad sam ja bila 2,5 godine. I povremeno su me i baka i djed, ili kad bi otac došao, odveli da me Majkica vidi. I onda me Ankica vječito opslikavala tako da tih fotografija imam. Ali ovo što ste spomenuli da Vi imate fotografije, recite je l' bi bio neki problem...
- M: Dati ću Vam ih, bez problema.
- D: Samo da mi ih uslikate pa da mi Vaša kćer ili netko pošalje preko mobitela. Ja ću vam dati broj telefona.
- M: Dobro. Nema problema. Ali ja Vam mogu dati da imate te slike. Vama će više biti nego meni.
- D: Žao mi je Vas od uspomena...
- M: Ništa. Sve u redu. Ja ću ih ovdje preslikati i da vi imate točno i Majkicin rukopis.
- D: Izvrsno. Hvala vam puno. A je l' vas smijem još malo samo "ugnjaviti"?
- M: Može. Kažite. Ne gnjavite me. Sve ću vam reći što znam.

- D: Evo ovako. Dakle je li vam poznato tko je taj Kerner za koga se Ankica udala?
- M: E to je bio jedan polu Hrvat, polu Nijemac. Tko mu je Nijemac, a tko Hrvat, ne znam. Ali, mislim da mu je majka Hrvatica, a otac Nijemac. Po prezimenu bih rekla. Jer piše se Körner.
- D: To nisam znala. Jer je i to isto promijenjeno *ö* u *e*. Jasno mi je ovo s prijeglasom.
- M: Da, prijeglas, točno Körner.
- D: A je li on imao veze nekakve s koliko sam našla na internetu bilo je više tih bilo je još Knera koji su bili fotografi u Vinkovcima?
- M: Ne. Samo taj jedan. Možda ako je imao dvije radnje, pa da su bile njegove ... znam da je teta Ankica uvijek govorila: E da je meni ostao moj suprug, ne znam gdje bi mi bio kraj.
- D: A čekajte. On je isto bio fotograf?
- M: Da. Da. To je njegova radnja. Ona je njegovu radnju naslijedila.
- D: Aha. E to me zanima. Jer sam uspjela naći neke fotografije koje je onda on radio. Aha. Dobro.
- M: Vjerovatno. Jer dok je on vodio radnju, ona je bila tamo kao pomoćnica nekad. A nekad se vraćala kući, naročito dok je Heda bila manja. I onda, bar to je priča i njena i Majkicina. Jer kaže, bila je dosta i ljubomorna kao mlada žena, a on je bio jako lijep. I onda naravno da je bila ljubomora u pitanju i onda je ona nastojala što više da bude u radnji pa je naučila posao. E sad, da li je ona morala da polaže kad je naslijedila radnju. Jer ne znam da li znate? On je nestao za vrijeme rata 1945, kad su partizani ulazili u Vinkovce.
- D: Taj dio priče ne znam. Vidim da ga se nigdje ne spominje. Ne znam gdje je sahranjen. Ali, samo malo, nisam vas htjela prekidati. Našla sam u jednom pismu, jer moja baka je puno takvih stvari sačuvala i zapravo su oni dobar dio isto obrade gdje ovo pismo što sam spomenula da ga je napisala Heda, dakle, ona tamo kaže kako je mama jadna ljuta, jer joj ne žele vratiti stari lokal u kojem je bila radnja.
- M: Joj, to je bio jako lijep lokal.
- D: Nego da ih žele kod nekakvog smjestiti u nešto puno manje gdje je nekakav šnajder ili takvo nešto pa da mama ne zna što da radi itd.
- M: E to ne znam. Znam samo taj lokal koji je imala to je iza imala još sobu i čajnu kuhinju tako da je ona tu često i prespavala i tako. I bila je s tim njenim dosta dugo tu u vezi dok su bili da Heda ne sazna. Kako je Heda saznala, ne znam, onda je ona njega počela dovoditi u kuću. Tako da se i poslije Heda vrlo brzo udala. Ona nije maturirala. Ona je u šestom razredu po drugi put pala. I ona je išla kao ponavljač išla je s Kaćom i sa mnom. I tad je pala po drugi put i naravno izgubila je pravo na školovanje. I onda je i ona počela da se

bavi fotografijom uz teta Ankicu i uz Dacu. Tako da je to bilo to što ja znam. A Ankica se inače udala za jednog inženjera šumarstva Pepija.

D: Da. To sam našla prije par godina je umro.

M: Da. A sa Hedom ne znam što je. Je li živa još?

D: Pa vjerojatno je živa.

(...)

D: Recite je li Majkica svirala možda?

M: Klavir. Jeste.

D: To mi je bitno jer ja imam jako puno starih nota koje sam isto dobila od bake.

M: To su njene note.

D: Ali i baka je svirala. I baka je pred mojom djecom i mojim mužem, nećete vjerovati, pred mojom djecom i mojim mužem, šest mjeseci prije svoje smrti još nama svirala na sintesajzeru.

M: Divno.

D: Imala je pred smrt... dakle... tri puta je dobila posljednju pomast. Samo ću vam to reći. Od infarkta, moždanog, tromba, šest mjeseci prije smrti su joj dojku odrezali pod lokalnom anestezijom

M: Koliko je imala godina?

D: 88

M: Svaka čast kad je izdržala i lokalnu anesteziju, a kamoli ... Ijao

D: Tako da je treći put kad je svećenik došao u bolnicu, onda je rekao: opet vi gospođo! Ali zanimalo me za Majkicu.

M: Majkica je svirala. Heda je pokušala. Ali ona je svirala neke etidice i to. I zapustila je.

D: A Ankica?

M: Teta Ankica je samo šlagere.

D: Takvih nota ima jako puno. Šlagera.

M: Šlagere je svirala. A od svih šlagera najviše je La Palomu. I vrlo je lijepo pjevala. Bila je mezzosopran. Znae kakav.

D: Super!

M: Šteta je što nije školovala glas. Kristalno čist.

(...)

D: Je l' mi možete samo reći vašu adresu pa da vam onda pošaljem...

M: Oplenačka 44/III sprat, kat 13. Na Grujić, ne na Matović.

D: Gospođo Mirjana, ja vam se najljepše zahvaljujem što ste ...

- M: Biće mi jako drago da vam to išta pomogne
- D: Hoće, jako puno jer kažem, svaka riječ ostat će na papiru, ostat će zapisana, to je moj poklon mojoj djeci i njihovoj djeci. Imam dva dečkića.
- M: I ljepši poklon ne mogu dobiti...
- D: A oni neka nastave dalje...
- M: Neka nastave, naravno.
- D: Puno vam hvala, a onda se čujemo kroz koji dan.
- (...)
- M: Sad ste me podsjetili na moju mladost. Na moje maturalne dane.
- D: Doći ćemo mi još do mature. I do plesa. I do svega.
- M: Dobro. Važi.
- D: Evo, ako je vama bilo ugodno, meni je još draže.
- M: Baš mi je bilo drago.
- D: Dobro, gospođo Mirjana.
- M: Pozdravite mi Kaću.
- D: Hoću, hoću, bez brige.
- M: Kad hoćete i ako vam išta znači, zovite.
- D: Dobro. Puno, puno hvala. Želim vam ugodnu i laku noć!

### **8.1.3. Transkript razgovora s ispitanicom Kaćom (Katicom) Stavrić**

- D: Budite tako dobri pa mi se prvo predstavite.
- K: Ja sam Kata Stavrić, djevojačko Filipović. Rođena 24. studenog 1935. u Rajevu Selu. To je tu kod Županje, a osnovnu školu sam išla u Županji. Tamo sam završila onu malu maturu, onda sam išla u Vinkovce od četvrtog razreda sam u Vinkovcima išla u gimnaziju i 1955. godine sam maturirala u Vinkovcima.
- D: I tu počinje naša vinkovačka priča i naša vinkovačka poveznica. Rekli ste mi da ste išli u gimnaziju, odnosno prvo idemo sa podstanarstvom. Dakle kad ste došli u Vinkovce živjeli ste...
- K: Promijenila sam dvije obitelji, roditelji su me tako smjestili, onda su davali oglase i da se da u naturi jedno svinjče, luka, krumpira, graha, jaja, koliko šta itd. Tako da sam bila četvrti i peti razred u jednoj obitelji i onda šesti, sedmi i osmi sam bila u drugoj obitelji i stvarno vrlo su fini ljudi. Kao da sam kod kuće bila. Bilo mi je jako lijepo.
- D: To je bilo u Zagrebačkoj?

- K: To je bilo prvo u onoj Školskoj, te dvije godine, a onda ove tri godine sam bila onda u Zagrebačkoj ulici.
- D: I onda ste tamo upoznali nećakinju moje bake s kojom ste išli u gimnaziju.
- K: Nju sam ja upoznala u razredu u školi i išli smo zajedno četvrti i peti razred. Onda je ona prekinula tu gimnaziju i otišla je. Radila je s mamom koja je tu blizu gimnazije u centru su imali fotografsku radnju. I onda je ona radila tako tu s mamom. A poslije je ta ista Heda bila u toj Zagrebačkoj, oni su kupili kuću od kolegice koja je išla s nama, Mirjana Matović, ali to je bilo preko puta tamo gdje sam ja stanovala. Tako da sam upoznala Hedu.
- D: Rekli ste mi da ste išli i kod moje prabake ponekad i na ručak.
- K: Jeste. Bila sam kod Hede kad sam već završila. Prvo sam bila u Brčkom. Kad se ona udavala kad su bili svatovi onda me ona pozvala i došla sam na vjenčanje. Iz Brčkog sam došla na vjenčanje kod nje. I tako eto onda smo nekako ... Ja sam bila u Brčkom i zaposlila se. Završila sam fiziku i matematiku za nastavnika i zaposlila se u osnovnoj školi u Brčkom. To je tu blizu. Rajevo Selo – Brčko to je, samo ih dijeli Sava. To je udaljeno šest kilometara. Inače iz Rajeva Sela svi su išli u školu u Brčko. Nosilo se mlijeko tamo i živjeli su tamo. Vinkovci su njima 50 kilometara, a ovo im je 5 kilometara. Normalno da su odabrali i rođeni su u Brčkom. Kad je bila ona država, to im je bilo najbliže. U Brčko su išli u bolnicu i radali se i tako.
- D: Recite, je li imate ikakvo sjećanje na moju prabaku?
- K: Pa dosta blijedio. Ovaj, kao mladost. Ja dođem, kucnem, Heda, kažem hajdemo izaći van, tako da sam...
- D: Recite, Hedina mama je imala fotografsku radnju. To je bilo u Lenjinovoj ili kako ste rekli?
- K: Da. Lenjinova ulica. To je ona što ide prema Nuštru. U stvari iz centra ide prema Nuštru. Ta je najveća ili ona što ide prema Mirkovcima. Duga ulica. Onda se nekako drugačije zvala. To su te najveće.
- D: Onda ste vi tamo kao djevojke odlazile ...
- K: ...družile se. Ona je bila ...kad je napustila gimnaziju, bila je djevojka. Mi smo još bili djeca. A ona je izlazila i zabavljala se. I od nje se čuje ...
- D: A u fotografsku radnju išli ste na slikanje.
- K: Mi smo išli iz škole i navratimo kod nje onda po neke bombonice i uglavnom to nam je bilo kao da navratimo malo na ćaskanje I jedan predah kad smo izašli iz škole, a idemo kod Hede.
- D: Spomenuli ste gospođu Mirjanu. Gospođa Mirjana sad živi u Beogradu. Oni su...njezini roditelji su nekada bili vlasnici kuće u kojoj je živjela moja prabaka.

- K: Jeste. Oni su bili, njena majka je Židovka i baka, mama od njene mame, a tata je bio iz Srbije. I on je bio trgovački putnik, odnosno predstavnik za ovdje iz Osijeka, Slavonijatekstil, kako se zvalo, za područje Srbije. Kao trgovački putnik vrlo je malo putovao od kuće. Kad je Mirjana završila gimnaziju, ona je otišla studirati u Beograd. I njemu je sad bilo i bliže. A opet je nastavio raditi za osječki Slavonijutekstil. Onda su oni prodali tu kuću. Ta je kuća bila velika, dugačka, imala je malo i dvorišta i bašče. Bila je jedna velika terasa. Sjedilo se tu. I znam te bake uvijek je vani imala foteljicu. To se znalo to je bakina. I oni su prodali to prabaki i njima. Međutim, ja sam onda napustila. Mirjana je otišla u Beograd na studije. Ja sam otišla ovamo za Tuzlu, jer sam tamo upisala Pedagošku akademiju, odsjek fizika i matematika. Ali, kad sam počela studirati, javljali smo se... Nije bilo telefona. Nego tako, ponekad pisamce. Onda sam ja već kad sam studirala i ona je tad već... to razdoblje kad sam ja otišla i muža gdje je upoznala i kako... no uglavnom ja sam došla na svadbu. U svatove. Pepi. I svirao je bend iz Osijeka. Dečki, troje četvero. I jedna je bila velika dnevna soba. I tu je bio klavir u kući.
- D: U kući kod moje prabake?
- K: U kući je bio klavir i jedan od tih iz tog benda jedan je svirao na klaviru, a ovi su bili gitara ‘vamo tamo, jedan bend.
- D: Znači, svatovi su bili u kući?
- K: Jeste. Svatovi su bili u kući. Išlo se na vjenčanje u crkvu. Tu je bilo i posluženje i tako sve i prije polaska se u kući skupili. Od ulice je kuća bila koja je od ulice imala četiri sobe, baš sa visokim prozorima. I onda je još ovako pored cijele kuće terasa. I onda još tamo, što kažu oni, u ključ, još je tamo bila kuhinja i šta ja znam još prema dvorištu. Tako da kad su svatovi došli, to je bilo jedna, dvije, tri, četiri sobe, sve je to bilo puno za goste. Ovdje mlađi i svuda je bilo posluženje i tako.
- D: Rekli ste mi da ste razgovarali s gospođom Mirjanom oko te prodaje kuće i da je ona spomenula da se ona sjeća da je pokojni pradjed bio časnik Austrougarske vojske.
- K: Odavno je bilo, a mene već staru gospođu pomalo “krečana hvata”.
- D: Kad ste pričali s njom, kad se gospođa Mirjana vratila s operacije, onda ste rekli da je ona spomenula tu okolnost, da je on bio da se sjeća prabakinih priča da je on bio časnik Austrougarske vojske.
- K: Pošto su to bili u tim kontaktima za prodaju i ovo i ono.... Imala je više podataka mogućnosti i razgovora jer je ... oni su prodali tu kuću, ali u jednoj sobi Mirjana još nije završila, ona nije otišla onda. Tako da je u jednoj sobi ostala Mirjana, a mama i tata i valjda mogućnost za kupovinu. Bilo je tamo na starom đermu su isto kupili jednu kuću veliku. I

Mirjana je tu još jednu godinu ostala u toj kući, a uselili su se i tvoji. Mislim, onda je imala ona puno više kontakata i tako dalje. I vjerojatno u tim razgovorima da je bilo i to tko, šta, kako, gdje, šta je bilo, priča se i tako dalje. Ali, sad, ne bih smjela sad tvrditi da kažem tako je.

D: Morat ćemo gospođu Mirjanu nazvati. Hajde budite još tako dobri pa mi ispričajte o svom ocu i skupljanju leda. To mi je jako draga i simpatična priča.

K: Pa ne znam ovaj je li to inače poznato.

D: Budući da među ovim receptima prabakinim se spominje i sladoled. Mene je iznenadilo sladoled u ono neko doba i zanimalo me kako se čuvao.

K: Nije bilo struje u selu. Ja sam rođena u Rajevu Selu. To je poljoprivredni kraj. Roditelji su bili poljoprivrednici. Imali su i stoku i dosta zemlje. I uvijek smo imali radnike. Posebno iz Bosne. Siromašne, imali su puno djece. Uvijek je bio neki koji je čuvao svinje dječaćić. Neka malo zaradi, neka ima za kruh. A i jedan je bio neki čini mi se, kako se zvao, Stevo, on je onda s tatom preko cijelog ljeta i do zime radio s njim. Jer je normalno trebalo. A nadničari, to je bilo kad se moralo kopati dva puta kukuruz, repa, ovo, ono, uvijek je onda tih nadničara bilo. Onda su oni dolazili iz Bosne jer je to inače prijeko jedno tamo selo Vučilovac, jedno siromašno bosansko selo. I tako da tata je bio poduzetan, gdje god je mogao šta kako da zaradi, pa smo imali dosta krava. Onda je mama pravila sir i vrhnje i tata je dva puta tjedno u Brčko, tamo u hotel i kod nekog još privatnika nosio sir i vrhnje na prodaju, gdje je trebalo. I normalno da je to trebalo i sačuvati. Jedno vrijeme, znam da je mama u toku tjedna pogotovo u ljeti, spuštala dolje u bunar jer je dole hladnije, da se sačuva, da se ne pokvari. A pošto pored Rajeva Sela, sad je to već i poznato kad je sad bila poplava, tu Sava pravi jedan veliki luk i ima jedna lijepa pješćana plaža. Prije je bilo, Sava se zaledi tako da smo mi, iako je bilo zabranjeno tu ići, ali mi kao djeca iz škole, a Sava bude skroz zaleđena. Pa su oni koji su smjeli i bili odvažniji prelazili pješke prijeko Save u Bosnu. Čak su jednom, pričalo se, neki svatovi su prelazili preko, pa je jedan dio svatova pod led otišao. Ali da iskoristi taj led kad se počne topiti taj led, onda to budu velike gromade, onda je tata, a ja sam dijete bila, šta sam išla, prvi, drugi, treći osnovne, četvrti razred sam završila u Rajevu Selu, a onda više nije dalje bilo, a onda sam ja išla u Županju, a to je 30 kilometara od Rajeva Sela. Tako za to vrijeme tata je taj led donosio s tim Stevom te komade leda i na početku bašče naše, koja je bila velika i bašča i voćnjak i iskopali su veliku jamu i tu su stavljali slamu. Pošto smo imali dosta slame od kamare od žetve. I onda su stavljali te komade leda i preko toga opet slamu i onda zemlju. I to je bilo jedno brdašce.

I kad pada snijeg preko toga mi smo se spuštali preko toga brdašca. Tamo je sve ravno, nema brda.

D: A onda u ljeti?

K: A onda u ljeti je tata nosio te komade leda i dolazili su konjima, kolima, kako je bilo, pa vozili u Brčko oni koji su imali slastičarne za pravljenje sladoleda. Bio je jedan koji je imao tamo. Zvao se Kadrija, a on je donosio kad je napravio sladoled i donosio u selo i išao selom i vikao: "Sladoled, sladoled!" Ali je on taj led, da bi se on sačuvao, on je gurao drvena kolica i jedan sanduk u kojem je bio u posudama taj sladoled. A mi djeca trčimo, evo Kadrija, sladoled. Tako da je iskoristio taj led. A kad je on prestao to raditi sa tim ledom. Valjda je nešto onda možda bilo bolje. Nije to moglo dugo kad jako toplo počne. Ali on je bio sačuvan tako nekako valjda od te slame koja je bila onako porozna, pa valjda onda nije moglo da se prenosi i ostalo je dosta dugo. Nije moglo biti do kolovoza, ali onaj prvi period. Kažem nosio je i njima tamo u Brčko. Vjerojatno možda tamo nekim mesarima ili gdje god je trebalo to da se malo sačuva, ali posebno to kod ovih slastičara je vozio te gromade leda.

D: Ja vam se najljepše zahvaljujem. Ja ću samo reći da je danas 30. prosinca 2019. Ne želim zvučati kao onaj iz policije, ali negdje je oko 18,23 sata kad smo završile naš razgovor. Hvala vam najljepša.

K: I meni bilo je ugodno da ispričam tako nešto iz svojih sjećanja i svoje mladosti.



## 8.2. Tablice

## 8.2.1. Tablica – SEPARAT 1

Red. br.	Broj str.	Naziv recepta	Jezik	Zapisivač	Sredstvo pisanja	Napomena
1.	1.	KOMPOT - ŠLJIVE	H	RG	crno naliv-pero	„tri frtalja“, „od pol litre polak sirčeta“, „kuvat“, „sas istim saftom prelivat“, „na 5-6 mesta probosti“ začini (!): cimet i kvircnelkn
2.		BRESKVE - U TVRDI SAFT	H	RG	crno naliv-pero	„šećer špinovati“, „jedan mali komadić kreća nezagašenog metne se“ „breske“, „postoje za jedan frtalj sata u vodi sa krećom“, „špinovani šećer, „lepo polako da kuva, „a saft ako je odviše redak“
3.	2.	PARADAJZL	H	RG	crno naliv-pero	„parajadzl se izseće na šnitove kao što se dinja reže“, „kuva“, „u drugu rajndliku“, „jedan limun se izseće na okrug“,
4.	3.	PIŠKOTEN TORTE	H	RG	crno naliv-pero	„frtlaj kile šećera fino stucati“
5.		GRIZ TORTA	H	RG	crno naliv-pero	„samo žumaljka“, „frtlaj kile šećera sitno stucati“, „i za 10 nov. mandule“, „jedan čitavi limun saft i miris“
6.	4.	VANILIJE KIPFELN	H	RG	crno naliv-pero	„za tri nov. kerme“, „dva komada šećera“, „tri žumaljka“, „sa radlicom rezati“, „napraviti kao obične kiflice“, „za 5 nov. vanilie sitno stucati“
7.	5.	MUŠKACONDEL	NJ*	?	crno naliv-pero	drugi rukopis, gramatički točno
8.		PUSL!	H	RG	crno naliv-pero	„jednu kašikicu citronen saft i pol lemuna ljuske“
9.		MAK TORTA	H	RG	crno naliv-pero	„i onda snieg od 6 bjeljanka“
10.	6-7.	BLITZ TORTA	H	?	crno naliv-pero	drugi rukopis; nepoznat „koliko putra toliko harbutra“, „mora se miješati tako dugo dok sasma lagano ne ide“, „malo soka od lemonije“
11.	7.	PUSLICE	H	RG	crno naliv-pero	Jelica Kemenović (dopisano ispod recepta)

						„a ako se oće uzeti više jaja mora se u uvijek i tri kašike šećera na dometnuti“, „i ako je lijepo tvrdo malo“
12.	8.	VANILIJA TORTA	H	RG	crno naliv-pero	„i za 15 nov. badema i za 10 nov. vanilije“, „testo zemesiti“, „namažese“
13.		ŠOKOLAD ŠTANGELN	H	RG	crno naliv-pero	„izmjeri 4 jaja koliko su teška toliko putra i šećera i brašna“, „3 pločice čokolade“
14.		FIL OD DOBOŠ TORTE	H	RG	crno naliv-pero	„4 ploče čokolade izribane“
15.	9.	BISCHOF BROT	H	RG	crno naliv-pero	„frtalj kile sitno iztucana šećera“, „pak sasma tiho peci“
16.		KITEN KESS	H	RG	crno naliv-pero	„šećer u vodu zamočiti i špinat dok ne bude suho (kano sol)“, „dok ne počme kuhat“
17.	10.	GEBUNTE MANDEL TORTE	H	RG	crno naliv-pero	naslov pisan krasopisom; „1/4 funte šećera stucat, pa metnit u šerpenju“, „a bademe treba jedan dan prije okuhat“
18.		KIFLE OD ŠEĆERA	H	RG	crno naliv-pero	naslov pisan krasopisom; „frtalj funte šećera“
19.	10-11.	BEČKA TORTA	H	RG	crno naliv-pero	naslov pisan krasopisom, ali više od polovice teksta promijenjen rukopis
20.	11.	BIŠOF BROT	H	RG	crno naliv-pero	„metni jednu ruku groždica i jednu ruku mandule dugoljasto srezane“
21.	12.	ŠTEFANI TORTA	H	RG	crno naliv-pero	„čokoladu rastopit u tanjuru na šparhetu“
22.	13.	FIL OD DOBOŠ TORTE	H	RG	crno naliv-pero	„Kupise 8 kom. Karlsbader Hoblatne“, „uzmese frtalj kile putra“, „jedan djeo u jednu zdjelu – a drugi djeo u drugu zdjelu“, „uzmese šećera koliko se hoće“, „morase dobro mješat“, „dok ne bude flaumig“, „kroz sito pasirat“, „metnuti jaja u nutra“
23.	14.	MAGDALENA KIPFELN	H	RG	crno naliv-pero	„frtalj kile gušće masti“, „tepsiju malo mašćom namazati“, „kad je spećeno onda se uzme krapfn modl te se u formi mjeseca izbodu“
24.	14-15.	MANDEL BEGEN	H	RG	crno naliv-pero	„frtalj kile sitno istucanih oraha“, „malo kvircnelkne“, „te se metne sve u rajdliku na

						<i>sparchert</i> “, „ <i>kano dva prsta široko</i> “, „ <i>moraju biti dvie jedna mora mazat a druga mora iz rajdlike polako sipat</i> “, „ <i>i to da nepadnu dole</i> “, „ <i>metnuti na bognove</i> “
25.	16.	SCHOKOLADESCHIFTELN	NJ	RG	crno naliv-pero	ortografske pogreške - diktat
26.		MANDELCRÊME	NJ	RG	crno naliv-pero	tekst prepisan iz njemačkog izvora
27.	17.	NUßBÜSSLERN	NJ	RG	crno naliv-pero	stranica vrlo oštećena; ortografske pogreške - diktat
28.	17-18.	ČOKOLAD TORTA	H	RG	crno naliv-pero	„ <i>1 kašiku lemonade</i> “, „ <i>za 3 novčića groždica</i> “, „ <i>a na koncu bijelo od jaja smjesu</i> “, „ <i>da je lijepo flaumig</i> “
29.	18.	WEICHESEL - TORTE	H	RG	crno naliv-pero	prepisano?
30.	18-19.	KASTANIEN - TORTE	H	RG	crno naliv-pero	prepisano? „ <i>21 dekagram stučena šećera</i> “, „ <i>dodaj još duguljasto rezana citronata (ili od limuna sok)</i> “
31.	19-20.	BISCUIT - TORTE	H	RG	crno naliv-pero	prepisano? „ <i>10 dekagrama finog brašna ili harpuder</i> “,
32.	20.	CHOCOLADE - EIS	NJ+H	RG	crno naliv-pero	u prve dvije rečenice nekoliko njemačkih riječi napisano fonetski; zadnja rečenica na hrvatskom
33.	20-21.	WEIßE ZUKER GLASUR	NJ	RG	crno naliv-pero	nekoliko riječi napisano fonetski
34.	21.	BISCUIT - ROULADE	H	RG	crno naliv-pero	„ <i>onda na koncu bijelo od jaja</i> “, „ <i>kalup obloži sa seiden papirom bijelim</i> “, „ <i>ne debele ni tanke komade</i> “
35.	22.	GETROKENE - MANDELTORTE	H	RG	crno naliv-pero	prijevod s njemačkog? „ <i>suši u šerpini (töpfel) na žeravici</i> “, „ <i>a najposlije 1 cijelo jaje</i> “, „ <i>kalup kao toranj obloži hostijom</i> “, „ <i>na hostiju 3 dijela smijese (dreiviertel-hineingeben)</i> na 2 mjesta ubačene 3 njemačke riječi kao objašnjenje (u zagradi)
36.	22-23.	MANDEL - BÖGEN	H	RG	crno naliv-pero	„ <i>namaži na hostiju u trakove (štrefen) rezanu</i> “
37.	23.	HASELNUSS - BROT	H	RG	crno naliv-pero	„ <i>2 bijelanaka miješaj ½ sata</i> “, „ <i>primješaj 14 dek. jako fino isječenih lješnjaka</i> “, „ <i>5 dek. mrvica od kifla</i> “
38.	23.	NUSS - BROT	H	RG	crno naliv-pero	„ <i>3 ½ dek kipfelbrösel</i> “

39.	23-24.	NAPOLEON - SCHNITTEN	H	RG	crno naliv-pero	prijevod s njemačkog? „ <i>pjenilicom (Schneeschlager) tuci</i> “, „ <i>naliči (namaži) na pleh</i> “, „ <i>poreži na kriške (Schnitten)</i> “
40.	24.	KAFFEECREMETORTE	NJ	RG	crno naliv-pero	diktat? značajan broj ortografskih pogrešaka (fonetski napisane riječi)
41.	25.	SCHOKOLADEKIPFELN	NJ	RG	crno naliv-pero	diktat? značajan broj ortografskih pogrešaka (fonetski napisane riječi)
42.		VANILIJE NOKL (KANO KOH)	H	RG	crno naliv-pero	„ <i>od prilike šećera vanilije za 5 nov.</i> “
43.	26.	VANILIJEN NOKL (ILI KOCH)	H	RG/?	crno naliv-pero	dva različita rukopisa; „ <i>za 5 nč vanilija, vanilin se stuca</i> “, „ <i>u kuhajuće mlako sa velikom kašikom se naprave nokle</i> “, „ <i>kad su kuhane prekreću se na druku stranu</i> “, „ <i>u dost veliku posudu metnu te mlijeko odcjedi</i> “
44.	26-27.	ÄE EPFL PITA	H	RG	crno naliv-pero	„ <i>šest velikih jabuka guli se te ih se sreže</i> “, „ <i>15 nov badema ili oraha</i> “, „ <i>kad je spećemo posipa se ozgora sa šećerom</i> “; cimet!
45.	27-29.	TOBOŠ TORTA	H	RG	crno naliv-pero	diktat? „ <i>te se mješa pol sata</i> “, „ <i>te se polako meće sve u nutra</i> “, „ <i>uzme se torten blate</i> “, „ <i>te se na torten blat kano meser dik namaže</i> “, „ <i>tako meće dok se svrši – to jest dokle ima tjestu koliko se hoće blatni 11 ili 12</i> “, „ <i>da se omekani</i> “, „ <i>prestavi se u jednu veliku posudu</i> “, „ <i>u kuhajuću vodu u nutra</i> “, „ <i>dobro sa šne šlagerom lupa</i> “, „ <i>metne se u vajndling vode</i> “, „ <i>opet dade ohladiti</i> “
46.	29.	GESUNDHAITS KUGLUF	NJ/H	RG	crno naliv-pero	prvi red: fonetski napisan na njemačkom jeziku, nastavak na hrvatskom: „ <i>punu ruku groždica</i> “, <i>eine porcijom back pulfer</i> “, „ <i>metne se prikoncu u nutra</i> “, „ <i>metne se u vruću rernu peč</i> “, „ <i>a ozgo se vanilije cuger dobro posipa</i> “

47.	30.	...	H	?	grafitna olovka	naslov nevidljiv kao i početak recepta
48.		CARIGRADSKA TORTA!	H	RG	crno naliv-pero	„ova smesa od 5 belanaka tvrdi šnijeg“, „i naposletku se metne“, „te se blatnama filuje“

### 8.2.2. Tablica - NUŠTAR

Red. br.	Broj str.	Naziv recepta	Jezik	Zapisač	Sredstvo pisanja	Napomena
1.	1.	CARIGRADSKA TORTA!	H	RG	naliv-pero (crno)	„mješati - kano za puslice“, „friška jaja uzeti“, „u reindliku se stavi“, „na kraju šporheta neka se topi“, „dodaj u nutra“, „filuj na Karlsbader oblatne“; nakon recepta zapisano: <i>Bingulac</i>
2.	2.	VANILIJA TORTA!	H	RG	naliv-pero (crno)	„testo zamesiti“, „Fül.“
3.		FIL OD DOBOŠ TORTE:	H	RG	naliv-pero (crno)	„to se kroz sito pasira“; nakon recepta zapisano: <i>Kemenović</i>
4.	3.	TORTA OD LEŠNJAKA	H	RG	naliv-pero (crno)	„28 dk maljanih lešnjaka“, „Füle“, „u mleku prokuhat i dati ohladiti“; nakon recepta zapisano: <i>Sizus</i>
5.	3-4.	MOKA TORTA	H	RG	naliv-pero (crno)	uz naziv recepta zabilježeno ime <i>Girni? /Gizni?</i> ; „crne kuhane kafe“, „stavi 5 kocke šećera“ nakon recepta zapisano: <i>Jakobne</i>
6.	4.	TORTA OD ORAHA	H	RG	naliv-pero (crno)	„4 štangle čokolade uribaj“; nakon recepta zapisano: <i>Jakobne</i>
7.						između stranica umetna uputa za upotrebu na hrvatskom „EFKEBROM Fotopapir za povećanje“ dimenzija 80x162, trostruko presavije, prijevod uputa na engleskom, njemačkom, francuskom, španjolskom i portugalskom jeziku
8.	5.	DOBOŠ TORTA	H	RG	naliv-pero (crno)	„10 dk harpuder“; nakon recepta zapisano: <i>Jakobne</i>
9.	5-6.	ORAHOVA TORTA Borovo	H	RG	naliv-pero (crno)	„jednu kašiku od supe samljevene kafe (ja metnem kafe kašiku)“, „2 šolice (za crnu kafu) jake kuhane kafe)
10.	6.	PANAMA TORTA Borovo	H	RG	naliv-pero (crno)	„2 presnog jaja“

11.	7.	KAKAU ŠNITE Županja	H	RG	naliv-pero (crno)	„prezle sa pol deci ruma – toliko ruma koliko prezle upiju“
12.		NUSN STANGLE od mame	H	RG	naliv-pero (crno)	< Nussstange; „lemuna mirisa“, „malo lemuna i karanfilja“, „rezati u štangle“
13.	8.	VANILIJE KIFLE	H	RG	naliv-pero (crno)	„za 1 din germe“, „germu ukiseliti“, „dobro izraditi niti tvrdo niti mekano“, „izvaljati kano prst tanko“, „radlicom rezati kocke“ nakon recepta zapisano: Rogić
14.	9-10	MANDEL BOGEN!	H	RG	naliv-pero (crno)	<Mandelbögen; „malo karanfilja“, „metne u rajndliku“, „uzme se tri bjele hostije“
15.			H			između stranica umetna Rovinja naslovljena na „gđu Palčić Mariju“ s napomenom „za Zdenka“ koju je 16. kolovoza 1959. poslala Branka (tada Mađarević, op.a.)
16.	10.	MRAMOR KOLAČ	H	RG	naliv-pero (crno)	„1/2 kl kristal šećera“, „mast u vodi mješaj da se opere“, „1 kašičicu sode bikarbole“, „u jedan djeo metni“
17.	11.	KAKAO ŠNITE teta Evica	H	RG	naliv-pero (crno)	< Kakaoschnitten; „kano manje jaje masti“, „1 kašičica sode bikarbole“, „tjesto kano supita“
18.		PUSLICE kuma Katica	H	RG	naliv-pero (crno)	„stavi u sud gde voda grije“, „sa šnešlagerom se dotle lupa“
19.	12.	SA KAKAOM Anica	H	RG	naliv-pero (crno)	„jednu varjaču masti“, „1 paklu praška bak pulfer“, „3 dk kakau“
20.		SA SALOM KOLAČI Anka snaša	H	RG	naliv-pero (crno)	„za mesi sa 10 dk brašna“, „štamplu ruma“, „ladnom vodom mesi“, „k sebi i od sebe nosi hladit“
21.	13.	ŠTRUDLICA SA TREŠNJAMA od tete Julcike	H	RG	naliv-pero (crno)	„1 d. germe“, „zamota kano štrudlu“
22.		OLGA ŠNITE	H	RG	naliv-pero (crno)	„ljuske od lemuna“, „lepo žuto peci“, „14 dk buter“, „1 d. zucker“; nakon recepta zapisano: Jakobne

23.	14.	HONIG ŠTANGLE bjele Mara	H	RG	naliv-pero (crno)	„hostije bijele slijepi“
24.		GERM PITA Jakobne	H	RG	naliv-pero (crno)	„za 1 din. germe“, „putar se dobro sa brašnom iztare“, „tjesto lupaj kano za reteš“, „šećera od volje“
25.	15.	THE (?) GEBEK Anđalne	H	RG	naliv-pero (crno)	< Thee; <sup>655</sup> „5 nov. sala kare“, „3 frtalja kile brašna“, „još u veće pomješa a ostalo u jutro“
26.		OD MEDA KOLAČI	H	RG	naliv-pero (crno)	„1 kašiku sodabikarbole“, „da bude kano šmarne theig“ nakon recepta zapisano: Anđalne
27.	16.	MUŠKAČONE ILI ŠTANGLE OD MAME	H	RG	naliv-pero (crno)	„od 2 zemlicke prezle“, „napravi kano šmalz tortu“
28.		FILOVANE ŠTANGLE Katica	H	RG	naliv-pero (crno)	ispod naslova: „Može se tjesto uzeti i za äpfel pita“;
29.		MUŠKACONE od Katice	H	RG	naliv-pero (crno)	„lemunov sok i ljuske“
30.	17.	ČOKOLADE PITA Katica	H	RG	naliv-pero (crno)	
31.		NUS KOH Katica	H	RG	naliv-pero (crno)	< Nusskoch; „vanilijov miris“
32.		HONIG PUSLE Jencerne	H	RG	naliv-pero (crno)	< Honigpusserl; „1 kaš. soda bikarbole“, „sa izseckanim orahima“
33.	18.	MAGDALENA KIFLE	H	RG	naliv-pero (crno)	„izbodi sa krapfšteherom male zvezde“
34.		LINZER TEIG	H	RG	naliv-pero (crno)	< Linzer Teig; nakon recepta zapisano: Jakobne
35.		BERN PRACN	H	RG	naliv-pero (crno)	< Bärenpratzen
36.	19.	BADNI PITA <sup>656</sup> : što ćešće pravim	H	RG	naliv-pero (crno)	
37.		REHRICKEN	H	RG	naliv-pero (crno)	< Rehrücken;

<sup>655</sup> njem. zastarjeli oblik imenice *Tee*, koji se od pravopisne reforme 1901. godine više ne koristi <https://www.wortbedeutung.info/Thee/> Citirano 04.06.2020.

<sup>656</sup> Za bugarske velike božićne kolače ili „**badni pita**“ u opisu stoji da se stavlja novčić prije pečenja - prema Felixu Philippu Kanitzu u „*Donau-Bulgarien und der Balkan: Historisch-geographisch-ethnographische reisestudien aus den jahren 1860-1879*“ Volumes 1-2, (Leipzig 1882): 67 <https://archive.org/details/DonauBulgarienUndDerBalkanBd.1-2/page/n8/mode/2up> Citirano 04.06.2020.



						„malo karamfica i lemuna ljuste“, „od 1 kifle preze“; nakon recepta zapisano: <i>Jakobne</i>
38.			H			između stranica umetna čestitka (98x138): s naslovne stranice odlijepljena ilustracija (46x?) i otkinut dio stranice; na drugoj stranici Uskršnja čestitka <i>obitelji Zbiljski</i> napisana 4. ožujka 1958.
39.	20.	VANILIJE KRANCLE	H	RG	naliv-pero (crno)	plavom kemijskom olovkom stavljena oznaka dvostuke kvačice; „izbodi male krapfnice“
40.		HIMBERN SAFT	H	RG	naliv-pero (crno)	< Himbeersaft plavom kemijskom olovkom stavljena oznaka dvostuke kvačice; „na jednu litru himberna frtalj litri vinskog sirčeta sipati“, „kano sir neka se iscedi“, „šečer u rajndliku“, „kuhati dok ne bude malo debelo vuci na stranu“, „himpern saft“, „sipati i za čepit“; nakon recepta zapisano: <i>Mari tante</i>
41.	21.	KUGLOF od tete JULCIKE	H	RG	naliv-pero (crno)	„za dinar i po germe“, „to flaumig mješaj“, „metnit u kuglof modlu“
42.	21-22.	PUŽIĆI	H	RG	naliv-pero (crno) preko grafitne olovke	zapisano grafitnom olovkom, naknadno podebljano crnim naliv-perom;
43.	22.	PITA	H	RG	naliv-pero (crno)	„1 kašiku sipaču mleka“; nakon recepta zapisano: <i>Stanarka</i>
44.	23-24.	ČOKOLAD ŠNITEN	H	RG	naliv-pero (crno)	< Schokoladeschnitten; „a na posledku“, „u šerpenji muti“, „da ogrezne“ nakon recepta zapisano: <i>Ankica</i>
45.	24-25.	SONJA TORTA	H	RG	naliv-pero (crno)	nakon recepta zapisano: <i>Ankica</i>
46.	25.	KRAPFNE	H	RG	naliv-pero (crno)	< Krapfen; „za 2 din germe umočiti u malo mlijeka“, „sa sodom zamjesiti, ali ne jako tvrdo i mekano“
47.		RATNA PITA od Marice	H	RG	naliv-pero (crno)	„1 kašiku soda bikarbole“, „kano za abgešlagene nokle“

48.						između stranica umetnut dvostruko savijen papir bez linija, dimenzija 140x188 na kojem je crnom kemijskom olovkom zapisan recept bez naziva
49.						između stranica umetnut dio lista iz bilježnice, dimenzija 126x140, na kojem je grafitnom olovkom zapisan recept „ <i>Krem pita</i> “
50.	26.	PUŽIĆI Komšinica	H	RG	naliv-pero (crno)	„ <i>2 kune germe</i> “, „ <i>napraviti kano pužice</i> “
51.		THE <sup>657</sup> GEBEK	H	RG	naliv-pero (crno)	„ <i>1 kašikica soda bikarbole</i> “, „ <i>trenicom izbosti</i> “, „ <i>sa modlicma izbost</i> “; nakon recepta zapisano: <i>Jakobne</i>
52.	27.	GRIZ TORTA	H	RG	naliv-pero (crno)	„ <i>soda bikarbole 1 kašikicu</i> , „ <i>karamfil</i> “ nakon recepta zapisano: <i>Ivankina mama</i>
53.						između stranica umetnut izrezan dvostruko savijen papir bez linija, dimenzija 50X210 s otisnutim podacima o akontaciji na ime <i>Palčić ing Josip</i> ; na poleđini rukom zapisani podaci s datumima i količinom u decilitrima grafitnom olovkom
54.	28.	ALVA SA ORASIMA	H	RG	naliv-pero (crno)	nakon recepta zapisano: <i>Stanarka</i> .
55.		MADARSKA PITA	H	RG	naliv-pero (crno)	nakon recepta zapisano: <i>Ognjanović</i>
56.	29.	KIFLICE Ognjanovic	H	RG	naliv-pero (crno)	„ <i>mekano kano za slatku štrudlu</i> “
57.		KOŠARICE	H	RG	naliv-pero (crno)	„ <i>korpice filovati</i> “
58.	30.	MEDENJACI Teta Julcika 1952	H	RG	naliv-pero (crno)	„ <i>37 dkg staub šećera</i> “, „ <i>kašikicu cimeta – gevircnelken</i> “, „ <i>sve pusle</i> “
59.	31.	PAŠTETA OD PUTRA!	H	RG	naliv-pero (crno)	nakon recepta zapisano: <i>Manjika</i>
60.		VOČNA PJENA	H	RG	naliv-pero (crno)	nakon recepta zapisano: <i>Manjika</i>
61.		MAFIŠI	H	MP	naliv-pero (plavo)	„ <i>onda modlom ★ izbodi i sa radlom na pet mjesta useći</i> “, „ <i>možeš i sa radlom</i> “
62.	32.	BOSANSKA TORTA Mirjana	H	RG	naliv-pero (plavo)	„ <i>polak praška za pecivo</i> “, „ <i>peči na platni od torte</i> “, „ <i>špinovati 20 dk šećera</i> “

<sup>657</sup> cfr. bilješku 1

63.	32.	ROLAT Mirjana	H	RG	naliv-pero (plavo)	„12 dk prezle od keksa ili biskvita“, „filuje na pokvašenoj hoblatni“
64.	32-33.	ROH ŠNITE	H	RG	naliv-pero (plavo)	„10 dk štaubzucker“, „polagano se rolja kano rolat“
65.	33.	KOLAČ OD MRKVE Maca	H	RG	naliv-pero (plavo)	„tjesto mjesiti kano za rezance“
66.	33-34.	ŠLJIVE ZA ZIMU - ČVEČKEN KNEDLE	H	RG	naliv-pero (plavo)	„1/2 kašike salicila“, „brzo vezati i umotati“
67.	34.	ROLAT (Mirjana)	H	?	naliv-pero (plavo)	„vruće uroljati s krpom“
68.	34-35.	ROLAT (Mirjana)	H	?	naliv-pero (plavo)	
69.	35-36.	PITA OD ČOKOLADE	H	?	naliv-pero (plavo)	
70.	36.	BOSANSKE ULMERICE od Macuske	H	RG	naliv-pero (plavo)	„3 šaljice brašna“, „od 5 din. germe“, „kano kruh se mjesi“, „na trenici tiskati“, „sa šećerom špinovanim presipaj“
71.		NEGER TORTA	H	RG	naliv-pero (plavo)	„1 malu kašikicu soda bikarbole“ nakon recepta zapisano: Mira
72.	37.	ČOKOLAT GLAZURN	H	RG	naliv-pero (plavo)	
73.		PITA GOSP ČULJAT	H	RG	naliv-pero (plavo)	„soda bikarbole“, „4 ploče 2 ploče neka budu lihtije <sup>658</sup> 2 tamnije“, „tamnije izmaljaj“, „slatko koliko hoćeš“, „neka fil bude mekan“
74.		KREMA ZA KOŠARICE	H	RG	naliv-pero (plavo)	
75.	37-38.	KRANCLE	H	MP	grafitna olovka	„za 5 din germe“, „iztekaj ● na niži na konac“, „kad je pečeno umoči u kipuću vodu“
76.	38.	PUDING OD GRIZA	H	RG	naliv-pero (plavo)	„dok se ne zabjeli kano putar“, „sipa u čaše sa drškom i ukrasit sa voćem“
77.		ČOKOLAD KOKTEL ?	H	RG	naliv-pero (plavo)	
78.	39.	RUM KOCKE	H	MP	pisaći stroj	na stranicu zalijepljen papir dimenzija 105x148; ispod recepta dopisano naliv-perom: „manja tepsija može se i više ruma prema ukusu“ i „vrlo dobre“; nakon recepta zapisano: Macuš
79.	40.	KEKSI ŠTO JE ANKA PUTOVALA	H	RG	naliv-pero (crno)	„od 1/4kl putra uzme se trifrtalja a drugi komadić koji je ostao maže se kalup“
80.	41.	ČUDO TORTA	H		izrezak iz novina	na stranicu zalijepljen izrezak dimenzija 68x40

<sup>658</sup> < licht (njem.) = svjetlije

81.		TORTA ZA PRAZNIK	H		izrezak iz novina	na stranicu zalijepljen izrezak dimenzija 100x48; margarin
82.		KOLAČ ZA 100 DINARA	H		izrezak iz novina	na stranicu zalijepljen izrezak dimenzija 40x60; margarin
83.		NAMAZ ZA SENDVIČ	H		izrezak iz novina	na stranicu zalijepljen izrezak dimenzija 42x56; margarin
84.	42.	OD NARANĐE KUGLICE	H	RG	grafitna olovka	„šargarepe“
85.		ROLAT OD KOKOSOVOG BRAŠNA	H	MP	naliv-pero (plavo)	
86.	43.	ROLAT OD KOKOSOVOG BRAŠNA	H	MP	naliv-pero (plavo)	
87.		KAKAO ŠNITE ŠTO SVI VOLIMO!	H	RG	naliv-pero (plavo)	„pola pakle praška za pecivo“
88.	44.	TORTA OD VODE	H	MP	naliv-pero (plavo)	„sa ½ bakpulferom“, „Fil: koji želimo“
89.		ŠATO OD VOČA JAGODA KAJSIJA	H	RG	naliv-pero (plavo)	„2 šalice za kafu voča“
90.		BISKVIT OD MACUŠKE	H	RG	kemijska olovka	plavom kemijskom olovkom stavljena oznaka dvostuke kvačice
91.	45.	MRAMOR KOLAČ kuma Nela	H	RG	naliv-pero (plavo)	„1 bakpulfer“, „1 šaljicu mleka“, „u pola masu kakau“
92.		NARANĐA TORTA Jerković kumica	H	RG	naliv-pero (plavo)	„dodadeš k tome“, „od 1 naranđe sok i ljuska riba“
93.			H			između stranica umetnuta osmerostruko savijena ambalaža (vrlo tanak papir) s pakiranja „Oblatni“ („Sloboda“ Osijek) koje sadrži recepte za „Čokoladnu kremu“, „Citron ili naranđa kremu“ i „Mocca kremu“; datum pakiranja/proizvodnje nije naveden, dimenzije 270x368
94.	46.	KAJSIJE PEKMEZ Elza	H	RG	naliv-pero (plavo)	„u reindliku“
95.		HLADNA TORTA	H	?	naliv-pero (plavo)	rukopis nepoznat (isti kao pod brojem 91.); „50 dkg margarina“, „prelij čokoladnom cremom (glazurom)“

96.	47.	ČOKOLAD PREVLAKA OD ELZE	H	?	naliv-pero (plavo)	rukopis nepoznat (isti kao pod brojem 90.); „uzmi plehani tanjur“, „da se polako na strani rastopi“
97.		MEDENJACI /dobra vrst/ 1. dio	H	?	naliv-pero (plavo)	u bilježnicu zalijepljen papir dimenzija 105x148 čija je druga polovica zalijepljena na stranicu 47; rukopis nepoznat, razlikuje se od rukopisa pod brojevima 90 i 91; „uzmu se nekoliko karanflica“
98.	48.	PUŽIĆI Liza	H	RG	naliv-pero (plavo)	zadnji dio recepta zapisan na papiru s „Medenjacija“ i okomito u bilježnicu, paralelno s oba zalijepljena recepta; „margarin“, „naprave se 3 jufke“
99.		MEDENJACI /dobra vrst/ 2. dio	H	?	naliv-pero (plavo)	u bilježnicu zalijepljen papir dimenzija 105x148 čija je prva polovica zalijepljena na stranicu 48; rukopis nepoznat
99.		SALAMA	H	---		na stranicu zalijepljen izrezak iz ilustriranog časopisa dimenzija 92x46, uz recept se nalazi fotografija i podaci o autorici recepta, <i>Marti Kolar iz Luga</i>
100.	49.	VRLO DOBRE KIFLICE!	H	RG	naliv-pero (plavo)	recept zapisan okomito zbog papira ulijepljenog na stranice 49. i 50; nakon recepta zapisano: <i>od Ankice</i>
101.	49-50.	KAFE ŠNITE	H	?	naliv-pero (plavo)	rukopis nepoznat; isti kao pod 97 i 99; u bilježnicu zalijepljen papir dimenzija 135x164, istrgnut iz bilježnice s plavim linijama. Sadrži dva recepta. Prva polovica zalijepljena na stranicu 49, a druga na stranicu 50. U ovom receptu na dva mjesta RG upisala „dve kašike brašna“ i „žumanjak sa šećerom mješati“
102.	49-50.	ČOKOLAD ŠNITE	H	?	naliv-pero (plavo)	rukopis nepoznat; isti kao pod 97 i 99; gornji i donji dio lista zalijepljen djelomično perforiranim rubnim dijelom bloka na kojem su tiskane poštanske marke, kako bi se spriječilo ovajanje o izvornog dijela bilježnice.

103.	51.	LIJEK ZA VELIKI TLAK KRVI od Nenike	H	RG	naliv-pero (plavo)	„po 1 štampliku“, „odličan isproban lijek“
104.		LIJEK KOJI SU MALOKRVNI I SLABI	H	RG	naliv-pero (plavo)	„naglo se ozdravljaju“
105.		LIJEK ZA ŠEĆERNU BOLEST	H	RG	naliv-pero (plavo)	„ljuske suhe one čahure od graha“; „od Čurilovičke sam čula“ nakon recepta zapisano: <i>od Čurilović</i>
106.	52.	LIJEK ZA ŽUČ	H	?	grafitna olovka	rukopis nepoznat
107.			H	?	grafitna olovka	nepoznati rukopis; ; u tekstu vidljivo da se radi o „lijeku za bubrežne kamence“
108.		VRLO DOBAR LIJEK ZA SRCE	H	RG	grafitna olovka	slabo vidljivo
109.	53.	KADA SE ČOVJEK UDARI	H	RG	naliv-pero (plavo)	„uzeti sudoperku“, „na mesto gdje boli“ nakon recepta zapisano: <i>od Ane</i>
110.		KADA SE PRST GNOJI	H	RG	naliv-pero (plavo)	„napravi kano falster“, „stavi na bol“
111.		LIJEK ZA REOMU ILI IŠIJAŠ	H	RG	naliv-pero (plavo)	„I paklu germe“, „germe komadić recima za 5 din koliko se dobije“, „isproban lijek koji je ozdravio od reome“ nakon recepta zapisano: <i>Baka iz Cerne</i>

## 8.2.3. Tablica - SEPARAT 2 (NUŠTAR)

Red. br.	Broj str.	Naziv recepta	Jezik	Zapisivač	Sredstvo pisanja	Napomena
1.	1.	TORTA OD JAGODA Ana	H	RG	kemijska olovka (plava)	„lupa se na toplom tj na prikrajku štednjaka“, „kad je već nalupano tvrdo“, „to se lupa tako dugo dok se nestvrdne to jest gusto“; nakon recepta zapisano: <i>Torten ibergus</i>
2.	2.	LIJEK VEOMA DOBAR ZA REOMU	H	RG	kemijska olovka (crna)	„1/2 litre brenšpirtitusa“, „gđe boli stime mazati“; nakon recepta zapisano: <i>teta Liza</i>
3.		KOLAČ OD MIRE	H	RG	kemijska olovka (crna)	
4.	3	TORTA OD ORAHA	H	?	kemijska olovka (plava)	recept napisan na zasebnom listu papira bez linija (157x170), iskinut, priljepljen na recept pod rednim brojem 4; rukopis nepoznat; RG dopisala „1½ margarin i šauba 25d“
5.	3	TEODORA ŠNITE	H	?	grafitna olovka	recept napisan na zasebnom listu papira s linijama, iskinut iz bilježnice (143x200), priljepljen na recept pod rednim brojem 3; rukopis nepoznat
6.	4.	ČUPAVCI	H	MP	kemijska olovka (crna)	nedovršen recept, prekriven
7.		ČUPAVCI	H	MP	kemijska olovka (crna)	„reži <input type="checkbox"/> i umoči u fil“
8.	5.	prazna stranica				
9.	6.	prazna stranica				
10.	7.	LIJEK ZA REOMU! snaša	H	RG	kemijska olovka (crna)	u nastavku recepta „za žučni kamenac 6 dana svaki dan 1 kl narandje jesti.“
11.	8.	prazna stranica				
12.	9.	prazna stranica				
13.	10.	prazna stranica				
14.	11.	prazna stranica				
15.	12.	prazna stranica				
16.	13.	prazna stranica				

17.	14.	prazna stranica				
18.	15.	prazna stranica				
19.	16.	prazna stranica				
20.	17.	MAHUNE ZA ZIMU	H	MP	naliv-pero	„ostaviti da prenoći“, „polagati u flašu“, „metne se u špajz“
21.		GRAŠAK ZA ZIMU	H	MP	naliv-pero	„uzmi pet klg graška u mahunama očisti se“, „špinovat 10 dkg šećera“, „po malo dinstaj“, „metni u cediljku nek se cedi“, „metni na stoljnak na hladnom mjestu suši, „kad se osušio metni u kesicu i na zračno mjesto“
22.	18.	prazna stranica				
23.	19.	prazna stranica				
24.	20.	PARADAJZ ZA ZIMU	H	RG	naliv-pero	
25.		ŠLJIVE ZA ZIMU	H	RG	naliv-pero	
26.	21.	MAUNE ZA ZIMU	H	RG	naliv-pero	„na 4 lit rajndliku šaku soli“, „kad su maune dobro kuhane“, „uzmi polovinu one vode gde su maune kuhale“, „zetina i salicila“, „ostavi za zimu“ nakon recepta zapisano: Čurilović
27.		ŠLJIVE KANO SLATKO	H	RG	naliv-pero	„kano slatko“, „metni špinovati“ nakon recepta zapisano: Ankica
28.	22.	prazna stranica				
29.	23.	prazna stranica				
30.	24.	prazna stranica				
31.	25.	prazna stranica				
32.	26.	prazna stranica				



## 8.2.4. Tablica – MODEBLAT ZA KOLAČE – KNJIGA ZA KOLAČE

Red. br.	Broj str.	Naziv recepta	Jezik	Zapisi sivač	Sredstvo pisanja	Napomena
1.	1.		H	RG	naliv-pero (crno)	samo kraj recepta
2.		MEDENJACI teta Evica	H	RG	naliv-pero (crno)	„1 kašiku sodabikarbole“, „1 litru crna brašna“; kvačica uz naslov (plava kemijska olovka)
3.		EPFEL PITA	H	RG	naliv-pero (plavo)	„2 din germe“; nakon recepta zapisano: <i>Ankica</i> ispod recepta zapisano grafitnom olovkom: <i>Miličić što volimo</i>
4.	2.	ŠNITE S MEDOM od tete Julcike	H	RG	naliv-pero (crno)	„1 kašiku sodabikarbole“, kvačica uz naslov (plava kemijska olovka)
5.	2-3.	ĐOKINA PITA	H	?	naliv-pero (plavo)	„za 1 Din. germe u šalicu mleka uzdignuti“ rukopis nepoznat
6.			H		naliv-pero (plavo)	između stranica umetnut recept (za sirup od ruže) bez naslova na sjajnom foro papiru dimenzija 90x140, rukopis nepoznat
7.			H	LŠ	grafitna olovka	između stranica umetnuto pismo Lidije Štanfel za Rozaliju Nagy i Ankicu Kerner; četverostruko složen papir iz bilježnice sa sivim kolonama dimenzija 136x200
8.			H	?	kemijska olovka (plava)	između stranica umetnut račun za izmjenu kondenzatora Elco u RIZ-ovom televizoru „Grand“, ne navodi se godina; običan bijeli papir dimenzija 102x147
9.	3.	KEKSI BODENI Miličić	H	RG	naliv-pero (plavo)	„jednu kašiku sodabikarbole“, „brašna koliko zahtjeva kano za medenjake“
10.		GUSJENICE	H	RG	naliv-pero (plavo)	
11.	4.	ŠLAGOBRST OD PRAHA (MLEKA)	H	MP	grafitna olovka	„mleko u prahu“
12.		ŠNE OD ŠECERA Hostonski	H	RG	naliv-pero (crno)	„možeš uzeti koliko jaja hoćeš“

13.			H			između stranica umetnut račun iz ljekarne „Jadran“ od 29. kolovoza 1996.
14.	5.	RUM ŠNITE	H	MP	naliv-pero (crno)	
15.		ŠTANGLE OD ORAHA BEZ JAJA	H	MP	naliv-pero (crno)	„¼ klg oraja“, „špinuje se malo“, „kad se lijepi za prst onda se skine“, „daj mu formu“
16.	6.	FIL ZA U MAGYARSKU PITU	H	RG	naliv-pero (plavo)	„kano za bjele štangle samo se bojadiše“ nakon recepta zapisano: <i>Maca</i>
17.		STRUDLICA od Nene	H	RG	naliv-pero (plavo)	„5 din germe“, „kano na rezance debelo“
18.	7.*		H	RG	naliv-pero (crno)	recept bez naslova za pekmez od kajsija
19.		PITA OD G. ŽELJEZNIČARKE	H	RG	naliv-pero (plavo)	„pasiranog krumpira“, „kašikicu soda bikarbole“
20.		MEDENI KOLAČ Manyika	H	RG	naliv-pero (plavo)	„soda bikarbona“!!!, „karanfilja“
21.	8.	KARAMEL – PITTE Elza	NJ	RG	naliv-pero (plavo)	„ein wenig Sodabikarbole“, „Tepsi“ dosta ortografskih pogrešaka (fonetski napisane riječi)
22.	9.	ROLAT OD KESTENA	H	RG	naliv-pero (plavo)	„propasiraj kroz sito“, „1 štamplicu ruma“, „metni odmah na tacnu“, „metnu u rernu“
23.		PITA – Ana iz N.	H	RG	naliv-pero (plavo)	„1 kašiku sodabikarbone“!!!, „groždice ako imaš“
24.	10.	PAPRIKE ZA ZIMU od Micike	H	MP	naliv-pero (crno)	
25.	11.					prazna stranica
26.	12.	GEFÜLLTE EIER	NJ	RG	naliv-pero (crno)	gotovo cijeli tekst napisan fonetski; nakon recepta zapisano: <i>Katica</i>
27.		GARNIRUNG	NJ	RG	naliv-pero (crno)	gotovo cijeli tekst napisan fonetski nakon recepta zapisano: <i>Katica</i>
28.	13.	MAUNE U DUNST	H	RG	naliv-pero (crno)	„vodu ocedit u rajndliku“, „metni ih dusnstati“, „u ladnoj vodi – da se salicil izvuce iz njih“; nakon recepta zapisano: <i>Ana Nemet</i>
29.		KRASTAVCE ZA ZIMU	H	RG	naliv-pero (crno)	„kao lešnjak tipse“ <sup>659</sup>
30.	14.	... Macuska	H	RG	naliv-pero (crno)	naziv recepta nečitak zbog oštećenja stranice

<sup>659</sup> tipsa < *stipsa* ili *alaun* = žargonizmi (njem. *Alaun* ← lat. *alumen*) za aluminijev sulfat (upotrebljava se za učvršćivanje tkiva voća i povrća; danas pod nazivom E-520) <https://www.enciklopedija.hr/natuknica.aspx?id=1350>; [http://hjp.znanje.hr/index.php?show=search\\_by\\_id&id=f1djXQ%3D%3D](http://hjp.znanje.hr/index.php?show=search_by_id&id=f1djXQ%3D%3D); <http://struna.ihjj.hr/naziv/aluminijev-kalijev-sulfat/35016/> Citirano 04.06.2020.

31.		ĐAČKE ŠNITE Bauer	H	?	naliv-pero (plavo)	rukopis nepoznat
32.	15.	NEJLON TORTA ...	H	MP	naliv-pero (plavo)	nečitko ime zbog oštećenja stranice; prekrižen tekst
33.		NARANĐA TORTA kuma Vera	H	RG	naliv-pero (plavo)	
34.	16.	NEJLON TORTA	H	MP	grafitna olovka	
35.		*				*nedostaje stranica/stranice
36.	17.	...	H	MP?	naliv-pero (crno)	samo kraj recepta; rukopis nepoznat
37.		DIGANO	H	MP?	naliv-pero (crno)	rukopis nepoznat
38.	18.	NUDL PITA	H	?!?	naliv-pero (crno)	rukopis nepoznat
39.		POGAČICE OD MAME	H	RG	naliv-pero (crno)	
40.	19.	BROT HONIG ŠTANGLE za čaj dobre	H	RG	naliv-pero (crno)	„1 kašikicu soda bikarbole“, „s noža tanko izvaljati karamfilj“, „štangle rezati“
41.		NUSEN ŠTANGLE	H	RG	naliv-pero (crno)	„razvaljaj ge snoža tanko“
42.		VANILIJE KIPFLE	H	RG	naliv-pero (crno)	„smaljanih mandula“, „male kiple se formira“, „kad je pečeno“
43.	20.	ČOKOLADE TORTELETEN	H	RG/?	naliv-pero (crno)	dva rukopisa: drugi nepoznat; „sjednim malim šteherom izbodi male krafnice“
44.		ÄPFEL PITA	H	RG	naliv-pero (crno)	
45.		ÄPFEL PITA	H	RG	naliv-pero (crno)	
46.						između stranica umetnuta fotografija u boji - stolnjak (ručni rad)
47.	21.	KARLSBADER ŠNITE Ana Kiš	H	?	naliv-pero (crno)	rukopis nepoznat; „uzme se dole i dole se meša“, „na 6 hoblatne namaže i presuje se“
48.		CITRONEN ŠNIT od Pepice	H	?	naliv-pero (crno)	rukopis nepoznat; „filovati tri hoblatne“
49.		PIŠINGER teta Evica	H	?	naliv-pero (crno)	rukopis nepoznat; „3 Karlsbader hoblatne“
50.	22	BADEM ŠTANGLE teta Evica	H	?	naliv-pero (crno)	rukopis nepoznat; „zajedno se kuha dok se kuha dok se ne zgusne u kuhanoj loncu se lupa ili meša
51.		PUSLE OD KUME KATICE	H	RG	naliv-pero (crno)	„metne se u šne kesl“, „pravi velike pusle“
52.		KARAMEL ŠTANGLE	H	RG	naliv-pero (crno)	„istucati 14 dk šećera
53.	23.	ALVA SA ORASIMA	H	RG	naliv-pero (crno)	nakon recepta zapisano: Stanarka

54.		MAĐARSKA PITA Ognjenović	H	RG	naliv-pero (crno)	„kakau i brašno se razredi“, „kipuče mlijeko lijevati kap po kap“
55.	24.	KOŠARICE!	H	RG	naliv-pero (crno)	„i u modle filovati“; nakon recepta zapisano: <i>Jožikine mame</i>
56.		ZA ČAJ Pratnik	H	RG	naliv-pero (crno)	
57.		ERDBER ŠATO	H	RG	naliv-pero (plavo)	tekst izvorno napisan grafitnom olovkom, podebljan naliv-perom; „lupati sa šnešlagerom“, „biskvit kockama servirati“
58.	25.	KUGLOF	H	RG	naliv-pero (crno)	„dobro mješati trifrtalja sata“, „kad je pečeno“, „može se uzeti od sveg polovicu“
59.		KRANCLICE	H	RG	naliv-pero (crno)	„jednu ruku puno badema smaljaj“, „ko nož tanko razvaljaj“, „izbodi okrugle krapfnice sa naprstnjakom u sredini izbodi rupicu“
60.	26.	DIOS PATKO	H	RG	naliv-pero (crno)	između naslova i teksta dopisano grafitnom olovkom „50dk ja uzmem i 25 dk putra“; „2 dn germe“, „tjesto kano za šnebakn“, „fiele“, „malo karanfilja“
61.		ŠTANGLE	H	RG	naliv-pero (crno)	„ili mandule“, „lemuna soka“, „tjesto napravi kano za štanglice“, „gore namaži sa šećerom kano za puslice“
62.		PITA S ORASIMA	H	RG	naliv-pero (crno)	„smaljanih oraha“, „karanfilja“
63.	27.	LIKER PUDING	H	?	naliv-pero (crno)	rukopis nepoznat; „4 table žarletina“, „u mleko žerlatin“, „modlu ladnom vodom presipaj“, „kad je zgusnita“
64.	28.	*				*prazna stranica
65.	29.	VANILJE KRANCLICE	H	RG	naliv-pero (crno)	„u drugu izbodi sa naprskom u sredini“, „uvijek gledaj da imaš par“!!!, „ako imaš kiten sulc“
66.		ŠPRIC KRAPFNE	H	RG	naliv-pero (crno)	„trifrtalja šalice brašna“, „uzmi griz da bude ravna šalica“, „da ne bude grudvasto“, „sa šric krapfn modlom pravi“

67.	30.	MÜRBEL THEIG	H	RG	naliv-pero (crno)	„mandule smaljane“, „izbodi sa modlicama ozgo“, „krupnim orahima“
68.		FILOVANE ŠTANGLICE vrlo ukusne	H	RG	naliv-pero (crno)	„kano šmalc tortu na kocke stavi kriške gore“, „reži kano štanglice“
69.		MUŠKACONE	H	RG	naliv-pero (crno)	„prezle“, „lemuna soka“
70.	31.	BUTERTEJG RERN PITA Margit néni	H	?	naliv-pero (crno)	iznad naslova dopisano plavim naliv-perom „23½ deka za salo uzmi brašno“, ispod toga „40 deka sala“; ispod naslova ponovo dopisano plavim naliv-perom „40 deka sala“; rukopis nepoznat; „sitno stucane tipse“, „1 kafelelefn“, „kano za reteš“
71.	32.	RETEŠ Poštarica	H	RG/?	naliv-pero (crno)	dva rukopisa: prvi dio teksta zapisivačica Rozalija Nagy, druga nepoznata; „trifrtalja kile brašna“, „1 din germe“, „zamjesiti kano za štrudlu za izvuči“, „onda okrajke odkidaj“, „mašćom namaži“, „filuj sćime hoćeš“, „gore stavi male knedle“
72.						između stranica umetnuta crno-bijela fotografija hortenzije u cvatu; donji dio slike odrezan
73.	33.	VANILIJE NOKL	H	RG	naliv-pero (crno)	„I paklu vanilije šećera“, „nokle u mlijeko“, „dok sve nokle ne izkuhaš“, „kad si gotova onda ukuhaj žumanjke“, „šne nokle stavi“, „ukrasi u sredini sa kiten sulcom“
74.	34.	HONIG MONT	H	RG	naliv-pero (crno)	„lemuna ljuste“, „I kašikicu soda bikarbole“, „geviric nelkne“, „pravi male puslice“
75.		NAPOLEON SCHNITEN	H	RG	naliv-pero (crno)	„lupaj sa schneschlagerom“, „namaži na plech“
76.	34-35.	HASELNUS ŠTANGEL	H	RG	naliv-pero (crno)	„stucane mandule“, „neka se odmara 8-10 sati“
77.	35.	REHRÜCKEN	H	RG	naliv-pero (crno)	„mandule maljaj“, „nešto karamfiča“, „od jedne kifle prezle“, „glasuraj tjesti“, „za 5 d. mandule oljušti“, „sav rehriken šnjime izbodi“, „to mora biti naročiti kalip“, „kad si dovršila stavi ga ponovno malo u rernu“

78.	36.	MASNA TORTA	H	RG	naliv-pero (crno)	„brašna uzmi koliko zahtjeva“, „prvi djeo“, „drugi deo gore“, „napravi kano nudle“, „poredaj u nakrižje gore - kano kockice“, „reži kano kocke šreh“
79.		GRIHISCHE MÖLSPEIZ	H	RG	naliv-pero (crno)	„4 jaja teško šećera“, „i ostalu masu pridodaj“, „pri koncu lupaj snijeg“, „orahe naj zadnje stavi gore“
80.	37.	SIRUP OD MALINE Zagreb	H	RG	naliv-pero (plavo)	„5 dk vinske kiseline (u apoteci se dobiva)“, „to metneš u dunc flašu“
81.		ČOKOLAD KOKTEL Nela	H	RG	naliv-pero (plavo)	
82.	38.	RUM	H	?	naliv-pero (crno)	rukopis nepoznat; „½ finog špiritusa“, „šećer špinovati“, „i rum ekstraks“
83.		LIKÖR Kruškovac	H	?	naliv-pero (crno)	rukopis nepoznat; „½ špiritusa“, „½ klg šećera špinovati“, „dodaj ekstraks raki je po volji“
84.		ŠATRES LIKER	H	?	naliv-pero (crno)	rukopis nepoznat; „½ finog špiritusa“, „1 deka esenc, vanilia ekstraks“, „2 paklice vanilije“
85.	39.	KREM PALAČINKE	H	MP?	grafitna olovka	rukopis nepoznat
86.		PUŽIĆI MAKOM ramerka	H	RG	naliv-pero (crno)	„1 din. germe“, „razvaljati kao štrudlicu“
87.		KRANCLICE	H	RG	naliv-pero (crno)	„šaljicu masti“, „soda bikarbole“, „bosti male krapfne“
88.	40.	IŠL KRAFNE Jankovesky	H		grafitna olovka	rukopis nepoznat; Ischler Krapfen
89.			H	?/MP	naliv-pero (crno) /grafitna olovka	između stranica „Šmer kiflice“ zapisan na papiru s perforacijom, okomitim i vodoravnim crtovljem (za tabelarni prikaz), rukopis nepoznat; grafitnom olovkom nacrtan prikaz kako mijesiti tijesto po fazama
90.	41.	PUDING OD GRIZA Margith néni	H	RG	naliv-pero (plavo)	
91.	42.	*				*prazna stranica

92.	43.	DAMEN KAPRIC	H	RG	grafitna olovka	<i>„pola kašikice soda bikarbole“, „šne od 8 bjelanjaka“</i>
93.		KAKAO KOCKE	H	RG	grafitna olovka	na dva mjesta u tekstu vršene izmjene: jedna grafitnom olovkom, a druga plavim naliv-perom
94.		FIL ZA OBLATNE	H	RG	grafitna olovka	
95.	44.	JAGODE	H	RG	grafitna olovka	<i>„sok od 1 pomorandže ili limuna kuvati na kraju šporeta“</i>
96.		SONJA PITA	H	RG	grafitna olovka	
97.	45.	ČOKOLADE ŠNITEN Pepica	H	MP?	naliv-pero (crno)	rukopis nepoznat; <i>„fil beli: buter krem:“</i>
98.	46.	BOMBE OD LJEŠNJAKA	H	MP?	naliv-pero (crno)	rukopis nepoznat; <i>„17 dkr lešnjaka smaljat“, „1 limuna ljuske“, „u kristalj šećer u moći“, „u sredini načini malu dubinu“</i>
99.		SALAMI	H	MP?	naliv-pero (crno)	rukopis nepoznat; <i>„smaljanih oraha“, „metni u rejndliku“, „metni na vatru“, „dok se ne ugrije i raztopi“, „onda na nudl bret pospi šećera“, „reže se šreg“, „onda kad se hoće servirat onda reži“</i>
100.	47.	BOMBICE OD JABUKA	H	MP?	naliv-pero (crno)	rukopis nepoznat; <i>„1/2 klgr šećera prokuhat bole nego za sladko“, „kuhati kao kitenkez“, „onda se uvalja u kristalj“</i>
101.		KUGLICE MALE	H	MP?	naliv-pero (crno)	rukopis nepoznat; <i>„to se sve na daski smesi“, „tri štangle čokolade“, „u kristalj šećer umače“</i>
102.	48.	FILL za krempitu	H	MP?	naliv-pero (crno)	rukopis nepoznat
103.		KANCLE OD BADEMA	H	MP?	naliv-pero (crno)	rukopis nepoznat; <i>„kroz špric krapfni modlu tiskaj“, „metni ih sušit u rernu“</i>
104.		FEIGN BOBN OD SMOKAVA	H	MP?	naliv-pero (crno)	rukopis nepoznat; <i>„smokve maljat na flajš mašini“, „gore malo u dubi“</i>
105.	49.	LJUBENICE U DUNST	H	RG	naliv-pero (crno)	<i>„popuri kreč u veličini jajeta“, „pomješano sa sirčetom u rajndliku“, „šećer mora da se načini kano sirup“, „njega u moći samo u vodu“, „sasma gusto“</i>
106.	50.	MRAMOR KOLAČ teta EVICA	H	RG	naliv-pero (crno)	<i>„1 kašikicu soda bikarbole“</i>

107.			H		naliv-pero (zeleno)	između stranica umetnut list iz bilježnice s kvadratićima dimenzija 192x112 s receptom za „ <i>Himber saft – dobar</i> “; na poledini kraj jednog recepta te recepti za „ <i>Pusle</i> “ i „ <i>Kekse</i> “, prekriveni plavom kemijskom olovkom
108.						nedostaju stranice
109.	51.		H	?	naliv-pero (crno)	samo kraj recepta; rukopis nepoznat
110.		LIKÖR	H	?	naliv-pero (crno)	rukopis nepoznat; „ <i>12 dkg vanillie šećer</i> “
111.		BELI FIL.- BUTTER KREM.-	H	?	naliv-pero (crno)	rukopis nepoznat
112.		PITA od g. Martinović R.	H	RG	naliv-pero (crno)	„ <i>kašikicu soda bikarbole</i> “, „ <i>karanfić</i> “, „ <i>brašna koliko zahtjeva tijesto</i> “, „ <i>reži štanflice</i> “
113.	52.	DOBOŠ TORTE.- Katica Švager	H	?	naliv-pero (crno)	„ <i>na zadnje dođe</i> “, „ <i>snieg od 6 beljanka</i> “, „ <i>1 šalicu dobre kave sa vaniliom kuhano</i> “, „ <i>kad malko prokuha</i> “
114.	52-53.	MARONI TORTE,- od Katice Schw.	H	?	naliv-pero (crno)	„ <i>od 6 jaja beljanak sneg lupat</i> “, „ <i>1 dkg seml prezl</i> “, „ <i>15 dkg štaub šećera</i> “, „ <i>1/2 stangl vanilie mit 2 deci vode</i> “, „ <i>onda dat izhladit</i> “, „ <i>onda odozgor čokolad glazur</i> “
115.	53.	PANCS TORTA	H	?	naliv-pero (crno)	„ <i>jedan tanki biskvit testo</i> “, „ <i>jednu štapl ruma</i> “, „ <i>izbodene krapfnice namazati</i> “, „ <i>dodaj jednu tablicu biskvita</i> “, „ <i>uzmi kristalj šećera</i> “; nakon recepta zapisano: <i>Katica Schwager</i>
116.	54.	RAM KRANCL	NJ	?	naliv-pero (crno)	gotovo u potpunosti fonetski napisan tekst, pogreške u ortografiji (osim: <i>ein, eine, und, auch, nicht, mit, gibt, es, reiben</i> )
117.	54-55.	BUTTER TEIG	NJ	?	naliv-pero (crno)	rukopis nepoznat; gotovo u potpunosti fonetski napisan tekst (osim: <i>Dotter, mit den, die, andere, und, in, auf</i> )
118.	55.	NEGER KÜSSEN	NJ	?	naliv-pero (crno)	rukopis nepoznat, gotovo u potpunosti fonetski napisan tekst (osim: <i>etwas, mit, auf, und, in, bei, gebacken</i> ), pogreške u ortografiji



119.	56.	PRESSBURGER-KIPFERL.-	NJ	?	naliv-pero (crno)	rukopis nepoznat, gotovo u potpunosti fonetski napisan tekst (osim: <i>man, gut, dazu, ein, noch, ein, wenig, die, aus, oben</i> ), pogreške u ortografiji
120.		KRIGSTORTE.-	NJ	?	naliv-pero (crno)	rukopis nepoznat, gotovo u potpunosti fonetski napisan tekst (osim: <i>flaumig</i> ), pogreške u ortografiji; grafitnom olovkom dopisano „40 dk brašna 14 masti 2 čitava jaja“
121.	57.	PEKMEZ OD DINJA	H	RG	naliv-pero (crno)	„6 velikih dinja moraju biti brašnjave“, „šećer se frtalj sata kuha sa dinjama“
122.		PEKMEZ OD ŠLIVA I PARADAJZA Evica	H	RG	naliv-pero (crno)	
123.		RUM	H	RG	naliv-pero (crno)	„dobro špinovati“, „prikoncu dodaj špiritus i rumgeist“
124.	58.	KARLSBADER ŠNITEN	H	RG	naliv-pero (crno)	„sve to skuhati u pari“, „i vazda miješati“, „kupi se 6 kora hoblatne“; nakon recepta zapisano: <i>Ana Kiš</i>
125.		PUSLICE	H	RG	naliv-pero (crno)	nakon recepta zapisano: <i>Ana Kiš</i>
126.		VANILIJE TORTA	H	RG	naliv-pero (crno)	„ozgo pospi sa vanilijom šećerom“
127.	59.	ZITRONEN ŠNIT.-	H	?	naliv-pero (crno)	rukopis nepoznat; „dobro austrajbovati“; nakon recepta zapisano: <i>Pepica</i>
128.		ČOKOLADE ŠNITE	H	?/RG	naliv-pero (crno)	prvi dio zapisa rukopis nepoznat, drugi dio RG; „2 tablice čokolade“, „tepsiju mašćom izmaži“; nakon recepta zapisano ime - nedostaje dio stranice
129.	60-61.	PUNCS TORTA Katica	H	RG	naliv-pero (crno)	„možese uzeti“, „koru od frtalj naranže i lemuna“, „stime žutu tortu pospi“, „drugi dio odozgor“, „Klasura“, „glasiraj tortu“, „tortu krasa sa cvijećem i voćem“
130.					naliv-pero (crno)	između stranica umetnuti višestruko složeni dijelovi iz perforiranog bloka (u zaglavlju „IVER“, Šumska industrija d.d., Zagreb, Petrinjska ul.7, telefon 23-0-53) manjih dimenzija, na čijem se naličju nalaze rimski brojevi od I-III napisati grafitnom olovkom te

						jedan iz bilježnice s linijama s rimskim brojem II napisan plavim naliv-perom
131.	61.	GÖTTER SPEIS! kano koch	H	RG	naliv-pero (crno)	„ukrasi biskvit šnjime“
132.	62.	GARNIRUNG AUS KUHANOĞ MESA	H	RG	naliv-pero (crno)	„¼kl lumpla <sup>660</sup> i malo srce“, „da bude više braun“, „kad se metne lumpliće“, „ali to se sve pravi prije nego što se servira“
133.		ROLAT OD PILIĆA foršpeizl	H	RG	naliv-pero (crno)	„dva pileta dinstaj“, „kao za hendel paprikaš“, „sada peći rolat“, „sok propasiraj“, „ostatak soka serviraj u šalicama“
134.	63.	KARAMEL ŠTANGLE	H	?	naliv-pero (crno)	rukopis nepoznat; „onda tucat u avanu“, „uzmi tanjur sa vrelom vodom ga ispiraj“, „na platnu metni na kraj“, „kad se ishladi nanovo tucaj“, „presaj 1½ hoblatne“ grafički prikaz slaganja
135.		PUSLICE Katica kuma	H	?	grafitna olovka	rukopis nepoznat; samo naziv recepta podebljan crnim naliv-perom; „metne se u kesl“, „na vatri se lupa“
136.	64.	OMLOS PITA	H	?	grafitna olovka	rukopis nepoznat; „malo soli rakijom i sa malom šećerom“
137.		ŠTANGLE ŽUTE	H	RG	naliv-pero (crno)	„u svaku modlu 1 kafeleflu metnuti“, „modle zetinom izmazat“
138.		*	H	?/RG	naliv-pero (crno)	*recept bez naslova; rukopis nepoznat; nakon recepta zapisano: od Marice (dopisala RG)
139.	65-66.	ČOKOLADE ŠNITE	H	?	naliv-pero (crno)	rukopis nepoznat; „a naposletku dodaj 5 beljanka penu“, „šerpenji“, „naposletku orase“, „nalij crne kafe da ogrezne“ nakon recepta zapisano: Ankica
140.	66.	SONJA TORTA	H	?	naliv-pero (crno)	„uzmi kopanju“ <sup>661</sup> , „mrvica od zemljicke“; nedostaje kraj recepta

<sup>660</sup> lumpf > Lunge = pluća prema Velimiru Petroviću, „Esekerski rječnik - Essekerisches Wörterbuch (Zagreb: FF Press, 2008): 273

<sup>661</sup> kopanja = 1. velika posuda (po tradiciji drvena, rad bačvara) iz koje se napaja stoka; kopanj, valov

2. plitka drvena posuda za umivanje; korito <https://jezikoslovac.com/word/n995> Citirano 04.06.2020.

141.	67.					prazna stranica
142.	68.					prazna stranica
143.	69.	NUDLE VRLO DOBRE	H	RG	naliv-pero (crno)	„zamjesi tjesto kano obično za nudle“, „razvaljaj lijepo tanko“, „reži kano prst široko“, „kad je kuhano – abšvenguj“, „pol šolice šećera“, „pri koncu lupaj snijeg“, „pridodaj sve skupa“, „namaži s maščom“, „kada je speečno“, „neka si uzmu svako – koliko vole“
144.	70.	ČOKOLAD PUSLICE	H	?	naliv-pero (crno)	rukopis nepoznat; „4 štangle čokolade“, „da ne bude tvrdo već srednje“, „metnese jednu krišku od mandule“; nakon recepta zapisano: <i>teta Julčika</i>
145.		GEDULD PUSLICE	H	?	naliv-pero (crno)	rukopis nepoznat; „štaubovati male puslice“ nakon recepta zapisano: <i>teta Julčika</i>
146.						između stranica umetnut telegram kojega <i>Hedici Kerner, Zagrebačka 14, Vinkovci</i> upućuje iz Slavenskog Broda <i>Seka</i> (29. travnja 1956.)
147.	71.	MOKA TORTA	H	?	naliv-pero (crno)	rukopis nepoznat; „onda se lupa na šporhetu“
148.		CKREMA	H	?	naliv-pero (crno)	rukopis nepoznat; „8 kašike kafe kuhane“, „kremu lupaj na platnu dobro sa šne šlagerom“; nakon recepta zapisano: <i>teta Julčika</i>
149.	72.	KIEZER ŠMARN	H	?	naliv-pero (crno)	rukopis nepoznat; „metni u rernu da se digne“, „da se kao zemlja požuti“, „na platni mješaj“, „daj na zdilu“
150.		KUGLICE MALE	H	RG	naliv-pero (crno)	„čokolad glasurom presvuči“
151.	73.	PUNŠ	H		naliv-pero (crno)	podnaslov: „Kuhano belo vino sa žumancima“; „to se sve dobro lupa sa šnešlagerom“, „to se piće servira u toplim čašama i sa keksom posluži“
152.		MEDENJACI <i>teta Evica</i>	H	?	naliv-pero (crno)	rukopis nepoznat
153.	74.	BADEM ŠTANGEL	H	?	naliv-pero (crno)	rukopis nepoznat; „6 beljanka šne“
154.		PITA	H	?	naliv-pero (crno)	rukopis nepoznat; „lemuna savt i kore polak“

155.	75.	KRANZLE	H	RG	naliv-pero (crno)	„jednu ruku puno badema“, „tjesto za mjesi i ko nož tanko razvaljaj“, „u nutri naprstom rupicu načini“, „kad je spečeno“
156.		DIOS PATKO!	H/NJ	RG	naliv-pero (crno)	„2 krune germe“, „fiele“; drugi dio zapisa na njemačkom (gotovo u potpunosti fonetski napisan tekst, teško čitljiv zbog oštećenja papira)
157.	76.	ŠTANGLE	NJ	RG		rukopis nepoznat, gotovo u potpunosti fonetski napisan tekst (osim: <i>das, so, lange, gearbeitet, bis, steif</i> ), pogreške u ortografiji; nakon recepta zapisano: <i>Cerny (?)</i>
158.		PALAČINKE FILOVANE SA GOVEDIM MOZGOM ZA ČAJ Klaconé	H	RG	naliv-pero (plavo)	tekst izvorno napisan grafitnom olovkom, naknadno podebljan naliv-perom; „lukac se sitno izreže“, „metne dinstati“, „palačinke kano salvete prebaci“, „ispahuj u jaja prezle te u vruću mast“
159.	77.	KAKAO TORTA Lengyel	H	RG	naliv-pero (crno)	„1 paklu bakpulfer“, „smaščom namaži“, „metni peč kod srednje vrućine“, „kad je spečeno“
160.		KAKAO ŠNITE Teta Mariška	H	?	naliv-pero (crno)	rukopis nepoznat; nedostaje kraj recepta zbog oštećenja stranice; „2 pakpulfera“
161.	78.	KREMPITA	H	?	naliv-pero (crno)	rukopis nepoznat; u drugom dijelu recepta „Fil“ polukružnom linijom izdvojeno „Teta Mariška, 1931.I.1-og Nuštar“; nedostaje kraj recepta zbog oštećenja stranice; „na vrh noža tipse“, „1 štampl ruma“, „na dve platne razrezati“, „na šparhert“, „dotlem se metne“
162.						između stranica umetnut list iz bilježnice formata A4 s linijama: tekst pjesme „Imam konja Smokija“ naslovljen kao „Smoki“, napisan grafitnom olovkom, zapisivač Zdenko Palčić
163.	79.	PITA S ORASIMA	H	RG	naliv-pero (crno)	tekst izvorno napisan grafitnom olovkom te podebljan naliv-perom; „gevirnelken“;

						nakon recepta zapisano: <i>Petervaradin</i>
164.		BROT HONIG ŠTANGEL	H	RG	naliv-pero (crno)	„kašikicu soda bikarbole“, „štangle rezati“; nakon recepta zapisano: <i>Katica</i>
165.		NÜSSEN ŠTANGELN!	NJ/H	RG	naliv-pero (crno)	na početku recepta stoji „77 dk putra“; ostali dio napisan na njemačkom gotovo u potpunosti fonetski (osim: <i>feinen, machen, mit, einem, im, gebe, die</i> ), pogreške u ortografiji; završni dio teksta nečitak zbog izbljedjele tinte i velikog oštećenja stranice
166.	80.	ČOKOLADE TORTELETEN	NJ	RG	naliv-pero (crno)	značajan broj fonetski napisanih riječ (osim: <i>werden, dick, nachher, mit, einem, und, langsam, backen, gut, am, gekocht, nach, erkalten</i> ), pogreške u ortografiji; nakon recepta zapisano: <i>Klara</i>
167.		VANILIE KIPFELN Klara	NJ	RG	naliv-pero (crno)	pogreške u ortografiji
168.			H			između stranica umetnuta ambalaža s čokolade za kuhanje od 200g „Zvečevo“, otisak žiga s datumom „10. IX 1957.“
169.	81.	ZA SOBE MAZAT	H	?	grafitna olovka	neki dijelovi teško čitljivi zbog oštećenja desnog ruba stranice; rukopis nepoznat; „ <i>bren spiritus</i> “; nakon recepta zapisano: <i>Bondi</i>
170.		LIJEK ZA RANE	H	RG	naliv-pero (crno)	neki dijelovi teško čitljivi zbog oštećenja desnog ruba stranice; „ <i>uzme se karbola</i> “, „ <i>te se namaže kozjim salom</i> “ nakon recepta zapisano: <i>Dotlić</i>
171.		ZA TUBER KOLOZE	H	RG	naliv-pero (crno)	značajan dio teksta teško čitljiv zbog oštećenja dijelova stranice; „ <i>terpentina</i> “, „ <i>je gadno za uzimati</i> “
172.	82.	GEBET FÜR ...?	H/NJ	RG	naliv-pero (crno)	tekst naizmjenično pisan hrvatskim i njemačkim; njemački dio napisan fonetski; oštećenje stranice utječe na razumijevanje teksta; „ <i>onda opet 3 očen. i vjer. za svako oko</i> “, „ <i>ja moram moliti</i> “
173.		DIFTERIJA	H	RG	naliv-pero (crno)	značajno oštećenje stranice utječe na čitanje i razumijevanje teksta; „ <i>malo zetina</i> “, „ <i>da sve</i>

						<i>prokuha na sveći“</i> , „ <i>dok je malo hladno sipaj djetetu silom“</i> nakon recepta zapisano: <i>od mame</i> točkicama odvojen još jedan zapis (ili nadopuna?); <i>„punu čašu 4 kr. đumbir“</i>
174.	83.	NUS TORTE od Katice	NJ	RG	naliv-pero (crno)	gotovo u potpunosti fonetski napisan tekst (osim: <i>etwas, mit, der, über, die</i> ), pogreške u ortografiji; stranica fizički teško oštećena
175.		LEMONI TORTE Katica	NJ	RG	naliv-pero (crno)	vidljiv dio teksta, stranica fizički značajno oštećena; fonetski pisano, pogreške u ortografiji
176.		MÜRBEL TAIG Katica	NJ	RG	naliv-pero (crno)	vidljiv samo početak teksta, stranica fizički vrlo oštećena - nedostaje donji dio stranice; fonetski pisano, pogreške u ortografiji
177.	84.	HIMBER SAFT	H	RG	naliv-pero (crno)	<i>„pa ih zdropit u tanku krpu tiskat sok van“</i> ; nakon recepta zapisano: <i>Mari tante</i>
178.			H	MP	pisaći stroj	* između stranica umetnuta dopisnica naslovljena na <i>„gđu Ankicu Kerner, „Foto HEDI“, Vinkovci, Lenjinova broj 15.“</i> koju je iz Osijeka poslala Marija Palčić 28.travnja 1959.
179.	85.	MAGDALENA KIPFELN	H	RG	naliv-pero (crno)	<i>„¼ kl. gušće masti“</i> , „ <i>se ½ sata dobro mješa“</i> , <i>„ozgora sipati“</i> , „ <i>sa krapfen model lijepo u formi mjeseca izbosti“</i>
180.		MANDEL BEGEN	H	RG	naliv-pero (crno)	stranica fizički oštećena, nedostaje donji dio teksta; <i>„malo gevircnelken“</i> , „ <i>u jednu rajndliku“</i> , „ <i>susduž kano 2 prsta široko hoblatne“</i> , „ <i>tu hostijunamaže kao prst debelo dvie osobe“</i> , „ <i>druga reže i meće na klagiju“</i>
181.	86.	LINZER TEIG	NJ	RG	naliv-pero (crno)	pogreške u ortografiji, fonetski napisane riječi ; nakon recepta zapisano: <i>Jakobné</i>
182.		RAHM PITTA	NJ	RG	naliv-pero (crno)	pogreške u ortografiji, fonetski napisane riječi ; zbog fizičkog oštećenja stranice onemogućeno potpuno razumijevanje;

						nakon recepta zapisano: <i>Jakobné</i>
183.		(BISCHOF BROT) BERN PRACN	H	RG	naliv-pero (plavo)	stranica fizički oštećena, vidljiv samo dio teksta
184.	87.	MIKADO TORTE BERN PRACN: Katica	NJ	RG	naliv-pero (crno)	gotovo u potpunosti fonetski napisan tekst (osim: <i>ein, eine, die, und, mit, solange, sie, noch</i> ), pogreške u ortografiji; nakon recepta zapisano: <i>Katica</i>
185.		HONIG MONT Katica	NJ	RG	naliv-pero (crno)	gotovo u potpunosti fonetski napisan tekst (osim: <i>und, kleine</i> ), pogreške u ortografiji; nakon recepta zapisano: <i>Katica</i>
186.	88.	BISCUIT TORTE	H	RG	naliv-pero (crno)	„ <i>to možeš isto upotrebiti za Biscuit Roulade</i> “; nakon recepta zapisano: <i>Barica</i>
187.		NAPOLEON SCHNITTEN	H	RG	naliv-pero (crno)	„ <i>Schneschlagerom tuci</i> “, „ <i>namaži na pleh</i> “; nakon recepta zapisano: <i>Barica</i>
188.		VANILIJE NOKL	H	RG	naliv-pero (crno)	„ <i>za 5 nov vanilije samo sjeme</i> “, „ <i>velike nokle od snijega</i> “
189.	89.	ŠNEBALNE	H	?	naliv-pero (crno)	rukopis nepoznat; „ <i>za pola dinara kvasca</i> “
190.		APFEL KOH ILI PIRE	H	?/ RG	grafitna olovka/ naliv-pero (crno)	izvorni tekst zapisan grafitnom olovkom (rukopis nepoznat); „ <i>polak se kuha a polak se peče</i> “, „ <i>šlag oberst</i> “; nakon recepta zapisano: <i>teta Julčika</i>
191.	90.	KIFLICE SA KAJMAKOM! Reteš	H	RG	naliv-pero (crno)	rukopis nepoznat; „ <i>jednu kafelleflu soli</i> “, „ <i>1 din germe</i> “, „ <i>kao štrudl tajg</i> “, „ <i>neka stoji frtalj sata</i> “, „ <i>peruškomi cjelo testo namazati mastom</i> “, „ <i>reži kao šamrolne</i> “, „ <i>pustiti da kisne jedan sat</i> “ nakon recepta zapisano: <i>Poštarića</i>
192.	91.	ŠTEFANI TORTA Jakobné	H	RG	naliv-pero (crno)	„ <i>25 dk smaljanih lešnjaka</i> “
193.		PUSLICE	H	RG	naliv-pero (crno)	„ <i>25 dk šećera špinovati</i> “, „ <i>k tomu pridodati 3 kom čokolade</i> “
194.	92.	ENGLESKE ŠTANGLICE! Jakobne	H	RG	naliv-pero (crno)	„ <i>tjesto 1 sat dati, da se odmara</i> “, „ <i>s ribizel pekmezom</i> “, „ <i>smaljanih oraha ili lešnjaka</i> “, „ <i>mandule obkuhati</i> “, „ <i>na štangle rezati</i> “

195.			H	?	naliv-pero (crno)	recept bez naslova (za kiseljenje krastavaca); rukopis nepoznat; „i kao lešnik tipsa rena i bibera“
196.	93.	BISCUIT ROULADE	H	RG	grafitna olovka/ naliv-pero (plavo)	izvorni tekst podebljan; nakon recepta zapisano: <i>Barica</i>
197.		PITA OD SIRA	H	RG	grafitna olovka/ naliv-pero (plavo)	izvorni tekst podebljan, dodano „zamjesi“ crnim naliv perom; „kano za reteš“ nakon recepta zapisano: <i>teta Jul.</i>
198.		GURABIJE	H	RG	grafitna olovka/ naliv-pero (plavo)	izvorni tekst podebljan, nakon recepta zapisano: <i>tata</i>
199.	94.	RETES GRIZOM	H	RG	grafitna olovka/ naliv-pero (plavo)	izvorni tekst podebljan
200.		KREME PITA	H	RG	naliv-pero (crno)	„da nebude grudvasto“; nakon recepta zapisano: <i>Cerny</i>
201.		KRANCLE KUGLOF	H	RG	naliv-pero (crno)	dio recepta nečitak zbog oštećenja stranice s lijeve i donje strane; nakon recepta zapisano: <i>Cerny</i>
202.	95.	ZITRONEN KOCH ?	NJ	RG	naliv-pero (crno)	dijelom fonetski pisan tekst, pogreške u ortografiji
203.		HASZELNUSS STANGELN	NJ	RG	naliv-pero (crno)	gotovo u potpunosti fonetski napisan tekst (osim: <i>Ei, den, Teig, mit, fein, und, schön, damit, es, zu, backe, gelinder</i> ), pogreške u ortografiji ( <i>Štangeln</i> )
204.		MANDELN PUSSEL	NJ	RG	naliv-pero (crno)	fonetski pisan tekst (osim: <i>den, festen, mit, man, die, und, gröblich, backe</i> ), pogreške u ortografiji; kraj teksta teško čitljiv zbog oštećenja stranice
205.	96.	KREME ZA U TORTE U NUTRA FILOVATI	NJ	RG	naliv-pero (crno)	fonetski pisan tekst (osim: <i>mit, Milch, übergiesen, und, es, ist, die Mehlspeise, auffüllen</i> ), pogreške u ortografiji
206.		BROT TORTE ?	NJ	RG	naliv-pero (crno)	zbog oštećenja lijeve okomice stranice tekst teže čitljiv; u tekstu dosta fonetski napisanih riječi i ortografskih pogrešaka
207.	97.	ARADER TORTE	NJ	RG	naliv-pero (crno)	Arabertorte?; nakon recepta zapisano: <i>Jakobne</i>



208.		MIKADO TORTA BISCHOF BROT	NJ	RG	naliv-pero (crno)	dosta ortografskih pogrešaka; nakon recepta zapisano: <i>Jakobné</i>
209.	98.	CAPRIEC PUSSLERL	NJ	RG	naliv-pero (crno)	u tekstu dosta fonetski napisanih riječi i ortografskih pogrešaka; nakon recepta zapisano: <i>Jakobné</i>
210.		CREME	H	H/RG	naliv-pero (crno)	prve dvije riječi zapisane na njemačkom (fonetski), ostatak recepta na hrvatskom; nakon recepta zapisano: <i>Jakobne</i>
211.		THE GEBECK	H	RG	naliv-pero (crno)	„ <i>puter ili masti</i> “, „ <i>1 kafe kašikica sode bikarbole</i> “; nakon recepta zapisano: <i>Jakobne</i>
212.	99.	KUKANDLI	H	RG	naliv-pero (crno)	„ <i>primetnit treba</i> “, „ <i>lijepo žuto peći</i> “, „ <i>lijepa štangle</i> “; nakon recepta zapisano: <i>Jakobne</i>
213.		GESTENJE TORTA	H	RG	naliv-pero (crno)	„ <i>primetnemo 14 dk mandule</i> “, <i>Fühle ostaviti sa strane</i> “, <i>onda gestenje pridodati</i> “; nakon recepta zapisano: <i>Jakobné</i>
214.		COKOLADE RETES	H	RG	naliv-pero (crno)	nakon recepta zapisano: <i>Jakobné</i>
215.	100.	VEIN SCHATTO	H	RG	naliv-pero (crno)	nakon recepta zapisano: <i>Jakobné</i>
216.		SALAMI	H	RG	naliv-pero (crno)	„ <i>jednu šalicu smaljane orase</i> “, „ <i>jednu reindliku</i> “, „ <i>onda na nudelpret šećera metnuti</i> “, „ <i>kano salami</i> “; nakon recepta zapisano: <i>Jakobné</i>
217.		ČOKOLADE THEAT ŠITEMENJ <sup>662</sup>	H	RG	naliv-pero (crno)	„ <i>to je za u čaj</i> “; nakon recepta zapisano: <i>Jakobné</i>
218.			H	MP	grafitna olovka	između stranica umetnut list papira dimenzija 110x130; grafitnom olovkom zapisan recept „ <i>Prezburške kiflice</i> “
219.	101.	GEBRENTE MANDEL TORTE	H	RG	naliv-pero (crno)	„ <i>1/4 funte šećera stucat</i> “, „ <i>metnut u reindliku</i> “, „ <i>obkuhati</i> “; nakon recepta zapisano: <i>Anka</i>

<sup>662</sup> šitemenj > sütemény (mađ.) = kolač, torta, keks, pita <https://hr.glosbe.com/hu/hr/s%C3%BCtem%C3%A9ny> Citirano 04.06.2020.

220.		KIPFLE OD ŠEĆERA	H	RG	naliv-pero (crno)	desna vertikalna stranica oštećena, što otežava čitanje i razumijevanje; „ <i>frtalj funte šećera</i> “; nakon recepta zapisano: <i>Anka</i>
221.		NUS BUSERLN!	NJ	RG	naliv-pero (crno)	desna vertikalna stranica oštećena, što otežava čitanje i razumijevanje; u tekstu dosta fonetski napisanih riječi i ortografskih pogrešaka
222.	102.	CSOKOLADE KIPFELN!	NJ	RG	naliv-pero (crno)	lijeva vertikalna stranica oštećena, što otežava čitanje i razumijevanje; u tekstu neke riječi pisane fonetski („ <i>Stückchen</i> “, „ <i>Vurst</i> “ i dr.) uz pogreške u ortografiji
223.		WEISCHEL TORTE!	H	RG	naliv-pero (crno)	>Weichesel-Torte; lijeva vertikalna stranica oštećena, što otežava čitanje i razumijevanje; „ <i>pusti malo vremena da stoji</i> “, „ <i>metni na plech za pečenje</i> “
224.			H		kemijska olovka (plava)	na poledini paragon bloka dimenzija 103x123 zapisan recept bez naslova, rukopis nepoznat
225.	103.	SCHMALTZTORTE što mi tata vo...	NJ	RG	naliv-pero (crno)	desna vertikalna stranica oštećena, što otežava čitanje i razumijevanje; u tekstu dosta fonetski napisanih riječi i ortografskih pogrešaka; „ <i>Lekvar</i> “ (mađ.) = marmelada
226.		CHOCOLADE GLAZUR	NJ	RG	naliv-pero (crno)	desna vertikalna stranica oštećena; „ <i>10 dk čokolade werden auf ...</i> “
227.	104.	KAFFEEGLASUR	NJ	RG	naliv-pero (crno)	lijeva vertikalna stranica oštećena, što otežava čitanje i razumijevanje;
228.		ZAHN STÖCHER	NJ	RG	naliv-pero (crno)	> Zahnstocker; lijeva vertikalna stranica oštećena, što otežava čitanje i razumijevanje; nakon recepta zapisano: <i>Jakobné</i>
229.	105.	GRICHISCHE MEHLSPEISZ kao koh	NJ	RG	naliv-pero (crno)	„ <i>10½ dk cveben</i> “, desna vertikalna stranica oštećena, što otežava čitanje i razumijevanje; brojne riječi fonetski napisane te pogreške u ortografiji; nakon recepta zapisano: <i>Jakobné</i>
230.		CSOKOLADE TORTA KREMME	NJ	RG	naliv-pero (crno)	gotovo sve riječi fonetski napisane (osim: <i>und, den</i> ), pogreške u ortografiji

		ELIZABETE TORTE od Katice				
231.	106.	GEFÜLLTE TORTE VON MERAIN	NJ	RG	naliv-pero (crno)	lijeva vertikalna stranica oštećena, neke riječi fonetski napisane ( <i>baken</i> ), „ <i>Stangeln csokolade</i> “; dopisano plavim naliv-perom: „ <i>ovo filuj u piškotu</i> “; nakon recepta zapisano: <i>Jakobné</i>
232.		VANILIE KRANCL od Katice	NJ	RG	naliv-pero (crno)	fonetski zapisano
233.	107.	HAZELNUSZ TORTE!	NJ		naliv-pero (crno)	fonetski zapisano s ponekom ortografski točno zapisanom riječju; nakon recepta zapisano: <i>Jakobné</i>
234.		SPRIC KRAPFNE od Lizike	H	RG	naliv-pero (crno)	oštećenje donjeg dijela stranice; „ <i>trifrtalja šalice brašna</i> “
235.	108.	MANDEL TORTE od g. Agneze	H	RG	grafitna olovka	teško čitljivo
236.		PIŠKOTA od g. Agneze	H	RG	grafitna olovka	jedva vidljivo zbog oštećenja stranice
237.	109.	*	H	RG	naliv-pero (crno)	nastavak recepta s prethodne stranice, koja nedostaje
238.		GESUNDHEIST KUGLUF!	NJ/H	RG	naliv-pero (crno)	početak recepta zapisan fonetski na njemačkom, ostatak na hrvatskom; „ <i>eine porcion back pulfer</i> “, „ <i>metne se prikoncu u nutra</i> “, „ <i>u vruću rernu peč</i> “, „ <i>ozgo se s vanilie cucker dobro pospe</i> “; nakon recepta zapisano: <i>Mari tante</i>
239.	109-110.	PUSLE ZA TEJ	H	RG	naliv-pero (crno)	„ <i>samo dosta razdaleko pošto se šire</i> “; nakon recepta zapisano: <i>Tenekneni</i>
240.	110	*		?MP ?AK	grafitna olovka	u gornjem dijelu stranice dječjim rukopisom zapisano i pocrtano: „ <i>Nagy Anna, Nagy</i> “, ispod crte i prvog imena stoji rimska brojka II (nastavak na stranici 111.)
241.		LICIDERSKE PUSLE	H	RG	naliv-pero (crno)	označeno dvostrukom kvačicom plavom kemijskom olovkom; oštećenja lijeve okomice stranice otežavaju čitanje i razumijevanje; „ <i>kafelefln sodabikarbole</i> “, „ <i>modlicom ištehati</i> “; nakon recepta zapisano: <i>Tenekneni</i>
242.		KIPFLE ZA KAFU	NJ	RG	naliv-pero (crno)	gotovo sve riječi fonetski napisane (osim: <i>man, den, kleine</i> ), pogreške u ortografiji; lijeva vertikalna stranica oštećena;

						„15 greicer germ“ (? krajcer)
243.	111.	*		?MP ?AK	grafitna olovka	u gornjem dijelu stranice dječjim rukopisom zapisano i pocrtano: „ <i>Mariška</i> “, ispod crte i prvog imena stoji rimska brojka I (nastavak sa stranice 110.)
244.		PITA - Gizuš	H	RG	naliv-pero (crno)	„1 kašiku soda bikarbole“; nakon recepta zapisano: <i>Gizuš</i>
245.		PITA KRIEGS! Katona kolač	H	RG	naliv-pero (crno)	„1 malu kašikicu soda bikarbole“, „pravi tjesto kano za abgeschlagene nokle“; nakon recepta zapisano: <i>Gizuš</i>
246.	112.	PITA Raner	H	RG	grafitna olovka/ naliv-pero (plavo)	„1 kafelefel fette“, „tjesto kano za kuhano tjesto“; izvorni recept napisan grafitnom olovkom
247.		VEIN SATO Kehm	NJ	RG	grafitna olovka/ naliv-pero (plavo)	izvorni recept napisan grafitnom olovkom; gotovo sve riječi fonetski napisane (osim: <i>ganze, mengen, gut, kocht, die, nach, langsam, gut, und, es, noch, nicht</i> ), pogreške u ortografiji
248.	113.	MOCA TORTA	H	RG	grafitna olovka/ naliv-pero (crno)	izvorni recept napisan grafitnom olovkom; „Crem“, „2 kafelefle brašna dobro u šerpenji mješati“; nakon recepta zapisano: <i>Nuštar</i>
249.	114.	*	H	RG	naliv-pero (crno)	nedostaje stranica; recept bez naslova (salenjaci) i sastojaka; tekst izvorno zapisan grafitnom olovkom, dio uz lijevu okomicu stranice podebljan crnim naliv-perom; nakon recepta zapisano: <i>Margitka</i>
250.		CACAO TORTA	H	RG	naliv-pero (crno)	„kod lagane vatre peći“; nakon recepta zapisano: <i>Nuštar</i>
251.	115.	*	H	RG	naliv-pero (crno)	nedostaje stranica; recept bez naslova i dijela sastojaka; „sipa na nokle“; nakon recepta zapisano: <i>Rogička</i>
252.		ÄPFEL PITA	H	RG	naliv-pero (crno)	„te se to dobro iz riba“, „za 15 nov mandule“, „posipaj ga ozgora sa šećerom“; nakon recepta zapisano: <i>Rogička</i>

253.	116.	KIPFEL KOCH	NJ	RG	naliv-pero (crno)	većina riječi fonetski napisana, pogreške u ortografiji; nakon recepta zapisano: <i>Jakobné ?</i>
254.		HAZELNUSZ TORTE	NJ	RG	naliv-pero (crno)	većina riječi fonetski napisana, pogreške u ortografiji; dopisano „ <i>gledaj drugi prepis</i> “; nakon recepta zapisano: <i>Jakobné</i>
255.	117.					prazna stranica
256.	118.					prazna stranica
257.	119.	KOMPOT! ŠLJIVE	H	RG	naliv-pero (crno)	„ <i>i od ½ l polak vinskog sirćeta</i> “, „ <i>gevircnelkne</i> “, „ <i>sa istim saftom prelivati šljive</i> “; nakon recepta zapisano: <i>Rogička</i>
258.		BRESKE U TVRDOM SOKU	H		naliv-pero (crno)	„ <i>šećer išpinovati</i> “, „ <i>jedan mali komadić kreća nezagašenoga</i> “, „ <i>da malo većma uzvre</i> “, „ <i>da bude kano med</i> “; nakon recepta zapisano: <i>Rogička</i>
259.	120.					prazna stranica
260.	121.					prazna stranica
261.	122.					prazna stranica
262.	123.					prazna stranica
263.	124.					prazna stranica
264.	125.					prazna stranica
265.	126.					prazna stranica
266.	127.					prazna stranica
267.	128.					prazna stranica
268.	129.					prazna stranica
269.	130.					prazna stranica
270.	131.	KEKSI NA MAŠINU KAKAO ŠNITE	H	MP	naliv-pero (plavo)	
271.		KEKSI NA MAŠINU	H	MP	naliv-pero (crno)	„ <i>1 pakpulfer</i> “
272.		KOLAČI OD KROMPIRA	H	MP	naliv-pero (crno)	
273.	132.	ŠTRUDLA SA SIROM	H	MP	naliv-pero (crno)	„ <i>kafelefln masti</i> “
274.		KRAFNE	H	MP	naliv-pero (crno)	„ <i>2 kune germe</i> “
275.		SALAKARE DOBRE	H	MP	grafitna olovka	„ <i>salakare za 2 din</i> “
276.	133.		H		naliv-pero (crno)	nedostaje stranica; recept bez naslova i dijela teksta

277.		IŠL KRAPFNE	H	RG	naliv-pero (crno)	„sa malim krapfen šteherom izbosti“, „10 dk šećera metnuti u reindliku da se braunuje“, „skuhane kafe“
278.	134.	KAKAO ŠNITE od Hemlinger Županja	H	RG	naliv-pero (crno)	„toliko ruma koliko prezle upiju“
279.		RAM KRANCLE ZA ČAJ od mame	H	RG	naliv-pero (crno)	„za 1 dn. germe“, „tjesto za mjesi malo tvrđe kano za šupnudle“
280.		ROLAT OD KESTENA	H	MP	naliv-pero (crno)	samo početak recepta, nedostaje stranica
281.					pisači stroj	između stranica umetnut list tankog papira dimenzija 190x145 s receptom bez naslova
282.					naliv-pero (plavo)	između stranica umetnuto pismo dimenzija A5; svojim roditeljima, Mariji i Josipu Palčiću piše Zdenko Palčić (13. studenog 1957. iz Zagreba)
283.						između stranica umetnut separat!!!
284.	135.	ENGLESKE ŠTANGLICE	H	RG	naliv-pero (crno)	dati 1 sat da se odmori“, „sa ribisel pekmezom namaži“, „14 dk smaljanih oraha“; nakon recepta zapisano: <i>Gizus</i>
285.		ŠTEFANI TORTA	H	RG	naliv-pero (crno)	„žumanjke mješati dok se pjeni“, „25 dk. šećera špinovati“, „3 kom čokolade u vodi dati kuhati“
286.	136.	RATNA TORTA Danica	H	RG	naliv-pero (crno)	„1 kašikicu soda bikarbole“, „lemuna ljuske“
287.		KEKS Tratnih	H	MP	grafitna olovka	
288.		TORTA MEDOM	H	RG	naliv-pero (crno)	„1 malu kašiku soda bikarbole“, „2 bjel. snijeg kano za puslice“; nakon recepta zapisano: <i>Račinovci</i>
289.		PEKMEZ OD ŠUMSKIH JAGODA	H	RG	naliv-pero (crno)	
290.						između stranica umetnut dio trgovačkog papira dimenzija 201x120 s dva recepta napisanih plavom kemijskom olovkom: „Pašteta od pilećjeg pečenja ili teletine“ i „Torta sa jagodama“, rukopis nepoznat
291.						između stranica umetnut izrezak iz novina s receptom „Jednostavan kolač“

292.	137.	ŠTEFANI TORTA	H	RG	naliv-pero (crno)	stranica numerirana brojkom 1; naslov posebno ukrašen simbolom ~ ispred i iza naslova te pocrtan dvostrukom linijom od kojih je gornja deblja; ispod naslova dopisano: „8 žum dobro mješati“; „u malo vode dati čokoladu kuhati“; nakon recepta zapisano: <i>Gizuš</i>
241.		PIŠINGER TORTE	H	RG	naliv-pero (crno)	naslov posebno ukrašen simbolom ~ ispred i iza naslova te pocrtan dvostrukom linijom od kojih je gornja deblja; naslov išaran grafitnom olovkom; „badem se malo restuje te ga se malja“, „filuj u Karlsbader hoblatne“
242.	138.	VEČERNJA TORTA	H	RG	naliv-pero (crno)	stranica numerirana brojkom 2; naslov posebno ukrašen simbolom ~ ispred i iza naslova te pocrtan dvostrukom linijom od kojih je gornja deblja; „šećer od prilike“, „sa kuhanim bademima ukrasi male margaretice i od narande ljuskom“ nakon recepta zapisano: <i>Mara</i>
243.		ARADER TORTE	H	RG	naliv-pero (crno)	naslov posebno ukrašen simbolom ~ ispred i iza naslova te pocrtan dvostrukom linijom od kojih je gornja deblja; „2 štanglečokolade ribane“, „uresi gore sa oluštritim mandulama“, „dade se ohladiti“; nakon recepta zapisano: <i>Gizuš</i>
244.	139.	MOKA TORTE	H	RG	naliv-pero (crno)	stranica numerirana brojkom 3; naslov posebno ukrašen simbolom ~ ispred i iza naslova te pocrtan dvostrukom linijom od kojih je gornja deblja; grafitnom olovkom uz naslov zapisano „ta“; „4-5 žlice crne kuhane kafe – bez cikoriije“, „5 komada kocke šećera“, „te filuj šnjime tortu“; nakon recepta zapisano: <i>Gizuš</i>
245.		DOBOŠ TORTA	H	RG		naslov posebno ukrašen simbolom ~ ispred i iza naslova te pocrtan dvostrukom linijom od kojih je gornja deblja; „10 dk harpuder“;

						nakon recepta zapisano: <i>Gizuš</i>
246.	140.	ELIZABETE TORTE	H	RG	naliv-pero (crno)	stranica numerirana brojkom 4; „1 sat mješati“, „onda harpuder i snijeg pridodaj“
247.		HAZELNUS TORTA	H	RG	naliv-pero (crno)	grafitnom olovkom uz naslov zapisano „ta“; „28 dk maljanih lešnjaka“, „kašiku po kašiku pridodaj“; nakon recepta zapisano: <i>Gizuš</i>
248.	141.	LEMONI TORTE	H	RG	naliv-pero (crno)	stranica numerirana brojkom 5; nakon recepta zapisano: <i>Katica</i>
249.		CARIGRADSKA TORTA	H	RG	naliv-pero (crno)	„mješaj kano za puslice“, „friška jaja uzeti“, „u šerpenju uzmi“, „na kraju šparheta neka se topi“, „na Karlsbader hoblatne“; nakon recepta zapisano: <i>Ring.</i>
250.	142.	GEBRENTE MANDEL TORTE	H	RG	naliv-pero (crno)	stranica numerirana brojkom 6; „¼ funte šećera sitnog“, „metnit u šerpenju“, „jedan dan prije obkupati“
251.		OD VIŠANJA TORTA!	H	RG	naliv-pero (crno)	„dodaj k' pomešanom“, „metni u pleh“
252.	143.	TORTA OD ČVARAKA	H	RG	naliv-pero (crno)	stranica numerirana brojkom 7; „soda bikarbole“, „može se i u štangle rezat“,
253.		CACAO TORTA	H	RG	naliv-pero (crno)	
254.	144.	MOKA TORTA	H	RG	naliv-pero (crno)	stranica numerirana brojkom 8; „žuti djeo“, „crni deo“, „kroz polak preseći i filuj“, „u šerpenji mješati“
255.	145.	KAKAO ŠNITE ILI TORTA	H	RG	naliv-pero (crno)	stranica numerirana brojkom 9; „2 pakle bak pulfer“, „Fill“
256.		DOBOŠ TORTA	H	RG	naliv-pero (crno)	„lemuna soka i ljuske“, „! šalicu dobro jake kafe“, „6 štangle čokolade“
257.	146.	MARONI TORTA	H	RG	naliv-pero (crno)	prestaje numeracija; „1 dk semel prezle“, „dati izhladiti“, „presvući tortu sa čokolad glazurom“
258.		VANILJE TORTA	H	RG	naliv-pero (crno)	
259.	147.	PUNČS TORTA	H	RG	naliv-pero (crno)	„Klasura“ nakon recepta zapisano: <i>što smo na zarukama imali</i>



260.	148.	ROKOKO TORTA	H	RG	naliv-pero (crno)	<i>„½ pakle vanilije šećer“, „½ sata mješati“, „½ pakle back pulfer“, „i kitenkeze“, „od kajsija pekmezom slepi jedno na drugo“, „presvući sa roza bojadisanom mazom od šećera“</i>
261.	148-149.	PETER PAL TORTA	H	RG	naliv-pero (crno)	<i>„½ dc oberst“, „sa vaferlima pospi“</i>
262.	149.	PUNCS TORTA KREMOM	H	RG	naliv-pero (crno)	<i>„½ pakle süte por“, „u visokom modlu peći“, „na tri djela ju presječi“, „a druga dva sa kremom kojeg ima u knjizi napisan filuj“, „presvući sa roza glazura“</i>
263.	149-150.	JAPAN TORTA	H	RG	naliv-pero (crno)	<i>„12 dk s ljuskom maljanih mandule“, „1 kašiku fino maljane kafe“, „Fül“, „½ vinske čaše jake kafe“, „gore sa sitnom karls bader hostijom pospi“</i>
264.	150.	FÜL ZA DOBOŠ TORTU	H	RG	naliv-pero (crno)	<i>„polak putra mješaj“</i>
265.	150-151.	BROT TORTE	H	RG	naliv-pero (crno)	<i>„obkuha se 28 dk mandule“, „nakvasi sa 2 kašike Malaga vinom – ili prošekom“, „stavi u vajndlu“, „ulupaj 2 čitava jaja“, „½ sata lupaj snijeg“</i>
266.	151.	NUS KREM TORTA	H	RG	naliv-pero (crno)	
267.		CREMA	H	RG	naliv-pero (crno)	<i>„šećera od prilike kako voliš slatko“, „dodaj skuhane orase“, „tortu presvući sa pržitim šećerom, tj glazurom“</i>
268.		NINA PIŠKOTA	H	RG	naliv-pero (crno)	<i>„lupaj 1 sat“</i>
269.	152.	NUS TORTA	H	RG	naliv-pero (crno)	<i>„1 kifle prezle“, „filuj sa kremom na koja se filuje nus krem torta“</i>
270.		LEMONI TORTA	H	RG	naliv-pero (crno)	
271.		PANAMA TORTA	H	RG	naliv-pero (crno)	<i>„2 presna jaja“;</i> <i>nakon recepta zapisano: kumica Borovo</i>
272.	153.	NUS TORTA	H	RG	naliv-pero (crno)	<i>unesene tri izmjene plavim naliv-perom;</i> <i>„ja metnem kafe leflu“, 2 šolice (za crnu kafu) jake kuhane kafe“, „glasurom po volji kako se hoće“;</i> <i>nakon recepta zapisano: kumica Borovo</i>
273.	154.	SITNI MELŠPAJZI* ENGLESKE ŠTANGLICE	H	RG	naliv-pero (crno)	<i>*poglavlje?</i>

						„onda se tjesto na prst tanko izvalja“, „spekmezom koji malo kisi namaži“, „mora se na štanglice šreh rezati“
274.		ČOKOLADE ŠTANGLE	H	RG	naliv-pero (crno)	nedostaje kraj recepta; „21 dk mandule moraju se u vrućoj vodi kuhati te ljusku čistiti i fino smaljati“, „sve se sa jednim velikim nožem dobro izradi“
275.	155.	NUS BUSERL	H	RG	naliv-pero (crno)	„nešto stucane kafe“, „peci na hoblatnama male knedlice2, „u sredinu utisni udubinu“
276.		ČOKOLADE KIPFLE	H	RG	naliv-pero (crno)	„to se na daski dobro izradi kano tjesto“, „moraju da nekoliko dana odleže“
277.	156.	GESUNDHEIST KUGLOF	H	RG	naliv-pero (crno)	„1 paklu back pulfer metne se prikoncu unutra“, „posipa se ozgo kad je spečeno“
278.		LICIDERSKE PUSLE	H	RG	naliv-pero (crno)	„kafelefln sodabikarbole“, „razvaljati s noža tanko“, „okruglom modlicom ubosti male puslice“
279.		KIFLE ZA KAFU	H	RG	naliv-pero (crno)	„½ milih“, „2 din germe“, „10 virfle šećera“
280.	157.	PITA – vrlo dobra	H	RG	naliv-pero (crno)	„1 kašiku soda bikarbole“, „malo karanfića i ½ lemuna ljuske“
281.		PITA – što ju Đurica vole Katona kolač	H	RG	naliv-pero (crno)	„1 malu kašikicu soda bikarbole“, „tjesto kano za abgešlagene nokle“
282.	158.	KRIGS PITA	H	RG	naliv-pero (crno)	„1kafelefln soda bikarbole“, „mleka koliko zahtjeva“, „1kafelefln masti“, „tjesto kano za kuhano tjesto mora biti tvrdo“
283.		BISKVIT ROLADE	H	RG	naliv-pero (crno)	
284.		PITA OD SIRA od tete Julčike	H	RG	naliv-pero (crno)	„sir kano za reteš napravi“
285.	159.					prazna stranica
286.	160.					prazna stranica
287.			H	?	naliv-pero (crno)	između stranica umetnut list tankog, vrlo starog papira dimenzija 118x152 s receptom „Tegebek“, sadrži dva crteža duguljastog oblika s bočnim udubljenjem; rukopis nepoznat

288.	161.	PAPRIKE ZA FILOVATI ZA ZIMU	H	RG	naliv-pero (crno)	„kipućom vodom popuriš neka stoji tako dugo dok možeš ruku držati u vodi“, „i od bunara ladnu vodu nasipati“, „od gore toplu mast s dva prsta debelo“
289.		KRASTAVCI U VODI	H	RG	naliv-pero (crno)	„malo zelenog grožda rena i lišća od grožda“
290.	162.					prazna stranica
291.	163.		H	RG	naliv-pero (crno)	nastavak recepta, kraj teksta (nastavak Čokolade štangle, pod brojem 274?)
292.		THEE GEBECK	H	RG	naliv-pero (crno)	„2 din salakare“, „1 sat miješati“, odmah u veće pridomješaj, a ostalo u jutro“; iza dijela teksta „naročito naruči modlicu ovakvog formata“ slijede dva crteža duguljastog oblika s bočnim udubljenjem
293.		HONIG KUHEN	H	RG	naliv-pero (crno)	„1 kašiku soda bikarbole“, „gevirnelken“, „to ½ sata mješati“, „kano za šmarn – mora tjesto biti“, „orase tanko reži“, „reži štangle“
294.	164.	ČOKOLADE PITA i za äpfel pita se može uzeti	H	RG	naliv-pero (crno)	„3 sata neka se odmara“, „Fül“, „jedan djeo dođe dole“
295.		HONIG PUSLICE	H	RG	naliv-pero (crno)	„kašikicu soda bikarbole“, „i sjednom čašom izbodi“, „namaži sa mašćom“
296.	164-165.	ŠTANGLICE SA BJELIM SNIJEGOM	H	RG	naliv-pero (crno)	„2 zemljičke prezle“
297.	165.		H	MP/ RG	naliv-pero (plavo)	iznad nastavka recepta kemijskom olovkom dopisan drugi naziv recepta i dio sadržaja s prethodne stranice (Marija Palčić); „izvalja kano nož debelo 2 cent.“, „onda se tjesto presipa sa bjelim eisom“, mješati kano za puslice“, „onda se reže sa oštrim nožem u šečeru umočenim nožom lijepo prst dugačke štanglice“, „drži se na suhom mjestu da ne popuste“
298.		GERM PITA	H	RG	naliv-pero (crno)	„za 1 din germe“, „tjesto dobro lupati kano reteš“, „od volje lemuna ljuske“, „sad se filuje sa pekmezom koji kisi“

299.	166..	OLGA SCHNITTEN	H	RG	naliv-pero (crno)	„lemuna soka i ljuske“, „sitnih maljanih oraha“, „tepsiju izmaži mašćom“, „sipaj u nutra“, „lijepo žuto peči“
300.	166-167.	HONIG ŠTANGLE - bjele	H	RG	naliv-pero (crno)	„na hoblatne namazati“, „rezati male štangle“
301.	167.	NUŠTANGLE	H	RG	naliv-pero (crno)	„lemuna ljuske i soka“, „gevirnelkn“
302.	167-168.	VANILJE KIFLICE	H	RG	naliv-pero (crno)	„za 1 din germe“, „neka uzide“, „pak onda kermu i sve dobro izmješati niti tvrdo niti mekano“, „radlicom četvorouglasto rezati“
303.	168.	MAGDALENA KIPFLE	H	RG	naliv-pero (crno)	„¼ kl. putra ili gušće masti“, „½ sata dobro mješaj“, „ozgo pospi sa krupnim oraja“, „sa krapfen modlom lijepo u formi mjeseca izbodi“
304.	168-169.	MANDEL BEGEN	H	RG	naliv-pero (crno)	„malo gevirnelken“, „metne u jednu reindliku“, „komad susduž kano 2 prsta široko hoblatne odrežu“, „dvije se osobe treba jedna maže a druga reže i meče na modle“, „samo da nepadnu dole“, „te se još malo peću tj suše“
305.		*		?		*između stranica umetnut dio stranice iz bilježnice s kvadratićima dimenzija 160x88 s receptom „Biskvit u oblatnama“, rukopis nepoznat
506	169.	LINZER TEIG	H	RG	naliv-pero (crno)	
407.	170.	RADNI PITA	H	RG	naliv-pero (crno)	„za 1 din germe“, „zamjesi kano za štrudlu mekano“, „tvrdi snijeg mit 28 dk šećera“
308.		BERN PRACEN	H	RG	naliv-pero (crno)	dopisane numeričke oznake grafitnom olovkom
309.		*	H	?	grafitna olovka	*između stranica umetnut list iz bilježnice s linijama dimenzija 164x204 s receptom bez naslova; rukopis nepoznat
310.	171.	ÄPFL PITA	H	RG	naliv-pero (crno)	„za 5 dinara mandula“, „malo prezle od žemičke“, „drugi djeo tjesta“, „posipaj ozgora“
311.		MANDEL BUSERL	H	RG	naliv-pero (crno)	„mješa se ½ sata“ „izseckane mandule“
312.	172.	OD LEŠNJAKA ŠTANGLICE	H	RG	naliv-pero (crno)	„tepsiju smašćom namaži“
313.		BIŠOF BROT	H	RG	naliv-pero (crno)	

314.		CAPRIC BUSERL	H	RG	naliv-pero (crno)	
351.	173.	THE GEBEK ZA ČAJ sitan melšpajz	H	RG	naliv-pero (crno)	„I kašikicu soda bikarbole“, „osobito uz čaj“; dopisano nepoznatim rukopisom: „što mama uvek pravi“ (AK?)
352.		KUKANDLI	H	RG	naliv-pero (crno)	„lijepo žuto ispeči“, „reži lijepo štanglice“
353.		SALAMI	H	RG	naliv-pero (crno)	„I šoljicu rezane orahe“, „stavi u jednu reindliku“, „na nudel bret pospi šećerom“, „formiraj kano salami“, „reži kad serviraš male kriške“
354.	174.	ČOKOLADE THEAT ŠITEMENY	H	RG	naliv-pero (crno)	> sütemény; „to je za čaj“
355.		NUSEN KIPFLE	H	RG	naliv-pero (crno)	„za 2 d. germe“, „germu se mora dati da uzide“, „sa fülom ih filuj“, „formiraj kano kiflice“
356.		TEDAK KIFLICE	H	RG	naliv-pero (crno)	„s jednim nožem izradi“, „ali samo s nožom moraš da radiš“
357.	175.	PUDINGOV KOLAČ	H			na gornji lijevi dio stranice zalijepljen izrezak iz novina dimenzija 95x58, grafitnom olovkom dopisano „28 šec“
358.	176.		H			prazna stranica
359.	-----					prednja strana slobodnog lista, prazna
360.	-----	CVIBEK	H	?	grafitna olovka	stražnja strana slobodnog lista, rukopis nepoznat
361.	-----	TEGEBEK	H	?	grafitna olovka	stražnja strana slobodnog lista, rukopis nepoznat
362.	-----	LIJEK PROTIV PROLJEVA	H	RG	naliv-pero (plavo)	zalist
363.	-----	LIJEK PROTIV PJEGA	H	RG	naliv-pero (plavo)	zalist
364.	-----		H	ZP?	naliv-pero (plavo)	zalist, adresa, usporedi adresu na razglednici iz Rovinja (bilježnica Nuštar, red. br.15)

### 8.2.5. Tablica – SEPARAT 3 (MODEBLAT ZA KOLAĆE – KNJIGA ZA KOLAĆE)

Red. br.	Broj str.	Naziv recepta	Jezik	Zapisi sivač	Sredstvo pisanja	Napomena
1.	1.	*	H	?	grafitna olovka (siva, plava)	Feldpostexpositor, Nro 35 Temesvár 52 Brod (svjetlija nijanse plave) Georg Krauß 78 Rg Spital Vukovar <u>78- Osiek</u> (pocrtano tamnijom nijanse plave) 70 Petrovaradin Kapetan D. pl. Relković 52 puk. Brod n S. Feld Kan Rgmt 38 <u>Osiek</u>
2	2.	*	H	?	grafitna olovka	<u>31 Feldgänger – Mitrovic(a?)</u> <u>3/70 Bat. Petrovaradin</u> Tata II Bezirk Mädchen Bürgerschule Wolfgang Schmälzlgasse 13 ..? 2869 Grga Miloš/Milas (?) – opć. gotovina Pfarrer Anton Csincsak = Sajkáslak <sup>663</sup> Otto Mottl – 28-9
3.	3.	*	H	?	grafitna olovka	Novák Frigge(r?)s Pašijan <sup>664</sup> . Pošta: Garešnica Belovarsko-Križevačka županija
4.	4.	GUS ZA TORTE BJELI PREMAZ HLADAN ZA TORTE PRESVUĆ!	H	RG	naliv-pero (crno)	označeno brojkom 1; „ <i>fini stucan šećer</i> “

<sup>663</sup> Šajkaš = (mađ.) Sajkásszentiván ili (njem.) Schajkasch-Sentiwan; naselje u općini Titel u Južnobačkom okrugu u Vojvodini. „lak“ (mađ.) znači „živi, prebiva“.

<sup>664</sup> danas Veliki Pašijan, mjesto u sastavu općine Garešnica

5.		BJELI MAZ TOPLI ZA TORTE PRESVUĆ	H	RG	naliv-pero (crno)	označeno brojkom 2; „mješaj da kad duhneš u njega ne ugledaš male mjehuriće onda isipaj u zdjelu“, „s nožem prebaci amo tamo – dok bude proziran“, „tu tvrdu masu s nožem gnjetimo“
6.	5.	KAFE MAZ	H	RG	naliv-pero (crno)	máz = (mađ.) premaz; označeno brojkom 3; „30 dk cukor“, malu vinsku čašicu jake kafe“, „uprav tako praviti kano bjeli maz“
7.		CUKROS CSOKOLADE MAZ	H	RG	naliv-pero (crno)	máz = (mađ.) premaz; označeno brojkom 4; „Po običaju prije prevučjenja torte par kapi gustog sirupa pridodaj mazu“
8.		COKOLADE MAZ VAJAS	H	RG	naliv-pero (crno)	máz = (mađ.) premaz; vaj = (mađ.) maslac; označeno brojkom 5
9.	6.	COKOLADE MAZ TANKI	H	RG	naliv-pero (crno)	máz = (mađ.) premaz; označeno brojkom 6; „20 dk otopljeno Tunkmasa <sup>665</sup> “, „mali komadić putra, kano kašika velik“
10.		POGAČICE	H	RG	naliv-pero (crno)	„1 csomak <sup>666</sup> Vancza sütőpor <sup>667</sup> “, „gore pogačice s nožem usekati“
11.		REHE RÜKEN	H	RG	naliv-pero (crno)	(njem.) Reherücken = srneći hrbat „½ pakle Vancza vanilije šečera“, „½ pakle Vancza sütőpor pri dodaj“, „u nutra mandule“
12.	7.	ROKOKO TORTA	H	RG	naliv-pero (crno)	„½ csomak Vancza vanilije cukor“, „½ sata mješati“, „½ pakle Van. ssüto por“, „sitno srezani kompot – i kitenkezo“, „možese s vočem ukrasiti“
13.	8.	KAKAO TORTA Lengyelne	H	RG	naliv-pero (crno)	napomena iznad naziva recepta: „uzmi sve duplo“; „pomešano 1 paklu Vancza sütőpor“, „metni peč –

<sup>665</sup> Tunkmasa > Tunkmasse/ Kuvertüre (njem.) [https://www.kochjournal.at/rezepte/rezept.php?id=944&rezept=Tunkmasse%20\(Kuvert%FCre\)](https://www.kochjournal.at/rezepte/rezept.php?id=944&rezept=Tunkmasse%20(Kuvert%FCre)) Citirano 04.06.2020. ; čokolada visoke kvalitete koja se sastoji od 32-39% kakao mase. Koristi se za prelijevanje pralina, torti, izradu čokoladnih ukrasa kao i za pripremu krema i drugih deserata. <https://www.coolinarika.com/magazin/prehrambeni-rjecnik/k/kuvertira/> Citirano 04.06.2020.

<sup>666</sup> csomak > csomag (mađ.) = paket

<sup>667</sup> Vancza sütőpor (mađ.) = Vancza prašak za pecivo;

Privatni poduzetnik József Vancza registrirao je 13. ožujka 1925. svoj prvi i najpoznatiji izum - prašak za pecivo - pod nazivom "Vancza prašak za pecivo"; cfr. <https://hvg.hu/magyarmarketa/20050325vancza> Citirano 04.06.2020.

						<i>kod srednje vrućine“</i> , „ <i>ili pekmezom ili cokolade teteleg namažimo“</i> , „ <i>presvući ju sa cokolade .Tunkmasa- br.6.“</i>
14.	8-9.	DIOS KÜRT	H	RG	naliv-pero (crno)	<i>dió</i> (mađ.) = orah <i>kürtő</i> (mađ.) = dimnjak; „ <i>½ porcije Van. sütöpor“</i> , „ <i>1 šaku žemljčke prezle“</i> ; nakon recepta zapisano: <i>L.</i>
15.	9.	ALMAS LEPENY	H	RG	naliv-pero (crno)	<i>alma</i> (mađ.) = jabuka, <i>lepény</i> (mađ.) = pita, kolač; „ <i>1 paklu Vancza sütepor“</i> , „ <i>prvi djeo stavi“</i> ; nakon recepta zapisano: <i>Lengyelne</i>
16.	10.	PETER PAL Lengyel Maca	H	RG	naliv-pero (crno)	„ <i>½ deci oberst vrući sipaj“</i> , „ <i>sa vaferlima pospi“</i>
17.		LONDONI RUDACSKA Maca L.	H	RG	naliv-pero (crno)	<i>rúd</i> (mađ.) = šipka, štapić; „ <i>Fül za gore“</i> ; nakon recepta zapisano: <i>Maca L.</i>
18.	11.	KREME – za torte filovati DIOS TORTE	H	RG	naliv-pero (crno)	„ <i>20 dk smaljanih orasa“</i> , „ <i>2 zrna karampfica“</i> , „ <i>Fül“</i> ; nakon recepta zapisano: <i>Lengy</i>
19.		ŽIR POGAČA!	H	RG	naliv-pero (crno)	„ <i>1 pakle süte por“</i> , „ <i>i sa kraffen modlom izbodi“</i>
20.	12.					prazna stranica
21.	13.					prazna stranica
22.	14.	MAGYARO FESEGK	H	RG	naliv-pero (crno)	<i>fészek</i> (mađ.) = gnijezdo; „ <i>kristal šećerom ih posve umoči“</i>
23.		NEI SESLEI od Puha neni!	H	RG	naliv-pero (crno)	„ <i>pridodaj 1 Vanca sütöpor“</i> , „ <i>sa kajsijom pekmezom namaži“</i> , „ <i>u avanu stucaj“</i> , „ <i>ne otvaraj mnogo dok se peče“</i>
24.	15.	ROKOKO TORTA	H	RG	naliv-pero (crno)	cijeli tekst prekriven
25.		MAGNAS DIOSPITE!	H	RG	naliv-pero (crno)	<i>Mágnás diós pite</i> (mađ.); „ <i>1 paklu sitöpor“</i> , „ <i>kajsijom pekmezom namaži“</i> , „ <i>½ štangle vanilije mirisa“</i> , „ <i>tjesto se sad izkriža kano za lincer tjesto“</i>
26.	16.	COKOLADE SZELETEK	H	RG	naliv-pero (crno)	<i>szeletek</i> (mađ.) = kriške, pločice, šnite; „ <i>½ pakle süte por“</i> , „ <i>½ sata mješati“</i> , „ <i>18 dk s ljuskama maljane mandule“</i>
27.		LEŠNJAKA TJESTO ZA ČAJ	H	RG	naliv-pero (crno)	„ <i>12 dk smaljanih pržitih lešnjaka“</i> , „ <i>tjesto pravi kano bjele štangle“</i>



28.	17.	KANO ROLAT ALS ORASIMA	H	RG	naliv-pero (crno)	„tepsiju s mašćom i brašnom pospi“, „onda ga sledećim filuj“, „sroljaj u bjeli papir“
29.		ALKOMISZ (?) KENJER	H	RG	naliv-pero (crno)	kenyér (mađ.) = kruh; „3 dk sitno rezano kiten kező“, „½ coma <sup>668</sup> sütö port“, „u uzanoj dugoj tempiji peći“
30.	18.	PUNCSTORTA KREMOM!	H	RG	naliv-pero (crno)	„½ pakle sütö port“, „u vosoku modlu peči, „presječi doljni djeo“, „sa kremom kojeg ima u knjigi napisani“, „presvući sa roza glazurom“
31.	18-19.	JAPAN TORTA	H	RG	naliv-pero (crno)	„1 malu kašikicu fino maljane kafe“, „½ pakle sütö port“, „gore sa sitnom karlsbader hostion pospi“
32.	19.	MOZART SZELET	H	RG	naliv-pero (crno)	szelet (mađ.) = kriška; „½ pakle sütö port“, „fül za u nutra“, „onda kano štagle reži“
33.	20-21.	IMBERN SAFT Teta Katica!	H	RG	naliv-pero (crno)	Himbeersaft (njem.) = sok od malina; „imbern metni u dunst flašu“, „da bude imbern sav u soku“, „u jutro to sve metni i drugo u jutro“, „cjedi kroz organtin <sup>669</sup> “, „izcjedi stavi u reindliku“, „koliko je težak saft“, „da se sasma gusto špinuje“, nakon recepta zapisano: „osobito je dobro“, nakon recepta za sok slijedi recept za pekmez: „onda od preostalih inbera“, „koliko je težak inbern toliko šećera“, „vrlo je dobar“
34.	21.	LJUBENICE U DUNCT	H	RG	naliv-pero (crno)	„ljubenice o ljušti – popuri kreć u veličini 1 jajeta“, „vodu odcjedi“, „pomješano sa šičetom“ u rajndliku“, „koliko je teška ljubenica toliko šećera uzmi“, „stavi u flaše i zaveži“
35.	22.	PITA OD SIRA	H	?	naliv-pero (crno)	rukopis nepoznat;

<sup>668</sup> coma > csomag (mađ.) = paket

<sup>669</sup> Organtin je materijal izrađen od 100% štirkanog pamuka, a služi za povezivanje korica knjiga ručnom i strojnom proizvodnjom. O tome detaljnije cfr. [http://www.fibel.hr/hrvatski/detalji-kategorije\\_5/organtin\\_30/](http://www.fibel.hr/hrvatski/detalji-kategorije_5/organtin_30/) Citirano 04.06.2020.

						„uzmi čanak <sup>670</sup> “, „2 jednake jufke“, „6 dg krupnog grožđa“, „tepsija se ne namaže ni posipa“(?), „seći kako voliš“
36.	23.	ŠUPNUDLE OD KAJMAKA Mara	H	RG	naliv-pero (crno)	>Schupfnudel (njem.); „1 d. germe“, „pravite kano supnudle“
37.	24.					prazna stranica
38.	25.					prazna stranica
39.	26.					prazna stranica

---

<sup>670</sup> čanak = drvena zdjela iz koje se jede žitko jelo [http://hjp.znanje.hr/index.php?show=search\\_by\\_id&id=f1tjWhM%3D](http://hjp.znanje.hr/index.php?show=search_by_id&id=f1tjWhM%3D) Citirano 04.06.2020.

## 8.2.6. Tablica – BAKINA BILJEŽNICA

Red. br.	Broj str.	Naziv recepta	Jezik	Zapisivač	Sredstvo pisanja	Napomena
1.		predlist		?	grafitna olovka	izračun (cijena?)
2.					otisak žiga	831 F 200
3.	1.	prazna stranica				
4.	2.		H	MP	grafitna olovka	zapisano <i>Trameksam</i> (stvarni naziv lijeka „ <i>Tranexan</i> “) uz komentar „ <i>na vreme da se dobije</i> “
5.	-----	MEDENA PITA, BOEM KOCKE	H		kemijska olovka (plava)	list iz bilježnice formata A5 s kvadratićima, presavijen; rukopis nepoznat
6.	-----	ĐUZ*, TRIFE	H		kemijska olovka (plava)	*Juice; list iz bilježnice formata A5 s kvadratićima, presavijen; rukopis nepoznat; iza teksta:“(Rajna)” na stranici s receptom „ <i>Trife</i> “ podaci o navijanju sata (dan, datum i vrijeme te broj okretaja) - MP
7.	-----		H		print kemijska olovka (plava)	*obavijest - na poleđini trećine lista papira formata A4 (obavijest o radu stomatološke ordinacije dr. Barukčić iz 1997. godine); popis dijela recepata iz bilježnice s numeracijom – MP
8.	-----	PODERANE GAČE	H		kemijska olovka (plava)	na poleđini lista iz bilježnice formata A5 s kvadratićima brojčana oznaka, vrijeme i dan; presavijen;
9.	-----	KOLAČ SA PIREOM OD KESTENA, BAJADERA I, BAJADERA II; ----- LIMUNADA*	H		pisaći stroj  ----- kemijska olovka (plava)	prerezan list papira formata A4, presavijen; rukom dopisana poruka (Zora)  ----- * zapisivačica MP
10.	-----	BAJADERE, DOBRA ŠNITA, KOCKE OD KAVE, RUSKE KAPE,	H		pisaći stroj	8 prerezanih listova papira formata A4, svaki recept na jednom listu, povezanih klamericom na dva mjesta

		MAKOVNJAČA (OREHNJAČA), CIGANSKA PITA, KRAFNE, OLGA ŠNITE				
11.	-----	LIJEK ZA KAMENČICE U ŽUČI	H		pisaći stroj	tanki list za pisanje na stroju A4, dvostruko presavijeno, četiri kopije; na poledini posljednjeg lista, pri vrhu lijeve četvrtine lista rukom zapisan telefonski broj, broj "Somertag" (goblen), cijena u DM
12.	-----	DŽEM OD VIŠANJA, SLATKO OD VIŠANJA, KOMPOT OD VIŠANJA, VIŠNJE ZA PITU, VOĆNI SOKOVI I SIRUPI: OD BOROVNICE, OD VIŠANJA, LIKER OD BAZGE, SOK OD MALINA I KUPINA; ----- SIRUP OD VIŠNJE, PEKMEZ OD KAJSIJE*	H		pisaći stroj  ----- kemijska olovka (crna i plava)	3 lista papira formata A4, povezanih klamericom na pet mjesta; dvostruko presavijeno * na trećem listu rukom dopisani recepti MP; na poledini trećeg lista rukom zapisani telefonski brojevi, izračun, nazivi ( <i>hiperpendija = vis tlak</i> ), mjere (za hladnjak)
13.	-----	BELA PITA, ŠARENE KOCKE, TORTA OD KAFE, KUGLE, SALAMA, PITA OD JABUKA, BRESKVE, VINER ŠNITE	ekav.		pisaći stroj	tanki list za pisanje na stroju A4, dvostruko presavijeno
14.	-----	VOĆNI KOLAČ	H		pisaći stroj	tanki list za pisanje na stroju A4, presavijeno, donji dio stranice nepravilno otkinut; „FINO – Mala Katica.“
15.	-----	VOĆNI KOLAČ	H		printani i fotokopirani tekst	oglas – „Želite li zaraditi 2.000 DM?“ dimenzija 210x74

16.	-----	KIFLICE SA PEKMEZOM	H		kemijska olovka (plava)	dio list iz bilježnice s kvadratićima dimenzija 96x58; zapisivačica MP
17.	-----	SLADOLED LIMUN SLADOLED	H		kemijska olovka (plava)	dio papira s perforacijom; na poledini izračun; zapisivačica MP
18.	-----	TORTINE ŠNITE*  KUGLOF (dobar!)**	H		kemijska olovka (plava)	dio lista iz raster bloka (Narodne novine – (50), oznaka za narudžbu: <b>UT-I 54</b> ) dimenzija 205x156, presavijen * zapisan datum „10.12.1993.“ i „R.“; rukopis nepoznat, crnom kemijskom olovkom uz naslov dopisano „ <i>prepisano</i> “ MP; ** rukopis nepoznat, ali uz naslov dopisano „ <i>Rajna</i> “ – MP
19.	-----	-----	H		kemijska olovka (plava)	recept bez naslova; list iz džepnog bloka s kvadratićima dimenzija 80x132, rukopis nepoznat; „2 <i>filđana ulja</i> “
20.	-----	KOLAČ OD GRIZA, KOLAČ OD JABUKA	H		crni flomaster	list iz bloka dimenzija 101x147, rukopis nepoznat
21.	-----	MEDENJACI	H		kemijska olovka (plava)	list iz bilježnice A5 s kvadratićima, presavijen; u unutrašnjosti lista zapisani troškovi za kruh i mlijeko (datum 1.listopada 1982.) crnom kemijskom olovkom, zapisivačica MP
22.	-----	TEINI – PIJANI KOLAČI, MEDENJACI	H		kemijska olovka (plava)	polovica lista papira formata A4, presavijen; rukopis nepoznat; poledina: korišten list: papira „ <i>Kretanje brodova na dan 1. kolovoza 1980.god.</i> “ – pisano pisacim strojem
23.	-----	PITA SA SIROM	H		pisači stroj (kopija)	plavom kemijskom olovkom dopisan broj 71 i strelica
24.	-----	BEČKI ROLAT* KUGLICE OD SMOKAVA**	H		naliv-pero* grafitna olovka**	* List iz bilježnice A5 s kvadratićima, presavijen, promijenio boju; zapisivačica Branka Palčić; „ <i>Narezati i pojesti!!</i> “; **rukopis nepoznat

25.	-----	-----	H		grafitna olovka	recept bez naslova; tanki, oštećeni list papira dimenzija 210x62, dvostruko savijen; rukopis nepoznat
26.	-----	ŽABO PLOŠKE	H		grafitna olovka	tanki, oštećeni list papira dimenzija 130x95; rukopis nepoznat
27.	-----	VOĆNI KOLAČ	H		pisaći stroj	polovica lista papira formata A4, presavijen; crvenom grafitnom olovkom dopisan dio sastojaka u dekagramima umjesto u šalicama (MP) „FINO – Mala Katica.“
28.	-----	PUŽIĆI, PITA* ŠTRCANI KRAFNI, FANJKI - PODERANE GAČE**	H		naliv-pero (crno)	požutjeli list papira dimenzija 204x168 dvostruko presavijen * zapisivačica: Rozalija Nagy **zapisivač: Zdenko Palčić
29.	-----	TOST	H		kemijska olovka (plava)	dio lista s kvadratićima dimenzija 104x140; rukopis nepoznat
30.	-----	POGAČICE OD KUK. BRAŠNA, KUKURUZNI GRIZ*, SLATKA KUKURUZNA ZLIJEVKA	H		kemijska olovka (plava)	list iz bilježnice A5 s kvadratićima, presavijen; rukopis nepoznat; *dopisano: („Žena“)
31.	-----	KOLAČ SA BANANAMA, PITA SA SIROM, EXPRESS KOLAČ, MAK PITA, PODERANE GAČE, PITA SA PIŠKOTOM, MEDENE ŠAPE, PIRAMIDE, MAK ŠTANGLE, BISKVIT PROJA, ŠTRUDLA OD KAJMAKA, MEDENJACI, MASNA PIŠKOTA, KOLAČI SA SIROM, SLANI ŠTAPIĆI	H		pisaći stroj (kopija)	list formata A4 dvostruko presavijen; u gornjem desno uglu napomena: „ <i>Kolači male Katice</i> “
32.	-----	SOK OD JAGODA* PITA OD JAGODA	H			izrezak iz novina, nalijepljen na dio lista s kvadratićima, dimenzija 130x68, *plavom kemijskom pocrtan naziv

33.	-----	-----	ekav.		kemijska olovka (plava)	recept bez naslova; list papira dimenzija 200x123 iskinut iz bloka i presavijen; "jedi i zovi" "Prvu pomoć"; u potpisu Darinka
34.	-----		H		naliv-pero (plavo)	pismo Zdenka Palčića roditeljima (Zagreb, 28.10.1957.) na papiru za pisanje pisama
35.	-----	PITA OD JAGODA, LIČKA TORTA	H		naliv-pero (plavo)	papir za pisanje pisama; na poleđini Nekoliko puta napisano ime i prezime <i>Božica Palčić</i> (24.studenog 1941., Sisak, 2b Ekonomska škola)
36.	-----	KOCKE OD SIRA	H		kemijska olovka (plava)	list iz kocka bloka dimenzija 98x98 (MP)
37.	-----	CACAO KOKTEL, LIKOR VON SCHOCOLADE* TUROS-PITTA, TEJFÖLES-PITTA, TORTATÖLTELEK**	NJ/M		kemijska olovka (plava) / grafitna olovka	četrvtina arka trgovačkog papira, dvostruko presavijena; *nekoliko ortografskih pogrešaka, fonetski zapisane riječi ( <i>Špirit, dacu, Cuker, cu, cerbrochene, Štangel-schogolade</i> ); u potpisu <i>Hilda</i> ; rukopis nepoznat ** rukopis nepoznat
38.	-----	ZERBO KEKS	H		grafitna olovka	list požutjelog dvostruko presavijenog papira, donji dio otrgnut rukom
39.	-----	PODERANE GAČE	H		kemijska olovka (plava)	list dimenzija 141x188 otkinut iz bloka, presavijen; rukopis nepoznat
40.	-----		H			vrećica „Orahova torta, Dr. Oetker Prašak za pecivo“, Podravka (datum proizvodnje 29.10.90.)
41.	-----					dvije poštanske marke iz Čehoslovačke (30 kruna); iskinuto s koverta, datum nije čitljiv
42.	-----		H			dio lista s kvadratićima dimenzija 68x96; podaci o prometnoj nezgodi (lokacija, reg. oznaka, vrijeme, ime sudionika); rukopis nepoznat
43.	-----		H			zaključni obrazac (original i kopija) za kupovinu radio aparata (11. prosinca 1940.); potpis Josip Palčić brzoglas od rasterećenju od 8. travnja 1942.
44.	3.		H	MP	naliv-pero (plavo)/ kemijska olovka (plava)	adresa u UK ( <i>Lizina kćer</i> ), datumi rođenja ( <i>kumče rođ</i> ),

						lokacija grobnog mjesta na Lovrincu u Splitu – Đurica?
45.	4.	prazna stranica				
46.		SPREMANJE VOĆA BEZ KUHANJA, MALINOVAC	H			izrezak iz novina, zalijepljen na dio lista s kvadratićima dimenzija 67x112; na poleđini dvije crno-bijele fotografije iz časopisa; plavom kemijskom olovkom pocrtani naslovi
47.		КОХ ОД МАКА, ПРЕЛИВЕН ВИШЊЕВИЦМ СОКОМ (КОХ ОД МАКА, PRELIVEN VIŠNJENIM SOKOM)	S ćirilica			izrezak iz novina, zalijepljen na dio lista s kvadratićima dimenzija 66x120 na čijoj poleđini se nalazi dio drugog recepta zapisa plavom kemijskom olovkom (rukopis nepoznat); plavom kemijskom olovkom ispod naslova dopisanom latinicom „ <i>Sok od višanja</i> “, dio teksta, a vitičastom zagradom cijeli tekst koji se odnosi na pripremu soka
48.	-----					umetnut prazan komad papira iz rokovnika
49.	5.	prazna stranica				
50.	6.	prazna stranica				
51.	-----					umetnut dio omota izrezan s poštanske pošiljke; pošiljatelj: „Wiehler Gobelinbilder“, primatelj: Antun Palčić (za Mariju Palčić) na njemačkoj adresi (8.12.1980.)
52.		PARIŠKE ŠNITE	H		pisaći stroj (kopija)	polovica tankog papira formata A4 ; plavom kemijskom olovkom dopisano „ <i>gotovo 44 str.</i> “ (MP)
53.	7.	ŠTEFANI TORTA	H	MP	naliv-pero (crno)	„ <i>dati čokoladu kuhati</i> “
54.		PIŠINGER TORTA	H	MP	naliv-pero (crno)	„ <i>bademe se malo restuje pa ga se malja</i> “; „ <i>filuj hoblatne</i> “
55.	7-8.	VEČERNJA TORTA	H	MP	naliv-pero (crno)	„ <i>ukrasi male margaretice i od naranđe koru</i> “
56.	8.	ARADER TORTA	H	MP	naliv-pero (crno)	zapisivačica započinje s numeracijom stranica (2.); „ <i>uresi gore sa oluštenim mandulama</i> “
57.	8-9.	MOKA TORTA	H	MP	naliv-pero (crno)	„ <i>4-5 žlice dobre kuhane kafe – bez cikoriје</i> “
58.	9.	DOBOŠ TORTA	H	MP	naliv-pero (crno)	numeracija stranica (3.); „ <i>10dkg (har pudera) brašna</i> “
59.		ELIZABETE TORTA	H	MP	naliv-pero (crno)	„ <i>9dkg (har pudera) brašna</i> “



60.	10.	HAZELNUS TORTA	H	MP	naliv-pero (crno)	numeracija stranica (4.)
61.		LEMONI TORTA	H	MP	naliv-pero (crno)	
62.	10-11.	CARIGRADSKA TORTA	H	MP	naliv-pero (crno)	<i>„mješak kano za puslice“, „u šerpenju uzmi“, „na kraju šparheta metnuti“, „te po strani šparheta pomalo da se kuha“, „filuj hoblatne“</i>
63.	11.	GEBRENTE MANDEL TORTA	H	MP	naliv-pero (crno)	numeracija stranica (5.); <i>„metnut u šerpenju“, „i tako u šerpenji ostavi jedan dan“</i>
64.		OD VIŠNJE TORTA	H	MP	naliv-pero (crno)	
65.	12.	KAKAO TORTA	H	MP	naliv-pero (crno)	numeracija stranica (6.)
66.		TORTA OD ČVARAKA	H	MP	naliv-pero (crno)	<i>„može se kao tortu, štangle, kranclje pekm. po dva ljepit“</i>
67.	12-13.	MOKA TORTA	H	MP	naliv-pero (crno)	numeracija stranica (7.); <i>„3 kašike jake kafe“</i>
68.	13.	KAKAO TORTA	H	MP	naliv-pero (crno)	uz tekst napomena: <i>„dobro!!!!“</i>
69.		DOBOŠ TORTA	H	MP	naliv-pero (crno)	<i>„1 šalica dobre crne kafe“</i>
70.	14.	MARONI TORTA	H	MP	naliv-pero (crno)	numeracija stranica (8.); <i>„21 dkg pasirane marone 1 dkg prezle“</i>
71.		VANILIJA TORTA	H	MP	naliv-pero (crno)	numeracija stranica (9.)
72.	15.	PUNČ TORTA	H	MP	naliv-pero (crno)	napomena na kraju <i>„Ankicini svatovi“</i>
73.	16.	ROKOKO TORTA	H	MP	naliv-pero (crno)	numeracija stranica (10.) <i>„½ pakle vanilije šećera“, „½ pak bakpulfera“, „sitno srezani kompot“, „spečeno testo s rumom pošpricaj“, „presvuči sa roza bojadisanom mazom od šećera“</i>
74.	16-17.	PETER PAL TORTA	H	MP	naliv-pero (crno)	
75.	-----		H			umetnuta reklama i narudžbenica za knjigu <i>“Hrvatske slave sjaj”</i> naslovljena na <i>Palčić Josipa inž.</i> “ u plavoj kuverti; doplatna marka Vukovar – za pomoć i obnovu) (9.1.1992.)
76.	17.	PUNČ TORTA !!!	H	MP	naliv-pero (crno)	numeracija stranica (11.); <i>„dobro u šerpenji miješati“, „orase sa mlekom skuhati“</i>
77.	18.	JAPAN TORTA	H	MP	naliv-pero (zeleno)	izostala numeracija stranice (12.); <i>„1 kašiku fino mlevene kafe“, „gore pospi sa hoblatnama (isjeckanim)!!!!“</i>

78.		FIL ZA DOBOŠ TORTU	H	MP	naliv-pero (zeleno)	„ <i>polak putra</i> “
79.	19.	BROT TORTA	H	MP	naliv-pero (crno)	zapisivačica nastavlja s numeracijom stranica (13.); „ <i>nakvasi sa dve kašike malaga vinom ili prošekom</i> “, „ <i>to se stavi u veindling</i> “, „ <i>fil koji hoćeš</i> “
80.		NÜSENKREM TORTA	H	MP	naliv-pero (crno)	
81.		KEKS TORTA	H	MP	kemijska olovka (plava)	
82.	20.	NÉGER TORTA	H	?	naliv-pero (plavo)	izostala numeracija stranice (14.); nepoznati rukopis; dopisano „ <i>40 min 200C</i> “ (MP)
83.	20-21.	JASTUK TORTA	H	MP	naliv-pero (plavo)	„ <i>šećer metnuti špinovati sa malo vode, ali tako da ne požuti kad je dobar mora da se oteže kao nit</i> “; „ <i>može se u tanjir ili zdjelu bude kao dve torte</i> “
84.	-----		H			umetnuta vrećica „ <i>Čokoladna salama</i> “, Dr. Oetker vanilin šećer“, Podravka (datum proizvodnje: 11.01.1982.)
85.	-----		H			umetnuta vrećica „ <i>Savijača od jabuka</i> “, Dr. Oetker vanilin šećer“, Podravka (datum proizvodnje: 11.01.1982.)
86.	21.	TORTA SA TREŠNJAMA	H	MP	naliv-pero (plavo)	zapisivačica nastavlja s numeracijom stranica (15.); „ <i>7 dk sitnih mrvica od suvih zemljčića pomešati sa vrh noža prašak za pecivo</i> “
87.	22.	TORTA OD KROMPIRA	H	MP	kemijska olovka (plava)	izostala numeracija stranice (16.); „ <i>15 dk kuhanih prepasiranih krompira</i> “
88.		TORTA OD ORAHA	H	MP	kemijska olovka (plava)	„ <i>dodaje se 3 kašike u rumom našpricane prezle</i> “
89.	22-23.	TORTA OD ČOKOLADE	H	MP	kemijska olovka (plava)	„ <i>izručiti u pokvašen tanjir</i> “
90.	23.	KAKAO TORTA (Lengyel)	H	MP	kemijska olovka (crna)	zapisivačica nastavlja s numeracijom stranica (17.); „ <i>fil po volji</i> “
91.		PITA SA ORASIMA	H	MP	kemijska olovka (crna)	na kraju teksta „ <i>(Petrovaradin)</i> “

92.	24.	MALAKOFF TORTA	H	MP	kemijska olovka (crna)	zapisivačica završava s numeracijom stranica; „lešnjakov puding“
93.		BEČKA TORTA	H	MP	kemijska olovka (crna)	na kraju teksta „(Dr Oetker)“
94.	-----	NARANČA ILI LIMUN KREMA, MOCCA KREMA, ČOKOLADNA KREMA, KAKAO KREMA	H			recepti izrezani s dijela ambalaže za “Oblatne”, “Sloboda”, Tvornica keksa i kruha Osijek, (proizvod upotrebljiv do: 04 92)
95.	25.	ORAHOVA TORTA	H	MP	kemijska olovka (crna)	
96.		SACHER TORTA	H	MP	kemijska olovka (plava)	
97.		DOBOŠ TORTA	H	MP	kemijska olovka (plava)	„puding od čokolade“
98.	26.	ČOKOLADNA TORTA	H	MP	kemijska olovka (plava)	
99.		RAFAEL KOCKE (Jasmina moja)	H	MP	kemijska olovka (plava)	na kraju teksta „(vrlo dobro)“
100.	-----	KREMA ZA TIRAMISU*	H		kemijska olovka (plava)	* umetnut recept na tankom ružičastom papiru dimenzija 92x185; rukopis nepoznat (? Jasna Palčić) <sup>671</sup>
101.	-----	RAFAELO KOCKE*	H		kemijska olovka (plava)	* umetnut recept na tankom ružičastom papiru dimenzija 92x185; rukopis nepoznat (? Jasna Palčić)
102.	27.	KREMA ZA TIRAMISU	H	MP		
103.	28.	prazna stranica				
104.	29.	prazna stranica				
105.	30.	prazna stranica				
106.	31.	prazna stranica				
107.	32.	prazna stranica				
108.	33.	prazna stranica				
109.	34.	prazna stranica				

<sup>671</sup> cfr. oznaku uz recept pod rednim brojem 97: „Jasmina moja“

110.	35.	prazna stranica				
111.	36.	prazna stranica				
112.	37.	prazna stranica				
113.	38.	prazna stranica				
114.	39.	prazna stranica				
115.	40.	prazna stranica				
116.	41.	prazna stranica				
117.	42.	prazna stranica				
118.	43.	prazna stranica				
119.	44.	prazna stranica				
120.	45.	prazna stranica				
121.	46.	prazna stranica				
122.	47.	prazna stranica				
123.	48.	prazna stranica				
124.	49.	prazna stranica				
125.	50.	prazna stranica				
126.	51.	prazna stranica				
127.	52.	prazna stranica				
128.	53.	prazna stranica				
129.	54.	prazna stranica				
130.	55..	prazna stranica				
131.	56.	prazna stranica				
132.	57.	prazna stranica				
133.	58.	prazna stranica				
134.	59.	prazna stranica				
135.	60.	prazna stranica				
136.	61.	prazna stranica				
137.	-----		H		naliv-pero (plavo)	pismo Rozalije Nagy Mariji i Josipu Palčić, dva lista formata A5 (za pismo)
138.	62.	prazna stranica				
139.	63.	prazna stranica				
140.	64.	prazna stranica				

141.	65.	prazna stranica				
142.	66.	prazna stranica				
143.	67.	prazna stranica				
144.	68.	prazna stranica				
145.	69.	prazna stranica				
146.	70.	prazna stranica				
147.	71.	prazna stranica				
148.	72.	prazna stranica				
149.	73.	prazna stranica				
150.	74.	prazna stranica				
151.	75.	prazna stranica				
152.	76.	prazna stranica				
153.	77.	prazna stranica				
154.	78.	prazna stranica				
155.	79.	prazna stranica				
156.	80.	prazna stranica				
157.	81.	prazna stranica				
158.	82.	prazna stranica				
159.	83.	prazna stranica				
160.	84.	prazna stranica				
161.	85.	prazna stranica				
162.	86.	prazna stranica				
163.	87.	prazna stranica				
164.	88.	prazna stranica				
165.	----					umetnut dio kartonske ambalaže žute boje dimenzija 150x8
166.	89.	prazna stranica				
167.	90.	prazna stranica				
168.	91.	prazna stranica				
169.	92.	prazna stranica				
170.	93.	prazna stranica				
171.	94.	prazna stranica				

172.	95.	prazna stranica				
173.	96.	prazna stranica				
174.	97.	prazna stranica				
175.	98.	prazna stranica				
176.	99.	prazna stranica				
177.	100.	prazna stranica				
178.	101.	prazna stranica				
179.	102.	prazna stranica				
180.	103.	prazna stranica				
181.	104.	prazna stranica				
182.	105.	prazna stranica				
183.	106.	prazna stranica				
184.	107.	ČOKOLADNA KREMA	H	MP	kemijska olovka (plava)	
185.		MOKA KREMA	H	MP	kemijska olovka (plava)	
186.		ČOKOLAD KOKTEL	H	MP	kemijska olovka (plava)	
187.	108.	KIFLICE SA PEKMEZOM	H	MP	kemijska olovka (crna)	
188.		ŠTANGLE BIJELE SA ORASIMA	H	MP	kemijska olovka (crna)	„razvaljaj tanko ☐ gore fil“ (grafički prikaz izrade)
189.	109.	ROLAT	H	MP	naliv-pero (plavo)	zapisivačica započinje s numeracijom stranica (1.); „onda filuj hoblatne“
190.		SVE PO 13	H	MP	naliv-pero (plavo)	
191.		ČUDO TORTA ili Najlon grilaš	H	MP	naliv-pero (plavo)	crnom kemijskom olovkom dopisano „temp. 190, 1 sat peći“
192.	110.	DVOPEK	H	MP	naliv-pero (plavo)	numeracija stranice (2.); „bakpulfer“, „ispleti tri štruce“
193,		KEKS	H	MP	naliv-pero (plavo)	„bakpulfer“; „naveće pusti na hladno neka počiva“; „ujutro kroz flejš mašinu“

194.		PUSLICE	H	MP	naliv-pero (plavo)	„bakpulfer“
195.		KAKAO ŠNITE	H	MP	naliv-pero (plavo)	„bakpulfer“
196.	111.	OLGA ŠNITE	H	MP	naliv-pero (plavo)	numeracija stranice (3.);
197.		BERLINER ŠNITE	H	MP	naliv-pero (plavo)	„bakpulfer“
198.		KAKAO LIKER	H	MP	naliv-pero (plavo)	„½ kg špinati“
199.	112.	JEFTIN KOLAČ	H	MP	naliv-pero (plavo)	izostala numeracija stranice (4.); crvenom grafitnom olovkom iznad naslova dvostruka kvačica
200.		?	H	MP	naliv-pero (plavo)	zapisivačica umjesto naslova stavila interpunkcijski znak
201.		VANILIA KRANCLE	H	MP	naliv-pero (plavo)	„I margarin (zvijezda)“
202.		VODENA TORTA	H	MP	naliv-pero (plavo)	
203.		MANDEL BÖGEN	H	MP	kemijska olovka (plava)	umetnuta prazna tipizirana kuverta (pošiljatelj: Riječka banka, datum: 20. prosinca 1983., žig: 51000 Rijeka); recept zapisan na kuverti; na poledini izračun
204.	113.	PITA FINA	H	MP	naliv-pero (plavo)	zapisivačica nastavlja s numeracijom stranica (5.) – do broja 11. ne zapisuje parne brojeve stranica; plavom kemijskom olovkom dva puta označeno dvostrukom kvačicom (vidi redni broj 240)
205.		KIFLE U VODI	H	MP	naliv-pero (plavo)	„5 din germe 4 kocke šećera u mleko da uzide“; „zamjesi se testo metne se u salvetu i u hladnu vodu da stoji 1 ½ sata“
206.		JAKIĆ ŠNITE	H	MP	naliv-pero (plavo)	
207.	114.	IRENA ROLAT OD KESTENA	H	MP	kemijska olovka (plava)	„štampl. ruma“, „metne se odmh na tacnu“, „preloij čokolad glazurom“

208.		BROT HONIG ŠTANGLE	H	MP	kemijska olovka (plava)	
209.		PUŽIĆI	H	MP	kemijska olovka (plava)	„tri jufke razdj.“
210.	-----		H			umetnuta dva listića „Obračun“ za potrošenu električnu energiju („Elektra Sisak“ na ime Josipa Palčića, Orleković bb, za razdoblje 19.11.83.-27.12.83, odnosno 27.12.83.-31.03.84.)
211.	115.	ANANAS PULSE	H	MP	kemijska olovka (plava)	?ananas (sastojak u receptu: <i>anis</i> ); iza teksta: „(Milena Zalar)“
212.		KIFLICE	H	MP	kemijska olovka (plava)	iza teksta: „(Sonnenfeld)“
213.		PITA SA SIROM	H	MP	kemijska olovka (plava)	iza teksta: „(teta Julči)“
214.		MEDENJACI SA SIROM	H	MP	kemijska olovka (plava)	iza teksta: „(Ognjanovička)“
215.	116.	ANISBEGEN	H	MP	kemijska olovka (plava)	iza teksta: „(Milena Zalar)“; „tepsiju namazati mašćom“; „pečene dok su tople stavljaj na okrugli štap da se saviju“
216.		KIFLICE OD ČOKOLADE	H	MP	kemijska olovka (plava)	iza teksta: „(seci C mjesec)“ (grafički prikaz izrade)
217.	117.	VANILIJA KIFLICE	H	MP	kemijska olovka (plava)	
218.		MAGDALENA KIFLE	H	MP	kemijska olovka (plava)	„(kao mjesec, C) izseči sa modlom“
219.	117-118.	ŠTANGLE OD ORAHA	H	MP	kemijska olovka (plava)	
220.	118.	ČOKOLAD ŠTANGLE	H	MP	kemijska olovka (plava)	dopisano ispod recepta: „metne se gore od bjel“
221.		ŠATO OD JAGODA	H	MP	kemijska olovka (plava)	




222.	-----	SLADOLED	H	MP	kemijska olovka (plava)	umetnut list tankog papira dimenzija 210x125 s nedovršenim receptom
223.	119.	MEDENJACI	H	MP	kemijska olovka (plava)	numerirana stranica (11.); „mlijeka koliko zahjeva“
224.		FIL OD PEČENIH JABUKA (KISELIH)	H	MP	kemijska olovka (plava)	„dok ne bude gusto kao šlag“
225.		MRAMORNI KOLAČ	H	MP	kemijska olovka (plava)	
226.	120.	KORICA KOLAČ	H	MP	kemijska olovka (plava)	numerirana stranica (12.); „karanfil miris“
227.		KRANCLE	H	MP	kemijska olovka (plava)	
228.		ENGLESKE ŠTANGLICE	H	MP	kemijska olovka (plava)	označeno dvostrukom duplom kvačicom
229.	-----		H			vrećica „Husarski poljupci, Dr. Oetker Prašak za pecivo“, Podravka (datum proizvodnje 28.06.82.)
230.	121.	NAPOLEON ŠTANGLE	H	MP	kemijska olovka (plava)	numerirana stranica (13.); „sa šne šlagerom izlupati“
231.		PALAČINKE BISKVIT	H	MP	kemijska olovka (plava)	
232.	121-122.	KINDLE	H	MP	kemijska olovka (plava)	iza teksta: „(Alkala)“
233.	122.	MEDENJACI	H	MP	kemijska olovka (plava)	„ostavi u zdjeli ceo noć“
234.	122-123.	AGRONOM KOLAČ <sup>672</sup>	H	MP	kemijska olovka (plava)	
235.	123.	ŠNITE SA MEDOM	H	MP	kemijska olovka (plava)	numerirana stranica (15.)
236.	123-124.	KREM PITA	H	MP	kemijska olovka (plava)	„da bude kao za rešet“

<sup>672</sup> <http://porodicaidom.com/recepti/kolaci/agronom-kugle.html> (pristupljeno 8.1.2016., stranica više nije dostupna)

237.	124.	PITA KRIGS	H	MP	kemijska olovka (plava)	
238.		KOLAČ ZDRAVLJA	H	MP	kemijska olovka (plava)	
239.	125.	HONIG KOH	H	MP	kemijska olovka (plava)	numerirana stranica (17.); „sa tim se opuri“, „reže se na šnite kao kakako šnite“
240.		ZERBO ŠNITE	H	MP	kemijska olovka (plava)	
241.		CITRON ŠNITE	H	MP	kemijska olovka (plava)	„filuj hoblatne“
242.	126.	SVE PO 17	H	MP	kemijska olovka (plava)	zapisivačica numerirala parnu stranicu (18.) i označila križićem
243.		IŠL KRAFNE	H	MP	kemijska olovka (plava)	„iztehaj modl. O“
244.		ČOKOLADNE TORTELETE	H	MP	kemijska olovka (plava)	lijevo pred naslovom dopisano: „ima već napis.“, desno od naslova dopisano: „imam“
245.		KOLAČ OD MRKVE	H	MP	kemijska olovka (plava)	pored naslova označeno dvostrukom duplom kvačicom
246.	-----	SLANI ŠTAPIĆI	H	?	kemijska olovka (plava)	umetnut dio lista iz trodjelnog kalendara dimenzija 164x161; rukopis nepoznat; na poledini naziv lijeka „ACIMIN“ i „za žgaravicu“
247.	127.	KROMPIRIĆI	H	MP	kemijska olovka (plava)	numerirana stranica (19.) – do stranice 26. numeracija samo na neparnim stranicama
248.		JABUČICE	H	MP	kemijska olovka (plava)	„sve zajedno kuhati kao za kitnkez“
249.	128.	KIFLICE OD BADEMA ZA ČAJ	H	MP	kemijska olovka (plava)	
250.		OLGA ŠNITEN	H	MP	kemijska olovka (plava)	„filuj kremom kojeg hočeš“
251.	129.	HONIG ŠTANGLE BIJELE	H	MP	kemijska olovka (plava)	numerirana stranica (21.); „namazat na hoblatne (alva)“

252.		VANILIJA KIFLE	H	MP	kemijska olovka (plava)	„1 šolica masti“, niti tvrdo niti mekano“
253.		MANDEL BEGEN	H	MP	kemijska olovka (plava)	označeno dvostrukom kvačicom; „namaže se na hoblate“; „na modli od mramor kolača poslaže se gore ☐“
254.	130.	KATANA KOLAČ	H	MP	kemijska olovka (plava)	„zamijesi u veindlu kao za nokle mekano“
255.		MEDENA PITA	H	MP	kemijska olovka (plava)	iza teksta: „(Božica)“
256.	131.	MARCIPAN	H	MP	kemijska olovka (plava)	numerirana stranica (23.); iza teksta. „(Božica)“
257.		NEPEČENI KOLAČ	H	MP	kemijska olovka (plava)	
258.	132.	*	H	MP	kemijska olovka (plava)	* bez naslova, 3 sastojka
259.		PRINCES KRAFNI	H	MP	kemijska olovka (crna)	
260.		PRINES KRAFNI (Podravka)	H	MP	kemijska olovka (plava)	
261.	133.	PRINCES KRAFNE	H	MP	naliv-pero (plavo)	numeracija stranice (26.); plavom kemijskom olovkom dopisano „250 220 cela peč“
262.		MEDENJACI U MODLI	H	MP	naliv-pero (plavo)	„1 šolicu meda 1 šolicu masti“
263.		KROMPIR PITA	H	MP	naliv-pero (plavo)	označeno dvostrukom kvačicom plavom kemijskom olovkom
264.	134.	ČOKOLAD KOKTEL	H	MP	naliv-pero (plavo)	zapisivačica numerirala parnu stranicu (26.)
265.		KOKOSOV ROLAT	H	MP	naliv-pero (plavo)	
266.		KOKOSOVE KIFLICE	H	MP	naliv-pero (plavo)	označeno dvostrukom kvačicom plavom kemijskom olovkom
267.	134-135.	KOKOS MARCIPAN	H	MP	naliv-pero (plavo)	numerirana stranica (27.) – do stranice 32. numeracija samo na neparnim stranicama;

						„12½ albert. keksa mlevenog“, „pusti da provri 1-2 ključa“, „vodu kuhati da bude kano za slatko“
268.	136.	RIJEČKI KOLAČI	H	MP	naliv-pero (plavo)	? salakare; „pa pravi  okr, u sredini vadi“
269.		MEDENJACI	H	MP	naliv-pero (plavo)	„jedna kafelefla cimeta“
270.		ŠAPE	H	MP	naliv-pero (plavo)	
271.		PRINCEZ KRAFNE	H	MP	naliv-pero (plavo)	iza teksta dopisano „Fil od krempite“ plavom kemijskom olovkom
272.	137.	SVE PO 13	H	MP	naliv-pero (plavo)	numerirana stranica (29.)
273.		ČUDO TORTA (NEILON TORTA)	H	MP	naliv-pero (plavo)	„pol pak. bakpulfera“, „Fil kaki hoćeš kad razreže špricaj rumom“
274.		ČUDNA TORTA	H	MP	naliv-pero (plavo)	
275.	138.	RUM KOCKE	H	MP	naliv-pero (plavo)	„odmah reži male kocke onda ostavi da se ohlade, jer ako odmah ne režeš puca glazura u manju tepsiju“
276.		PUŽIĆI SA MAKOM	H	MP	naliv-pero (plavo)	„sredinu malo izpupčati tri jufke“
277.		MEDENJACI	H	MP	kemijska olovka (plava)	iza teksta dopisano „Dalj“
278.	139.	DAMEN KAPRIC	H	MP	naliv-pero (plavo)	numerirana stranica (31.); označeno dvostrukom kvačicom plavom kemijskom olovkom i dopisano iza teksta „250 °C peći“
279.		IRENA	H	MP	naliv-pero (plavo)	„mješase i posle med i mlijekom pomješati“, „kao orah mast“
280.	140.	*	H	MP	naliv-pero (plavo)	zapisivačica numerirala parnu stranicu (32.) - do stranice 44. numeracija samo na neparnim stranicama * recept bez naslova
281.		ROLAT	H	MP	naliv-pero (plavo)	označeno dvostrukom kvačicom plavom kemijskom olovkom;

						„pomorande“, „2 hoblatne“, „valjaj salamu“
282.		TORTA	H	MP	naliv-pero (plavo)	
283.		KEKS ZA ČAJ	H	MP	kemijska olovka (plava)	označeno dvostrukom kvačicom; „pol sata mješati“
284.	141.	MORNARSKE ŠTANGLE	H	MP	naliv-pero (plavo)	numerirana stranica (33.) višestruko pocrtana crvenom grafitnom olovkom i označena dvostrukom kvačicom
285.		KOŠARICE	H	MP	kemijska olovka (plava)	ispred i iza naslova prvo napisano grafitnom olovkom, a zatim podebljano kemijskom: „već je ... dupla masa“; „i u modle puniti ☼“; paralelno uz dio o nadjevu dopisano „ovo 2x“
286.		KIFLE ZA KAVU	H	MP	kemijska olovka (plava)	
287.	142.	ŠPRIC KRAFNE	H	MP	kemijska olovka (plava)	
288.		TEDAK (?) KIFLICE	H	MP	kemijska olovka (plava)	„s nožem izraditi“, „samo sa nožem se mora raditi“
289.	-----		H			umetnut dio kartonske ambalaže dimenzija 96x148, na narančastoj površini vidljiva polovica slova K i S
290.	143.	PAGANINI ŠNITE	H	MP	kemijska olovka (plava)	numerirana stranica (35.); „15 dkg šećera špinovati“
291.	143- 144.	ŠARENE KOCKE	H	MP	kemijska olovka (plava)	
292.	144.	ŽERBO	H	MP	kemijska olovka (plava)	
293.	144- 145.	MARGARIN KOCKE	H	MP	kemijska olovka (plava)	
294.	-----		H	MP	kemijska olovka (plava)	umetnut račun iz trgovine (14.2.1984.), plavom kemijskom olovkom dopisani nazivi artikala
295.	145.	SALAMA	H	MP	kemijska olovka (plava)	numerirana stranica (37.)

296.		KOKOS ŠNITE	H	MP	kemijska olovka (plava)	
297.	146.	SLANCI	H	MP	kemijska olovka (plava)	„1 kafenu žlicu“
298.		KOKOS ŠNITE	H	MP	kemijska olovka (plava)	
299.		KOKOS PUSLE	H	MP	kemijska olovka (plava)	
300.	-----		H	MP		umetnut dio lista papira dimenzija 63x175
301.	147.	ČOKOLAD ŠNITE	H	MP	kemijska olovka (plava)	numerirana stranica (39.); „4 jaja teško šećera, 3 jaja teška putra, 2 jaja teško brašna“; „premazati pekmezom od himbera ili ribizla“
302.	147-148.	PARIŠKI ŠTAPIĆI	H	MP	kemijska olovka (plava)	
303.	148.	BRABANTI <sup>673</sup>	H	MP	kemijska olovka (plava)	
304.		?	H	MP	kemijska olovka (plava)	umjesto naslova upitnik; iza teksta: „vrlo dobro“
305.	149.	?	H	MP	kemijska olovka (plava)	numerirana stranica (41.); umjesto naslova upitnik
306.		KOKOS ŠNITE	H	MP	kemijska olovka (plava)	
307.	149-150.	*	H	MP	kemijska olovka (plava)	recept bez naslova; „može se napraviti koliko jaja toliko kašika šećera“
308.	150.	MAK ŠNITE	H	MP	kemijska olovka (plava)	25dkg ispravljeno grafitnom olovkom na 12½
309.		KOKOS KEKS	H	MP	kemijska olovka (plava)	„kroz flejš mašinu“

<sup>673</sup> Brabanti <http://www.coolinarika.com/recept/brabanti/> (7.1.2016.) Citirano 04.06.2020. “Ovo je recept koji potječe još iz Austro-Ugarske, a naslijedila sam ga od moje drage bake. Uvijek smo jedva čekali blagdane da ih pravi, jer je imala jednu caku. Umjesto da nepečeno tijesto oblikuje modlicama i iskoristi svu smjesu za kolačiće, ona je pekla cijelu razvaljanu koru i takvu pečenu rezuckala modlama. Višak je, naravno, išao nama, zbog čega će mi to uvijek biti najdraži blagdanski keksić.”

310.	151.	MARGARIN KOCKE	H	MP	kemijska olovka (plava)	numerirana stranica (43.); uz naslov: „odlično“; „4 velika kašike nuler brašna“
311.	152.	PARIŠKE ŠNITE	H	MP	kemijska olovka (plava)	numerirana stranica (44.); ispod teksta: „odlično“; „1 kašiku (jedaću) kakao“; „foundan“
312.	153.	ORAH KOCKE	H	MP	kemijska olovka (plava)	numerirana stranica (45.) višestruko pocrtana crvenom grafitnom olovkom i označena dvostrukom kvačicom; ispod teksta: □□ (grafički prikaz izrade) i „odlično ...“
313.		MAĐARSKA PITA	H	MP	kemijska olovka (plava)	uz naslov dopisano „200 temp“; u tekstu ispravljano grafitnom olovkom: „4050 dkg brašna, 4 8 dkg masti iztrljati 10 20 dkg šećera“
314.	154.	ČOKOLAD TORTELETE	H	MP	kemijska olovka (plava)	numerirana stranica (46.) višestruko pocrtana crvenom grafitnom olovkom i označena dvostrukom kvačicom kemijskom olovkom; lijevo od naslova dopisano „nije dupla“; „vadi se male krafnice ○“ (grafički prikaz izrade); „dodati mlijeka (malo šolju)“
315.		VOČNI KOLAČ	H	MP	kemijska olovka (plava)	
316.	-----		H	MP	kemijska olovka (plava)	umetnut dio ambalaže s receptima -“Vafel listovi”, Koestlin, Bjelovar; Čokoladna krema, Kava krema, Vanili krema, Grilaž krema (upotrebljivo do: 05 1994)
317.	155.	BISKVIT – PROJA	H	MP	kemijska olovka (plava)	numerirana stranica (47.); „koru od limuna“
318.		BAKIN KOLAČ	H	MP	kemijska olovka (plava)	
319.		KUGLICE	H	MP	kemijska olovka (plava)	
320.	156.	VODENA TORTA	H	MP	kemijska olovka (plava)	numerirana stranica (48.)

321.		PUNJENE JABUKE	H	MP	kemijska olovka (plava)	„metnuti u zdelu jena“, „nesmije biti gusto ni rijetko“
322.	157.	PITA SA VIŠNJ. I TREŠNJ.	H	MP	kemijska olovka (plava)	numerirana stranica (49.); iza teksta: „Evica Nikolić“
323.		KOCKE	H	MP	kemijska olovka (plava)	naslov označena dvostrukom kvačicom crvenom grafitnom olovkom; iza teksta: „vrlo dobro“, „mala Katica“
324.		ROLAT	H	MP	kemijska olovka (plava)	iza teksta: „Maca Sisak“
325.	158.	ROLAT	H	MP	kemijska olovka (plava)	*bez numeracije; „pa kao šupn. reži“ iza teksta: „vrlo dobro“, „mama“
326.		KOKOS KOCKA	H	MP	kemijska olovka (plava)	iza teksta: „Kata Nuštar“
327.	159.	KOKOS PITA	H	MP	kemijska olovka (plava)	numerirana stranica (51.); u tekstu naknadno dopisano „kokos“ tamnijom kemijskom olovkom; iza teksta: „Kata Nuštar“
328.		MAK ŠTANGLE	H	MP	kemijska olovka (plava)	
329.		BISKVIT PROJA	H	MP	kemijska olovka (plava)	
330.	160.	ŠTRUDLA OD KAJMAKA	H	MP	kemijska olovka (plava)	numerirana stranica (52.)
331.		PITA OD JABUKA	H	MP	kemijska olovka (plava)	iza teksta: „vrlo dobro“, „Jasmina“
332.	160.- 161.	KAFE ŠNITE	H	MP	kemijska olovka (plava)	ispred naslova: ~~~~~ (grafički prikaz izrade); iza teksta: „vrlo dobro“, „mama“
333.	-----		H			umetnuta donja polovica letka formata A4- poziv na promociju („World Holiday International“, nagradni broj 28629, 500 DM); na poleđini plavom kemijskom olovkom zapisano nekoliko brojeva; (gornji dio letka vidi pod brojem 379.)



334.	161.	HOBLATNE	H	MP	kemijska olovka (plava)	numerirana stranica (53.); označeno šesterostrukom kvačicom; iza teksta: „( <i>teta Liza</i> )“
335.		BISKVIT	H	MP	kemijska olovka (plava)	lijevo od naslova dopisano: „ <i>180 temp</i> “; desno od naslova „ <i>Rijeka mama</i> “
336.		GIBANICA	H	MP	kemijska olovka (plava)	
337.		BISKVIT	H	MP	kemijska olovka (plava)	
338.	162.	PROJA	H	MP	kemijska olovka (plava)	bez numeracije; iza teksta: „ <i>Milica, vrlo dobro</i> “
339.		PINJOKE	H	MP	kemijska olovka (plava)	
340.		VEIN ŠATO	H	MP	kemijska olovka (plava)	iza teksta: „ <i>Jakobne</i> “
341.	163.	BESBRURSKJE KIFLICE	H	MP	kemijska olovka (plava)	numerirana stranica (55.);
342.		VEIN ŠATO	H	MP	kemijska olovka (plava)	
343.	164.	MEDENJACI	H	MP	kemijska olovka (plava)	bez numeracije; iza teksta: „ <i>teta Evica</i> “
344.		ŠNITE S MEDOM	H	MP	kemijska olovka (plava)	„ <i>3 kaš meda ili pekmeza bolje je med</i> “; iza teksta: „ <i>teta Julčika</i> “
345.	164.- 165.	ĐOKINA PITA	H	MP	kemijska olovka (plava)	
346.	165.	KIFLICE	H	MP	kemijska olovka (plava)	numerirana stranica (57.); označeno četverostrukom kvačicom; iza teksta: „( <i>... Milica</i> )“
347.		ŠTRUDLICE	H	MP	kemijska olovka (plava)	označeno šesterostrukom kvačicom; „ <i>razvaljati kano za rezance debelo</i> “
348.	166.	MOZART ŠTANGLE	H	MP	kemijska olovka (plava)	bez numeracije; „ <i>1/2 pak bakpulfera (praš. za pecivo)</i> “, „ <i>kano štangle reži</i> “

349.		ŠUPNUDLE OD KAJMAKA	H	MP	kemijska olovka (plava)	„pravi se kano šupnudle“
350.	-----		H, E, NJ, F			materijal „za oprušivanje cipela“, „Hotel Osijek“, (tekst otisnut plavnom bojom); dimenzije 114x380 (filc)
351.	167.	MANDEL BOGEN	H	MP	kemijska olovka (plava)	numerirana stranica (59.); „malo karanfila“, „sve se metne u rajdlu“, „tri bjele hostije slepe se 3 prsta širine“, „metne se na modli od mramor kolača“ ∩ (grafički prikaz izrade)
352.		PUSLICE	H	MP	kemijska olovka (plava)	„lupaj sa šne šlagerom“
353.	168.	KOKOS KIFLICE	H	MP	kemijska olovka (plava)	bez numeracije
354.		PITA SA VOČEM	H	MP	kemijska olovka (plava)	„kao šmarne bude testo“, „jako dobro bude mekano i nakon 5 dana“
355.	-----		H		kemijska olovka (plava)	umetnuta papirnata vrećica „Robna kuća Rijeka RI“, kombinacija bijele boje i boje fuksije, crna slova, dimenzije 110x200; na bijelom dijelu ispisan tekst brzjava
356.	169.	PITA OD ŽELJEA	H	MP	kemijska olovka (plava)	numerirana stranica (61.)
357.	169-170.	MAČJE OKO	H	MP	kemijska olovka (plava)	iza naslova grafitnom olovkom dopisano „20 min 150 C“
358.	170.	BRESKVE	H	MP	kemijska olovka (plava)	
359.		ČOKOLAD GLAZURA	H	MP	kemijska olovka (plava)	iza teksta: „Elza“
360.		OD SMOKAVA OKRUG.	H	MP	kemijska olovka (plava)	„preko flajš mašine samletii“
361.	171.	ŠPRIC KRAFNE	H	MP	kemijska olovka (plava)	numerirana stranica (63.)

362.		VANILIJA KRANCL	H	MP	kemijska olovka (plava)	naslov označen četverostrukom kvačicom, ali tekst u cijelosti prekriven
363.	171-172.	PITA OD JAGODA	H	MP	kemijska olovka (plava)	
364.	172.		H	MP	kemijska olovka (plava)	iako nedostaju stranice 64. i 65. (stranica numerirana (66.), nastavlja se tekst recepta pod brojem 363; iza teksta: „Božica“
365.		LICKA TORTA	H	MP	kemijska olovka (plava)	„2 šalice mlijeka (fildan), „jedn malu šolju mlijeka“
366.		HOBLATNE SA KEKSOM	H	MP	kemijska olovka (plava)	samo naslov
367.	173.	CISTERNA TORTA	H	MP	kemijska olovka (plava)	numerirana stranica (67.) iza teksta grafički prikaz izrade i „od Kate“; „popariti sa mlekom“
368.		POGAČICE	H	MP	kemijska olovka (plava)	naslov pocrtan valovitom crtom i označen četverostrukom kvačicom
369.	174.	PROJA SA MJEŠANIM BRAŠNOM	H	MP	kemijska olovka (plava)	bez numeracije; „1 mala soda voda“
370.		BERN PRACNI <sup>674</sup>	H	MP	kemijska olovka (plava)	
371.		PUDING OD GRIZA	H	MP	kemijska olovka (plava)	
372.		ČOKOLAD KOKTEL	H	MP	kemijska olovka (plava)	iza naslova: „Nela“
373.	175.	ČOKOLADNA GLAZURA	H	MP	kemijska olovka (plava)	numerirana stranica (69.)
374.		BISKVIT	H	MP	kemijska olovka (plava)	iza naslova: „moje“
375.		KAKAO ŠNITE	H	MP	kemijska olovka (plava)	

<sup>674</sup> <http://blog.vecernji.hr/tanja-klaic/aromaticne-pracne-tete-stane-4507> Citirano 04.06.2020.

376.		GLAZURA OD ČOKOLADE	H	MP	kemijska olovka (plava)	
377.	176.	PITA	H	MP	kemijska olovka (plava)	bez numeracije; iznad naslova crvenom grafitnom olovkom zabilježena dvostruka kvačica; iza naslova: „ <i>Čuljat</i> “
378.		ULMERICE	H	MP	kemijska olovka (plava)	
379.	-----		H			umetnuta gonja polovica letka formata A4- poziv na promociju („World Holiday International“, nagradni broj 28629, 500 DM); (dornji dio letka - vidi pod brojem 333.)
380.	-----		H		kemijska olovka (plava)	obračuni kupljenih proizvoda u trgovini; oznake za goblen (redni brojevi – boja?) „ <i>Po šemi naše</i> “; na poleđini „ <i>Plin</i> “, stanje na brojilu, datum plaćanja
381.	177.	PITA SA SIROM	H	MP	kemijska olovka (plava)	numerirana stranica (71.)
382.		SLANA GIBANICA	H	MP	kemijska olovka (plava)	iza teksta: „ <i>(Jasna)</i> “
383.		KROFNE	H	MP	kemijska olovka (plava)	iza teksta: „ <i>(mama Kraljevica)</i> “
384.	178.	FIL ZA TORTE OD KAKAO	H	MP	kemijska olovka (plava)	numerirana stranica (72.)
385.		PITA OD ROGAČA	H	MP	kemijska olovka (crna)	
386.	179.	PITA OD ROGAČA SA JABUKAMA	H	MP	kemijska olovka (crna)	numerirana stranica (73.)
387.	179-180.	VOĆNA PITA	H	MP	kemijska olovka (plava)	iza teksta: „ <i>(dobro Jasna)</i> “
388.	180.	MEDENE PUSLICE	H	MP	kemijska olovka (crna)	numerirana stranica (74.); „ <i>24 50 dk brašna</i> “ ispravljeno plavom kemijskom i grafitnom olovkom

389.		POGAČICE	H	MP	kemijska olovka (crna)	iza naslova: „ <i>od mame</i> “; „ <i>gore nožem cifrat</i> “
390.	181.	ŠTANGLE OD MEDA	H	MP	kemijska olovka (crna)	numerirana stranica (75.);
391.		DIOŠ PATKO*	H	MP	kemijska olovka (crna)	Diós patkó (mađ.); „ <i>mjesi kao za šnebalne</i> “ <sup>675</sup> (>Schneeballen)
392.		HONIG MONT	H	MP	kemijska olovka (crna)	naziv od Honigmond? (njem.)
393.	182.	PUŽIĆI S MAKOM	H	MP	kemijska olovka (crna)	numerirana stranica (76.); iza teksta: □□□□□□(grafički prikaz izrade);
394.		PUDING OD GRIZA	H	MP	kemijska olovka (crna)	
395.		HONIG PUSLE	H	MP	kemijska olovka (crna)	
396.		ODREZAK OD POVRĆA	H	MP	kemijska olovka (plava)	stranica iz bilježnice A5 formata s linijama; rukopis nepoznat
397.	183.	DAMEN KAPRIC	H	MP	kemijska olovka (crna)	numerirana stranica (77.); „ <i>mutiti mikserom</i> “, iza teksta: „( <i>Dragica</i> )“
398.		ČOKOLADNA KREMA	H	MP	kemijska olovka (plava)	
399.	184.	CITRON KREMA	H	MP	kemijska olovka (plava)	numerirana stranica (78.);
400.		KOLAĆ OD MIRE	H	MP	kemijska olovka (crna)	iza naslova: „( <i>Vink</i> )“
401.	184-185.	ČUPAVCI	H	MP	kemijska olovka (crna)	„ <i>reži □ i moći u fil</i> “ (grafički prikaz izrade)
402.	185.	BELE PUSLICE	H	MP	kemijska olovka (plava)	numerirana stranica (79.)
403.		GURABIJE	H	MP	kemijska olovka (plava)	

<sup>675</sup> Schneeball(en) (njem.) = kolač od prhkog tijesta; detaljnije na [http://www.mamas-rezepte.de/rezept\\_Fraenkische\\_Schneeballen-6-2619.html](http://www.mamas-rezepte.de/rezept_Fraenkische_Schneeballen-6-2619.html) Citirano 04.06.2020.

404.	186.	PIROŠKE	H	MP	kemijska olovka (plava)	numerirana stranica (80.); „ili 10 dk Maggi pire krompira Podravka“ (vidi pod brojem 432.)
405.		PIJANI KOLAČI	H	MP	kemijska olovka (plava)	iza teksta: „(Dragica – Đuro)“; „kvasac se stavi u vino i razmuti“
406.	187.	MEDENJACI	H	MP	kemijska olovka (plava)	numerirana stranica (81.)
407.		VOĆNI KOLAČ	H	MP	kemijska olovka (crna)	iza teksta: „Jasna“
408.		PECIVO IZ TELEVIZIJE	H	MP	kemijska olovka (plava)	
409.	188.	SA SALOM KOLAČI	H	MP	kemijska olovka (crna)	numerirana stranica (82.); iza naslova: „(snaša Anka)“; označeno četverostrukom kvačicom plavom kemijskom olovkom
410.		KRAFNE	H	MP	kemijska olovka (plava)	iza naslova: „(televizija) za 50 kom“; cijeli recept prekrižen
411.		KUGLOF	H	MP	kemijska olovka (plava)	iza naslova: „(Gerc)“
412.	-----		H			umetnuta vrećica „Dr. Oetker Prašak za pecivo, Backin“, Podravka s receptom za Pohorski vijenac, datum proizvodnje 22.02.1993.
413.	-----		H			autobusna karta za dvije osobe na relaciji Rijeka – Zagreb (datum: 13.10.)
414.	189.	KEKS	H	MP	kemijska olovka (plava)	numerirana stranica (83.); iza naslova: „(Gerc)“
415.		KATANA KOLAČ	H	MP	kemijska olovka (crna)	
416.		MEDENJACI	H	MP	kemijska olovka (plava)	iza naslova: „(Karapandža)“
417.		PODERANE GAČE	H	MP	kemijska olovka (crna)	

418.	190.	ORAHOVE KOCKE	H	MP	kemijska olovka (crna)	numerirana stranica (84.); ispred naslova: „(može i torta)“; iza naslova: „(Anka Orl)“
419.		PITA	H	MP	kemijska olovka (plava)	„i peci na kocke □“ (grafički prikaz izrade)
420.		KOLAČ OD MAKA	H	MP	kemijska olovka (plava)	iza teksta: „Podravka“
421.	191.	ORAHNJAČA NADJEV (fil)	H	MP	kemijska olovka (plava)	numerirana stranica (85.)
422.		ZALOGAJ ZA GURMANE (Podravka)	H	MP	kemijska olovka (plava)	
423.		HRENOVKE U TJESTU	H	MP	kemijska olovka (plava)	iza teksta: „Rada“
424.	192.	SLANI KOLAČIĆI SA ŠUNKOM	H	MP	kemijska olovka (plava)	numerirana stranica (86.)
425.		ORAHOVE KOCKE	H	MP	kemijska olovka (plava)	
426.		KOLAČ	H	MP	kemijska olovka (plava)	iza naslova: „(Dragica) dobro“
427.	193.	KUPINA – SLADOLED	H	MP	kemijska olovka (plava)	numerirana stranica (87.)
428.		SLADOLED	H	MP	kemijska olovka (plava)	
429.		ORAHOVI ROŠČIĆI	H	MP	kemijska olovka (plava)	
430.	194.	MAK KOCKE	H	MP	kemijska olovka (plava)	numerirana stranica (88.); iza naslova: „Franck“
431.		ORAHOVA TORTA	H	MP	kemijska olovka (crna)	
432.	194-195.	PIROŠKE	H	MP	kemijska olovka (plava)	„ili 10 dk Maggi pire krompira Podravka“ (vidi pod brojem 404.)
433.	195.	GLAZURA OD ČOKOLADE I	H	MP	kemijska olovka (plava)	numerirana stranica (89.)

434.		GLAZURA II	H	MP	kemijska olovka (plava)	iza teksta: „(to je za ind. tortu)“
435.		SLADOLED	H	MP	kemijska olovka (plava)	
436.	196.	BAJADERA I	H	MP	kemijska olovka (plava)	numerirana stranica (90.); „3 rebra čokolade <b>8dkg</b> (od 20 dk čok)“ dopisano grafitnom olovkom, „na nepromastivom papiru“
437.		II	H	MP	kemijska olovka (plava)	
438.	-----		H			umetnuta vrećica „Dr. Oetker Prašak za pecivo, Backin“, Podravka s receptom za Orahove roščiće, datum proizvodnje 06.06.1983.
439.	197.	ZAGORSKE ŠTRUKLE	H	MP	kemijska olovka (plava)	numerirana stranica (91.)
440.		PITA	H	MP	kemijska olovka (crna)	
441.	198.	BISKVIT	H	MP	kemijska olovka (plava+ crna)	numerirana stranica (92.)
442.		KAKAO KOLAČ	H	MP	kemijska olovka (crna)	
443.	199.	PITA	H	MP	kemijska olovka (crna)	numerirana stranica (93.); ispod naslova: „sve po 30 dk braš. i šećer“ plavom kemijskom olovkom; iza teksta: „(u vlaku recept, 19.11.1990.god.)“
444.		MEDENJACI	H	MP	kemijska olovka (crna)	iza teksta: „(Dragica – Đuro)“
445.		VANILJA KRANCLJI	H	MP	kemijska olovka (plava)	označeno duplom dvostrukom kvačicom iza naslova; iza teksta: „(majkica)“
446.	200.	KEKSI ZA MAŠINU	H	MP	kemijska olovka (plava)	zapisivačica nije numerirala stranicu
447.		RAM KRANCLJE	H	MP	kemijska olovka (plava)	„tijesto se zamjesi malo tvrđe kao za šupnudle“



448.		JABUKE U ŠLAFROKU	H	MP	kemijska olovka (plava)	> Äpfel im Schlafrock (njem.)
449.		DOMAČI KEKSI	H	MP	kemijska olovka (plava)	iza naslova: „(Dr Oetker)“
450.	-----	ČOKOLAD TORTELETE	H	MP	kemijska olovka (plava)	umetnu list papira iz bloka dimenzija 128x198; nedovršen tekst recepta
451.	201.	VOĆNI KOLAČ	H	MP	kemijska olovka (plava)	numerirana stranica (95.); iza teksta: „FINO (MALA KATIČICA)“
452.		HUSARSKI POLJUBCI	H	MP	kemijska olovka (crna)	„napravite varjačom udubinu“
453.	202.	KRAFNE TELEV.	H	MP	kemijska olovka (crna/plava)	bez numeracije
454.		DIGANO TJESTO TELEV.	H	MP	kemijska olovka (plava)	„razne načine“ – 3 grafička prikaza izrade
455.		SLADOLED LIMUN	H	MP	kemijska olovka (plava)	
456.	203.	VOĆNI SOKOVI I SIRUPI OD BOROVNICA	H	MP	kemijska olovka (plava)	numerirana stranica (97.); riječ „sok“ pocrtana dvostrukom crtom
457.		OD VIŠNJE	H	MP	kemijska olovka (plava)	naslov pocrtan valovitom crtom; riječ „sok“ pocrtana dvostrukom crtom
458.	204.	GUSJENICE	H	MP	kemijska olovka (plava)	bez numeracije
459.		IŠL KRAFNE	H	MP	kemijska olovka (plava)	„sa malim modlom izbosti“, „10 dkg šećera metnuti u rajndlika“
460.	205.	POGAČICE (od mame)	H	MP	kemijska olovka (plava)	numerirana stranica (99.); „ne dati uzići“
461.		NUSN ŠTANGLE	H	MP	kemijska olovka (plava)	
462.	206.	PIŠKOTA OD MRKVE	H	MP	kemijska olovka (crna)	numerirana stranica (100.), posljednja stranica s numeracijom; desno od naslova: „(Kozala) 515-067 tel.“
463.		RETEŠ	H	MP	kemijska olovka (plava)	Rétes (mađ.) = savijača; desno od naslova: „Poštar, Nuštar“;

						„neka ½ sata počiva“, „filuj ščim hoćeš“, „onda neka 1 sat uskisne“
464.	207.	SANJA PITA	H	MP	kemijska olovka (plava)	nepotpunun tekst, zapisivačica stavila „?“ nakon dijela uputa; cjelovit tekst – vidi pod brojem 455. (isti naslov)
465.		SANJA PITA	H	MP	kemijska olovka (plava)	cjelovit tekst nedovršenog recepta pod brojem 454. (isti naslov)
466.		GEDULT PUSLICE	H	MP	kemijska olovka (plava)	Geduld (njem.) = strpljenje; „28 dkg brašna najedanput sipati“; iza teksta: „(teta Julčika)“
467.	208.	LICITERSKE PULSE	H	MP	kemijska olovka (plava)	„brašna koliko zahtijeva“, „modlicama istehati“
468.		MEDENJACI	H	MP	kemijska olovka (plava)	iza naslova: „(teta Evica)“; „½ kg meda dati da kuha“
469.		ŠLAG OD PRAHA MLIJEKA	H	MP	kemijska olovka (plava)	
470.	209.	PITA OD KROMPIRA	H	MP	kemijska olovka (plava)	
471.		BAJADERA	H	MP	kemijska olovka (crna)	iza naslova: „(Sari)“
472.		KEKSI FLEIŠ MAŠINE	H	MP	kemijska olovka (plava)	iza naslova: „(Maskalanka)“
473.	210.	MEDENA PITA	H	MP	kemijska olovka (crna)	ispod naslova dopisano plavom kemijskom olovkom „Sve se dobro mješa“
474.		PITA	H	MP	kemijska olovka (plava)	lijevo od naslova: „(Jasmina)“, desno od naslova: „(i glazura od čokolade); „1 kocka germa“, „Sve dobro bez šećera je“
475.	-----					uzorak plastificirane tapete smeđe boje dimenzija 120x175
476.	211.	PEKARSKE KIFLE	H	MP	kemijska olovka (plava)	iza naslova: „(Kraljevica)“; ispravljeno grafitnom olovkom: „četiri 1 šalice šalica od kave jogurta veće“, „podjeli na 10 5 jufkice“;

						„razvaljaj ⊗ i na osam komada reži“ (grafički prikaz izrade); iza teksta: „(Odlično)“
477.		BRZE FRITULE S JOGURTOM	H	MP	kemijska olovka (plava)	
478.	212.	KOCKE (S RAZNIM NADJEVIMA)	H	MP	kemijska olovka (plava)	iznad naslova: „(Rajna)“; svaki sastojak naveden samostalno u jednom redu
479.	213.	PITA KOCKA SA SIROM	H	MP	kemijska olovka (plava)	
480.		RAHLO TIJESTO	H	MP	kemijska olovka (plava)	gotovo svi sastojci naveden samostalno u jednom redu
481.	214.	PIROŠKE	H	MP	kemijska olovka (plava)	gotovo svi sastojci naveden samostalno u jednom redu; „I vrećica digo suhog kvasca „Podravka“; sadržaj prepisan s vrećice „Dr. Oetker Prašak za pecivo, Backin“, Podravka – vidi pod brojem 427.
482.	-----		H			umetnuta vrećica „Dr. Oetker Prašak za pecivo, Backin“, Podravka s receptom za Piroške, datum proizvodnje 09.10.1995.
483.	215.	TELEVIZIJA – PITA ILI ŠNITE SA KOKOSOVIM BRAŠNOM	H	MP	kemijska olovka (plava)	svaki sastojak naveden samostalno u jednom redu
484.	216.	prazna stranica				
485.	217.	prazna stranica				
486.	218.	prazna stranica				
487.	219.	prazna stranica				
488.	220.	prazna stranica				
489.	221.	prazna stranica				
490.	222.	prazna stranica				
491.	223.	prazna stranica				
492.	224.	prazna stranica				
493.	225.	prazna stranica				
494.	226.	prazna stranica				

495.	227.	prazna stranica				
496.	228.	prazna stranica				
497.	229.	prazna stranica				
498.	230.	prazna stranica				
499.	231.	prazna stranica				
500.	232.	prazna stranica				
501.	233.	prazna stranica				
502.	234.	prazna stranica				
503.	235.	prazna stranica				
504.	236.	prazna stranica				
505.	237.	prazna stranica				
506.	238.	prazna stranica				
507.	239.	prazna stranica				
508.	240.	prazna stranica				
509.	241.	prazna stranica				
510.	242.	prazna stranica				
511.	243.	KNEDLE	H	MP	kemijska olovka (plava)	„100 gr. butera“, „i šljive ili 2-3 bobice trešnje i pravi gomboce“ – gombóc (mađ.) = okruglica
512.	244.	prazna stranica				
513.	245.	prazna stranica				
514.	246.	prazna stranica				
515.	247.	prazna stranica				
516.	248.	prazna stranica				
517.	249.	prazna stranica				
518.	250.	prazna stranica				
519.	251.	prazna stranica				
520.	252.	prazna stranica				
521.	253.	prazna stranica				
522.	254.	prazna stranica				
523.	255.	prazna stranica				
524.	256.	prazna stranica				
525.	257.	prazna stranica				

526.	258.	prazna stranica				
527.	259.	prazna stranica				
528.	260.	prazna stranica				
529.	261.	prazna stranica				
530.	262.	prazna stranica				
531.	263.	prazna stranica				
532.	264.	prazna stranica				
533.	265.	prazna stranica				
534.	266.	prazna stranica				
535.	267.	prazna stranica				
536.	268.	prazna stranica				
537.	269.	prazna stranica				
538.	270.	prazna stranica				
539.	271.	prazna stranica				
540.	272.	prazna stranica				
541.	273.	prazna stranica				
542.	274.	prazna stranica				
543.	275.	-----	H	?	pisaći stroj	„PALČIĆ JOSIP + Životopis O SIJEK, 23.XI.1954.“; polovica papira formata A4
544.	276.	prazna stranica				
545.	277.	prazna stranica				
546.	278.	prazna stranica				
547.	279.	prazna stranica				
548.	280.	prazna stranica				
549.	281.	prazna stranica				
550.	282.	prazna stranica				
551.	283.	prazna stranica				
552.	284.	prazna stranica				
553.	285.	prazna stranica				
554.	286.	prazna stranica				
555.	287.	prazna stranica				

556.	288.	prazna stranica				
557.	289.	prazna stranica				
558.	290.	prazna stranica				
559.	291.	prazna stranica				
560.	292.	prazna stranica				
561.	293.	prazna stranica				
562.	294.	prazna stranica				
563.	295.	prazna stranica				
564.	296.	prazna stranica				
565.	297.	prazna stranica				
566.	298.	prazna stranica				
567.	299.	prazna stranica				
568.	300.	prazna stranica				
569.	301.	prazna stranica				
570.	302.	prazna stranica				
571.	303.	*	H	MP	kemijska olovka (plava)	* recept bez naslova, prvi zapisani recept za kuhano slano jelo; <i>„dodati odmah vegete i 1 kocku rastopljenu“</i>
572.	304.	prazna stranica				
573.	305.	prazna stranica				
574.	306.	prazna stranica				
575.	307.	SOK OD BAZE	H	MP	kemijska olovka (plava)	<i>„U flaše staviti odlično je“</i>
576.	308.	prazna stranica				
577.	309.	prazna stranica				
578.	310.	prazna stranica				
579.	311.	prazna stranica				
580.	312.	prazna stranica				
581.	313.	prazna stranica				
582.	314.	prazna stranica				
583.	315.	KAKAO KOKTEL	H	M	kemijska olovka (plava)	<i>„sipati 3 deci špirita i 1 rum ekstrakt“</i>

584.		LIKER OD ČOKOLADE	H	MP	kemijska olovka (plava)	
585.		SOK OD BAZE	H	MP	kemijska olovka (plava)	nedovršen recept? (usporedi recept pod brojem 307.)
586.	316.	prazna stranica				
587.	-----		H	MP	naliv - pero (crno)	umetnut iskinut list papira identičnih fizičkih obilježja kao listovi u bilježnici, osim promjene u boji; stranica A: (kraj nepoznatnog recepta), PITA OD JABUKA, KOLAČ OD VIŠNJA (iza svakog: „Milena“) stranica B: PRINCEZ KRAFN „(Jankovsky)“, MEDENJACI U MODLI „(Zgurić)“, KROMPIR PITA „(Zgurić)“
588.	317.	prazna stranica				
589.	318.	prazna stranica				
590.	319.	prazna stranica				
591.	320.	prazna stranica				
592.	321.	prazna stranica				
593.	322.	prazna stranica				
594.	323.	prazna stranica				
595.	324.	prazna stranica				
596.	325.	prazna stranica				
597.	326.	prazna stranica				
598.	327.	MUSAKA OD KARFIOLA	H	MP	kemijska olovka (plava)	„dotle se dinsta malo meso kao paprikaš, ali meso je samljeveno“
599.		KUPUS MUSAKA	H	MP	kemijska olovka (plava)	„pa se metne u šerpu“, „ako imaš malo izrezane kobasice“, „kuhaj bez zafriga“
600.	328.	prazna stranica				
601.	329.	prazna stranica				
602.	330.	prazna stranica				
603.	331.	prazna stranica				
604.	332.	prazna stranica				

605.	333.	prazna stranica				
606.	334.	prazna stranica				
607.	-----	KOCKE (S RAZNIM NADJEVIMA)	H	ZP	kemijska olovka (plava)	recept zapisan na listiću dimenzija 102x87 (prepisan u bilježnicu - vidi pod brojem 468); zapisao Zdenko Palčić
608.	-----		H		pisaći stroj	prerezani list papira formata A4; ŽARBO ŠNITE, KIFLICE (plavom kemijskom dopisano „još dva žumanjka“)
609.	335.	prazna stranica				
610.	336.	prazna stranica				
611.	-----		H	HK	naliv - pero (plavo)	pismo koje sadrži recept za TORTU S TREŠANJA, kojeg je Mariji Palčić napisla Heda Kerner 24. travnja 1951. Na kraju pisma grafitnom olovkom napisana poruka Zdenku Palčiću.
612.	337.	prazna stranica				
613.	338.	prazna stranica				
614.	339.	prazna stranica				
615.	340.	prazna stranica				
616.	341.	LIJEK ZA ASTMU	H	MP	kemijska olovka (crna)	
617.	342.	prazna stranica				
618.	343.	prazna stranica				
619.	345.	SIRUP OD MALINE	H	MP	kemijska olovka (crna)	„Puni flaše dobro zatvarat.“
620.	346.	prazna stranica				
621.	347.	prazna stranica				
622.	348.	*	H	MP	kemijska olovka (crna)	* recept bez naslova (junetina pečena u foliji)
623.	349.	prazna stranica				
624.	350.	prazna stranica				
625.	351.	TELEĆA PRSA	H	MP	kemijska olovka (plava)	



626.		PALAČINKE OD MAHUNA	H	MP	kemijska olovka (plava)	vidi broj 630
627.	352.	KNEDLE SA SIROM	H	MP	kemijska olovka (plava)	
628.	353.	BRZA POGAČA „NENA“	H	MP	kemijska olovka (plava)	
629.		SALATA OD GOVEDINE	H	MP	kemijska olovka (plava)	
630.	354.	PALAČINKA OD MAHUNA	H	MP	kemijska olovka (plava)	isti recept kao pod brojem 626, ali nešto sažetiji; „posle u mixseru“
631.	355.	OMLET - AJER	H	MP	kemijska olovka (plava)	„lupa se sa šnešlagerom“
632.		ŠUNKA U KRUHU	H	MP	kemijska olovka (plava)	
633.		SIRUP OD MALINE	H	MP	kemijska olovka (plava)	„metneš u dunc flašu“
634.	356.	ZAHTIJEV	H	MP	kemijska olovka (plava)	predložak zahtjeva Uporavi za komunalni sustav pri direkciji za stambene poslove u Rijeci (podaci o adresi, broju stana, telefonskom broju)
635.	357.	prazna stranica				
636.	358.	RAKOVI	H	MP	kemijska olovka (plava)	
637.		AJVAR	H	MP	kemijska olovka (plava)	iza teksta crnom kemijskom olovkom dopisano: „Patliđan ceo kad je pečen isto samljeti sa korom“
638.	359.	ZELENA SALATA OD PARADAJZA	H	MP	kemijska olovka (crna)	! zelena rajčica „25 dk rib crnog rena“; iza teksta: „Anka Orł“
639.		HIMBERN SAFT	H	MP	kemijska olovka (plava)	„I lit himberna“, „i u tanku krp u kao sir cjediti“
640.	360.	KRASTAVCI ZA ZIMU	H	MP	kemijska olovka (plava)	„na 1 litra flašu“, „dunstati“ iza teksta: „vrlo dobre“, „(Martinčić ing)“
641.		KRASTAVCI U VODI ZA ZIMU	H	MP	kemijska olovka (plava)	„zavezat i spremit u špajz“, „metne se kopar, ren, loza, ako se hoće“

642.		PAPRIKE	H	MP	kemijska olovka (plava)	„to je masa što se uzima“
643.		PAPRIKA	H	MP	kemijska olovka (plava)	iza teksta: „Jasna“
644.	361.	TARTAR SOS	H	MP	kemijska olovka (plava)	
645.		PAPRIKA ZA ZIMU	H	MP	kemijska olovka (crna)	
646.		AJVAR OD ZEL. PARADAJZLA	H	MP	kemijska olovka (crna/plava)	„3kg zelenih paradajzla samleti kroz flejš mašinu“ iza teksta: „(telev.)“
647.	362.	MALINOVI ILI OD RIBIZLA SOK (VINO)	H	MP	kemijska olovka (plava)	„4 dkg vinskog kamena“ <sup>676</sup> ; „Samo sa tankom krpicom zavezati, da se sladokusci ne uvlače.“
648.		SOK TRNINE	H	MP	kemijska olovka (plava)	„4kg trnine (gloga)“
649.	363.	SOKOVI OD RAZNIH VOĆA	H	MP	kemijska olovka (plava)	
650.		*	H	MP	grafitna olovka	*bez naslova (recept za sok od višnje)
651.	364.	LIMUNADA	H	MP	kemijska olovka (plava)	
652.		ĐUZ	H	MP	kemijska olovka (crna)	„treba se kroz flejš mašinu mleti“
653.	-----					listić iz bloka dimenzija 199X199; predložak za slanje telegrama; primateljica Ina Kuharić
654.	365.		H	MP	naliv-pero (crno)	adresa – Emica Ižaković
655.		LIJEK ZA ASTMU	H	MP	kemijska olovka (plava)	
656.		LIJEK ZA ASTMU	H	MP	kemijska olovka (plava)	„25 listova loberan“ (Lorbeeren, njem.= lovor); iza teksta: „Odlično liječi astmu.“
657.	366.	PRORICANJE SUDBINE IZ KAFE	H	MP	naliv-pero (crno)	tumačenje simbola )( i II ;

<sup>676</sup> Vinski kamen (birsa, striješ), KC4H5O6, kalijev hidrogen tartarat, sol vinske kiseline, koja se zbog slabe topljivosti nakon vrenja taloži u vinskim bačvama. Nekad su vinari sakupljali i prodavali vinski kamen iz bačava, koji je bio sirovina za dobivanje vinske kiseline. <http://www.enciklopedija.hr/natuknica.aspx?id=64746>

						objašnjenje pocrtanih znakova (ptice, ptice u kavezu, psi, lisice, drveće, list od detelina, zastava, tačka, više tačaka, ključ, obrnuti ključ, mrtvački sanduk, grožđe, dvoglav orao, dvoglavni orao)
658.	367.			MP	naliv-pero (crno)	nastavak s prethodne stranice - objašnjenje pocrtanih znakova (pismonoša, ruža, bašta, buket cveća, riba, crvi, lenger, <sup>677</sup> malo dete, roba, lađa, srce i jabuke, toranj, konjanici, oblaci, prut, divlja zver, zvezda, miš, prsten, pismo)
659.	368.			MP	naliv-pero (crno)	nastavak s prethodne stranice - objašnjenje pocrtanih znakova (knjiga, čovek, žena, ljiljan, sunce, mesec, đbun, briga, prozor, kufer, kola, točak)
660.	369.			MP	naliv-pero (crno)	nastavak s prethodne stranice - objašnjenje pocrtanih znakova (cifre, slovo G, slovo S -, „oslobođenje apšenika“, slovo X – „apšenje“, pseća glava, tri žene, tri muškarca, krugovi, razne figure, krst, tri krsta, četiri krsta, venac)
661.	370.	ZA FRANC. KAPU ŠTRIKAT	H	MP	grafitna olovka	
662.	371.		H	MP	kemijska olovka (plava)	<i>Darija nova adresa 20. XII 78. god, Vijenac VI. udarnog Slavenskog korpusa 54/2; prekriziženo</i>
663.	372.		H	JP	grafitna olovka/ kemijska olovka (plava)	popis djela iz pedologije ✓ <i>Gračanin</i> <sup>678</sup> : <i>Kalcifikacija tala</i> ✓ “ <i>Mali pedološki praktikum</i> ✓ “ <i>Pedologija I</i> ✓ “ <i>Fosfatizacija tala</i> ✓ “ <i>Prilog genetskoj klasifikaciji tala*</i> <i>Gračanin: Tla Hrvatske</i> “ <i>Pedologija III dio (Sistematika tala)</i> ✓ <i>Blašković: Hidropedološka studija rijeke Mirne*</i>

<sup>677</sup> (zast., tur.) = 1. sidro, kotva; 2. velika bakrena zdjela <https://jezikoslovac.com/word/gb2j> Citirano 04.06.2020.

<sup>678</sup> Mihovil Gračanin, cfr. detaljnije na <http://www.enciklopedija.hr/natuknica.aspx?id=22950> Citirano 04.06.2020.

						✓ <i>Viljams Nauka o zemljištu</i> * * ispred imena autora i djela dopisano: „ <i>proč</i> “
664.	zalist	prazna stranica				
665.	zalist		H	MP	grafitna olovka	datum rođendana i imendana Branke Palčić
666.			H	MP	kemijska olovka (plava)	„ <i>televi u boji</i> “; shema – prekrivena
667.				MP	kemijska olovka (plava)	grafički prikaz presjeka kolača
668.				MP	kemijska olovka (plava)	shema s numeracijom i komentar „ <i>odlično</i> “ zapisan crnom kemijskom olovkom
669.	korice			MP	kemijska olovka (plava)	shema – prekrivena; shema s numeracijom i komentar „ <i>dobar</i> “; shema s numeracijom i komentar „ <i>dobro</i> “

### 8.3. Popis fotografija

Red. br.	Naziv fotografije
1.	<i>Separat 1</i>
2.	<i>Nuštar</i>
3.	<i>Separat 2</i>
4.	<i>Mode blat za kolaće – knjiga za kolaće</i>
5.	<i>Separat 3</i>
6.	<i>Bakina bilježnica</i>
7.	Crkva sv. Vendelina u Jarmini
8.	Spomenik poginulim stanovnicima Jarminu u I. svjetskom ratu
9.	Detalj sa spomenika
10.	Kip sv. Vendelina u crkvi u Jarmini
11.	Naslovna stranica matične knjige iz 1805. godine, Župa sv. Vendelina u Jarmini
12.	Predlist matične knjige iz 1805. godine (Župa sv. Vendelina u Jarmini)
13.	Prvi zapis u matičnoj knjizi iz 1805. godine (Župa sv. Vendelina u Jarmini)
14.	Prvo spominjanje prezimena Gerard u matičnoj knjizi iz 1805. godine
15.	Prezime Gerard u matičnoj knjizi iz 1805. godine
16.	Prezime Gerard u matičnoj knjizi iz 1805. godine
17.	Detalj iz matične knjige iz 1805. godine
18.	Detalj iz matične knjige iz 1805. godine
19.	Prezime Gerard u matičnoj knjizi iz 1805. godine
20.	Prezime Gerard u matičnoj knjizi iz 1805. godine
21.	Detalj iz matične knjige iz 1805. godine
22.	Prvi spomen prezimena Becker u matičnoj knjizi iz 1805. godine
23.	Uvođenje abecednog popisa prema <i>pater familiasu</i> u matičnu knjizu iz 1805. godine
24.	Primjer abecednog popisa u matičnoj knjizi iz 1805. godine
25.	Prezime Becker u abecednom popisu u matičnoj knjizi iz 1805. godine
26.	Prezime Gerard u abecednom popisu u matičnoj knjizi iz 1805. godine
27.	Podaci o krštenju djeteta iz 1806. godine (majka djevojački Gerard)
28.	Podaci o krštenju Ana Marie Gerard, kćeri Michaela iz 1807. godine
29.	Primjer stranice s popisom krštene djece od travnja do lipnja 1807. godine
30.	Podaci o krštenju Joanesa Gerarda, sina Baltasara iz 1807. godine
31.	Podaci o krštenju djeteta, čiji su kumovi bili Michael Gerard i njegova supruga Anna Maria Wohlin iz 1807. godine
32.	Zapis o krštenju Catharine Gerard, 15. veljače 1810. godine
33.	Franjo Gérard i Jul(ijan)a Budjinka Veg(h)
34.	Posjetnica Franje Gérarda
35.	Krsni list Franje Gérarda izdan 1942. godine
36.	Izrezak iz novina o pokopu Franje Gérarda iz 1936. godine
37.	Dio naslovne stranice ukoričene Matice vjenčanih iz župe Nuštar od 1880-1900.
38.	Zapis o vjenčanju Ivana Milinkovića i Marije Vegh 1898. godine
39.	Dio zapisa o vjenčanju Ivana Milinkovića i Marije Vegh
40.	Dio naslovne stranice ukoričene Matice krštenih iz župe Nuštar od 1880-1908.
41.	Podatak o rođenju Alojsia, nezakonitog sina Jule Végh

42.	Dio zapisa o rođenju Alojsia
43.	Podatak o rođenju Josipa, nezakonitog sina Juliane Végh
44.	Dio zapisa o rođenju Josipa
45.	Dio zapisa o rođenju Josipa
46.	Podatak o rođenju Ane, nezakonite kćeri Jule Végh
47.	Stranica sa zapisom o rođenju Rosalije s odlukom o promjeni prezimena u <i>Gerard</i> iz 1902. godine
48.	Podatak o rođenju Rosalije, nezakonite kćeri Jule Bugjinke
49.	Dio zapisa o rođenju Rosalije
50.	Dio zapisa o rođenju Rosalije
51.	Podatak o rođenju Stane Sofie, nezakonite kćeri Jule Bugjinke Vegh
52.	Dio zapisa o rođenju Stane Sofie
53.	Dio zapisa o rođenju Stane Sofie
54.	Dio zapisa o rođenju Stane Sofie
55.	Odluka o promjeni prezimena kod Sebastijana Franje u <i>Gerard</i> iz 1902. godine
56.	Stranica sa zapisom o rođenju Sebastijana Franje
57.	Dio zapisa o rođenju Sebastijana Franje, nezakonitog sina Jule Bugjinke Vegh
58.	Dio zapisa o rođenju Sebastijana Franje, nezakonitog sina Jule Bugjinke Vegh
59.	Dio naslovne stranice ukoričene Matice umrlih iz župe Nuštar od 1880-1917.
60.	Prva stranica u Matici umrlih iz župe Nuštar
61.	Detalj iz Matice umrlih iz župe Nuštar
62.	Podaci obuhvaćeni Maticom umrlih iz župe Nuštar
63.	Podatak o smrti Alojsia, sina Jule Végh
64.	Podatak o smrti Stane Sofie, kćeri Jule Budjinke Végh
65.	Podatak o smrti Stane Sofie, kćeri Jule Budjinke Végh
66.	Podatak o smrti Ane, kćeri Franje Gerarda, posjednika i Julijane Budjinka
67.	Podatak o smrti Ane, kćeri Franje Gerarda, posjednika i Julijane Budjinka
68.	Podatak o smrti Marije Vegh, supruge Ivana Milinkovića
69.	Podatak o smrti Marije Vegh, supruge Ivana Milinkovića
70.	Izvadak iz Porodičnog stanja žitelja Župe Nuštarske iz 1891. godine
71.	Izvadak iz Porodičnog stanja žitelja Župe Nuštarske iz 1891. godine
72.	Razglednica iz Nuštra – Franjo Gérard (1915. godina)
73.	Poledina razglednice iz Nuštra upućene Juliani Gérard (1915. godina)
74.	Vjenčanje Marije Vegh s Ivanom Milinkovićem iz Vukovara
75.	Sestre Marija Vegh i Rozalija Gérard
76.	Vjenčani list o sklapanju braka između Rozalije Gérard i Josipa Nágya (1907.)
77.	Rozalija Nágy, rođ. Gérard
78.	Josip Nágy u ranijoj dobi
79.	Josip Nágy u starijoj dobi
80.	Obitelj Nágy: Rozalija, Jozica i Josip (1909. godina)
81.	Dionica „Hrvatskog doma“ dioničarskog društva u Vinkovcima iz 1912.
82.	Detalj s dionice 1041 iz 1912. godine
83.	Detalj s dionice 1041 iz 1912. godine
84.	Kuponi za udjel po dionici 1041 Franje Gérarda (1912. godina)
85.	Kuponi za udjel po dionici 1041 Franje Gérarda (1912. godina)
86.	Talon za dionicu 1041 Franje Gérarda (1912. godina)
87.	Zapis s poledine dionice „Hrvatskog doma“
88.	Posjetnica: Rozalija Nágy s Jozicom

89.	Jozica, Đurica i Ankica Nágy
90.	Josip (Jozica), Đuro (Đurica), An(kic)a i Marija Nágy
91.	Obiteljsko srebro – detalj s pribora za jelo (Nágy)
92.	Obiteljsko srebro – detalj s pribora za jelo (Nágy)
93.	Obiteljsko srebro – pribor za jelo (Nágy)
94.	Franjo Gérard i Jul(ijan)a Budjinka Veg(h) te Rozalija Nágy s djecom (fotografija presnimljena s izvorne dagerotipije)
95.	Josip (Jozica), Đuro (Đurica), An(kic)a i Marija Nágy
96.	Dio 10. stranice iz <i>Školske spomenice</i> (Nuštar)
97.	Dio 10. stranice iz <i>Školske spomenice</i> (Nuštar)
98.	Potpisi članova obitelji Khuen Belasi /Hederváry u <i>Školsku spomenicu</i> (Nuštar)
99.	Potpisi članova obitelji Khuen Belasi /Hederváry u <i>Školsku spomenicu</i> (Nuštar)
100.	Potpisi članova obitelji Khuen Belasi /Hederváry u <i>Školsku spomenicu</i> (Nuštar)
101.	Naslovnica stranica <i>Ispitnog izvještaja o napretku učenika, ca I.II. III. IV. i V. godišta u I. i II. polugodištu školske godine 1918/19</i> Niže pučke škole u Nuštru
102.	Izvešće za Josipa Nágya, učenika III. razreda (prvi dio)
103.	Izvešće za Josipa Nágya, učenika III. razreda (drugi dio)
104.	Posebna napomena za Josipa Nágya, učenika III. razreda
105.	Izvešće za Đuru Nágya, učenika II. razreda (prvi dio)
106.	Izvešće za Đuru Nágya, učenika II. razreda (drugi dio)
107.	Posebna napomena za Đuru Nágya, učenika II. razreda
108.	Izvešće za Anu Nágy, učenicu I. razreda
109.	Detalj iz izvješća za Anu Nágy, učenicu I. razreda
110.	Posebna napomena za Anu Nágy, učenicu I. razreda
111.	Marija Nágy u dobi od 5 godina
112.	An(kic)a Nágy – prva pričest
113.	Poledina fotografije, An(kic)a Nágy – prva pričest
114.	Marija Nágy – prva pričest s 10 godina (1924. godina)
115.	Poledina fotografije, Marija Nágy – prva pričest
116.	Đuro (Đurica) Nágy
117.	Josip (Jozica) Nágy
118.	Franjo Gérard s nepoznatom djecom fotografija presnimljena s izvorne dagerotipije
119.	Franjo i Jul(ijan)a Gérard s kćerkom Rozalijom i njezinom djecom Josipom (Jozica), Đurom (Đurica), An(kic)om i Marijom Nágy u obiteljskoj kući u Nuštru
120.	Rozalija Nágy i njezina djeca Josip (Jozica), Đuro (Đurica), An(kic)a i Marija
121.	Obiteljska kuća Gérard u Nuštru
122.	An(kic)a Nágy, snimljeno u Senti
123.	Poledina fotografije s portretom An(kic)e Nágy snimljene u Senti
124.	Sestre An(kic)a i Marija Nágy
125.	Sestre An(kic)a i Marija Nágy
126.	Sestre An(kic)a i Marija Nágy
127.	Poledina fotografije sestara An(kic)e i Marije Nágy s posvetom Franji i Jul(ijan)i Gérard
128.	Za kućnim klavirom - An(kic)a Nágy
129.	Za kućnim klavirom - Marija Nágy
130.	Naslovnica notne zbirke iz 1908. godine

131.	Prva stranica notne zbirke „Hausmusik“ iz 1908. godine
132.	Zbirka notnih zapisa 19 obrađenih plesova prilagođenih dječjem uzrastu
133.	Note po kojemu su klavir učile svirati Marija Nány i Hedica Kerner
134.	Marija Nány kao djevojka
135.	Marija Nány s nepoznatom djevojkom ispred dvorca Khuen Belasi u Nuštru
136.	Marija Nány s nepoznatim djevojkama u Nuštru
137.	Sestre An(kic)a i Marija Nány na kupanju
138.	Rozalija Nány sa kćerkama An(kic)om i Marijom na kupanju
139.	Rozalija Nány sa kćerkama An(kic)om i Marijom na kupanju
140.	Na putu u berbu grožđa - An(kic)a Nány (1934. godina)
141.	U berbi An(kic)a i Franjo Körner s violinom (1934. godina)
142.	Nakon berbe grožđa - An(kic)a i Franjo Körner (1934. godina)
143.	Nakon berbe grožđa - An(kic)a i Franjo Körner (1934. godina)
144.	Kolinje u kući Gérard
145.	Sestre An(kic)a i Marija Nány
146.	Sestre An(kic)a i Marija Nány
147.	Franjo i Jul(ijan)a Gérard s kćerkom Rozalijom i unucima i Franjom Körnerom pred obiteljskom kućom u Nuštru
148.	Josip (Jozica), Đuro (Đurica), An(kic)a i Marija Nány pred obiteljskom kućom u Nuštru
149.	Sestre An(kic)a i Marija Nány
150.	Franjo i Jul(ijan)a Gérard s kćerkom Rozalijom i njezinom djecom pred obiteljskom kućom u Nuštru s Franjom Körnerom
151.	Krsni list An(kic)e Nány
152.	Božić u obitelji Körner
153.	Obitelji Körner 1928. godina
154.	Božić u obitelji Körner
155.	Roditelji Franje Körnera, Ivan i Helena
156.	Dio naslovnice <i>Poslovne knjige Franje Körnera, svjetlopisca pomoć. iz 1917.</i>
157.	Prvi list <i>Poslovne knjige Franje Körnera, svjetlopisca pomoć. iz 1917. godine</i>
158.	Listovi s osobnim podacima Franje Körnera u <i>Poslovnoj knjizi</i>
159.	Podaci o zaposlenju Franje Körnera kod Karla Alkiera u Vinkovcima
160.	Podaci o zaposlenju Franje Körnera kod Zelesny Karolya u Pečuhu
161.	Podaci o zaposlenju Franje Körnera kod Zdenka Zemana u Vinkovcima
162.	Podaci o zaposlenju Franje Körnera u Foto atelieru „Slavia“ u Dubrovniku
163.	Podaci o zaposlenju Franje Körnera u Fotografskom atelieru „Helios“ u Sarajevu kod M. D. Pape
164.	Podaci o zaposlenju Franje Körnera u Zavodu za fotografiranje i specijalno povećavanje slika „Foto rapid“ na Preradovićevom trgu u Zagrebu
165.	Podaci o zaposlenju Franje Körnera u Atelier Tonka u Zagrebu
166.	Podaci o zaposlenju Franje Körnera u Foto Paxu, u Zagrebu, Ilica 35
167.	Svjedodžba o završenom zanatu Franje Körnera iz 1917. godine
168.	Poledina fotografije izrađene u Atelieru Alkier u Vinkovcima
169.	Preporuka iz Ateliera Tonka iz Zagreba za Franje Körnera iz 1923. godine
170.	Rješenje Gradskog poglavarstva u Vinkovcima o izdavanju obrtne iskaznice na ime Franje Körnera iz 1927. godine
171.	Obrtna iskaznica na ime Franje Körnera iz 1927. godine
172.	Članska iskaznica Hrvatskog planinarskog društva u Zagrebu



173.	Franjo i Ankica Körner na planinarenju
174.	Stranačka iskaznica Hrvatske seljačke stranke na ime Franje Körnera
175.	Amblem s proslave 100-godišnjice hrvatske himne u Slakovcima 1935. godine
176.	Franjo Körner na proslavi 100-godišnjice hrvatske himne u Slakovcima 1935.
177.	Iskaznica Organizacije fotografa na ime Franje Körnera iz 1930. godine
178.	Iskaznica Dobrovoljnog vatrogasnog društva u Vinkovcima na ime F. Körnera
179.	<i>Iskaznica za izvršujućeg člana Koturaške sekcije S.P.N. u Vinkovcima</i>
180.	Legitimacija bicikla na ime Franje Körnera
181.	Legitimacija bicikla iz 1925. godine na ime Franje Körnera
182.	Legitimacija vlasnika bicikla iz 1931. godine i Legitimacija bicikla iz 1928. godine na ime Franje Körnera
183.	Iskaznica Udruženja zanatlija na ime Franje Körnera iz 1933. godine
184.	Putovnica iz Kraljevine Srba, Hrvata i Slovenaca na ime Franje Körnera iz 1929.
185.	Putovnica iz Kraljevine Srba, Hrvata i Slovenaca na ime Franje Körnera iz 1929.
186.	Uvjerenje o stjecanju zavičajnosti na ime Franje Körnera 1933. godine
187.	Brončana plaketa iz 1930. godine
188.	Franjo Körner u vojsci u Kragujevcu, 1924. godine
189.	Posveta s poleđine napisana Ankici 1933. godine
190.	Franjo Körner u dječaćkim danima s trubom i violinom
191.	Franjo Körner kao mladić s trubom
192.	Franjo Körner kao trubač u orkestru Hrvatskog sokola
193.	Franjo Körner u odori Hrvatskog sokola
194.	Franjo Körner u puhačkom orkestru u Županji 1929. godine
195.	Franjo Körner (Foto Tonka, Zagreb)
196.	Franjo Körner (Foto Tonka, Zagreb)
197.	Franjo Körner kod „Foto Tonke“ u Zagrebu (1923. godina)
198.	Franjo Körner u ateljeu „Foto Tonka“ u Zagrebu
199.	Franjo Körner tijekom retuširanja
200.	Ankica i Franjo Körner pred Foto salonom Kerner u Vinkovcima
201.	Franjo Körner kao avijatičar
202.	Franjo Körner, portret
203.	Franjo Körner u narodnoj nošnji
204.	Franjo Körner u narodnoj nošnji
205.	Franjo Körner s violinom
206.	Franjo Körner 1926. godina
207.	Franjo Körner - portret
208.	Franjo Körner s izlagačima modne revije 1934. godine
209.	Ankica i Franjo Körner
210.	Ankica i Franjo Körner
211.	Ankica - portret
212.	Ankica s bratom Franje Körnera, Felixom, pred ulazom u atelje
213.	Ankičin portret
214.	Ankica i Franjo Körner na brodu
215.	Ankica i Franjo Körner na moru
216.	Franjo Körner s braćom Ivicom i Srećkom (Felixom)
217.	Vjenčanje Ankice Nágy i Franje Körnera 1933. godine

218.	Vjenčanje Ankice Nágy i Franje Körnera
219.	Dolazak Hedvige kući (listopad 1935. godine)
220.	Mladi roditelji s Hedvigom (listopad 1935. godine)
221.	Mlada majka Ankica sa svojom Hedvigom
222.	Pozivnica na izložbu djela R. Švigel Lešića (1935.)
223.	Bista Franje Körnera (rad R. Švigel Lešića) iz 1935.
224.	Franjo Körner uz svoju bistu
225.	Hedviga s roditeljima
226.	Hedviga s ujakom Josipom Nágyem
227.	Hedviga s ocem Franjom
228.	Hedviga na jednom od očevih bicikala
229.	Obiteljski portret
230.	Hedvigin 2. rođendan
231.	Hedvigin 4. rođendan
232.	Majka i kćer, Ankica i Hedviga
233.	Obiteljska vožnja fijakerom po Vinkovcima
234.	Hedviga na vjeronauku
235.	Razglednica koju Franjo Körner šalje svojoj Hedvigi 1943. godine
236.	Dio teksta i adrese s razglednica iz 1943.
237.	Hedvigin ratni Božić
238.	Sestre Marija i Ankica s Josipom Palčićem pred Fotografskim atelierom
239.	Sestre Marija i Ankica s Josipom Palčićem pred Fotografskim atelierom
240.	Vjenčanje Marije Nágy i Josipa Palčića 1936. godine
241.	Vjenčanje Marije Nágy i Josipa Palčića 1936. godine
242.	Poledina fotografije s vjenčanja s posvetom
243.	Posjetnice / obavijest o vjenčanju Marije Nágy i Josipa Palčića
244.	Marija i Josip Palčić
245.	Marija sa sinom Zdenkom rođenim 1937. godine
246.	Rozalija s unukom Zdenkom
247.	Zdenko Palčić (Fotoatelier Körner, Vinkovci)
248.	Marija i Josip Palčić sa sinom Zdenkom
249.	Dopisnica Rozaliji Gérard od sina Đure iz 1918. godine
250.	Sadržaj Đurine dopisnice majci iz 1918. godine
251.	Đuro (Đurica) Nágy
252.	Đuro (Đurica) Nágy
253.	Đuro (Đurica) Nágy - nogometaš
254.	Nogometna ekipa Đure (Đurice) Nágya s trenerom
255.	Majka Rozalija s djecom nakon Đurine tragične smrti (1941. godina ?)
256.	Josip (Jozica) Nágy
257.	Josip (Jozica) Nágy
258.	Josip (Jozica) Nágy
259.	Josip (Jozica) Nágy
260.	Bračni parovi Palčić i Körner s Hedvigom
261.	Bračni parovi Palčić i Körner u narodnim nošnjama
262.	Vjenčanje Josipa (Jozice) Nágya i Jelke
263.	Obitelji Nágy, Palčić i Körner s djecom Zdenkom i Hedvigom u Nuštru
264.	Rozalija Nágy sa svojom djecom i unucima (Nuštar)
265.	Hedviga Körner u carstvu igračaka

266.	Hedviga Körner na Božićno jutro
267.	Sestre Ankica Körner i Marija Palčić s Hedvigom na nuštarskom groblju
268.	Božić za vrijeme II. svjetskog rata (Rozalija s djecom i unucima)
269.	Božić za vrijeme II. svjetskog rata (Rozalija s djecom i unucima)
270.	Marija Palčić sa sinovima Zdenkom i Davorinom
271.	Davorin Palčić
272.	Marija i Josip Palčić sa sinovima Zdenkom i Davorinom
273.	Marija Palčić
274.	Davorin Palčić
275.	Hedviga Körner i Zdenko Palčić
276.	Hedviga Körner i Zdenko Palčić
277.	Hedviga Körner i Zdenko Palčić
278.	Hedviga Körner i Zdenko Palčić
279.	Hedviga Körner i Zdenko Palčić
280.	Hedviga Körner i Zdenko Palčić
281.	Supružnici Körner s Hedvigom i Zdenko Palčić
282.	Marija Palčić na grobu svog tragično preminulog brata Đure na splitskom Lovrijencu
283.	Rozalija s kćerkama na nuštarskom groblju
284.	Jul(ijan)a Budjinka Veg(h) pred kraj života s kćerkom Rozalijom, unukom Ankicom i praunukom Hedvigom
285.	Uredski materijal iz „Foto Franjo Körner“ smještenog u Ulici Adolfa Hitlera iz vremena tzv. „Nezavisne države Hrvatske“
286.	Pjesma Franje Körnera posvećena supruzi Ankici, iz zatvora 1945.
287.	Dvije pjesme Franje Körnera posvećene supruzi Ankici, iz zatvora 1945.
288.	Svjedočenje Nike Sesse o djelovanju Franje Körnera krajem II. svjetskog rata
289.	Franjo Körner - II. svjetski rat
290.	Prijepis odluke Vojnog suda u Zagrebu od 23.5.1945. o strijeljanju Josipa Nágya kao narodnog neprijatelja (izvornik)
291.	Rješenje Kotarskog suda u Vinkovcima o proglašenju Franje Körnera mrtvim (izvornik, 1949. godina)
292.	Korice legitimacije Ankice Kerner iz 1945. godine
293.	Unutrašnjost legitimacije Ankice Kerner izdane u Vinkovcima 1945. godine
294.	Svjedodžba o položenom majstorskom ispitu Ankice Kerner iz 1947. godine
295.	Ankica Pavičić Kerner pred lokalom „Foto Hedi“ u Vinkovcima
296.	Hedviga Körner i Zdenko Palčić
297.	Hedviga Körner i Zdenko Palčić
298.	Hedviga Körner i Zdenko Palčić
299.	Đačka knjižica Hede Kerner, školska godina 1946/47.
300.	Hedviga Körner i Zdenko Palčić
301.	Hedviga Körner i Zdenko Palčić s majkama
302.	Hedviga Körner i Zdenko Palčić s Marijom Palčić
303.	Kuća u Zagrebačkoj ulici 2 u Vinkovcima
304.	Rozalija Nágy s kćerkama i Dragom Pavičićem na balkonu nove kuće u Zagrebačkoj ulici 2 u Vinkovcima
305.	Privremeni kupoprodajni ugovor o kupovini kuće u Zagrebačkoj ulici 2 u Vinkovcima iz srpnja 1954. godine
306.	Potvrda o procjeni nekretnine iz 1954. godine
307.	Kupoprodajni ugovor o kupovini kuće u Zagrebačkoj ulici 2 iz 1955.

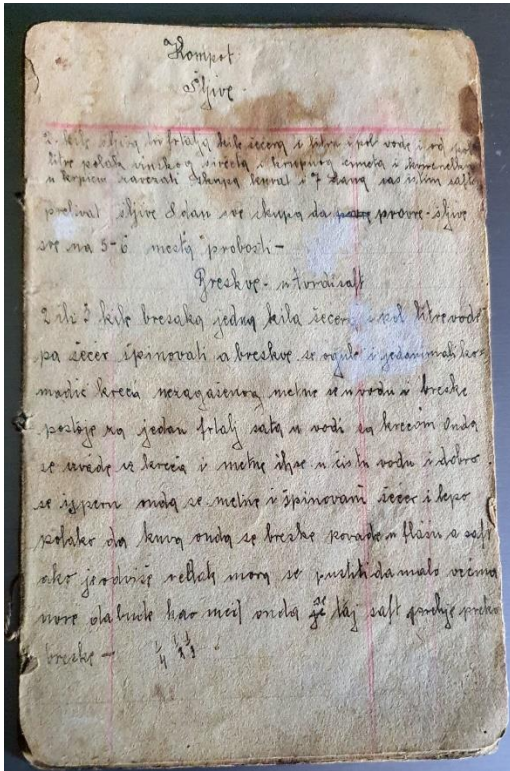
308.	Rješenje o pravu uknjižbe vlasništva na nekretnine u vlasništvu Rozalija (Ružica) Gérard, rođene Nágy u Nuštru iz 1960. godine
309.	Ankica Körner i Danica Kohl, pomoćnica u fotografskoj radnji
310.	Ankica Körner i Danica Kohl
311.	Hedviga Körner i Zdenko Palčić
312.	Hedviga Körner i Josip Štanfel kao zaručnici
313.	Fotografija - pozivnica Mirjani Matović u Hedvigine svatove (1956. godina)
314.	Tekst na poleđini fotografije – pozivnice Hedvige Körner
315.	Fotografija - pozivnica Katici Filipović u Hedvigine svatove (1956. godina)
316.	Tekst na poleđini fotografije – pozivnice Hedvige Körner
317.	Katica Stavrić, rođ. Filipović kao maturantica (Foto „Hedi“, Vinkovci)
318.	Na putu za crkvu s kumom - Hedviga Körner
319.	U crkvi - Hedviga Körner i Josip Štanfel (1956. godina)
320.	Gosti na vjenčanju Hedvige Körner i Josipa Štanfela u Zagrebačkoj ulici 2
321.	Izvadak iz vinkovačkih „Novosti“, broj 19 (194) od 12.5. 1956, stranica 7
322.	Hedviga, mladenka (1956. godina)
323.	Hedviga i Josip Štanfel uz novi auto
324.	Josip Štanfel u lovu iznad Novog Vinodolskog
325.	Ankica Kerner s kćerkom Hedvigom i Marija i Josip Palčić
326.	Dopisnica naslovljena na Rozaliju Nágy iz 1957.
327.	Tekst s dopisnice iz 1957.
328.	Hedviga i Josip Štanfel s Melitom (1957. godina)
329.	Fotografija – čestitka; Melita Štanfel s 11 mjeseci (1957. godina)
330.	Uskršnja čestitka Rozalije obitelji Matović u Beograd
331.	Četiri generacije
332.	Rozalija (Ružica) Nágy s praunukom Melitom Štanfel
333.	Branka i Zdenko Palčić
334.	Branka Palčić s majkom Marijom Mađarević i suprugom Zdenkom 1963.
335.	Darija Palčić
336.	Branka i Zdenko Palčić s kćerkom Darijom
337.	Rozalija (Ružica) Nágy s praunukom Darijom
338.	Rozalija Nágy s kćerkama Ankicom i Marijom i zetom Josipom Palčićem
339.	Marija Palčić s Melitom Štanfel (Rendić) 1970. godine
340.	Marija i Josip Palčić s unucima Darijom i Denisom
341.	Rozalija Nágy u vrtu kuće u Zagrebačkoj ulici 2 u Vinkovcima
342.	Rozalija Nágy u poznim godinama
343.	Grobnica obitelji Gérard i grob Marije Milinković na nuštarskom groblju
344.	Grobnica prije uništenja u Domovinskom ratu
345.	Sahrana Ankice Kerner 1990. godine
346.	Nuštarsko groblje s pogledom na kapelicu i obiteljsku grobnicu
347.	Obnovljeni spomenik
348.	Prezime majstora spomenika iz 1917. godine
349.	Oštećeni izvorni dio spomenika obiteljske grobnice
350.	Oštećenje od gelera - danas
351.	Dio uništenog spomenika Davorinu Palčiću
352.	Grobno mjesto i spomenik Mariji Milinković
353.	Dio spomenika Mariji Milinković
354.	Detalj – fotografija s nadgrobnog spomenika Marije Milinković

355.	Stihovi na spomeniku Mariji Milinković
356.	<i>Separat 1</i> , način uvezivanja
357.	<i>Separat 1</i> – naslovi zapisani krasopisom
358.	<i>Separat 1</i> , recept <i>Chocolade –Eis</i> na njemačkom i hrvatskom jeziku
359.	Životopis Josipa Palčića
360.	List iz bloka s podacima o prometnoj nezgodi
361.	Pismo Rozalije Mariji i Josipu Palčiću – 1. stranica
362.	Pismo Rozalije Mariji i Josipu Palčiću – 2. stranica
363.	Pismo Rozalije Mariji i Josipu Palčiću – 3. stranica
364.	Pismo Rozalije Mariji i Josipu Palčiću – 4. stranica
365.	Zaključni list o kupovini radio aparata iz 1941. godine
366.	Potvrda o isplati kredita iz 1942. godine
367.	Pismo Zdenka Palčića roditeljima sa studija – 1. stranica
368.	Pismo Zdenka Palčića roditeljima sa studija – 2. stranica
369.	Pismo Zdenka Palčića roditeljima sa studija – 3. stranica
370.	Pismo Zdenka Palčića roditeljima sa studija – 1. stranica
371.	Pismo Zdenka Palčića roditeljima sa studija – 2. stranica
372.	Dva recepta iz <i>Separata 2</i>
373.	Crno-bijela razglednica iz Rovinja (1958. godina)
374.	Tekst razglednice
375.	Recept <i>Keksi što je Anka putovala</i>
376.	Stranica s različitim podacima iz <i>Bakine bilježnice</i>
377.	Adresa Antuna Palčića u Bielefeldu s pošiljke Wiehler Gobelinbilder-a
378.	Pismo Hede Körner s receptom za „Tortu s trešnjama“ iz 1951. (1. dio)
379.	Pismo Hede Körner s receptom za „Tortu s trešnjama“ iz 1951. (2. dio)
380.	Posljednja stranica <i>Bakine bilježnice</i> s popisom knjiga iz pedologije Josipa Palčića
381.	<i>Proricanje sudbine iz kafe</i> (1. dio)
382.	<i>Proricanje sudbine iz kafe</i> (2. dio)
383.	<i>Proricanje sudbine iz kafe</i> (3. dio)
384.	<i>Proricanje sudbine iz kafe</i> (4. dio)
385.	Zapisi na zalistu <i>Bakine bilježnice</i>
386.	Knjiga „Mein Testament für Gesunde und Kranke“ S. Kneippa - vlasništvo Franje Gérarda
387.	Žig na donjem rubu unutarnje strane korica
388.	Potpis Franje Gérarda na predlistu
389.	Potpis Franje Gérarda iznad predgovora
390.	Način označavanja i bilješka u knjizi
391.	Recept Marije Palčić, rukom dopisan komentar Rozalije Nágy
392.	Različite vrste zapisa i pohranjivanja recepata
393.	Recept dodatno učvršćen perforacijom iz poštanskog bloka maraka
394.	Detalj s gornjeg dijela recepta
395.	Recepti za lijekove - zapisivačica Rozalija Nágy
396.	Recepti za lijekove - zapisivačica Rozalija Nágy
397.	Bista Franje Körnera u zatečenom stanju 20. veljače 2020. godine na tavanu kuće u Zagrebačkoj ulici 2 u Vinkovcima
398.	Autorica s bistom po pronalasku 20. veljače 2020. godine
399.	Detalj s tavana kuće u Zagrebačkoj ulici 2 u Vinkovcima

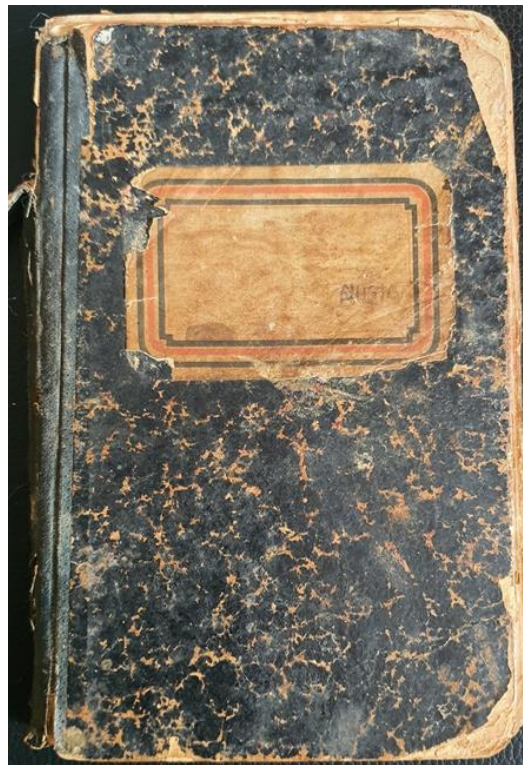
400.	Kutija s negativima na staklu ciklusa „Stari slavonski hrastici“ Franje Körnera
401.	Detalj s tavana kuće u Zagrebačkoj ulici 2
402.	Detalj s tavana kuće u Zagrebačkoj ulici 2
403.	Detalj s tavana kuće u Zagrebačkoj ulici 2
404.	Detalj s tavana kuće u Zagrebačkoj ulici 2
405.	Reljef Ankice Körner autora Rudolfa Švagel – Lešića pronađen u kući u Zagrebačkoj 2 u Vinkovcima 20. veljače 2020. godine
406.	Autorica spušta kofer s knjigama s tavana
407.	Ciklus „Stari slavonski hrastici“ Franje Körnera – zatečeni način pohrane staklenih negativa
408.	Fotografija iz ciklusa „Stari slavonski hrastici“ Franje Körnera
409.	Fotografija iz ciklusa „Stari slavonski hrastici“ Franje Körnera
410.	Način povezivanja na svim kutijama
411.	Kutija br. 1 sa staklenim negativima
412.	Kutija br. 2 sa staklenim negativima
413.	Kutija br. 3 sa staklenim negativima
414.	Kutija br. 4 sa staklenim negativima
415.	Kutija br. 5 sa staklenim negativima
416.	Stihovi zapisani na poledini koverta
417.	Prednja strana koverta
418.	<i>Red nauka</i>
419.	Omot za bilježnicu od trgovačkog, tzv. pak papira
420.	Koverta iz 1953. godine
421.	Pismo naslovljeno na Ankicu Pavičić
422.	Razglednica naslovljena na Ankicu Pavičić iz 1950. godine
423.	Razglednica iz 1933. godine
424.	Poledina razglednice naslovljena na Marišku (Mariju) Nađ iz 1933. godine
425.	Pismo Marije Palčić upućeno Hedvigi Štanfel 1994. godine – 1. stranica
426.	Pismo Marije Palčić upućeno Hedvigi Štanfel 1994. godine – 2. stranica
427.	Stari album u vlasništvu Melite Rendić
428.	Stari album u vlasništvu Melite Rendić
429.	Oblik za pečenje kolača <i>Panj</i> koji je pripadao Rozaliji Nágy
430.	Hedviga i Franjo Štanfel pred spomen obilježjem stradalima na Kulmerovoj ciglani u Vinkovcima
431.	Magnetofonske vrpce sa snimkom razgovora s Rozalijom Nágy (svibanj 2020.)



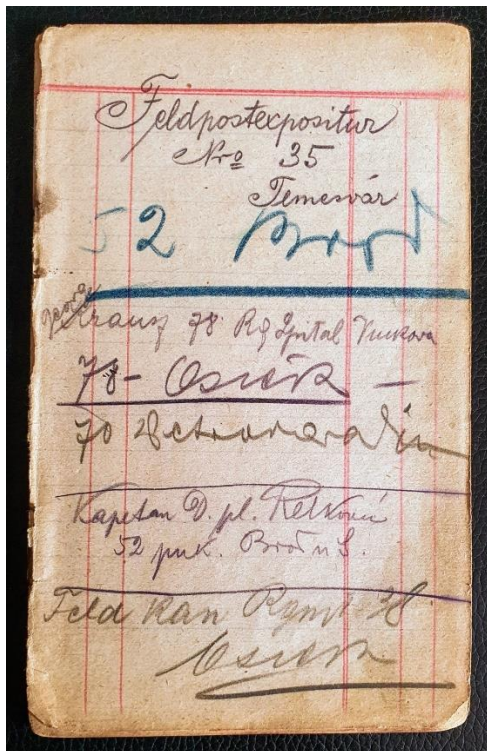
## 8.4. Fotografije



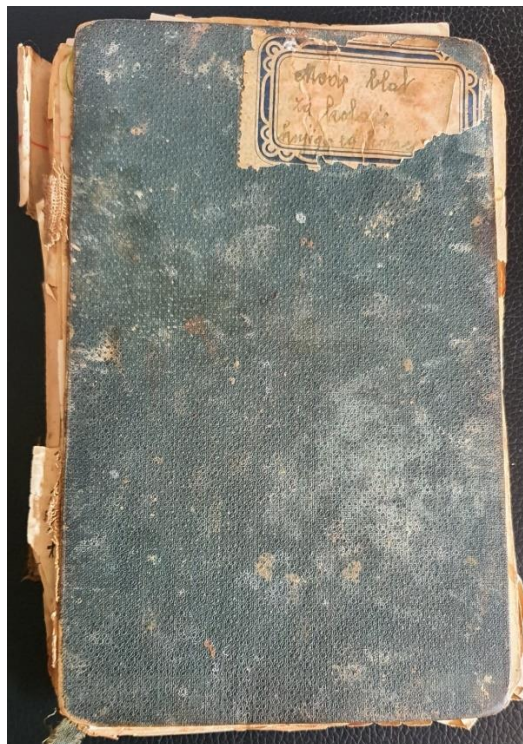
Fotografija 1. *Separat 1*



Fotografija 2. Bilježnica *Nuštar*

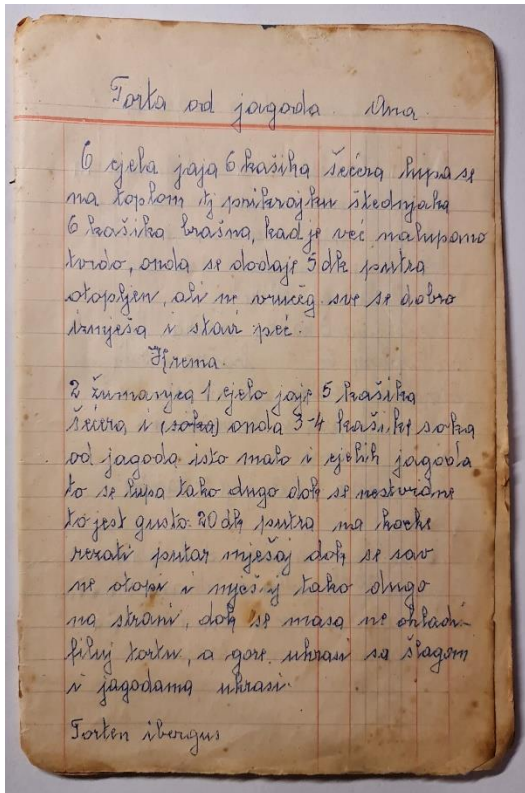


Fotografija 3. *Separat 2*

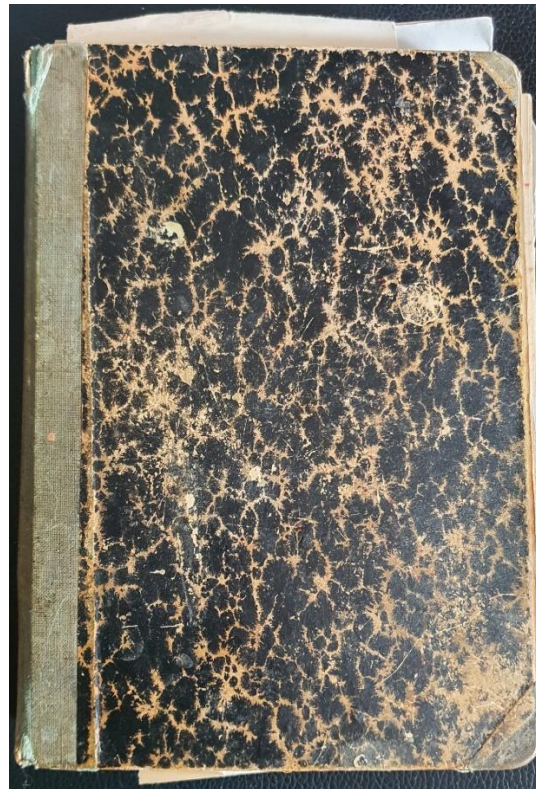


Fotografija 4. Bilježnica *Mode blat za kolače* – knjiga za kolače





Fotografija 5. Separat 3



Fotografija 6. Bakina bilježnica



Fotografija 7. Crkva sv. Vendelina, Jarmina 2019.



Fotografija 8. Spomenik poginulim stanovnicima Jarmine u I. svjetskom





Fotografija 9. Detalj sa spomenika – spomen na izvjesnog Johanna Gerarda



Fotografija 10. Kip sv. Vendelina u crkvi u Jarmini, 2019.





*Liber I<sup>ma</sup>*

*Status Animarum Ecclesie Parochialis Jarminensis,  
notatus Anno 1815 juxta Numerum Conjugatorum, Renova-  
tus vero Anno 1815 juxta Numerum plurius Domorum.*

<i>Numerus Domorum</i>	<i>Paterfamilias</i>	<i>Filiifamilias</i>	<i>Famulifamilias</i>
<i>No 10</i>	<i>Josephus Dörschbach An. 41. Dni 1814. Vera- tor Dörschbach 178. an. 18 Catharina Schulz 179. an. 18 Conjuges. Anton Trimle Margaretha</i>	<i>Theresia Dörschbach 17 an. 1815 Catharina Dörschbach 27. die Junii nata 1795 an. 18</i>	

Fotografija 13. Prvi zapis u matičnoj knjizi iz 1805. (Župa sv. Vendelina u Jarmini)

*Renovatus Anno 1815*

<i>No 22</i>	<i>Paterfamilias</i>	<i>Filiifamilias</i>	<i>Famulifamilias</i>
	<i>Michael Gerard et Ant. Maria Wöhler an. Conjuges. Inhabitantes.</i>	<i>Antonius Gerard 18 an. — confirm. 21 Ant. Gerard 17 an. 1815 Catharina Dörschbach 17 an. 1815</i>	<i>Joannes Gerard 29 an. — confirm. 17 an. 1815 Benedictus Gerard 16 an. 1815 et confirm.</i>
	<i>Theresia Wöhler an. Vidua. Antonius filius Maria Theresia filia</i>	<i>Julius 27<sup>us</sup> 1814.</i>	

Fotografija 14. Prvo spominjanje prezimena Gerard u matičnoj knjizi (Župa sv. Vendelina u Jarmini) iz 1805. pod brojem 22

*Renovatus Anno 1815*

<i>No 23</i>	<i>Paterfamilias</i>	<i>Filiifamilias</i>	<i>Famulifamilias</i>
	<i>Michael Gerard et Sufan na Wendel 37 an. Conjuges. Inhabitantes.</i>	<i>Ana Maria Gerard 11 an. — confirm. 1815 Joannes Gerard 8 an. Catharina Gerard, nata 1795 an. 1815. Antonius Gerard, natus 1795 an. 1815.</i>	
	<i>Ana Maria Gerard 35 an. — Vidua. Julius Gerard 17 an. Martinus Ulrich Anna Theresia Gerard Cusana vid.</i>	<i>Theresia Gerard 17 an. Margaretha Gerard 1814. Antonius Gerard filius vidua. Catharina Gerard 8.</i>	

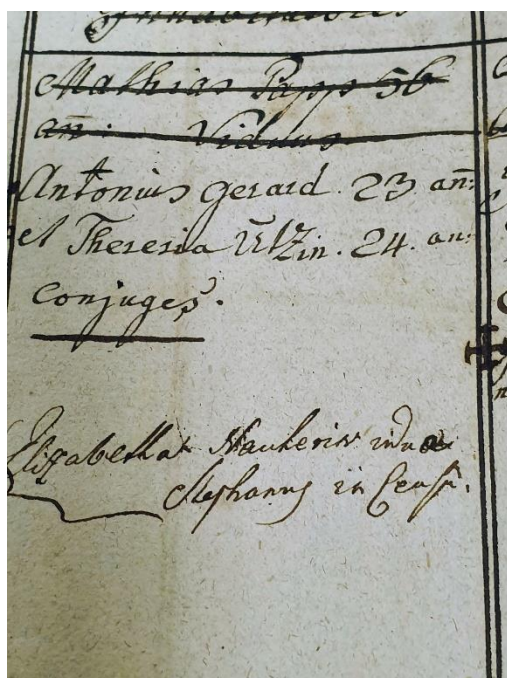
Fotografija 15. Prezime Gerard u matičnoj knjizi (Župa sv. Vendelina u Jarmini) iz 1805. pod brojem 2



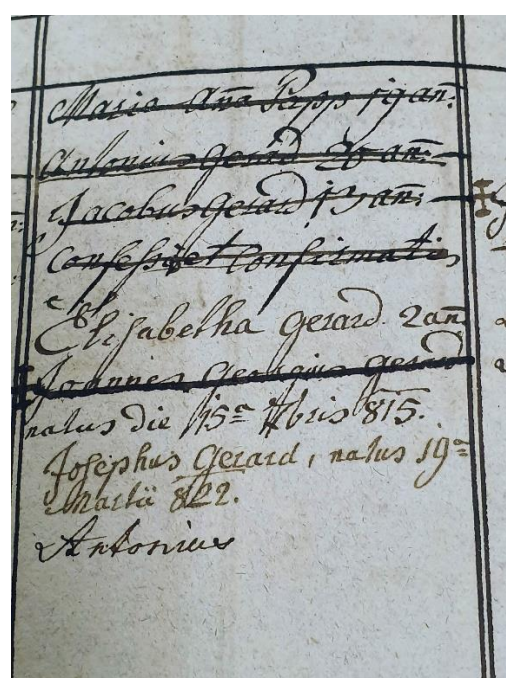
Renovatus anno 1815.

No 24.	Paterfamilias.	Filiifamilias	Famulifam. Ea.
	Matthias Papp 27 an. — et Juliana Trüsch 19 an. Conjuges.		
	<u>Inhabitantes</u>		
	Matthias Papp 56 an. Viduus Antonius Gerard. 23 an. et Theresia Wlzin. 24. an. Conjuges.  Elizabetha Hauberis vidua Stephani in Corp.	Maria Ana Papp 19 an. <del>Antonius Gerard 24 an.</del> Jacobus Gerard 17 an. Conjuges et confirmati. Elizabetha Gerard 20 an. <del>Johannes Georgius Gerard</del> natus die 15 <sup>te</sup> Mensis 1815. Josephus Gerard, natus 19 <sup>te</sup> Mensis 1822. Antonius	Jacobus Gerard 16 an. nec. Magdalena Antonius

Fotografija 16. Prezime Gerard u matičnoj knjizi iz 1805. godine (Župa sv. Vendelina u Jarmini) pod brojem 24

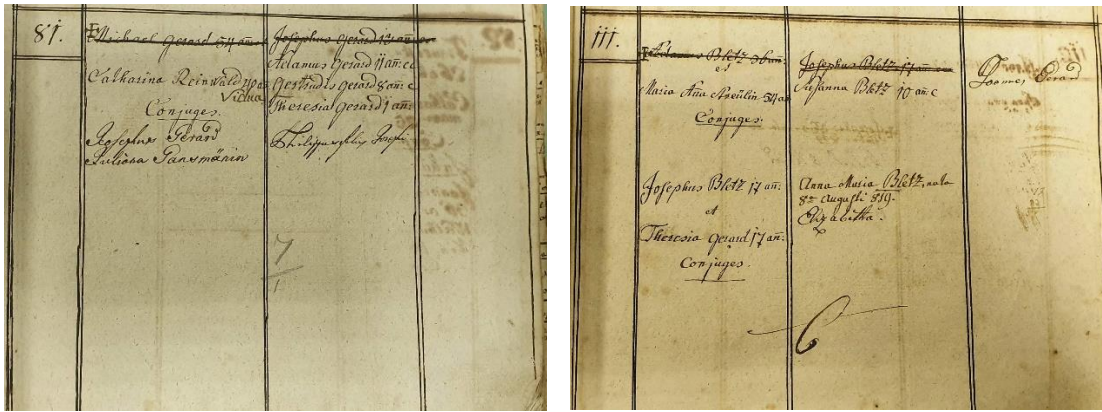


Fotografija 17. Detalj

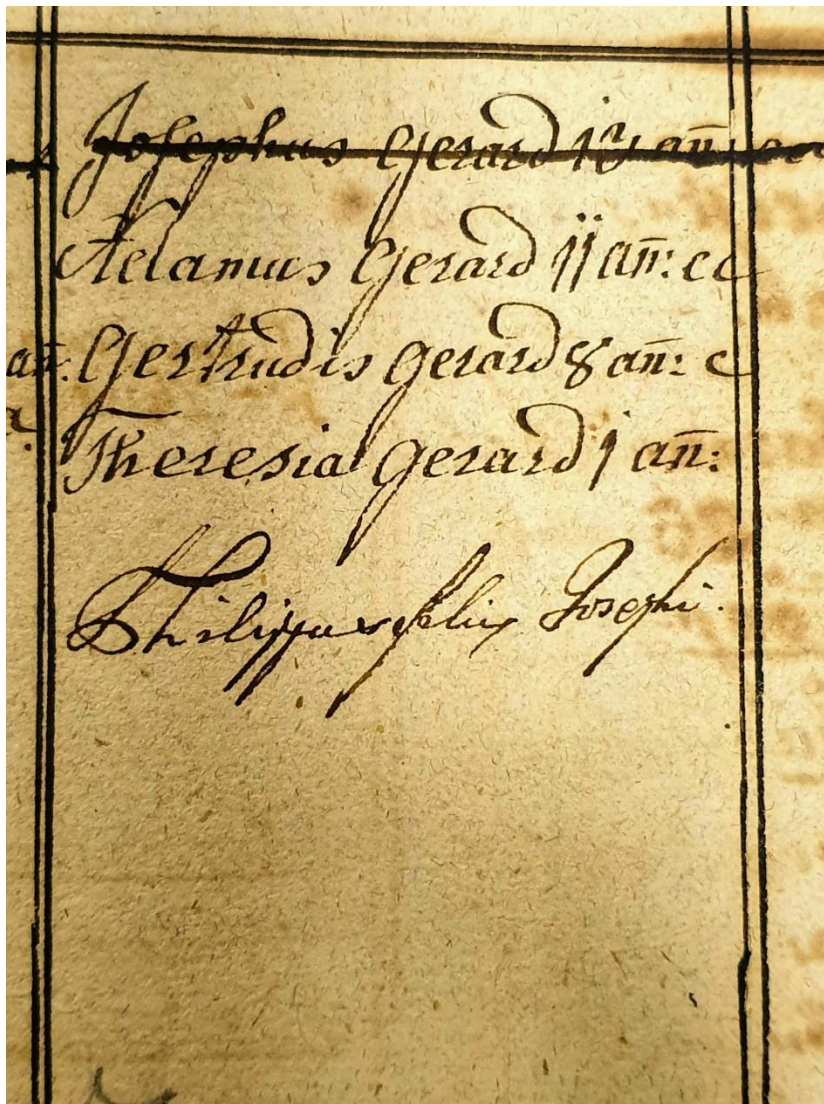


Fotografija 18. Detalj

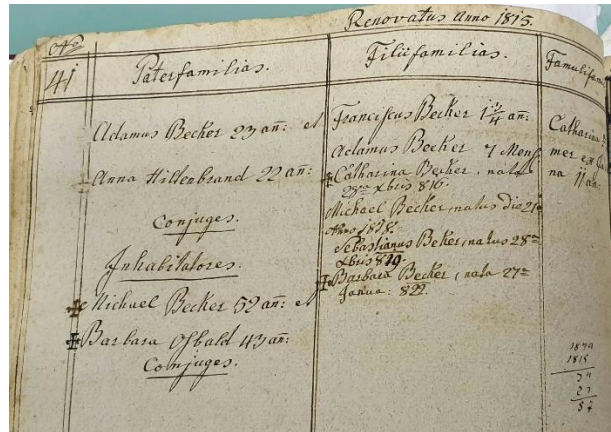




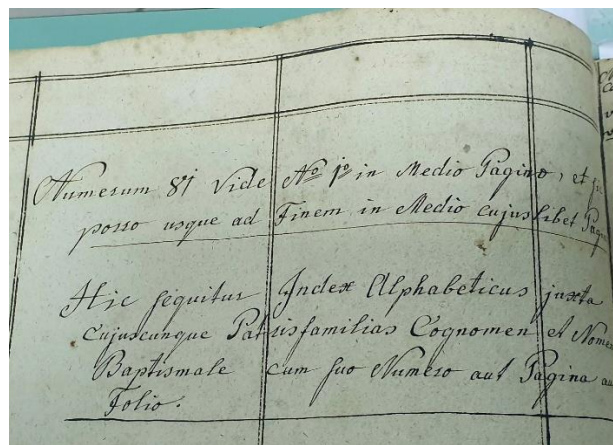
Fotografije 19. i 20. Prezime Gerard u matičnoj knjizi iz 1805.  
(Župa sv. Vendelina u Jarmini) pod brojem 81



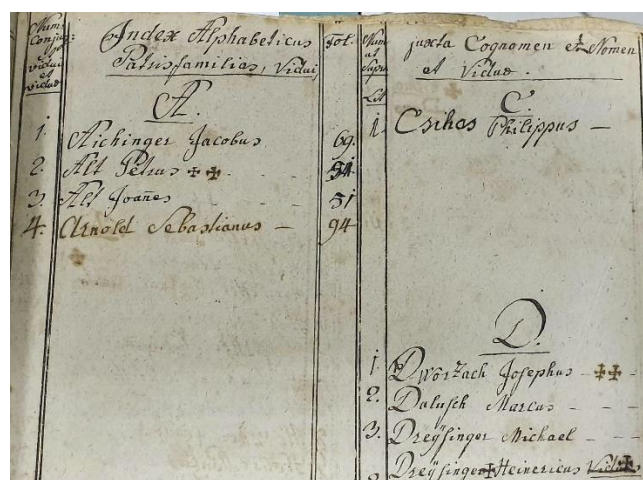
Fotografija 21. Detalj



Fotografija 22. Prvi spomen prezimena Becker u matičnoj knjizi iz 1805. (Župa sv. Vendelina u Jarmini) pod brojem 41



Fotografija 23. Uvođenje abecednog popisa prema *pater familiasu* u matičnu knjizu iz 1805. (Župa sv. Vendelina u Jarmini)



Fotografija 24. Primjer abecednog popisa u matičnoj knjizi iz 1805. (Župa sv. Vendelina u Jarmini)



B.

1.	Bletz Josephus	128.
2.	Becker Michael	41.
3.	Broglj Jacobus	28.
4.	Becker Adamus	41.
5.	Baur Ignatius	55.
6.	Bletz Andreas	80.
7.	Blumär Petrus <sup>Vidua</sup>	97.

Fotografija 25. Prezime Becker u abecednom popisu u matičnoj knjizi iz 1805. (Župa sv. Vendelina u Jarmini)

G.

1.	Gerster Petrus Stephanus	20.	
2.	Gerster Michael	21.	
3.	Gerard Antonius	24.	
4.	Gerard Michael junior	22.	
5.	Gerster Petrus	32.	i
6.	Griibel Josephus	46.	2.
7.	Giallo Petrus	67.	3.
8.	Gau georgius	72.	4.
9.	Gerard Michael senior <sup>Vidua</sup>	81.	5.
10.	Galovich Florianus	93.	6.
11.	Gijje Petrus	95.	7.
12.	<del>Gerard Balthazar</del>	<del>23.</del>	8.
4.	Gerard Anna <sup>Vidua</sup>	23.	
5.	<del>Gerard Christophorus <sup>Vidua</sup></del>	<del>29.</del>	
6.	Geckel Barbara <sup>Vidua</sup>	42.	
13.	Gau Adamus	29.	
14.	Giehl Jacobus	149.	

Fotografija 26. Prezime Gerard u abecednom popisu u matičnoj knjizi iz 1805. (Župa sv. Vendelina u Jarmini)



Minister.	Infans.	Parentes.	Patrini.	Annus.	Dies.	hora.
Sebastianus Ruschegg. Parochus.	Martinus Reutter.	Joanis Reutter, et Margaretha Reinholz, conjuges.	Georgius Stäg, et uxor ejus Ana Maria Stocker.	1806.	19 <sup>ma</sup> Juli	11 <sup>ma</sup> matutina.
Idem.	Adamus Gerster.	Michael Gerster, et Barbara Gerast, conjuges.	Adamus Martin, et uxor ejus Agnes Butter.	1806.	19 <sup>ma</sup> Juli	11 <sup>ma</sup> mesurina.
Idem.	Ana Gerster.	Stephanus Gerster, et Ana Maria Zim- merman, conjuges.	Michael Gerast junior, et uxor ejus Ana Maria Wohl.	1806.	19 <sup>ma</sup> Juli	11 <sup>ma</sup> mesurina.
Idem.	Eliza- betha Stäg.	Joanes Stäg, et Franciska Kuh- ner, conjuges.	Ferdinandus Eppeler, et uxor ejus Catharina Lohmayer.	1806.	19 <sup>ma</sup> Juli	11 <sup>ma</sup> vespertina.

Fotografija 27. Podaci o krštenju djeteta iz 1806. godine, čija je majka djevojčici Gerard (Župa sv. Vendelina u Jarmini)

Idem.	Antonius Rajman	Josephus Rajman et Eva Bauer, conjuges.	Augustinus Knebel, et uxor ejus Maria Ana Schwab.	1807.	22 <sup>da</sup> Juli	9 <sup>ma</sup> matutina.
Idem.	Ana Gerast.	Michael Gerast, et Ana Maria Wohl, conjuges.	Antonius Rie- sel, et uxor ejus Ana Maria Köhl.	1807.	11 <sup>ma</sup> Juli	10 <sup>ma</sup> matutina.
Idem.	Maria Gau.	Georgius Gau, et Elisabetha Weber, conjuges.	Franciscus Metz- ger, et uxor ejus Maria Ana Mayer.	1807.	19 <sup>ma</sup> Juli	3 <sup>ta</sup> vespertina.

Fotografija 28. Podaci o krštenju Ana Marie Gerard, kćeri Michaela iz 1807. (Župa sv. Vendelina u Jarmini)



						K.	
Minister.	Infans.	Parentes.	Patrini.	Annus.	Dies.	Hor.	
Sebastianus Ruschke Pastor.	Josephus Baur.	Valentinus Baur et Francisca Da- lusch, conjuges.	Cassparus Krenz et uxor eius Ma- ria Anna Has- clin.	1807	29 <sup>a</sup> Aprilis.	8 <sup>va</sup> matu- tina.	
Adem.	Theresia Kopf.	Leopoldus Kopf, et Agatha Gar- lin, conjuges.	Franciscus Gort et uxor eius Ca- tharina Steck.	1807	25 <sup>a</sup> Aprilis.	2 <sup>a</sup> vesper- tina.	
Adem.	Elisabe- tha Hoff- stetter.	Jacobus Hoffstet- ter, et Catharina Zinck, conjuges.	Michael Gerast et uxor eius Ca- tharina Rein- wald.	1807	11 <sup>a</sup> Maj.	10 <sup>ma</sup> matu- tina.	
Adem.	Michael Wanschus- ka.	Antonius Wan- schura, et Catha- rina Millain, con- juges.	Michael Gerast, et uxor eius Ca- tharina Rein- wald.	1807	30 <sup>a</sup> Maj.	11 <sup>a</sup> vesper- tina.	
Adem.	Anto- nius Rajmar.	Josephus Rajmar et Eva Baur, conjuges.	Augustinus Knebel, et uxor eius Maria Ana Schwab.	1807	22 <sup>a</sup> Junij.	9 <sup>na</sup> matu- tina.	
Adem.	Anna Gerast.	Michael Gerast, et Anna Maria Wohl, conjuges.	Antonius Rie- sel, et uxor eius Anna Maria Kohl.	1807	11 <sup>a</sup> Julij.	10 <sup>ma</sup> matu- tina.	
Adem.	Maria Anna Gau.	Georgius Gau, et Elisabetha Weber, conjuges.	Franciscus Metz- ger, et uxor eius Maria Anna Mayer.	1807	19 <sup>na</sup> Julij.	3 <sup>ta</sup> vesper- tina.	
Adem.	Anna Trenker.	Joanes Trenker, et Elisabetha Schlothauer, con- juges.	Adamus Weit- zell, et uxor eius Gertrudis Falg.	1807	26 <sup>a</sup> Julij.	11 <sup>a</sup> vesper- tina.	

Fotografija 29. Primjer stranice s popisom krštene djece od travnja do lipnja 1807.  
(Župa sv. Vendelina u Jarmini)



Idem.	Anna Trenker.	Joanes Trenker, et Elisabetha Schlothauer, con- juges.	Adamus Weis- zell, et uxor ejus Gertrudis Stäg.	1807	26 <sup>ta</sup> Julij	11 <sup>ta</sup> vesperis bina.
Idem.	Joanes Gerard	Baltasar Gerard, et Susanna Wends- ler conjuges.	Joanes Weis, et uxor ejus Anna Maria Eppelin.	1807	26 <sup>ta</sup> Julij	8 <sup>ma</sup> matu- lina.
Anna	18.					

Fotografija 30. Podaci o krštenju Joanesa Gerarda, sina Baltasara iz 1807. (Župa sv. Vendelina u Jarmini)

Idem.	Anna Gerstler	Stephanus Gerstler, et Anna Maria Zimmerman, con- juges.	Michael Gerard, et uxor ejus Anna Maria Wohlin.	1807	17 <sup>ta</sup> Xbris	11 <sup>ta</sup> matu- lina.
Idem.	Catharina Gerstler	Georgius Gerstler, et Elisabetha Zschulschkin, con- juges.	Josephus Stäg, et uxor ejus Maria Garethal Wanschura	1807	17 <sup>ta</sup> Xbris	11 <sup>ta</sup> matu- lina.

Fotografija 31. Podaci o krštenju djeteta, čiji su kumovi bili Michael Gerard i njegova supruga Anna Maria Wohlin iz 1807. (Župa sv. Vendelina u Jarmini)

Mense Februarii

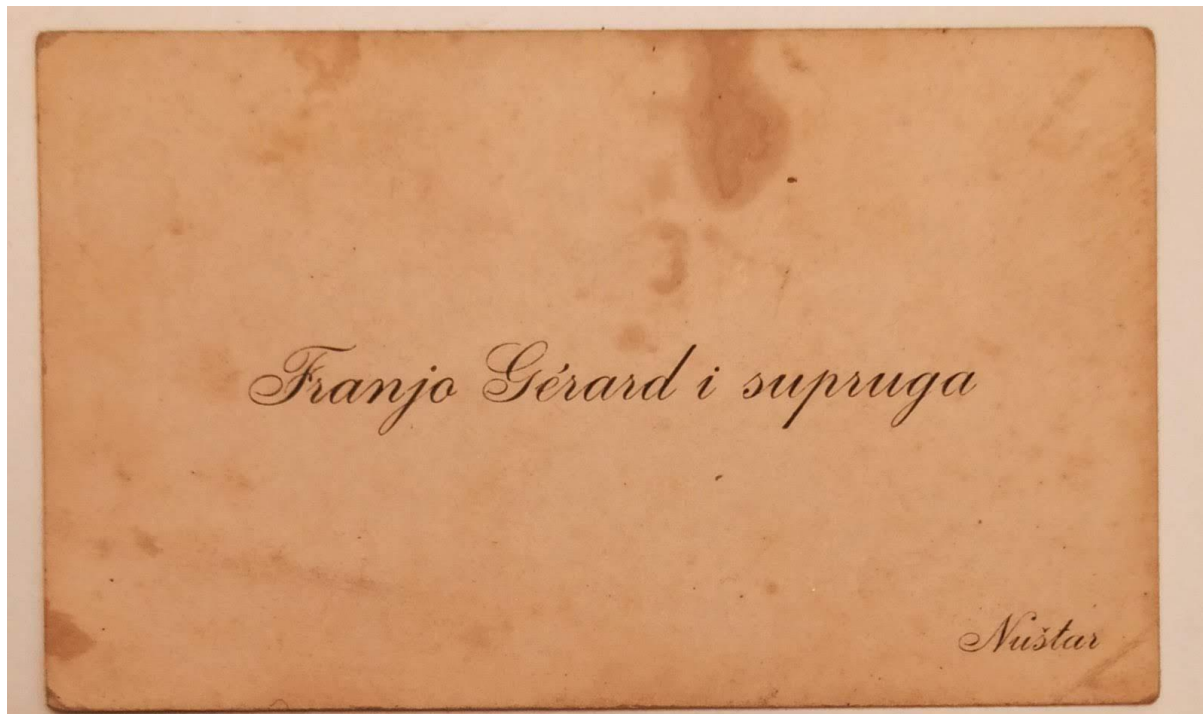
11<sup>ta</sup> Ego Sebastianus Ruffegg Parochus Ecclesie Jarminensis baptisavi infantem hodie natam ex Catharina Noppes et Anna Maria Hardin conjugibus, cum impositum est nomen Michael. Patrimi fuerunt Conradus Trecher, et uxor ejus Maria Anna Breglin, oes ex eadem Parochia.

15<sup>ta</sup> Ego Sebastianus Ruffegg Parochus Ecclesie Jarminensis baptisavi infantem hodie natam ex Baltasario Gerard et Susanna Wensler conjugibus, cui impositum est nomen Catharina. Patrimi fuerunt Joanes Weis, et uxor ejus Anna Maria Eppelin, oes eadem Parochia.

Fotografija 32. Zapis o krštenju Catharine Gerard, 15. veljače 1810. (Župa sv. Vendelina u Jarmini)



Fotografija 33. Franjo Gérard i Jul(ijan)a Budjinka Veg(h)



Fotografija 34. Posjetnica Franje Gérarda



Br. 95/942  
Nr.

Nezavisna Država Hrvatska  
Status independens Croatiae  
Biskupija: Bosansko-Srijemska  
Diocesis Bosniae et Sirmienalis.

# KRSNI LIST

Testimonium Baptismi.

U Matlici KRŠTENIH rimokatol. župe sv. *Duha* u *Nuštara*

svezak *III* strana *168*, broj *20*, ubilježeno je ovo:

In libro BAPTIZATORUM tom. cath. parociae S. \_\_\_\_\_ in \_\_\_\_\_  
tom. pag. Nr. inscriptum est:

Godine: *hiljadu osamsto pedeset prve* 1851. rođen :  
mjeseca *srpnja* dana *dvadesetčetvrtog VII. 24.* na  
a godine: *1851.* dana *24. VII.* kršten je:  
anno vero die baptizatus est:

Ime krštenika: Nomen baptizati:	<i>Franjo</i>	
Zakonit ili nezakonit: Legitimus vel illegitimus:	<i>zakonit</i>	
Roditelja, ime, prezime, stališ: Parentum nomen, cognomen, conditio:	oca (patris): <i>Jakob Gerard</i>	majke (matris): <i>Terezija Stegh</i>
Vjera: Religio:	<i>rkt</i>	<i>rkt</i>
Prebivalište: Locus domicilii:	<i>Cerje</i>	
Kumova ime, prezime, stališ i vjera: Patrinorum nomen, cogn., conditio et religio	<i>Franjo Künert i supruža Rozalija - rkt -</i>	
Krstitelja ime, prezime i služba: Baptizantis nomen, cognomen et officium:	<i>W. Zwaring župnik</i>	
OPASKE: OBSERVATIONES.		

Tisak i naklada Bisk. tiskare Đakovo.

Da se ovaj izvadak iz gore spomenute matice krštenih s tom maticom posve slaže, potpisani  
svjedoči vlastoručnim potpisom i župskim pečatom.  
Extractum hunc e supradicto libro baptizatorum cum eodem libro concordare, infrascriptus testatur propriae  
manus subscriptione et appensione sigilli parocialis.

U *Nuštara* dana *22.* mjeseca *lipnja* godine *1942.*  
Datum die mensis anno



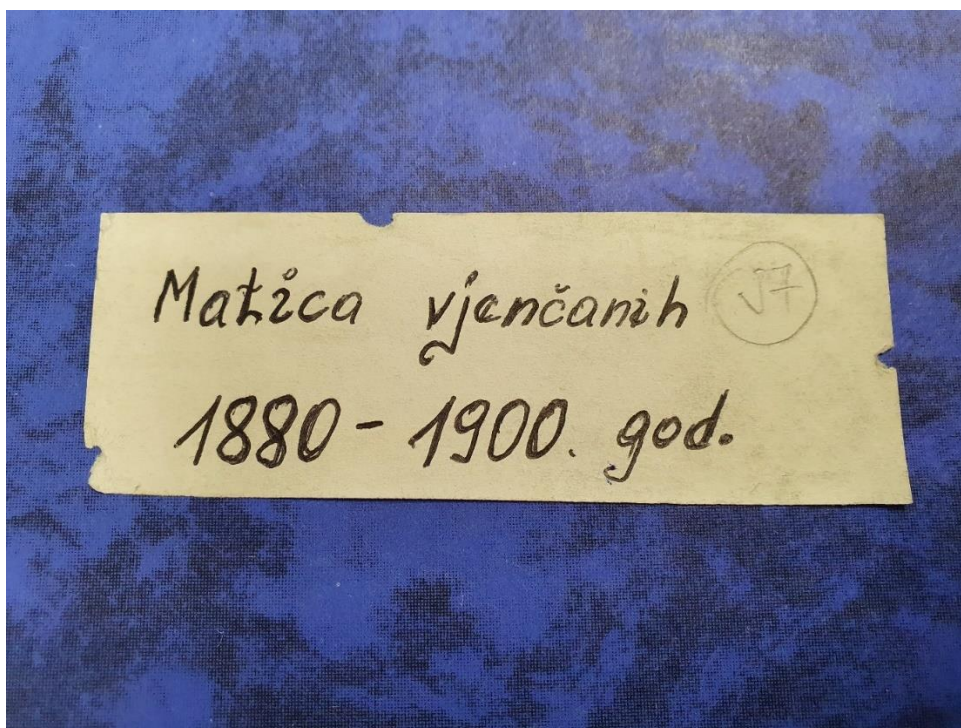
*Lav Kozmar  
župnik*

Fotografija 35. Krsni list Franje Gérarda izdan 1942. za vrijeme tzv. „Nezavisne Države Hrvatske“

## † Franjo Gerard

Nuštar, 29 II. — Jučer je ovdje svečano sahranjen Franjo Gerard, zadnji član utemeljitelj vatrogasnog društva, dugogodišnji upravitelj pošte i načelnik. Na zadnji ga je počasnik ispratilo cijelo selo, a među ostalima i grofovi Karlo i Hako Khuen Belasi. Počivao u miru!

Fotografija 36. Izrezak iz nepoznatih novina o pokopu Franje Gérarda iz 1936. godine



Fotografija 37. Dio naslovne stranice ukoričene Matice vjenčanih iz župe Nuštar za razdoblje od 1880-1900. godine (Državni arhiv u Vukovaru)



18.	28.	Kate Kratošil i Helena Pinter udova #1 Ivana su nicarka	77	Prm.,	50.
19.	4.	Ivan Milinković kr. oružnički stražmeštar i Marija kći Juliane Vegh	1898 Vukova na var Nuštar 63.	Prm., Kat	40. 20
20.	18.	Ivan Fegel i Hjerana Fegel kćera; Apolonije Klingl i Eva	115	Prm.	19.

Fotografija 38. Dio zapisa o vjenčanju Ivana Milinkovića, kr. oružničkog stražmeštra iz Vukovara i Marije, kćeri Juliane Vegh iz Nuštra 4. listopada 1898. godine

Prm.,	50.	udova	Andrija Bedić i Ivan Pap kćera r. k.	Florijan Pincić župnik	Triputa najjeftiniji 20, 21, 28 8	Obred kumovi svjedoci parok u aneksu	18 26
Kat.	49.	udova	Flindo Plitter mesar i Windo Kaban r. k.	Florijan Pincić župnik	Triputa najjeftiniji 11, 18, 25 9.	Exh. 10 9/10 1898	27.
Prm.,	19.	muškarac	Nikola Fibra i Ivan Berger	Ivan Ivanović župnik	Triputa najjeftiniji		20

Fotografija 39. Drugi dio zapisa o vjenčanju Ivana Milinkovića i Marije Vegh 4. listopada 1898. (dob, kumovi, župnik)



Fotografija 40. Dio naslovne stranice ukoričene Matice krštenih iz župe Nuštar za razdoblje od 1880-1908. godine (Državni arhiv u Vukovaru)

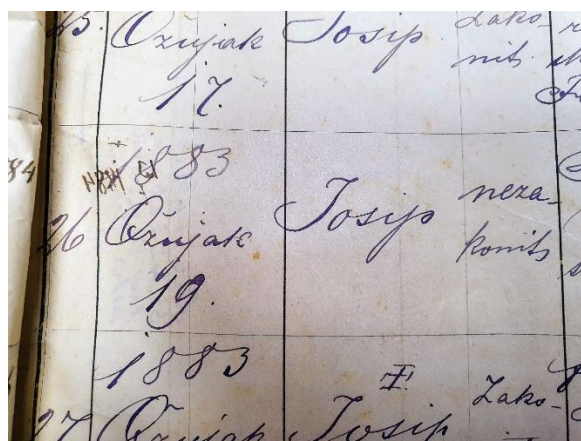
19 do				Kata Schwab	110
1881 rujan 21	+	Aloisia nera Momić		Jula Vég služavka dan	Nuštar 102
1881 rujan	+	Kata Žukonta		Jvan Seljac vatar	dan Nuštar

Fotografija 41. Podatak o rođenju Alojsia, nezakonitog sina (?) /kćer (?) Jule Vég, služavke iz Nuštra, dana 21. rujna 1881.

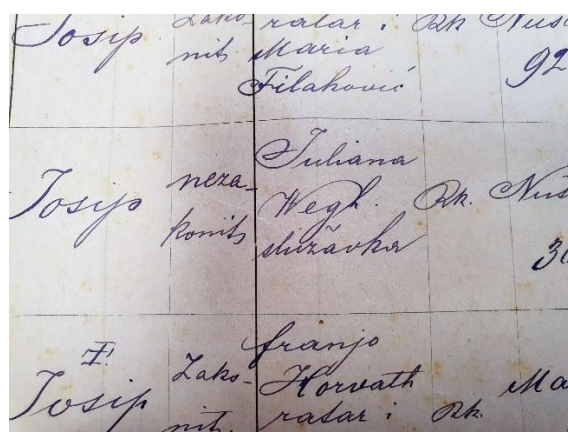
Roditelji		Kumova		Krstitelj		godina, mjesec i dan		Kr
stališ	vjera	mjesto prebivališta i kućni broj	ime, prezime, stališ i vjera	ime, prezime i duh. služ.	OP	godina	mjesec i dan	Kr
		Cenica 116	Anto Michler vatar Ana Schwab dan in Cenica	Juan an Cinčić Župnik		1881	listopad	14 14
		Nuštar 102	Alois Ölschle ger bistar dan in Lantavoo	florijan Cinčić Župnik		1881	listopad	26
						1881		

Fotografija 42. Drugi dio zapisa o rođenju Alojsia, nezakonitog sina/kćeri Jule Vég, služavke iz Nuštra, dana 21. rujna 1881. (kumovi, župnik)

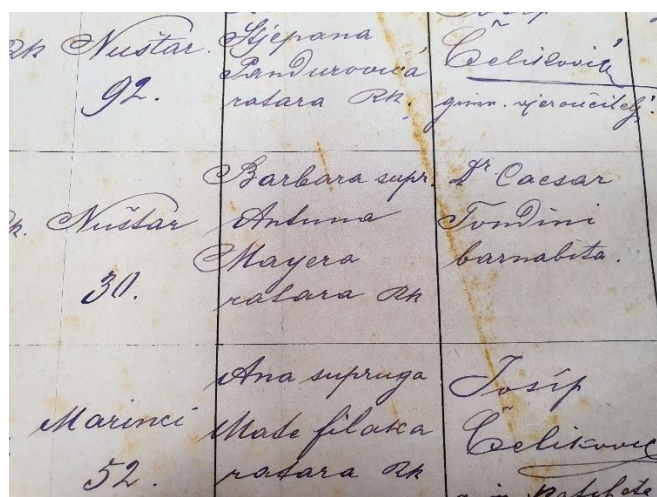




Fotografija 43. Podatak o rođenju Josipa, nezakonitog sina Juliane Végh, služavke iz Nuštra, dana 19. ožujka 1883.



Fotografija 44. Drugi dio zapisa o rođenju Josipa, nezakonitog sina Juliane Végh, služavke iz Nuštra, dana 19. ožujka 1883.



Fotografija 45. Treći dio zapisa o rođenju Josipa, nezakonitog sina Juliane Végh, služavke iz Nuštra, dana 19. ožujka 1883. godine s imenom kume i župnika, barmabita



		Marin Kauruc ratar	
5	Manda Jakov mita	Ana Matan čević	PK Mac 3
1885		Jula Vég nora	PK M
67	Srpanj 7. 8	Ana nora Prozita	PK M
		in Daje	
1885		Laro Kalagjić ratar	PK
68	Srpanj 8	Ljilko Jakov mit	PK
		Orka Meca novi	

Fotografija 46. Podatak o rođenju Ane, nezakonite kćeri Jule Vég, služavke iz Baje, dana 7. srpnja 1885. godine

mit	Ana Gajser		PK	
ko	Adam Magja revi ratar	Cene	PK	Jurijan Ciriček Zupnik
ta	Lejor Matan čević	48	PK	24. 6. 1887
<p>Podredbi visoke k. zemaljske vlasti, odela sa bogotrofc i novlacu, od dne 29. siječnja 1902. br. 1284. proklamiraj odredom tih. slova u Gaslovu od dne 7. veljice 1902. br. 158. uobičajeno je, da je k. zemaljsko vlastni odio sa unulozgi tvorene siječnja od 20. siječnja 1902. br. 3741. Kisteni ku dovolio, da može svjgi osadavaje prezime promjeniti u "Gerard". - Uredba br. 4. v. 1907. u Bajan Dzupnik 50. Bajan br. 4690/72</p>				
	Marin Mecanović ratar	Ceni	PK	Jurijan Ciriček Zupnik
	Lilka Božić	50	PK	24. 6. 1888
	Dam Jolu vili Korać			Stjenama u Miroševu 1905. sa Magjari

Fotografija 47. Na stranici sa zapisom o rođenju Rosalije ulijepljena je traka papira s odlukom o promjeni prezimena u Gerard iz 1902. godine

SS	1887 Lipanj 17	Vevelinjak nit	Josja Kšica vitar Ana Gajša	BK	Ceni 122	Vevelin Rubner vatar BK	Jurjan Činček Lipanj	63
SH	1887 Lipanj 18	Luraka Zaku nita	Adam Muga revi vatar Ljira Matin cevi	BK	Ceni 48	Kurja Stiri vatar BK	Jurjan Činček Lipanj	64
SS	1887 Lipanj 23	Rosalija nera komita	Tula Bu ginka	BK	Miridar 31	Rosalija žena punje Tedeš ko želj. tražar BK	Jurjan Činček Lipanj	
SB	1887 Lipanj 25	Juka Zaku nita	Marin Mecan vatar Juka Bogin	BK	Ceni 50	Aljica žena Mackaluk vatar BK	Jurjan Činček Lipanj	
	1887		Adam Jula vatar	BK	Marinice 23	Tula žena Mekse vata vatar BK	Jurjan Činček Lipanj	

Fotografija 48. Podatak o rođenju Rosalije, nezakonite kćeri Jule Bugjinke, dana 23. lipnja 1887. godine

SH	1887 Lipanj 18	Luraka Zaku nita	Adam Muga revi vatar Ljira Matin cevi
SS	1887 Lipanj 23	Rosalija nera komita	Tula Bu ginka
SB	1887	Juka Zaku nita	Marin Mecan vatar

Fotografija 49. Dio zapisa o rođenju Rosalije, nezakonite kćeri Jule Bugjinke, dana 23. lipnja 1887. godine

era nita	Tula Bu ginka	BK	Miridar 31	Rosalija žena punje Tedeš ko želj. tražar BK
	Marin			Aljica žena

Fotografija 50. Dio zapisa o rođenju Rosalije, nezakonite kćeri Jule Bugjinke iz Nuštra, dana 23. lipnja 1887. godine s imenom krštene kume

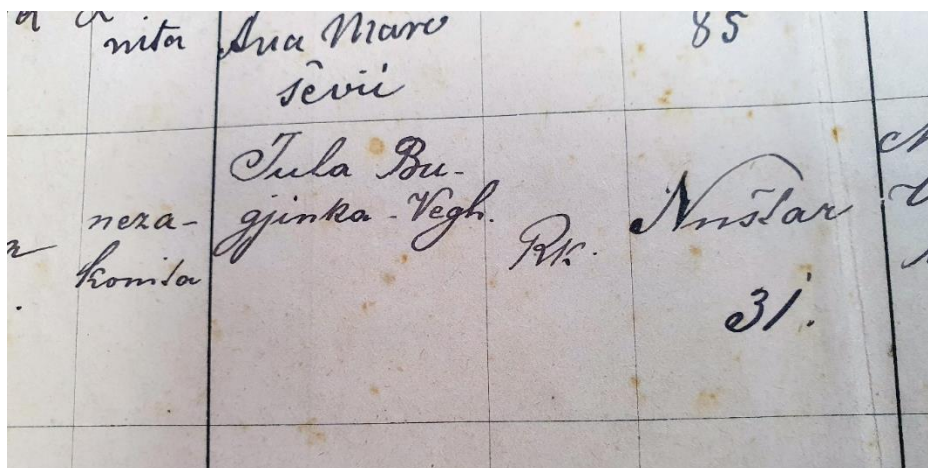


44	1889	1		Maria Gracac			Kata žena Pepana Klemenca nadničara PR	Josip Pencovic profesor katoli
45	1889	2	Juan	Josif Lupar malničar Ana Lovasz	PR	Marince 77		
46	1889	5	Kata	Antka Pranač vatar Ana Maro Sevii	MR	Nušta 85	Kata žena Muzije Kotončić vatar MR	Jurij Činček Lupar
47	1889	5	Lana Sofia	neza- gjinke Vegh komita	PR	Nušta 31	Marta žena Vista Lubica vatar MR	Josip Pencovic profesor katoli
48	1889	7 8	Juan	Lera komita	MR	Marince 119	Antun žena nadničar MR	Jurij Činček Lupar
49	1889	10	Mana	Juan Jakob vatar Eva Jurijevic	MR	Marince 61	Berka žena Martina Jurijevic nadničara PR	Jurij Činček Lupar
50	1889		Kata	Jakob vatar				

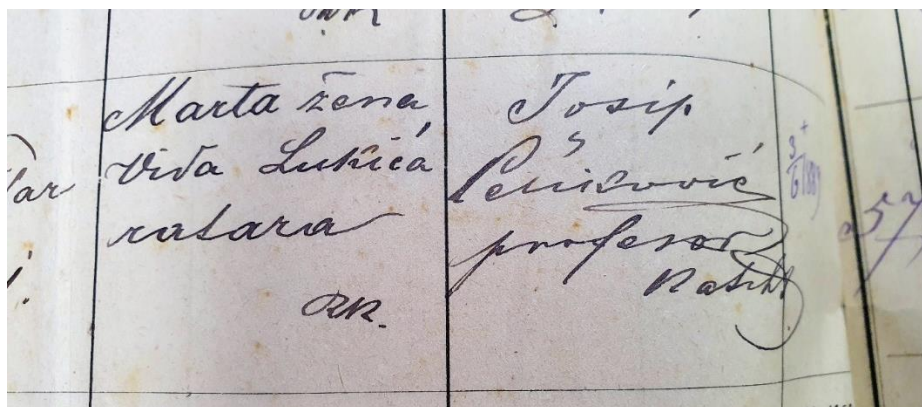
Fotografija 51. Stranica s podacima o rođenju Stane Sofie, nezakonite kćeri Jule Bugjinke Vegh iz Nuštra, dana 5. svibnja 1889. godine

46	1889	5	Kata	Lataw vatar Ana Sevii				
47	1889	5	Lana Sofia	neza- gjinke komita				Jurij Činček
48	1889		Juan					

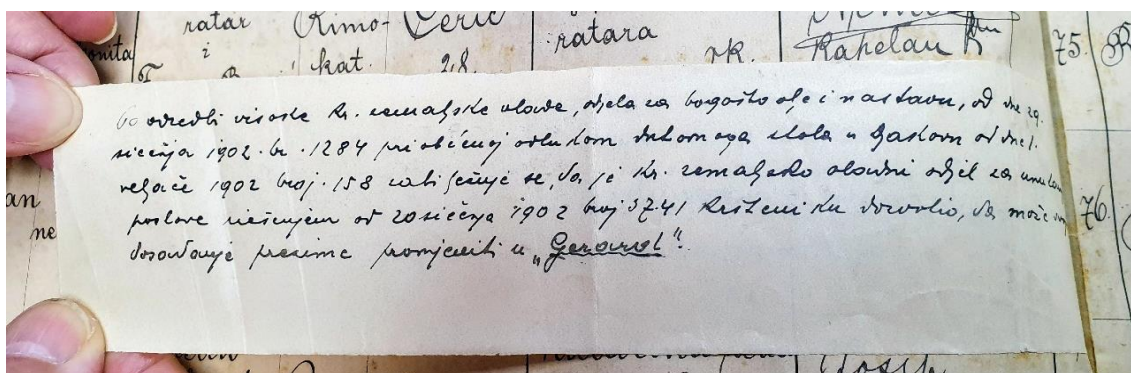
Fotografija 52. Prvi dio zapisa o rođenju Stane Sofie, nezakonite kćeri Jule Bugjinke Vegh iz Nuštra, dana 5. svibnja 1889. godine



Fotografija 53. Drugi dio zapisa o rođenju Stane Sofie, nezakonite kćeri Jule Bugjinke Vegh iz Nuštra, dana 5. svibnja 1889. godine

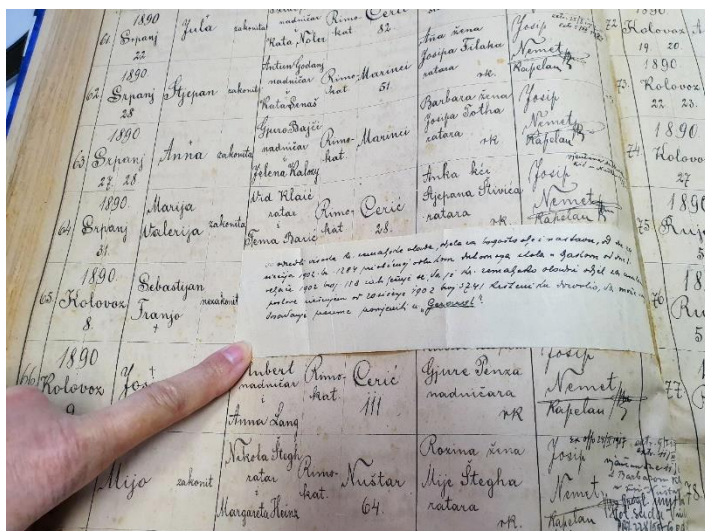


Fotografija 54. Treći dio zapisa o rođenju Stane Sofie, nezakonite kćeri Jule Bugjinke Vegh iz Nuštra, dana 5. svibnja 1889. s imenom krštene kume

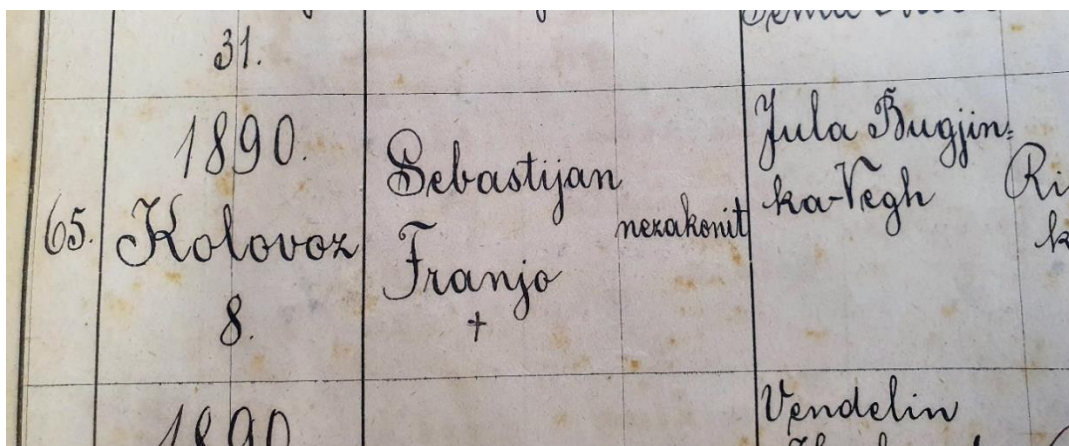


Fotografija 55. Na stranici sa zapisom o rođenju Sebastijana Franje ulijepljena je traka papira s odlukom o promjeni prezimena u Gerard iz 1902. godine

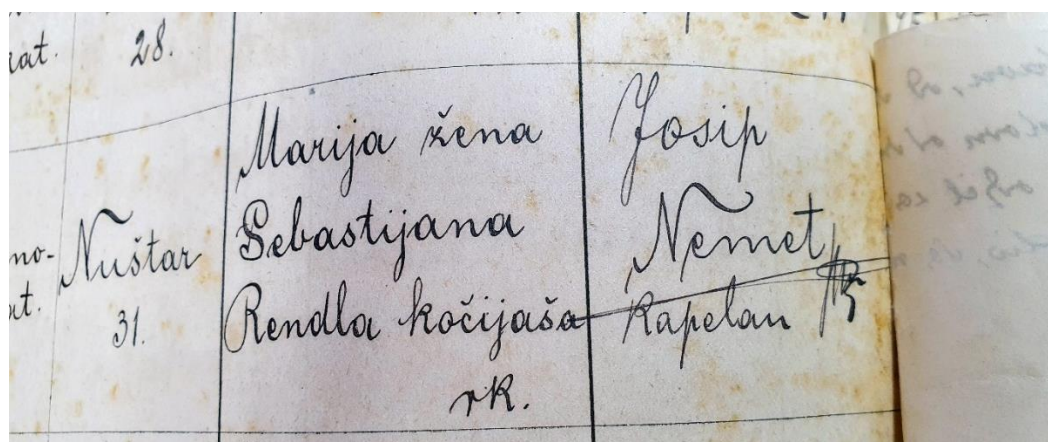




Fotografija 56. Na stranici sa zapisom o rođenju Sebastijana Franje ulijepljena je traka papira s odlukom o promjeni prezimena u Gerard iz 1902. godine



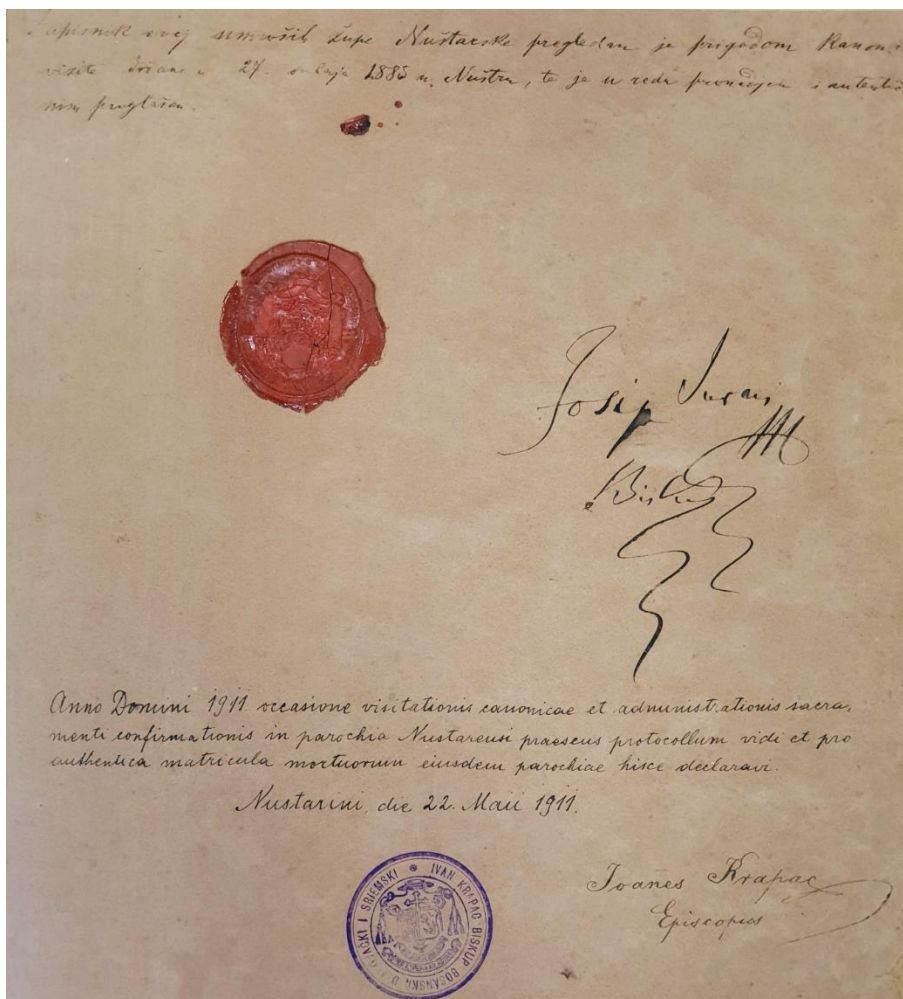
Fotografija 57. Prvi dio zapisa o rođenju Sebastijana Franje, nezakonitog sina Jule Bugjinke Vegh, dana 8. kolovoza 1890. godine



Fotografija 58. Drugi dio zapisa o rođenju Sebastijana Franje, nezakonitog sina Jule Bugjinke Vegh iz Nuštra, dana 8. kolovoza 1890. godine s imenima kume i župnika

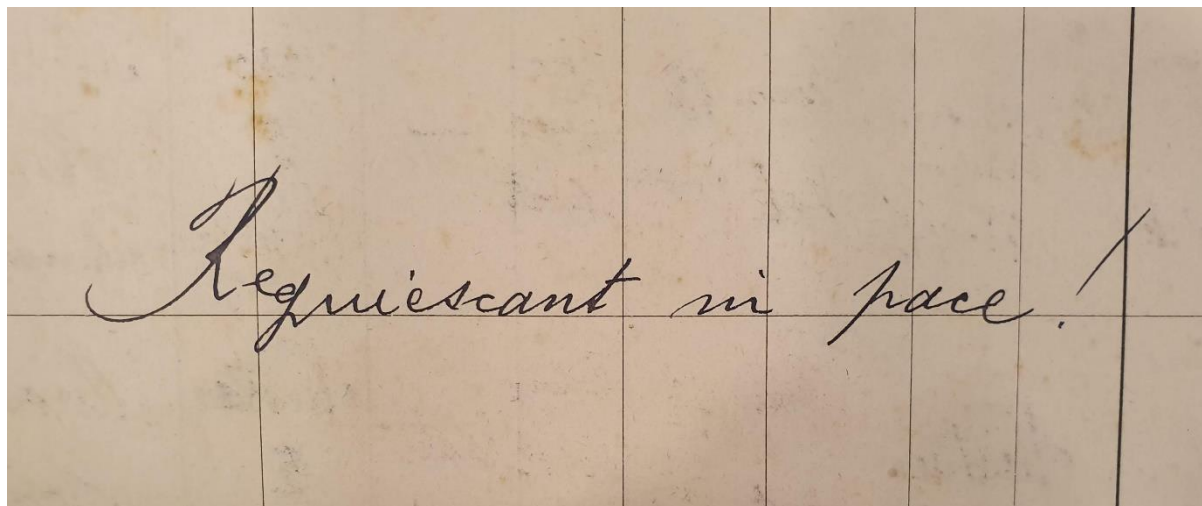


Fotografija 59. Dio naslovne stranice ukoričene Matice umrlih iz župe Nuštar za razdoblje od 1880-1917. godine (Državni arhiv u Osijeku)



Fotografija 60. Prva stranica u Matici umrlih iz župe Nuštar za razdoblje od 1880-1917. godine (Državni arhiv u Osijeku)





Fotografija 61. Detalj iz Matice umrlih iz župe Nuštar za razdoblje od 1880-1917. godine (Državni arhiv u Osijeku)

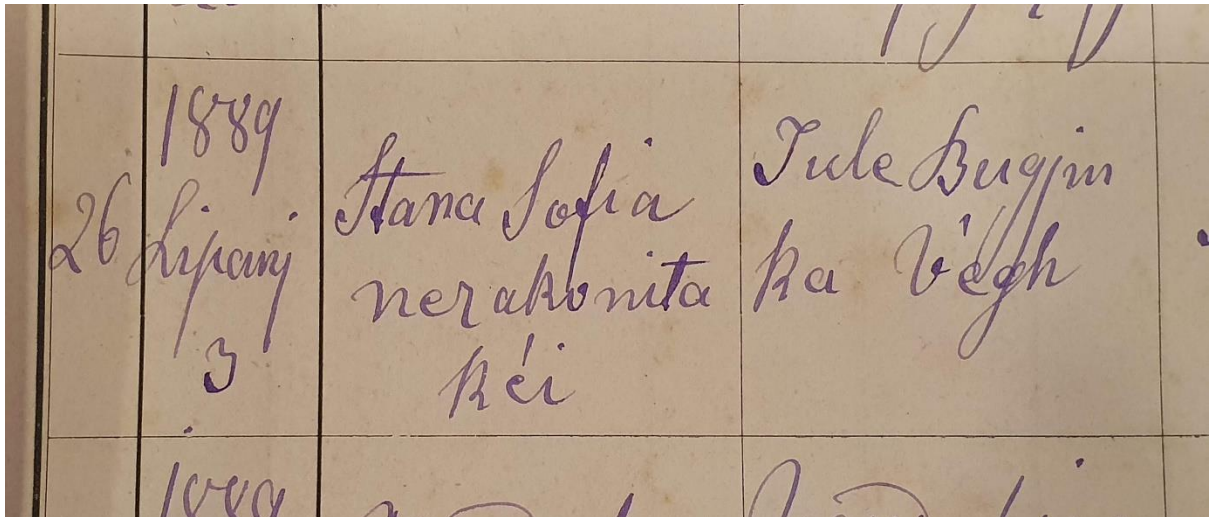
**M a t i c a u m r v š i h**

Tekući broj	Godina, mjesec i dan smrti	P O K O J N I K A						Bolest	Je li providjen?	Gdje i kad je pokopan?	Ime, prezime i služba onoga, koji ga je sahranio.	OPAZKA
		Ime, prezime i stariš roditelja ili žene	M j e s t o		Vjera	Doba starosti						
			Ime, prezime i stariš roditelja ili žene	rodno			obitajista i k. dr.					
1886.		Josipa							Marija	Mato		

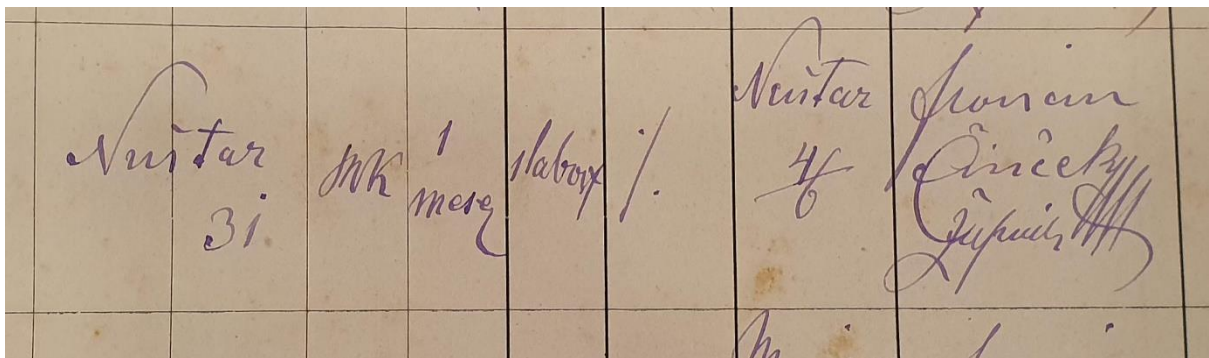
Fotografija 62. Podaci obuhvaćeni Maticom umrlih iz župe Nuštar za razdoblje od 1880-1917. godine (Državni arhiv u Osijeku)

16	1886	Barbare									
	64	Alojsio	Jule								
		nek. sin	Végh								
	22.		služavke								
	1886		Martina								

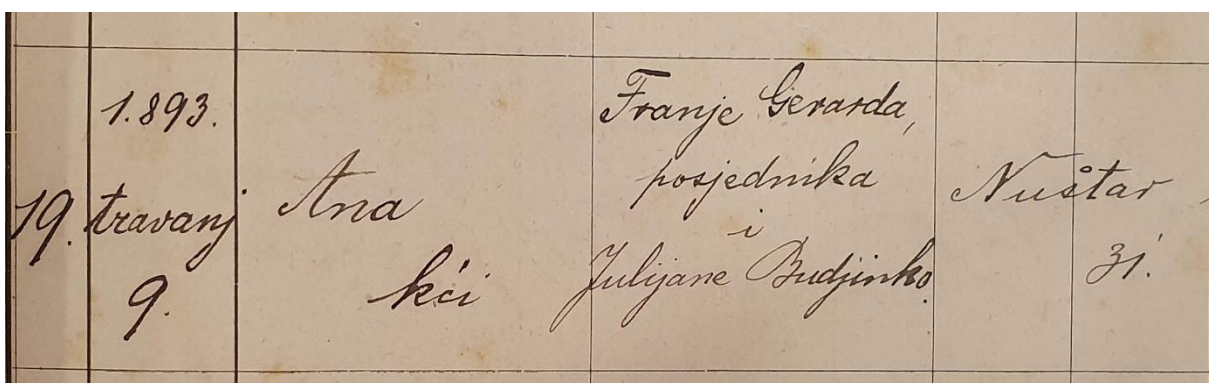
Fotografija 63. Podatak o smrti Alojsia, sina Jule Végh, služavke iz Nuštra, preminulog 22.8.1886. od vratobolje



Fotografija 64. Prvi dio zapisa o smrti Stane Sofie, kćeri Jule Budjinke Végh, preminule 26.6.1889. godine



Fotografija 65. Drugi dio zapisa o smrti Stane Sofie, kćeri Jule Budjinke Végh, preminule 26.6.1889. godine od slabosti



Fotografija 66. Prvi dio zapisa o smrti Ane, kćeri Franje Gerarda, posjednika i Julijane Budjinka, umrle 26.6.1889. godine



smkt.	8 god.	sušica	/.	Nustar 10/4.	Otalovo Kavot. Franjivac
-------	--------	--------	----	-----------------	--------------------------------

Fotografija 67. Drugi dio zapisa o smrti Ane, kćeri Franje Gerarda, posjednika i Julijane Budjinka, preminule 26.6.1889. godine od sušice

1902	48. septemj	31.	Marija Vegh supruge	Ivana Milinkovića oružničkog stražmeštra	Nustar
------	-------------	-----	---------------------------	---	--------

Fotografija 68. Prvi dio zapisa o smrti Marije Vegh, supruge Ivana Milinkovića, oružničkog stražmeštra, preminule 31.7.1902. godine

akt.	23	godine	Peritonitis acuta	-	Nustar 1. Kolovoz	trou torbojčić duh. vpr.	Edo. 2/8 902 Cetr: 2/11. 904.
------	----	--------	----------------------	---	-------------------------	--------------------------------	-------------------------------------

Fotografija 69. Drugi dio zapisa o smrti Marije Vegh, supruge Ivana Milinkovića, oružničkog stražmeštra, umrle 31.7.1902. u dobi od 23 godine od Peritonitis acuta

Strana 50.		Župa: NUŠTAR.		Prezime kuće: Gerard				
Kući broj 63		Mjesto: Nuštar						
Tekući broj	Vjenčanih		Godina		Uzeli cedulju	Namirili od lukna		Opazka
	Ime muža i žene	Žena rodom iz kuće	rođenja	vjenčanja	smrti	Godine	U tek. godini u naravi u novcu	
1.	Frano		29/7/1851				1891 - - 2. 35	Jarmina
2.	Kata	Becher	6/1850	7/1868				Jarmina
3.	Julijana	Budjinka	13/12/1851					Beja.

Fotografija 70. Izvadak iz Porodičnog stanja žitelja Župe Nuštarske iz 1891. godine

Prezime kuće: Gerard		Župa: NUŠTAR.		Strana: 50												
		Mjesto: Nuštar		Kući broj:												
Tekući broj	Ime nevjenčanih	Ime oca	Godina, mjesec i dan rođenja	Godina, mjesec i dan smrti	Žande od molitava i uanka kršćanskoga										Uzeli cedulju	Opazka
					Uzeli	Dielo	Uzeli	Uzeli	Uzeli	Uzeli	Uzeli	Uzeli	Uzeli	Uzeli		
1.	Marija	Frano	10/5/1869													
2.	Frano	Juliana	17/7/1874	3/1874												
3.	Terenzija		10/10/1875	10/8/1878												
4.	Franciška		18/2/1877	12/7/1877												
5.	Jakob		21/4/1878													
6.	Marija		5/12/1879	31/2/1902												
7.	Alojzija		21/9/1881	3/8/1886												
8.	Josip		19/3/1883													
9.	Anna		2/7/1885	9/4/1893												
10.	Rosalija		23/6/1887													
11.	Stana		5/3/1889	3/6/1889												
12.	Sebastijan		8/8/1890													

Fotografija 71. Izvadak iz Porodičnog stanja žitelja Župe Nuštarske iz 1891. godine





Fotografija 72. Razglednica iz Nuštra – Franjo Gérard oslonjen o vrata poštanskog ureda (1915. godina)



Fotografija 73. Poledina razglednice iz Nuštra upućene Juliani Gérard (1915. godina)



Fotografija 74. Vjenčane Marije Vegh s Ivanom Milinkovićem iz Vukovara, kraljevskim oružničkim stažmeštom (1889. godina); desno na slici Rozalija Gérard



Fotografija 75. Sestre Marija Vegh i Rozalija Gérard





Biskupija : Bosansko-srijemska  
Dioecesis: Bosniensis et Sirmionensis

## Vjenčani list

Testimonium matrimonii

U matici VJENČANIH rimokat. župe sv. *Džula* u *Novom*

svezak *VI* strana *25* broj *16* ubilježeno je ovo :

In libro MATRIMONIORUM rom. cath. Paroeciae S. in  
tom. pag. Nr. Inscriptum est :

Godine: *hiljad i četrdeset i sedam* *1907.*  
Anno: *kolovoza* dana *jedanaestoga* *VIII. 11.*  
mjeseca: *kolovoza* die *jedanaestoga* *VIII. 11.*  
mense:

Vjenčani su:  
Copulati sunt:

		Zaručnika : — Sponsi :	Zaručnice : — Sponsae :
Ime, prezime i stališ :		<i>Josip Nagy</i>	<i>Ruzica Gerard</i>
Nomen, cognomen et conditio :		<i>željinski sinovnik</i>	
Mjesto Locus	rođenja : nativitatis :	<i>Zenta</i>	<i>Novi</i>
	prebivališta : domicilii :	<i>Sid</i>	<i>Novi</i>
Vjera : — Religio :		<i>kat</i>	<i>kat</i>
Doba života : Anni aetatis :		<i>9. X. 1879.</i>	<i>23. VI. 1887.</i>
Mladenci ili udovci : Status coelebs vel viduus :		<i>mladenci</i>	
Roditelja ime, prezime, vjera i stališ :		<i>Josip Nagy Blagaj. kontinir</i>	<i>Goran Gerard podan</i>
Parentum nomen, cognomen, religio et conditio :		<i>Magdalena Stollenberger rkt</i>	<i>Zubrana Gerard rkt</i>
Svjedokâ ime, prezime, vjera i stališ :		OPASKE : — OBSERVATIONES :	
Testium nomen, cognomen, religio et conditio :		<i>Stanko Platter mesar rkt</i>	
		<i>Vencislav Pirmick rkt</i>	
Ime, prezime i služba onoga, koji ih je vjenčao :			
Copulantis nomen, cognomen et officium :		<i>Dr. Mijo Kuhner župnik</i>	
Navješteni? Podijeljen oprost od navještaja ili od zapreke? : Num promulgati? Num in bannis et aliquo impedimento dispensati? :		<i>trijput</i>	



Tisak i naklada Biskupijske tiskare u Djakovu

U *Novom* dana *8.* mjeseca *studen* godine *1907.*  
Datum die mense anno

2020/11/17 23:08

Fotografija 76. Vjenčani list o sklapanju braka između Rozalije (Ružice) Gérard i Josipa Nágya 1907. godine (izdan 1947. godine)



Fotografija 77. R. Nágý, rođ. Gérard



Fotografija 78. J. Nágý u ranijoj dobi



Fotografija 79.  
J. Nágý u starijoj dobi



Fotografija 80. Obitelj Nágý: Rozalija, Jozica i Josip  
1909.





Fotografija 81. Dionica „Hrvatskog doma“ dioničarskog društva u Vinkovcima broj 1041 u vrijednosti od 100 kruna u vlasništvu Franje Gérarda (izvorni dokument iz 1912. godine)



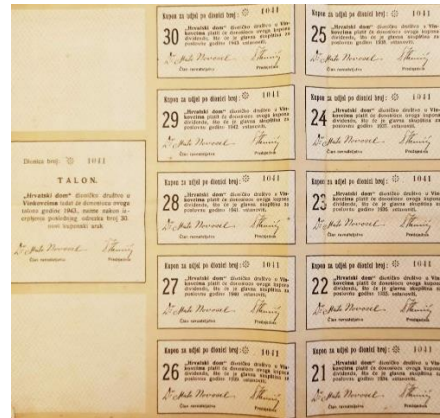
Fotografija 82. Detalj s dionice 1041 iz 1912. godine





Fotografija 83. Detalj s dionice 1041 iz 1912. godine





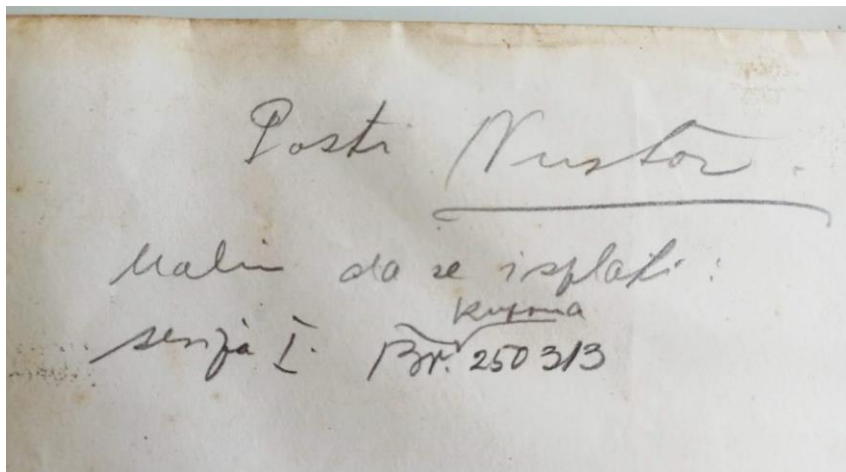
Fotografija 84.  
Fotografija 85.

Kuponi za udjel po dionici 1041 F. Gérarda (1-20)  
Kuponi za udjel po dionici 1041 F. Gérarda (21-30 + talon)



Fotografija 86.

Talon za dionicu 1041 Franje Gérarda (1912. godina)



Fotografija 87.

Zapis s poleđine dionice „Hrvatskog doma“ dioničarskog društva u Vinkovcima broj 1041 u vrijednosti od 100 kruna u vlasništvu Franje Gérarda (izvorni dokument iz 1912. godina)



Fotografija 88.

Posjetnica: Rozalija Nágý s Jozicom





Fotografija 89. Jozica, Đurica i Ankica Nógy



Fotografija 90. Josip (Jozica), Đuro (Đurica), An(kic)a i Marija Nógy



Fotografije 91. Obiteljsko srebro – detalj s pribora za jelo (Nágy)



Fotografija 92. Obiteljsko srebro – detalj s pribora za jelo (Nágy)





Fotografija 93.      Obiteljsko srebro – pribor za jelo (Nágy)

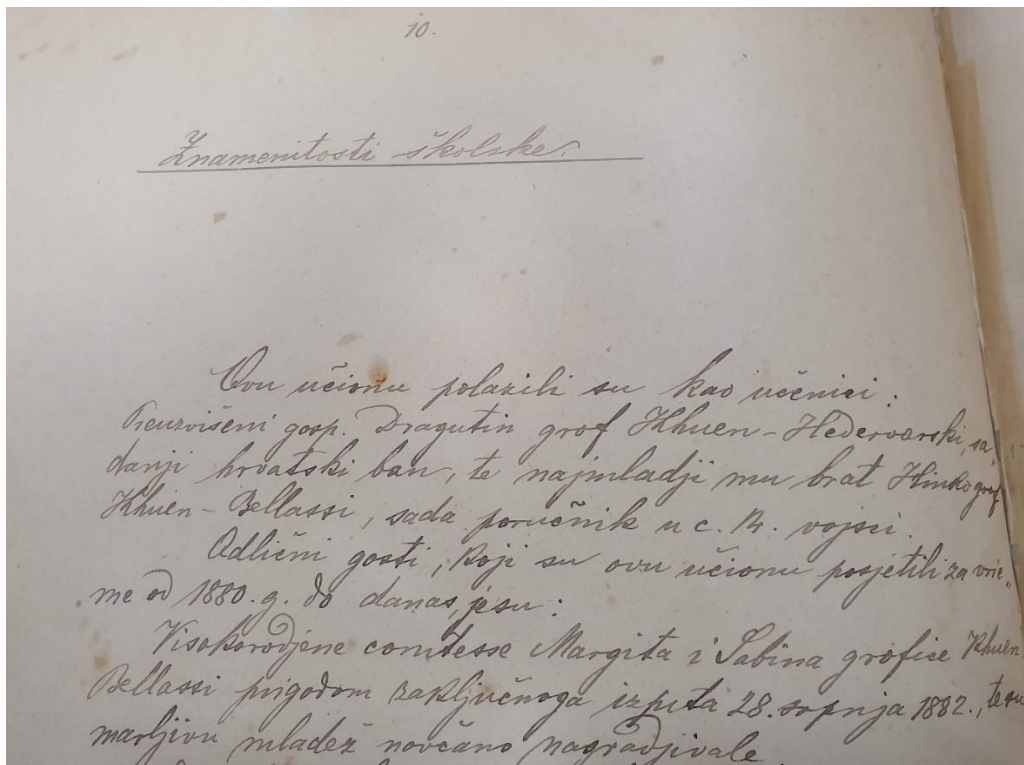


Fotografija 94. Franjo Gérard i Jul(ijan)a Budjinka Veg(h) te Rozalija Nágy s djecom  
(fotografija presnimljena s izvorne dagerotipije prema Meliti Rendić)

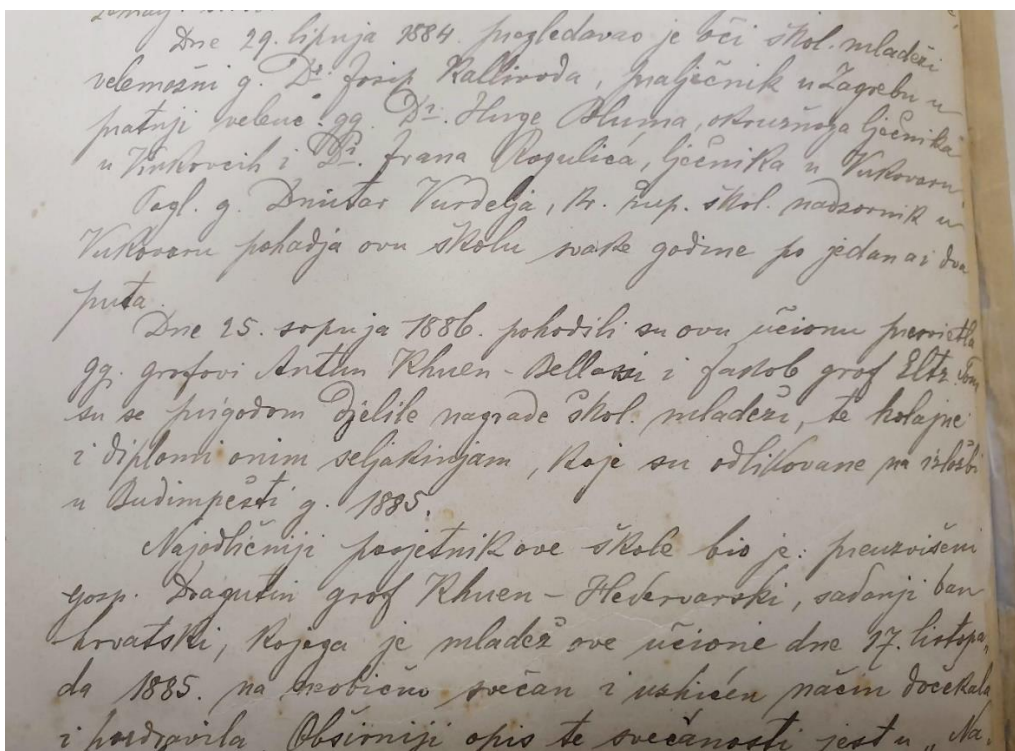


Fotografija 95. Josip (Jozica), Đuro (Đurica), An(kic)a i Marija Nágy





Fotografija 96. Dio 10. stranice iz Školske spomenice (Nuštar) posvećen školovanju članova obitelji Khuen Belasi /Hedervary i privatnom odnosu prema školi i učenicima



Fotografija 97. Dio 10. stranice iz Školske spomenice (Nuštar) posvećen školovanju članova obitelji Khuen Belasi /Hedervary i privatnom odnosu prema školi i učenicima

77  
Hra Margarita Ellen Hedervary  
rodi: Hra Felicia  
Margarita Ellen Hedervary  
dne 12. XI. 1873.  
Hra Joh. von Khuen  
27. 1874

Fotografija 98. Potpisi članova obitelji Khuen Belasi /Hedervary u Školsku spomenicu

1874  
Hra Felicia  
Hra Margarita  
Hra Joh. von Khuen  
nov. 12. - 1873  
L. Khuen

Fotografija 99. Potpisi članova obitelji Khuen Belasi /Hedervary u Školsku spomenicu

Mr. Schnetzler. 12. 11. 1874.  
Hra Joh. von Khuen 901. nov. 12.  
Hra Karoly.  
August Schöner  
1. 11. 1903.

Fotografija 100. Potpisi članova obitelji Khuen Belasi /Hedervary u Školsku spomenicu



Niža pučka škola u *Nuštru*

# Ispitni izvještaj

o napretku učenika *ka, cu, I, II, III, IV, V* godišta

u

I. i II. polugodištu školske godine 1918/19.

## Pregled učenika *ka, cu* za školsku godinu 1918/19:

Polugodište	Početkom polugodišta bilo ih	Tečajem polugodišta izostalo ih	Tečajem polugodišta umrlo ih	Tečajem polugodišta pridošlo ih	Svršetkom polugodišta bilo ih	Po vjeroispovijesti					Opći red				Prema prošloj godini bilo ih								
						rimokatolička	grčko- pravoslavnih		evangel.	katalika	augzburške	helvetske	izraeličana	prvi s odlikom	prvi	drugi	treći	Neispitanih	Privatista	Konecm prošle školske godine bilo ih	Konecm ove školske godine bilo ih	više za	manje za
							katolički	grčko-															
I.	130	13	1	123	120	3	-	-	-	-	20	75	21	7	-	-	-	-	-	-			
II.	123	10	5	118	116	2	-	-	-	-	27	61	24	6	-	-	-	-	-				

*Ništro: 15. travnja 1919.*  
*M. J. Kumer*  
*školski nadzornik*

Potpisi:

Za I. polugodište:

*L. M. Klauđija Valjak*  
*učiteljica*  
*Romicović*  
*rova učitelj*



*Dr. M. Kumer*  
*predsjednik*

Za II. polugodište:

*L. M. Klauđija Valjak*  
*učiteljica*  
*Josip Jepar*  
*učitelj*  
*Romicović*  
*rova učitelj*

Tiskаница obrazac 18. — Redni broj materij. računa 17.

Fotografija 101. Naslovnica stranica Ispitnog izvještaja o napretku učenika, ca I. II. III. IV. i V. godišta u I. i II. polugodištu školske godine 1918/19 Niže pučke škole u Nuštru

	Udvar	" 1901	Kaplan	stolac	pub. sred. do
23	Udvar	57/11	"	Stara	I. pub. do. do.
	Udvar	" 1901	"	restica	II. pub. do. do.
24	Udvar	18/11	"	Vinko	I. pub. do. do.
	Mihaljević	" 1901	"	"	II. pub. do. do.
25	Udvar	"	"	"	I. pub. do. do.
	Udvar	"	"	"	II. pub. do. do.
26	Udvar	18/11	"	Josip Pucinski	I. upis. do. do.
	Udvar	" 1901	Vinko	restica	II. pub. do. do.
27	Udvar	18/11	Stara	Milan	I. pub. do. do.
	Udvar	"	"	"	II. pub. do. do.

Fotografija 102. Izvješće za Josipa Nágya, učenika III. razreda (prvi dio)

do. do. do. do. do. do.					
do. do. do. do. do. do.					
do. do. do. do. do. do.					
do. do. do. do. do. do.					
do. do. do. do. do. do.					
do. do. do. do. do. do.					
do. do. do. do. do. do.					
do. do. do. do. do. do.					
do. do. do. do. do. do.					
do. do. do. do. do. do.					

Fotografija 103. Izvješće za Josipa Nágya, učenika III. razreda (drugi dio)

T. Pridovšao 8. II. 1918. iz Dalje.  
 12. VI. 1919. ot selio u Kente  
 u Ugarskuj.

7. II. 1919. pridovšao iz Vinko  
 vada. Za T. polug. vjerje-  
 ra za vinkevačkuj  
 T. ... ..

Fotografija 104. Posebna napomena za Josipa Nágya, učenika III. razreda

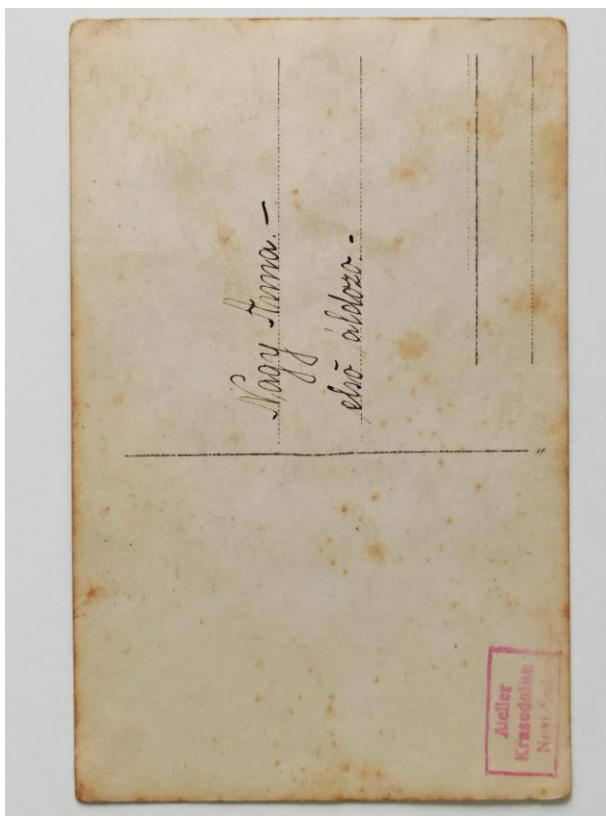








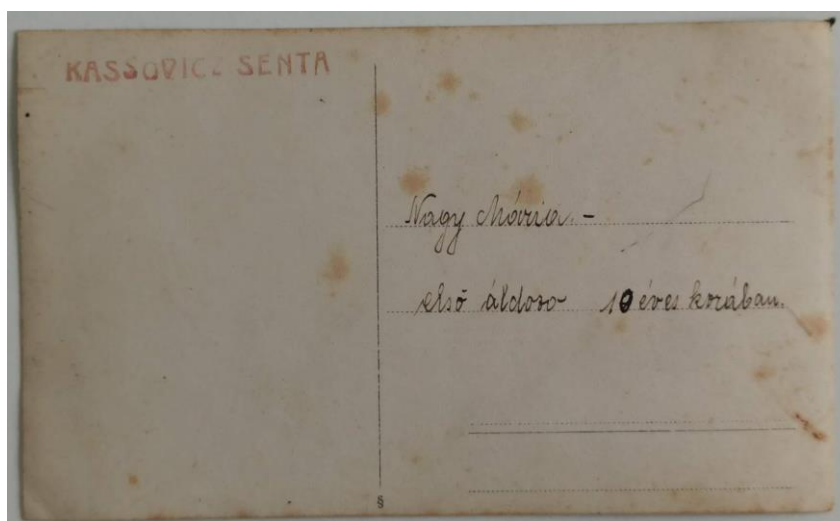
Fotografija 111. Marija Nágy u dobi od 5 godina



Fotografija 112. An(kic)a Nágy – prva pričest  
 Fotografija 113. Poledina fotografije, An(kic)a Nágy – prva pričest



Fotografija 114. Marija Nágy – prva pričest s 10 godina



Fotografija 115. Poleđina fotografije, Marija Nágy – prva pričest, 1924. godina



Fotografija 116. Đuro (Đurica) Nágý



Fotografija 117. Josip (Jozica) Nágý





Fotografija 118. Franjo Gérard s nepoznatom djecom; fotografija presnimljena s izvorne dagerotipije prema Meliti Rendić





Fotografija 119. Franjo i Jul(ijan)a Gérard s kćerkom Rozalijom i njezinom djecom Josipom (Jozica), Đurom (Đurica), An(kic)om i Marijom Nágy u obiteljskoj kući u Nuštru



Fotografija 120. Rozalija Nágy i djeca Josip (Jozica), Đuro (Đurica), An(kic)a i Marija

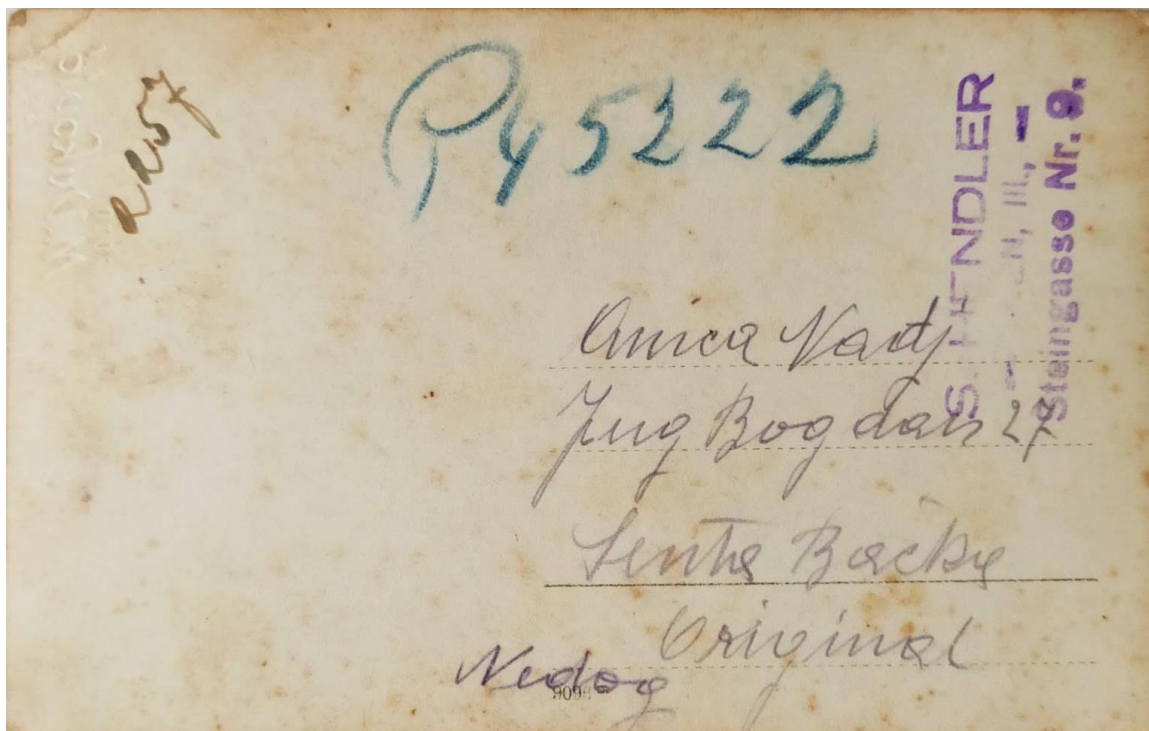


Fotografija 121. Obiteljska kuća Gérard u Nuštru





Fotografija 122. An(kic)a Nágy, snimljeno u Senti (M. Vuković)



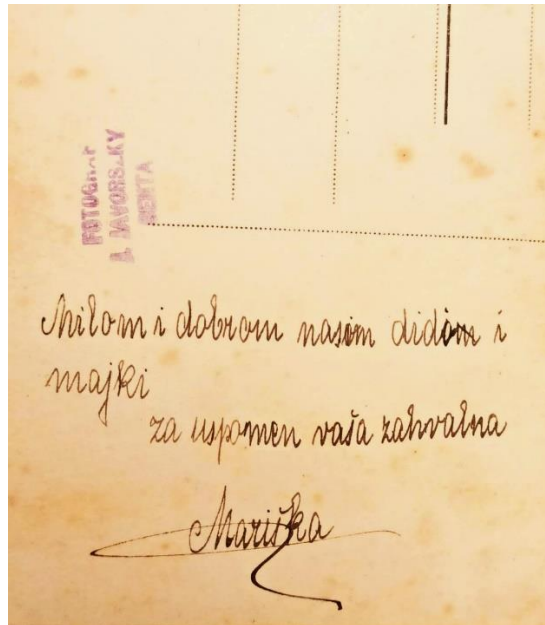
Fotografija 123. Poledina fotografije s portretom An(kic)e Nágy snimljene u Senti



Fotografija 124.      Sestre An(kic)a i Marija Nagy



Fotografije 125. i 126.      Sestre An(kic)a i Marija Nagy



Fotografija 127. Poledina fotografije sestara An(kic)e i Marije Nagy s posvetom Franji i Jul(ijan)i Gerard

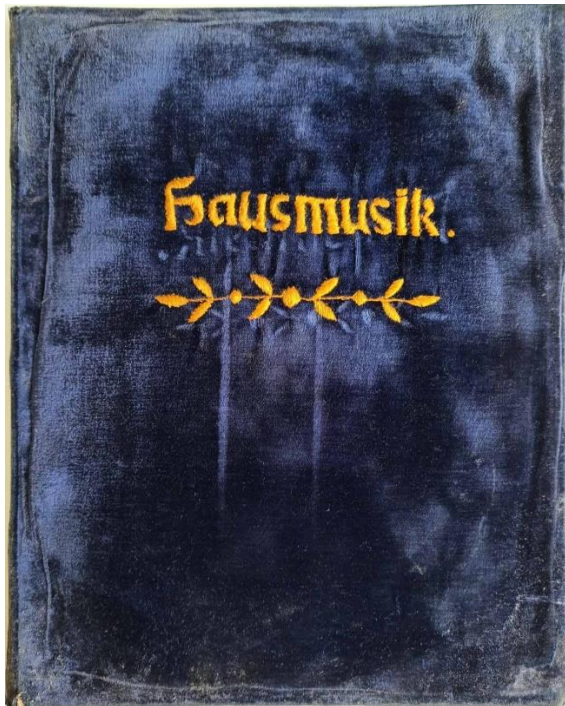


Fotografija 128. Za kunim klavirom - An(kic)a Nagy



Fotografija 129. Za kunim klavirom - Marija Nagy

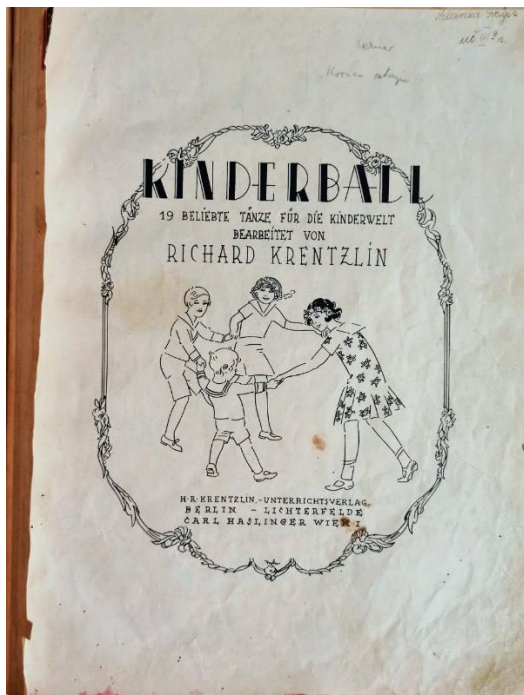




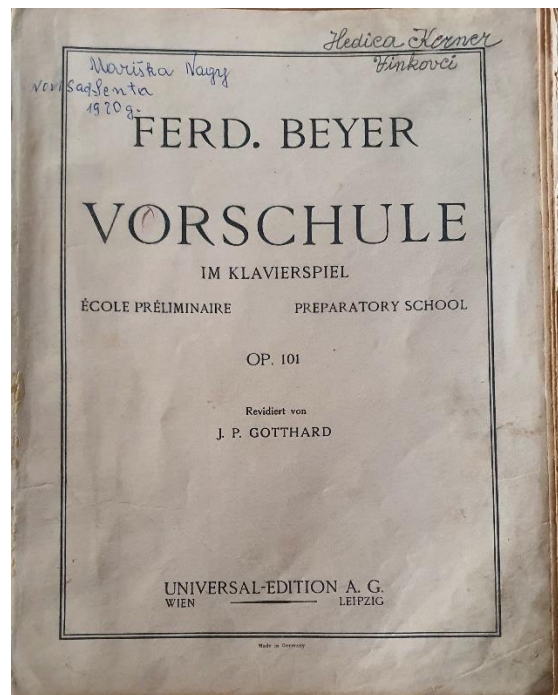
Fotografija 130. Naslovnica notne zbirke iz 1908. godine



Fotografija 131. Prva stranica notne zbirke „Hausmusik“ iz 1908. godine



Fotografija 132. Zbirka notnih zapisa 19 obrađenih plesova prilagođenih dječjem uzrastu



Fotografija 133. Note po kojemu su klavir učile svirati Marija Nagy i Hedica Kerner



Fotografija 134. Marija Nagy kao djevojka





Fotografija 135. Marija Nágy s nepoznatom djevojkom ispred dvorca Khuen Belasi u Nuštru





Fotografija 136. Marija Nagy s nepoznatim djevojkama u Nuštru



Fotografija 137. Sestre An(kic)a i Marija Nagy na kupanju



Fotografija 138. Rozalija Nagy sa kercama An(kic)om i Marijom na kupanju



Fotografija 139. Rozalija Nagy sa kercama An(kic)om i Marijom na kupanju



Fotografija 140. Na putu u berbu grožđa - An(kic)a Nagy (1934. godina)



Fotografija 141. U berbi An(kic)a i Franjo Korner s violinom (1934. godina)





Fotografija 142. Nakon berbe grožđa - An(kic)a i Franjo Körner (1934. godina)



Fotografija 143. Nakon berbe grožđa - An(kic)a i Franjo Körner (1934. godina)



Fotografija 144. Kolinje u kući Gérard (Franjo, Julijana, Rozalija Nágy s djecom Jozicom, Ankicom i Marijom, otac i sin Körner)



Fotografija 145. i 146. Sestre An(kic)a i Marija Nágy (Fotoatelier Körner, Vinkovci)



Fotografija 147. Franjo i Jul(ijan)a Gérard s kćerkom Rozalijom i njezinom djecom Josipom (Jozica), Đurom (Đurica), An(kic)om i Marijom Nágy i Franjom Körnerom pred obiteljskom kućom u Nuštru





Fotografija 148. Josip (Jozica), Đuro (Đurica), An(kic)a i Marija NÁgy pred obiteljskom kućom u Nuštru



Fotografija 149. Sestre An(kic)a i Marija NÁgy



Fotografija 150. Franjo i Jul(ijan)a Gérard s kćerkom Rozalijom i njezinom djecom Josipom (Jozica), Đurom (Đurica), An(kic)om i Marijom Nágy pred obiteljskom kućom u Nuštru s Franjom Körnerom





Federativna Narodna  
 Republika JUGOSLAVIJA  
 Biskupija: Bosansko-Srijemska  
 Dioecesis: Bosniensis et Sirmiensis

# Krsni list

## Testimonium Baptismi

U matici KRŠTENIH rimokatoličke župe sv. *Duha* u *Nuštaru*  
 svezak *VII* strana *41* broj *3* ubilježeno je ovo:  
 In libro BAPTISATORUM rom. cath. Paroeciae S. \_\_\_\_\_ in \_\_\_\_\_  
 tomo \_\_\_\_\_ pag. \_\_\_\_\_ Nr. \_\_\_\_\_ inscriptum est:

Godine: *hiljadudvesti dvanajste* 1912. rođena  
 Anno: \_\_\_\_\_  
 mjeseca: *siječnja* dana: *devetoga* 1. 9. nat:  
 mense: \_\_\_\_\_  
 a godine: *1912.* dana: *jedanajstoga* kršten je:  
 anno vero: \_\_\_\_\_ die: \_\_\_\_\_ baptisam est:

Ime krštenika: Nomen baptisati:	<i>Ana</i>	
Zakonit ili nezakonit: Legitimus vel illegitimus:	<i>zakonita</i>	
Roditelja ime: prezime i stališ: Parentum nomen, cognomen, condito:	oca (patris) <i>Josip Nagy</i> <i>željko. Turonik</i>	majke (matris) <i>Pavica Gerard</i>
Vjera: Religio:	<i>pkt</i>	<i>pkt</i>
Prebivalište: Locus domicilii:	<i>Nuštar</i>	
Kumova: ime, prezime, stališ, i vjera: Patrinorum: nomen cog- nomen, condito et religio:	<i>Ana Kuman supruga Sebastijana</i> <i>Frank Gerard post. istpravnik</i> <i>- pkt -</i>	
Krstitelja: ime, prezime i služba Baptisantis: nomen, cog- nomen et officium:	<i>D. Mijo Kuhnec župnik</i>	
Opaska: Observationes:	<i>Vjenčana u Nuštaru 11. VI. 1933. sa Franjom</i> <i>Kerner. -</i>	

Da se ovaj izvadak iz gore spomenute matice krštenih s tom maticom posve slaže, potpisani svjedoči vlastoručnim potpisom i župskim pečatom.  
 Extracium hunc e supradicto libro baptisatorum cum eodem libro concordare, infrascriptus testatur propriae manu subscriptione et apresione sigili parochialis.

U *Nuštaru* dana *7.* mjeseca *listopada* godine 191*2.*  
 In \_\_\_\_\_ die \_\_\_\_\_ mense \_\_\_\_\_ anno \_\_\_\_\_



*Lav Vozmar*  
*župnik*

2020/1/21 09:45

Fotografija 151. Krsni list An(kic)e Nagy



Fotografija 152. Božić u obitelji Körner



Fotografija 153. Obitelji Körner 1928. godina





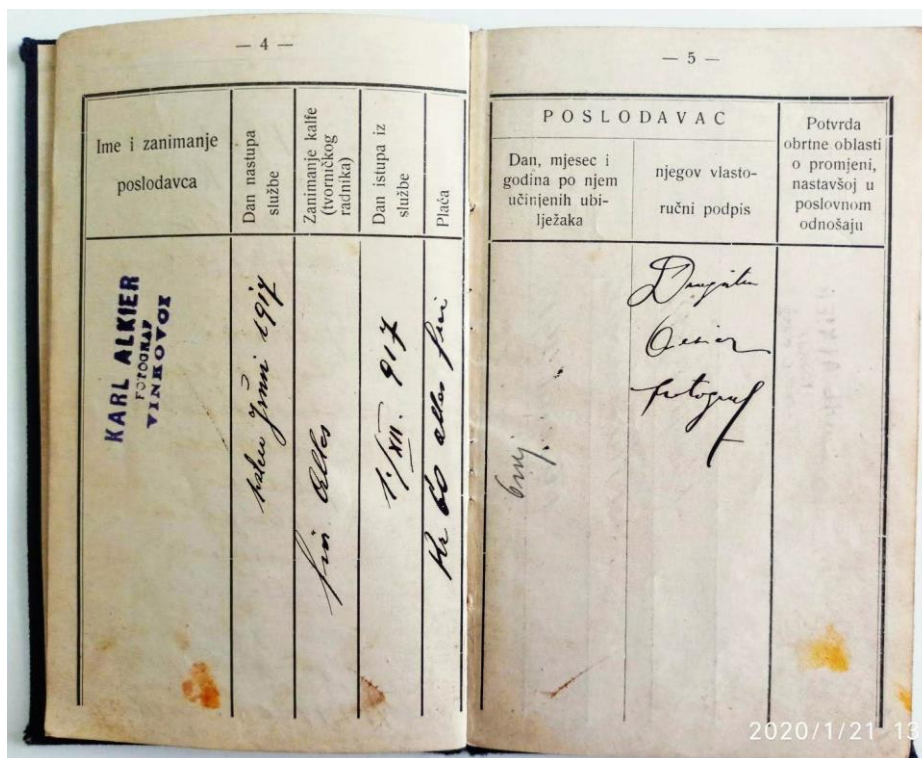
Fotografija 154. Božić u obitelji Körner



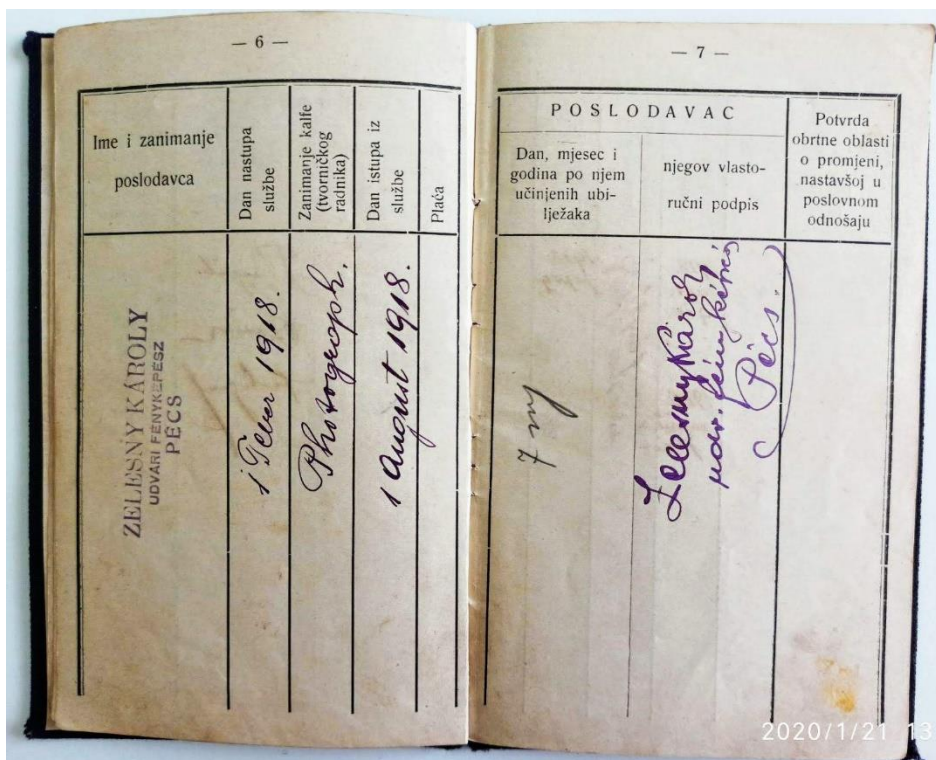
Fotografija 155. Roditelji Franje Körnera, Ivan i Helena



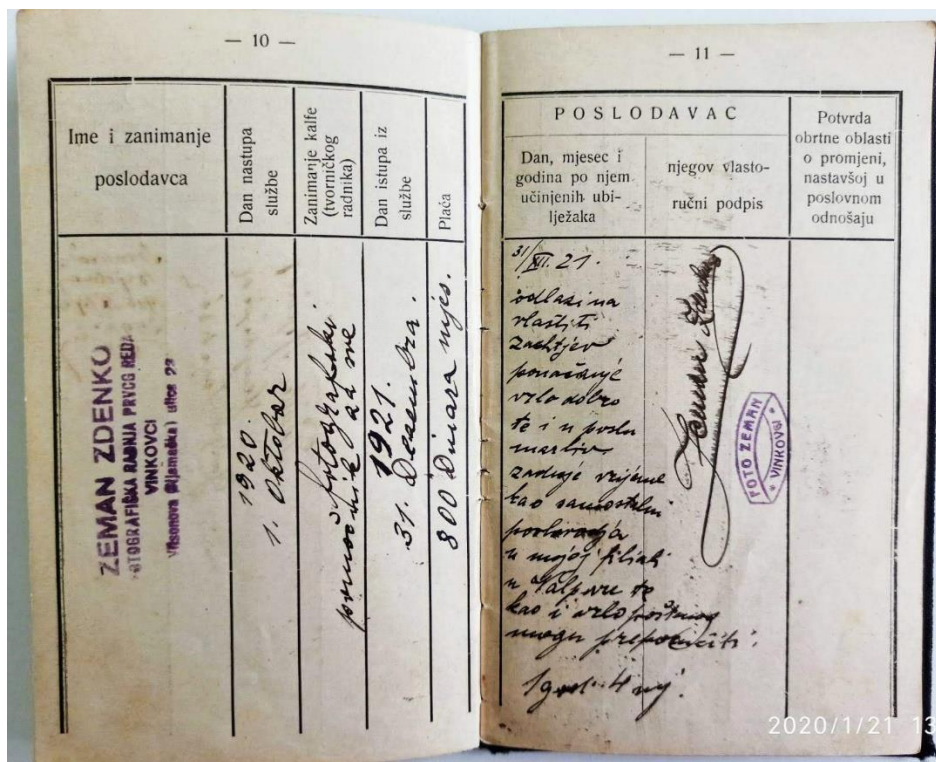




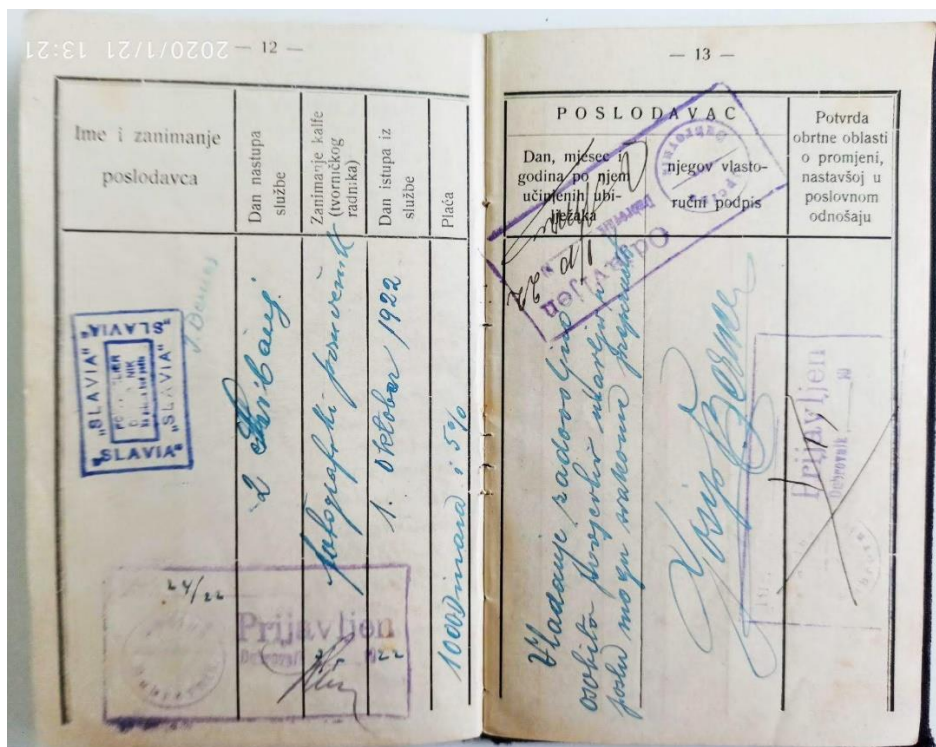
Fotografija 159. Podaci o zaposlenju Franje Körnera kod Karla Alkiera u Vinkovcima (Poslovna knjiga Franje Körnera, svjetlopisca pomoć)



Fotografija 160. Podaci o zaposlenju Franje Körnera kod Zelesny Karolya u Pečuhu (Poslovna knjiga Franje Körnera, svjetlopisca pomoć)

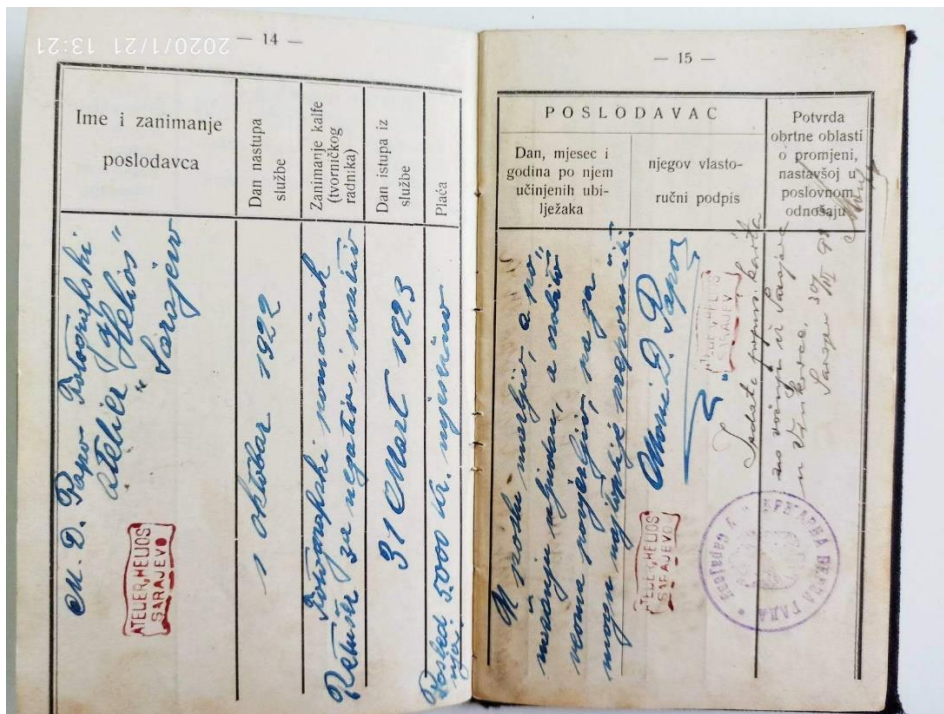


Fotografija 161. Podaci o zaposlenju Franje Körnera kod Zdenka Zemana u Vinkovcima  
(Poslovna knjiga Franje Körnera, svjetloispisica pomoć)

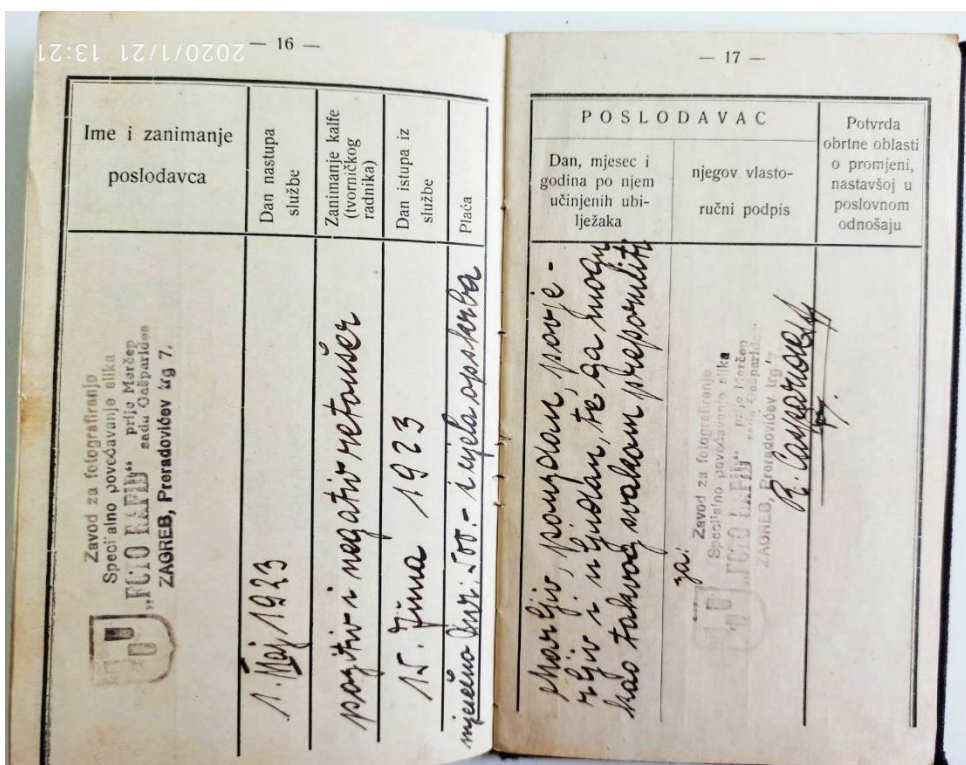


Fotografija 162. Podaci o zaposlenju Franje Körnera u Foto atelieru „Slavia“ u Dubrovniku  
(Poslovna knjiga Franje Körnera, svjetloispisica pomoć)





Fotografija 163. Podaci o zaposlenju Franje Körnera u Fotografskom ateljeu „Helios“ u Sarajevu kod M. D. Pape (Poslovna knjiga Franje Körnera, svjetlopisca pomoć)



Fotografija 164. Podaci o zaposlenju Franje Körnera u Zavodu za fotografiranje i specijalno povećavanje slika „Foto rapid“ na Preradovičevom trgu u Zagrebu (Poslovna knjiga Franje Körnera, svjetlopisca pomoć)

Ime i zanimanje poslodavca		Dan nastupa službe	Zanimanje kalfe (tvorničkog radnika)	Dan istupa iz službe	Plaća
ATELIER TONKA ZAGREB TRG I, br. 16		1. VI 1923	negativ i pozitiv umjetnik	15. XII 1923	

POSLODAVAC		Potvrda obrtne oblasti o promjeni, nastavšoj u poslovnom odnošaju
Dan, mjesec i godina po njem učinjenih ubi- lježaka	njegov vlasto- ručni podpis	
	<p>Modjot i posten je bio se da mogu sa kom prijateljije preporučiti.</p> <p>ATELIER TONKA ZAGREB TRG I, br. 16</p>	

Fotografija 165. Podaci o zaposlenju Franje Körnera u Atelier Tonka u Zagrebu  
(Poslovna knjiga Franje Körnera, svjetlopisca pomoć)

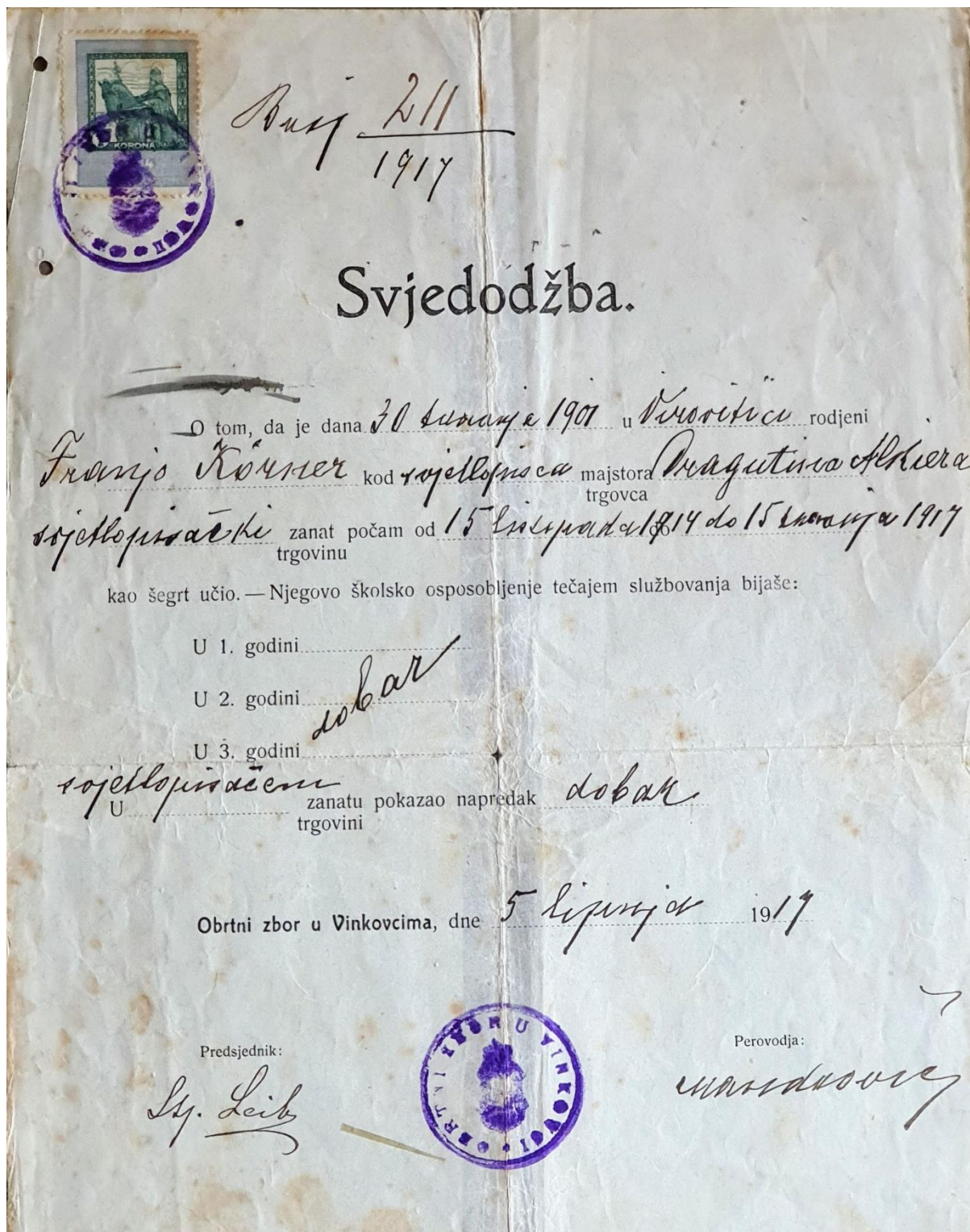
Ime i zanimanje poslodavca		Dan nastupa službe	Zanimanje kalfe (tvorničkog radnika)	Dan istupa iz službe	Plaća
Foto Pax ZAGREB ILLICA 35		15. XII 1923	Pomoćnik za sve	15. I 1924	

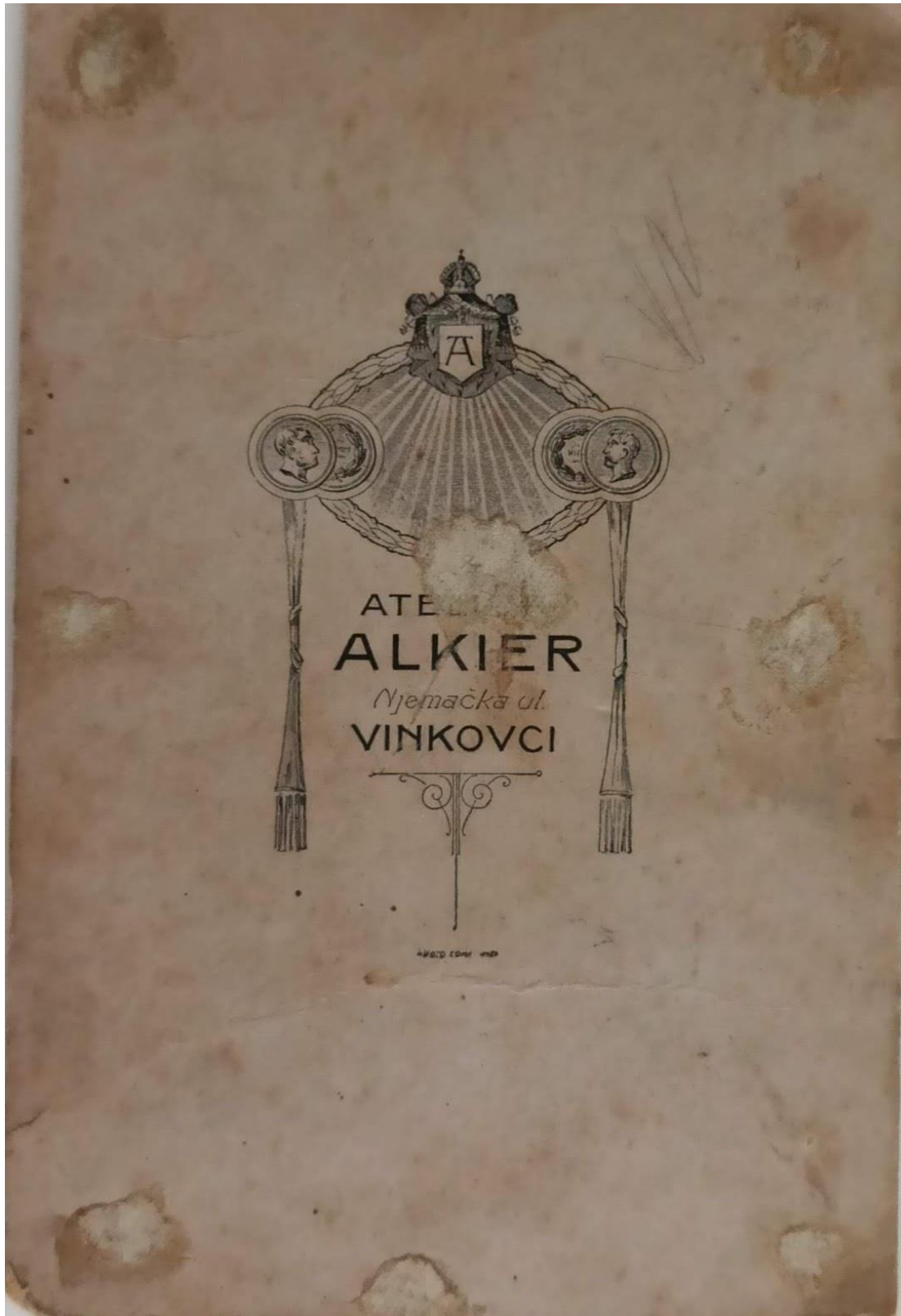
POSLODAVAC		Potvrda obrtne oblasti o promjeni, nastavšoj u poslovnom odnošaju
Dan, mjesec i godina po njem učinjenih ubi- lježaka	njegov vlasto- ručni podpis	
	<p>Orlaji na vlastite zastjevo.</p> <p>Foto Pax ZAGREB ILLICA 35</p> <p>Mihalj Gaborac</p>	

Fotografija 166. Podaci o zaposlenju Franje Körnera u Foto Paxu, u Zagrebu, Ilica 35 (Poslovna  
knjiga Franje Körnera, svjetlopisca pomoć)





Fotografija 167. Svjedodžba o završenom svjetlopišačkom zanatu Franje Körnera iz 1917.



Fotografija 168. Poledina fotografije izrađene u Ateljeru Alkier u Vinkovcima





SVJETLOSLIKARSKO-UMJETNIČKI ZAVOD

**Atelier „TONKA“, Zagreb.**

TELEFON 18-68.

BRZOJAVI: TONKA ZAGREB.

Zagreb, 15/XII. 1923.  
Trg I. br. 16.

**IZRADBA :**

**FOTOGRAFIJA**

SVIH VELIČINA I METODA

kao:

uljeni-platin-tisak i. t. d.

\*

**AQUARELI**

i

ULJENE SLIKE,

te sve

AMATERSKE RADNJE.

\*

**Reprodukcije**

po izvornim fotografijama  
do naravne veličine.

\*

**Prodaja**

svih fotografskih potrepština

S V J E D O Ž B A .

Ovime potvrđujem da je gosp. Franjo Kerner kod mene zaposlen bio od 1/VI.1923 pa do 15/XII. 1923. Za to vrijeme je bio marljiv i pošten te ga mogu gg. Colegam najtoplije preporučiti.

ATELIER TONKA  
ZAGREB  
TRG I, br. 16



PODRUŽNICA: ROGAŠKA SLATINA.

Fotografija 169. Preporuka iz Ateliera Tonka iz Zagreba za Franje Körnera iz 1923.



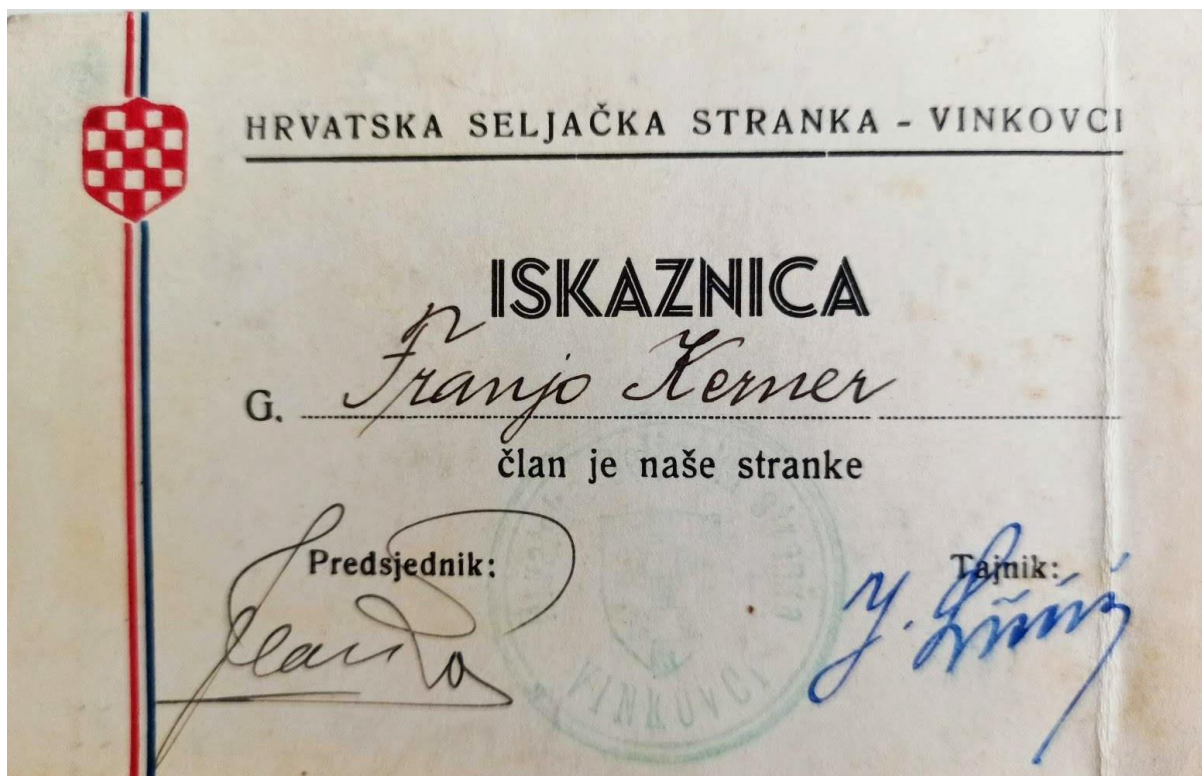




Fotografija 172. Članska iskaznica Hrvatskog planinarskog društva u Zagrebu



Fotografija 173. Franjo i Ankica Körner na planinarenju



Fotografija 174. Stranačka iskaznica Hrvatske seljačke stranke na ime Franje Körnera



Fotografija 175. Amblem koji je Franjo Körner nosio na odijelu povodom proslave 100-godišnjice hrvatske himne u Slakovcima 1935. godine





Fotografija 176. Franjo Körner s trubom u ruci na proslavi 100-godišnjice hrvatske himne u Slakovcima 1935. godine



Fotografija 177. Iskaznica Organizacije fotografa na ime Franje Körnera iz 1930. godine





Fotografija 178. Iskaznica Dobrovoljnog vatrogasnog društva u Vinkovcima na ime Franje Körnera



Fotografija 179. Iskaznica za izvršujućeg člana Koturaške sekcije S. P. N. u Vinkovcima na ime Franje Körnera

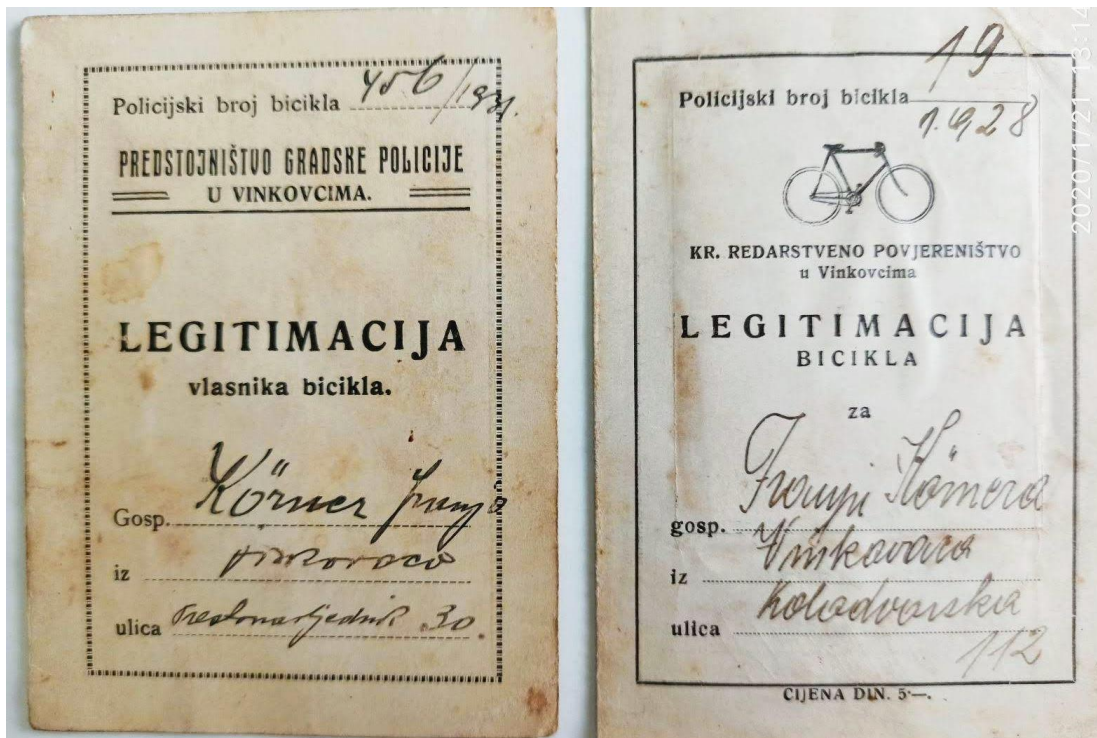


Fotografija 180. Legitimacija bicikla na ime Franje Körnera



Fotografija 181. Legitimacija bicikla iz 1925. godine na ime Franje Körnera



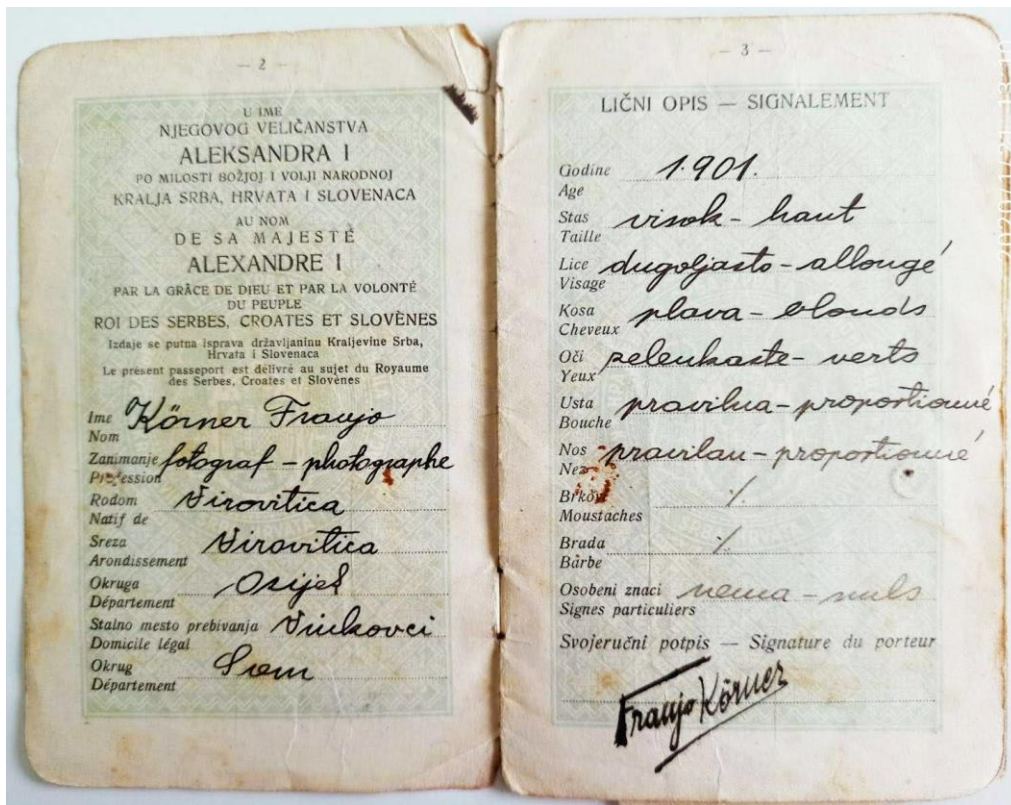


Fotografija 182. Legitimacija vlasnika bicikla iz 1931. godine i Legitimacija bicikla iz 1928. godine na ime Franje Körnera



Fotografija 183. Iskaznica Udruženja zanatlija na ime Franje Körnera iz 1933. godine





Fotografija 184. Putovnica iz Kraljevine Srba, Hrvata i Slovenaca iz 1929. godine



Fotografija 185. Putovnica iz Kraljevine Srba, Hrvata i Slovenaca na ime Franje Körnera iz 1929. godine

Broj: 6321 - 1933.



U V J E R E N J E

Kojim se od strane ovog gradskog načelstva zvanično uvjerava, da je g. KERNER FRANJO fotograf zavičajan u gradu Vinkovci da je državljanin Kraljevine Jugoslavije, da je regulisao svoju vojnu dužnost i da samostžno raspolaže svojom imovinom.-

Ovo se uvjerenje izdaje u svrhu traženja filijale u mjestu Županji.-

GRADSKO NAČELSTVO  
U Vinkovcima, dne 20. aprila 1933.

Gradski načelnik:



2020/1/18 19:45

Fotografija 186. Uvjerenje o zavičajnosti na ime Franje Körnera 1933. godine

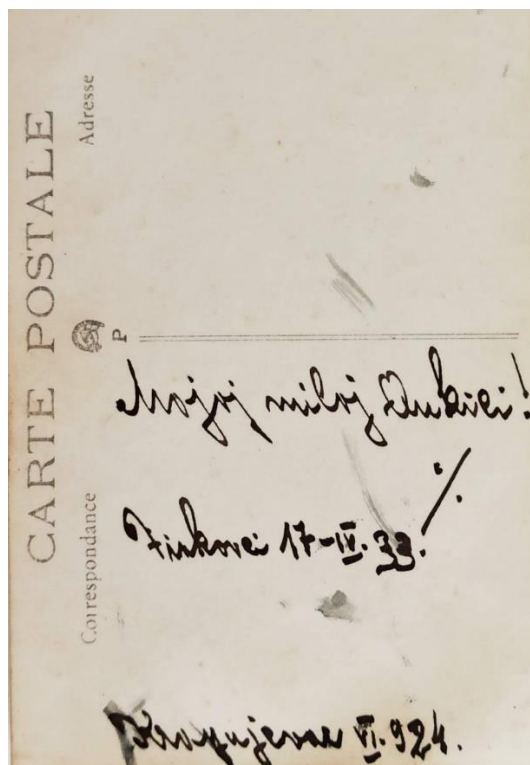




Fotografija 187. Brončana plaketa dodijeljena Franji Körneru za sudjelovanje na Međunarodnoj fotografskoj izložbi koja se održala tijekom Proljetnog Zagrebačkog zbora u travnju 1930. godine



Fotografija 188. Franjo Körner u vojsci u Kragujevcu, 1924.



Fotografija 189. Posveta s poledine za Ankicu (1933.)



Fotografija 190. Franjo Körner u dječaćkim danima s trubom i violinom (Atelier Alkier, Vinkovci)



Fotografija 191. Franjo Körner kao mladić s trubom





Fotografija 192. Franjo Körner kao trubač u orkestru Hrvatskog sokola



Fotografija 193. Franjo Körner u odori Hrvatskog sokola  
(Fotoatelier Körner, Vinkovci)



Fotografija 194. Franjo Körner u puhačkom orkestru, snimljeno u Županji 1929. godine (Fotoatelier Körner, Vinkovci)



Fotografija 195. Franjo Körner (Foto Tonka, Zagreb)





Fotografija 196. Franjo Körner (Foto Tonka, Zagreb)



Fotografija 197. Franjo Körner kod „Foto Tonke“ u Zagrebu (1923. godina)



Fotografija 198. Franjo Körner u ateljeu „Foto Tonka“ u Zagrebu





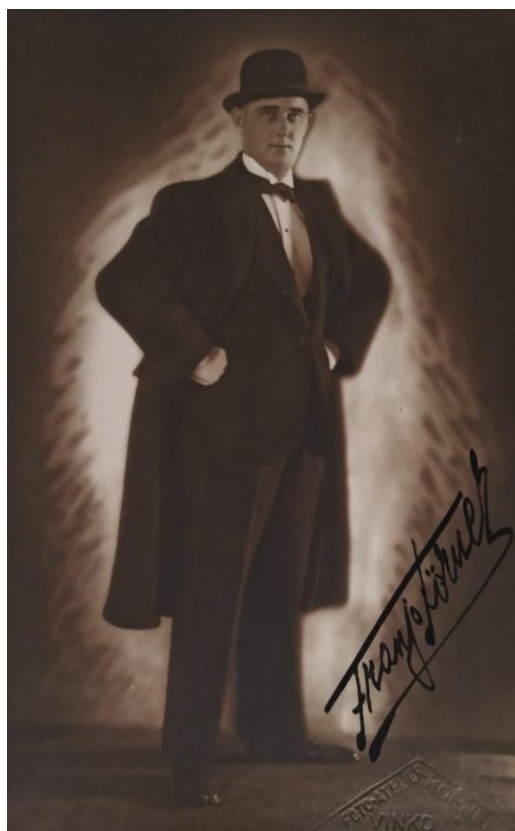
Fotografija 199. Franjo Körner tijekom retuširanja



Fotografija 200. Ankica i Franjo Körner pred Foto salonom Kerner u Vinkovcima



Fotografija 201. Franjo Körner kao avijatičar



Fotografija 202. Franjo Körner, portret (vlastoručno potpisan; Fotoatelier Körner, Vinkovci)



Fotografija 203. Franjo Körner u narodnoj nošnji s posvetom (Fotoatelier Körner, Vinkovci)



Fotografija 204. Franjo Körner u narodnoj nošnji (Fotoatelier Körner, Vinkovci)





Fotografija 205. Franjo Körner s violinom (vlastoručni potpis; Fotoatelier Körner, Vinkovci)



Fotografija 206. Franjo Körner 1926. godina (vlastoručni potpis)



Fotografija 207. Franjo Körner - portet  
(vlastoručni potpis; Fotoatelier Körner, Vinkovci)





Fotografija 208. Franjo Körner s izlagačima modne revije 1934. godine  
(Fotoatelier Körner, Vinkovci)



Fotografija 209. Ankica i Franjo Körner



Fotografija 210. Ankica i Franjo Körner



Fotografija 211. Ankica - portret



Fotografija 212. Ankica s bratom Franje Körnera, Felixom, pred ulazom u prvi atelje



Fotografija 213. Ankičin portret (Foto.atelje Kerner, Vinkovci)





Fotografija 214. Ankica i Franjo Körner na brodu



Fotografija 215. Ankica i Franjo Körner na moru





Fotografija 216. Franjo Körner s braćom Ivicom i Srećkom (Felixom),  
zvanim Puba



Fotografija 217. Vjenčanje Ankice Nágy i Franje Körnera 11. lipnja 1933. godine  
(Fotoatelier Körner, Vinkovci)



Fotografija 218. Vjenčanje Ankice Nagy i Franje Kornera 11. lipnja 1933. godine u Nuštru



Fotografija 219. Dolazak Hedvige kući (listopad 1935. godine)

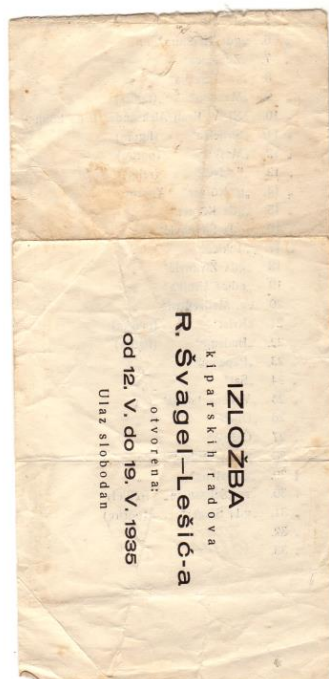
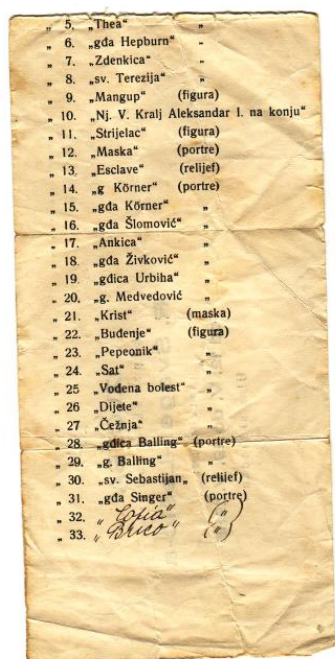




Fotografija 220. Mladi roditelji s Hedvigom (listopad 1935. godine)



Fotografija 221. Mlada majka Ankica sa svojom Hedvigom



Fotografija 222. Pozivnica na izložbu djela R. Švigel Lešića (1935.)  
(izvor: Muzej likovnih umjetnosti Osijek)



Fotografija 223. Bista Franje Körnera  
(rad R. Švigel Lešića) iz 1935.  
(izvor: MLU Osijek)



Fotografija 224. Franjo Körner uz svoju  
bistu (izvor: MLU Osijek)



Fotografija 225. Hedviga s roditeljima



Fotografija 226. Hedviga s ujakom Josipom Nágyem



Fotografija 227. Hedviga s ocem Franjom





Fotografija 228. Hedviga na jednom od očevih bicikala



Fotografija 229. Obiteljski portret  
(Foto atelje Kerner, Vinkovci)



Fotografija 230. Hedvigin 2. rođendan



Fotografija 231. Hedvigin 4. rođendan



Fotografija 232. Majka i kćer, Ankica i Hedviga





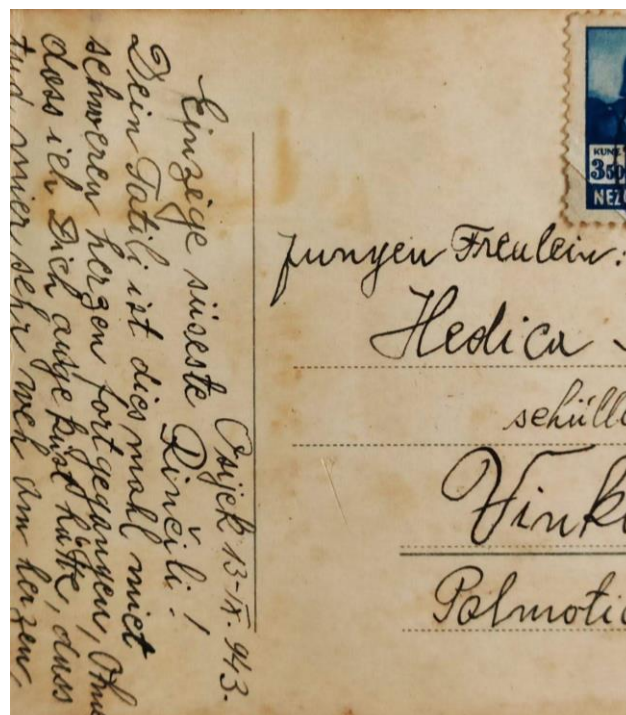
Fotografija 233. Obiteljska vožnja fijakerom po Vinkovcima



Fotografija 234. Hedviga na vjeronauku



Fotografija 235. Razglednica koju Franjo Körner šalje svojoj Hedvigi 1943. godine



Fotografija 236. Poledina razglednice iz 1943. godine



Fotografija 237. Hedvigin ratni Božić (Foto atelier Körner, Vinkovci)





Fotografija 238. Sestre Marija i Ankica s Josipom Palčićem pred Fotografskim Franjo Körner



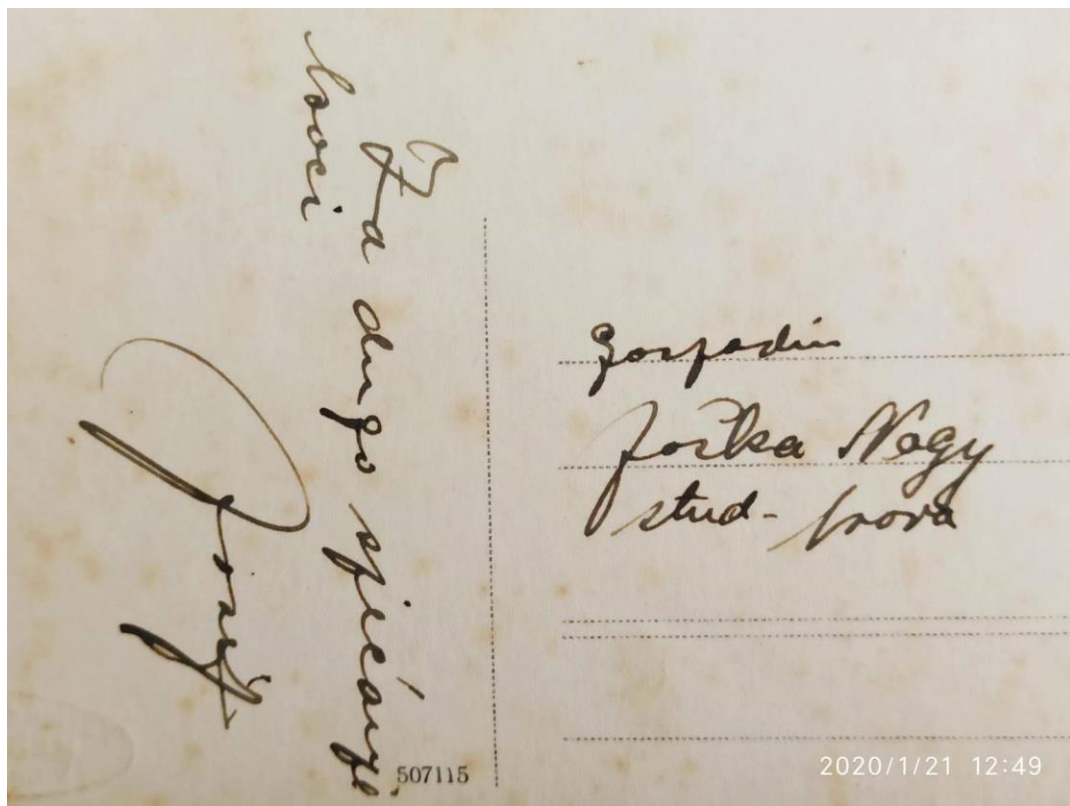
Fotografija 239. Sestre Marija i Ankica s Josipom Palčićem pred Fotografskim atelieron atelieron Franjo Körner



Fotografija 240. Vjenčanje Marije Nágy i Josipa Palčića 2. veljače 1936. godine



Fotografija 241. Vjenčanje Marije Nágy i Josipa Palčića 2. veljače 1936. godine (Fotoatelier Körner, Vinkovci)



Fotografija 242. Poledina fotografije s vjenčanja Marije Nágy i Josipa Palčića 2. veljače 1936. godine (Fotoatelier Körner, Vinkovci) s posvetom šogoru Joški od mladoženje



Fotografija 243. Posjetnice / obavijest o vjenčanju Marije Nágy i Josipa Palčića



Fotografija 244. Marija i Josip Palčić





Fotografija 245. Marija sa sinom Zdenkom rođenim 1937. godine



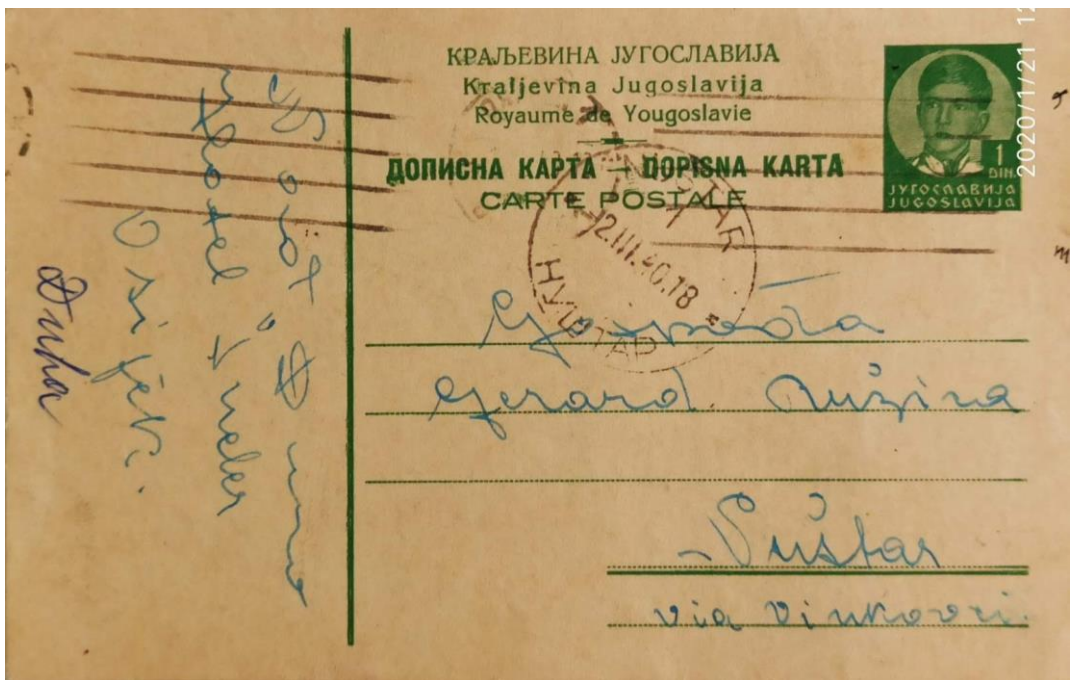
Fotografija 246. Rozalija s unukom Zdenkom rođenim 1937. godine



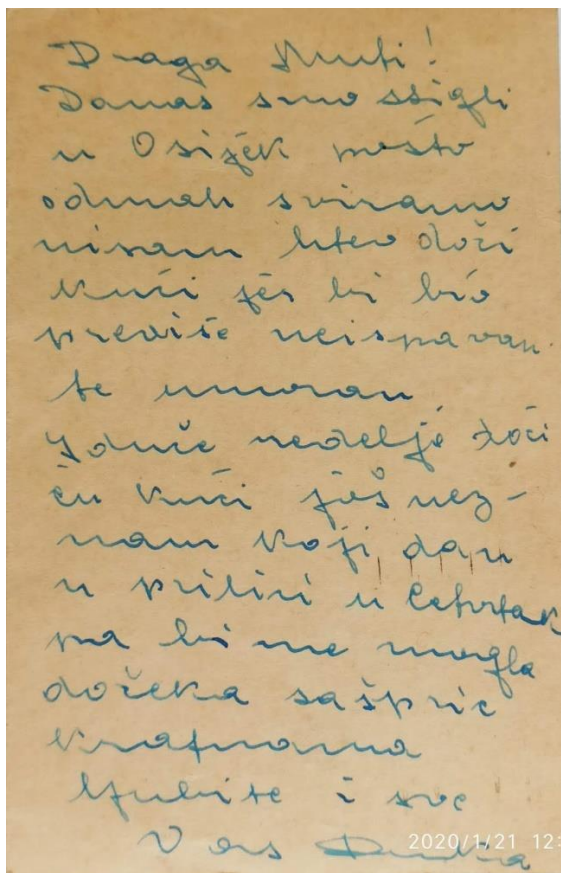
Fotografija 247. Zdenko Palčić (Fotoatelier Körner, Vinkovci)



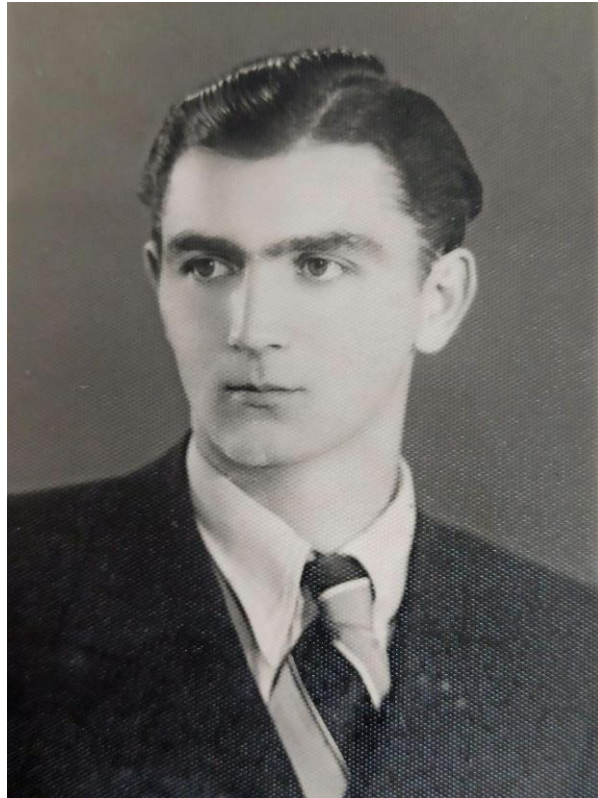
Fotografija 248. Marija i Josip Palčić sa sinom Zdenkom



Fotografija 249. Dopisnica Rozalji Gérard od sina Đure iz 1918. godine



Fotografija 250. Sadržaj Đurine dopisnice majci iz 1918. godine



Fotografija 251. Đuro (Đurica) NÁgy



Fotografija 252. Đuro (Đurica) NÁgy





Fotografija 253. Đuro (Đurica) Nágy - nogometaš



Fotografija 254. Nogometna ekipa Đure (Đurice) Nágya s trenerom



Fotografija 255. Majka Rozalija s djecom nakon Đurine tragične smrti (1941. godina ?)





Fotografija 256. Josip (Jozica) Nagy



Fotografija 257. Identina fotografija s podacima o autoru fotografije



Fotografija 258. Josip (Jozica) Nagy



Fotografija 259. Josip (Jozica) Nagy





Fotografija 260. Bračni parovi Palčić i Körner s Hedvigom



Fotografija 261. Bračni parovi Palčić i Körner u narodnim nošnjama





Fotografija 262. Vjenčanje Josipa (Jozice) Nágya i Jelke (?)



Fotografija 263. Obitelji Nágý, Palčić i Körner s djecom Zdenkom i Hedvigom u Nuštru



Fotografija 264. Rozalija Nágy sa svojom djecom i unucima (kuća u Nuštru)



Fotografija 265. Hedviga Körner u carstvu igračkaka





Fotografija 266. Hedviga Körner na Božično jutro



Fotografija 267. Sestre Ankica Körner i Marija Palčić s Hedvigom na nuštarskom groblju



Fotografija 268. Božić za vrijeme II. svjetskog rata (Rozalija s djecom i unucima)





Fotografija 269. Božić za vrijeme II. svjetskog rata (Rozalija s djecom i unucima)



Fotografija 270. Marija Palčić sa sinovima Zdenkom i Davorinom



Fotografija 271. Davorin Palčić

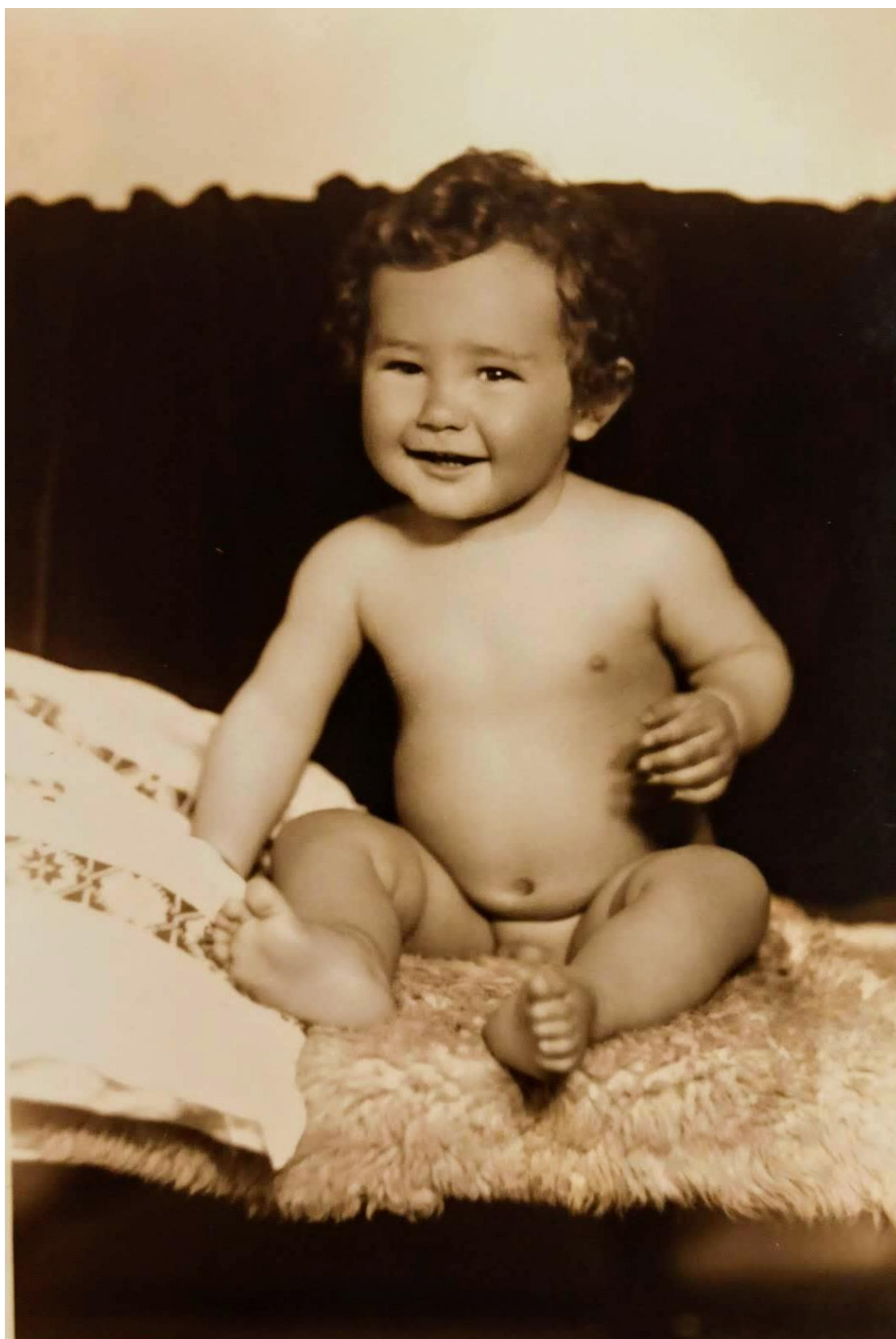


Fotografija 272. Marija i Josip Palčić sa sinovima Zdenkom i Davorinom



Fotografija 273. Marija Palčić





Fotografija 274. Davorin Palčić





Fotografija 275. Hedviga Körner i Zdenko Palčić



Fotografija 276. Hedviga Körner i Zdenko Palčić



Fotografija 277. Hedviga Körner i Zdenko Palčić



Fotografija 278. Hedviga Körner i Zdenko Palčić



Fotografija 279. Hedviga Körner i Zdenko Palčić





Fotografija 280. Hedviga Körner i Zdenko Palčić



Fotografija 281. Supružnici Körner s Hedvigom i Zdenko Palčić



Fotografija 282. Marija Palčić na grobu svog tragično preminulog brata Đure na splitskom Lovrijencu



Fotografija 283. Rozalija s kćerkama na nuštarskom groblju



Fotografija 284. Jul(ijan)a Budjinka Veg(h) pred kraj života s kćerkom Rozalijom, unukom Anicom i praunukom Hedvigom





Fotografija 285. Uredski materijal iz „Foto Franjo Körner“ smještenog u Ulici Adolfa Hitlera iz vremena tzv. „Nezavisne države Hrvatske“

2020/1/20 15:49

Moja ispovied. (Posvećena mojoj ljubljenoj ženi)

I Zgricših Ankiice, što se usudih ljubiti Tebe, ali više neću  
jer ranio sam ljubav Troju smrtno...  
Zgricših i zato trbpa bih trpiti kaznu veču;  
Zgricših što ljubljah nevina ruku Troji, —  
Ženice moja.

II Zgricših, što nisam pobjeg od Tebe,  
što dok je našu ljubav Kolovrat evala;  
Zgricših, što sam Ti poklonio cilog sebe,  
oh ne dušom, što mi si znala, —  
Ženice moja.

III Zgricših što sam Ti i dušu rado htio dati  
i što Te otek od Trojega kruga...  
Zgricših što se ne otek glume usmeš za drugu,  
da samnom trnovite pute gaziš puna znoja,  
Ženice moja.

IV Zgricših, što mišljah, kad plačeš i moliš,  
Oda u maruēju imam ciele Tebe;  
Zgricših kad mišljah, da i Ti mene voliš  
i dake duše nad Tobom ne leđe.  
Ženice moja

V Zgricših! Oh što će taj moj zločin da zбриše?!  
Kanjena balom plačeš, znam, Ankiice moja.  
Zgricših, nasilno Te ljubljeh... ali neću više,  
obok to ne postane stvarna želja Troji,  
Ankiice moja! —

— Pisano u istražnom zatvoru jednog sumornog petka 15. veljače 1945  
u posrednoj ćeliji br. 4. Körner

Fotografija 286. Pjesma Franje Körnera posvećena supruzi Ankici, napisana u istražnom zatvoru 15. veljače 1945.



## Moji sni

- I Svake mi se noći vraća moja tuga stara,  
ko nećujna jeka pjesme iz davnine,  
i kroz poluasp se njen duh sa mnom razgovara:  
mudrim riječima čednija iz davnine.
- II Svake noći, draga ženice disanje Ti slušam,  
i osjećam dodir bujne kose tvoje;  
u snu Ti strastno ovrliću kušam;  
slušajući sanjete, i sve želje tvoje.
- III Svake noći sanjam: sve što ma javi čezneš  
i rotskom poslušnosti slijediš, što mi rekneš  
tad budim se vesel utjecaja duha, puna blaženih slutnja  
jer su ružna pravost što sni ih življeju bijahu bludnja.

## Zatočenik.

- I Od ljubavi tvoje ženo odvojen sam:  
Zaboravio sviat je moje kobno ime...  
U samoci svojoj sam sam, nedaleko Tebe sam:  
Zaboravi i Ti Zaboravi mene!
- Ne zbog griješnosti ženo već od ljubavi:  
boreći se, pravedno za spasenje svijeta  
zbog Tibe ženice i djeteta ljubavi  
što samo želješ vratiti Vat...  
jer ljubav je tvoja: melom mojoj duši:  
čeznuteljiva snijernost palog u tuđini  
Bez Tibe znoj mlila grea bol si gubi:  
u zatvoru ovom suznoj ololini.
- Patim ženo, smišljim, i nemože stati:  
u ovom mračnom stanu za tvojom ljubavju molim...  
U bez pomoćnom strahu pokušam te zvati:  
srce mi je orkan ~~je~~ te ludo volim.
- Ne zbog sebe mlila već samo zbog Tibe  
hteo bih se smijati, da me imas vedrog  
povratiti prijusnju sreću i slijediti Tibe  
ux blagoslov tvoji, i djeteta nam mednoy  
Ljubavi našoj vratiti bih se htjeo:  
ne zaboravi dotle, draga moja ženo...  
Samovat da joste u samoci:  
Al me ne zaboravi, jer sam te voljeo.

Posrdni zatvor 16. veljače 1945. Tvoj dubom odani muž

Francok

Fotografija 287. Dvije pjesme Franje Körnera posvećene supruzi Ankici, napisane u zatvoru 16. veljače 1945.







Fotografija 289. Franjo Körner - II. svjetski rat



Vojni sud  
Komanda grada Zagreba  
dana 4. V. 1945. g.

Prepis

Obitelji Vlast Josipa

Prema odluci ovog suda broj 49/II/45. od  
23. V. 1945. g. presuđeno je Vlast Josip sin  
Josipa i Ružice, rođ. 8. VIII. 1908. g. u Nu-  
staru kotar Bukovar, član ratnog suda u Borbu

zbog djela narodni neprijatelj na ka-  
znu smrti stoga trajan gubitak svih  
političkih i pojedinih građanskih prava  
ovim roditeljskih i kćerkinjama imovine.

Ova je presuda izvršena. Tokom istrage  
utvrđeno je, da pojedine stjecanje imovine  
tak - - - - -

Smrt kažnjeno - sloboda narodu!

M. P.

Predsjednik, kapetan  
(Faksimil, učitelj)

Da je ovaj prepis vjeran svojem  
originalu, tvrdi:

Ljenu NO Kotar  
13 - VI - 1945. -

Predsjednik

Stobarek

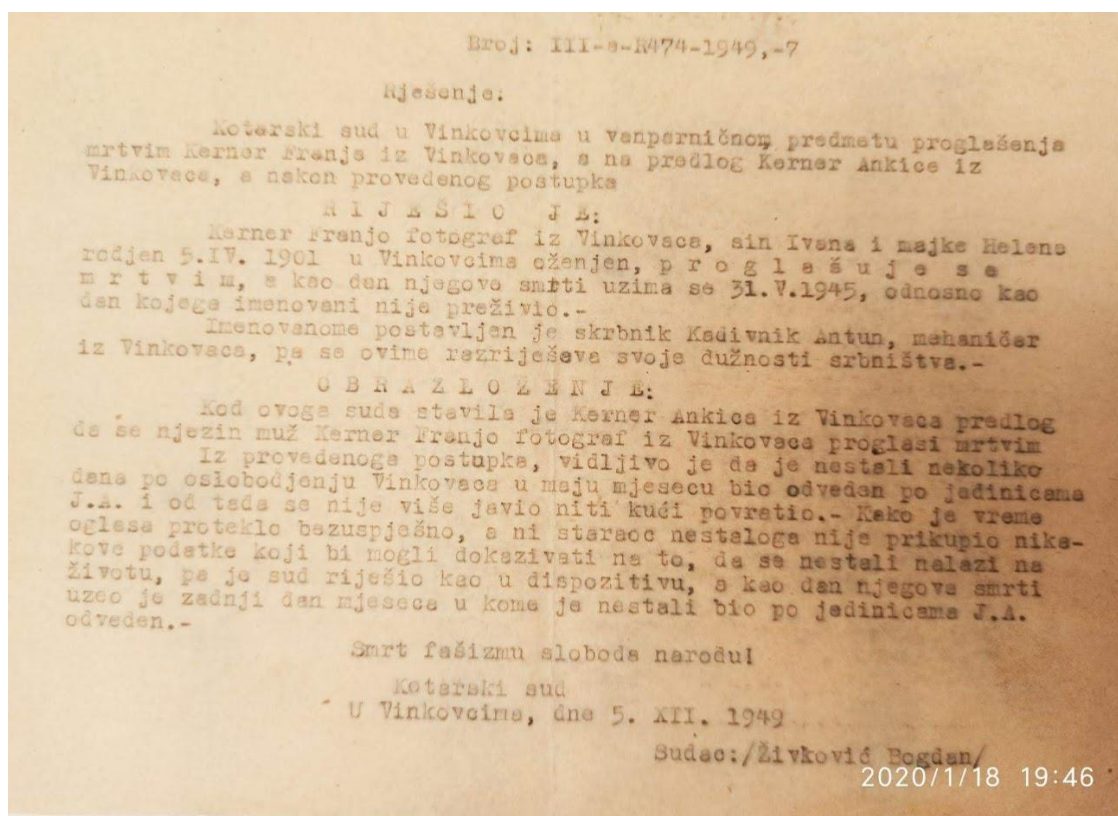


Prijemnik  
Procrane

2020/1/17 23:28

Fotografija 290. Prijepis odluke Vojnog suda u Zagrebu od 23.5.1945. o strijeljanju Josipa Nágya kao narodnog neprijatelja (izvornik)





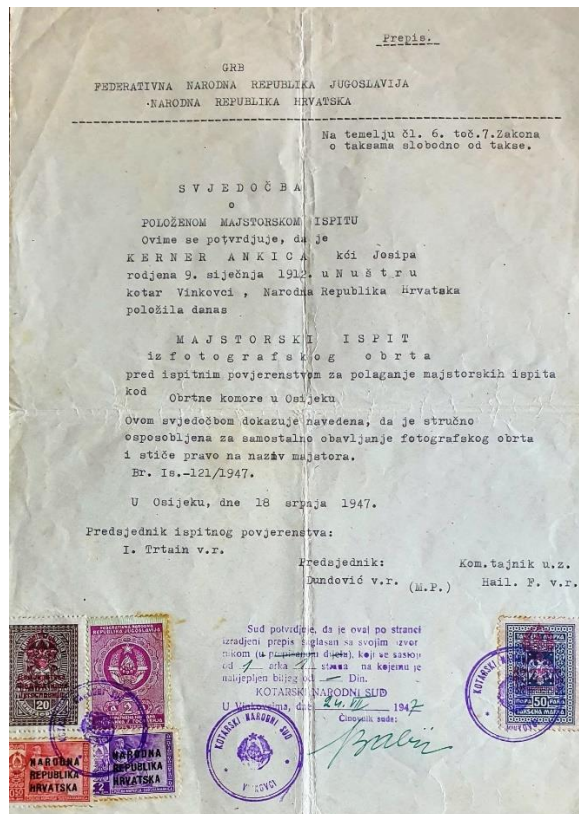
Fotografija 291. Rješenje Kotarskog suda u Vinkovcima o proglašenju Franje Körnera mrtvim (izvornik, 1949. godina)



Fotografija 292. Korice legitimacije Ankice Kerner iz 1945. godine



Fotografija 293. Unutrašnjost legitimacije Ankice Kerner izdane iz 1945.



Fotografija 294. Svjedodžba o položenom majstorskom ispitu Ankice Kerner iz 1947. godine



Fotografija 292. Ankica Pavičić Kerner pred lokalom „Foto Hedi“ u Vinkovcima



Fotografija 296. Hedviga Körner i Zdenko Palčić



Fotografija 297. Hedviga Körner i Zdenko Palčić





Fotografija 298. Hedviga Körner i Zdenko Palčić



Fotografija 299. Dačka knjižica Hede Kerner, školska godina 1946/47.



Fotografija 300. Hedviga Körner i Zdenko Palčić



Fotografija 301. H. Körner i Z. Palčić s majkama



Fotografija 302. H. Körner i Z. Palčić s Marijom Palčić





Fotografija 303. Kuća u Zagrebačkoj ulici 2 u Vinkovcima



Fotografija 304. Rozalija Nágy s kćerkama i Dragom Pavičićem na balkonu nove kuće u Zagrebačkoj ulici u Vinkovcima

PRIVREMENI KUPOPRODAJNI UGOVOR

Sklopljen između Milana i Katice Matović iz Vinkovaca kao prodavaca  
i kao kupaca kako slijedi: *Ruzica Nagy rod. Gerard*

1.  
MILAN I KATICA MATOVIĆ iz Vinkovaca ovim  
iz Vinkovaca svoju kuću u Vinkovcima u Zagrebačkoj ulici broj 14.  
BEZ TERETA za kupovninu od 1.000.000.- jedanmilijon dinara ovako u kakovom  
stanju se danas nalazi bez peći i lustera i bez štednjaka i obvezuju se  
potpisati kupcima za gruntovni prenos sposoban ugovor kada to kupci budu  
hteli.

Kupci *Nagy Ruzica rod. Gerard*  
kupuju od MILANA I KATICE MATOVIĆ njeihove gore navedene nekretnine za  
kupovninu od 1.000.000.- dinarar BEZ TERETA na račun koje su položili  
200.000.- dinara što im prodavci potpisom ugovora potvrđuju a ostatak od  
800.000.- dinara obvezuju se kupci isplatiti u roku od 15 dana računajući  
od danas.-

3.  
Kupac stupa u posed kad potpuno isplati kupovninu ali prodavci ima-  
du pravo ostati u stanu do *1. septembra 1954*  
U slučaju da prodavci ne nađu sebi drugi stan dužni su kupci  
zameniti svoj dosadanji stan sa prodavcima.-  
Sve troškove ugovora, sve taksene marke i sve državne pristojbe  
plaćaju kupci.-  
Posle pročitavanja i odobrenja sadržaja potpisaše obe stranke  
svojeručno ovaj ugovor.-

U Vinkovcima, dana 9.VI.1954. godine.

*Kupci*

*Nagy Ruzica  
rod. Gerard*

*Prodavci*

*Milan Matović  
Katica Matović*

Primio danas 800.000 dinara osamstorina hiljada dinara kao ostatak kupov-  
nine.-

u Vinkovcima dana 2/VII.1954

*Kupci*

Fotografija 305. Privremeni kupoprodajni ugovor o kupovini kuće u Zagrebačkoj ulici u Vinkovcima iz srpnja 1954. godine



NARODNA REPUBLIKA HRVATSKA  
NARODNI ODBOR GRADSKJE OPĆINE  
ODJEL ZA KOMUNALNE POSLOVE  
VINKOVCI  
Broj: 11547/1954 godine

Vinkovci, ~~XXXXXXXXXX~~ 12. I. 1955 g.

P O T V R D A

Narodni odbor gradske općine, Odjel za komunalne poslove ovim uredovno potvrđuje da vrijednost nekretnina Milana i Katice Matovića iz Vinkovaca upisane u gr. ul. br. 3204 k.o. Vinkovci, prodane Ankici Kerner i Hedici Kerner iz Vinkovaca, te Mariji Palčić iz Osijeka iznose i šo:

Red. br.	K.Č. br.	Oznaka i mjesto	površina	Mjesna prometna vrijednost	Opaska
1	1028/38	Gradišće na kome je sagra- đena kuća	129	šhv. 1,300.000.-DIN.	
Ukupno				129 šhv. 1,300.000.-DIN.	

i slovima: Jedan milijon i tristahiljadinara

Ova potvrda izdaje se na zahtjev stranke bez naplate biljega u smislu člana 6 Zakona o taksama, a u svrhu odmjere i naplate prenosne pristojbe, te se u druge svrhe ne može upotrebiti.

Procjena napred navedenih nekretnina izvršena je tako da je Ankica Kerner kupila u 1/4 dela, Hedica Kerner u 1/4 dela a Marija Palčić u 2/4 dela ali je sve zajedno gornja vrednost iskazana.

Smrt fašizmu Sloboda Narodu!

Procenitelji:

1. Knežević Nikola  
*Nikola Knežević*

2. Bajić Dragutin  
*Dragutin Bajić*



Načelnik odjela:  
Čuraj A.

Broj: 7-487/55

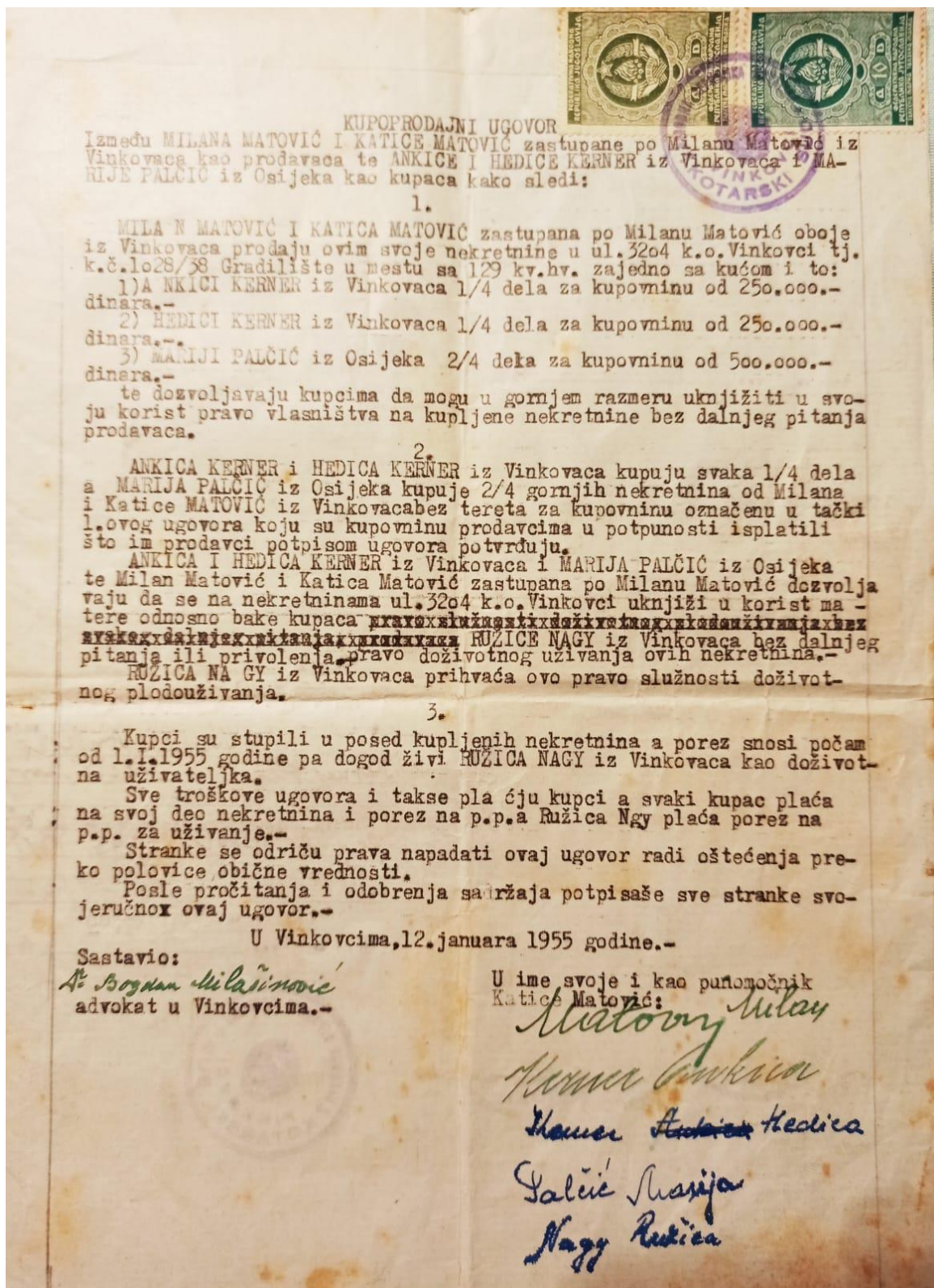
Potvrđuje se, da je upis, koji je na osnovu  
ove isprave određen ovom odl. od 15-1-55  
broj gornji, izvršen u zemljišnom knjiznom u  
br. 3204 opć. Vinkovci

ZEMLJIŠNO KNJIZNI URED  
KOTARSKOG NARODNOG SUD

U Vinkovcima, dne 24-2-1955



Fotografija 306. Potvrda o procjeni nekretnine iz 1954. godine



Fotografija 307. Kupoprodajni ugovor o kupovini kuće u Zagrebačkoj ulici u Vinkovcima iz siječnja 1955. godine



Uredovno izvješće, da je o vosudnom rješenju od 23.VI.59.g. broj Z-4421/59 udovoljeno i da nema zaprijetke konačnom rješenju prijedloga broj Z-4421/59 od 23.VI.59.

Primaljeno 10.V.1960.broj Z-3181/60.

U rješenju ovog uredovnog izvješća izdaje se slijedeće

R J E Š E N J E

Na osnovu kupoprodajnog ugovora od 26.maja 1959.g. i potvrde o plaćenom porezu stranaka, dozvoljavaju se uknjižba prava vlasništva na nekretninama u vlasništvu Nagy Ružice rođj. Gerard iz Nuštra upisanim u zk.ul.br. 716 k.o.Nuštra a koje se sastoje iz kč.br.151 kuća br.83/31 i dvorište sa 262 čhv. i kč.b. 150 vrt uz kuću sa 429 čhv. na ime i korist;

SITAŠ Ivana, Sitaš Pavla, Sitaš Marije, Sitaš Terezije te mlđ. Ine, Aleksandra i Magdalene Sitaš-svi iz Nuštra na ravne dijelove.

Domaćinstvo Sitaš Ivana iz Nuštra.  
Kupovnina 1,200.000 dinara,

Obava se povjerava zem.knj.uredu. Molba je taksirana sa dinara 150 ostaje u spisima, a ovjrovljeni prijepis ugovora u zbirci isprava.

Porez na p.p. plaćen sa dinara 98.930.-

O tom obavijest:

1. Ivanu Sitaš sa orig.ugovorom iz Nuštra,
2. Pavle Sitaš Nuštra,
3. Marije Sitaš iz Nuštra
4. Sitaš Terezija iz Nuštra,
5. Ured za katastar u Vinkovcima,
6. Uprava za financije NOO Vinkovci,
7. Nadj Ružica iz Vinkovca Zagrebačka 16.

KOTARSKI SUD  
zemljišno knjižni odjel  
u Vinkovcima, dne 11.svibnja 1960.

Referent z.k.  
Aleksić v.r.

Sudac;  
Dr. Grubić Peter v.r.  
Suglasnost prijepisa izvornikom ovjerava  
z.k.odjela;



in Leser/

Fotografija 308. Rješenje o pravu uknjižbe vlasništva na nekretnine u vlasništvu Rozalije (Ružice) Gérard, rođene Nagy u Nuštru iz 1960. godine

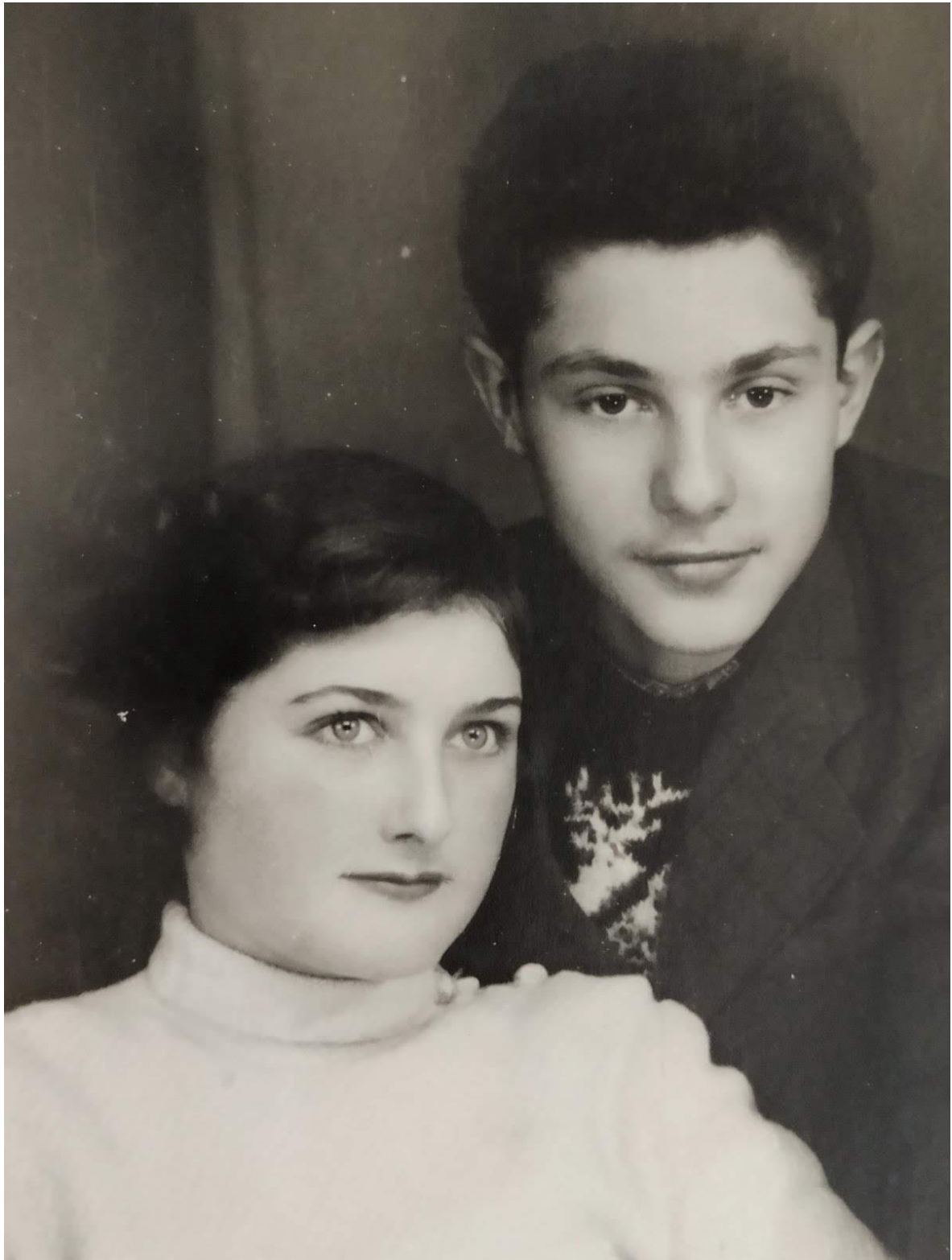




Fotografija 309. Ankica Körner i Danica Kohl, pomoćnica u fotografskoj radnji



Fotografija 310. Ankica Körner i Danica Kohl



Fotografija 311. Hedviga Körner i Zdenko Palčić



Fotografija 312. Hedviga Körner i Josip Štanfel kao zaručnici





Fotografija 313. Fotografija - pozivnica Mirjani Matović, školskoj kolegici, u svatove Hedvige Körner (1956. godina)

draga Mirjana!  
 Noida je to još previše rano  
 no nejedno, porivamo te ja i  
 razmisliti na svatove koje se  
 ne održati 29.11. dakle se pro-  
 majstke pravitke nasam se de-  
 onda nećeš imati ispite te in-  
 te s radom doiskati  
 Sve vas mnogo voli a  
 ovoliko tebe hece

Hke 29.11. 50.

Fotografija 314. Tekst na poledini fotografije – pozivnice Hedvige Körner (1956. godina)



Fotografija 315. Fotografija - pozivnica Katici Filipović, školskoj kolegici, u svatove Hedvige Körner (1956. godina)

Draga moja Katica!  
Pisao sam vojiti sa tobom  
sjekiti se i tebe mila  
+ porivom de mi + svij  
anom pismu stovijes rjenu  
uju 2.10. uoatom se de me  
veies odviti.  
Muzgo te voli i uvjete  
rado miti na te  
Hkei 2.10.56. Hedve

Fotografija 316. Tekst na poleđini fotografije – pozivnice Hedvige Körner (1956. godina)





Fotografija 317. Katica Stavrić, rođ. Filipović kao maturantica (Foto „Hedi“, Vinkovci)



Fotografija 318. Na putu za crkvu s kumom - Hedviga Körner (1956. godina)



Fotografija 319. U crkvi - Hedviga Körner i Josip Štanfel (1956. godina)





Fotografija 320. Gosti na vjenčanju Hedvige Körner i Josipa Štanfela u Zagrebačkoj ulici 2 1956. godine  
(na slici: Rozalija Nágy, Ankica Pavičić Kerner i Drago Pavičić; Marija, Josip i Zdenko Palčić; Katica Stavrić)

**Vjenčani:**  
 Đorđe Radeljević, zemljoradnik i Vera Šuvak, domaćica; Ivan Matošević, trg. pomoćnik i Ana Miroslavljević, službenik; Ištvan Morovan, tokar i Margareta Kišpatić, službenik; Slavko Borovac, službenik i Stana Arlov, domaćica; Josip Štanfelj ing. šumarstva i Hedviga Kerner, fotografkinja; Miroslav Mitrovski, cest. radnik i Ana Kovačević, radnica; Dmitar Sojičić, radnik i Terezija Prpić, radnica; Branko Mareković, trg. pomoćnik i Elizabeta Fehér, domaćica; Franjo Smole, obuć. pomoćnik i Mara Nikolić, radnica; Mirko Novosel, otpravnik vlakova i Jelisaveta Crnković, službenik.

Fotografija 321. Izvadak iz vinkovačkih „Novosti“, broj 19 (194) od 12. svibnja 1956., stranica



Fotografija 322. Hedviga, mladenka (1956. godina)





Fotografija 323. Hedviga i Josip Štanfel uz novi auto



Fotografija 324. Josip Štanfel u lovu iznad Novog Vinodolskog

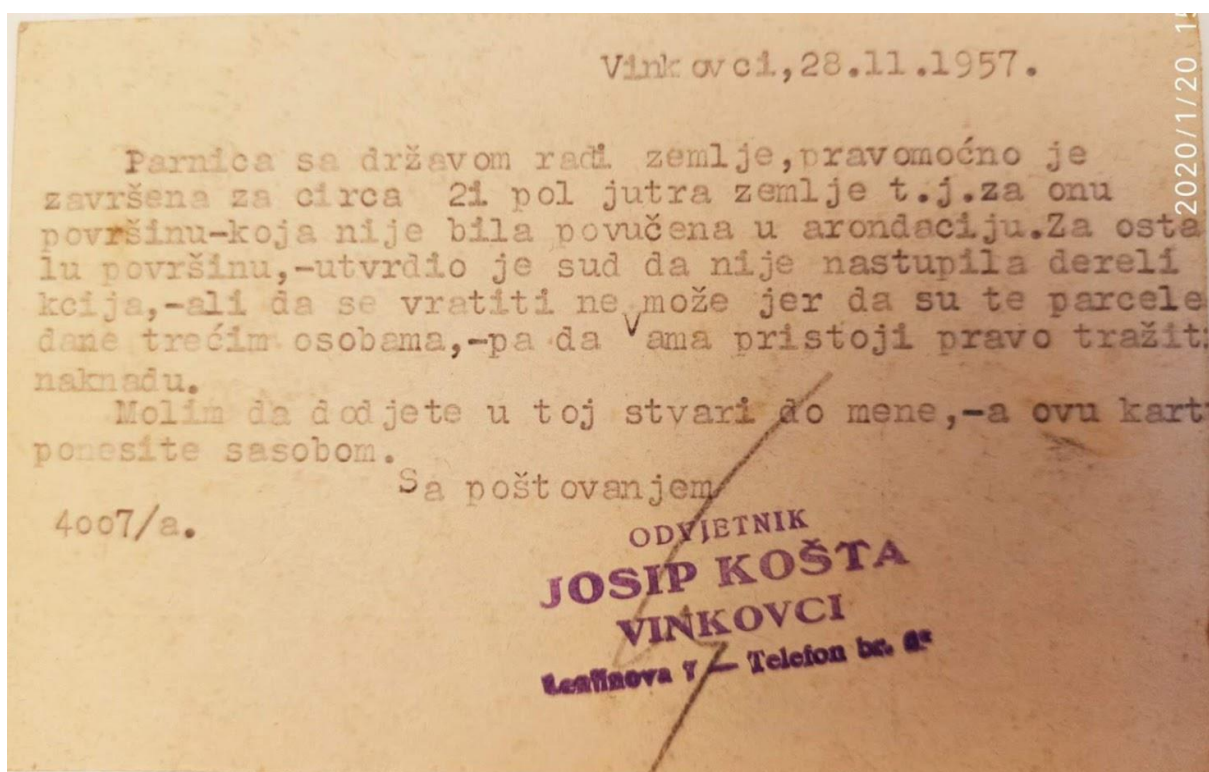




Fotografija 325. Ankica Kerner s kćerkom Hedvigom i Marija i Josip Palčić



Fotografija 326. Dopisnica naslovljena na Rozaliju Nágy iz 1957. godine



Fotografija 327. Tekst s dopisnice naslovljene na Rozaliju Nágy iz 1957. godine od odvjetnika Josipa Košte iz Vinkovaca u vezi nacionalizirane imovine nakon II. svjetskog rata

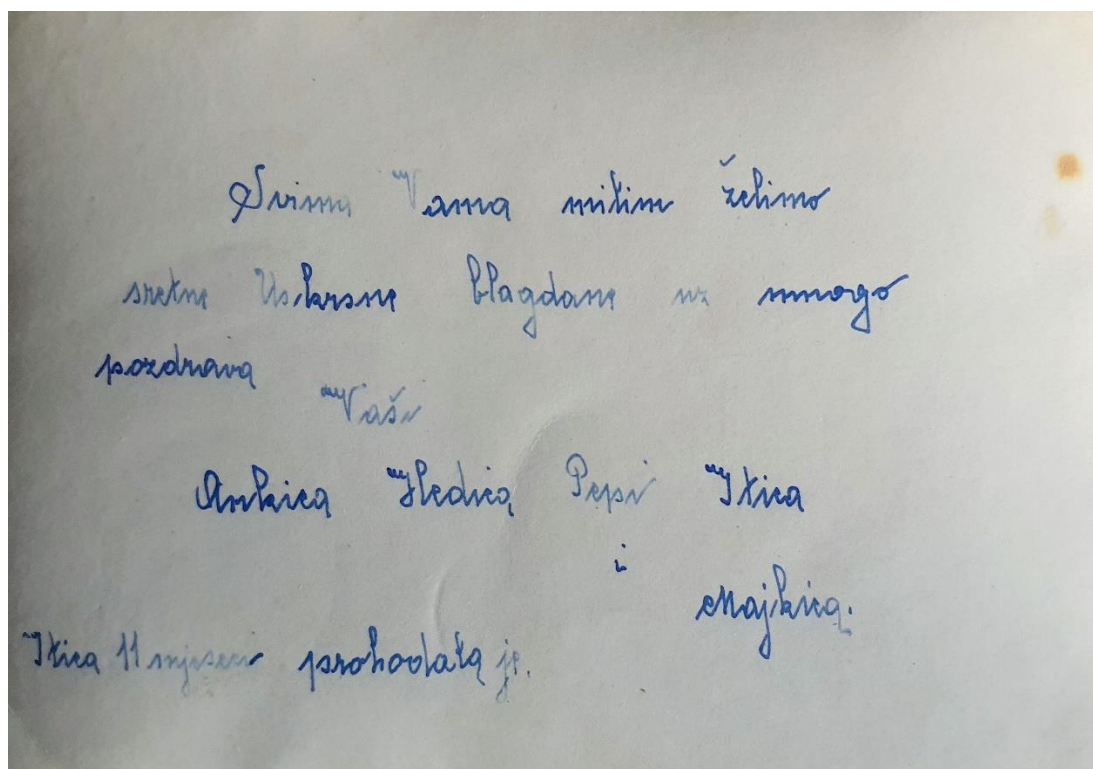




Fotografija 328. Hedviga i Josip Štanfel s Melitom (svibanj, 1957. godina)



Fotografija 329. Fotografija – čestitka; Melita Štanfel s 11 mjeseci (1957. godina)



Fotografija 330. Uskrsnja čestitka Rozalije obitelji Matović na poledini fotografije (1957. godina)





Fotografija 331. Četiri generacije: Rozalija (Ružica) Nágy i Ankica Pavičić Kerner s kćerkom Hedvigom Štanfel i unukom Melitom u Novom Vinodolskom (1958. godina)



Fotografija 332. Rozalija (Ružica) Nágy s praunukom Melitom Štanfel





Fotografija 333. Branka i Zdenko Palčić



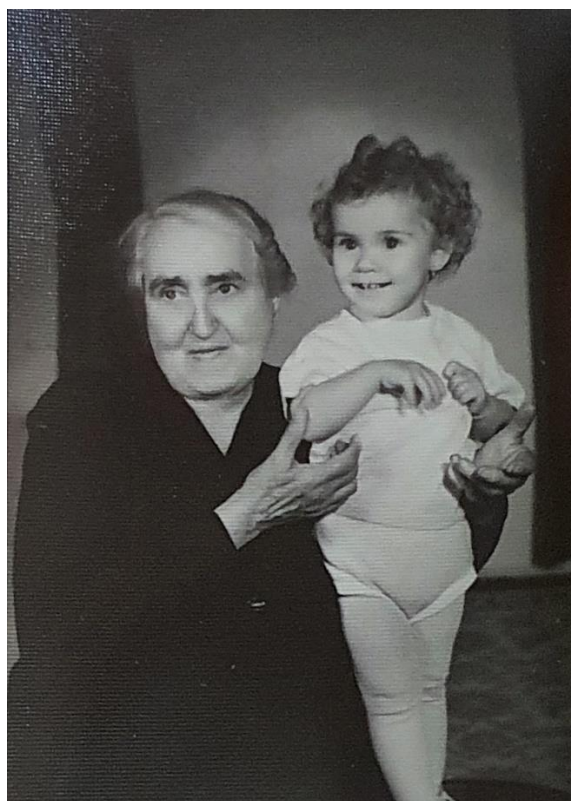
Fotografija 334. Branka Palčić s majkom Marijom Mađarević i suprugom Zdenkom na promociji ispred Filozofskog fakulteta u Zagrebu (1963. godina)



Fotografija 335. Darija Palčić (Foto Hedi, Vinkovci)



Fotografija 336. Branka i Zdenko Palčić s kćerkom Darijom (Foto Hedi, Vinkovci)



Fotografija 337. Rozalija (Ružica) Nágy s praunukom Darijom





Fotografija 338. Rozalija Nágy s kćerkama Ankicom i Marijom i zetom Josipom Palčićem



Fotografija 339. Marija Palčić s Melitom Štanfel (Rendić) 1970. godine u Selcima



Fotografija 340. Marija i Josip Palčić s unucima Darijom i Denisom



Fotografija 341. Rozalija Nágy u vrtu kuće u Zagrebačkoj ulici 2 u Vinkovcima





Fotografija 342. Rozalija Nagy u poznim godinama



Fotografija 343. Grobnica obitelji Gérard (podiguta 1917. godine) i grob Marije Milinković na nuštarskom groblju nekada



Fotografija 344. Grobnica prije uništenja u Domovinskom ratu



Fotografija 345. Sahrana Ankice Kerner 1990. godine





Fotografija 346. Nuštarsko groblje s pogledom na kapelicu i obiteljsku grobnicu (2019. godina)



Fotografija 347. Obnovljeni spomenik

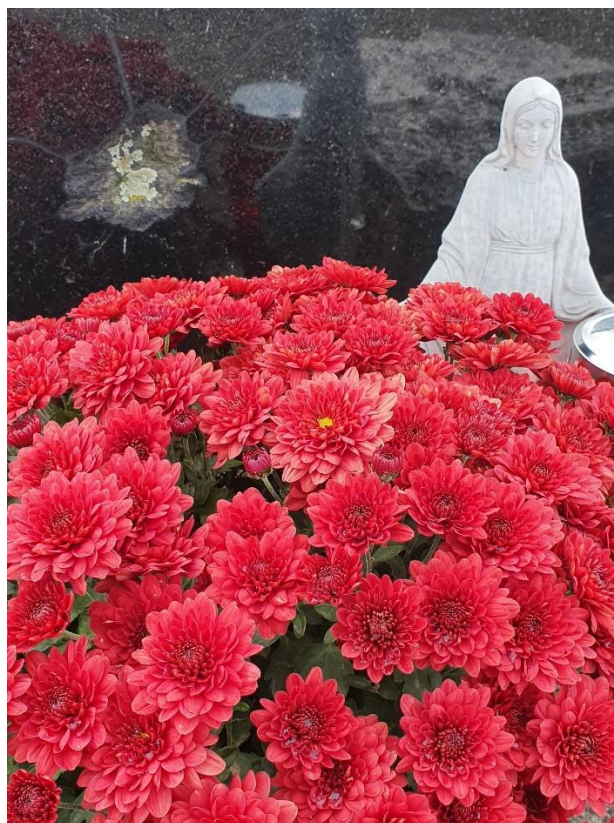


Fotografija 348. Prezime majstora spomenika iz 1917. godine



Fotografija 349. Oštećeni izvorni dio spomenika obiteljske grobnice





Fotografija 350. Oštećenje od gelera – danas



Fotografija 351. Dio uništenog spomenika Davorinu Palčiću tijekom Domovinskog rata





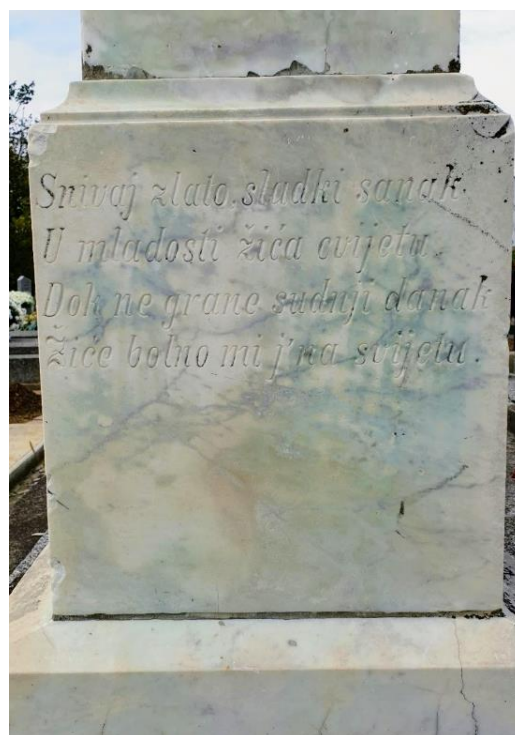
Fotografija 352. Grobno mjesto i spomenik Mariji Milinković



Fotografija 353. Dio spomenika Mariji Milinković

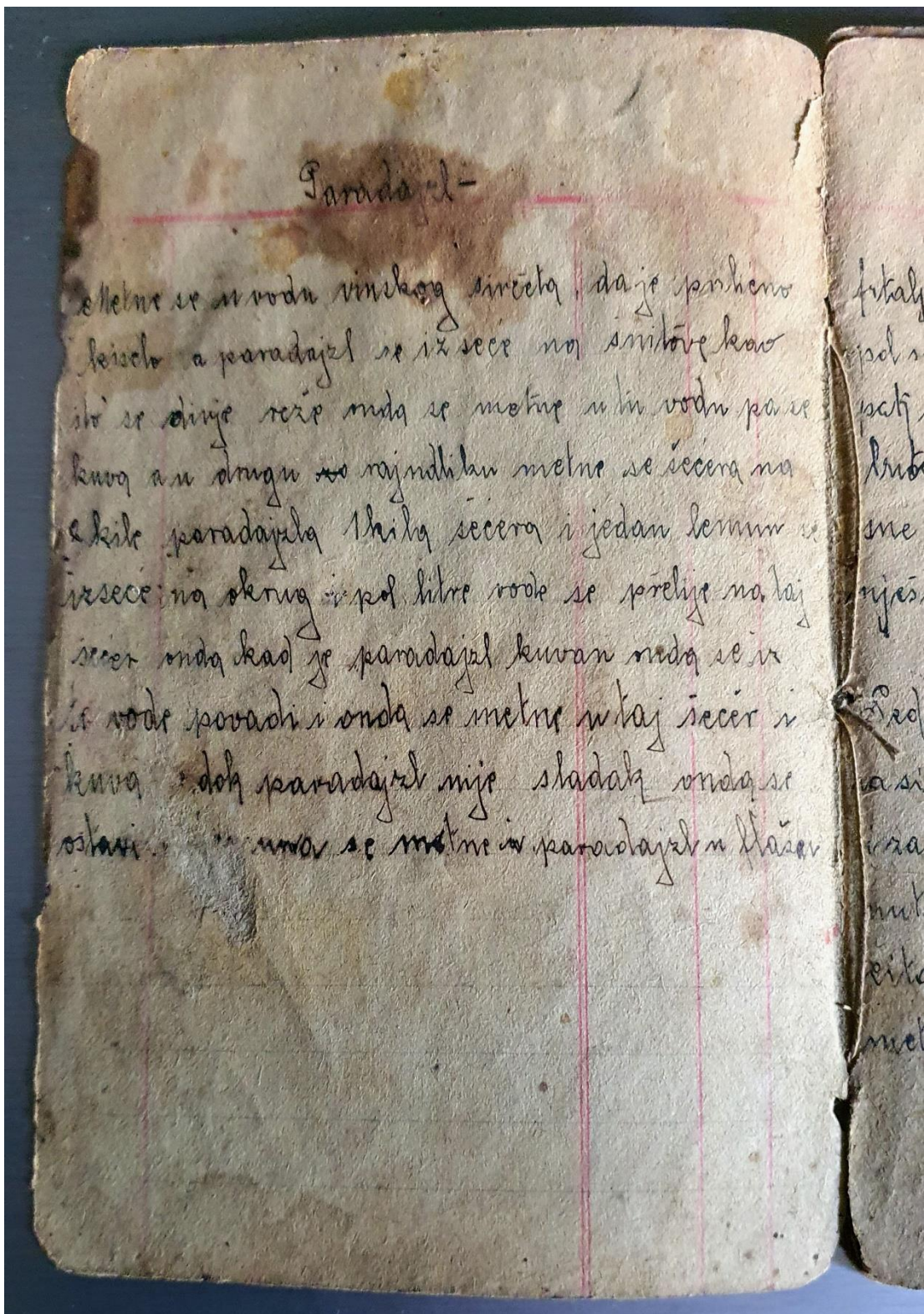


Fotografija 354. Detalj – fotografija s nadgrobnog spomenika M. Milinković



Fotografija 355. Stihovi na spomeniku Mariji Milinković





Paradajel-

Metne se v rodu vinokog sirčeta da je podobno  
leščo a paradajel se iz sece na snitove kavo  
ito se drugo sece onda se metne v in vodu pa se  
kuva a u drugu se najndihku metno se sece na  
skile paradajela 1 kila sece i jedan lemmu  
isece na skung i pol litre vode se prelije na taj  
sece onda kad je paradajel kuvan onda se iz  
vode poradi i onda se metne u taj sece i  
kuva dok paradajel nije sladak onda se  
ostavi u vodu se metne u paradajel u hladu

Fotografija 356. Separat 1, način uvezivanja



## Gubrente mandel torta

$\frac{1}{4}$  funte šecera slucat, pa metnut u  
šerpenju, a kad šecer pozuti, bademe isje-  
ci, i u šecer metnuti - k tomu još malo semina  
i tako u šerpenji malo ostariti - a bademe tre-  
ba jedan dan prije skuhat.

## Kifli od šecera

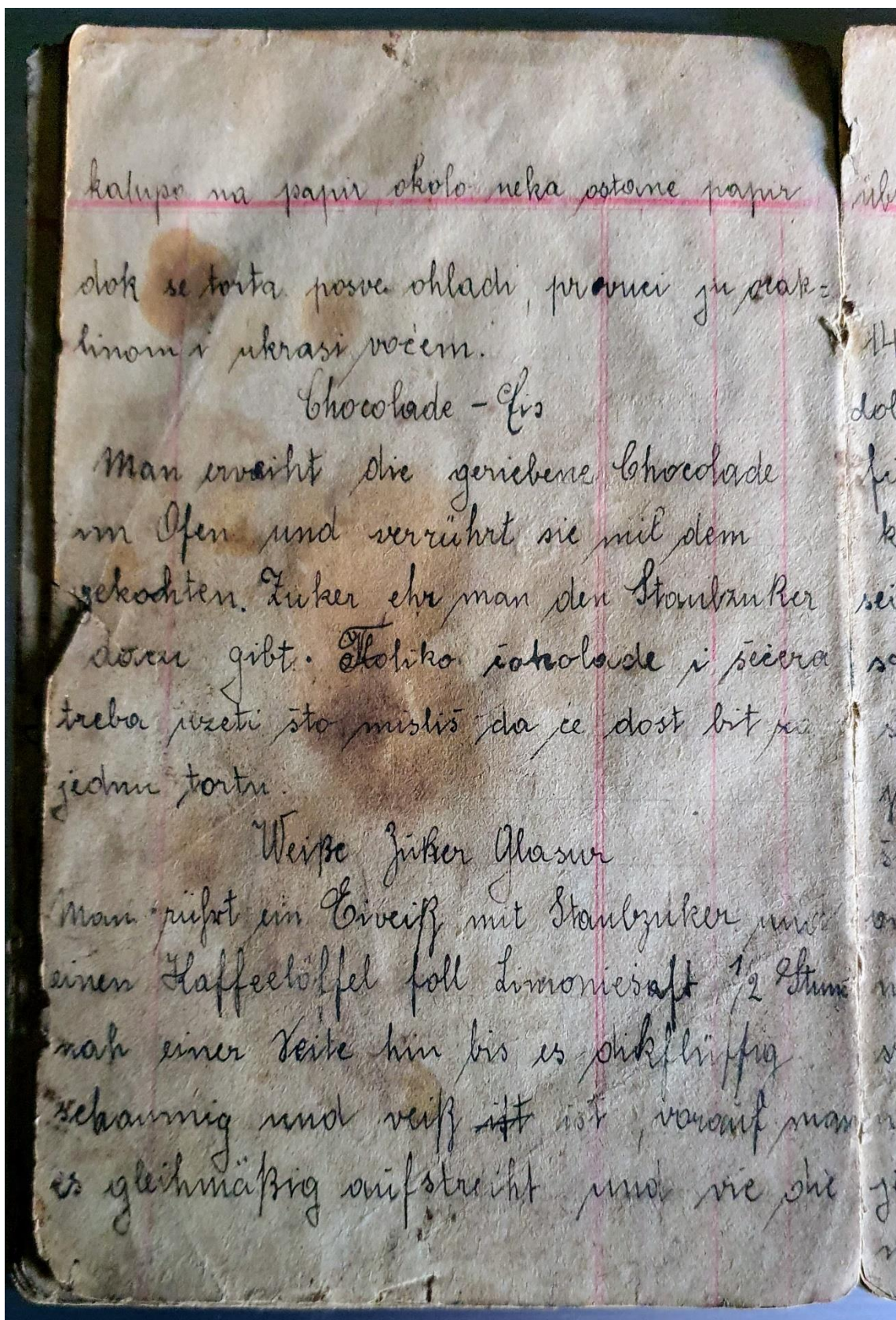
Uzmi 1 bječajak i pitaj funte šecera - i  
mješaj - dok ne bude gusto - onda dodaj fr-  
taj badema naribanih na venian i metni  
šecera na daskin, napravi kifli.

## Beika torta

Pomješaj 21 dekaqram putra sa 5 šunja  
maka - dodaj 21 dekaqram šecera sa mri

Fotografija 357. Separat 1 – naslovi zapisani krasopisom Rozalije Gérard





Fotografija 358. Separat 1, recept *Chocolade - Eis* na njemačkom i hrvatskom jeziku







Dragi moji Marijko i Miroslavo!  
 List čijno srećivani primila, mnogo hvala  
 na istom. Veseli nas, da ste se ponovili u  
 Gledaču imati sad u knji naravno, ali  
 ne iznjem, da imate u istom, jer vam  
 posao ne dopušta, mihi ste oboje mihi  
 zavrteli, a had ravno sa posao, umorni ste  
 i kint za snom, a tek oko 10-11 sati u  
 noć ludu bježi programi. mladi ste  
 još i moguće ne kint za kintom, kao ja  
 nam se ve u 6-7 sati u ve spava, kam  
 se krevetu mihi veselim. Volim i moj kint  
 kraj povi, toliko mi je i kint, ga ostav.  
 Nam, ali bježi u kint. To je starost  
 Vi to djeca ne svate, ali had kint jed.  
 nam u mojoj obli naravno je te mi.  
 ste kint se na nam, što vam tek sada  
 pisan. ve sam nekolicno pita sjele, da  
 pisan, ali su mi pishimbi i kint se na sje.

Jedno stigla dva pishimbi, to su dila  
 morali, ali sam im na pishim 3.000 din mora.  
 i kint. onda mi je došla Stojka u pod.  
 me sad opet sam morala kint, jer ve  
 da je bila u gradu, da nije još danas je  
 sjele popodne je sjele kraj povi i kint  
 i na kint spavala u 5 po popodne je kint  
 dila, onda sam počela svoje mihi  
 i tek što sam počela i ravno odmah  
 ulazio mi sidam sam i bježi u kint  
 i odmah raspala. Pio je u kint. Elin  
 su dosao oko 2 sata sa kint-ispin.  
 kint smo se, mihi u vojsci je kao  
 knji vojsci odmah sa kint-većer  
 i u 6 u ve kint sa povi. Elin nam je pishim  
 da se kint dobro asjele i veselo, da nas je  
 kint. Elinova mala s mi, a ma 10 kint. kint  
 je napredna. Veseli nas i da ste bili sa mojom  
 kint, ona je što mag kint- volim ju  
 kao i mojom mag dobro kint, samo se je  
 od nas mihi mnogo kintila.

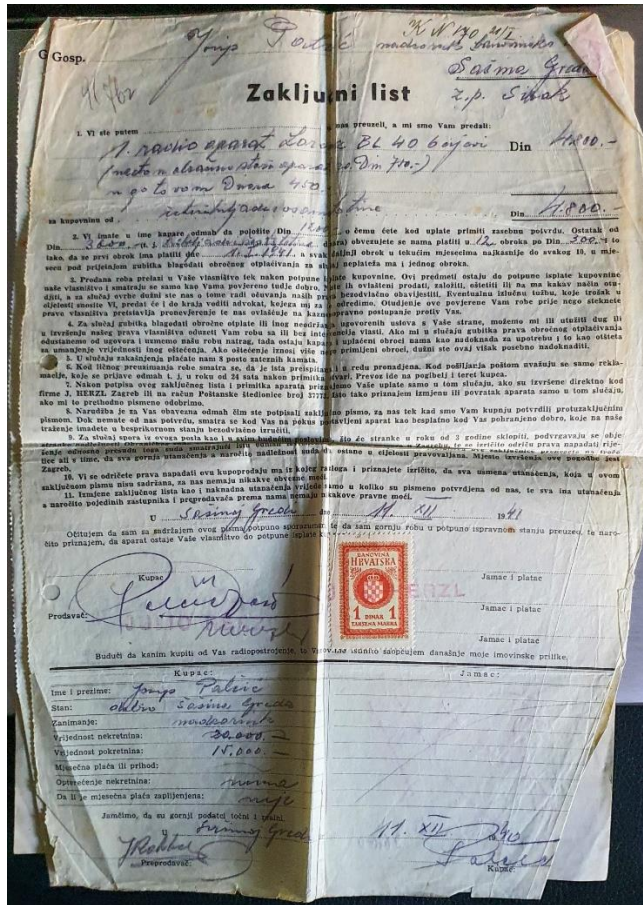
Fotografije 361 i 362. Pismo Rozalije Mariji i Josipu Palčiću iz 1965. (1966. ?) godine – 1. i 2. stranica

Mila djeco, što hvala na ter umu, kint se  
 mora jele dan. mnogo hvala na pishim  
 da hvala dodati, doer in mihi moji  
 doh malo otoshi, i ostati in malo dila  
 jer moje noge su uoma bolni. ne boli one  
 svaki dan, ali had kint, onda janim  
 od boli i kint vele, da je mi kint  
 odve u kint, a pishim kint in hvala  
 da se oparavam, jer voda mi isjele, i misam  
 odmah sposobna za rad, a to misam kint  
 bježi. Pishim vam hvala, što smo bili na  
 kint jer je dan bio kint i ugodan vima  
 nam je godilo. Hvala ho mila djeca kint  
 kint Daria? Hvala otata jele mi kint  
 Dali vam kint? kint naša kint  
 draga naša Daria, dila pita ju sobom  
 pishim. mila moja i draga djeco.  
 mnogo vas su mihi i dragi mnogo  
 kint i kint kint i kint.

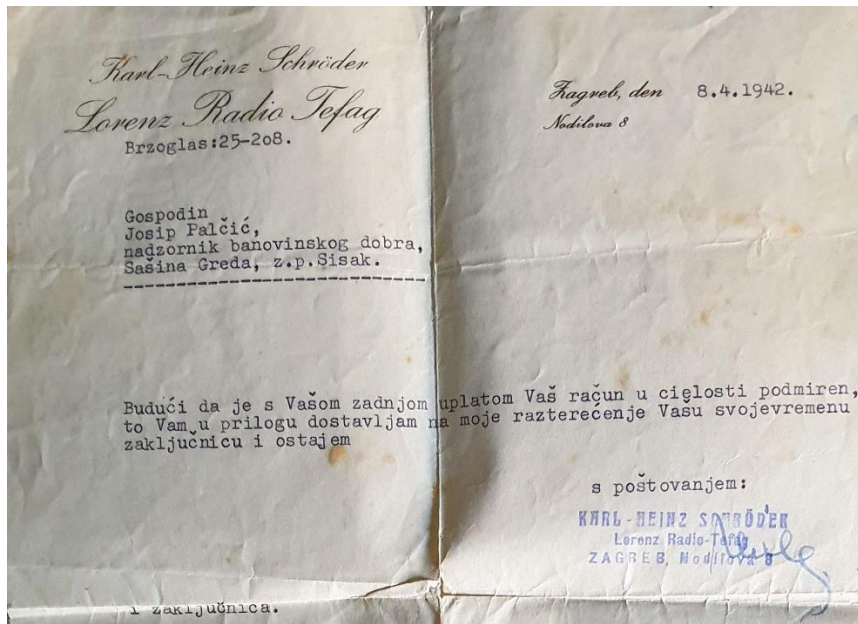
Prava naša ve veliki. a ju je jele  
 dan mala kint spremati. kint bila  
 je kint, i kint u sobama, Pishim sam  
 kint, jer je kint kint, da je  
 moja kint pishim, sa kint rad  
 kint je kint, nije sposobna bila mi  
 da kint opet, a kint ostalo, su sam  
 sama kint, doh je kint do kint, had je  
 knji kint su je kint gotovo i u kint  
 morala sam ju kint, kint pishim  
 i kint sa kint, nevolim to kint  
 mo, dosta je kint kint. naša kint  
 pishim i kint su kint do  
 kint- na kint, pa kint imati kint  
 jele dan, da mi kint. kint mnogo  
 kint na kint - jedva se mihi  
 jele kint da kint kint i onda  
 se kint i sa kint kint  
 je kint sa svojom kint.

Fotografije 363 i 364. Pismo Rozalije Mariji i Josipu Palčiću iz 1965. (1966. ?) godine – 3. i 4. stranica





Fotografija 365. Zaključni list o kupovini radio aparata na kredit na ime Josipa Palčića, prosinac 1941. godine



Fotografija 366. Potvrda o isplati kredita za kupovinu radio aparata na ime Josipa Palčića, travanj 1942. godina

Draži majci! 29. 11. 57

Znam da ti voliš svatit' što je, dala sam primio zimski kaput i novce, a ja tebe dugo čekam s tobom. Ukoliko sam Gen za pisane pa što na odgovor tražiti. Čekati, oči daju.

Što je u tebi kaput i novce samo primio.

Štampa tuđe primio je dala stiglo tako da sam uspio otići na stariću i pravodobno primiti svatit'.

Ja ipak mislim da tako brzo ne će zaladiti da bi motati prije 29. 11. motati novosti zimski kaput.

Dali je vrijeme tako patno i u Orijenti. Kako se svatit' kreću kod kune. Uama još jednom što imati tiškop da naplatiti, otkazi to meni pa da ja to ostavi, za tek 20 dana što ima ne će propasti.

Kako tebi, dali je svatit' jerenja otkazi i dali mi vrijeme dopušta da svatit' kome koji misli karotiti.

Sigurno se ne čuti na tebe, što mi

obično predodržano biće.

Tako je vrijeme bijesan što mi je sve nedugo, Pitali ter ostariv dva dana u kuni. Bst mi je proukati.

Kaput je svatan tako debelo naplatiti. Štampa se ommjala, kad sam isao kroz tramvaj. Čekati mi tako imalo da samamem postot or skot cijelu svatit' molera u tramvaju. Ja ovdje mislim kako bi to naplatiti. Misli kako u svatit' je čimre pona, bst tu to kartmanika.

Kako longi želao je na mediterani.

me na kuni.

Štampa je u Pehla izvadila kuni, a vrijeme je kladno i molerite pa svatit' jedno 20 dana me će svatit' na kuni.

Štoba neme mi to novopu sam što se padavice sve deise naprije a Terk stalo tati, ima inventant. Napada da me nešto svatit' na Terka i Štampa da nešto molerite svatit', samo me kuni se mišta. Čekati im ne će proukati svi Terk je u otk' štipe.

Fotografija 367 i 368. Pismo Zdenka Palčića roditeljima sa studija u Zagrebu iz 1957. godine (1. i 2. stranica)

Ua ma vide svake nedogle kartanje kod svake i to otkako sam p doao. Kada seka i majica dolaze u Vinkovci. Dali će biti tako kao ja budem doao u Osijek.

Uho me guma se predodržite.

Da tebi otkazi su odpostena neka predavanya zbog priipe. Jst ne ispleta ovotji ponažanje novi vol priipe.

Primito mnogo puvica i kartanje sv

Draži Zdenka

Fotografija 369. Pismo Zdenka Palčića roditeljima sa studija u Zagrebu (3. stranica)



Zpp. 13.XI.57

Drogi maji!

Primito sam danas novce i jako mi je drago nestalo sto misli.

U prvom redu napisao sam dva pisma na tablicu odbran t.j. Post. pod 10 ali ta misle potisnuli.

Uzdu vise pisati na tu odbran da ne mislite da sam pisem samo jedna protivnici novce.

Uk teta da druzi odbran pa in sam pisati, ali ovako me.

Uk da mi je teško pisati, nego onda mi ne ujetneta da

Novi pisem. Kao sudaj i e novce.

Barba mislim porobom odijela. mislim da teta ne me vodi u kuu, ali mislim u posledu sivi da ipak mogu moze biti mogla zaht, jer tu da ja nosti, a me teta. U bi kili da kasnije budu nezahvalan stam odijelom.

Oprostite sto tako pisem, ali ne znam sto da radim propobom sto teta nije pisem pisma u kuu sam nam

Fotografija 370. Pismo Zdenka Palčića roditeljima sa studija u Zagrebu iz 1957. godine (1. stranica)

pisao porobom odijela.

Kući ujedno odbran

u Subotu 23.XI. 1957.

Primito sam

novca i cap ojeja

ed vesep

Zdenka

Fotografija 371. Pismo Zdenka Palčića roditeljima sa studija u Zagrebu iz 1957. godine (2. stranica)



Hamr rotat absorpcijom

15 dg smaganih oraha 6 žumanjka 15 dg šećera  
za stanght vanilje dobro mješaj odvoj 2 sopek  
prekrti i od 6 listanika snijeg. Gipsiju smajom  
i brašnom pospi i metni peći pri laganoj  
vatri. Kad je specino šećerom pospi  
kjesto i na obasku metni da se prohladi  
onda ga sledćimv listaj. 15 dg šećera 15 dg  
smaganih oraha 1 kromu ljuskat u malo mlijeka  
kukaj - list malo prije skuhaj da se malo  
ohladi - to namazi u kjesto i drogaj. u  
kjesti papir ga namotaj. da se ohladi.

Alkoholna keker.

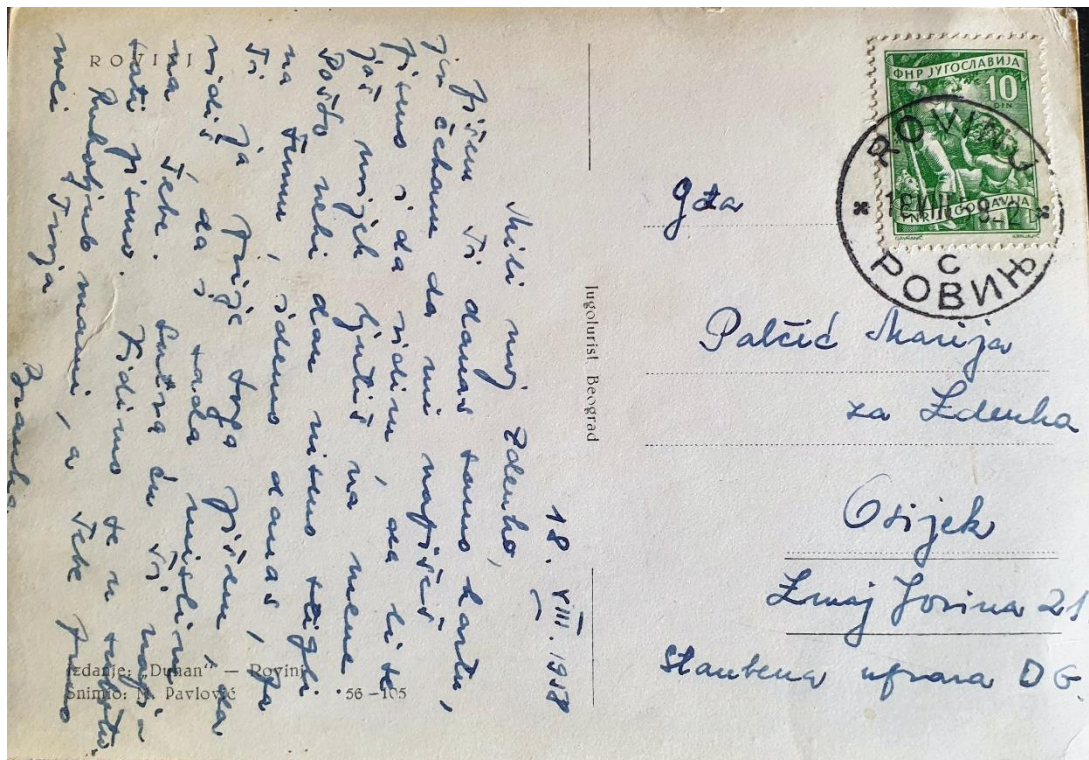
3 žutava jaja 14 dg šećera dobro mješaj onda odvoj  
14 dg sjecnih oraha 4 dg mliane čokoladit 10 dg  
grozdice sitno rezane 3 dg. sitno rezano kitan keko  
i na koncu 10 dg brašna  $\frac{1}{2}$  coma sito port. Gipsiju  
namazi i masu peći - drugo dan reći šmito  
u rezanoj drugoj kepsiji peći

Fotografija 372. Dva recepta iz Separata 2





Fotografija 373. Crno-bijela razglednica iz Rovinja (1958. godina)



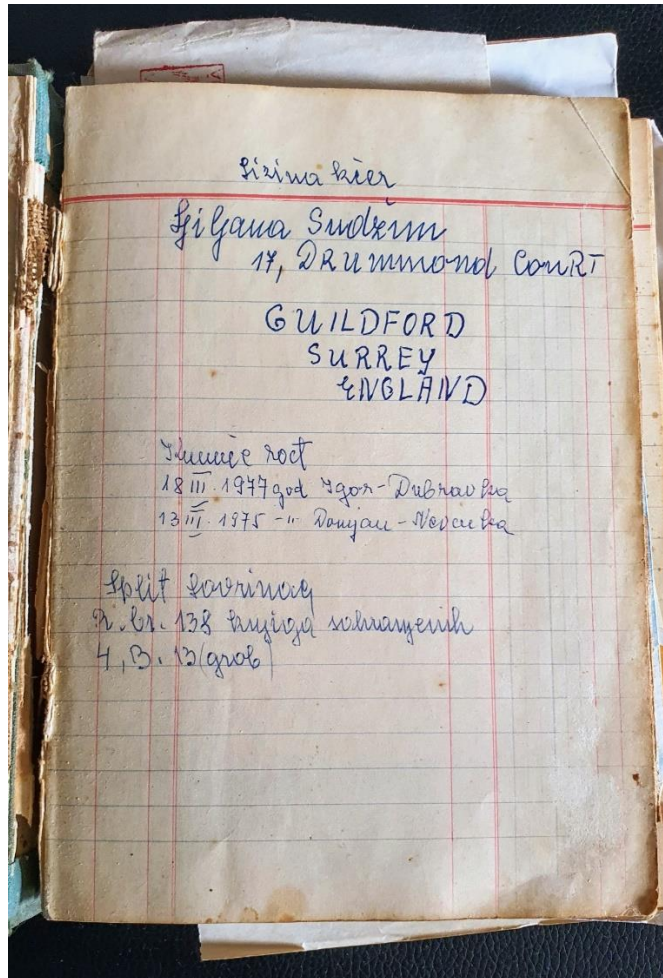
Fotografija 374. Tekst razglednice Branke Mađarević



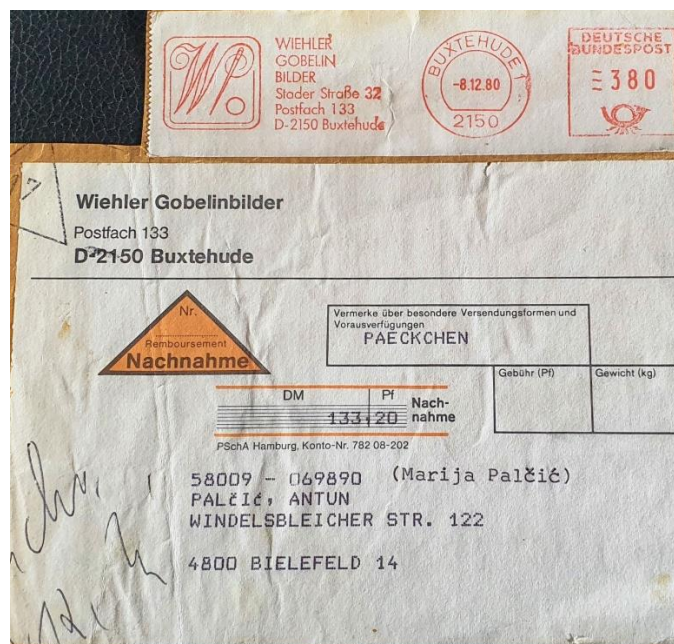
Keksi što je Anka putovala

1 kg. brašna 2 žumanjca 2 jela jaja  
od  $\frac{1}{4}$  kg putra vanje se krištaloje a drugi  
komadić koji je ostao mame se kralup  
vanilija secera eja prahaj za prino siena  
po volji malo soli s mlekom se zamjesi  
i pravi se male koptice - i stavi se peći  
u kralup.

Fotografija 375. Recept Keksi što je Anka putovala (zapisivačica Rozalija)



Fotografija 376. Stranica s različitim podacima iz *Bakine bilježnice*



Fotografija 377. Adresa Antuna Palčića u Bielefeldu s pošiljke (Wiehler Gobelinbilder)



24.11.1951.

Torta sa trešnjama.

Mjera: 10 dleg. šećera, 7 dleg. sitnih mrvica,  
 sol suvih šumicele pomerašite sa pun voh  
 mora Dr. Alkerovog "Bakuma", 1 paketić Dr.  
 Alkerovog vanilinovog šećera, malo sitnog  
 cimeta i sitnog karanfilice, 3 jaja i trešnje  
 kojima ste poračili kostice. Kinnisite  
 penasto 3 rumance sa šećerom. Zatim  
 dodajte cimet, karanfilice, vanilinov  
 šećer i krsto utučanog peru od 3 belanac  
 Napolletta unesite rumance pomerašite  
 sa "Bakumom" solca spremite  
 mlite u kahlip na tortu i obložite ili  
 spustite u masu spremiljine, od solca  
 orecine, trešnje. Ispecite tortu u toploj peći.  
 Dragi teta!

Nema je mama vrlo sećina jer su porukiti  
 svoju voljenu i nedeljnu joj rodilju a najviše  
 niči su opet primljeni. Nema nema, šta de  
 poteti. Nude joj rodilju Stefana strikerolast  
 koja je rođ 15 m. iduljinu i širinu. Nema  
 niči vret rodilju najpiti da radi da joj ne  
 propadne voljenuca ili nemisli roditi jer se još

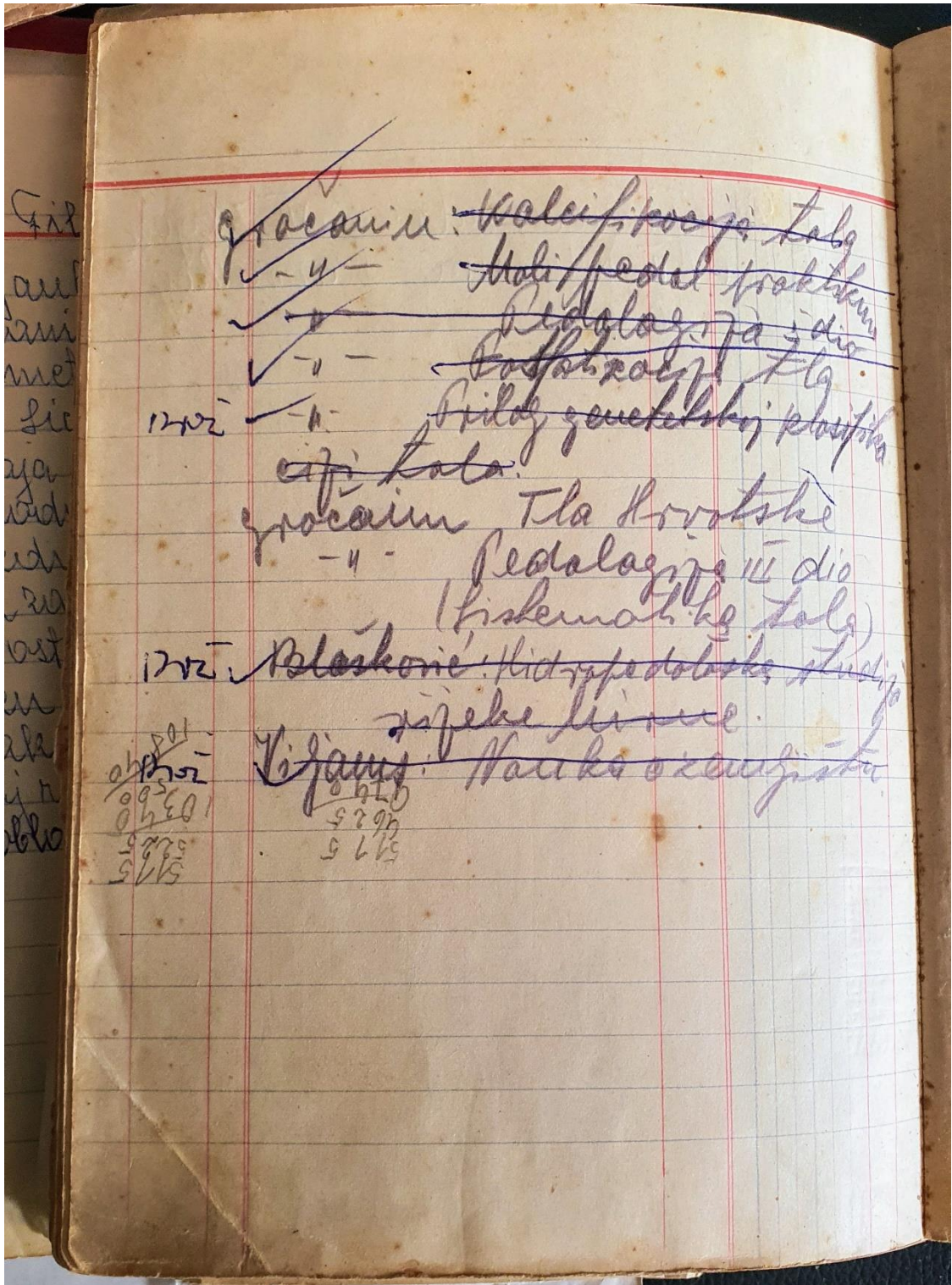
Fotografija 378. Pismo Hede Körner Mariji Palčić s receptom za „Tortu s trešnjama“ iz 1951. (1. dio)

uvijek nade meroj rodilji i ~~sta~~ mama  
 hoće da nekis mali peti tu tortu jer ota  
 nemaš tih smera, probaj peći bar njih. Ja  
 rođim Edelen trešnja a ti ota imas sve  
 što treba. umi njih imeti ko ulera.  
 Solca ti ništa više nemom pisati nego  
 primite mnogo purica. i razgljaje od  
 Vose  
 Hede

molite da ovaj list potvrdi i da  
 ujo ne vidi moju leopis!!

Fotografija 379. Pismo Hede Körner Mariji Palčić s receptom za „Tortu s trešnjama“ iz 1951. (2. dio)



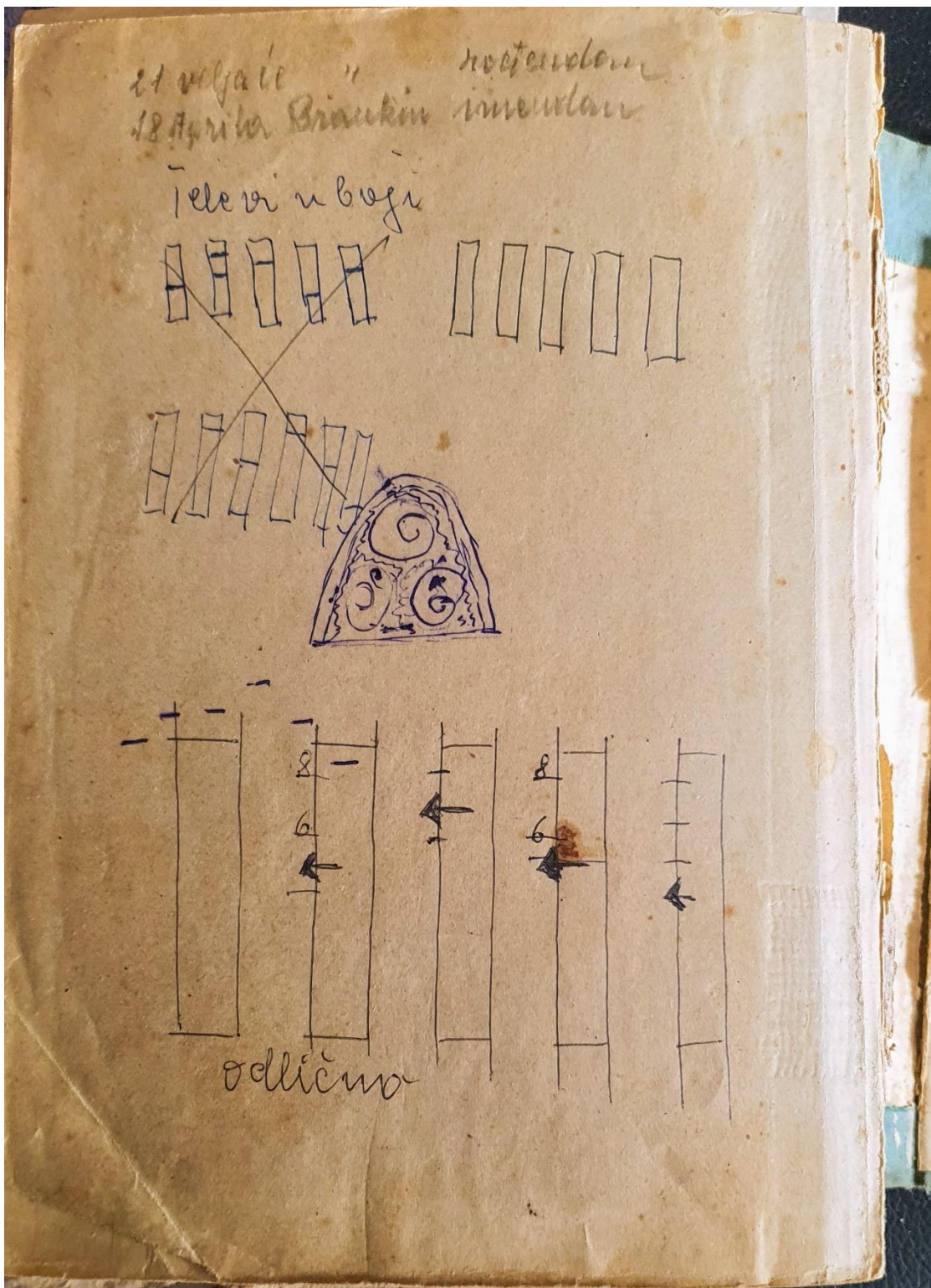


Fotografija 380. Posljednja stranica Bakine bilježnice s popisom knjiga iz pedologije Josipa Palčića



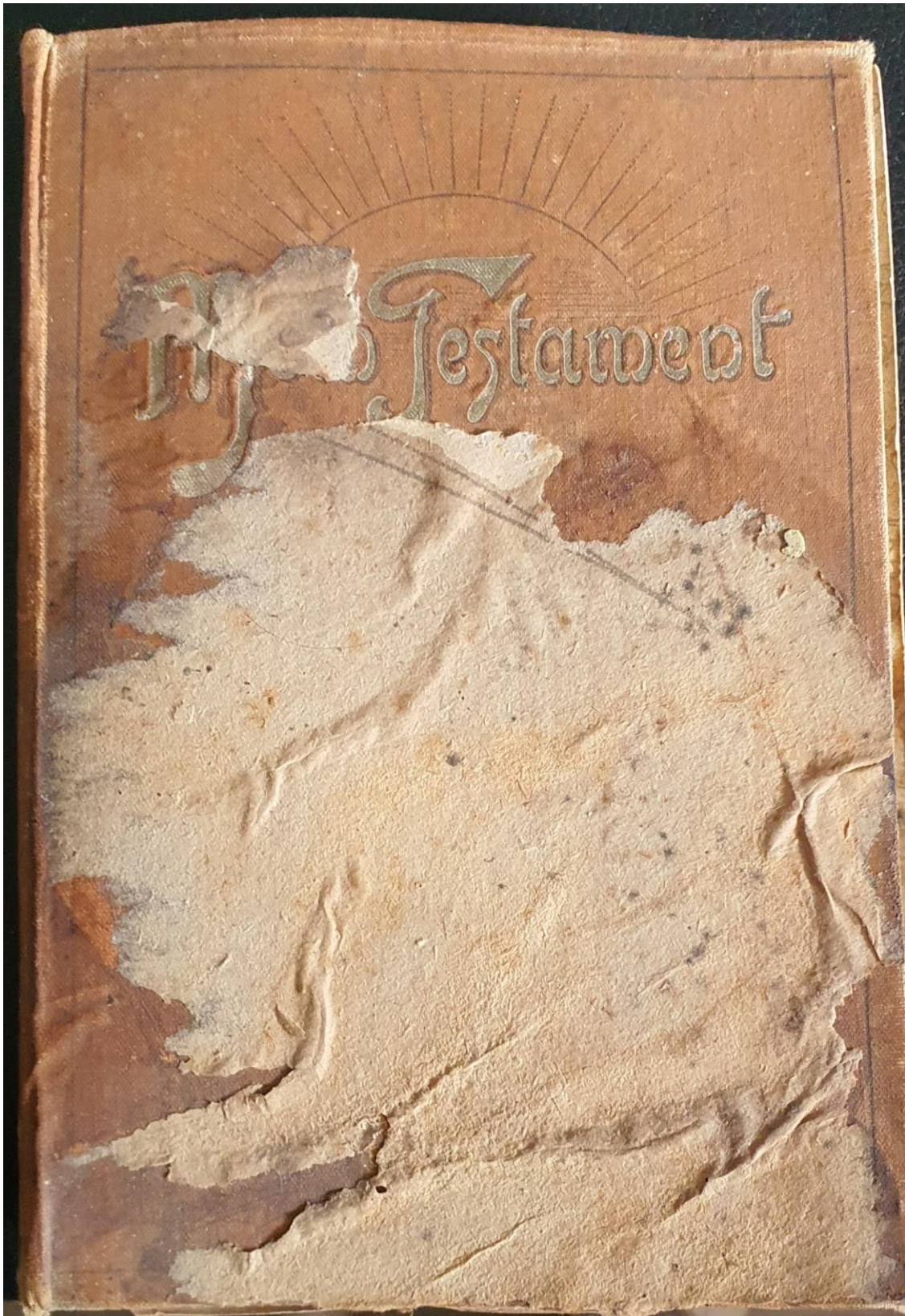






Fotografija 385. Zapisi na zalistu Bakine bilježnice (datumi, presjek rolata, kukičanje)



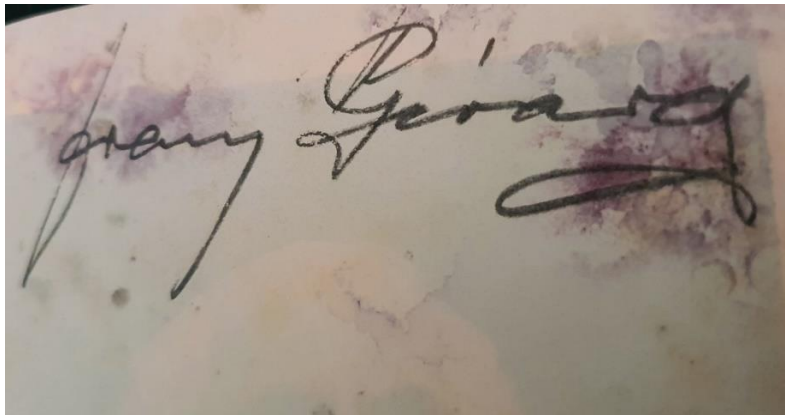


Fotografija 386. Knjiga „Mein Testament für Gesunde und Kranke“ S. Kneippa -  
vlasništvo Franje Gérarda

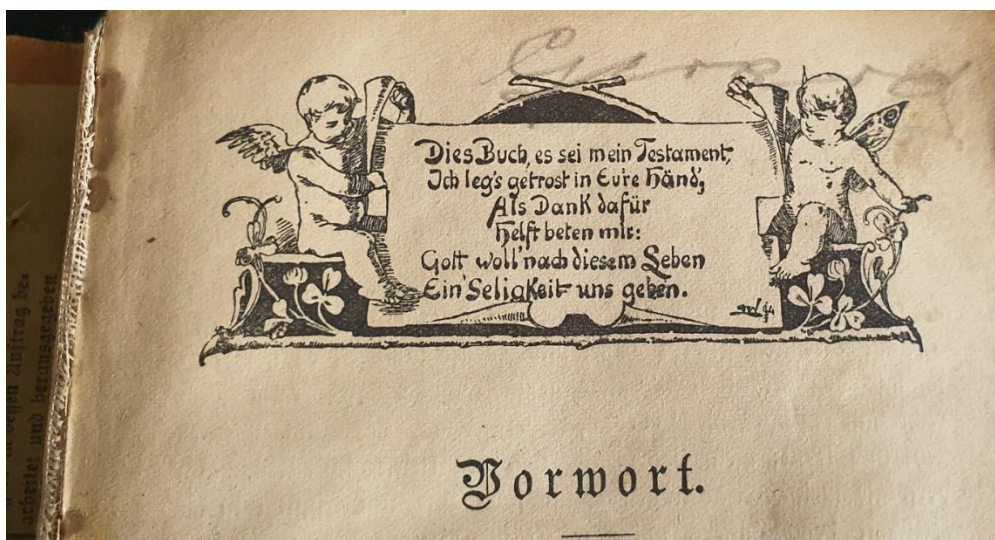




Fotografija 387. Žig na donjem rubu unutarnje strane korica



Fotografija 388. Potpis Franje Gérarda na predlistu



Fotografija 389. Potpis Franje Gérarda iznad predgovora



und nimmt durch  
Waschen ist all-  
ein Mittel  
abermals  
Aus-  
bl

Schmutz, Unrath  
diese Steinlichkeit  
trifft, so bildet  
einigungs-  
ist für

43

Martha mit Namen, 48 Jahre alt,  
lene Füße und einen etwas harten  
ie sie sagte, recht unbehaglich. Weil  
ihr den Liebedienst mit den ver-  
n erweisen konnte, rieth ich ihr, alle  
zunehmen. Nach drei Monaten theilte  
se jetzt im besten Zustande seien; ihr  
schlase viel besser, habe besseren Appetit,  
n Gasen gar so sehr gequält worden sei,  
ganz befreit.

tte mehrere Monate hindurch einen offenen  
schweren Beruf große Schmerzen bereitete.  
Ich rieth ihr, sie solle sich alle Nacht vom Bette aus ganz waschen  
und die schmerzende Stelle am Fuße mit einem in Zinnkrautabsud  
getauchten Tuche zubinden. Nach ungefähr zehn Wochen war der  
Fuß dieser Dienstmagd geheilt und dieselbe, wie sie selbst sagte, jetzt  
viel gesünder und kräftiger als früher.

Wer recht verweichlicht ist, nichts mehr vertragen kann und  
bei jedem Witterungswechsel Katarrh oder Rheumatismus bekommt,  
der soll in der Früh beim Aufstehen den ganzen Körper flüchtig  
waschen, und seine ganze Natur wird widerstandsfähiger werden.

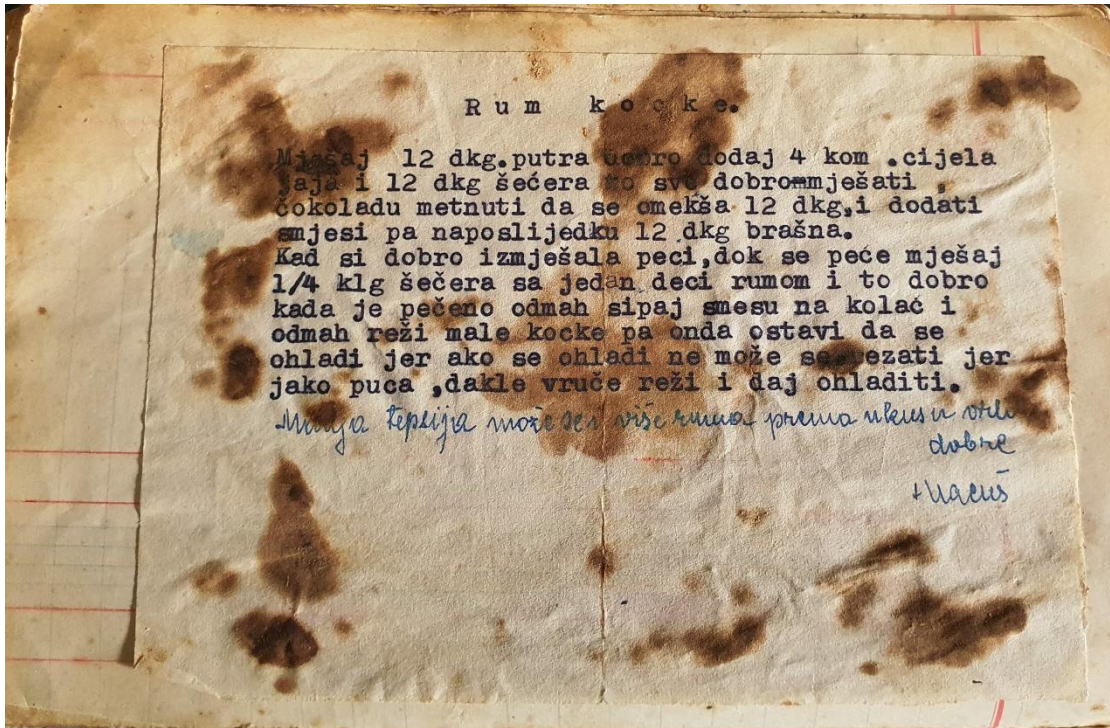
Wie viele Tausende leiden an Blutstauungen! Das Blut  
fließt nicht geregelt in den Adern. Wer sich in der Woche drei- bis  
viermal mit kaltem Wasser wäscht, wird viel dazu beitragen, daß  
die Blutzirkulation in Ordnung bleibt oder, wenn sie bereits gestört  
sein sollte, wiederum in Ordnung kommt.

Eine Dienstmagd klagt, daß sie so viel Schnupfen und Ka-  
tarrh habe; kaum sei sie mit einem fertig, so sei schon wieder ein anderer  
da. Ich gab ihr den Rath, sie solle jeden Morgen den Oberkörper waschen  
und während des Tages einmal drei bis vier Minuten lang im Wasser  
gehen. Das Wassergehen härtet ab und kräftigt den ganzen Körper,  
während die Waschungen das gleiche Resultat am Oberkörper erzielen.

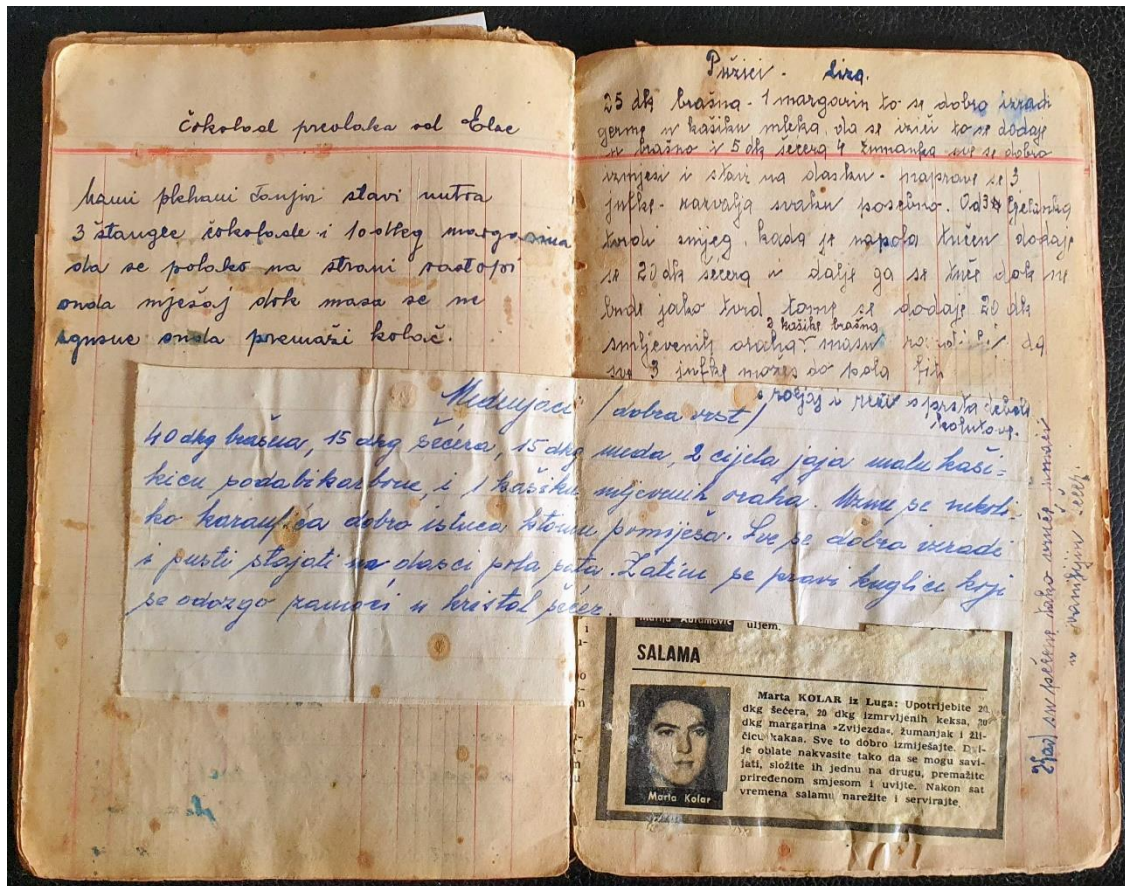
Christina theilte mir mit, daß sie öfters Ausschläge an ein-  
zelnen Stellen des Körpers bekomme; sie habe schon verschiedene  
Medikamente dagegen eingenommen, jedoch vergebens. Ich gab ihr  
den Rath, sie solle in der Woche dreimal eine Ganzwaschung vor-  
nehmen, entweder wenn sie in der Nacht aufwache oder beim Auf-  
stehen. Sie that es und theilte mir nach mehreren Wochen mit,  
daß sie jetzt gänzlich geheilt sei.

Johanna hatte viel Kopfleiden; da kein Mittel etwas dagegen  
half, hielt sie es für unheilbar. Ich gab ihr den Rath, jeden Tag





Fotografija 391. Recept Marije Palčić, rukom dopisan komentar Rozalije Nágy



Fotografija 392. Različite vrste zapisa i pohranjivanja recepata







Lijek za veliki hlad i gripu od Nemice.

U 1 lit. vode se stavi 40 lista od maslina  
i kuhaju se kako dugo dok ne bude  
to isto to se miješa na kašiku 3 puta  
jednom po 1 istomputen. Dobar isprobati  
lijek.

Lijek koji su malobrojni i slab.

1. kumarija 2 kasikice meda 31ah pankva  
41ah šćerug 5 ah karkas ne dobro umiješati  
i dnevno uzimati, maglo se odravljaju.

Lijek za šećernu bolest.

Varni to lit vode stavi se u njem  
guske svinje od gvozd. i to se isij  
kao čaj svaki dan to lit. čuvati  
To se kuhaju liste od dunda  
protiv šećerne bolesti čuvati  
sami čini

Fotografija 395. Recepti za lijekove - zapisivačica Rozalija Nágý

Čladi se izvješt odari

nam se voda u u tu vodu stavi soli voda  
neka bit kopla kuhaju mješav da udreš  
i mješav: dundofačbu nmešav u tu stogbu  
vodu i staviti na mjesto gdje boli, i im  
ohladu ponoviti oblog od 2-3.

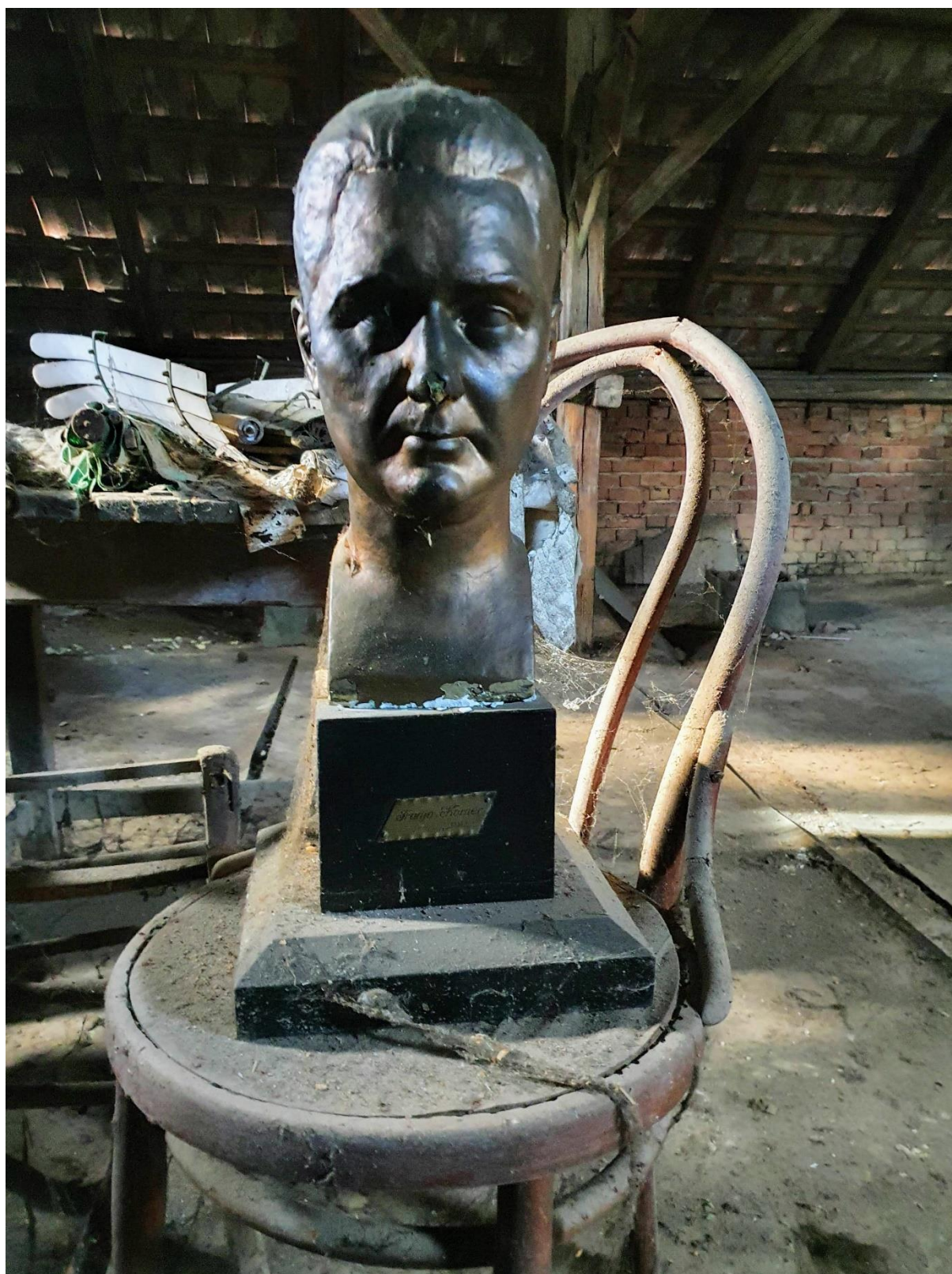
Čladi se protiv gripu nam: kumarija  
limon, čajna pač kapi kuhij napravi  
kano. Plaster i stavi na lit.

Lijek za namu ili dijete

Kupiti 1/2 lit. gennu. Dunda svako jutro  
i na večer namu lijek 10er vode u gennu  
komadić namu za 5 dni kuhaju se dobro  
to se ne dobro umiješati i popije, nakon  
koga se legne četiri sata, ako boli ne  
popovale onda namu i dundu paklu i  
imnu nastavi, tako dugo dok boli  
posu se mješav isprobati  
lijek koji je odravio od namu  
kaha i čerui.

Fotografija 396. Recepti za lijekove - zapisivačica Rozalija Nágý





Fotografija 397. Bista Franje Körnera u zatečenom stanju 20. veljače 2020. godine na tavanu kuće u Zagrebačkoj ulici 2 u Vinkovcima





Fotografija 398. Autorica s bustom po pronalasku 20. veljače 2020. godine

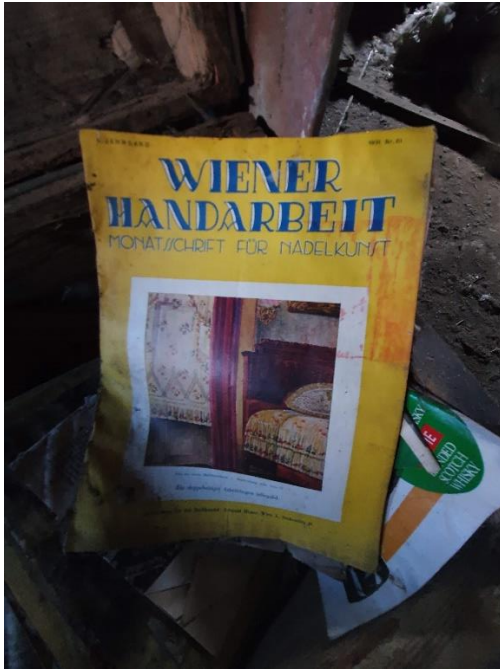


Fotografija 399. Detalj s tavana kuće u Zagrebačkoj ulici 2 u Vinkovcima 20. veljače 2020. godine (zatečeno stanje)



Fotografija 400. Detalj s tavana kuće u Zagrebačkoj ulici 2 u Vinkovcima  
20. veljače 2020. godine – kutija s negativima na staklu  
ciklusa „Stari slavonski hrastici“ Franje Körnera (zatečeno stanje)





Fotografija 401. Detalj s tavana: mjesečnik za ručni rad „Wiener Handarbeit“ broj 6 iz 1931. godine

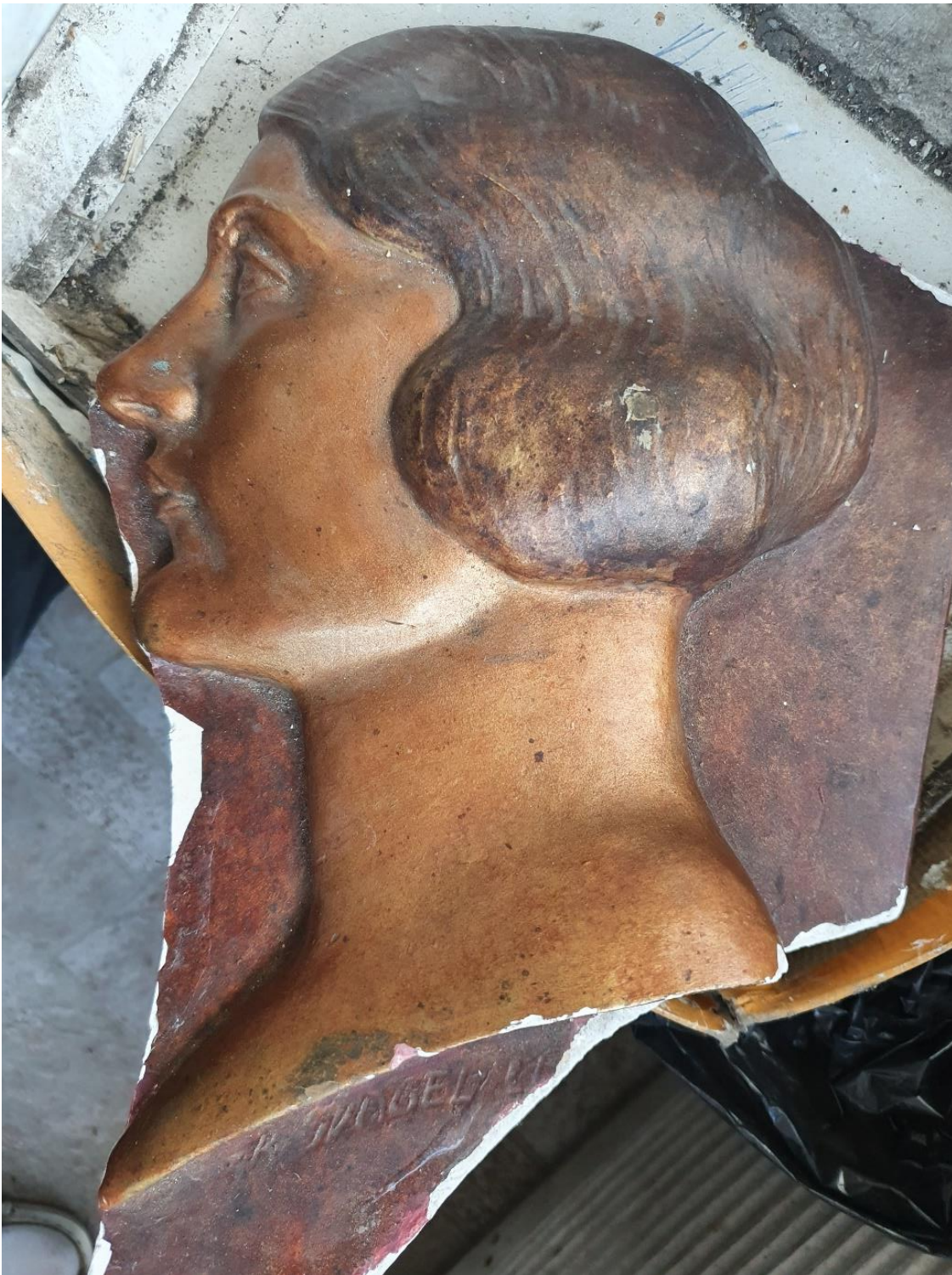


Fotografija 399. Detalj s tavana: „Arena“, ilustrirani tjednik od 9.8.1963. godina V, broj 137



Fotografije 403 i 404. Detalji s tavana kuće u Zagrebačkoj ulici 2 u Vinkovcima 20. veljače 2020. godine – kovčeg s gimnazijskim knjigama i bilježnicama, periodikom





Fotografija 405. Reljef Ankice Körner autora Rudolfa Švigel – Lešića pronađen u kući u Zagrebačkoj 2 u Vinkovcima 20. veljače 2020. godine



Fotografija 406. Autorica spušta kovčeg s knjigama s tavana



Fotografija 407. Ciklus „Stari slavonski hrastici“ Franje Körnera – zatečeni način pohrane staklenih negativa





Fotografija 408. Fotografija iz ciklusa „Stari slavonski hrastici“ Franje Körnera



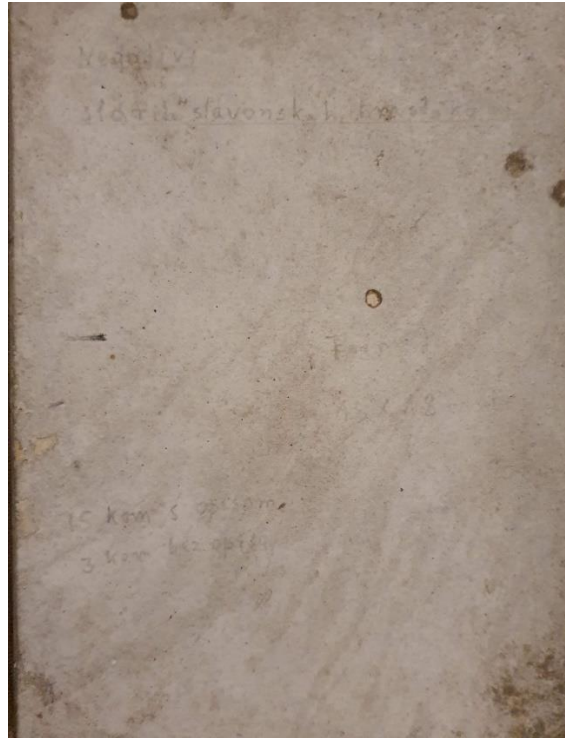


Fotografija 409. Fotografija iz ciklusa „Stari slavonski hrastici“ Franje Körnera

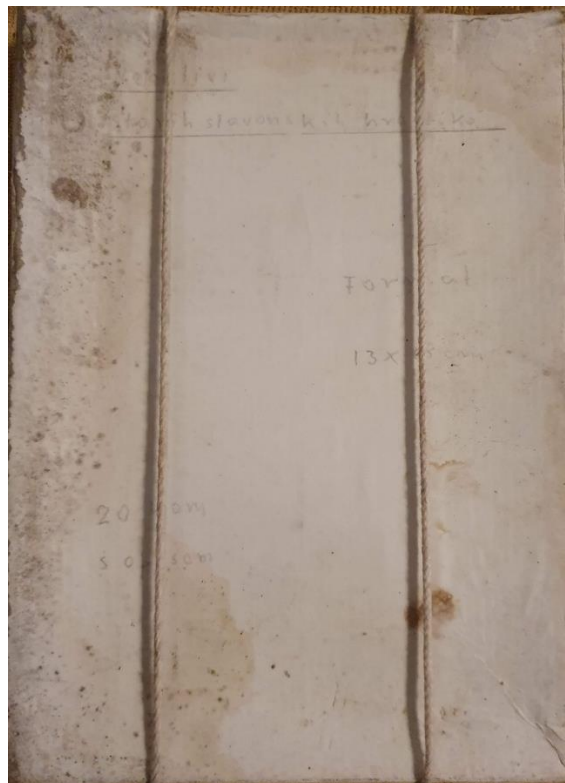


Fotografija 410. Način povezivanja na svim kutijama

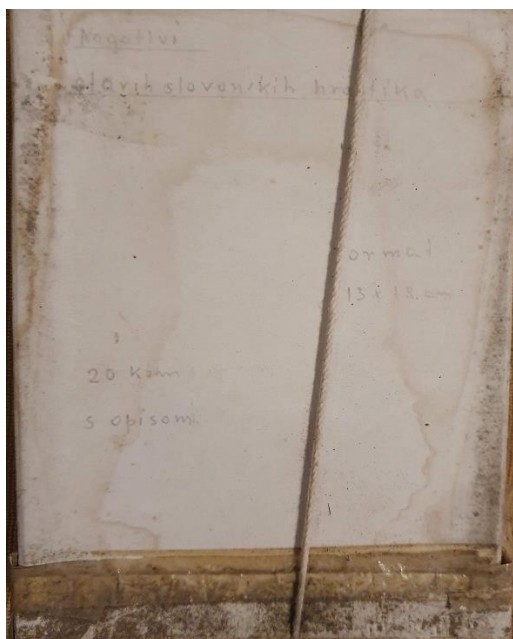




Fotografija 410. Kutija br. 1 sa staklenim negativima  
(na gornjoj strani naziv, format, broj negativa – loša čitljivost)



Fotografija 411. Kutija br. 2 sa staklenim negativima  
(na gornjoj strani naziv, format, broj negativa – slabija čitljivost)



Fotografija 413. Kutija br. 3 sa staklenim negativima (na gornjoj strani naziv, format, broj negativa)

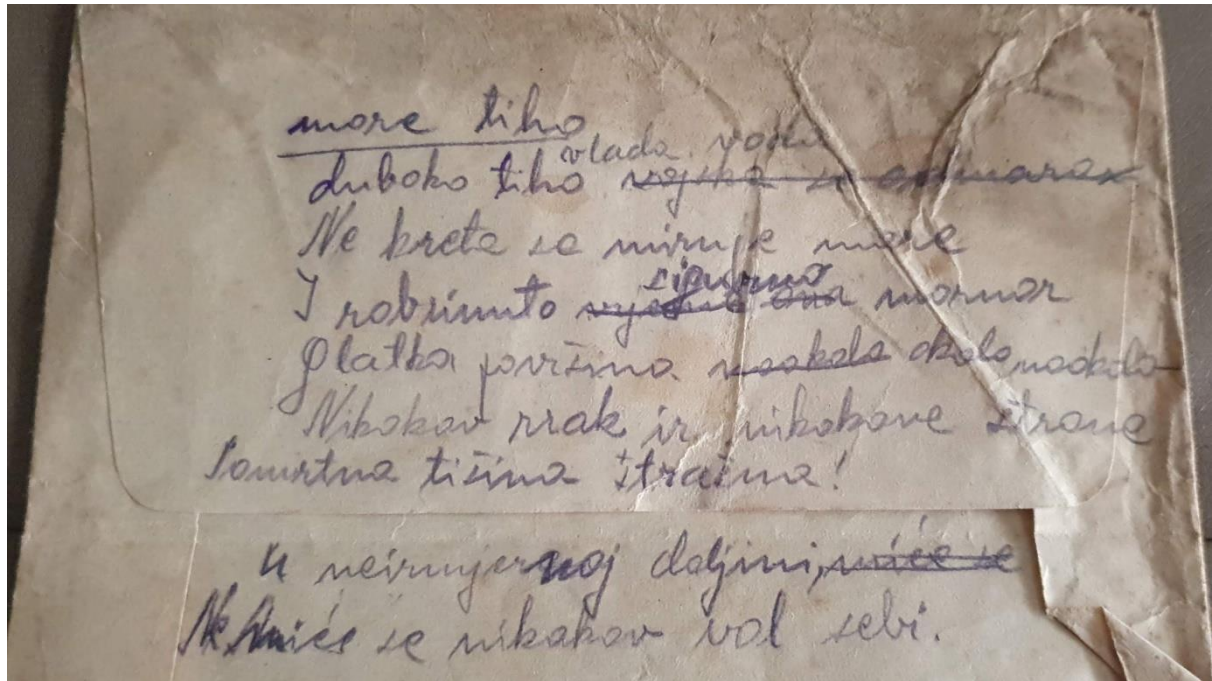


Fotografija 414. Kutija br. 4 sa staklenim negativima bez poklopca

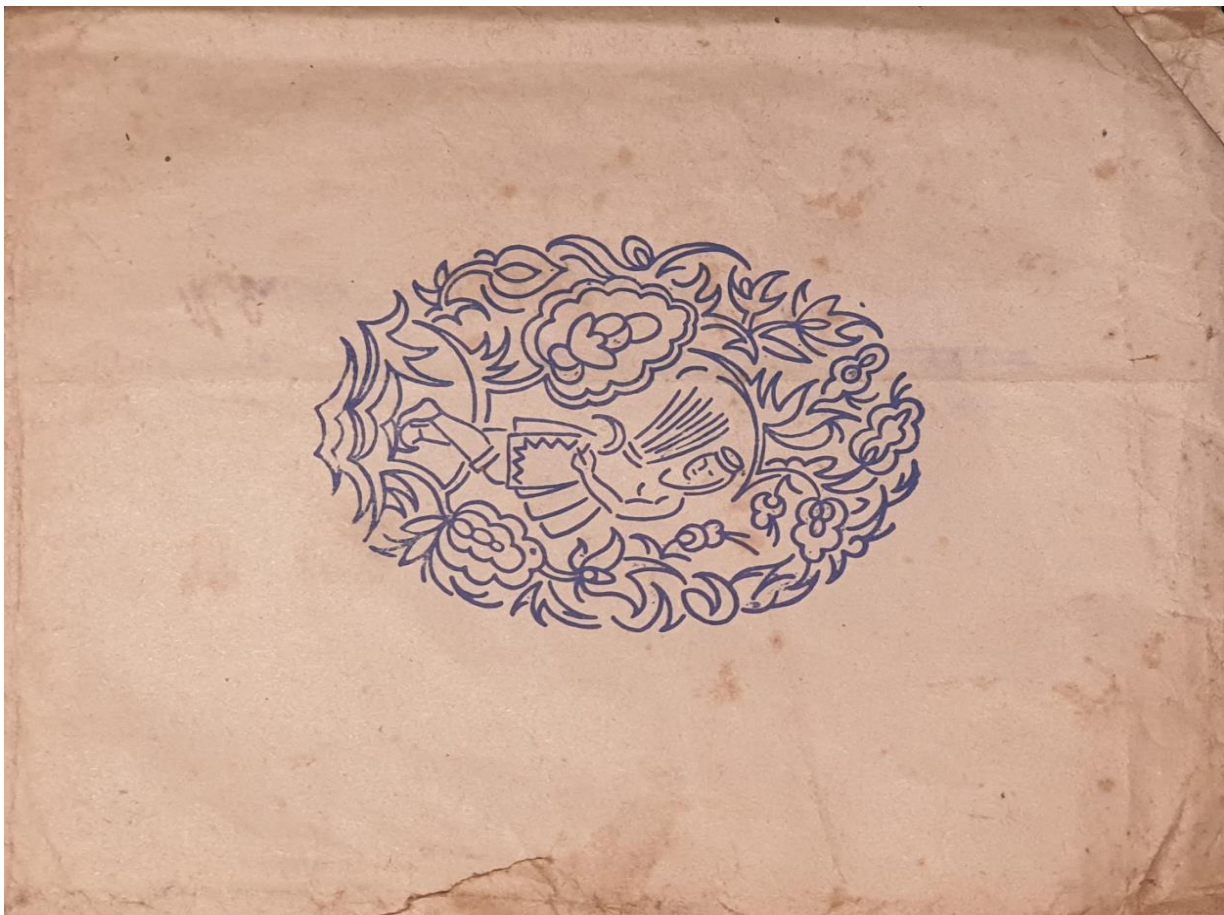


Fotografija 415. Kutija br. 5 sa staklenim negativima bez poklopca

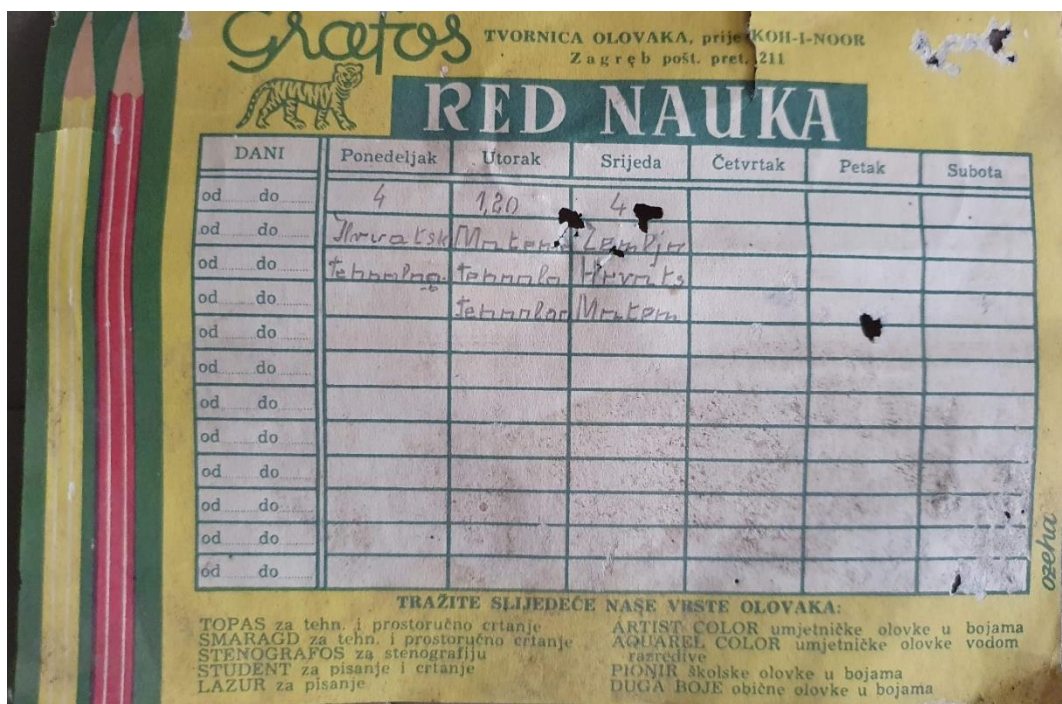




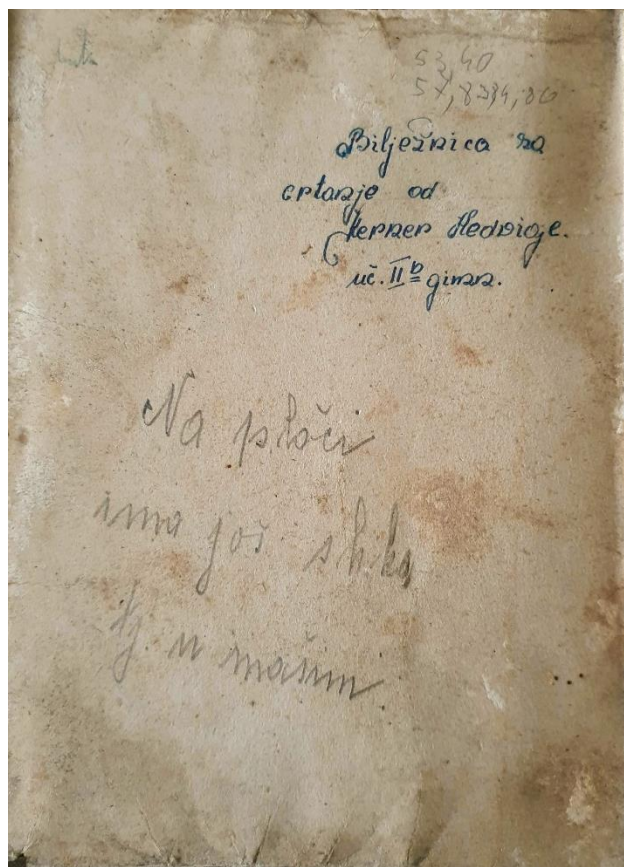
Fotografija 416. Stihovi zapisani na poledini koverta pronađene između gimnazijskih knjiga i bilježnica Hedvige Štanfel



Fotografija 417. Prednja strana koverta pronađene između gimnazijskih knjiga i bilježnica Hedvige Štanfel

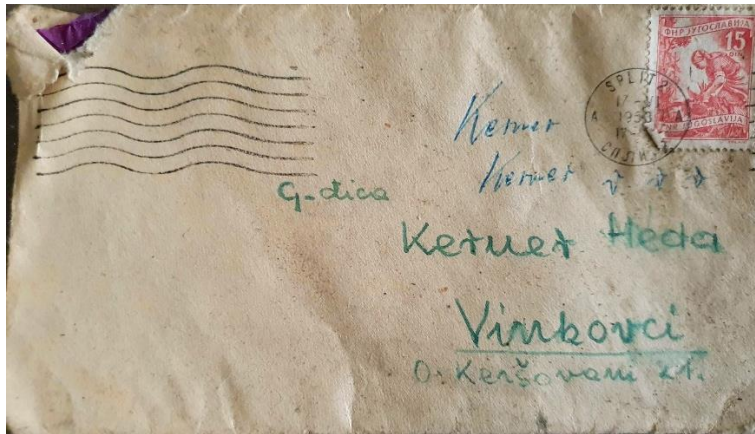


Fotografija 418. *Red nauka*; pronađen između gimnazijskih knjiga i bilježnica Hedvice Štanfel

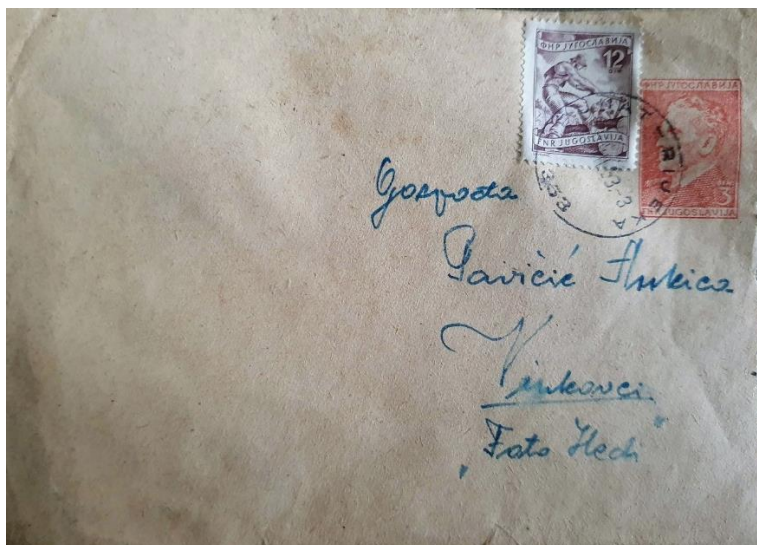


Fotografija 419. Omot za bilježnicu od trgovačkog, tzv. pak papira; pronađen između gimnazijskih knjiga i bilježnica Hedvice Štanfel

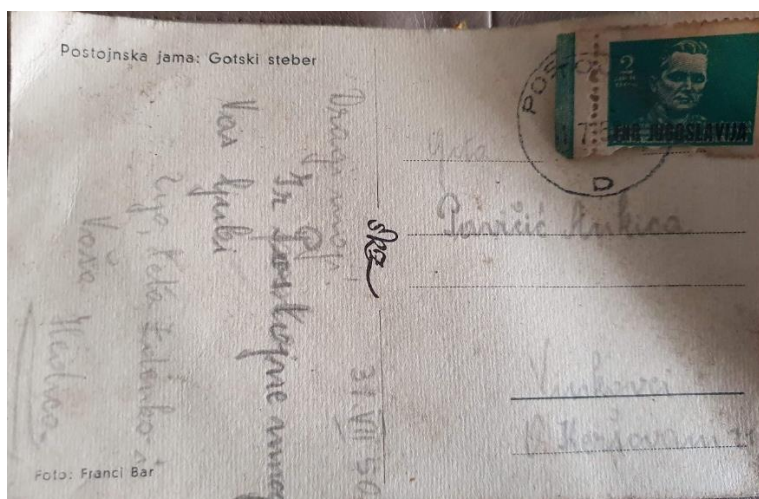




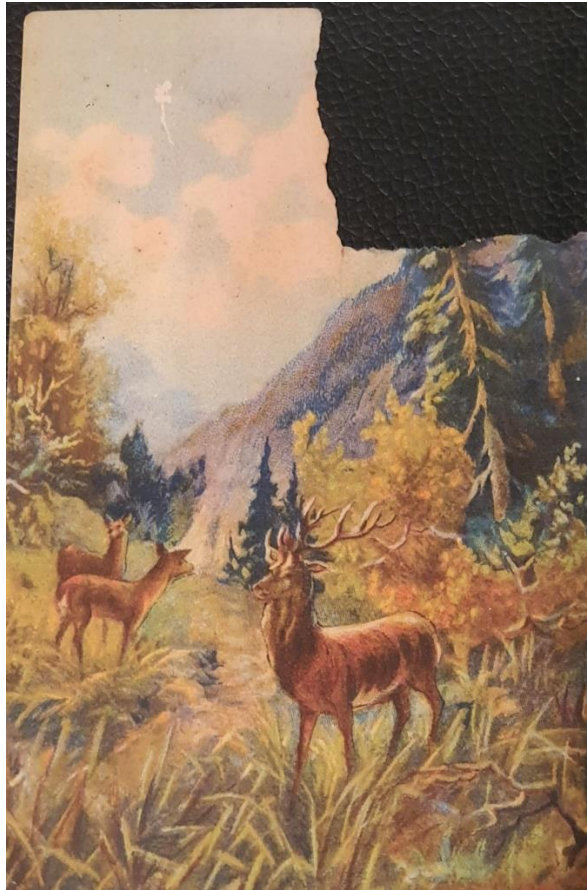
Fotografija 420. Koverta iz 1953. godine; pronađeno između gimnazijskih knjiga i bilježnica



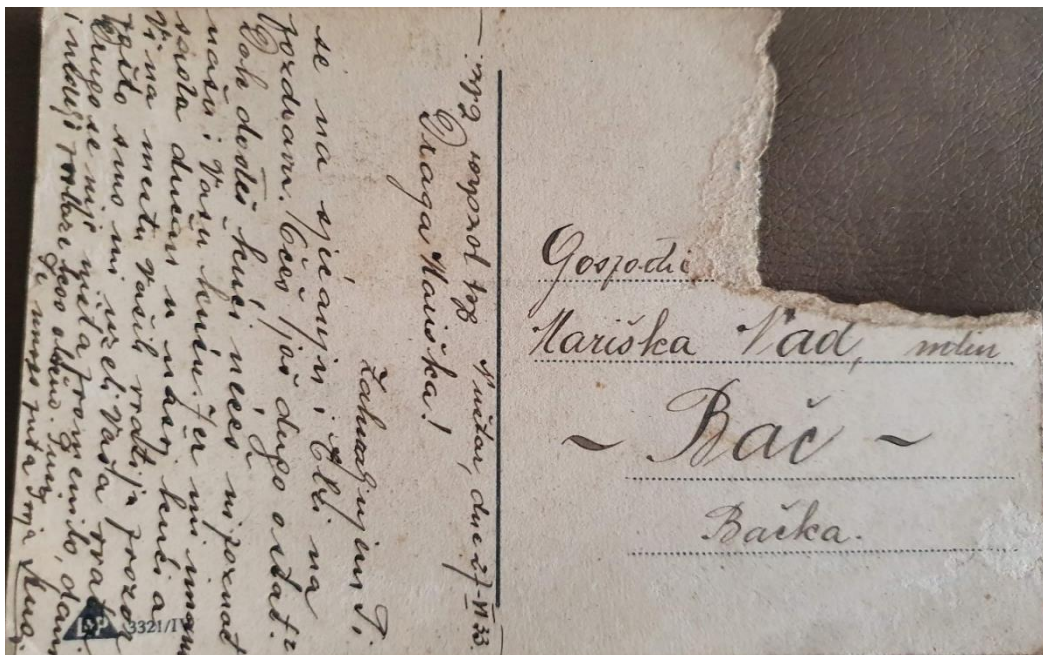
Fotografija 421. Pismo naslovljeno na Ankicu Pavičić; pronađeno između gimnazijskih knjiga i bilježnica Hedvige Štanfel



Fotografija 422. Razglednica naslovljena na Ankicu Pavičić iz 1950. godine; pronađena između gimnazijskih knjiga i bilježnica Hedvige Štanfel



Fotografija 423. Razglednica iz 1933. godine; pronađena između gimnazijskih knjiga i bilježnica Hedvige Štanfel



Fotografija 424. Poledina razglednice naslovljena na Marišku (Mariju) Nađ iz 1933; pronađena između gimnazijskih knjiga i bilježnica Hedvige Štanfel



Lijepa 11. VII. 1994 g.

Draga Hedvo!

Ho običajno, da su 4. na pisati recept eto sve po redu: Uku

1 kg. narandže sa korom koju dobro oprati i staviti kuhati u 1/2 litru vode sa 4 kašičice soli (od jastika) to se potopu u kuhnu 30 minuta kati vodu i narandže dobro oprati 4-5 puta i onda ponovno staviti u 1/2 lit. vode sa narandže kuhati 30 min. kad je kuhano narandže izvaditi, da se odleže malo i onda narandže malo vaditi kati i to onda samleti i stajati u tom vodu gdje su narandže kuhate pomiješati sa limunovim sokom (ima keise od 1/2 l. vode i od 2 deke) i stajati u hladu, da stoji 24 h. onda izvaditi i mikati da bude fino kao kava da mi komadići. Ja sam čimka ovako, da ne mislim kad sam stavila u hladu misli da sam puno kuhati oko 1 h. da sa to kora omekša sa dodatkom vode oko 1/2 l. onda sam posušila i bez masera. U ovom vremenu kuhati u 2 litra vode stavi 1 kg. sećera i 1 kg. na stajati 10 litara vode kad je kuhano dobro kuhati sećer i dobiti posušiti narandže i se pomiješati i stajati dan stajati u hladu običaj oko 10-11 sati a onda kati se istužiti. Sve što je u hladu pomiješati i staviti.

Mislim, da će ti dobro i brzo i ostale stvari je odličan sa jastikom i pijsi svega vode i ostale stvari i mi. Daliem

Fotografija 425. Pismo Marije Palčić upućeno Hedvigi Štanfel 1994. godine (pisano u dobi od 80 godina) – 1. stranica

ovo je jedini recept odlično!

Pišta od narandže.

Hejela ja mislim i 2 čaje (od jagorta) sećera i čaje od jagorta i 2 pak čimeta kad je dobro mijesano dodaj i kesice praška pomiješano sa kate od jag. bitina to se sve dobro pomiješa i staviti 1/2 kg narandže narandže se dobro pomiješati. Kad se bitina čokolad grašur odlično je.

Nemoj misliti, da je zabun što je i kesice praška to je radi narandže, da čaje ne pada.

Mislim, da sam ti ne objasnio.

Rekla sam ti radi gobeina koje slike želite, da mi javite jer ja imam oko 80 predložaka, da se vidim samo kome i platno. Zanima mi koliko narandže bi ti bilo, da ti imam predložke.

Rekao sam ti, da mi javi taj radni. Onaj ne mislim ništa jer narandže bi ti i bije mješati. Kad mi dođe ja kad je čiji dan radni i 6 sati mi stoji i ne boli me ništa ni, da istužim ili bitinom Bagnuin dajem od bitava.

Narandže se, da si narandže oprati na rukopisu. Tamo sve kas gubim i gubim

Jača keta

Fotografija 426. Pismo Marije Palčić upućeno Hedvigi Štanfel 1994. godine (pisano u dobi od 80 godina) – 2. stranica



Fotografija 427. Stari album u vlasništvu Melite Rendić



Fotografija 428. Stari album u vlasništvu Melite Rendić





Fotografija 429. Oblik za pečenje kolača *Panj* koji je pripadao Rozaliji Nágy



Fotografija 430. Hedviga i Franjo Štanfel pred spomen obilježjem stradalima na Kulmerovoj ciglani u Vinkovcima



Fotografija 431. Magnetofonske vrpce sa snimkom razgovora s Rozalijom Nágy u vlasništvu Melite Rendić (otkrivene u svibnju 2020.)

## 9. ŽIVOTOPIS

Darija Kuharić rođena je 13. lipnja 1964. u Osijeku, gdje pohađa osnovnu i srednju školu. Diplomirala je na Filozofskom fakultetu u Osijeku (nekadašnja Pedagoška akademija) 1988. godine te stekla titulu profesora engleskog jezika i književnosti i njemačkog jezika i književnosti. Od 1989.-1994. godine radila je u Ekonomskoj školi u Osijeku, gdje predaje engleski i njemački jezik i poslovno dopisivanje. Na Poljoprivrednom fakultetu u Osijeku izabrana je 1994. godine za predavača njemačkog jezika. U zvanje višeg predavača imenovana je 2000. godine. Izabrana je u nastavno zvanje predavača engleskog jezika 2011. godine te reizabrana za višeg predavača njemačkog jezika. 2017. godine reizabrana je u nastavno zvanje višeg predavača (engleski i njemački jezik). U akademskoj godini 2015/2016. upisuje Poslijediplomski interdisciplinarni sveučilišni studij Kulturologija na Doktorskoj školi Sveučilišta J. J. Strossmayera u Osijeku smjer Kultura, umjetnost i književnost u europskom kontekstu. Izlagala je brojne radove na domaćim stručnim skupovima te međunarodnim znanstvenim konferencijama. Sudjelovala je u izradi i provedbi sveučilišnog projekta IZIP-2016-123 „Virtualni muzej crne slavonske svinje – fajferice“. Objavila je niz radova iz područja (interdisciplinarnih) humanističkih znanosti. Od 1. svibnja 2018. radi na Akademiji za umjetnost i kulturu kao viši predavač.