

Dr. Bojan Knific

JOSIPINA GROM, TRŽIŠKA UČITELJICA IN PRAPRANEČAKINJA FRANCETA PREŠERNA

V Pollakovi kajži, kjer ima danes upravne in osrednje razstavne prostore Tržiški muzej, je bivalo kar nekaj znanih Tržičanov, med njimi učiteljica Josipina Grom, po kateri se je ohranila rokopisna kuharica z naslovom *Slovenska kuharica ali navod [navodilo] okusno kuhati navadna in imenitna jedila*, ki ji jo je 11. aprila 1929 podarila njena mama Katarina Grom. Knjižico z recepti je ohranila Zvonka Pretnar, nekdanja direktorica Tržiškega muzeja.

Josipina Grom, mestoma imenovana Jožefa, izjemoma Jožefina ali Josefa, se je rodila 2. marca 1892 v Mostah pri Žirovnici očetu Francu Gromu, rojenem v Smokuču leta 1864 in materi Katarini z dekliškim priimkom Zupan, rojeni leta 1870. Materi je bilo sedemnajst let, ko se je s Francem poročila na Breznici, leto po poroki se jima je rodila hči Franjica (Franja), štiri leta za njo Josipina.¹ Iz zapisa, ki je ob pogovoru z njo nastal ob njenem stotem rojstnem dnevu: »Iz premožne družine je bila doma, vendar usoda je hotela, da je oče odšel za posli v Ameriko in se ni več vrnil, mati je ostala sama s hčerama, ki pa sta se obe odločili za učiteljski poklic in vse življenje zapisali učenju in otrokom. Veljali sta za strogi, pobožni učiteljici,«² ki sta ostali samski – ostali sta gospodični in s tem sledili starim načelom, ki so učiteljicam narekovala celibat. Tega je predpisoval šolski zakon iz leta 1869, le izjemoma se je smela učiteljica po priporočilu krajevnega šolskega sveta poročiti z učiteljem. Učiteljice so se temu organizirano začele upirati leta 1911, celibat pa je bil odpravljen šele leta 1938 na pobudo Zveze ženskih gibanj.³

Vnukinja Prešernove nečakinje Marijane Vovk

Ni veliko ljudem znano, da je bila Josipina Grom v krvnem sorodstvu s Francetom Prešernom – njen oče je bil namreč njegov pranečak, Josipina torej njegova prapranečakinja. Oče Franceta Prešerna Šimen Prešeren se je rodil 22. oktobra leta 1762, mama Mina Svetina pa 5. maja 1774. V zakonu se jima je rodilo osem otrok. Najprej sta leta 1798 povila hčer Jero, leta 1799 je sledila Katra in leto za tem sin France. Za njimi so na svet prijokali še Jože (1803), Jurij (1805), Mina (1808), Urša (1809) in kot zadnja Lenka (1811).⁴ Mini Prešeren (1808–1878), sestri Franceta Prešerna, ki se je leta 1827 poročila z Jožefom Vovkom (1806–1881), se je leta 1838 rodila Marijana Vovk (1838–1908), ki se je leta 1863 poročila z Jurijem Gromom iz Smokuča, rojenim leta 1835⁵ – to sta bila torej Josipinina stara starša po očetovi strani. Mina in Jožef Vovk sta imela devet otrok, dve njuni hčerki (Mina in Marijana – slednja je Josipinina stara mama) sta v otroških letih živeli druga za drugo po nekaj mesecev pri Francetu Prešernu v Kranju in ohranili nanj spomine, ki jih je pri pisanju o življenju Franceta Prešerna uporabil Tomo Zupan.⁶ V šestindevetdesetem letu starosti je Josipina Grom pripovedovala, da se še vedno »živno spominja pripovedovanja svoje stare mame [Marijane Vovk], ko ji je bilo 11 let in je pomagala gospodinjiti pri bolnem pesniku [Francetu Prešernu]«. ⁷ Devetindevetdeset jih je imela, ko je novinarka *Gorenjskega glasa* po njeni pripovedi zapisala: »In moli za Franceta Prešerna. Njen prastari stric je bil, njenemu očetu je bil stari stric. Iz Smokuča je bil oče doma. Spominja se še tete Marjance, očetove sestre, ki je pripovedovala, kako je stregla bolnemu Prešernu in kako ni znala ponoviti pridige, ko jo je poslal k nedeljski maši v cerkev. Smejal se ji je. Kako bo le desetletni otrok poslušal pridigo!«⁸

Šolanje in delovna leta

Josipina Grom je štiri leta obiskovala uršulinsko deklinško šolo v Ljubljani⁹ in skupaj z 32 gojenkami maturirala na uršulinskem učiteljišču leta 1911.¹⁰ 17. novembra leta 1913 je na cesarsko kraljevem učiteljišču v Ljubljani opravila – kot se je tedaj imenoval – usposobljenostni izpit in s tem dobila

¹ <http://www2.arnes.si/~rzjtopl/rod/zbirka/Preseren/d0000/g0000027.html>

² Gorenjski glas, 6. 3. 1992

³ Rožman 2004: 53. (Celibat, *Slovenski etnološki leksikon*. Ljubljana: Mladinska knjiga).

⁴ <http://www.gorenjskiglas.si/article/20201025/C/201029875/1039/simen-in-mina-preseren-&template=komentar>

⁵ <http://www3.arnes.si/~rzjtopl/rod/zbirka/Preseren/d0000/g0000028.html>

⁶ Alfonz Gspan: Prešeren. Slovenska biografija. Slovenska akademija znanosti in umetnosti, Znanstvenoraziskovalni center SAZU, 2013

⁷ Glasilo občanov: Glasilo Skupščine občine Litija, 1988, št. 2/3

⁸ Gorenjski glas, 16. 8. 1991

⁹ Letno poročilo Uršulinskih deklinških šol v Ljubljani, 1907/1908, 1908/1909, 1909/1910 in 1910/1911.

¹⁰ Slovenec, 14. 7. 1911

možnost poučevanja na ljudskih šolah s slovenskim in nemškim učnim jezikom.¹¹ Učiti je začela v Besnici,¹² nadaljevala v Sorici,¹³ za tem je leta 1915 v Lešah začasno nadomestila učitelja Augusta Minkuža, ki je odšel v črnovojniško službo.¹⁴ Čeprav je v Lešah učila le kratek čas, so se je Lešani spominjali kot skromne in vestne učiteljice, ki so jo imeli otroci radi.¹⁵

Spomladi leta 1916 je bila imenovana kot začasna učiteljica na dvorazredni osnovni šoli v Naklem,¹⁶ natančneje 1. februarja leta 1916.¹⁷ Iz Nakla je leta 1917 kot stalna učiteljica prišla na osnovno šolo v Trziču;¹⁸ sklep o tem je bil sprejet na seji kranjskega deželnega šolskega sveta v Ljubljani 20. decembra 1916.¹⁹

Od leta 1917 dalje je poučevala na osnovni šoli v Trziču. Leta 1930 je bila zaradi precejšnjega števila otrok in neutrudnega prizadevanja Lomljanov, da bi imeli svojo šolo, v Lomu pod Storžičem zgrajena nova šolska stavba. Učitelja niso imeli in tako je jeseni leta 1930 sresko načelstvo v Kranju, ki je skrbelo za izobraževanje otrok na Gorenjskem, Josipino Grom kot začasno upraviteljico²⁰ in učiteljico poslalo v Lom. Ni dolgo vztrajala, kmalu po prihodu je zaprosila za razrešitev s tega delovnega mesta in v prošnji navedla, da je na osnovni šoli v Trziču precej mlajših učiteljev, ki bi bili bolj primerni za delo v tem kraju. Sresko načelstvo ji je ugodilo in jo po slabem mesecu razrešilo tega službovanja.²¹ V časniku so nekoliko cinično zapisali, da ji ni prijal tamkajšnji gorski zrak.²² V Lomu je učila od 15. septembra do 22. oktobra leta 1930.²³ Ob spominih na poučevanje v Sorici je pripovedovala o delu v Trziču. »Najlepše se ji je vendarle zdelo učiti v Trziču. V Lomu je bila prva učiteljica. Učiteljica in upraviteljica. Čez Lomljane se ne more nič pritožiti. Dobri ljudje so bili in tudi otroci pridni in ubogljivi.«²⁴

Za otroke in za družbo

V *Angeljčku* – prilogi *Vrtcu* in glasilu *Marijinih vrtcev* je leta 1914 objavila besedilo z naslovom *Iz šole*. V kratkočasnici je zapisala:

Učiteljica: »Deklica, katera sadna drevesa cveto spomladi?«

Učenka: »Črešnja, hruška, breskev« itd.

Milka (se oglasi pogumno): »Pa dežniki!«

Učiteljica (se začudi): »Kakšni dežniki?«

Milka (sramežljivo): »Doma jim pravimo 'marelce'.«²⁵

Igrala je citre. V časniku *Slovenec* je leta 1917 zapisala nekaj besed ob izidu šestega zvezka z naslovom *Slovenske narodne pesmi za citre in petje*, avtorja Ivana Kiferla. Poudarila je, da je z izdajo zbirke ustregel vsem, ki igrajo citre, toliko bolj, ker je objavljaj slovenske melodije in ob njih tudi besedila. »Primerne so za palačo, pa tudi za priprosto hišico,« je zapisala in se podpisala »Josipina Grom, učiteljica«. ²⁶

V Trziču sta 10. novembra 1912 tedanja kaplana Gole in Čadež za šolarje ustanovila Marijin Vrtec, ki so ga poleg veroučiteljev vodile učiteljice, med njimi tudi Josipina Grom.²⁷ Dejavna je bila v Marijini družbi, ki je ob praznovanju 20-letnice ustanovitve štela več kot 300 članic. Marijin vrtec se je deloval

¹¹ Slovenski učitelj, 15. 12. 1913

¹² Slovenski učitelj, 15. 12. 1913; Voščenka 2013, št. 1

¹³ Kragl 1936: 242; Koledar Družbe sv. Mohorja za prestopno leto 1916

¹⁴ Slovenski učitelj, 15. 12. 1915; Slovenski narod, 25. 10. 1915; Tržiški vestnik, 15. 5. 1956

¹⁵ Tržiški vestnik, 15. 5. 1956; Kocijan 2009: 74

¹⁶ Slovenski učitelj, 15. 3. 1916; Glas naroda, 4. 4. 1916

¹⁷ Zemljepisni in zgodovinski opis šolskega okoliša Naklo, 1939

¹⁸ Učiteljski tovariš, 12. 1. 1917

¹⁹ Slovenec, 21. 12. 1916

²⁰ Jugoslovan, 16. 9. 1930

²¹ Kramarič 1999: 27; Kragl 1936: 242; Slovenec, 23. 10. 1930

²² Jugoslovan, 8. 11. 1930

²³ Kramarič 1999: 27

²⁴ Gorenjski glas, 16. 8. 1991

²⁵ Angeljček, 1. 4. 1914

²⁶ Slovenec, 14. 3. 1917

²⁷ Kragl 1936: 179

v tedaj imenovanem Našem domu Na Skali, kjer so se shajali in peli fantje in dekleta. Ob koncu leta 1917 je imel 200 članov in članic – članice je vodila Josipina Grom.²⁸

Na področju vzgoje in izobraževanja v Trziču je bila zelo dejavna, ne zgolj kot učiteljica, temveč tudi v drugih dejavnostih, povezanih s šolo in širše s skupnostjo Tržičanov. Leta 1923 je npr. v Trziču prosvetni odbor vabil na prosvetni (šmarni) večer, ki je potekal v Našem domu 24. septembra leta 1923, in sicer pod predsedstvom Josipine Grom. V programu so se vrstila glasbena dela, deklamacije in predavanja.²⁹ V prosvetnem večeru, pripravljenem 22. oktobra istega leta prav tako v Našem domu, je igrala na citre,³⁰ 26. novembra 1923 je predavala o tem, kako pisati pisma.³¹

Ob političnih spremembah v tridesetih letih 20. stoletja je bilo Josipini Grom, še vedno učiteljici v Trziču, tako kot še mnogim drugim Tržičanom, navedenim z imenom in priimkom, pri nekaterih je bila pripisana tudi funkcija in ulica bivanja, očitano, da »kažejo ob vsaki priliki svoje nerazpoloženje proti državi«. ³² Dokument, pod katerega se je podpisal Albin Lajovic (1890–1964), tajnik politične stranke JRKD (Jugoslovanske radikalne kmečke demokracije – stranke, ki je bila razglašena 4. maja 1932; dobro leto za tem se je preimenovala v Jugoslovansko narodno stranko), je bil napisan v Trziču 22. februarja 1933. Albin Lajovic je bil ravnatelj tržiške meščanske šole, pisec, ki je objavil vsebino dokumenta v *Gorenjcu*, pa je zapisal, da gre pri tem za nasilje nad poštenim uradništvom s strani JRKD in pripomnil, da so bile v njem neprimerno ovadene tudi tržiške učiteljice.³³

Josipinini spomini in spomini nanjo

Zadnja leta svojega življenja je Josipina Grom preživela v Domu Petra Uzarja v Bistrici pri Trziču. Redno jo je obiskovala Roza Pavlin Kihler, njena učenka, predstavnica Rdečega križa Trzič in njena osebna prijateljica.³⁴ Leta po drugi svetovni vojni ji niso bila naklonjena, kajti ostala je globoko verna in se ni bila pripravljena odreči svojim verskim načelom. Po slovenski osamosvojitvi je bilo govoriti o njej in z njo manj problematično, poleg tega je bila leta 1991 najstarejša občanka, ki je bivala v Domu Petra Uzarja, imela je 99 let. Tedaj je bil v *Gorenjskem glasu* objavljen prispevek o njenem bivanju v domu, pa tudi o njenem življenju: »Saj jih je bilo veliko iz njenih razredov, a kaj, ko čas tako neusmiljeno hiti in kdo bi se danes, že sam betežen in v letih, spomnil učiteljice iz prvega, drugega razreda. Saj bi se ga niti ne spomnila... Josipina pa jih ima še vse pred seboj. One iz tržiških razredov, iz Loma, s Sorice. Na Sorici je poučevala le nekaj mesecev, a je rada šla, ker jo je zanimal slikar Grohar. Še danes se nagajivo posmeje, ko pripoveduje, kako je ugnala mulce na Sorici. Enorazrednica je bila za Sorico in vse okoliške vasi. od prvega do osmega razreda, pa so v višje razrede tako hodili že pravi velikani. 'Oni so korajžo imeli, jaz pa korajžo v besedah. Z orožnikom sem jim zagrozila. Tudi palico sem uporabila, takrat je bila še dovoljena. A samo za fante, za dekleta je bila kazen v kotu. So bili pa navihani! Kako so uživali, ko mi je eden od njih odmaknil roko in sem sebe udarila,' se še danes smeje Josipina. Ej. mladost je mladost!«³⁵

Ob njenem stotem letu, ki ga je praznovala 2. marca 1992, tedaj je bila že dvanajst let v domski oskrbi,³⁶ jo je obiskal tržiški župan Peter Smuk, Roza Pavlin Kihler pa se je spominjala kot dobre in stroge učiteljice.³⁷ Z njo je praznoval Dom Petra Uzarja, praznovala je »sredi svojih Tržičanov, kjer je preživela večino življenja«, ³⁸ navedeno je bilo, da je učila sedeminštirideset let.³⁹ »Včasih je zamenjala svojo sestro Franjico, ki je učila v Križah.«⁴⁰

²⁸ Bogoljub, 1918, letn. 16, št. 2

²⁹ Slovenec, 21. 9. 1923

³⁰ Slovenec, 19. 10. 1923

³¹ Slovenec, 22. 11. 1923

³² Gorenjec, 12. 10. 1935; Bojevnik, 1935, letn. 5, št. 19

³³ Gorenjec, 12. 10. 1935; Bojevnik, 1935, letn. 5, št. 19

³⁴ Gorenjski glas, 6. 3. 1992; Delo, 3. 3. 1992

³⁵ Gorenjski glas, 16. 8. 1991

³⁶ Delo, 3. 3. 1992

³⁷ Delo, 3. 3. 1992

³⁸ Gorenjski glas, 6. 3. 1992

³⁹ Gorenjski glas, 6. 3. 1992

⁴⁰ Gorenjski glas, 6. 3. 1992

Kot učiteljice se je Josipine Grom spominjala Marija Petek, prav tako učiteljica, rojena leta 1922. Pripovedovala je, da je bila zelo verna, da je otrokom vedno govorila: »Molt, molt ...«. ⁴¹ Tržičanke Mire Primožič, rojene 1931, Josipina Grom ni učila, je pa slišala pripovedovati, da je učencem igrala na citre, če so bili pridni. ⁴² Ivica Žitnik, rojena 1926, se je spominjala obeh sester Grom. Obe sta bili neporočeni, po njenem opisu obe majhne postave, Josipina manjša od Franje. Josipina je včasih zamenjala kateheta Franca Fortunio. ⁴³ Ivica Žitnik: »Obe sta bili Jezusovi nevesti, kakor se je reklo. Mene je enkrat, ko sem hodila v drugi ali tretji razred, Josipina izbrala, da sem šla župniku voščiti za rojstni dan. Tri dekleta je izbrala. Naučile smo se en tekst in ga povedale. Darilo za župnika je pripravila moja mama. Tako je bilo.« ⁴⁴ Učila je tudi Joža Grosa, rojenega 1926. »Lepopisje nas je učila Josipina Grom. Natančna je bila. Učila nas je delati vsako potezo. Črke je narekovala in govorila 'tanko gor, debelo dol, tanko gor, debelo dol...'. Lepo je moralo biti.« ⁴⁵

Najbolj živo se je Josipine Grom spominjala Roza Pavlin Kihler, rojena leta 1920. V Pollakovi kajži, kjer je danes Tržiški muzej, »sta stanovali Josipina in Frančiška Grom, sestri, učiteljici sta bili. Stanovali sta spodaj, obe skupaj. Kot otrok sem vedno hodila k njima, sem jim prinesla kakšne zvezke. Tudi pozneje sem še hodila k njima, da sem jima kaj pomagala. Malo prostora sta imeli, pa nobene svetlobe. Vse je bilo temno.« ⁴⁶ »Gromova je tam živela še precej let po drugi vojni. Ko je bila moja hči Cvetka v prvem razredu, se je hodila k njej učiti brat, takrat je še živela v Pollakovi kajži.« ⁴⁷ Več otrokom je bila Josipina Grom krstna botra, tudi dvema »črnčkoma, ki nista živela pri njej, a je skrbela zanju«. ⁴⁸

Za konec zgodbe o Josipino Grom pa še spomin Roze Pavlin Kihler na šolo, ki jo je obiskovala: »V prvi razred sem šla v Tržič, šola je bila tam v stavbi ob današnji glasbeni šoli. Učila me je Josipina Grom, častim jo po božje – najboljši človek mi je bila. Vedno sem ji zvezke nosila domov. Njihova gospodinja je kuhala, pa je Gromova vedno vprašala: 'Je kaj ostalo? Tle imam enega revčeka.' In tako sem dobila kakšne kosti za oglodati, korenje sem lahko pojedla iz juhe, pa še kaj je bilo. Ne vedno, večkrat pa.« ⁴⁹ »V šoli smo bili skupaj revni in bogati otroci. Učiteljica Gromova je bila pravična, ni bila prav nič drugačna do revnih ali bogatih otrok. Vsi smo morali znati, ni pomagalo, če je bil kdo bogat. Ko smo imeli malico, so bogatejši otroci jedli, revni smo jih pa gledali. /.../ Učiteljica ni jedla v razredu. Gromova je vedno na stopnicah stala, pa tam vzela kakšno stvar iz žepa, da jo je dala v usta.« ⁵⁰

Njena sestra Franja Grom

Franja oz. Franjica ali Frančiška Grom, rojena 1888, je prav tako kot Josipina ostala samska. Maturirala je leta 1907, sposobnostni izpit je opravila leta 1909. ⁵¹ Kot učiteljica je poučevala v različnih krajih – mesta poučevanja ni menjala po lastni želji temveč so jo oblasti prestavljale iz kraja v kraj. Leta 1907 je bila imenovana za provizorično učiteljico na šoli v Zgornjem Tuhinju, ⁵² leta 1910 za stalno učiteljico v Zgornjem Tuhinju, ⁵³ leta 1911 je prišla na Dol, ⁵⁴ leto za tem ponovno v Zgornji Tuhinj, ⁵⁵ leta 1913 je na lastno prošnjo prišla v Naklo, ⁵⁶ kjer je bila za stalno učiteljico imenovana leta 1926, ⁵⁷ leto pred tem pa za stalno učiteljico v pri sv. Duhu pri Novi vasi. ⁵⁸ V *Domoljubu* so zapisali, da jih je v Zgornjem Tuhinju februarja 1913 »zapustila splošno priljubljena gdčna. učiteljica Franica Grom ter šla na novo službo v Naklo. Pri nas je bila pet in pol leta ter ves čas pridno in vestno učila v šoli ter tam dosegla prav lepe uspehe. Pa tudi zunaj šole je vneto delovala med dekleti pri igrah in tamburanju. V vidni znak vsesplošnega spoštovanja smo ji zadnjo nedeljo pred odhodom napravili v šoli malo

⁴¹ TZ, 3. 2. 2014

⁴² TZ, 12. 2. 2014

⁴³ TZ, 15. 4. 2014

⁴⁴ TZ, 15. 4. 2014

⁴⁵ TZ, 24. 7. 2015

⁴⁶ TZ, 17. 8. 2017

⁴⁷ TZ, 28. 11. 2014

⁴⁸ TZ, 24. 12. 2014

⁴⁹ TZ, 18. 11. 2014, 20. 11. 2014

⁵⁰ TZ, 18. 11. 2014, 20. 11. 2014

⁵¹ Kamniški zbornik, 2008, letn. 19

⁵² Slovenec, 13. 11. 1907; Pedagoški letopis za leto 1908, letn. 8

⁵³ Slovenec, 27. 5. 1910

⁵⁴ Slovenec, 2. 8. 1911; Učiteljski tovariš, 4. 8. 1911

⁵⁵ Dan, 20. 2. 1912

⁵⁶ Sava, 8. 2. 1913; Slovenski narod, 24. 1. 1913; Učiteljski tovariš, 7. 2. 1913

⁵⁷ Narodni dnevnik, 23. 8. 1926; Slovenec, 25. 6. 1926

⁵⁸ Slovenski narod, 17. 5. 1925

odhodnico, pri kateri nam je bil najbolj všeč nagovor učenke, ki je gdčni. učiteljici tudi izročila podpise učencev in učenk zgornjetuhinjske šole, in pa poslovalo Ivane Berlic v imenu deklet. Tamburašice so ji za slovo zaigrale več lepih pesmic.«⁵⁹ O tem, da je šlo za politično motivirano premeščanje številnih učiteljev, priča podroben opis stanja na področju prosvete v Učiteljskem tovarišu leta 1935.⁶⁰

Leta 1925 je imela 17 let delovne dobe, učila je v Naklem, a je bila, kot so zapisali v *Slovincu*, »[b]rez vsakega vzroka in povoda /.../ prestavljena na visoko planoto k Sv. Duhu na Bloke, ki je oddaljen od železniške postaje Rakek 6 ur, od Vel. Lašč pa dobre 4 ure«.⁶¹ Iz novinarskega zapisa o Josipini Grom, pripravljenem v njenem 99. letu: »Vse življenje je bila pobožna, morda je bila njena sestra Franjica še bolj. Globoko verna je bila, učiteljica kot ona, a so jo preganjali. Še danes ne ve, zakaj. Josipina še vedno moli zanjo. In za mamo. Tamle na steni ima sliko obeh, mama je na smrtni postelji.«⁶²

V Naklem so leta 1931 obžalovali, da je bila Franja Grom premeščana v Marenberg (danes Radlje ob Dravi). »Hudo nas je zadela ta vest. Saj je veliko let z vso ljubeznijo /.../ skrbela za naše otroke. Ona ni izvrševala svojega poklica samo radi mesečne plače, ni iskala svojih udobnosti in prednosti, marveč je bila res nesebična vzgojiteljica, ki se za otroke žrtvuje iz poklica, ki za otroke in z otroci in njihovimi starši živi, dela, trpi.«⁶³ Tam je ostala do leta 1933, ko je bila premeščena na osnovno šolo v Križe,⁶⁴ leta 1937 na osnovno šolo v Trziču.⁶⁵

Franja Grom je bila članica Slomškove zveze – podružnica je delovala tudi na Gorenjskem. Leta 1913 je zborovanje podružnične zveze potekalo v Trziču v dvorani sv. Jožefa. Vsaj že takrat je prišla v Trzič, kjer je bila izvoljena za blagajničarko – tedaj je bila učiteljica v Naklem.⁶⁶

Franja je bila z zapuščino Franceta Prešerna povezana še bolj kot njena sestra Josipina. Bila je tista, ki je pripravljala za tisk besedila za knjigo Toma Zupana o pesniku Prešernu. Na Okroglo je hodila k Tomu Zupanu po rokopise, jih jemala s seboj v Naklo, kjer je učila in jih prepisovala.⁶⁷ Umrla je 19. junija 1974, pokopali so jo v Trziču.⁶⁸

ROKOPISNA SLOVENSKA KUCHARICA

Katarina Grom, mama Josipine in Franje Grom je hčerki Josipini 11. aprila 1929 podarila lastoročno napisan zvezek oz. knjižico, ki ima na prvi notranji strani naslov *Slovenska kuharica ali navod* [navodilo] *okusno kuhati navadna in imenitna jedila*. V njej je na 138 neoštevilčenih straneh napisanih okoli 150 receptov za pripravo različnih jedi. Praviloma je vsak recept napisan na svoji strani, ponekod sta dva recepta na eni.

Veliko in nerešljivo vprašanje je, katere od jedi, katerih recepti so v rokopisni knjižici, je Josipina Grom pripravljala, a recepti so zanimivi že iz vidika zapisov. Jedi so razdeljene v poglavja, in sicer so v samostojnem poglavju »juhe«, sledijo jušne zakuhe in vložki (z besedami Katarine Grom »reči, ki se devajo na juho«), »polivke in prikuhe«, torej omake in priloge, »mesne jedi in obare«, za tem »močnate jedi ali kuhi«, znotraj teh posebej »file in glazure za torte«.

Besedilo, ki je sicer pisano v slovenščini, vključuje številne izraze, ki danes niso več v splošni rabi, tudi izraze, ki jih ne najdemo ne v novih in ne v starih slovarjih, poleg teh tudi nemške besede in številne germanizme. Posledično je nekatere recepte težko razumeti, toliko težje, ker gre za opise, ki jim ni dodana natančna receptura, kljub temu pa so zapisi Katarine Grom zanimivi in povedni – z vidika razumevanja in dojetanja nekdanjega življenja, kulinarične dediščine, s kulinariko povezanega besedišča in še marsičesa. V nadaljevanju na kratko podajam pregled njenih receptov in izpostavljam nekatere splošnosti in posebnosti. Kjer se mi je zdelo smiselno in povedno, med narekovaji navajam

⁵⁹ Domoljub, 13. 3. 1913

⁶⁰ Učiteljski tovariš, 17. 10. 1935

⁶¹ Slovenec, 29. 3. 1925

⁶² Gorenjski glas, 16. 8. 1991

⁶³ Domoljub, 16. 9. 1931

⁶⁴ Slovenski gospodar, 20. 12. 1933

⁶⁵ Jutro, 20. 8. 1937

⁶⁶ Slovenski učitelj, 15. 10. 1913; Gorenjec, 10. 10. 1913

⁶⁷ <http://www2.arnes.si/~rzjtopl/rod/zbirka/Preseren/d0000/g0000026.html>

⁶⁸ Delo, 20. 6. 1974

dobeseden prepis, vključujoč pravopisne in druge napake, le velike začetnice so prilagojene siceršnjemu besedilu.

O jedeh

Med **juhami** so navedene »gobova juha«, »grahova pere juha«, torej grahova kremna juha, pri kateri je grah pretlačen, »ragu juha«, cvetačna juha (imenujejo jo »karfjlova juha«) in »leča v prežganju«. Pri vseh opisanih gre za kremne juhe, ki so zgoščene s prežganjem.

Med **jušnimi zakuhami** navaja mozgove cmoke (imenuje jih »muzgovi knedeljni«), žličnike iz vranice in jetrc (»nukerli iz vranice in jeterc«), cesarski ponvičnik (»kajser šeberl«), »palačinke« (nadevane z zmesjo masla, mozga, jajca in drobtin), ponvičnik iz žemelj (»zemel – šeberl«), jetrne cmoke (»leber – knedeljni«), ocvrt grah oz. kroglice (»pohan – grah«), masleni žličnik (»puter-nukerl«) in »meseni zavitek« (pečen in narezan na »šnite«), zdrobove žličnike (»gris nukerli«), zdrobov ponvičnik (»gris šeberl«), masleni žličnik (»puter nukerl«) in cesarski ponvičnik (»kaiser šeberl«). Poleg omenjenega najdemo še dve jušni zakuhi: »žikrofi za na juho« (izdelani iz rezančevega testa z mesnim nadevom) in »umol gerštel«.

Jušne zakuhe, ki jih opisuje, so različnih oblik, tudi načinov priprav, narejene iz moke, zdroba, jajc, masla in drugih sestavin, pogosto z mesnimi nadevi ali dodatki.

Med **polivkami in prikuhami** podaja recepte za številne omake – imenuje jih »zose« (npr. »čebulov zos«, »fižolov zos«, »sardinin zos«, »šnitlehov ali drobnjakov zos«), tudi za »kolerabice v zosu« in »krompir v zosu«, in priloge. Piše, kako se pripravi ohrovat (»uhrat«), »špinača«, »paprika krompir« in krompirjev pire (»pere krompir«). Med dušeno zelenjavo omenja priloge iz korenja, kolerabe in zelja (»tenstano korenje«, »tenstana koleraba«, »tenstano zelje«), tudi pretlačen grah (»pere grah«) in podobno (»pere grah za prikuho«), ter »kumare za prikuho« in cvetačo oz. »karfijola za prikuho«. Omake so brez izjem zgoščene s prepraženo moko, zalito z juho ali vodo – bodisi je moka prepražena neposredno na masti, lahko je prej na masti prepražena čebula, za tem dodana in prepražena moka, lahko je na masti stopljen sladkor, na kar je dodana in prepražena moka. Med pogostejše dodatke sodita česen in peteršilj, okus je pogosto obogaten s kisom.

Veliko skupino predstavljajo **mesne jedi in obare**. Med njimi so jedi iz sesekljanega oz. zmletega mesa. »Faširana lungenpečenka« ni goveji file oz. pljučna pečenka, ki bi bila sesekljana, ampak mleta pečenka iz telečjega, svinjskega in govejega mesa. Navaja recepta za »faširan šnicelj« in »faširan, pohan šnicelj« – prvi je iz sesekljanega oz. mletega telečjega, svinjskega in govejega mesa in pripravljen v omaki, drugi iz enakega mesa, le da je povaljan v moki, pomočen v jajcu, povaljan v drobtinah in ocvrt – torej paniran. Če so »faširani, pohani šnicelj« razrezani in preliti z omako, narejeno na maslu, se imenujejo »faširani puter šnicelj«. »(Faširan šnicelj) čebulovo meso« ni zrezek, kot bi predvidevali, temveč je narejen iz sesekljanega oz. mletega govejega mesa, ki je popraženo in dušeno v omaki. »Polpeti« so narejeni iz kuhanega sesekljanega mesa, dunajsko panirani in ocvrti na masti.

»Ciganski golaž« je narejen iz telečjega, svinjskega in govejega mesa, iz istih vrst mesa tudi »sekeli ali zelni golaž«, danes bi mu rekli segedin. V receptih pogosto najdemo teletino: »telečja rižota«, »telečji filani prsi« (nadevana telečja prsa), »telečji golaž«, »telečji vrat v zosu« (v omaki), »našpikani telečji muskeljni« (s slanino pretaknjena telečja meča) in »telečji paprikaš«. Iz teletine je tudi »srbsko riževno meso« – različica rižote.

Še pogostejše so jedi iz govedine. Iz pljučne pečenke oz. govejega fileja je narejena »natur lungen pečenka«, »mul pečenka v natur«, tudi »špikana mul pečenka«, pretaknjena s slanino. Iz govejega hrbta je narejena »okisana beržola ali gesprizte rospratelj«, tudi »rospratelj s krompirjem«, »našpikan rospratelj v zosu« (s slanino pretaknjena govedina v omaki), »gešprikte rospratelj« (govedina, kuhana v omaki s kisom), tudi »angleški rosbif« (dobro uležan, na hitro popečen na štedilniku in četrto ure v pečici). Opisana je tudi priprava »golaža z govejega mesa«.

Svinjino omenja pri mesnih jedeh, ki vključujejo več vrst mesa, posebej je opisan recept za »celo svežo svinjsko šunko«, za katero se peče »šunkne kosti«. Sklepati je mogoče, da je iz svinjine tudi »paprika šnicelj«. Med jedmi iz perutnine navaja recepte za jedi iz piščančjega mesa – »piška v papriki«, »piškova rižota« in »piškov ajmoht« – poleg tega še recept za »raco v zosu« (v omaki).

Ne izpusti niti divjačine. Najdemo recepte za »zajca v zosu«, »srno v zosu« in »našpikana bedra od srne«, posebej za »paco za srno in zajca«. Dve jedi sta iz koštruna, in sicer »tenstan koštrunček«, torej dušen, in »koštrunček z repco in krompirjem«.

Številne so jedi iz drobovine, med njimi domala vsem znani »možgani z jajcem«. Ob njih še: »goveji jeziki v paci«, »tenstani goveji jeziki v zosu«, »kisla pljuča v zosu«, »tenstani vampi«, »kurja jetrca z jajcem«, »dunajska pohana telečja jetrca«, »rižota iz kurjih jetrc in malenčkov« (mlinčkov), »leber tile ali našpikana jeterca« (pretaknjena s slanino) in »ledice« – ledvice v omaki. Iz rib in rakov pa »polenovka (stock fisch)«, »polenovka s krompirjem«, »pohana polenovka«, »kuhana polenovka« in »grancivoli rak – ali morski pajk«. Zanimivo je, da je med mesne jedi umestila tudi gobe, in sicer »gobce«, »gobice v zosu« in »gobice s krompirjem«.

Priprava mesnih jedi je precej različna, čeprav je mogoče najti številne skupne točke. Razen rib, pri katerih navaja uporabo olja, povsod drugod navaja mast, tudi ko gre za cvrtje, pri številnih hkrati z mastjo najdemo tudi maslo. Poleg masti je pogost dodatek jedem slanina (»špeh«). Omake so praviloma zgoščene s prežganjem, narejenim neposredno na masti ali na masti, na kateri je bila prej prepražena oz. dušena čebula in druga zelenjava. Številne so obogatene s kisló smetano, tudi s kisom, vinom ali limoninim sokom. Omake so praviloma pretlačene oz. pasirane in precejene, neredko pa je v navodilih navedeno, da se, del soka, ki je ostal od pečenja, preloži v drugo kozico, za tem se ostanek soka od pečenja pomoka, moko prepraži, zalije z juho (»če jo imaš«), vodo ali drugo tekočino, potem se pa sok, ki je ostal, prilije nazaj v omako. Omake so lahko narejene tudi tako, da se na masti stopljen sladkor pomoka, rumeno prepraži in zalije z vodo. Pogosta je uporaba čebule, ki mora na masti porumeneti, tudi česna, popra, peteršilja, muškarnega oreščka, majarona, mlete rdeče paprike, redka pa šetraj, lovorja, kumine, timijana, rožmarina, žajblja in drugih začimb. Na več mestih navaja, da je omaki mogoče dodati gorčico, a vedno pripiše, »če jo imaš«.

V zadnjem delu kuharice so **močnate jedi in kuhi** – jedi iz moke in kolači, torej predvsem sladice. Med še danes priljubljene sodijo »rižov narastek«, »germada«, »buhteljni«, »filane palečinke«, nadevane so s skuto, »umleti«, danes bi jim rekli bolj debele palačinke z marmelado, »gresov šmorn«, pri katerem je namesto moke treba uporabiti pšenični zdrob, in mnoge druge jedi. V kuharici najdemo zavitke in štruklje: »piškotni zavitek«, »sirovi štruklji«, »jabolkov štrudelj«, »smetanov štrudelj«, »tiroler štrudelj«. Po imenu je poseben »radecki štrudelj«, imenovan po feldmaršalu Radetzjemu, ki je imel nekaj let v lasti tudi tržiško posest, z imenom pomembne osebnosti iz svetovne zgodovine koketirajo »Napoleon šnite«.

Nekatere sladice je treba peči v pečici, a v posodi, ki jo damo v pekač, napolnjen z vodo. To so narastki oz. kiplniki, imenovani »grilaš puding«, »smetanov kuh«, »weinkoch«. Kolača sta tudi »cesarjev kuh (kaiserkuchen)« in »škofov kruh«. Iz kuhanega oz. paljenega testa so narejeni »špric štraube«.

Iz beljakov in sladkorja so španski vetrci, v kuharici imenovani »španiše wind«, to, čemur bi danes rekli krhki flancati, so »snežne kroglice«, znan je »šato«, narejen iz jajc, sladkorja in vina, tudi »krem«, danes bi temu rekli kuhana vaniljeva krema.

Obliko in namen piškotov imajo »marijini kifeljci«, »vanili kifelj«, »smetanovi kifeljci« in »hazar krapfeljni«, s špago si je treba pomagati, ko se izdelujejo »spagat krapfelni«. »Šato« je lahko tudi vaniljeva krema, s katero se prelijejo buhteljni.

»Topfen haluška« je jed, ki ima slovaške korenine, »sirov knedeljni« so skutni cmoki. »Anes ali janež pegen« so janeževi upognjenci, »puter pegen« je sladica iz maslenega testa z dodanimi mandeljni in marelično marmelado, »te pegen« so upognjenci z mandeljni, »mandelj pegen« pa sladica iz stepenih beljakov z mandeljni, ki jih damo na oblate in spečemo na zmerni temperaturi. Vrsta sladkega janeževega kolača je »cvibak«, cvibak je bilo sicer drugo ime za prepečenec. Z jabolčnim nadevom sta narejena »jabolčna pita« in »jabolčni kartov«, tudi »epfel šlankel« in »jabolki v spanjski suknji – ali apfel in schlafrock« – sladici z jabolki, izdelani iz maslenega testa. »Vinska žulca ali wein sulz« je vinska žolca, izdelana iz ribjega kleja in vina, »espenster« sladica iz kvašenega testa z maslom, mandeljni in rozinami.

Številni so recepti za torte: »magdalenar torta«, »lincer torta«, »indianer torta«, »ljubljska krem torta«, »čokoladna krem torta«, posebej so opisani nadevi in glazure tort: »čokoladna krem torta«, »ljubljska krem torta«, »dobuš torta«, posebej nadev »indianer krem torte« in »berlinske krem torte« in glazura »čokoladne torte«.

»Pohan krem« je dunajsko panirano in ocvrto kuhano testo, podobno so ocvrti panirani »grisovi krofi«, opisano je, kako se pripravi »puter teig« – masleno testo. Iz njega je mogoče narediti »puter tajg pastetn«, kar ni sladica temveč priloga k šunki ali drugemu mesu, podobno velja za »ardečko« – nadevano in kuhano artičoko.

Kar precejšnje število sladice vsebuje mandeljne, tudi nekatere druge še danes precej težko dobljive sestavine. Za Radecki štrudelj npr. potrebujemo moko, maslo, kvas, sol, sladkor, mandeljne, orehe, pinjole, pomarančno in limonino lupinico, rozine, cimet, medeno vino, maraskino, sladkor, beljak, dateljne, fige in vino. Pogosta rahljala sredstva so sneg iz beljakov, maslo in kvas, neredko recepti vključujejo veliko število jajca, od maščob je najpogostejše maslo, a tudi mast, kot dišavno sredstvo so pogosti cimet, tudi vanilja in limonina lupinica.

Jezikovna plat receptov

V kuharici Katarina Grom piše v ženski slovnični obliki. Namesto dodaj praviloma uporablja izraz »prideni«, če zamenjuje z »ako«, daj z »deni«, očisti z »osnaži«, prej s »poprej«, »ugnedi« pomeni zgneti. Da je »gorko« pomeni vroče, »vzemi vun«, pomeni vzemi ven, čebula se zreže »na nudeljne«, tudi »na šnite« torej na rezance/lističe, slanina npr. »na würfelne« ali »na wurfeljce«, kar pomeni na kocke. Verjetno si nekoliko težko predstavljamo, kako in zakaj »stisni žemlje, katere si prej oljupila«, a lupljenje žemelj omenja na več mestih, ali »skozi durhšlag oljupi«, kar pomeni prepasiraj skozi cedilo oz. odcejalnik. Sicer danes znanim izrazom pogosto dodaja -j: čebulo dosledno imenuje »čebulja«, česen zapisuje kot »česenj«, krogla je »kroglja« ipd.

V receptih uporablja izraze za sestavine, ki danes niso več v najbolj splošni rabi. Kis dosledno imenuje »jesih«, pšenični zdrob »gris« ali »gres«, ko omenja »orešček«, gre pri tem za muškat (muškatni orešček), »paprika« je mleta suha rdeča paprika, »marjonove plevce« so majaron, maslo dosledno zapisuje kot »puter«, »šnita« je rezina, »nudeljni« so rezanci, »fila« je nadev, »blek« je krpa (npr. krpa testa), »blaki« so beljaki, »würfelcuker« je sladkor v kockah, »štaubcuker« je mleti sladkor, »sir« pri močnatih jedeh je skuta, »prezeljni« so drobtine, »lorbarjevo perje« so lovorjevi listi, »cuker« je sladkor, »šnitleh« je drobnjak, »ženof« je gorčica, »špeh« je slanina, »vamperli« so kosmulje, »germ« je kvas, »nageljnovе žbice« so klinčki, »žavbel« je žajbelj, »kimel« je kumina, »times« je timijan, »zolzen« je sadna mezga oz. marmelada, »hausen blase« je ribji klej oz. ribja mrena (?), »leber« so jetra, »prešičevo meso« je svinjsko meso, »prata« je pečenka, »paradajz« je paradiznik – praviloma pasiran (»vzemi iz glaža paradajza«), »prmazan« je parmezan, »porcjon« je porcija jedi (za eno osebo), ko omenja zgolj »smetano«, gre za sladko smetano, sicer navaja »kisko smetano«, »mehlspeis« je sladica. Pri mesnih jedeh omenja »zelenjad«, tudi »zelenje« oz. »grünzeug«, kar praviloma pomeni skupek korenja, kolerabe, peteršilja in zelene.

Med glagoli pogosto najdemo povzete iz nemščine, npr. »stenstaj« (prepraži), »nafajhtaj« (navlaži), »durhpasiraj« (omeni tudi »skoz pretlači«, torej pretlači/pasiraj), »šprudljaj« in »ošprudljaj« (žvrkljaj in razžvrkljaj), »otrajblaj« oz. »utrajblaj«, torej penasto umešaj, tudi zgneti, »poštupaj«, potresi/posuj, »razglihaj« pomeni poravnaj, »pohat« pomeni cret, praviloma v masti. Podobno velja za kuhinjske pripomočke. Namesto večje cedilo ali odcejalnik uporablja besedo duršlag, »šne ruta« oz. »šibica« je metlica (npr. za pripravo snega iz beljakov), »pratfajn« je pekač, tudi »pleh«, »ror« je pečica, »pisker« je lonec, »kastrola« je skleda, »šala« je skodelica, »glaž« je kozarec, »šeflja« je zajemalka, »nudelprat« ali »nudeljebret« je deska oz. valjalnica za testo, »vaga« je tehtnica.

Čprav je kuharica pisana z vso skrbnostjo, njena avtorica na koncu posameznih receptov zapiše dejstvo, ki mu sledi priprava jedi (npr.: »in gotovo je«, »in potem je gotovo«, »in tako je gotovo«, »in potem je dovršeno«, »in – fertig«, »amen«), vsaj nekajkrat pa zapiše tudi hudomušni pristavek oz. ga hudomušno konča (npr. »in potem je konec te komedije«, »dober tek – Hehehe«).