

57. SREČANJE MLADIH RAZISKOVALCEV SLOVENIJE 2023

LECTARSTVO, MEDIČARSTVO IN SVEČARSTVO V MARIBORU IN DRUGIH SLOVENSKIH KRAJIH

RAZISKOVALNO PODROČJE: ETNOLOGIJA

Raziskovalna naloga

Avtorice: Julija Bevc, Ajda Cizl, Tina Zavec Stojanović

Mentorica: Mirjana Colnarič

Osnovna šola Franceta Prešerna, Žolgarjeva 2, Maribor

Maribor, april 2023

KAZALO

1 POVZETEK	7
2 ZAHVALA	8
3 UVOD	9
3.1 Osnovni namen in cilji raziskovalne naloge	9
3.2 Raziskovalna vprašanja	9
3.3 Predvidena nova spoznanja	10
3.4 Rezultati dosedanjih raziskav	10
3.5 Metodologija dela	11
4 ZGODOVINA LECTARSTVA, MEDIČARSTVA IN SVEČARSTVA	13
4.1 Kaj je lectarstvo, medičarstvo in svečarstvo?	13
4.2 Zgodovina lectarstva, medičarstva in svečarstva na Slovenskem	13
5 SUROVINE, DELOVNI POSTOPKI, ORODJA IN PRIPOMOČKI V LECTARSKIH, MEDIČARSKIH IN SVEČARSKIH DELAVNICAH TER TRGOVANJE NEKOČ	16
5.1 Surovine za izdelavo medičarskih, lectarskih in svečarskih izdelkov	16
5.2 Priprava medenega testa in testa za lect	17
5.3 Prostoročno oblikovanje medenega testa	17
5.4 Tlačenje medenega testa v lesene modele	18
5.5 Izdelovanje lecta s premazi in krasilnimi vrečkami	19
5.6 Izdelava medenjakov	20
5.7 Izdelava medenih pijač	20
5.8 Beljenje voska	21
5.9 Izdelava sveč	21
5.10 Izdelava votivnih figur	22
5.11 Izdelava rezljanih kalupov za medeno pecivo in votive	23
5.12 Kovinski modeli za izdelavo lecta	24
5.13 Trgovanje, uporaba in pomen lectarskih, medičarskih in svečarskih izdelkov nekoč	24
6 LECTARSTVO, MEDIČARSTVO IN SVEČARSTVO V MARIBORU V PRETEKLOSTI	26
7 LECTARSTVO, MEDIČARSTVO IN SVEČARSTVO V MARIBORU DANES – BENO KOLARIČ, GLAVNI TRG 5	31
7.1 Pavel Horvat, prvi medičar in svečar na Glavnem trgu 5 v Mariboru	31
7.2 Medičar in svečar Maksimilijan Kolarič	32
7.3 Medičar in svečar Beno Kolarič	32
7.4 Ohranjeni predmeti iz družinske zapuščine	33

7.5 Potek dela v delavnici in dokumentiranje delovnih postopkov	36
7.6 Trgovanje	41
7.7 Nasledniki	42
8 OHRANJENA DEDIŠČINA LECTARSTVA, MEDIČARSTVA IN SVEČARSTVA V SLOVENSKIH MUZEJIH	43
8.1 Pokrajinski muzej Maribor	43
8.2 Slovenski etnografski muzej	44
8.3 Dolenjski muzej Novo mesto	46
8.4 Mestni muzej Krško	46
8.5 Muzeji radovljiske občine, Čebelarski muzej, Radovljica	47
8.6 Loški muzej Škofja Loka	48
8.7 Ohranjeni predmeti v slovenskih muzejih (ugotovitve)	49
9 DELUJOČE LECTARSKÉ, MEDIČARSKÉ IN SVEČARSKÉ DELAVNICE V SLOVENIJI	50
9.1 Lectarija Perger – Hiša mojstrov in Perger, Slovenj Gradec	50
9.2 Lectar, Radovljica	54
9.3 Medičarstvo Celec Jožica, Ratkovci, Prosenjakovci	60
9.4 Medičarstvo Celec, Gregor Celec, Murska Sobota	63
9.5 Matija Puž, Ptuj	65
9.6 Čebelarstvo, lectarstvo in apiturizem Šolar, Laško	67
9.7 Trgovanje z lectarskimi, medičarskimi in svečarskimi izdelki danes	71
9.7.1 Ruška nedelja (11. 9. 2022)	71
9.7.2 Proščenje v Lenartu v Slovenskih goricah (6. 11. 2022)	72
9.7.3 Katarinino na Ptuj (25. 11. 2022)	73
9.7.4 Miklavževo v Murski Soboti (6. 12. 2022)	74
9.7.5 Božično-novoletni sejem v Mariboru – Čarobni Maribor (1. 12. 2022 – 31. 12. 2022)	74
9.8 Pomen in uporaba lectarskih, medičarskih in svečarskih izdelkov danes	74
10 LECTARSTVO, MEDIČARSTVO IN SVEČARSTVO V BLIŽNJIH EVROPSKIH DRŽAVAH	76
11 OHRANJANJE DEDIŠČINE LECTARSTVA, MEDIČARSTVA IN SVEČARSTVA	81
11.1 Zbiranje receptov za peko medenjakov in izdaja knjige receptov	81
11.2 Izdelava in krašenje lectovih src – delavnica za devetošolce	82
11.3 Oglede lectarske delavnice za prvošolce	83
12 DRUŽBENA ODGOVORNOST	84
13 RAZPRAVA IN INTERPRETACIJA REZULTATOV	85
14 SKLEPI	87

PRILOGA 1	90
PRILOGA 2	91
PRILOGA 3	92
PRILOGA 4	93
PRILOGA 5	96
PRILOGA 6	98
PRILOGA 7	99
PRILOGA 8	100
PRILOGA 9	101
PRILOGA 10	102
PRILOGA 11	104
PRILOGA 12	105
PRILOGA 13	106
PRILOGA 14	108
17 VIRI IN LITERATURA	109
17.1 Viri	109
17.2 Literatura	109
17.3 Spletni viri	110
17.4 Ustni viri	111

KAZALO SLIK

Slika 1: Lectovo srce, Perger 1757, 2023 (vir: lastna fotografija)	12
Slika 2, slika 3: Čebelnjak družine Šolar v Laškem, 2023 (vir: lastni fotografiji)	13
Slika 4, slika 5: Lectar, Rokopis v Mestni knjižnici v Nürnbergu, 1520; Svečar, grafika (vir: https://berufe-dieser-welt.de/pfefferkuechler/ , https://berufe-dieser-welt.de/die-kerzenmacher/ dostop: 26. 1. 2023)	15
Slika 6, slika 7: Čebelarsko orodje, Čebelarski muzej Radovljica, 2022 (vir: lastna fotografija); Čebele v satju (vir: https://www.cebelarstvo-solar.si/)	16
Slika 8, slika 9: Dražgoški kruhki (vir: Muzeji radovljiške občine, https://mro.si/sladek-kot-med/ , dostop: 26. 1. 2023)	18
Slika 10, slika 11, slika 12, slika 13, slika 14: Dva modela za mali kruhek (nunski lect in dva mala kruhka iz teh dveh modelov (vir: Loški muzej Škofja loka)	19
Slika 15: Stara lectova srca v lectarskem muzeju pri Lectarju, Radovljica, 2022	20
Slika 16: Muzejska svečarska delavnica v Steletovi hiši v Kamniku (vir: Medobčinski muzej Kamnik), slika 17, slika 18: Svečarsko vreteno (ring) in zajemalka za vosek, Muzej novejšje zgodovine Celje (vir: Muzej novejšje zgodovine Celje)	22
Slika 19: Kalup za votivno figurico (noga), Dolenjski muzej, (vir: Medičarstvo in svečarstvo na Dolenjskem, 2000, str. 43); Slika 20, slika 21: Votivni figurici deklice in oči, začetek 20. stol., Pokrajinski muzej Maribor (vir: https://museum-mb.si/razstave/vosek/ , dostop: 12. 12. 2022)	23
Slika 22: Leseni kalupi za medeno pecivo in kovinski modeli za lect, Slovenski etnografski muzej, 2022 (vir: lastna fotografija)	23
Slika 23: Prodaja na stojnicah, družina Hvalec (vir: na razstavi v delavnici gospoda Bena Kolariča)	24
Slika 24: Fotografija iz filma Cvetje v jeseni (vir: http://lit.ijs.si/cvetje.html , dostop: 27. 1. 2023)	25
Slika 25, slika 26: Vetrinjska ulica 7 in Vetrinjska ulica 30 danes, 2023 (vir: lastni fotografiji)	27
Slika 27: Gosposka ulica (na desni strani Gosposka ul. 6), med 1914 in 1916 (vir: Pokrajinski muzej Maribor, zbirka razglednic); slika 28: Gosposka ul. 5, 2023 (vir: lastna fotografija)	27
Slika 29: Gosposka ulica okoli leta 1930 (vir: Pokrajinski muzej Maribor, zbirka razglednic); slika 30: Gosposka ulica 13 danes, 2023 (vir: lastna fotografija)	28
Slika 31, slika 32: Gosposka ulica 24 danes in Slovenska ulica 24 danes, 2023 (vir: lastni fotografiji)	29
Slika 33: Poštna ulica 12 danes, 2023 (vir: lastna fotografija)	29
Slika 34: Vojašniška ulica 3, začetek 20. stol. (vir: Pokrajinski muzej Maribor, zbirka razglednic); slika 35: Vojašniška ulica 3, 2023 (vir: lastna fotografija)	30
Slika 36: Glavni trg, okoli 1911 (vir: Pokrajinski muzej Maribor, zbirka razglednic); slika 37: Glavni trg, med 1929 in 1941 (vir: Pokrajinski muzej Maribor, zbirka razglednic)	30
Slika 38: Pavel Horvat s sodelavkama v delavnici na Glavnem trgu 5; slika 39: Medičarstvo in svečarstvo na Glavnem trgu 5 v času Pavla Horvata (vir: na razstavi v delavnici Bena Kolariča)	31
Slika 40, slika 41, slika 42: Maksimiljan Kolarič v svoji delavnici v Slovenski Bistrici; na desni sliki ob njem sin Beno (vir: na razstavi v delavnici Bena Kolariča)	32
Slika 43, slika 44: Beno Kolarič s sestro Gordano v delavnici na Glavnem trgu 5; Beno Kolarič danes, 2022 (vir: na razstavi v delavnici Bena Kolariča in lastna fotografija)	33
Slika 45, slika 46, slika 47: Prva in druga vitrina ter fotografije družin Hvalec in Kolarič v delavnici Bena Kolariča, 2023 (vir: lastne fotografije)	34
Slika 48, slika 49, slika 50: Svečarski pripomočki za okraševanje sveč v delavnici Bena Kolariča, 2023 (vir: lastne fotografije)	34

Slika 51, slika 52: Bakren vrč in stekleni kozarci ter prodajalna Bena Kolariča na Glavnem trgu 5, 2023 (vir: lastni fotografiji)	35
Slika 53, slika 54, slika 55: Peka in krašenje medenjakov, delavnica Bena Kolariča, 2022	36
Slika 56, slika 57, slika 58: Peka in krašenje medenjakov, delavnica Bena Kolariča, 2022	38
Slika 59, slika 60, slika 61, slika 62: Nastajanje glazure pri krašenju lecta, delavnica Bena Kolariča, 2022 (vir: lastne fotografije)	38
Slika 63, slika 64: Izdelava tankih oblivanih sveč, delavnica Bena Kolariča; slika 65: cerkvena sveča, izdelek Bena Kolariča, 2022 (vir: lastne fotografije)	40
Slika 65, slika 66: Stojnica Bena Kolariča, 2022 (vir: lastni fotografiji)	41
Slika 67: Božični okras, izdelki Bena Kolariča, 2022 (vir: lastna fotografija)	42
Slika 68, slika 69, slika 70: Leseni rezljani modeli za medeno pecivo, Pokrajinski muzej Maribor	44
Slika 71, slika 72, slika 73: Predmeti na razstavi Lectarstvo je krajcarkšeft, Slovenski etnografski muzej, 2021 (vir: lastne fotografije)	45
Slika 74, slika 75, slika 76: Predmeti na razstavi Plečnikova lectarija, Slovenski etnografski muzej, 2022 (vir: lastne fotografije)	45
Slika 77, slika 78, slika 79: Predmeti iz Dolenjskega muzeja v Novem mestu	46
Slika 80, slika 81, slika 82, slika 83: Razstava v Čebelarstvu v Radovljici, 2022	47
Slika 84: Prostoročno krašenje loških kruhkov; Slika 85: Leseni model za loški kruhek;	48
Slika 86: Leseni model za loški kruhek (vir: Loški muzej Škofja Loka)	48
Slika 87, slika 88: Lesena modela za mali kruhek, Mestni muzej Kamnik (vir: Mestni muzej Kamnik)	49
Slika 89, slika 90; Hrabroslav Perger in izdelki lectarije Perger, 2022 (vir: lastni fotografiji)	51
Slika 91, slika 92, slika 93, slika 94: Izdelki lectarije Perger: konjiček iz lecta, medenjaki, medica in sveča, 2022 (vir: lastne fotografije)	52
Slika 95, slika 96, slika 97: Izdelki lectarije Perger: lizike, bomboni, okrasne sveče, 2022	53
Slika 98, slika 99, slika 100: Izdelki Lectarije Perger na stojnicah na sejmu Ruška nedelja, 2022	53
Slika 101, slika 102: Družina Perger (vir: https://perger1757.si/nasa-zgodba/ , dostop: 15. 1. 2023)	54
Slika 103, slika 104: Delavnica in muzej pri Lectarju in gospod Jože Andrejaš, Radovljica, 2022	54
Slika 105, slika 106: Sestavine za testo in delno okrašeni lectovi srčki, Lectar, Radovljica, 2022	55
Slika 107, slika 108, slika 109, slika 110: Pripomočki za krašenje in lectovi srčki v delavnici pri Lectarju, Radovljica, 2022 (vir: lastne fotografije)	56
Slika 111, slika 112: Georg in Vera Peischl-Škrajnar	57
Slika 113, slika 114, slika 115, slika 116: Leseni rezljani modeli in papirnati listki (deklaracije) za piškote, iz delavnice Škrajnar (vir: last Vere Peischl-Škrajnar)	58
Slika 117, slika 118, slika 119: Pri Jožici Celec v Ratkovcih, 2022 (vir: lastne fotografije)	60
Slika 120, slika 121, slika 122: Izdelki in stojnica Jožice Celec, 2022 (vir: lastne fotografije)	62
Slika 123, slika 124: Štefan Celec in njegov vnuk Gregor Celec (vir: https://medicarstvo-celec.si/tradicija-in-kakovost/ , dostop: 14. 1. 2023)	63
Slika 125, slika 126: Izdelki Gregorja Celca, Murska Sobota, 2022 (vir: lastne fotografije)	64
Slika 127, slika 128, slika 129: Medenjaki, lectovo srce in stojnica Matije Puža, Lenart, 2022	66
Slika 130, slika 131, slika 132: Tatjana Šolar nam je predstavila delo v čebelarstvu, Laško, 2022	67
Slika 133, slika 134, slika 135: Model za peko, medenjaki in lectova srca, Lectarstvo Šolar, Laško, 2022 (vir: lastne fotografije)	68
Slika 136, slika 137: Gospa Darja Šolar v domači prodajalni in lectovi srčki lectarstvo Šolar (vir: https://www.cebelaarstvo-solar.si/apiturizem)	70

Slika 138, slika 139, slika 140: Stojnice Lectarstva Perger, Ruška nedelja, 2022 (vir: lastne fotografije)	71
Slika 141: Stojnica Gregorja Celca iz Murske Sobote;	72
Slika 142: Stojnica Matije Puža iz Ptuja, Lenart, 2022 (vir: lastni fotografiji)	72
Slika 143: Stojnica Matije Puža na Katarininem na Ptuj, 2022 (vir: lastna fotografija)	73
Slika 144: Lectarški izdelki Gregorja Celca na sejmu Miklavževo v Murski Soboti, 2022;	73
slika 145: Lectarška stojnica na sejmu Čarobni Maribor, 2022 (vir: lastni fotografiji)	73
Slika 146: Lectovo srce, Perger 1747 (vir: https://perger1757.si/), slika 147: Medenjaki Jožice Celec (vir: lastna fotografija)	75
Slika 148, slika 149, slika 150: Izdelki lectarjev iz Marije Bistrice na Hrvaškem, 2022	76
Slika 151: Cehovski znak iz 19. stoletja, ki vsebuje srce in dve obliki sveč ob straneh;	77
slika 152: Model za medeno testo iz Selmečbánya 1684 (vir: Etnografski Muzej Budimpešta)	77
Slika 153: Kalupi za sveče; slika 154: Kotel za kuho medice; slika 155: Vrč za točenje medice;	78
slika 156: Leseni modeli iz muzejskega depoja, Museum im alten Zeughaus, Bad Radkersburg, 2022 (vir: lastne fotografije)	78
Slika 157, slika 158: Lectarški izdelki iz Pardubic, Češka (vir: Bohemian Museum Pardubice)	79
Slika 159: Lectarški izdelki iz Srbije (vir: http://liciderskosrce.rs/)	80
Slika 160: Sladki svet medenjakov, zbirka receptov za medenjake, 2023 (vir: lastna fotografija)	81
Slika 161, slika 162, slika 163: Peka medenjakov in lectovih src, 2022 (vir: lastne fotografije)	81
Slika 164, slika 165, slika 166: Krašenje medenjakov v šoli, 2022 (vir: lastne fotografije)	82

1 POVZETEK

Sprehod po Glavnem trgu v Mariboru je v zimskem in predbožičnem času še posebej prijeten, saj nas spremlja dišeč vonj po sveže pečenih, domačih medenjaki. V našem mestu namreč obratuje lectarska, medicarska in svečarska delavnica na Glavnem trgu 5. Vodi jo medicar in svečar Beno Kolarič, ki je obrt prevzel od svojega očeta. Ker gre za staro obrt, ki izginja, smo se odločile, da jo bomo natančneje raziskale. Zanimalo nas je, kaj je lectarstvo, medicarstvo in svečarstvo. S pomočjo literature smo v nalogi opisale, kako je potekalo delo v takih delavnicah v preteklosti, katere surovine in pripomočke so uporabljali ter na kakšen način so izdelke prodajali.

Poseben poudarek smo namenile Mariboru. S pomočjo arhivskih virov in literature smo ugotovile, kje so nekoč obratovalle lectarske, medicarske in svečarske delavnice in kdo so bili njihovi lastniki. V mestu smo poiskale hiše nekdanjih delavnic in jih fotografirale. Ker je premična kulturna dediščina ohranjena v muzejih, smo najprej obiskale Pokrajinski muzej Maribor, nato še Slovenski etnografski muzej, Čebelarski muzej v Radovljici in lectarski muzej v Radovljici, saj hranijo ti muzeji največ predmetov, povezanih z lectarstvom medicarstvom in svečarstvom v Sloveniji. Veliko gradiva imajo tudi v Dolenjskem muzeju Novo mesto in v Loškem muzeju Škofja Loka.

V sklopu našega dela smo obiskale vse še delujoče lectarske, medicarske in svečarske delavnice v Sloveniji. S pomočjo spleta in ustnih informacij smo ugotovile, da dela danes v Sloveniji le še sedem lectarskih delavnic, in sicer v Mariboru, Slovenj Gradcu, Radovljici, Prosenjakovcih, Murski Soboti, Ptuj in Laškem. Iz pogovorov z lectarji in ob spremljanju njihovega dela smo ugotovile, da vsi pečejo na star način, po starih, družinskih receptih, deloma uporabljajo še stare pripomočke, deloma pa so svoje delo in izdelke posodobili.

Da bi nesnovno dediščino, ki se prenaša iz roda v rod, pomagale ohraniti, smo natančno spremljale in dokumentirale delo v mariborski delavnici in se tudi same preizkusile v peki. Delo mariborskega lectarja smo zapisale in posnele kratke filme, ki so del te naloge. Obiskale smo številne sejme doma in v tujini ter ugotovile, da lectarji svoje izdelke še vedno prodajajo na sejmi, prav tako pa je to njihov glavni zaslužek. Nekateri svoje izdelke prodajajo tudi po spletu in z njimi zalagajo trgovine.

Ker je bilo lectarstvo, medicinarstvo in svečarstvo v preteklosti prisotno tudi v bližnjih državah, smo ta podatek preverile in pridobile odgovore iz osmih evropskih držav. Lahko bi rekle, da je stanje v sosednjih državah podobno kot pri nas.

Za ohranjanje dediščine si moramo prizadevati, kar smo po svojih močeh tudi storile. Zbrale smo recepte za peko medenjakov, se same preizkusile v peki, organizirale za sošolce delavnico krašenja in prvošolce peljale na ogled lectarske delavnice.

2 ZAHVALA

Med našim raziskovanjem smo se za pomoč obrnile na različne ljudi. Ena izmed njih je naša mentorica, učiteljica zgodovine, ki nas je usmerjala in nam pomagala. Zahvaljujemo se naši učiteljici slovenščine, ki je nalogo jezikovno pregledala. Hvaležne smo tudi vsem kustosom v muzejih po celi Sloveniji in v tujini, ki smo jih obiskale, ker so nam razkazali muzejske predmete na razstavah in v depojih ter nam odgovorili na vprašanja. Zahvaljujemo se tudi tistim kustosom v Sloveniji in v tujini, ki so z nami komunicirali po mailu, izpolnili naš vprašalnik ter nam posredovali fotografije in drugo gradivo. Brez podpore in sodelovanja vseh teh kustosov naša naloga ne bi bila tako zanimiva. Naša zahvala gre še posebej vsem še aktivnim slovenskim lectarjem, ki smo jih obiskale in si lahko ogledale njihove delavnice ter potek poteka dela v lectarijah danes, ob koncu pa so nas vedno prijazno pogostili s svojimi okusnimi medenjaki. Iskrena hvala gospodu Benu Kolariču, mariborskemu medicinarju, svečarju in lectarju, za njegovo pripravljenost seznaniti nas s podrobnim postopkom izdelave medenjakov, lectovih src, sveč in medice, da nas je sprejel v svoji delavnici, kjer smo lahko z njim ustvarjale in ga opazovale pri delu in nam odgovoril na naša številna vprašanja. Posebna zahvala gre tudi gospe Veri Škrajnar Peischl iz Ljutomera, ki nam je delovanje svoje nekdanje delavnice natančno predstavila, kasneje pa nam po pošti poslala še slike in natančen opis ohranjenih lesenih modelov, verze za lectova srca in deklaracijo za vinske kekse. Prav tako se iskreno zahvaljujemo naši razredničarki in gospe Lidiji Štrucl, ki sta nam pomagali organizirati delavnico krašenja lectovih src in medenjakov za učence devetih razredov naše šole in pripraviti razstavo okrašenih izdelkov. Hvala tudi učiteljici prvih razredov, ki nam je omogočila, da smo s prvošolci izpeljale ogled lectarske delavnice Bena Kolariča. Nenazadnje bi se rade zahvalile tudi našim staršem, ki so nas pri našem raziskovanju podpirali in spodbujali ter prevažali na terensko delo, ki je potekalo po vsej Sloveniji, tudi v Avstriji in na Hrvaškem.

3 UVOD

Ker v našem mestu obratuje lectarska, medicarska in svečarska delavnica na Glavnem trgu 5, smo se odločile, da bomo to staro obrt, ki izginja, natančneje raziskale. Včasih je teh delavnic bilo več, vendar danes v Mariboru deluje le še ena, v preostali Sloveniji pa še šest drugih. S pomočjo dela na terenu, zbiranja ustnega izročila, branja literature in zbiranja podatkov na spletu smo se dobro seznanile z vsemi tremi dejavnostmi (medičarstvom, lectarstvom, svečarstvom) v preteklosti in ugotovile, kakšno je stanje danes. Skozi naše raziskovanje smo pridobile veliko novega teoretičnega in praktičnega znanja.

3.1 Osnovni namen in cilji raziskovalne naloge

Z raziskovalnim delom smo želele zbrati čim več zgodovinskih podatkov o medicarstvu, svečarstvu in lectarstvu, o orodjih in surovinah, ki so se pri teh obrteh uporabljale, ter o trgovanju z izdelki nekoč. Naš cilj je bil tudi, da s terenskim delom ugotovimo, kje so v Mariboru nekoč stale lectarske delavnice, kdo so bili njihovi lastniki in koliko jih dela danes. Zastavile smo si tudi cilj, da zberemo podatke, v katerih slovenskih muzejih so ohranjeni predmeti, ki so povezani z lectarstvom, medicarstvom in svečarstvom, in za kakšne predmete gre. Pomemben cilj naše naloge je bil tudi ta, da smo zabeležile in filmsko dokumentirale postopke dela v delavnici Bena Kolariča v Mariboru ter na ta način ohranile nesnovno dediščino, povezano z našim mestom, ki se prenaša iz roda v rod. Z namenom, da zberemo čim več podatkov tudi o drugih slovenskih še aktivnih lectarjih danes, smo obiskale prav vse in z njimi opravile intervjuje. Svoje raziskovanje smo nekoliko razširile tudi na sosednje države, vendar to ni bil osnovni cilj naše naloge. Z raziskovalnim delom smo želele nadgraditi naše znanje in sodelovati pri ohranjanju kulturne dediščine lectarstva, svečarstva in medicarstva.

3.2 Raziskovalna vprašanja

Raziskovalno nalogo smo gradile ne podlagi raziskovalnih vprašanj. Raziskovalna vprašanja smo oblikovale tako, da smo v njih zajele preteklost in sedanjost:

- Kaj je lectarstvo, medicarstvo in svečarstvo in za katero območje je značilno?
- Kako je v preteklosti potekalo delo v lectarski, medicarski in svečarski delavnici, katere surovine, orodja in pripomočki so se uporabljali ter kako je potekalo trgovanje z izdelki?

- Ali je v Mariboru in okolici delal kakšen pomemben lectar, medicar in svečar in ali se danes še kdo ukvarja s tem poklicem?
- Katere predmete, povezane z lectarstvom, medicarstvom in svečarstvom, hranijo slovenski muzeji, kaj je zanje značilno in iz katerega časa so?
- Koliko lectarskih, medicarskih in svečarskih delavnic obratuje v Sloveniji danes, kaj vse izdelujejo, na kakšen način in kje svoje izdelke prodajajo?

3.3 Predvidena nova spoznanja

Predvidevale smo, da je obrt lectarstva, svečarstva in medicarstva značilna najbolj na območju Slovenije, ne pa v sosednjih in tujih državah. Predvidevale smo, da bomo iz literature in drugih virov izvedele veliko podatkov o medicarstvu, svečarstvu in lectarstvu ter da bomo z raziskovalnim delom na terenu ugotovile, koliko medicarjev, svečarjev in lectarjev dela danes v Mariboru in v drugih slovenskih krajih. Prav tako smo predvidevale, da je v Mariboru deloval vsaj en pomemben lectar, medicar in svečar ter da se s tem poklicem ukvarjajo še danes. Sklepale smo, da se obrt do danes, oziroma postopki dela, orodje in pripomočki niso zelo spremenili. Prav tako smo predvidevale, da je večina današnjih lectarjev uporabljala stare recepte, glede prodaje pa smo predvidevale, da bodo največ dohodka pridobili s prodajo v lastnih trgovinah in ne na sejmi. Sklepale smo tudi, da razni muzeji po Sloveniji hranijo predmete, povezane z lectarstvom, svečarstvom in medicarstvom, kot so na primer leseni rezljani modeli. Pričakovale smo, da so ti predmeti ohranjeni v več slovenskih muzejih, kot v resnici so. Predvidevale smo še, da v Sloveniji danes ne deluje veliko delavnic, saj obrt nima več takšnega pomena in se z njo ukvarja vedno manj ljudi. Mislile smo, da jih je še manj, kot jih v resnici je.

3.4 Rezultati dosedanjih raziskav

V okviru našega raziskovalnega dela smo se napotile v Univerzitetno knjižnico Maribor in se poskusile včlaniti, kar nam ni uspelo, ker še nismo vpisane v srednjo šolo. Hotele smo dobiti čim več podatkov o medicarstvu, svečarstvu in lectarstvu, ki so zbrani v raznih knjigah in člankih. V računalniško bazo Cobiss, ki je dostopna preko spleta, smo v iskalnik vpisale pojme medicarstvo, svečarstvo in lectarstvo. V bazi Univerzitetne knjižnice Maribor je bilo najdenih 154 zadetkov na temo medicarstva, od katerih je ena raziskovalna naloga (D. Trajkovič, D. Turk, *Medicarstvo in svečarstvo*, 1998). Na temo lectarstva je v bazi 138 zadetkov, od tega sta

dve raziskovalni nalogi (M. Lotič, J. T. Vurnik, *Stare obrti v občini Radovljica, ki še živijo*, 2017; T. Rupnik, *Mali kruhek*, 2015). Na temo svečarstva je 169 zadetkov, od tega je ena raziskovalna naloga, ki smo jo navedle že zgoraj. Od vseh treh raziskovalnih nalog smo si ogledale le nalogo Medičarstvo in svečarstvo, ki jo imajo v naši Univerzitetni knjižnici. Na našo temo je bilo napisanih tudi veliko diplomskih in magistrskih nalog, vendar so večinoma povezane s turizmom in z obrtni na splošno.

Največ podatkov o delu v medičarskih in svečarskih delavnicah je zbranih v katalogu razstave *Medičarstvo in svečarstvo na Dolenjskem* (avtorica razstave in kataloga: Ivica Križ, Dolenjski muzej Novo mesto, 2000). Ivica Križ je tudi avtorica drugih člankov na to temo. O Krbavčičevi lectarski in svečarski delavnici v Ljubljani in o razstavi *Lectarstvo je krajcarkšeft* v Slovenskem etnografskem muzeju je več člankov napisal Andrej Dular. (*Svečarska in medičarska delavnica Jakoba Krbavčiča iz Ljubljane*, v: Etnolog, 1996, str. 383–395.) Medico, lect in sveče obravnava tudi Gorazd Makarovič (*Raba in pomen čebelnih proizvodov na Slovenskem*, v: Človek in čebela, Ljubljana, Dunaj, 1989). Zelo obsežna je knjiga z naslovom *Ljudska umetnost in obrti v Sloveniji* (Edi Berk, Janez Bogataj, Janez Pukšič, Domus, 1993), kjer so bolj splošno opisane različne obrti, tudi medičarstvo, svečarstvo in votivne figurice. Naša tema je obravnavana tudi v knjigi *Mojstrovine Slovenije* (Janez, Bogataj, Rokus, 1999), v poglavju Med, vosek in testo. Za območje Jugovzhodne Štajerske je zelo izčrpno knjigo napisal Johann Prassel (*Die Lebzelter, Metsieder und Kerzenzieher in der Südoststeiermark*, Feldbach, 1992). Knjiga je v nemščini, vendar so v njej tudi nekateri podatki za naše kraje.

3.5 Metodologija dela

Raziskovalna naloga je rezultat različnih metod dela. Prva poglavja smo napisale s pomočjo zgodovinske metode, ki temelji na preučevanju preteklosti na nivoju opisovanja in pojasnjevanja. Uporabile smo literaturo, strokovne članke, muzejske kataloge in primerne članke na spletu.

Za pridobitev podatkov o ohranjeni premični kulturni dediščini lectarstva, medičarstva in svečarstva v slovenskih muzejih smo se z vprašanji obrnile na muzejske strokovnjake po mailu, najpomembnejše muzeje pa smo tudi obiskale. V raziskavo smo vključile 30 slovenskih muzejev. Njihove odgovore smo vključile v nalogo in jih predstavile opisno, saj smo dobile bolj splošne odgovore. Obrnile smo se tudi na 13 muzejev v desetih državah v tujini in pridobile

podatke o obravnavanih obrteh v bližnjih državah. Odgovore smo dobile iz 11 muzejev iz osmih držav.

Večino informacij za raziskovalno nalogo smo zbrale s pomočjo dela na terenu. Prepotovale smo velik del Slovenije in se odpravile tudi na Hrvaško in v Avstrijo. Terensko delo smo razdelile v več sklopov:

- zbiranje virov v Pokrajinskem arhivu Maribor;
- ogledi muzejskih razstav in depojev ter pogovori s strokovnjaki v Sloveniji;
- ogledi muzejskih razstav in depojev ter pogovori s strokovnjaki v Avstriji in na Hrvaškem;
- obiski vseh danes delujočih lectarskih, medicarskih in svečarskih delavnic v Sloveniji ter pogovori z lectarji;
- obiski sejmov ob cerkvenih praznikih in v času božiča v Sloveniji, Avstriji in na Hrvaškem ter dokumentiranje sejmske ponudbe.

V okviru našega terenskega dela smo posebej natančno spremljale in dokumentirale delo mariborskega lectarja, medicarja in svečarja Bena Kolariča. Prisotne smo bile pri vseh fazah njegovega dela, ki smo jih tudi fotografirale, filmsko posnele in si zabeležile informacije, ki nam jih je povedal gospod Kolarič. Na ta način smo zbrale dragoceno nesnovno dediščino, ki se prenaša iz roda v rod.



Slika 1: Lectovo srce, Perger 1757, 2023 (vir: lastna fotografija)

4 ZGODOVINA LECTARSTVA, MEDIČARSTVA IN SVEČARSTVA

4.1 Kaj je lectarstvo, medičarstvo in svečarstvo?

Lectarstvo (tudi medičarstvo) je obrt, povezana z izdelovanjem in prodajo ornamentiranega figuralnega peciva – lecta, medice in sveč. Lect je okrašeno, pobarvano pecivo iz medenega testa (medenjak), navadno v obliki srca. (geslo: Lect, eSSKJ) Poimenovanje izvira iz nemške besede *Lebzelt* oziroma *Lebkuchen*, kar pomeni lect, medenjaka. Prvi člen zloženske (*Leb*) prihaja iz nemške besede *Laib* (hlebec) oziroma iz latinske besede *libum* (kolač). Drugi člen besede je *zeltē* in v nemščini pomeni vrsto ploščatega peciva. (geslo: Lect, Slovenski etimološki slovar) Drug izraz za lectarstvo je tudi medičarstvo oziroma medičarska obrt. Lectarji oziroma medičarji so izdelovali tudi medico, brezalkoholno pijačo iz vode in medu. Svečarstvo pa je obrt, ki se ukvarja z izdelovanjem sveč. (geslo: Svečarstvo, eSSKJ) Vse tri dejavnosti – torej izdelavo lecta, medice in sveč je v preteklosti običajno v isti obrtniški delavnici opravljal isti obrtnik, saj je za to potreboval osnovno surovino – satovje z medom. (Židov, 1992, str. 114)



Slika 2, slika 3: Čebelnjak družine Šolar v Laškem, 2023 (vir: lastni fotografiji)

4.2 Zgodovina lectarstva, medičarstva in svečarstva na Slovenskem

Čebelji vosek in med so uporabljali že v prazgodovini. Kasneje so vosek uporabljali v livarstvu, ko so predelovali prve kovine. V srednjem veku je služil za pečenje listin. Tudi med je bil v uporabi od davnih časov, saj je bil do 17. stoletja edino sladilo. Uporabljali so ga tudi za izdelavo napitkov, prav tako pa je bil zaradi zdravilne moči pomemben v ljudski medicini. (Križ, 2003, str. 137)

Z medom in voskom je povezana medicarsko-svečarska oziroma lectarska obrt, ki zajema izdelavo medice, sveč in lecta. Sodi med najstarejše obrti na Slovenskem, pa tudi na Štajerskem, in je izrazito mestna obrt. V pisnih virih so medicarji in svečarji enkrat navedeni kot samo lectarji, drugič kot svečarji, spet tretjič pa kot oboje hkrati. Iz tega se da sklepati, da so se vsi obrtniki ukvarjali tako s svečarstvom (voščene sveče, votivne figurice) kot z medicarstvom (medeno pecivo, medica) oziroma lectarstvom (izdelava lecta). (Križ, 2003, str. 138)

Lectarski mojstri so bili na začetku le prebivalci mest in trgov. V Sloveniji so lectarji in svečarji živeli in delali v vseh večjih mestih in trgih, kot so Ljubljana, Kranj, Kamnik, Velesovo, Maribor, Celje, Novo mesto, Škofja Loka, Ptuj, Slovenj Gradec, Murska Sobota, Brežice ... (Križ, 2003, str. 137; Židov, 1992, str. 114). Prvi lectar na nekdanjem Štajerskem se omenja že leta 1294 (lectar Eberhard v Oberzeirnu). V vsakem mestu je bil večinoma le po en lectar, v večjih mestih, na primer v Gradcu, po dva. (Walter, 1971, str. 3) V Ljubljani se prvi lectar omenja leta 1610, leta 1673 je v Celju delal en lectar, v Mariboru pa dva. Dva lectarja sta v 90. letih 17. stoletja delala tudi v Ptuj. Sredi 18. stoletja sta v Škofji Loki delala dva lectarja, leta 1786 pa v Kranju dva. V prvi polovici 18. stoletja sta v Novem mestu delala dva lectarja, sredi 18. stoletja pa trije. (Križ, 2003, str. 137)

Štajerski, koroški in kranjski lectarji, ki so izdelovali tudi sveče, so bili v srednjem veku povezani v dunajski ceh. V tem cehu so bili tudi hrvaški in madžarski lectarji. Ob koncu 16. stoletja so se štajerski lectarji odcepili in se vključili v nov graški ceh (1597). (Walter, 1971, str. 3) V njem so bili mariborski in celjski lectarji. Prav tako so bili v novonastalem cehu tudi lectarji in svečarji iz Kranja in Ljubljane. V istem obdobju je deloval tudi celovski ceh, v katerem so se mojstri ukvarjali tudi z medicarstvom in milarstvom. Izdelovali so lojne sveče. (Dular, 1998, str. 379)

Z obrtno svobodo v 2. polovici 19. stoletja se je število lectarjev naglo povečalo, obrt pa se je razširila tudi na podeželje. (Dular, 1998, str. 379) V drugi polovici 17. stoletja je bilo na Štajerskem 60 lectarskih delavnic, ob koncu 19. stoletja pa že 107 lectarskih delavnic. Leta 1927 jih je bilo na Štajerskem le še 45, po drugi svetovni vojni še manj. Obrt medicarstva in svečarstva je začela usihati, saj so jih začeli izpodrivati slaščičarji. (Walter, 1971, str. 3, 5) Krivi naj bi bili tudi preveliki davki in spremembe v čebelarstvu. Začela se je tudi industrijska izdelava, ki je bila velika konkurenca domačim obrtem, saj so bili industrijsko izdelani produkti

mnogo cenejši kot domači. (Križ, 2003, str. 137) Danes delajo le še redke lectarske, medicarske oziroma svečarske delavnice.

Lectarstvo je bilo razširjeno tudi po Evropi, in sicer po avstrijskih in nemških deželah, na Hrvaškem, Slovaškem, Češkem in Madžarskem. Podobna obrt se je pojavila tudi na Nizozemskem, kjer se imenuje »speculaas«. (Križ, 2003, str. 137)



Slika 4, slika 5: Lectar, Rokopis v Mestni knjižnici v Nürnbergu, 1520; Svečar, grafika (vir: <https://berufe-dieser-welt.de/pfefferkuechler/>, <https://berufe-dieser-welt.de/die-kerzenmacher/> dostop: 26. 1. 2023)

Uporaba sveč se je začela pri Etruščanih in je dokazana pri Rimljanih. Posebno mesto so sveče dobile v krščanstvu, pri bogoslužju in raznih pobožnostih. Že v srednjem veku so tudi na Slovenskem, tako kot drugod po Evropi, v samostanih izdelovali sveče iz podarjenega voska za lastne potrebe. Za večje cerkve so jih izdelovali t. i. cerkovniki. Do prehoda 15. in 16. stoletja so voščene sveče deloma pripravljale tudi specializirane izdelovalke. To so bile voskarice, ki se na Ptujju omenjajo že leta 1376. Obrt je bila znana tudi na podeželju, saj so na nekaterih kmetijah gojili čebele. (Dular, 1998, str. 379)

Obrtniki svečarji (običajno tudi medicarji) so izdelovali sveče tako za razsvetljavo kot za praznične in ritualne namene. Na začetku si je lahko sveče privoščilo le najbogatejše prebivalstvo, saj je bil vosek zelo drag in dragocen. Nižji sloji so si sveče lahko privoščili le ob posebnih priložnostih oziroma praznikih. (Dular, 1998, str. 379) Prelomnica svečarstva je bila med letoma 1819 in 1830, ko so iznašli najprej stearin in kasneje parafin. Začela se je tovarniška proizvodnja sveč, svečarji in medicarji pa so začeli uporabljati nove surovine. (Križ, 2003, str. 140, 141)

5 SUROVINE, DELOVNI POSTOPKI, ORODJA IN PRIPOMOČKI V LECTARSKIH, MEDIČARSKIH IN SVEČARSKIH DELAVNICAH TER TRGOVANJE NEKOČ

5.1 Surovine za izdelavo medičarskih, lectarskih in svečarskih izdelkov

Raziskovalci so zbrali podatke o delovnih postopkih in trgovanju v lectarskih, medičarskih in svečarskih delavnicah predvsem za 19. in 20. stoletje. Medičarji in svečarji so v obdobju od konca 19. do sredine 20. stoletja satovje in med dobivali predvsem od okoliških čebelarjev, in sicer večinoma v času jeseni, ko so poželi ajdo. Obstaja nekaj izjem po Sloveniji, ko so med in satovje dobivali čez celo leto. Med in satje so tovorili v hrastovih sodih, čebrih, brentah in škafih, ki niso smeli biti premočeni, ampak popolnoma suhi. K pripomočkom je sodila tudi tehcnica in žveplene palčke, s pomočjo katerih so pomorili čebele v panju. Medičarji so med razvrstili že sproti na terenu. Belo satje so odbrali, ga dali v posebne posode in ga prodajali kot delikateso in poslastico. Ostalo satje, ki so ga shranili v posode, so tudi razsekali. (Križ, 2003, str. 139)



Slika 6, slika 7: Čebelarsko orodje, Čebelarski muzej Radovljica, 2022 (vir: lastna fotografija); Čebele v satju (vir. <https://www.cebelarstvo-solar.si/>)

Iz satja so med spravili tako, da so satje dali na sito nad posodo in počakali, da se izteče. Postopek, da se je med iztočil, je trajal približno dva dni. Ta med ni bil uporabljen za peko ali kot sladilo, temveč kot čisti točen med za prodajo. Satje, ki je pri procesu ostalo, je šlo v nadaljnjo obdelavo v stiskalnico. Na novo pridobljen med se je imenoval prešanec, ki se je izkoristil pri peki lecta in medenih štrukljev. Satje so nato še prelili z vodo in ga ponovno stisnili v stiskalnici. Iz te medene vode so izdelovali medico. Preostalo satje so dali nazaj v kotel, ga

ponovno prelili z vodo in prekuhali ter ga še zadnjič odnesli v stiskalnico. Kot zadnji produkt je nastal rumeni vosek in voda, z nekaj sladkobe, iz katere so skuhali medeno žganje. Pri postopku se ni zavrnila nobena surovina, saj so vse izkoristili in uporabili. Prazno satje so na koncu tudi posušili in ga uporabili za kurjavo. (Križ, 2003, str. 139, 140)

5.2 Priprava medenega testa in testa za lect

Da je testo ohranilo podobo modela tudi po peki, je moralo biti posebej pripravljeno. V nadaljevanju bomo opisale postopek izdelave testa v delavnici Vaneta Murna v Novem mestu. Tako so testo delali konec 19. stoletja in v začetku 20. stoletja. V kotlu so skuhali najmanj 15 kg medu. Da so preverili, ali je dovolj skuhan, so nekaj kapljic medu dali v kozarec z vodo. Če so te ostale na dnu strjene in je od njih odplaval mehurček zraka, je bil med pripravljen. Nato so mu dodali rženo moko in zmlete začimbe, klinčke in cimet. Testo so nato zamesili in pustili ležati 14 dni. Pred vtiskovanjem v modele so testo še enkrat pregnetli. Gnetli so s pomočjo posebne priprave, ki so ji rekli »preha«. Videti je kot nekakšna klop s stranicami, katere en del je bil sedež, kjer so sedeli in potiskali testo pod palico, vsajeno pod klop. Palica se je dvigala in spuščala, premikal pa jo je drugi delavec. Med prehanjem so mu dodajali prepraženo rženo moko, dokler ni bilo rjave barve. Testo je nato spet počivalo 14 dni. Trše je bilo testo, lepši so bili medenjaki. Vtiskovali oziroma tlačili so jih v lesene rezljane modele. (Križ, 2003, str. 142; Križ, 2000, str. 47)

Druga vrsta testa je bilo testo za medenjake iz vzhajanega medenega testa, ki je med peko zelo naraslo. Najprej so skuhali med po istem postopku, nato pa so dodali belo moko, cimet in vzhajalno sredstvo (jelenova sol in potaša – pepelika). (Križ, 2000, str. 47)

Tudi lect, ki so ga izdelovali s kovinskimi modeli, je bil sprva narejen iz vzhajanega medenega testa, a so kasneje začeli uporabljati sladkor in sladkorni sirup. Mešanico so skuhali z vodo in dodali belo moko ter vzhajalno sredstvo jelenovo sol. (Križ, 2003, str. 142)

5.3 Prostoročno oblikovanje medenega testa

Glede na vire bi lahko potrdili, da so s prostoročnim oblikovanjem medenega testa začeli v ženskih samostanih. »Med najstarejše oblike prostoročno oblikovanih medenjakov sodijo polkrožni krajčki, ki so včasih tudi srčaste oziroma zvezdaste oblike.« (Bogataj, 1999, str. 160,

161) Od 17. stoletja dalje so prostoročno oblikovano pecivo izdelovali predvsem v ritualne namene. Najpogosteje za božič in veliko noč ter za izražanje ljubezni in simbolike ob ženitovanjih. (Bogataj, 1999, str. 160, 161) Kasneje se je figuralno oblikovanje medenega peciva razširilo med kmečke gospodinje in tudi ponekod k mestnim in trškim gospodinjam. S tem delom so si krajšali čas tudi na dvorih. To je zahtevalo veliko ročne spretnosti in smisla za oblikovanje, saj je bil čisto vsak izdelek drugačen, unikaten. V teh primerih torej ne moremo govoriti o obrti, temveč o delu sester v samostanih v ritualne namene in o dopolnilnem delu kmečkih žena na kmetijah.

- **Dražgoški kruhki**

V Selški dolini, zlasti v Železnikih in Dražgošah, delno pa tudi v Poljanski dolini, so medeno pecivo izdelovali prostoročno in s pomočjo modelov. Najbolj se je ročno izdelovanje medenih kruhkov razvilo v Dražgošah in okolici, zato tem kruhkom danes rečemo *Dražgoški kruhki*. (Bogataj, 1999, str. 160)



Slika 8, slika 9: Dražgoški kruhki (vir: Muzeji radovljiške občine, <https://mro.si/sladek-kot-med/>, dostop: 26. 1. 2023)

5.4 Tlačenje medenega testa v lesene modele

Drugi postopek izdelave medenega figuralnega peciva je tlačenje trdega medenega testa v ročno izdelane izrezljane lesene modele. Eden najstarejših in najbolj razširjenih motivov na teh rezljanih modelih je bil otrok v povojih. (Židov, 1992, str. 114) Omeniti je potrebno, da lahko najstarejše figuralno medeno pecivo umestimo v drugo polovico 16. stoletja, saj so se do druge svetovne vojne v zbirki Nika Sadnikarja ohranili leseni modeli iz tega časa, a se je kasneje sled za njimi izgubila. (Makarovič, 1981, str. 388) Na Štajerskem so s kalupom, napolnjenim s testom, močno udarjali ob delovno mizo, da se je telo dobro odtisnilo (Walter, 1971, str. 9). Večina ohranjenih lesenih modelov je iz 18. in 19. stoletja. Upodabljajo razne podobe dojenčkov, punčk, moških, ki kadijo pipo, lovcev, godcev, miklavžev in parkljev. Najdejo se tudi podobe živali, kot so konji, jeleni, ribe, petelini, golobi in veverice. Izdelovali so tudi tridimenzionalno lectovo pecivo v oblikah zibelk, košar, cerkev ipd.

- Mali kruhki v Škofji Loki

Ob koncu 17. in v začetku 18. stoletja so na Loškem začele nune klarise, kasneje pa nune uršulinke izdelovati medeno pecivo, ki se imenuje mali kruhek. Imenovali so ga tudi *nunski lect*. Nune so za izdelavo uporabljale posebne modele za testo. Peka medenega peciva, imenovanega *mali kruhek*, se je kot domača obrt na Loškem začela ob koncu 18. stoletja, svoj vrhunec je dosegla v 19. stoletju. Hkrati je bila peka malih kruhkov prisotna tudi kot hišna dejavnost, danes pa ga izdelujejo le posameznice. Mali kruhek se oblikuje na dva načina: odtiskujejo ga v posebej za to izrezljane lesene modele ali pa ga oblikujejo in krasijo kar ročno. (Sterle, 1981, str. 245)



Slika 10, slika 11, slika 12, slika 13, slika 14: Dva modela za mali kruhek (nunski lect in dva mala kruhka iz teh dveh modelov (vir: Loški muzej Škofja loka)

5.5 Izdelovanje lecta s premazi in krasilnimi vrečkami

Izdelovanje lecta s premazi so v naših krajih od prve polovice 19. stoletja opravljali obrtniki v mestih – lectarji oziroma medicarji. Dekorativne medenjake so oblikovali z barvnimi sladkornimi premazi. Najbolj znan izdelek je lectovo srce z ogledalcem v sredini, oziroma z lepim verzom. (Bogataj, 1999, str. 160) Lect so izdelovali s pomočjo kovinskih modelčkov ali »štiharjev.« Ta vrsta lecta je bila le silhueta oziroma oblika določene podobe, na katero so kasneje barvali oziroma krasili s sladkornim ledom in snegom. Za okraševanje so uporabljali kovinske tulce in krasilne vrečke, imenovane »havana ali špricpapir«. Sladkorni sneg je bil narejen iz sirupa, želatine in krompirjeve moke. Za okras konjičkov, punčk in miklavžev so uporabljali tudi natisnjene papirnate podobe »ksihte«. Na lect so začeli pritrdjevati ogledalce in zapisovati različne verze, po navadi ljubezenske, ki so se prodajali na različnih sejnih. Medicarji so med drugim pekli tudi razne rožne vence, ki so si jih romarji kar obesili okoli vratu, otroci pa so jih pojedli. (Križ, 2003, str. 142)



Slika 15: Stara lectova srca v lectarskem muzeju pri Lectarju, Radovljica, 2022
(vir: lastna fotografija)

5.6 Izdelava medenjakov

Medičarji oziroma lectarji so delali tudi različne vrste medenjakov, ki so bili pečeni v pekaču in so jih kasneje razrezali. Na Dolenjskem se je »prajspurgerji« reklo medenjacom, ki so bili dolgi 12 cm in široki 4 cm in so bili oblitni z redko sladkorno glazuro. Medenjaki iste oblike, ki so imeli trd gladek sladkorni obliv, so bili »salcpurgerji«. »Vajnpajserji« so imenovali piškote s sladkorno glazuro, ki so spominjali na otroške piškote, prodajali pa so se po pet skupaj v papirnatih zavitkih. Medeni štruklji, ki so bili izdelani iz enakega testa in so ga razvaljali po celotnem pekaču, so se po peki razrezali na kose velikosti 10 x 4 cm. Štruklje so morali narediti pravočasno, saj so se drugače omehčali in ob sekanju stisnili kot goba. (Križ, 2000 str. 47, 48)

5.7 Izdelava medenih pijač

Že v srednjem veku naj bi poznali alkoholno pijačo iz medu – medico. Recept za t. i. kmečko medico se je ohranil iz 17. stoletja. Izdelovali so jo iz vode in medu, nato so to raztopino prevreli, da se je zgostila, jo precedili, nalili v sode in dali na toplo, da je zavrela. Po podatkih Makaroviča naj bi ljubljanski medičarji izdelovali medico z dodatkom začimb. (Makarovič, 1989, str. 129) Medica, ki so jo sicer izdelovali medičarji, pa je bila brezalkoholna pijača, izdelana iz medu in vode.

5.8 Beljenje voska

Lectarji so del voska, ki je ostal po točenju medu, porabili za voščene izdelke, nekaj pa so ga prodali. Za sveče se je uporabljal tako rumen kot bel vosek. Postopek beljenja je potekal tako, da so vosek ponovno stopili in ga z zajemalkami zlivali v štiriozglato posodo, nameščeno nad valjem. Imela je vrsto luknjic, skozi katere se je na valj izlival vosek. Valj, ki je bil do približno ene četrtnine potopljen v vodi, so vrteli, nanj pa je tekel vosek in nastajali so nekakšni voščeni rezanci. Ti so samostojno sestopili iz valja, ko so bili strjeni. Zložili so jih na plitve zaboje in za nekaj tednov postavili na sonce. Vosek so med časom večkrat močili in obračali. Proces beljenja je trajal okrog šestdeset dni. Če vosek za njihov okus ni bil dovolj bel, so postopek ponovili. Vse to je bil razlog, da so bele sveče prodali za večji znesek kot rumene. Zanimivo je, da so nekateri svečarji imeli posebej prirejeno podstrešno streho, da so lahko s pomočjo valjev odkrili podstrešje, kjer so belili sveče. Nekateri pa so zaboje z voskom namestili na vrt, ki naj bi se mu reklo »pleichgarten«. (Križ, 2003 str. 140)

Prelomnica svečarstva je bila med letoma 1819 in 1830, ko so iznašli najprej stearin in kasneje parafin. Začela se je tovarniška proizvodnja sveč. Svečarji in medicarji pa so začeli uporabljati nove surovine, še zmeraj pa so uporabljali tudi vosek. (Križ, 2003, str. 140, 141)

5.9 Izdelava sveč

Iz voska so svečarji izdelovali različne sveče (dolge oblivane sveče, votive, zvitke). Niso uporabljali le novega voska, ampak tudi tistega od pogorelih sveč, npr. v cerkvah, ki so jim ga nazaj prodali mežnarji. Iz nekaterih podatkov računov nakupov sveč so ugotovili, da so v cerkvah imeli tako rumene kot beljene sveče (Križ, 2003, str. 143)

Dolge sveče so izdelovali s pomočjo »ringa«. To je bila okrogla plošča s kavljji za stenj, nameščena na drog. Bila je vrtljiva in lahko so ji spreminjali višino glede na dolžino sveč. Na približno polovici je bila peč z žerjavico, na kateri je bil pločevinast klobuk. V njem je bil stopljen vosek, s katerim so s zajemalkami »šafnami« oblikovali stenj. Večkrat ko so svečo oblikovali, debelejša je bila. Na začetku oblikovanja so bile spodaj debelejšše. Sveče so nato sneli, jih enakomerno obrezali in jih obesili z debelejšim koncem na vrh ter postopek ponovili. Sveče so na koncu sneli in stehtali, saj je bila cena določena glede na težo, ne pa velikost, ter jih zgladili z lesenimi valjarji. (Križ, 2003, str. 143) V tople sveče so nato napravili luknje za svečnike, jih

pustili, da se ohladijo, če pa so jih namenili za nek poseben dogodek, so jih lahko tudi okrasili z raznobarvnimi voščenimi aplikami. Okraske je bilo potrebno pritrditi še na tople sveče. Daljše sveče so okraševali tudi s tehniko ščipanja s pomočjo pincete. (Križ, 2003, str. 144)



Slika 16: Muzejska svečarska delavnica v Steletovi hiši v Kamniku (vir: Medobčinski muzej Kamnik), slika 17, slika 18: Svečarsko vreteno (ring) in zajemalka za vosek, Muzej novejšje zgodovine Celje (vir: Muzej novejšje zgodovine Celje)

Za vlečene tanke sveče, zvitke, so uporabljali drug postopek. To je bilo vlečenje sveč v napravi, ki je imela na sredini poveznik za stopljen vosek, na vsaki strani pa pritrjen lesen valj, ki je imel obliko bobna. Na lesen valj so navili 50 m stenja in ga previjali na drug lesen valj skozi tekoči vosek. To so ponovili večkrat. Z vlečenjem sveč skozi šablono so lahko dosegli, da so imele vse enakomerno in gladko površino. Zasledimo še tehniko tunkanja, ki ima podoben rezultat kot oblivanje in vlivanje voska v modele. (Križ, 2003, str. 144)

5.10 Izdelava votivnih figur

Votivi so darovi, ki so jih v cerkev prinesli in podarili ljudje v zahvalo za izpolnjeno prošnjo ali pa zato, da bi se jim ta prošnja izpolnila. Ta običaj poznamo od 17. stoletja naprej, po koncu druge svetovne vojne pa začne izginjati. Najpogostejše so bili votivi voščeni. Svečarji so jih izdelovali najprej ročno, nato pa s tehniko vlivanja voska v kalupe, ki so imeli razne podobe. Najprej so votivi bili polno vlivani iz voska, kasneje pa so izdelovali tudi votle votive, pri katerih so odvečni vosek odlili. (Pokrajinski muzej Maribor, <https://museum-mb.si/razstave/vosek/>, dostop: 12. 12. 2022) Najpogostejši motivi votivov so domače živali, moške in ženske figure, dojenčki v povojih, deli telesa, kot so roke in noge ter organi (oči, srce). (Križ, 2003, str. 144)



Slika 19: Kalup za votivno figurico (noga), Dolenjski muzej, (vir: Medičarstvo in svečarstvo na Dolenjskem, 2000, str. 43); Slika 20, slika 21: Votivni figurici deklice in oči, začetek 20. stol., Pokrajinski muzej Maribor (vir: <https://museum-mb.si/razstave/vosek/>, dostop: 12. 12. 2022)

5.11 Izdelava rezljanih kalupov za medeno pecivo in votive

Kot smo že omenile, so za izdelavo figuralnega medenega peciva uporabljali lesene rezljane modele. Prvi rezljani leseni modeli za izdelavo medenega figuralnega peciva so se v Evropi pojavili v 15. stoletju. Skozi čas so se razvile nekatere lokalne rezbarske delavnice, ki so izdelovale modele za lect z različnimi motivi. Pomembno je, da so vsi modeli izrezljani v negativni podobi, saj šele končni izdelek pokaže pravo podobo. Večinoma so bili izdelani iz hruškovega lesa. (Bogataj, 1999, str. 39) Modele so po naših krajih prodajali tudi potujoči prodajalci iz drugih dežel Avstro-Ogrske monarhije. Večina rezbarjev, ki so izdelovali lectarske modele, so bili samouki. (Berk, Bogataj, Pukšič, 1993, str. 39)



Slika 22: Leseni kalupi za medeno pecivo in kovinski modeli za lect, Slovenski etnografski muzej, 2022 (vir: lastna fotografija)

5.12 Kovinski modeli za izdelavo lecta

V 19. stoletju so rezljane lesene modele zamenjali pločevinasti. Ker je v tem času na tržišče prišel cenejši sladkor, se je tehnološki postopek izdelave medenega peciva spremenil. Testo, v katerem je med zamenjal sladkor, so imenovali cukreno testo. Testo so valjali in s kovinskimi modeli izrezovali srčke in različne figurice, kot so dojenček, punčka, konjiček, jelen ... (Židov, 1992, str. 114) Motivi so bili podobni kot pri rezljanih modelih. Prevladuje pa srce.

5.13 Trgovanje, uporaba in pomen lectarskih, medicarskih in svečarskih izdelkov nekoč

Svoje izdelke so lectarji prodajali v prodajalnah ob delavnicah, a se je več zaslužilo na raznih sejnih, tržnih dneh in cerkvenih žegnanjih, kjer so izdelke prodajali na stojnicah (štantih). Lectarji so si teren za prodajo razdelili, ob večjih praznikih in ob romarskih cerkvah pa je hkrati prodajalo tudi več lectarjev. Na sejme so robo pripeljali s pomočjo vozov, pozimi pa s sanmi. Za prodajo so potrebovali dovoljenje, da je država od tega pobirala davek. Plačati pa so morali tudi prostor, kjer so postavili stojnico. Cena je bila odvisna od velikosti stojnice. (Križ, 2003, str. 145)



Slika 23: Prodaja na stojnicah, družina Hvalec (vir: na razstavi v delavnici gospoda Bena Kolariča)

Iz kratkega filma, ki je dostopen na spletni strani Lectarstva Perger, smo izvedele, da so na stojnicah delali vsi člani medicarske družine. Prebirali so verze z lectovih src, saj je branje delalo marsikomu težave. Pozimi so si čez čevlje obuli debele slamnate copate, stali pa so tudi na opekah, ki so jih segreli v ognju, da jih na stojnici ni zeblo. Prodajalci so glasno vabili k stojnicam kupce, tako da so hvalili svoje izdelke in recitirali rime, kot v Pergerjevem filmčku: *»Medico, medico, ja, gospa, seveda jo mamo, seveda mamo medico, prite bližje; še za vas medico, še kdo bo? Medeno, ledeno; medeno, ledeno; kača meša, kaša meša; še kdo bo, prosim?*

Še kdo bo medico? Mrzlo kot led, sladko kot med, boljše kot sladoled. Še kdo bo medeno-ledeno? Še kdo bo?» (Perger 1757, <https://perger1757.si/nasa-zgodba/?v=ce774d9cab3a>, dostop: 15. 12. 2022)

Vsako lectovo srce oziroma okraši na lectih imajo svoj pomen. Rumena vrtnica pomeni neskončnost, zelena travica z rožicami pomeni na primer rast in razvoj. Globok pomen lahko imajo tudi verzi na lectovih srcih. Nekateri vsebujejo kaj smešnega in šaljivega, najpogosteje pa imajo ljubezensko sporočilo. Velik pomen imajo tudi ogledalca, ki so nameščena na srca. Takšni lecti so bili po navadi namenjeni dekletom, podarili so jim jih fantje. S podarjenim lectovim srcem so jim hkrati podarili tudi svoje srce. Ko so se dekleta videla v ogledalu, so vedela, da so srce podarili njej. Pomembno je bilo tudi to, kaj se je zgodilo s srcem, ko ga je dekle dobilo. Če ga je pojedla, je to za fanta pomenilo nekaj slabega, če pa ga je shranila, je bil to dober znak. (ustni vir, g. Jože Andrejaš, lectarski muzej pri Lectarju, Radovljica, 31. 8. 2022)

O prodaji »malega kruhka« v obliki srca izvemo tudi iz povesti Ivana Tavčarja »Cvetje v jeseni« (1917), po kateri je bil posnet tudi film (1973). V zgodbi glavni junak Janez podari svoji izbranki Meti z verzi okrašeno srce: *»Najprej sem kupil vsaki ruto, da se v njo spravi, kar jima nakupim. Na tem mestu je prodajala Maruša iz Selške doline svoj "mali kruhek". Ponujala je iz "malega kruhka" konje, peteline in velika srca. Največje tako srce je ležalo v sredi in z umetnim cvetjem je bilo čez in čez prepreženo, da se je vse treslo, če si vzel v roko ta ponosni izdelek Maruše iz Selške doline. Med cvetjem je tičal bel listek, kjer so bili zapisani Jenkovi verzi: "Snoči je jokala, dan's ni vesela, to bo še stokala, starca je vzela." ... Omenjeno srce sem kupil Meti, manjšega, brez cvetja pa Lizi. Nakupil sem potem še drugih slaščic. Tu in tam smo se smejali nad napisi, ki niso bili ravno okusni in tudi ne priporočljivi.«* (Ivan Tavčar, Cvetje v jeseni, <http://lit.ijs.si/cvetjev.html>) V filmu je prizor, ko Meta v rokah nosi okrašeno lectovo srce, v roki pa ga drži na družinski sliki.



Slika 24: Fotografija iz filma Cvetje v jeseni (vir: <http://lit.ijs.si/cvetje.html>, dostop: 27. 1. 2023)

6 LECTARSTVO, MEDIČARSTVO IN SVEČARSTVO V MARIBORU V PRETEKLOSTI

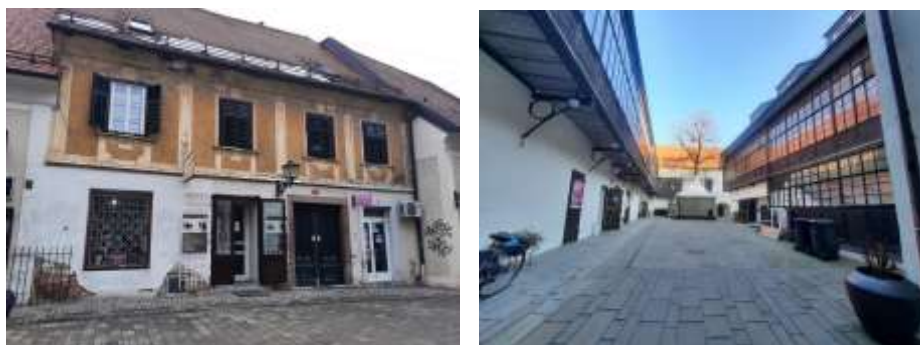
V Mariboru je v preteklosti delovalo več lectarjev, medicarjev in svečarjev, ki so bili razporejeni po celem srednjeveškem jedru. V knjigi z naslovom Stavbna zgodovina starega mestnega jedra med sredino 18. stoletja in letom 1941 (Semlič Rajh, Oman, Mlinarič, 2012) so zbrani dragoceni podatki o zgodovini vsake hiše in o njihovih lastnikih. Na podlagi podatkov iz knjige in dodatnih arhivskih virov, ki smo jih pridobile v Pokrajinskem arhivu Maribor, smo ugotovile, kje so nekoč živeli in delali mariborski lectarji, medicarji in svečarji.

Preden smo obiskale Pokrajinski arhiv Maribor, smo pregledale njihovo spletno stran. S pomočjo iskalnika smo ugotovile, da je podatkov oziroma listin kar veliko. Iskale smo po določenih geslih. Pod geslom *medičarstvo* smo dobile 16 zadetkov, pod *medičar* 41 zadetkov, *medičarstvo in svečarstvo* 12, *medičarja* 22, *medice* 4, *svečar* 17, *svečarstvo* 26, *medičar in svečar* 14, *lectar* 12, *lectarstvo* 2. Med zadetki so se pojavili tudi dokumenti iz drugih arhivskih baz, kot so Zgodovinski arhiv Celje (ZAC), Zgodovinski arhiv Ptuj (ZAP) ter iz Arhiva Slovenije (AS). Osredotočile smo se le na dokumente v Pokrajinskem arhivu Maribor. Med zadetki s spleta smo izbrale najzanimivejše in si jih naročile za ogled. Tam nas je prijazno sprejel gospod Polde Mikec Avberšek, ki nam je gradivo tudi pripravil in predstavil. Ugotovile smo, da se medicarji, lectarji in svečarji omenjajo predvsem v računih za vosek, ki so jih plačevale cerkve. Prav tako se omenjajo v raznih sodnih obravnavah in v raznih dokumentih, ki se tičejo njihove obrti in njihovih hiš. Podatke smo vključile v spodnje besedilo.

Prvi svečar ali voskar (nem. Wechsler) se v Mariboru v listinah prvič omenja leta 1378. Ime mu je bilo Jakob. Svečarji se omenjajo tudi v 15. stoletju, v 17. in 18. stoletju pa se omenjajo tudi lectarski mojstri in pomočniki, voskarji ter svečarji. (Hozjan, 2002, str. 35, 36)

Vetrinjska ulica 7

Na današnji Vetrinjski ulici 7 je od leta 1754 pa do leta 1770 živel in deloval lectar Matija Winkler. Hišo je prevzel mizarški mojster, že prej navedenega leta 1770, Anton Parz. Za mizarjem so se v to hišo vselili nogavičarji. (Semlič Rajh, Oman, Mlinarič, 2012, str. 72)



Slika 25, slika 26: Vetrinjska ulica 7 in Vetrinjska ulica 30 danes, 2023 (vir: lastni fotografiji)

Vetrinjska ulica 30

Med letoma 1904 in 1911 je na Wiktringhofgasse 30 (Vetrinjska ulica) imel medičarsko-svečarsko obrt Josef Duchek, med letoma 1911 in 1942 pa Franz Duchek, verjetno Josefov sin. Obrt Franza Duchka je bila vpisana v obrtni register 20. 5. 1911 (medičarstvo in svečarstvo). Iz registra je bila izbrisana 4. 6. 1942, lastnik pa je umrl že leta 1939. (SI_PAM/0645/001/00412)

Gosposka ulica 5

Na Gosposki ulici 5 se je nahajala lectarska delavnica, ki jo je leta 1763 kupil v Dunajskem novem mestu (Wiener Neustadt) rojeni lectar Franc Wibmer. Po njegovi smrti je lastnica nepremičnine postala njegova vdova Antonija. Štiri leta za tem pa hči Marija Terezija. Ta je bila poročena z lectarjem Francem Braunerjem iz Pulkaua v Spodnji Avstriji, ki je nadaljeval lectarsko obrt. (Semlič Rajh, Oman, Mlinarič, 2012, str. 95) V Pokrajinskem arhivu Maribor so ohranjeni tudi trije dokumenti, povezani z njegovo zapuščino (SI_PAM/0636/002/04375, SI_PAM/0636/002/03710, SI_PAM/0636/002/00776)



Slika 27: Gosposka ulica (na desni strani Gosposka ul. 6), med 1914 in 1916 (vir: Pokrajinski muzej Maribor, zbirka razglednic); slika 28: Gosposka ul. 5, 2023 (vir: lastna fotografija)

Gosposka ulica 13

Leta 1930 je svečarski in medicarski mojster Ernest Gert Mestni magistrat uspešno zaprosil za dovoljenje, da bi v pritličju hiše na Gosposki ulici 13 odprl prodajalno za svečarstvo in medicarstvo, na dvorišču pa še delavnico. (Semlič Rajh, Oman, Mlinarič, 2012, str. 104) V dokumentu, hranjenem v Pokrajinskem arhivu Maribor, je razvidno, da so Ernestu Gertu po drugi svetovni vojni delavnico tudi zaplenili. Lastnik naj bi bil v zaporih in naj bi pobegnil v Avstrijo. Leta 1946 je bil začasni upravitelj medicar in svečar Simon Hvalec. (SI_PAM/0442/004/00069) Že leta 1945 je Zalajšnik Alojz, medicarski in svečarski obrtnik, stanujoč v Mariboru, Pobrežje, Ob gozdu 17, zaprosil za prenos obrti medicarstva in svečarstva iz Zagreba v Maribor. V Zagrebu je imel delavnico na Dubrovački ulici 21. Od leta 1942 je bil zaposlen pri medicarju Ernestu Gertu na Gosposki ulici. Za obrtno dovoljenje je zaprosil že med drugo svetovno vojno, vendar ga ni dobil. Obrt je Zalajšnik želel nadaljevati v Gosposki ulici, v Gertovi delavnici, kar mu je združenje obrtnikov Maribor tudi dovolilo. (SI_PAM/0442/003/001/00149)¹ Kasneje so v tej hiši uredili čevljarsko delavnico. (Semlič Rajh, Oman, Mlinarič, 2012, str. 104)



Slika 29: Gosposka ulica okoli leta 1930 (vir: Pokrajinski muzej Maribor, zbirka razglednic);
slika 30: Gosposka ulica 13 danes, 2023 (vir: lastna fotografija)

Gosposka ulica 24

Hiša na Gosposki ulici 24, je sprva pripadala lectarjem Langlom. Leta 1773 je lectarsko delavnico z dovoljenjem za delo vred podedoval Janez Frauenberger. Kasneje jo je prevzela njegova vdova Jožefa (1806). Še isto leto je delavnico predala lectarjema Mihaelu in Ani Stampfl, ki sta takoj zagrizla v to delo. Leta 1836 je vse podedoval njun sin Karl Stampfl. Za njim se je vrstilo še mnogo lastnikov. (Semlič Rajh, Oman, Mlinarič, 2012, str. 116)

¹ Glej prilogo 1.



Slika 31, slika 32: Gosposka ulica 24 danes in Slovenska ulica 24 danes, 2023 (vir: lastni fotografiji)

Slovenska ulica 24

Zakonca Mihael in Ana Stampfl sta imela v posesti tudi hišo na Slovenski ulici 24, kjer sta imela svečarstvo in belilnico voska. Belilnica voska je bila na tem mestu že od leta 1814/1815, lastniki pa so bili iz družin Pulsator in Muchitsch. Leta 1838 sta zakonca Stampfl svojo delavnico zapustila sinu Karlu Stampflu. Leta 1845 sta lastnika postala medicarja Franc in Terezija Brauner. Leta 1859 sta delavnico prevzela Anton in Marija Gert. Leta 1892 je lastnik postal njun sin Franc Gert, ki je bil prav tako svečar in medicar. Hišo je prezidal, postavil lokal v pritličju in stanovanja v nadstropju. Leta 1894 je načrtoval, da bi postavil pritlično gospodarsko poslopje s skladiščem za vosek, pisarno, sobo za vajence in delavnico. Načrt je opustil. (Semlič Rajh, Oman, Mlinarič, 2012, str. 151) Zanimivi dokumenti v Pokrajinskem arhivu Maribor obravnavajo prošnjo Franca Gerta, da bi na vrtu ob svoji delavnici v hiši na Slovenski ulici 24 postavil parni kotel. Mestni magistrat v Mariboru mu je gradnjo kotla dovolil. Ohranil se je tudi tloris z vrisanim kotlom. (SI_PAM/0005/003/007/002/00041)² Franc Gert je umrl leta 1922, obrt pa je bila izpisana iz registra podjetij šele 16. 11. 1943. (SI_PAM/0645/001/00258) Še v 30. letih 20. stoletja so tu opravljali medicarsko in svečarsko obrt. (Semlič Rajh, Oman, Mlinarič, 2012, str. 151)



Slika 33: Poštna ulica 12 danes, 2023 (vir: lastna fotografija)

² Glej prilogo 2.

Poštna ulica 12

Stavba se je imenovala beneficij Naše gospe. Ker je spadala pod cerkveno stavbo je v zemljiških knjigah ne zasledimo. Okoli leta 1800 je bila v lasti lectarja Janeza Frauenbergerja. Kasneje sta jo brata Reinghous preuredila v pivnico. (Semlič Rajh, Oman, Mlinarič, 2012, str. 207)

Vojašniška ulica 3

Leta 1930 se omenja tudi medicarska in svečarska delavnica na Vojašniškem trgu 3, kjer je delal medicar in svečar Pavel Venko. Obrtni list mu je bil izdan 14. 12. 1927. Zaradi raznih pritožb mu je 30. 10. 1930 Mestno načelstvo odredilo komisijski ogled delavnice. Ugotovili so, da razmere niso optimalne za nadaljevanje dela. Kotel za kuhanje medu je stal na temnem hodniku in je bil neprimeren zaradi možnosti požara. Komisija je predpisala izboljšave. Priporočala je tudi, da osebje nosi vedno belo in čisto perilo.³ (SI_PAM/0011/154/00003)



Slika 34: Vojašniška ulica 3, začetek 20. stol. (vir: Pokrajinski muzej Maribor, zbirka razglednic);
slika 35: Vojašniška ulica 3, 2023 (vir: lastna fotografija)

Glavni trg 14

Po drugi svetovni vojni je imel na Glavnem trgu 14 (poslopje Rotovža), kasneje pa na Koroški ulici medicarstvo in lectarstvo Simon Hvalec.



Slika 36: Glavni trg, okoli 1911 (vir: Pokrajinski muzej Maribor, zbirka razglednic);
slika 37: Glavni trg, med 1929 in 1941 (vir: Pokrajinski muzej Maribor, zbirka razglednic)

Glavni trg 5

Od leta 1951 deluje medicarsko-svečarska delavnica na Glavnem trgu 5, ki jo je sprva vodil Pavel Horvat, danes pa Beno Kolarič. Natančneje jo bomo opisale v naslednjem poglavju.

³ Glej prilogo 3.

7 LECTARSTVO, MEDIČARSTVO IN SVEČARSTVO V MARIBORU DANES – BENO KOLARIČ, GLAVNI TRG 5⁴

Če se v zimskem oziroma predbožičnem času sprehajamo po Glavnem trgu, pride do nas prej ko slej vonj po sveže pečenih, domačih medenjakihi. V našem mestu namreč obratuje lectarska, medičarska in svečarska delavnica na Glavnem trgu 5. Ustanovil jo je Pavel Horvat, zdaj pa v njej dela Beno Kolarič.

7.1 Pavel Horvat, prvi medičar in svečar na Glavnem trgu 5 v Mariboru

Pavel Horvat se je rodil leta 1914. Leta 1951 je v Mariboru na Glavnem Trgu 5 ustanovil lectarsko in medičarsko delavnico. Po njegovi upokojitvi je leta 1981 delavnico predal Maksimiljanu Kolariču, ki je bil njegov prijatelj. Pavle je imel eno hčer, ki pa ni nadaljevala družinske tradicije. Vzrok je bil v tem, da je bilo delo medičarja, lectarja in svečarja v preteklosti fizično zelo težko. Moka je bila v velikih vrečah, težkih 50 kg, testo je bilo treba gnesti ročno in vosek se je topil v velikih kotlih.

Pavel Horvat si je močno želel, da bi se tradicija v njegovi delavnici in prodajalni nadaljevala. Zato je poklical Maksa, očeta Bena Kolariča, ki je bil takrat medičar v Slovenski Bistrici, in ga nagovoril, da bi nadaljeval njegovo tradicijo v Mariboru. Rekel mu je, da nima naslednika in si želi, da bi v Mariboru ostal vsaj en medičar, lectar in svečar. Podaril mu je vse, kar je bilo v delavnici, in Maksimiljan je lahko nadaljeval z delom. Nagovoril je tudi majhnega Bena: »Kaj boš tudi ti to imel potem naprej po ateji? Te boš tu bil.« In tako se je tudi zgodilo. Gospod Beno Kolarič je nadaljeval očetovo tradicijo lectarstva, medičarstva in svečarstva. Žal je gospod Pavle tri mesece po upokojitvi umrl. Gospod Beno pravi, da je doživel srčni infarkt.



Slika 38: Pavel Horvat s sodelavkama v delavnici na Glavnem trgu 5; slika 39: Medičarstvo in svečarstvo na Glavnem trgu 5 v času Pavla Horvata (vir: na razstavi v delavnici Bena Kolariča)

⁴ Podatke smo povsod, kjer ni drugače navedeno, pridobile v pogovorih z Benom Kolaričem, ko smo obiskale njegovo delavnico in spremljale njegovo delo.

7.2 Medičar in svečar Maksimilijan Kolarič

Maksimilijan Kolarič se rodil leta 1931 v Mariboru, kjer je obiskoval osnovno šolo. Od leta 1946 do leta 1949 je opravljal 36-mesečno učno dobo pri medičarskem in svečarskem mojstru Simonu Hvalcu ter se izučil za medičarja in svečarja. Mojstrski izpit je opravil 4. marca 1950. Simon Hvalec je imel svojo delavnico na Glavnem trgu 14 (današnji Rotovž). O gospodu Hvalcu nam je gospod Kolarič znal povedati le, da je bil Mariborčan in eden najboljših mojstrov medičarstva, lectarstva in svečarstva, pri katerem se je izučilo veliko vajencev. Žal ne pozna nobenih njegovih sorodnikov, ki bi lahko o njem povedali kaj več.



Slika 40, slika 41, slika 42: Maksimilijan Kolarič v svoji delavnici v Slovenski Bistrici; na desni sliki ob njem sin Beno (vir: na razstavi v delavnici Bena Kolariča)

Po končanem šolanju je Maksimilijan odšel v Nemčijo in do leta 1960 delal kot slaščičar v Hamburgu. Leta 1957 se je poročil z Ano Brezner, s katero je imel hčer Gordano in sina Bena. Potem se je vrnil v Slovensko Bistrico, kjer je leta 1963, na Partizanski cesti 9, odprl svojo prodajalno z imenom »Medičar in svečar Maksimilijan Kolarič«. Leta 1981 je Maks Kolarič zaprl prodajalno v Slovenski Bistrici in prevzel lectarsko in medičarsko delavnico od prijatelja Pavla Horvata na Glavnem trgu 5 v Mariboru. Svoje izdelke je prodajal v svoji prodajalni in na cerkvenih sejmi v bližnjih krajih. Sodeloval je na Gospodarskem sejmu v Celju in tudi v Münchnu ter za svoje izdelke prejel številna priznanja.

7.3 Medičar in svečar Beno Kolarič

Beno Kolarič se je rodil leta 1963. V Mariboru je obiskoval gostinsko šolo in postal kuhar. Svojo izobrazbo je izpopolnil tudi na področju živilske in svečarske stroke. Že kot majhen deček je pomagal v očetovi delavnici in vzljubil izdelovanje medičarskih, lectarskih in svečarskih izdelkov. Oče ga je kot majhnega dečka v delavnici posadil na stol in mu pokazal, kako se delajo izdelki njegove obrti. Prvo lectovo srce je gospod Beno izdelal pri svojih sedmih letih. Očetovo delavnico je prevzel leta 1993 in še danes njegove roke zelo umetniško krasijo

lectova srca. Pri svojem delu je zelo natančen, zato so vsi njegovi izdelki – lectova srca, medenjaki in sveče izredno lepo izdelani. Pri delu mu pomaga žena Mira in občasno tudi dve hčerki in sin. Odlikuje ga tudi zavedanje, da je njegova obrt pomembna za ohranjanje kulturne dediščine. Povedal nam je, da je zdravo in lepo samo tisto drevo, ki ima močne korenine. To pomeni, da moramo spoštovati in čuvati to, kar so ustvarili naši predniki. Gospod Beno in gospa Mira sta ena redkih v Sloveniji, ki ohranjata obrt medicarstva, lectarstva in svečarstva in na tradicionalen način izdelujeta sveče, lectova srca, medenjake in občasno tudi medico. Živi v Slovenski Bistrici in se vozi v svojo delavnico in prodajalno v Maribor. Prostor delavnice in prodajalna so bili vedno v lasti občine Maribor in zanje plačuje najemnino. Oprema, ki se nahaja v prodajalni, je bila last njegovega očeta, sedaj pa je tudi njegova.



Slika 43, slika 44: Beno Kolarič s sestro Gordano v delavnici na Glavnem trgu 5; Beno Kolarič danes, 2022 (vir: na razstavi v delavnici Bena Kolariča in lastna fotografija)

7.4 Ohranjeni predmeti iz družinske zapuščine

V prodajalni na Glavnem trgu smo videle, da ima v vitrinah razstavljene lesene modele za medenjake ter kovinske modele za lect in medenjake. Razstavljena so tudi orodja in pripomočki za izdelavo sveč ter vrč, s katerim se na poseben način streže medica. Nekateri predmeti so od predhodnika Pavla Horvata in očeta Maksimiljana. Gospod poudarja, da so pri njegovem delu ročne spretnosti najpomembnejše. Pri delu si pomaga z različnimi pripomočki. Edini stroj, ki ga premore, je 100 let star mešalec za medeno testo.

PRVA VITRINA

V prvi vitrini se nahajajo lectarsko-medicarski pripomočki, in sicer modeli za lect ter medenjake različnih oblik:

- parkelj, miklavž, pupika, podolgovat vinski medenjake, rebrast vinski medenjake, lectovo srce, velika in majhna pupika, okrogli medenjake, podolgovat medenjake in gobica, ob strani leseni valjar za testo (pripomočki Maksimilijana Kolariča), in kovinski modelčki;
- različni kovinski nastavki za krašenje – last gospoda Pavleta Horvata;
- kovinski modeli za lect (na spodnji polici), in sicer za zvezdo repatico in manjše srčke;
- dva modela za kruhke, last Pavleta Horvata, a nam je gospod Beno povedal, da jih Pavle in tudi njegov oče nista nikoli izdelovala.

Modeli so stari približno 100 let.



Slika 45, slika 46, slika 47: Prva in druga vitrina ter fotografije družin Hvalec in Kolarič v delavnici Bena Kolariča, 2023 (vir: lastne fotografije)

DRUGA VITRINA

V drugi vitrini se nahajajo svečarski pripomočki za okraševanje sveč oziroma za izdelovanje »aplik« iz segretega voska. To so okraski, s katerimi svečar okrašuje segrete sveče. Modele za aplikacije so izdelovali pasarji (graverji). Modeli v vitrini so iz medenine in imajo lesen ročaj. Medeninaste modele je izdelal mariborski pasar Tratnik. Trije modeli na drugi polici so iz slonove kosti.



Slika 48, slika 49, slika 50: Svečarski pripomočki za okraševanje sveč v delavnici Bena Kolariča, 2023 (vir: lastne fotografije)

Motivi so različni – cvetlični in verski. Svečar svečo vedno okraši glede na to, za kakšno priložnost je namenjena (poroka, obletnica poroke, krst, obhajilo, birma.) Gospod Beno izdeluje tudi velikonočne sveče, ki so postavljene v cerkvi ob oltarju, z napisano letnico po Kristusovem rojstvu. Na zadnji polici je kalup z vzorcem za vlivanje sveč. Klešče so namenjene za ustvarjanje reliefnih vzorcev na sveči. Pripomoček, imenovan “špica” služi temu, da se na dnu sveče naredi luknja, saj so imeli svečniki v preteklosti konico, na katero so nataknili svečo. Vsi svečarski pripomočki so last njegovega očeta in so stari približno 100 let.

TRETJA VITRINA

V tretji vitrini se nahaja poseben bakren vrč, v katerem se na tradicionalen način postreže medica. Gospod Beno ga je podedoval od očeta, star je približno 100 let. Ob vrču so stekleni kozarci, v katerih so se v 18. stoletju stregli topli in hladni napitki.



Slika 51, slika 52: Bakren vrč in stekleni kozarci ter prodajalna Bena Kolariča na Glavnem trgu 5, 2023 (vir: lastni fotografiji)

OPREMA PRODAJALNE

Gospod Beno ima v prodajalni še vedno prodajni pult in omare s prodajnimi policami ter predali, ki so bili izdelani leta 1951 in jih je uporabljal že njegov oče Maksimiljan. Povedal nam je, da mu to pohištvo ogromno pomeni in ima do njega poseben odnos. Zelo ga čuva in če se kar koli poškoduje, poskrbi, da se popravi. Omare in predali so narejeni iz masivnega lesa in so zelo trpežni. Posebnost je, da ima vsak predal svoje mesto in ga ni mogoče vstaviti drugam. Na stenah ima obešene družinske fotografije, na katerih je mogoče videti prodajalno v času, ko sta delala v njej še njegov oče in gospod Horvat. Na steni smo opazile tudi mojstrsko spričevalo mojstra Pavla Horvata. Benu Kolariču ga je podarila Pavlova hči in rekla, da naj visi v prodajalni v spomin na njenega očeta. Očetovo spričevalo ima gospod Kolarič v domačem arhivu.

7.5 Potek dela v delavnici in dokumentiranje delovnih postopkov

V Mariboru ima Beno delavnico za izdelavo medenjakov in lectarskih izdelkov. Kotle za izdelavo sveč je premestil v svoj dom v Slovensko Bistrico in sveče izdeluje doma. V delavnici na Glavnem trgu je ostal mešalec za testo, ki je star že skoraj 100 let, in ga Beno še vedno uporablja. Če se kaj pokvari, pravi, da ga ne popravlja, ampak restavrira. Njegov oče ga je odkupil od ene izmed pekarn v Mariboru. V delavnici je tudi peč, ki jo je Pavel Horvat kupil leta 1951. V njej pečejo medenjake še danes. Tudi pohišstvo v prodajalni je iz leta 1951. Pavel Horvat ga je dal izdelati po naročilu in ga zapustil očetu Bena Kolariča. Svojemu namenu služi še danes.

Bena Kolariča smo večkrat obiskale, filmsko posnele postopke njegovega dela in jih tudi opisale. Filmčki so za ogled dostopni na priloženih spletnih povezavah.

PEKA MEDENJAKOV

Film je dostopen na spletni povezavi:

https://drive.google.com/file/d/1M__7u7u5OgO6sBgd94GmT6FApok-sYPZ/view?usp=share_link

24. novembra 2022 smo obiskale lectarsko delavnico Bena Kolariča, kjer sta nas prijazno sprejela on in njegova žena Mira. Kar takoj smo se odpravile v delavnico, kjer nam je gospod Beno predstavil postopek peke in krašenja medenjakov. V delavnici nam je najprej padel v oči velik stroj, ki je bil skoraj do vrha napolnjen s testom. Povedal nam je, da je ta stroj za gnetenje testa uporabljal že njegov oče Maksimilijan Kolarič, on pa se je s strojem prvič srečal, ko je imel šest let. Stroj torej še vedno deluje in je v uporabi še danes. Ker se je čas, ko smo obiskale delavnico, bližal miklavževanju, je gospod Beno že pekel medenjake primerne oblike – miklavže in parklje.



Slika 53, slika 54, slika 55: Peka in krašenje medenjakov, delavnica Bena Kolariča, 2022
(vir: lastne fotografije)

Najprej je iz stroja za mesenje vzel kepo testa, ga oblikoval v kroglico in ga še enkrat ročno pregnetel. Zatem je presejal moko in z njo pomokal površino, na kateri je razvaljal testo. Vsakič,

ko je obrnil razvaljano testo, je pomokal tudi površino, da se testo ne bi prijel. Biti je moralo namreč popolnoma gladko, brez zračnih mehurčkov. Tudi valjar je bil nekoč last njegovega očeta. V razvaljano testo je nato odtisnil modele, v tem primeru miklavže in parklje. Modeli, stari več kot šestdeset let, so bili last njegovega očeta, uporablja pa jih prav zato, da bi ohranil in nadaljeval njegovo delo. Modeli so kovinski, saj leseni ne bi bili dovolj ostri, da bi prerezali testo. Oblikovano in izrezano testo oziroma nepečene medenjake je nato naložil na pekač in med njimi pustil nekaj prostora, da se med peko niso sprijeli. V pečici, segreti na 280 stopinj Celzija, so se pekli približno 12 do 15 minut. Tudi pečico je uporabljal že njegov oče. Ko je pečene medenjake vzel iz pečice, smo počakali, da so se ohladili. Gospod Beno običajno pripravi še eno testo in pripravi medenjake, da jih lahko da v pečico takoj, ko že pečene vzame ven. Izvedele smo, da pripravi 30 kilogramov medenjakov v približno osmih urah.

KRAŠENJE MEDENJAKOV

Film je dostopen je na spletni povezavi:

https://drive.google.com/file/d/1pucG2H9mh9WhyMJO0VwxJton_ID9XBK4/view?usp=share_link

Na ohlajene medenjake je namazal belo glazuro iz sladkorja. Medtem ko je vročo glazuro nanesel na vse medenjake, so se prvi medenjaki že posušili. Nanje je nato nalepil papirnate obraze miklavžev in parkljev. Da so se papirčki obdržali na medenjaku, je nanje nanesel majhno pikico glazure. Nato je v peki papir, oblikovan v tulec oziroma vrečko za okraševanje, dal stopljen čokoladni preliv in začel na medenjake oblikovati vzorce.

Po nekaj njegovih poskusih, ko je ugotavljal, ali je čokolada primerno gosta za krašenje, smo se v krašenju preizkusile tudi same. Kljub temu da je ta postopek videti preprost, smo ugotovile, da je za krašenje potrebno veliko koncentracije in vaje. Ugotovile smo, da v tem primeru še kako velja rek – *Vaja dela mojstra, če mojster dela vajo*.

KRAŠENJE LECTA

Film je dostopen je na spletni povezavi:

https://drive.google.com/file/d/1rrXH7dY7CZHUgN2TxhKSr6l4yJvsDNla/view?usp=share_link

16. 12. 2023 smo se ponovno odpravile v delavnico medicarja in svečarja Bena Kolariča. Tokrat smo spoznale postopek krašenja lecta. Pripravil nam je rdeče pobarvana srca in povedal, da se lect izdeluje nekoliko drugače kot medenjaki, saj je testo trše. Podrobnosti nam ni razlagal, saj te ostajajo med lectarji. Razložil nam je, da ko je testo pripravljeno, ga s pomočjo kovinskih modelov izreže v oblike srca, ki ji naloži v pekač in jih da v peč. Pečene vzame iz pečice in jih skupaj s pladnjem odloži na delovno površino. Vsako srce posebej malce premakne, da se ne

zalepi na pekač. Ko se ohladijo, si pripravi rdečo barvo, s katero premaže srčke. Premaže le sprednje strani. Po približno dvanajstih urah se barva na njih posuši in pripravljeni so za krašenje.

Pred začetkom krašenja si lektar najprej pripravi glazuro, izbere primeren nastavek in pripravi vrečko za okraševanje. Gospod Beno ima zelo veliko različnih nastavkov za glazuro. Kot nam je sam povedal, je večina očetovih, nekateri so njegovi, nekateri pa celo še od gospoda Pavla Horvata. Ko izbere primeren nastavek, si pripravi še vrečko za krašenje. Poučil nas je, da so imeli v preteklosti za to pergament iz oslovske kože, iz katerega so naredili vrečko, po uporabi pa so jo le oprali in jo imeli za nadaljnjo uporabo. Vrečki na koncu odreže majhen delček, da se ravno prav prilega nastavku. Nato si pripravi glazuro, ki jo zmeša z mešalnikom. Navadni beli glazuri dodaja različne barve. Iz mešalnika vzame toliko mase, kot je potrebuje, in jo na to še ročno premeša. Povedal nam je tudi, da bolj kot jo mešamo, bolj je gladka in lažje se z njo dela. Maso z žlico premakne v vrečko za krašenje in postopek okraševanja se prične.



Slika 56, slika 57, slika 58: Peka in krašenje medenjakov, delavnica Bena Kolariča, 2022 (vir: lastne fotografije)

Beno Kolarič večino srčkov izdeluje na tradicionalen način. Najprej izdelava rob z belo barvo, nato naredi z belo glazuro simetrično zavita polžka. Za tem napiše v sredino ime oziroma kakšno lepo besedo ali verz. Sledi dodajanje vzorcev drugih barv. Po lastni izbiri doda tudi majhne rože. Nekatere so lahko dvobarvne. Naredi jih tako, da doda v eno vrečko za krašenje dve različni barvi glazure (npr. roza in bela) in izbere primeren nastavek za izdelavo. Vsaka dobi na sredini pikico, ki predstavlja prašnike. Z vsemi dodatki popestri lectovo srce in tako na koncu nastane en velik šopek, kot se je sam izrazil.



Slika 59, slika 60, slika 61, slika 62: Nastajanje glazure pri krašenju lecta, delavnica Bena Kolariča, 2022 (vir: lastne fotografije)

Ko se tudi glazura posuši, lectovo srce zavije in mu doda vrvico, da ga lahko obesimo. Tako je lectovo srce pripravljeno za prodajo. Gospod Beno nam je povedal, da čeprav srčki niso več tako priljubljeni med mladimi, jih veliko ljudi naroči za svoje najbližje ob različnih praznikih. Vsak pove, kaj natančno si želi na svojem srčku, kakšno velikost, barvo glazure, napis ... Sam jim morda še kaj svetuje in ga nato izdelava po naročilu.

PRIPRAVA MEDICE

Beno Kolarič pripravlja medico po recepturi svojega očeta Maksimiljana. Oče je pridobil znanje za pripravo medice od obrtnega mojstra Pavla Hvalca. Sama priprava poteka tako, da se količina medu razdeli na dva dela. En del medu se skuha na majhnem ognju oziroma na nizki temperaturi (žgani med). Ta del se uporablja kot grenilo za izenačevanje sladkobe medice. Kuhanemu medu se doda drugi del medu v naravni obliki in nastane sirup, ki se mu dolije voda. Vse skupaj se ohladi s kockami ledu in nastane brezalkoholna pijača medica. Sestavine, kot so sirup (kuhan in naravni med), kocke ledu in vodo si gospod Beno pripravi doma. Medico iz teh sestavin pa naredi na stojnici v posebnem bakrenem vrču. Vrč drži približno 30 litrov in ima posebno pipico ter pokrov. Podedoval ga je od svojega očeta in je star več kot 100 let. Zanj zelo lepo skrbi in ga čuva. Trikrat na leto ga polira, da se sveti kot nov. Skrbno ga hrani v vitrini svoje prodajalne (slika 51). Včasih se je medica pripravljala zelo pogosto, bila je priljubljena pri otrocih, saj še ni bilo poplave sladkih pijač. V preteklosti je na stojnici njegov oče postregel medico v steklenih kozarcih »kriglih«. Spominja se, da je moral te kozarce umivati. V vitrini, ki se nahaja v njegovi prodajalni, smo ob vrču za medico videle originalne kozarce, v katerih so v 18. stoletju stregli tople in hladne napitke. Danes je drugače. Medico pripravi vsako leto samo za eno žegnanje, in sicer v Zg. Velki na praznik Marije Snežne. Občasno jo pripravi tudi po naročilu za posameznike, ki si ta tradicionalni napitek zaželijo, ker so ga pili v svojem otroštvu in mladosti. Pripravlja jo samo v poletnem času, zato si tega postopka nismo mogle ogledati. Medico postreže v papirnatih kozarcih za enkratno uporabo.

IZDELAVA SVEČ

Film je dostopen na spletni povezavi:

https://drive.google.com/file/d/14xr6lCUNl-kM7d4WolK-QqmVvZ4RaBan/view?usp=share_link

Tudi izdelavo sveč nam je predstavil gospod Beno Kolarič, ker pa sveče dela doma, nam je postopek posnel in poslal, me pa smo vsebino posnetka povzele z zapisom.

Beno Kolarič ima za izdelovanje sveč vrteče stojalo (imenovano ring), na katerega obesi na koncih zavezane vrvice. To stojalo ima majhne zareze, kjer se vrvice zataknejo. Ko ima vse vrvice pritrjene, začne s polivanjem staljenega voska. Vosek počasi polije na vse vrvice, da na njih nastane majhen sloj voska. Ko polije vosek po eni vrvici, stojalo malce zasuče in polije po drugi. To mu omogoča lažje delo, saj lahko ves čas sedi. Pod vrvicami si nastavi škaf, v katerega gre odvečni vosek, ki se ni prijel na vrvico. Ta postopek večkrat ponovi, dokler sveče ne dobijo željene debeline. Sveče so po polivanju na vrhu tanjše, spodaj pa debelejše. Med postopkom s pomočjo kljukastega merila sveče večkrat izmeri. Ko sveča doseže željeno debelino, s škarjami odreže odvečni vosek, ki se je nabral na koncu vrvice. Sveče nato pobere s stojala in jih položi na delovno površino. Zloži jih vodoravno, vse obrnjene v isto smer, in jih začne z rokami nežno valjati, da dobijo bolj okroglo obliko. Nato vzame leseno rezilo in ga položi na sveče malce stran od roba sveče. Rezilo nagne postrani in odreže vosek z vrvice. S tem sveča dobi lep zašiljen zgornji del. Sedaj je del sveče, ki je na stojalu visel navzdol, postal lepo oblikovan zgornji del. Del voska nadalje odstrani z vrvice in na koncu vrvice naredi vozec. S kovinskim rezilom odreže rob še na drugi strani sveče, z vrvico vred. Sveče nato ponovno obesi na vrteče stojalo. Sedaj so sveče obrnjene, vendar jih ne poliva več, temveč spodnje dele s pomočjo manjšega vedra namaka v vosek. Za tem jih ponovno začne polivati od sredine navzdol, da dobijo enakomerno debelino. Ko so sveče enakomerno debele, jih spet enkrat polije v celoti. Ponovno jih zmeri s kljukastim merilom, da preveri njihovo debelino. Sveče ponovno vzame s stojala in jih položi na mizo. Z lesenim rezilom naredi vrh sveč. Gospod Beno temu pravi: »Svečam naredim glavice.« Te »glavice« se ne dotikajo več trupa sveče, so pa še vedno na vrvici. Nato s kovinskim rezilom ta odvečni vosek (glavice) tudi odreže. Svečar vzame meter, izmeri določeno dolžino in sveče odreže še na drugi strani. Z lesenim rezilom si pomaga pri končnem oblikovanju sveč, da imajo spodnje dele bolj zaobljene. Ta postopek nato še nekajkrat ponovi, da iz daljših sveč naredi več manjših.



Slika 63, slika 64: Izdelava tankih oblivanih sveč, delavnica Bena Kolariča; slika 65: cerkvena sveča, izdelek Bena Kolariča, 2022 (vir: lastne fotografije)

7.6 Trgovanje

Gospod Beno Kolarič in njegova žena Mira izdelujeta medenjake, lectove figurice (najpogosteje lectova srca), voščene sveče (izdelane na tradicionalen način z večplastnim oblivanjem) in medico. Za svoje izdelke prejemata tudi posebna naročila za poroke, obletnice in poslovna darila. Gospod Beno nam je povedal, da je izdelal lectova srca za osem stoletnikov, kar mu je v poseben ponos. Med njimi je bil tudi slovenski olimpijski zmagovalec Leon Štukelj. Za svoje izdelke prejema tudi naročila iz tujine, predvsem iz Avstrije, Nemčije in Švice.

Svoje izdelke prodajata v prodajalni na Glavnem trgu 5 v Mariboru in tudi na različnih cerkvenih in krajevnih sejmi, kjer z ženo Miro postavita stojnico in nanjo naložita medenjake in lectarske okraske. Na žegnanju v Zg. Velki na praznik Marije Snežne pripravita in ponudita tudi medico. Med pogovorom v njegovi prodajalni nam je zaupal, da ima prodaja na stojnicah in žegnanjih zanj poseben čar, saj je skozi leta v različnih krajih spoznal veliko prijateljev, ki zelo cenijo njegove medicarske in lectarske izdelke. Živi v Slovenski Bistrici in zato so ga poklicali iz bistriškega gradu ter mu ponudili, da bi ob sobotah prodajal tudi pri njih. Gospod Beno je ponudbo sprejel in Bistričanom izpolnil željo, da lahko njegove medenjake in lectarske izdelke kupijo v domačem kraju. Sicer pa so najpogostejši kupci Mariborčani, ker imajo radi njegove medenjake. Prodajalno obišče tudi veliko turistov, ki najpogosteje kupijo medenjake in lectova srca z napisom Maribor. To pomeni, da so njegovi izdelki povsod po svetu. Zelo je vesel, da prihajajo v njegovo prodajalno tudi mladi ljudje in v znak ljubezni kupijo svojemu partnerju lectovo srce. Sam pravi: »Fant kupi srček na žegnanju in naslednje leto sta že poročena.«



Slika 65, slika 66: Stojnica Bena Kolariča, 2022 (vir: lastni fotografiji)

V času korona krize, ko je bilo vse zaprto, se je odločil tudi za prodajo preko spleta, ker so ga ljudje klicali in prosili, če bi jim lahko poslal svoje medenjake. Sedaj, ko so se razmere ponovno normalizirale, najraje prodaja izdelke v svoji prodajalni, na stojnici na sejmi in na gradu v

Slovenski Bistrici. Zaupal nam je, da ima raje klasičen način prodaje, da ima stik s stranko, da se lahko z njo pogovarja. Ljudje, ki pridejo v njegovo prodajalno, se mu zahvaljujejo, da ohranja tradicijo in ga spodbujajo, da naj dela še naprej.

V prodajalni in na stojnici z ženo prodajata izključno svoje izdelke. V prodajalni na Glavnem trgu imata v dodatni ponudbi le med. Njegove stranke so povpraševale po kvalitetnem medu, zato ga je vključil v svojo ponudbo. Med nabavlja v Halozah, kjer se čebele pasejo v neokrnjeni naravi brez uporabe pesticidov in herbicidov, zato je med zelo kvaliteten. Najbolje se prodajajo medenjaki in lectova srca. Prodaja sveč v zadnjem času upada. Največja prodaja je meseca avgusta zaradi turistov in v zadnjih treh mesecih v letu.

7.7 Nasledniki

Gospod Beno nam je zaupal, da bo družinsko obrt prevzela hči Monika, saj si želi, da se njegova tradicionalna rokodelska dejavnost ohranja še naprej. Monika je diplomirala na Višji šoli za gostinstvo in turizem. Pravi, da bo prevzela le izdelavo medenjakov in lectarskih izdelkov. Izdelave sveč pa žal ne bo nadaljevala. Želi si, da bi imel vnuke, ki bi se navdušili in nadaljevali to tradicijo, saj se bo v prihodnosti s tem predstavljala tudi zgodovina Maribora in Slovenije. Njegovi prijatelji so njegov medenjak poimenovali »Benotov medenjak«, prav ta se bo zapisal v zgodovino Maribora. »Benotove medenjake« seveda lahko tudi kupimo.

Povedal nam je tudi, da recepta za medenjake še ni zapisal in da ga ima v glavi. Seveda ga bo zapisal in predal hčerki Moniki. Recept za medenjake mu je zaupal njegov oče. V mladosti je spraševal tudi druge lectarje v Mariboru, po kakšni recepturi in postopku jih izdelujejo. Tako je oblikoval svoj recept in postopek priprave medenjakov. Je mnenja, da so za dober medenjak potrebne kvalitetne sestavine, kot so moka iz starega mlina iz okolice Ormoža, med iz neokrnjenih Haloz in ekološke začimbe ter seveda tudi postopek priprave testa. Sestavine za testo nam je zaupal, postopek pa je mojstrova skrivnost, ki bo ostala družinska tradicija.



Slika 67: Božični okraski, izdelki Bena Kolariča, 2022 (vir: lastna fotografija)

8 OHRANJENA DEDIŠČINA LECTARSTVA, MEDIČARSTVA IN SVEČARSTVA V SLOVENSKIH MUZEJIH

Na raziskovalno vprašanje *Katere predmete, povezane z lectarstvom, medicinarstvom in svečarstvom hranijo slovenski muzeji, kaj je zanje značilno in iz katerega časa so?* smo odgovorile s pomočjo ogledov muzejev, pogovorov s strokovnjaki in s pomočjo spletne pošte. Na spletu smo poiskale muzeje in kontaktne osebe (etnologe), ki bi lahko odgovorili na naše poizvedovanje o medicinarstvu, svečarstvu in lectarstvu. Zanimalo nas je, ali so na njihovem območju v preteklosti delovale kakšne pomembne lectarske, medicinarske in svečarske delavnice, ali hranijo kaj predmetov, povezanih z našo temo. Želele smo si ustvariti širšo sliko o razširjenosti lectarstva, svečarstva in medicinarstva na Slovenskem. Na naše elektronske naslove smo dobile odgovore iz vseh 24 muzejev, ki smo jim pisale, še štiri muzeje pa smo tudi obiskale, saj smo že vedele, da bomo tam našle gradivo, povezano z našo temo. Te zbirke bomo natančneje predstavile, ostale odgovore pa smo povzele v prilogi.⁵

8.1 Pokrajinski muzej Maribor

Najprej smo obiskale Pokrajinski muzej Maribor. Tam nas je prijazno sprejela etnologinja gospa Nives Cvikel in nam pokazala zbirko lesenih modelov za peko medenega peciva, ki jo hranijo v depojih. Po natančnejšem pregledu zbirke smo ugotovile, da v Pokrajinskem muzeju hranijo okoli 80 modelov. Modeli so različnih oblik in velikosti in so izrezljani iz lesa. Motivi, ki jih zasledimo na modelih, so grb, Kristus, dojenček, parkelj, puška, kmečki par, konj, jelen, uniformiran mož, kočija, jezdec, vlak, žirafa, srce ... Ponekod lahko opazimo, da je na modelu več motivov. Takšen je model, na katerem so dojenček, gos, kokoš, jelen, muca, zajec, dva ptiča in pav. Nekateri modeli so tudi dvostranski. Teh je okoli 20. Večina modelov je bila izdelanih v 19. stoletju, imajo pa tudi nekatere iz 18. in 20. stoletja. Modeli so prav tako iz različnih delov slovenske Štajerske. Večina jih je iz Maribora, Ormoža, Lendave, Slovenj Gradca, Murske Sobote, Radgone, Ptuja, Dolnje Lendave, Slovenske Bistrice, Ljutomer in Lenarta. Zelo zanimivo se nam je zdelo, da se na nekaterih modelih vidijo tudi inicialke. To so F. C., K. A., W H, F. B., H M, M I ... Za nekatere tudi vemo, kdo je izdelovalec. Znana mojstra sta Franz Bindlechner in Posch Adolf. V zbirki imajo tudi nekaj bakrenih vrčev za natakanje medice. V lekarniški zbirki smo si ogledale votivne figure iz voska. Izdelali so jih mariborski svečarji.

⁵ Glej prilogo 4.



Slika 68, slika 69, slika 70: Leseni rezljani modeli za medeno pecivo, Pokrajinski muzej Maribor
(vir: lastna fotografija in Pokrajinski muzej Maribor)

8.2 Slovenski etnografski muzej

V Slovenskem etnografskem muzeju imajo največ ohranjenih predmetov s področja medicarstva, lectarstva in svečarstva v Sloveniji, saj je muzej leta 1996 pridobil zanimivo in bogato kolekcijo predmetov iz svečarske in medicarske delavnice in trgovine ljubljanskega obrtnika Jakoba Krbavčiča. S to zbirko je muzej dopolnil svojo do takrat skromno zbirko svečarskih in medicarskih predmetov. (Dular, 1996, str. 90) Manjši del teh predmetov je razstavljen na stalni razstavi z naslovom *Plečnikova lectarija*, avtorice dr. Tanje Roženbergar, ki smo si jo tudi ogledale (odprta 2022). Pred tem je bila v muzeju stalna razstava z naslovom *Lectarstvo je krajcarkšeft*, avtorja Andreja Dularja (odprta 2018), ki smo si jo ogledale leta 2021.⁶

Jakob Krbavčič, rojen leta 1907 v Buzetu na Hrvaškem, je prišel v Ljubljano leta 1920. Za svečarja in medicarja se je izučil pri ljubljanskem mojstru Rajku Pečniku, ki je imel delavnico na današnji Trubarjevi ulici 55 (nekoč hiša št. 59 na Sv. Petra cesti). Pred njim je bila tukaj od leta 1864 medicarna in svečarna »Plehan«. (Dular, 1996, str. 383, 385, 387) Po Pečnikovi smrti je prevzel njegovo obrt in od sorodnikov kupil hišo. Po svojem učnem mojstru je podedoval vse obrtniško orodje in recepture za izdelke. Jakob Krbavčič se je upokojil leta 1957, v njegovi delavnici pa se je priučil tudi njegov sin Andrej Krbavčič, ki je po očetu prevzel delavnico. Jakob Krbavčič je umrl leta 1988, Andrej Krbavčič pa je delavnico opustil leta 1996 in vso opremo delavnice prodal Slovenskemu etnografskemu muzeju. (Dular, 1996, str. 90)

Krbavčičeva zbirka zajema 600 predmetov. Nekatere predmete je uporabljal že Rajko Pečnik, nekateri pa so še starejši, saj njihova starost sega od sredine 18. stoletja. Večina predmetov je

⁶ Glej prilogo 5.

iz začetka 20. stoletja in iz časa med obema vojnama. Lectarški in svečarski izdelki pa so večinoma iz 90. let 20. stoletja. (Dular, 1996, str. 91)



Slika 71, slika 72, slika 73: Predmeti na razstavi Lectarstvo je krajcarkšeft, Slovenski etnografski muzej, 2021 (vir: lastne fotografije)

V zbirki je veliko svečarskih pripomočkov. Najstarejši predmet je železna kalibrirna plošča (imenovana tudi matrica), ki ima letnico 1728. Od svečarskih pripomočkov so v Krbavčičevi zbirki tudi kad, boben za luskanje voska, »ring«, bakreni kotliček in zajemalka za zajemanje stopljenega voska, ki so jih uporabljali za izdelavo sveč z oblivanjem stenja. Ohranilo se je tudi veliko svečarskega orodja, kot so pincete za krašenje sveč s cvetličnimi motivi, valjarji za oblikovanje sveč, leseni svečarski noži, pločevinasti, mavčni in kovinski modeli za ulivanje sveč. Ohranile so se tehtnice, stiskalnica za vosek, kotel za topljenje voska, zajemalka za prelivanje voska, pladnji za beljenje voska, delovne mize in predalniki. V zbirki je tudi material, iz katerega so izdelovali sveče – različne vrste stenja, stearin, vosek, barve za vosek, papirnate nabožne in posvetne podobe za krasitev sveč. (Dular, 1996, str. 91)



Slika 74, slika 75, slika 76: Predmeti na razstavi Plečnikova lectarija, Slovenski etnografski muzej, 2022 (vir: lastne fotografije)

V Krbavčičevi zbirki je veliko orodja, ki se je uporabljajo pri medicarskem in lecatrskem delu. To so kuhalnice, cedila, sita, možnarji, posode za različne namene, pločevinasti modeli za oblikovanje lecta in piškotov, kovinski pladnji pa peko, leseni pladnji za sušenje lecta, pladnji za ulivanje bombonov, medeninasti tulci za krašenje lecta, posode za pripravo kleja ... V zbirki so posebej zanimivi rezljani modeli za lect, ki jih je izdelal mojster Jakob Krbavčič, saj je bil ljubiteljski rezbar. Nekatere je izdelal po Plečnikovih predlogah. Ohranila se je tudi zbirka papirnatih podob in verzov, s katerimi so krasili lect. (Dular, 1996, str. 91)

V zbirki so tudi lectarski in svečarski izdelki in polizdelki, ki sta jih v času po drugi svetovni vojni izdelala Jakob in Andrej Krbavčič, delavniško pohištvo, pohištvo iz trgovine, pisarniški material, tabla z napisom, leseni zaboji, tricikel, sejmarska stojnica in razstavna vitrina. (Dular, 1996, str. 92)

8.3 Dolenjski muzej Novo mesto

Ko smo kontaktirale Dolenjski muzej Novo mesto, nas je kustodinja opozorila na zelo zanimivo knjigo z naslovom *Medičarstvo in svečarstvo na Dolenjskem*.⁷ Ena izmed bolj razvitih obrti na Dolenjskem je bilo čebelarstvo, zato se je lahko razvilo tudi lectarstvo, medičarstvo in svečarstvo. Veliko podatkov o teh obrteh na Dolenjskem je zbrala Ivica Križ. Prvi lectar, ki se omenja v Novem mestu, je bil Jožef Strobl. Deloval naj bi v prvi četrtini 18. stoletja. Kasneje se omenjajo še drugi lectarji. Matija Kutnar je izdeloval modele za lect. Nekaj njegovih modelov se je kasneje znašlo v delavnici Franca Murna, ki je del delavniške opreme kupil od sester pokojnega Rajmunda Kutnarja. (Križ, 2003, str. 138) Franc Murn je opravljal svoje delo do smrti leta 1942. Kljub temu da so se za svečarje in medičarje izučili tudi njegovi sinovi, te obrti niso nadaljevali. Eden izmed Murnovih sinov, Ivan, je v 70. letih prejšnjega stoletja izročil očetovo delavnico Dolenjskemu muzeju. (Križ, 2003, str. 139)



Slika 77, slika 78, slika 79: Predmeti iz Dolenjskega muzeja v Novem mestu
(vir: *Medičarstvo in svečarstvo na Dolenjskem*, 2000)

8.4 Mestni muzej Krško

V Mestnem muzeju Krško je med letoma 2007 in 2013 potekal projekt *Pot medičarstva in svečarstva od Krškega do Zagreba*, ki je vključeval dve zelo pomembni obrti – medičarstvo in

⁷ Na naše elektronsko sporočilo je odgovorila gospa Alenka Stražišar Lamovšek.

svečarstvo. Namen projekta je bil ohranjanje kulture in dediščine ter povezovanje obrti med Slovenijo in Hrvaško. S tem projektom so raziskali in predstavili širši javnosti dediščino rokodelcev na območju Posavja in Zagrebške županije. V Mestnem muzeju Krško si je bilo možno ogledati razstavo, ki je predstavila medicarstvo in svečarstvo. S pomočjo informacijsko-komunikacijske aplikacije so nas popeljali v lectarsko in medicarsko delavnico Arko, predstavljeni pa so bili tudi leseni modeli iz delavnice Stary, ki je nekoč delovala v Krškem. O projektu so posneli 20-minutni film, v katerem so predstavljene obrti. (CD-rom, Pot medicarstva in lectarstva med Krškim in Zagrebom)

8.5 Muzeji radovljjske občine, Čebelarski muzej, Radovljica

Pomembno muzejsko zbirko čebelarstva imajo v Muzejih radovljjske občine, v Čebelarskem muzeju v Radovljici. Gradivo zbirajo od leta 1959. Leta 2021 so odprli novo stalno razstavo z naslovom *Živeti skupaj. O čebeli in človeku*. Avtorica razstave je dr. Petra Bole. Razstavo smo si ogledale in ugotovile, da je zelo zanimiva, saj predstavlja kulturno dediščino, povezano s čebelarstvom, posebej pa predstavi tudi obrti, povezane s čebelarstvom. Na razstavi je pojasnjeno, kaj je medicarstvo, kakšna je razlika med malim kruhkom in dražgoškim kruhkom, kaj je lectarstvo in kaj je svečarstvo. Razstavljeni so tudi zanimivi predmeti.⁸



Slika 80, slika 81, slika 82, slika 83: Razstava v Čebelarskem muzeju v Radovljici, 2022
(vir: lastne fotografije)

Kustodinja muzeja gospa dr. Verena Štekar-Vidic nam je sporočila, da so v muzeju v preteklosti organizirali dve razstavi o loških in dražgoških kruhkih. Posredovala nam je tudi povezavo do filmčka, ki so ga posneli v pedagoški delavnici o izdelovanju dražgoškega kruhka z naslovom *Sladek kot med, lep kot slika*, v katerem je zelo nazorno pojasnjeno in prikazano izdelovanje dražgoških kruhkov. (<https://www.youtube.com/watch?v=CkJzNMQfYU4>)

⁸ Glej prilogo 6.

Muzejski predmeti, povezani z lectarstvom, medicinarstvom in svečarstvom, so predstavljeni na stalni razstavi in sodijo v zbirko z naslovom Čebelji proizvodi in njihova uporaba. To so leseni modeli za male kruhke, pečeni dražgoški kruhki, lectovi srčki in drugo figuralno medeno pecivo, pripomočki za krašenje sveč in voščene votivne figurice. V Radovljici je tudi znamenita gostilna Lectar in lectarski muzej, kar bomo opisale kasneje, saj tam lectarska delavnica še vedno deluje.

8.6 Loški muzej Škofja Loka

Zelo pomembno zbirko imajo v Loškem muzeju. V muzeju ne hranijo lectarskih predmetov, temveč predmete, povezane z izdelavo loških kruhkov (malih kruhkov). Medeno pecivo ima na Loškem zelo velik pomen. Tradicija oblikovanja medenega testa je zelo dolga, saj so s peko pričeli že v začetku 18. stoletja v samostanih. Loške kruhke so izdelovali tudi na loškem podeželju. Izdelovali so jih prostoročno in s pomočjo lesenih modelov. Razlika med lectom in loškimi kruhki je, da lect krasijo s sladkorno maso različnih barv, loške kruhke pa krasijo z razvaljanim testom.

Iz Loškega muzeja smo dobile zelo prijazen odgovor,⁹ veliko slikovnega gradiva in literature. Izvedele smo, da hranijo v muzeju več kot 80 modelov za loške kruhke in več kot 120 okrašenih loških kruhkov. Modeli so različnih oblik in velikosti. So v oblikah src, dojenčkov, različnih živali, rastlin, nekateri pa so le abstraktne oblike. Nekaj jih ima tudi krščansko temo, kot je na primer Kristusov monogram IHS, nadangel Gabrijel, sv. Miklavž, sv. Martin ...



Slika 84: Prostoročno krašenje loških kruhkov; Slika 85: Leseni model za loški kruhek;
Slika 86: Leseni model za loški kruhek (vir: Loški muzej Škofja Loka)

⁹ Na naš elektronski naslov je odgovorila gospa Mojca Šifrer Bulovec.

8.7 Ohranjeni predmeti v slovenskih muzejih (ugotovitve)

Ugotovile smo, da je največ gradiva povezanega z našo temo, shranjenega v Slovenskem etnografskem muzeju, kjer je tudi stalna razstava na to temo (*Plečnikova Lectarija*). Veliko predmetov imajo tudi v Dolenjskem muzeju Novo mesto, Pokrajinskem muzeju Maribor, Čebelarškem muzeju Radovljica, v Loškem muzeju Škofja Loka, Posavskem muzeju Brežice... V muzejih v večini hranijo lesene rezljane modele za medeno testo, kovinske modele za lect, svečarsko orodje in pripomočke ter stara lectova srca. Prav tako pa predmete, povezane z našo temo, hranijo v nekaterih drugih muzejih. Tudi tam prevladujejo leseni modeli za medenjake in kovinski modeli za lect. Za ohranjene predmete je značilno, da so bili v večini izdelani iz lesa in kovine, njihovi izdelovalci pa niso znani. Za nekatere vemo, v katerih lectarskih delavnicah so jih uporabljali. Večina predmetov je iz 19. in prve polovice 20. stoletja.



Slika 87, slika 88: Lesena modela za mali kruhek, Mestni muzej Kamnik (vir: Mestni muzej Kamnik)

9 DELUJOČE LECTARSKE, MEDIČARSKE IN SVEČARSKE DELAVNICE V SLOVENIJI

Leta 1992, ko je izšla Enciklopedija Slovenije, je avtorica gesla o lectarstvu napisala, da se je lectarska obrt v Sloveniji ohranila vse do danes, in sicer v Ljubljani, Škofji Loki, Novem mestu, Ljutomeru, Ptuju, Slovenj Gradcu in Kamniku. (Židov, 1992, str. 114). Ker je od takrat minilo trideset let, smo se odločile, da bomo ugotovile, kakšno je stanje danes, koliko lectarskih, medičarskih in svečarskih delavnic še obratuje in kje se nahajajo.

V nadaljevanju bomo predstavile vse še delujoče delavnice, ki smo jih uspele odkriti, in opisale njihovo dejavnost. Vse smo obiskale in govorile z njihovimi lastniki, ki so nam predstavili svoje delo, izdelke in zgodovino. Vključile smo tudi predstavitev upokojene lectarke Vere Peischl, rojene Škrajnar, iz Ljutomera, saj je po naših ugotovitvah najstarejša lectarka v Sloveniji. Oprema njene nekdanje delavnice, ki jo je uporabljal že njen dedek, pa je še v uporabi v Radovljici.

9.1 Lectarija Perger – Hiša mojstrovin Perger, Slovenj Gradec¹⁰

Kje? Kdo? Od kdaj?

30. avgusta smo se odpravile v Slovenj Gradec v Lectarijo Perger, ki je najbolj znana lectarija v Sloveniji zaradi svoje bogate zgodovine, tradicije in neverjetnih dosežkov. Ogledale smo si medičarski muzej, ki ga je družina Perger ustanovila sama. Nahaja se na njihovi posesti v Slovenj Gradcu. Letno ta muzej obišče 15.000 domačih in tujih obiskovalcev, med njimi tudi znane osebnosti. Tam nam je gospod Hrabroslav Perger (rojen 1953) povedal veliko zanimivih informacij o medičarstvu, lectarstvu in svečarstvu ter o njihovem zasebnem življenju. Prav tako imajo medičarji Pergerji svojo trgovinico tudi na Glavnem trgu v središču Slovenj Gradca.

Zgodovina in dediščina

Celotna družina Perger skrbno ohranja svečarsko, medičarsko in lectarsko obrt že 265 let, in sicer od leta 1757. Njihove korenine izvirajo iz Makol, od koder je bila Hrabroslavova mama Ljuba. Hrabroslavov oče Rudi Perger (1921-1973) je bil iz Pečk. Zaposlil se je kot inženir živilske tehnologije v podjetju Sana v Hočah pri Mariboru. V popoldanskem času pa je delal še v domači lectarski delavnici v Hočah, kjer je delala njegova mama Ljuba Šoster Perger (1920-

¹⁰ Vse informacije smo pridobile od gospoda Hrabroslava Pergerja, 30. 8. 2022.

2006). Njen oče je imel v Makolah trgovino in gostilno. Hrabroslavova mama je bila iz bogate družine, oče pa iz revnejše. Bila je profesorica slovenščine in je za lectova srca zbirala predvsem narodne verze, ki jih hranijo in uporabljajo še danes. Leta 1955 so se Hrabroslavovi preselili v Slovenj Gradec, kjer so nadaljevali z dejavnostjo medicarstva, lectarstva in svečarstva. Delajo še danes in so predani tradiciji, razvoju in trdemu delu.



Slika 89, slika 90; Hrabroslav Perger in izdelki lectarije Perger, 2022 (vir: lastni fotografiji)

Recepti

V Družinskem podjetju Perger uporabljajo recepte, ki se prenašajo iz generacije v generacijo in so skrbno varovana skrivnost. Priprava medenjakov poteka po edinstvenih družinskih postopkih izdelave iz posebnega medenega testa. Njihovi lectarski izdelki so v suhem prostoru obstojni več kot 50 let.

Delovni prostori

Delavnica in prodajalna se nahajata na Glavnem trgu v Slovenj Gradcu. Večina dela v delavnici je ročnega. Leta 2022 so v centru Slovenj Gradca pričeli z gradnjo objekta, kjer bodo popolnoma novi proizvodni prostori.

Delovni postopek

V družinskem podjetju Perger si delo delijo. Vsak ima svoje zadolžitve, ki jih opravlja. Testo pripravijo v mešalcu za testo in ga obdelujejo tudi ročno s pomočjo posebnega lesenega pripomočka. Testo počiva v starih 200 let hrastovih sodih. Razvaljajo ga ročno s pomočjo lesenih valjarjev. V delavnici imajo tudi veliko pečico, v kateri pečejo medenjake in lectova srca. Postopek gnetenja testa, peke in krašenja lecta je predstavljen v kratkem filmu, ki smo si ga ogledale v njihovem muzeju, dostopen pa je tudi na njihovi spletni strani. (<https://perger1757.si/nasa-zgodba/>, dostop: 1. 9. 2022) Gonilna sila podjetja Perger je gospod Hrabroslav, ki je tudi velik mojster. Zdaj je že upokojen, vendar sprejema obiskovalce in jih vodi po njihovem muzeju. Očetov talent za krašenje je podedoval sin Boštjan Perger (r. 1975), ki sodi v svetovni vrh medicarstva, lectarstva in svečarstva. Je vodja proizvodnje in izdeluje medenjake in lectarske okraske ter sveče po recepturi svojih prednikov. V družinski delavnici

dela že od 18. leta. Hči Ines (r. 1979) skrbi za slaščice, kot so bio žele bomboni in lizike. Najmlajši sin Lucian Perger (r. 1989) je direktor podjetja in rojen vodja. Skrbi za inovativnost ter razvoj. Pomaga jim tudi Lucijanovo dekle Zala, ki se ukvarja s trženjem njihovih izdelkov in skrbi za celostno podobo podjetja. Strokovnjak za izdelavo sveč je bil Hrabroslavov brat Mitja Perger (u. 2000). Gospod Hrabroslav nam je z veliko žalostjo in solznimi očmi povedal, da je bila njegova žena Leonora (1961-2019) velika umetnica izdelovanja in predvsem okraševanja lectarskih okraskov. Na žalost so njegova mama, brat in žena že umrli.

Izdelki

Ponudba izdelkov lectarije Perger je zelo velika. Najznačilnejši izdelki so medenjaki različnih vrst. Izdelani so iz ekološko pridelanih sestavin, brez jajc, mleka, maščobe in konzervansov. Nekateri imajo medeno glazuro, lahko pa so tudi kandirani. Kot v starih časih so izdelani medenjaki, imenovani *Medenjaki kot nekoč* in *Medenjaki – vinsko pecivo*. Značilni so tudi okraski iz lecta, predvsem lectova srca, konjički, punčke, miklavži ..., ki so zelo lepo okrašeni. Pergerji ponujajo na sejnih tudi medene pijače, predvsem medico, ki je tradicionalno poimenovana *ol*. To je brezalkoholna pijača, ki se postreže hladna in se nataka iz velikega bakrenega kotlička. Prav tako priljubljeni Pergerjevi izdelki so bio žele bomboni, izdelani iz ekološko pridelanih sestavin (sadja, medu naravnih barvil iz rdeče pese, kopriv, kurkume, spiruline), trdi zeliščni bomboni, lizike in turški med. Iz voska izdelujejo krstne, poročne in energijske sveče. Posebnost njihovih izdelkov je, da so izdelani ročno in iz naravnih materialov.



Slika 91, slika 92, slika 93, slika 94: Izdelki lectarije Perger: konjiček iz lecta, medenjaki, medica in sveča, 2022 (vir: lastne fotografije)

Dodatna ponudba

Zraven osnovnih lectarskih in svečarskih izdelkov podjetje Perger ponuja številne darilne sete za različne priložnosti. Izdelki so med seboj kombinirani in zloženi v zelo lepo oblikovani darilni embalaži. Zraven že naštetih izdelkov na njihovi spletni strani najdemo še krstna vabila, darila in prtičke, set za peko medenjakov, pripravljeno medeno testo, pražene mandlje z medom in med.



Slika 95, slika 96, slika 97: Izdelki lectarije Perger: lizike, bomboni, okrasne sveče, 2022
(vir: lastne fotografije)

Trgovanje

Družina Perger ima svojo trgovinico v središču Slovenj Gradca. Svoje izdelke prodajajo še na tradicionalen način, na različnih sejmi in žegnanjih, kjer postavijo stojnico (Ruška nedelja, Arehova nedelja, Katarinino, Anino, Veliki Šmaren ...). Tudi same smo obiskale sejem v Rušah na Ruško nedeljo (11. 9. 2022), kjer je podjetje Perger imelo dve stojnici. Njihove bombone in medenjake pa lahko kupimo tudi v trgovinah Hofer, Mercator, Spar, Müller. Družina Perger ima zelo lepo urejeno spletno stran, kjer je njihove izdelke možno tudi naročiti. S svojimi izdelki so prisotni doma v Sloveniji in po vsem svetu. Najdemo jih v 142 državah po svetu (Avstrija, Nemčija, Južna Koreja, v arabskem svetu ...). Njihovi izdelki so uporabni kot darila v državnem protokolu ali so posebej naročeni za darila znanim svetovnim osebnostim (Luciano Pavaroti, Gari Kasparov, Janez Pavel II., Nelson Mandela in drugi).



Slika 98, slika 99, slika 100: Izdelki Lectarije Perger na stojnicah na sejmu Ruška nedelja, 2022
(vir: lastne fotografije)

Nasledniki

V družinskem podjetju Perger dela danes že deveta generacija lectarjev. Kot smo že zapisale, se je gospod Hrabroslav že upokojil, dejavnost pa nadaljujejo njegovi trije otroci Boštjan, Lucian in Ines. Gospod Hrabroslav ima tudi dve vnukinji, ki včasih pomagata pri delu.

Sklepne misli

Podjetje Perger je vpisano v register nesnovne kulturne dediščine.¹¹



Slika 101, slika 102: Družina Perger (vir: <https://perger1757.si/nasa-zgodba/>, dostop: 15. 1. 2023)

9.2 Lectar, Radovljica¹²

»Zgodovina in tradicija« (<https://www.lectar.com>)

Kje? Kdo? Od kdaj?

Obiskale smo gostilno in penzion Lectar na Linhartovem trgu 2 v Radovljici, katere sestavni del sta tudi lectarska delavnica in muzej v kletnih prostorih.¹³ Sprejel nas je gospod Jože Andrejaš (rojen 1962), ki nam je povedal, da je hiša stala na tem mestu že takrat, ko je Krištof Kolumb odkril Ameriko. Lectarska obrt ni od vedno v rokah gospoda Andrejaša in njegove družine. Te obrti sta se zakonca Lili in Jože Andrejaš namreč priučila od zakoncev Vere in Georga Škrajnar Peischl iz Ljutomera, od katerih sta ob njuni upokojitvi kupila obrt z vso opremo, ki jo originalno še danes uporabljajo pri Lectarju v Radovljici. Hranijo tudi mojstrski izpit gospoda Janka Škrajnerja – Verinega očeta – in obrtni list Jankovega očeta, torej Verinega dedka.

¹¹ Glej prilogo 7.

¹² Vse informacije, razen odstavka o hiši na Linhartovem trgu 2, smo pridobile od gospoda Jožeta Andrejaša, 31. 8. 2022.

¹³ Ime podjetja je: Lectar d. o. o., Linhartov trg 2, Radovljica.



Slika 103, slika 104: Delavnica in muzej pri Lectarju in gospod Jože Andrejaš, Radovljica, 2022
(vir: lastni fotografiji)

Zgodovina in dediščina

Tradicija lectarstva je v Radovljici zelo dolga. Nekoč je bil lastnik hiše, v kateri je danes gostišče in penzion Lectar, kramar Lovrenc Resman, ki je imel hčerko Uršulo Resman. Leta 1766 se je k njej priženil Jakob Krivic iz Tržiča, ki je bil lectar, medicinar in svečar. Uršula in Jakob sta odprla zelo uspešno lectarijo, ki jo je nasledil Janez (Ivan) Krivic. Leta 1822 je hišo prenovil in odprl gostilno in sobe, ki obratuje še danes. Na portalu hiše vidimo tudi vklesano letnico 1822. Janez Krivic je bil poročen z Marijo Rabič, s katero nista imela odraslih otrok, zato sta hiša in obrt po njuni smrti prešla v last družine Rabič. V času Alojza Rabiča se je gostilna razcvetela, ukvarjal pa se je še naprej tudi z medicinarstvom. Ko je gostilna konec 19. stoletja prešla v roke njegovega sina Franca Rabiča, je medicinarstvo zamrlo. Ohranila se je le gostilna in ime *Pri lectarju*. Leta 2006 sta sedanja lastnika gostilne Lili in Jože Andrejaš v kletnih prostorih ponovno uredila lectarsko delavnico, ki je tudi živi muzej. (Adam, Jere, Sinobad, 2012, str. 134)

Recepti

Kot smo zapisale že v uvodu, sta gospod in gospa Andrejaš opremo lectarske delavnice odkupila od zakoncev Vere in Georga Škrajnar Peischl iz Ljutomera, ki sta jima posredovala tudi recepte za lect in medenjake.

Delovni prostori

Delavnica je nameščena v kletnem prostoru gostilne Lectar in do nje pridemo po stopnicah ob vhodu v gostilno. Oprema celotne lectarske delavnice je bila v Radovljico prinesena iz Ljutomera. Ohranjene so stare peči za peko medenjakov in lecta, ki so še zmeraj v uporabi. Na sredini prostora je velik delovni pult, na katerem pripravljajo testo, oblikujejo lectove srčke in dekoracijo zanje ter srčke tam tudi krasijo.



Slika 105, slika 106: Sestavine za testo in delno okrašeni lectovi srčki, Lectar, Radovljica, 2022
(vir: lastni fotografiji)

Delovni postopek

Pri Lectarju so danes znani predvsem po njihovih lectovih srcih. Ker jih izdelujejo sami, nam je gospod Andrejaš zaupal tudi postopek priprave in nekatere sestavine. Kot je že znano, so lectova srca v bistvu medenjaki. Ti vsebujejo moko, ki je enaka beli moki za kruh, kostanjev med in mešanico začimb (klinčki, cimet, koriander, janež, muškatni orešček ...). Najprej segrejejo med, v katerega kasneje dodajo mešanico začimb, tako da med postane rjav. Med nato pustijo dan ali dva, da se ohladi. Nato se lotijo priprave testa, pri kateri sodelujejo kar trije. Ko je testo pripravljeno, ga pustijo počivati vsaj 14 dni. Pred začetkom priprave lectovih src se testo ponovno pregnete in »oživi«, da je pripravljeno za delo. Zanimivo je, da ne rabijo porabiti celotnega testa naenkrat, saj lahko uporabijo le del, ostalo testo pa lahko dalje počiva. Testo nato zvaljajo in ga spustijo skozi »mašino za valjanje«, ki je podobna pripomočku za rezance, da se testo razvalja in enakomerno oblikuje. V razvaljano testo nato odtisnejo oblike modelov, ki so najpogostejše srca, imajo pa tudi veliko drugih oblik, kot so konjički, punčke, miklavži, angelčki, parklji, velikonočna jajca oziroma pirhi, zajčki, podkve ... Odtisnjene oblike dajo v električno peč, ki je stara že okoli 80 let in še vedno deluje ter služi peki. Testo se peče približno 15 minut na 180 stopinj Celzija, čas pa je odvisen od velikosti in debeline modela. Ko so pečeni, se sušijo dva do tri dni ali več, lahko tudi do dva meseca, saj čas ni omejen. Za tem pa sledi barvanje. Barva vsebuje naravno želatino v prahu, ki se spremeni v tekočino ob ognju. Potrebna so še naravna barvila, da so srca lahko tradicionalne rdeče barve. Barve nanesejo na lect s pomočjo čopiča oziroma "penzla", katerega velikost se prilagodi velikosti modela. Majhne medenjake pobarvajo le na sprednji strani, večje pa na obeh straneh, saj jih želatina sicer zvije. Lect se mora nato ponovno posušiti. Zadnja faza je krašenje. Za dekoracijo se uporablja ledeni sladkor, ki vsebuje sladkor in krompirjev škrob ter še eno sestavino, ki pa je noben lectar ne sme izdati. Medeni sladkor nanašajo s pomočjo vrečke, izdelane iz navadnega peki papirja. Odprtino na vrečki prilagodijo glede na želeno velikost dekoracije. Rožice lahko okrašujejo neposredno na lect, lahko pa jih najprej izdelajo na peki papirju in počakajo, da se posušijo ter

jih nato sproti nameščajo na medenjake. Ko je lect dokončno okrašen, je izdelek končan. Kratek filmček o izdelavi lectovih src je objavljen tudi na spletni strani Gostilne Lectar. (<https://www.youtube.com/watch?v=61N4qV70BN4&t=74s>)



Slika 107, slika 108, slika 109, slika 110: Pripomočki za krašenje in lectovi srčki v delavnici pri Lectarju, Radovljica, 2022 (vir: lastne fotografije)

Izdelki

Danes Pri Lectarju ne prodajajo več sveč in drugih medenih izdelkov, ampak ohranjajo le obrt lectarstva, so se pa predniki nekoč ukvarjali tudi s svečarstvom in medičarstvom – tako kot pri večini lectarjev.

Dodatna ponudba

Lectarska delavnica v Radovljici je dodatna ponudba Gostilne Lectar. Posebnost te delavnice je, da je urejena kot muzej, saj imajo veliko starih predmetov in občasno prikažejo tudi postopek izdelave lectovih src. Pri Lectarju hranijo kar nekaj lectovih src, ki so stara tudi več kot 50 let, njihov rekorder šteje 55 let. Kljub njihovi starosti pa lect po besedah gospoda Andrejaša še vedno presenetljivo dobro izgleda.

Trgovanje

Lectova srca, izdelana v lectarski delavnici gostilne Lectar, prodajajo samo v svoji gostilni oziroma v lectarskem muzeju.

Nasledniki

Da, nasledniki so. Gospod in gospa Andrejaš sta se sicer upokojila, lectarijo in s tem tudi muzej lectarstva z lectarsko delavnico pa je prevzela družina Mušič iz Bleda, po domače Čarmanovi. Lectova srca še vedno izdeluje hčerka gospoda Jožeta Andrejaša – Mojca.

Sklepne misli

Lectarstvo Lectar iz Radovljice je vpisano v register nesnovne kulturne dediščine.¹⁴

¹⁴ Glej prilogo 8.

Vera in Georg Peischl (Škrajnar), Ljutomer¹⁵

6. decembra 2022 smo se odpravile v Ljutomer in obiskale nekdanjo lectarsko delavnico. Prijazno nas je sprejela gospa Vera Peischl, ki je tudi nekdanja lastnica te delavnice.



Slika 111, slika 112: Georg in Vera Peischl-Škrajnar
(vir: Na razstavi pri Lectarju, Radovljica, lastni fotografiji)

Gospa Vera je tretja generacija lectarjev iz družine Škrajnar. Z lectarstvom, svečarstvom in medicarstvom se je leta 1913 začel prvi ukvarjati Ivan Škrajnar (rojen 1889, umrl 1960), dedek gospe Vere. Ta je že istega leta dobil prvi obrtni list za medicarja in svečarja ter v svoji delavnici v Ljutomeru odprl prodajalno. Izdeloval je lectove figure in medenjake. Imel je vajence, med katerimi je bil tudi njegov sin Janko Škrajnar (rojen 1912, umrl 1975), Verin oče, ki je že kot otrok pomagal očetu pri delu. Ko se je gospod Janko Škrajnar zaposlil pri svojem očetu, se je začel ukvarjati še s slaščičarstvom. Gospod Janko je leta 1931 pridobil naziv pomočnika. Kmalu za tem je pod mentorstvom očeta naredil mojstrski izpit za slaščičarja in za tem še mojstrski izpit za medicarja. Podatkov o drugih vajencih ni, saj se iz tistega časa niso ohranili nobeni zapiski in podatki. Janko Škrajnar in njegova žena Terezija sta imela slaščičarsko delavnico in prodajalno v Gornji Radgoni vse do začetka 2. svetovne vojne, ko so jih izgnali v Ljubljano. Hišo na Miklošičevem trgu v Ljutomeru, ki smo jo obiskale in kjer se danes nahaja slaščičarna, so Škrajnarjevi kupili leta 1950, nekaj let po tem, ko se je Janko Škrajnar z družino vrnil v Ljutomer. Takrat se s svečarstvom niso več ukvarjali, nadaljevali pa so obrt medicarstva in slaščičarstva. V njihovi domači delavnici so imeli le en stroj, vse ostalo so delali ročno. Uporabljali so kovinske modele, imeli pa so tudi nekaj lesenih. Gospa Vera nam je predala fotografije treh modelov, ki so se ohranili, in sicer modela miklavža in pupe v velikosti 52 x 16 x 4 cm ter model jahača v velikosti 47,5 x 26 x 3,5 cm, prav tako pa smo dobile tudi verze,¹⁶ ki

¹⁵ Vse informacije smo pridobile od gospe Vere Peischl, 6. 12. 2022.

¹⁶ Glej prilogo 9.

so se uporabljali za napise na lectovih srcih, in originalne deklaracije za medenjake oziroma t. i. vinske kekse.



Slika 113, slika 114, slika 115, slika 116: Leseni rezljani modeli in papirnati listki (deklaracije) za piškote, iz delavnice Škrajnar (vir: last Vere Peischl-Škrajnar)

V delavnici sta od štirih otrok Janka Škrajnarja najprej delala sin Janko (r. 1941), ki se je doma izučil za slaščičarja, a je poklic po končanem pomočniškem izpitu opustil, in gospa Vera Škrajnar (r. 1944). Gospa Vera se je v Mariboru izobraževala za slaščičarko, lectarstva pa se je naučila doma, saj se za lectarja nisi mogel izučiti v šoli. Po letu 1967, ko se je poročila z avstrijskim slaščičarjem Georgom Peischlom, se je pri gospodu Janku Škrajnarju lectarske obrti izučil tudi on.

Leta 1975, po smrti očeta Janka Škrajnarja, sta zakonca Vera in Georg Peischl prevzela obrt in delavnico. Pekla sta tudi razne torte, med katerimi je bilo največ zanimanja za poročne, znana sta bila pa tudi po peki kremnih rezin, peciva in krofov. Tako kot gospod Janko Škrajnar sta pekla tudi lect, najbolj prodajani so bili srčki, punčke in konjički. Ob miklavževanju so se seveda najboljše prodajali miklavži in parklji, za božič pa posebni poljubčki, ki so bili uporabni tudi za okraske na smreki. Lect so okraševali in barvali z živilskimi barvami. Medenjaki so bili okrogli, podolgovati in štirioglati. Kekse oziroma medenjake in lect so zavijali in pakirali sami. Svoje izdelke sta Vera in Georg Peischl prodajala v domači delavnici. Ob velikih praznikih so hodili tudi na sejme oziroma žegnanja. Kot se spominja gospa Vera, so se v njeni mladosti na sejme vozili s konji, pozimi celo s sanmi, občasno pa so si izposodili tudi poltovornjak. Kasneje je avto kupil Georg Peischl, tako da je bilo obiskovanje sejmov v oddaljenejši kraje lažje. Obrt sta Vera in Georg Peischl uspešno ohranjala vse do upokojitve leta 1999. Leta 2000 je gospa Vera odprla popoldansko lectarsko obrt in se še pel let in pol, torej do leta 2006, ukvarjala z lectarstvom. Leta 2006 sta Vera in Georg Peischl celotno proizvodnjo prenesla v Radovljico, v

gostilno Lectar, kjer hranijo in uporabljajo vso njuno originalno opremo, peči, delovni pult, pripomočke, modele, seveda pa tudi znanje in recepte.

9.3 Medičarstvo Celec Jožica, Ratkovci, Prosenjakovci¹⁷

Srce je bogastvo, ki se ne prodaja in ne kupuje, temveč daruje.» (<http://www.medicarstvo.si/o-nas/>, dostop: 14. 1. 2023)

Kje? Kdo? Od kdaj?

Gospo Jožico Celec (roj. 1959) smo obiskale na njenem domu v Ratkovcih, kjer je imela gospa Celec od leta 1995 tudi svojo medičarsko delavnico in trgovinico, zdaj pa jo ima njen sin Damijan Celec (rojen 1981).¹⁸

Izobrazba

Gospa Celec je znanje za opravljanje svojega poklica pridobila pri svojem tastu Štefanu Celcu (rojen 1914, umrl 1997).

Zgodovina in dediščina

V družini Celec izhaja vse iz tradicije. Pred gospo Jožico Celec se je z lectom in medenjaki ukvarjal njen tast Štefan Celec, od katerega se je tudi največ naučila. Štefan Celec se je tega poklica priučil v Ljutomeru pri gospodu Škrajnarju. Gospod Štefan Celec je imel tri sinove, Štefana, Danila in Mirana, vendar se nihče izmed njih ni odločil za ta poklic. Jožica Celec je žena Danila Celca in je v tastovi delavnici delala štiri leta – od leta 1991 do 1995. Lectarstvo Štefana Celca ima tradicijo od leta 1937, kot piše na etiketi za medenjake Medičarstva Celec Jožice. Z delom je navdušila tudi svojega sina, ki je obrt prevzel kasneje od nje.



Slika 117, slika 118, slika 119: Pri Jožici Celec v Ratkovcih, 2022 (vir: lastne fotografije)

¹⁷ Vse informacije smo pridobile od gospe Jožice Celec, 26. 9. 2022.

¹⁸ Podjetje se imenuje: Medičarstvo Jožica Celec Damijan Celec s.p., Ratkovci 8, Prosenjakovci, spletna stran: <http://www.medicarstvo.si/o-nas/>.

Recepti

Gospa Jožica Celec je za klasične medenjake zmeraj uporabljala le »dedijev« recept, torej od svojega tasta Štefana Celca. Ta recept uporablja tudi Damijan Celec. Gospod Štefan je Jožico naučil, da se pri klasičnih vinskih medenjakih uporablja bela mehka moka. Pomembno je, da se uporabi dober kostanjev med, ki ima močen okus in temno barvo. V klasičnih medenjakih ni maščobe, mleka in jajc. V teh medenjakih ni nobene kemije, razen vzhajalno sredstvo. Zraven tradicionalnih receptov je gospod Damijan Celec razvil tudi nove vrste medenjakov, ki imajo različne dodatke, kot na primer rozine, rum, orehe, imajo pa tudi prekmurske medenjake z bučnimi semeni, moške medenjake, ženske medenjake in vražje medenjake s čilijem.

Delovni prostori

Nasproti trgovinice ima gospa Celec delavnico, kjer izdelujejo medenjake in lect. Gospa Celec ima vrsto kovinskih modelčkov najrazličnejših oblik, ki si jih je dala izdelati sama. Modelčki imajo obliko drobcenih prašičkov, božičnih okraskov, srčkov vseh velikosti ... Nekoč so se delali tudi »bicikli«, pištolice, ure s številčnico, saj so to bile otroške igrače. Danes pa ne več.

Delovni postopek

Gospa Celec, ki je v svojem življenju veliko delala in tudi rada dela, je povedala, da je medicinarstvo naporno delo. Sedaj medenjake in lect peče sin. Testo si pripravi dan prej, ker mora le-to počivati vsaj en dan. Naslednji dan medenjake oblikuje v različne oblike. Uporablja stare kovinske modele. Nato jih speče. Šele naslednji dan jih gospa okraši. Preden jih pakira, se morajo medenjaki dokončno ohladiti.

Pri krašenju lecta se uporabljajo industrijsko izdelane živilske barve, najpogosteje živo rdeča barva, s katero se srčki pobarvajo. Lectova srca imajo etiketo »Spominek« in niso živilo. Rožice za krašenje srčkov si gospa Jožica naredi vnaprej, da ima pripravljene, ko začne s krašenjem srčkov. Za posamezne izdelke imajo različna skladišča.

Izdelki

V medicinarstvu Celec izdelujejo veliko različnih motivov lecta oziroma figuralnega lectovega peciva, kot so srčki, konjički (v treh velikostih), med katerimi imajo nekateri tudi sliko sv. Jurija, punčke (imenujejo jih babike). V božičnem času izdelujejo miklavže, parklje in tudi božične okraske: lunice, zvezdice, križce, srčke z letnico ... Prav tako izdelujejo vlakce, metuljčke, v času velike noči pa zajčke in pisanke iz medenega testa, ki se lahko tudi pojedjo. Na srčke radi napišejo tudi napise v prekmurščini, na primer: *Najbole na svejti lujbin dvej stvarij. Tejbe in življenje. Življenje, ka mi je dalo tejbe in tebe, ka si moje življenje.* Najdemo pa tudi krajše napise: *Maš lejpe oči, Tou je tou, Si moj picek mali, ...*

Dodatna ponudba

Gospa nam je zaupala, da delajo tudi po naročilu. Sama ima najraje, če kdo naroči kaj za različne obletnice, poroke ... Velikokrat jim tudi svetuje, da lahko z lectovimi srci pripravijo sedežni red in na vsak srček napišejo ime. V delavnici po predhodnem dogovoru sprejemajo tudi individualne obiskovalce in skupine. Zanje pripravijo ustvarjalne delavnice, predstavitve obrti in degustacije. Leta 2003 so skupaj z drugimi ponudniki v regiji zasnovali projekt *SLADKE POTI*, ki je pohodniški projekt. Udeležilo se ga je okoli 300 ljudi. Zraven pohodniške poti poteka tudi 41 km dolga *KOLESARSKA SLADKA POT*. Obe vodita mimo Medičarstva Celec Jožica.

Trgovanje

Medičarstvo Celec ima svojo prodajalno doma v Ratkovcih. Gospa Jožica jo je uredila v starem stilu – kot stojnico. V njej ponujajo svoje izdelke: medenjake, lect in druge sladkarije. Veliko prodajajo tudi na stojnici v Murski Soboti, na sejmi, žegnanjih ... Včasih gredo na isti dan v različne kraje v Prekmurju. Na miklavževo gredo vedno v Mursko Soboto, na prleški sejem v Ljutomer, v Lenart ... Na sejmi jih pozna že veliko ljudi in skupaj z medenjaki obujajo spomine. Gospa Jožica nam je zaupala zelo lepo zgodbo, ki ji jo je povedal zelo star gospod pred več kot dvajsetimi leti. Na enem od sejmov ji je gospod rekel:

»Znate gospa, ka sem ges mali bio, pa je meni to botrca küpila, konja, jes sem se en teden z njim igral in sladkal. Najprej sem mu eno uho vstran vgriznu, pa je bil za igranje, pa sem mu malo rep drugi den. To je bil proces, ker to ni smelo hitro zmanjkati. Nej igrače in nej sladica. In pol mi je zopet trebalo eno leto čakati na to dobroto in to igračko, ker ni bilo drugega žegnanja.«

Iz te zgodbe smo izvedele, kako dragoceni so bili medenjaki za otroke v preteklosti, ko je vladalo pomanjkanje. Z njimi so se sladkali in igrali, dobili pa so jih le enkrat na leto. Glede na starost gospoda je ta opisoval čas pred drugo svetovno vojno. Kot je še povedala gospa Celec, so police s slaščicami zdaj v trgovinah polne in otrok medenjaki in lect ne mikajo več tako kot nekoč. V času epidemije so se usmerili tudi v prodajo v trgovinah, tako da lahko njihove izdelke kupimo v Mercatorju, Tušu in Sparu. V prodajo pa na splošno gredo najbolj medenjaki. Podjetje Jožica Celec ima tudi spletno prodajo svojih izdelkov.

Nasledniki

Gospa Jožica Celec se je že pred nekaj leti upokojila. Svojo obrt je odprl njen sin Damijan Celec, ki je zaključil slaščičarsko šolo v Mariboru.

Zaključne misli

Gospa Jožica Celec je častna občanka občine Moravske Toplice, saj je veliko prispevala k razvoju turizma. Zelo je ponosna na to, kar so s skupnimi močmi ustvarili. Želi si, da bi lahko to znanje prenesla tudi na vnukinje in da bi tradicija še dolgo ostala v družini.



Slika 120, slika 121, slika 122: Izdelki in stojnica Jožice Celec, 2022 (vir: lastne fotografije)

9.4 Medičarstvo Celec, Gregor Celec, Murska Sobota¹⁹

»Edini pravi Celecovi medenjaki. Ka si noure ka bi drujge do?!« (<https://medicarstvo-celec.si/>, dostop: 14. 1. 2023)

Kje? Kdo? Od kdaj?

V središču Murske Sobote deluje lectarska in medičarska delavnica Celec. Tam nas je lepo sprejel gospod Gregor Celec (rojen 1974), ki mu je delavnico predal njegov dedek Štefan Celec (rojen 1914, umrl 1997). Zraven delavnice ime tudi svojo trgovinico.²⁰

Zgodovina in dediščina

Gospod Gregor Celec vodi delavnico v Murski Soboti od leta 1995. Pred njim je to lectarsko delavnico imel njegov dedek Štefan Celec. Gospod Štefan je bil najstarejši v dvanajstčlanski družini. Ko je bil dovolj star, se je šel učiti za poklic lectarja v Ljutomer, kjer je svojo lectarsko delavnico imela družina Škrajner. Po opravljenem pripravništvu se je vrnil nazaj v Mursko Soboto, kjer se je zaposlil pri lectarki gospe Antauer. Gospa mu je zaupala vse svoje recepte in mu na koncu zapustila delavnico na naslovu Mojstrska ulica. Nekaj časa je delal v tisti delavnici, a se je čez čas preselil na drugo stran ceste in si ustvaril svojo delavnico in trgovinico. Gospod Štefan Celec je imel tri sinove. Nihče od njih ni hotel prevzeti njegove obrti, zato se je obrnil na svojega najstarejšega vnuka. To je gospod Gregor Celec. Gospod Gregor si je sicer zmeraj želel postati mornar. Na koncu pa si je le premislil in prevzel dedkovo obrt.

¹⁹ Vse informacije smo pridobile od gospoda Gregorja Celca, 26. 9. 2022.

²⁰ Podjetje se imenuje: Gregor Celec, Ulica Štefana Kovača, Murska Sobota, spletna stran: <https://medicarstvo-celec.si/>.



Slika 123, slika 124: Štefan Celec in njegov vnuk Gregor Celec (vir: <https://medicarstvo-celec.si/tradicija-in-kakovost/>, dostop: 14. 1. 2023)

Izobrazba

Gregor Celec je v Mariboru obiskoval živilsko šolo in postal slaščičar. Šola za lectarja žal ne obstaja, zato je znanje pridobil od dedka.

Recepti

Tudi recepte za peko lecta in medenjakov je dobil od dedka Štefana Celca. Vsi recepti so strogo varovana skrivnost, ki gre le iz roda v rod.

Delovni prostori

Gospod Gregor Celec ima delavnico in trgovinico na isti lokaciji. Za oblikovanje lectovih src in medenjakov uporablja kovinske modele. Večina modelov je še od njegovega dedka, nekateri pa so njegovi. Gospod nam je pokazal svoj valjar in pripomoček za enakomerno rezanje medenjakov.

Delovni postopek

Gospod Celec nam je na kratko predstavil postopek dela. Najprej skuha sladkor, vodo in med, vendar sestavine ogreje maksimalno do 40 stopinj. Naslednji dan pa zmeša rženo moko, pšenično moko, jelenovo sol in sodo bikarbono. To pusti najmanj 24 ur počivati. Testo nato razvalja in razreže ter z modelčki oblikuje različne oblike. Tej osnovni recepturi za testo lahko doda različne začimbe, kot so mleti klinčki in cimet, pa tudi razne dodatke, kot so recimo lešniki ali Nutella ... Medeno pecivo peče na temperaturi od 180 do 200 stopinj Celzija.

Izdelki

Povedal nam je, da so bili medenjaki prvo pecivo, ki so ga ljudje poznali. Uporabljali so le med, saj sladkorja še niso poznali. Klasični medenjaki so vinski medenjaki, ki so jim dodani klinčki in cimet, ter navadni medenjaki. Gospod Celec izdeluje medenjake z različnimi okusi. Testo začini s klinčki, cimetom, rumom, limono, lešniki, lahko pa doda tudi Nuttello. Od izdelkov iz

lecta gospod Celec izdelava največ lectovih src. Opremi jih z različnimi napisi, kot so: *Želim si te!*, *Cepi me!*, *Od mene za tebe!*, *Ljubim te!* ... Ob različnih praznikih izdeluje tudi lect drugih oblik.



Slika 125, slika 126: Izdelki Gregorja Celca, Murska Sobota, 2022 (vir: lastne fotografije)

Dodatna ponudba

Gospod Celec je v preteklosti izdeloval tudi sveče, a je to delo opustil. Njegov dedek pa se je resno ukvarjal s svečarstvom in je imel »ring«, pripravo v obliki obroča, za oblikovanje sveč.

Trgovanje

Ima svojo trgovinico, v kateri prodaja svoje izdelke. Dela tudi po naročilu. Seveda svoje izdelke prodaja tudi na različnih sejmi. Najpomembnejši štirje sejmi, na katerih sodeluje, so: Miklavžev (6. 12., Murska Sobota), Terezino (15. 10., Murska Sobota), Velika maša (15. 8., Grad Turnišče) in sejem v Gornji Radgoni (druga polovica avgusta). Večino izdelkov prodaja ravno na sejmi, manj pa v svoji trgovinici.

Nasledniki

Gospod Celec žal zaenkrat še nima naslednika. Ima sicer hčerko, ki pa ne izraža prevelikega zanimanja za to obrt.

9.5 Matija Puž, Ptuj

»Puževi medenjaki. Izdelek domače obrti s tradicijo«

Gospoda Matijo Puža nismo osebno obiskale na Ptuj, saj je ravno prenavljal delavnico, smo ga pa srečale in spoznale na proščenju v Lenartu v Slovenskih goricah in na Miklavževem sejmu v Murski Soboti. Na nekaj vprašanj nam je odgovoril takrat, nekaj informacij pa smo našle v časopisnih člankih in na spletu.

Kje? Kdo? Od kdaj?

Danes edina medicarska delavnica v Ptujju je delavnica Puž, ki jo vodi Matija Puž (r. 1986). Nahaja se na naslovu Mestni vrh 57a, Ptuj. V njej delajo trije bratje iz družine Puž, ki so tretja generacija lektarjev iz družine Puž.

Zgodovina in dediščina

Ivan Puž in njegova žena Terezija Puž sta medicarsko delavnico v Ptujju odprla že leta 1935. Ukvarjala sta se z medicarstvom, svečarstvom in lektarstvom. Po njuni smrti je delavnico leta 1968 prevzel njun sin Ivan Puž, s tem delom sta se ukvarjali tudi njegova sestra Nada in žena Milica. (MG, Štajerski tednik, 24. 1. 2012, str. 15) Za njim je medicarstvo prevzel njegov sin Matija Puž.

Recepti

V medicarstvu Puž izdelujejo medenjake in lect po družinskih recepturah. Podrobnosti receptov so skrivnost, vedno pa je njihovo vodilo bila kakovost izdelkov. Že Ivan Puž je za izdelavo medenjakov uporabljal pšenično belo moko tipa 500, med, sladkor, vzhajalno sredstvo in različne začimbe za medenjake. V času, ko je delavnico vodil Ivan Puž, so za peko medenjakov uporabljali doma narejen med, saj je imela družina 13 panjev čebel. Kot je dejal gospod Ivan Puž leta 2012, so »medenjaki med najbolj zdravimi izdelki za posladek, saj vsebujejo le moko, vodo med, jajca, majhen odstotek sladkorja, začimbe brez konzervansa in barvil.« (Cafuta Trček, Ptujčan, 29. 2. 2012, str. 12) Recepta za izdelavo testa za medenjake in lect sta si podobna, le da testo za lect nima začimb in zato nima enakega okusa kot testo za medenjake. (Cafuta Trček, Ptujčan, 29. 2. 2012, str. 12)

Delovni prostori

Delavnice medicarstva Puž si žal nismo mogle ogledati, ker so jo v času našega raziskovanja prenavljali.

Delovni postopek

Kot je v intervjuju za časopis Ptujčan leta 2012 povedal gospod Ivan Puž, se testo za izdelavo lecta najprej razvalja, nato pa se izrežejo razne figure s pomočjo modelov, kot so punčke (lilike), dvojčki, urice, konjički in lectova srca različnih velikosti. Srca se pobarvajo z rdečo jedilno barvo, včasih pa so jih barvali s sokom rdeče pese. Po slovenski tradiciji se pobarva samo sprednja stran lectovih src, na zadnji strani pa so nepobarvani. Vidi se barva medenjaka. Spredaj jih okrasijo z vzorci, ogledalci in napisi raznih misli in verzov. (Cafuta Trček, Ptujčan, 29. 2. 2012, str. 12)

Izdelki

V delavnici Puž ohranjajo tradicionalne oblike lecta. To so različni lectovi srčki v več velikostih, konjički, lilike, dvojčki, urice, lectova srca vseh velikosti, okraski za jelko, različni medenjaki.



Slika 127, slika 128, slika 129: Medenjaki, lectovo srce in stojnica Matije Puža, Lenart, 2022
(vir: lastni fotografiji)

Trgovanje

Že gospod Ivan Puž je svoje izdelke prodajal na različnih žegnanjih, na tradicionalnih sejnih, svetih birmah in ob drugih praznikih. Nekatere izdelke je prodajal tudi v galerijah in trgovinah umetne obrti v Ljubljani, Mariboru in na Bledu. (Cafuta Trček, Ptujčan, 29. 2. 2012, str. 12) Tudi Matija Puž prodaja svoje izdelke na stojnicah ob različnih cerkvenih praznikih. Srečale smo ga na sejnih v Lenartu in v Murski Soboti. Na svojih stojnicah ponuja lectova srca, medenjake različnih vrst in raznobarvne lizike. Ima tudi spletno prodajo svojih izdelkov. Iz objav na Facebooku smo zasledile, da ima gospod občasno stojnico tudi v Qulandiji na Ptuju.

Nasledniki

Podatka, ali imajo v družini Puž naslednike, ki bodo prevzeli obrt, žal nismo uspele dobiti.

9.6 Čebelarstvo, lectarstvo in apiturizem Šolar, Laško²¹

Kje? Kdo? Od kdaj?

Na hribu v Laškem se že od leta 1982 ukvarja s čebelami družina Šolar. Gospa in gospod Šolar sta to dejavnost opravljala ob službi. Začela sta s štirimi panji čebel, kmalu pa sta imela že tri čebelnjake. Pri delu sta se jima pridružila sin Gregor in snaha Darja, ki sta to dejavnost še razširila. Gospa Darja Šolar se je prav izobraževala na področju čebelarstva (poklicna čebelarska šola, preizkušanje medu) in apiterapije. Sedaj imajo kar sedem čebelnjakov z 200 panji. Naša sogovornica gospa Tatjana Šolar nam je povedala, da je želela iz pridelanega medu

²¹ Vse informacije smo pridobile od gospe Tatjane Šolar in od gospe Darje Šolar, 31. 8. 2022.

tudi kaj narediti, zato se je odločila, da bo začela peči medenjake. To je bilo okoli leta 1985. Kasneje pa je začela izdelovati in krasiti še lect.



Slika 130, slika 131, slika 132: Tatjana Šolar nam je predstavila delo v čebelarstvu, Laško, 2022
(vir: lastne fotografije)

Izobrazba

Gospa Tatjana Šolar (rojena Ocvirk) je po izobrazbi trgovka. Na področju peke medenjakov in lectarstva je samouk. Rada ustvarja, rada dela. Imela je tudi svojo razstavo.

Recepti

Medenjake je imela vedno rada. Z lectom se je prvič srečala leta 1971, ker sta njena teta in stric lect prodajala, ne pekla. Spremljala ju je na birme, sejme ..., kjer sta lect in medenjake prodajala. Od slaščičarja, ki jih je pekel, je kasneje kupila recepte. Veliko jih je morala preizkusiti, da se je prebila do končnega recepta, ki ga zdaj uporablja. Od slaščičarja je kupila tudi nekaj modelov ter verze, ki se pišejo na lect.

Delovni prostori

Delovni prostor je sestavljen iz kuhinje in sobice. Iz kuhinje, ki je vedno čista, zelo lepo diši. V njej imajo dve veliki pečici, delovno mizo, mešalnik za testo, valjar ter stojalo za pečene medenjake in za tiste, ki se po barvanju sušijo. V drugi sobi imajo napravo za rezanje medenjakov. Imajo še hladilnico, v kateri je med. Ker so Šolarjevi čebelarji, sami točijo svoj med in imajo za to delo vse pripomočke. Zraven kadi za izpiranje medu imajo tudi komoro za topljenje voska. Uporabljajo tudi novejši modele za medenjake najrazličnejših oblik.



Slika 133, slika 134, slika 135: Model za peko, medenjaki in lectova srca, Lectarstvo Šolar, Laško, 2022 (vir: lastne fotografije)

Delovni postopek in pripomočki

Gospa nam je zaupala, da izdeluje lect serijsko, kar pomeni, da dela po korakih z veliko količino lecta. Najprej ga zamesi, nato mora testo tri tedne počivati. Po treh tednih ga razvalja. Gospa ima veliko različnih modelov različnih oblik in velikosti. Ima srčke, punčke, ptičke, konjičke, zvončke ... Določeni modeli ustrezajo določenemu letnemu času oziroma prazniku. Stari kovinski modeli, ki jih imajo, so punčka, angelček, srček ... Oblikovan lect dvakrat pobarva, da dobi lepši sijaj. Ko se drugi premaz posuši, začne z okraševanjem. Uporablja naravne in sintetične barve. Debelejše linije uporablja za krasitev – različne rože oziroma vzorce, tanjše pa za pisanje verzov. »Lectarji imamo vsak svoj stil okraševanja. Sama sem vedno želela rožice izdelovati v barvah, s posebnimi obrobami, prav tako pa imamo tudi take z ogledalci.« Gospa nam je povedala, da je veliko povpraševanja, ali se lahko pojedjo. Prav zaradi tega se je družina Šolar odločila, da bo barvala in okraševala tudi medenjake, da jih bodo ljudje lahko brezskrbno pojedli. Iz medenega testa, katerega osnovna receptura so med, moka, voda, vzhajalno sredstvo in začimbe, pri Šolarjevih pečejo tudi velike količine medenjakov. Medenjaki so čez leto v obliki srčkov, v zimskem času v obliki zvezdic. Iz voska se izdelujejo kreme, sveče, z voskom se mažejo pekači.

Izdelki

Medenjaki so glavni prodajni artikel pri Šolarjevih. So okrogli, podolgovati, v obliki srčkov in zvezdic. Prav tako izdelujejo veliko izdelkov iz lecta. Največ je srčkov, glede na čas v letu pa tudi miklavže, parklje, božičke, novoletne okraske, snežake, pisanke ... Ker so Šolarjevi čebelarji, pridelajo veliko medu in tudi voska. Vosek pretopijo in dajo izdelat satnice. Izdelujejo pa tudi medeno žganje, medeni liker in brezalkoholno medeno limonado.

Dodatna ponudba

Zraven naštetih medicinskih izdelkov prodajajo pri Šolarjevih tudi več vrst medu domače pridelave, mila z dodatkom medu, izdelke iz cvetnega prahu in matičnega mlečka, kremni med z jagodo, borovnico, malino in apimix – mešanico medu z matičnim mlečkom in cvetnim prahom, ki krepi imunski sistem. Ukvarjajo se tudi z masažo in apiterapijo, saj sta gospa Darja Šolar in njen tast izobražena apiterapevta prve stopnje.

Sprejemajo tudi skupine do 50 ljudi, za katere organizirajo degustacije medov, ogled delavnice, peko medenjakov ...

Trgovanje

Družina Šolar dela svoje medenjake in lect večinoma po naročilu. Povezani so z različnimi trgovskimi verigami, ki jih zalagajo s svojimi izdelki. Včasih morajo narediti tudi po več ton medenjakov. Največ dela imajo od novembra do januarja, saj ljudje takrat največ kupujejo

različne božične in novoletne motive. Svoje izdelke prodajajo na stojnicah, občasno na sejmi in žegnanjih, dostavljajo jih tudi po Sloveniji. Pred dvema letoma je družina Šolar odprla trgovino s svojimi izdelki, ki se nahaja na njihovi posesti. V preteklosti je imela trgovinico v zdravilišču Laško. Ko smo gospo povprašali o časih, ko je agresivno razsajal Covid-19, nam je odgovorila, da so bili tudi med epidemijo zelo aktivni. Stranka je poklicala in se dogovorila, kaj želi naročiti ter kdaj bo prišla naročilo iskat. Naročila z računi so stranke čakala na mizi pred vrati. V priloženo ovojnico so stranke vložile znesek in jo oddale majhen poštni nabiralnik. Gospa Šolar pa jim je še pomahala z balkona.

Nasledniki

Kot nam je povedala gospa Šolar, sta z možem družinsko dejavnost pred sedmimi leti predala njuni snahi gospe Darji Šolat (rojeni Rauter) in sinu Gregorju Šolarju, ki sta oba pustila svoji službi in se zdaj ukvarjata samo z dejavnostjo v domačem podjetju. Gospod in gospa Šolar pri delu še zmeraj pomagata kolikor lahko. Imata tudi štiri vnukinje, ki so zelo pridne, a imajo veliko svojih zaposlitev.



Slika 136, slika 137: Gospa Darja Šolar v domači prodajalni in lectovi srčki lectarstvo Šolar (vir: <https://www.cebelaarstvo-solar.si/apiturizem>)

Gospo Darjo Šolar smo poiskale v centru Laškega, kjer je izdelke domačega podjetja prodajala na stojnici. Na naša vprašanja nam je z veseljem odgovorila. Povedala nam je, da je najprej začela tustu pomagati pri čebelarstvu. Ker jo je to začelo zelo zanimati, se je na tem področju tudi specializirala in izučila. Zdaj veliko dela s čebelami in se ukvarja tudi z apiterapijo. Seveda sodeluje tudi pri pripravi medenjakov in lecta. Tašči pomaga predvsem pri peki medenjakov in barvanju lectovih src. Krasi jih ne, a se uči, da bo nekoč tudi lectarstvo v celoti prevzela. Kakor nam je povedala, je pri medenjakih zelo pomembno, da imaš dobre sestavine. Vse dobavitelje, od katerih dobivajo sestavine, dobro poznajo in tako vedo, da so izdelki, ki jih iz njih izdelajo,

kvalitetni. Najpomembnejši pa je med, ki ga pridelajo sami. Med redno dajejo na pregled in v ocenjevanje. Zaradi dobre kvalitete so prejeli tudi zlato priznanje.

Zaključne misli

Celotna družina Šolar opravlja svojo dejavnost z velikim veseljem. Prejeli so veliko nagrad za svoj med, prav tako pa so zelo poznani prav zaradi medenjakov in lectovih src. Ker so ljudje zadovoljni, se že 40 let vračajo k njim.

9.7 Trgovanje z lectarskimi, medičarskimi in svečarskimi izdelki danes

Vsi obravnavani domači lectarji, razen Matije Puža, prodajajo danes svoje izdelke v svojih delavnicah, vendar kot pravijo, večino prodaje opravijo na različnih sejmihi oziroma stojnicah (tržnicah). Najpogosteje so to različna proščenja oziroma drugi krščanski prazniki. Odpravile smo se na nekatere sejme, ki so jih omenili lectarji, ko smo jih obiskale, saj smo želele tudi same preveriti te informacije.

9.7.1 Ruška nedelja (11. 9. 2022)

Eden največjih cerkvenih praznikov, ki potekajo v bližini Maribora, je Ruška nedelja. V nedeljo, 11. 9. 2022, smo se odpravile na ogled v Ruše. Na ta dan poteka pred cerkvijo oziroma v kraju sejem, pripravijo kulturni program, igra godba na pihala, poskrbljeno je tudi za hrano in pijačo. Sejem se je začel že ob sedmih zjutraj in je trajal vse do popoldneva. Tam je bilo veliko različnih stojnic, med njimi pa smo našle tudi lectarje, zaradi katerih smo prišle.

Gospod Hrabroslav Perger nam je ob našem obisku v Slovenj Gradcu zaupal, da bodo na tem sejmu imeli stojnico. V pogovoru z njegovim sinom Lucijanom Pergerjem in njegovo ženo smo izvedele, da so na svojih dveh stojnicah že od jutra. Družina Perger ohranja to tradicijo že zelo dolgo. Že od nekdaj imajo na sejmu dve stojnici, na katerih prodajajo medenjake, ki so najbolj prodajan izdelek, sveče, medico, ki je delajo vedno manj (samo za žegnanja), lectova srca, med, doma izdelane bombone in veliko drugega. Opažajo, da je na sejmu vedno manj sodelujočih in da se vedno manj ljudi trudi. Družina se sicer udeležuje tudi drugih sejmov, ki potekajo ob žegnanjih. Napisov na izdelkih iz lecta ne prilagajajo več določenemu prazniku oziroma kraju, kjer praznik poteka, saj so ugotovili, da se ne prodajajo.



Slika 138, slika 139, slika 140: Stojnice Lectarstva Perger, Ruška nedelja, 2022 (vir: lastne fotografije)

Zraven Pergerjev smo na Ruški nedelji naleteli tudi na našega mariborskega mojstra lecionarja, medicarja in svečarja Bena Kolariča. Ruške nedelje se z ženo udeležujeta že dolgo. Pred njim se je sejma udeleževal njegov oče Maksimilijan Kolarič. Gospod Kolarič je na svoji stojnici ponujal lectova srca različnih velikosti in glazur. Prodajal je tudi navadne medenjake in medenjake z različnimi dodatki ter okusi. Najbolj prodajani izdelki na sejmi so, po besedah gospoda Kolariča, medenjaki, ki jih, kakor smo tudi same opazile, ljudje z veseljem kupijo. Gospod Kolarič sodeluje tudi na mnogih drugih sejmi, ki so povezani s krščanskimi prazniki. Obiskuje Slovenske gorice, in sicer Sv. Ano, Sv. Jakoba, Marijo Snežno, kjer pripravi tudi medeno žganje. V Mariboru sodeluje na Festivalu Stare trte, v zimskem času pa na božičnem sejmu in na mnogih drugih.

9.7.2 Proščenje v Lenartu v Slovenskih goricah (6. 11. 2022)

6. novembra 2022 smo se odpravile na proščenje v Lenart v Slovenskih goricah z namenom, da bi morda srečale kakšnega lecionarja s svojo stojnico. Že prva stojnica, ki smo jo zagledale, je bila stojnica Medicarstva Celec, Gregorja Celca iz Murske Sobote. Za stojnico je stala gospa Vlasta Celec, žena lectorskega mojstra Gregorja Celca. Povedala nam je, da imajo na sejmu kar štiri stojnice. Pojasnila nam je, da so v preteklosti izdelke na sejme vozili z vozovi in jih nato zložili na majhne lesene stojnice, podobne današnjim. Povedala je še, da je OŠ Lenart ena redkih šol, ki spodbuja otroke k domačim obrtem. Tudi njo so povabili na šolo, da jim je predstavila lektorstvo in izvedla zanimive delavnice.



Slika 141: Stojnica Gregorja Celca iz Murske Sobote;
Slika 142: Stojnica Matije Puža iz Ptuja, Lenart, 2022 (vir: lastni fotografiji)

Nepričakovano smo naleteli na še enega lektarja, gospoda Matijo Puža s Ptuja. Gospod Puž na Ptuj nima svoje trgovinice, kar je še en razlog, zakaj hodi na sejme. Na sejmu je imel dve stojnici. Eno je vodil sam, drugo pa njegov brat.

9.7.3 Katarinino na Ptuj (25. 11. 2022)

25. novembra 2022 smo se odpravile na Katarinin sejem na Ptuj. Sejem je obsegal celo mestno jedro in je bil v preteklosti znan kot sejem za prodajo rabljenih oblačil. Ta običaj se je ohranil vse do danes. Kakor smo pričakovale, je na sejmu imel dve stojnici ptujski lektar gospod Matija Puž. Povedal nam je, da se sejma že od nekdaj udeležuje. Zraven Katarininega sejma obiskuje tudi vse ostale sejme na Ptuj in v okolici. Povedal nam je še, da je to eden izmed njegovih zadnjih sejmov v tem letu in da ima za naslednje leto že pripravljene načrte za dober začetek. Stojnico gospoda Puža vsako leto običajno obiščejo iste stranke. Najbolj se na sejmi prodajajo navadni medenjaki, takoj za njimi pa medenjaki z okrasom ter lect. Dodal je še, da za različne praznike različno okraši določene medenjake. Ker je Katarinin sejem blizu praznika sv. Miklavža, je gospod Puž ponujal miklavže in parklje z mrvicami.



Slika 143: Stojnica Matije Puža na Katarininem na Ptuj, 2022 (vir: lastna fotografija)

9.7.4 Miklavžev v Murski Soboti (6. 12. 2022)

Pot nas je ponesla tudi na sejem Miklavžev v Murski Soboti. Stojnic je bilo ogromno. Na njih so ljudje, predvsem domačini, prodajali različne izdelke. Najpomembnejše za nas so bile stojnice z medenjaki in lectom. Sprehodile smo se po vseh sejmskih ulicah in naštele šest stojnic Gregorja Celca in sedem stojnic Jožice Celec, kar je skupaj trinajst stojnic z lectom in medenjaki. Tako veliko število stojnic nas je presenetilo. Oba lectarja sta skupaj s svojimi pomočniki prodajala svoje medenjake in lectova srca. Opazile smo, da je pred njunimi stojnicami stalo veliko ljudi. To pomeni, da so bili nad izdelki navdušeni. Miklavžev je bil največji sejem, kar smo jih obiskale, in tudi število lectarskih stojnic je bilo največje.



Slika 144: Lectarski izdelki Gregorja Celca na sejmu Miklavžev v Murski Soboti, 2022;
slika 145: Lectarska stojnica na sejmu Čarobni Maribor, 2022 (vir: lastni fotografiji)

9.7.5 Božično-novoletni sejem v Mariboru – Čarobni Maribor (1. 12. 2022 – 31. 12. 2022)

Tudi v Mariboru smo imeli letos Božično-novoletni sejem, na katerem so bile različne stojnice. Na dveh izmed njih so prodajali tudi lectova srca in najrazličnejše lizike. Po pogovoru s prodajalko smo ugotovile, da ne gre za izdelke domačih lectarjev, temveč gre za prodajo izdelkov, izdelanih v Srbiji. Prodajalka nam je povedala, da je le trgovka, lectove srčke z napisi po želji pa ji po naročilu izdelajo v podjetju SRZ Janović v Somborju v Srbiji. Takšni stojnici smo v Mariboru letos opazili prvič. Domači, slovenski lectarji na sejmu niso bili prisotni.

Zraven prodaje v delavnicah in na sejmih nekateri lectarji svoje izdelke danes prodajajo tudi preko spleta in v trgovinah. V velikih trgovskih centrih (Spar, Mercator, Tuš) smo zasledile medenjake gospe Jožice Celec in družine Perger. Prav tako je v trgovinah v predbožičnem času pestra ponudba različnih industrijsko izdelanih medenjakov, uvoženih iz Avstrije in Nemčije.

9. 8 Pomen in uporaba lectarskih, medičarskih in svečarskih izdelkov danes

Lectarstvo, medičarstvo in svečarstvo sodijo med redke obrti, ki živijo še danes. Med našim obiskom različnih delavnic po Sloveniji smo ugotovile, da je teh delavnic mnogo manj, kot jih je bilo nekoč. Trenutno je aktivnih le še sedem medičarskih delavnic, med katerimi vse nimajo

naslednikov, ki bi prevzeli obrt. V preteklosti so bili medenjaki edina sladica, ki so jo lahko kupili le na sejmi, danes pa je v trgovinah ponudba industrijsko izdelanih piškotov in drugih sladkarij zelo velika. Zato se je povpraševanje po medenjakih in lectu zmanjšalo.

Eden izmed najbolj znanih produktov lectarstva danes je svetovno znano lectovo srce z ogledalcem in verzom v sredini. Ta še zmeraj navezuje stike med spoloma in izkazuje čustva ljubezni ter pozornosti. Vendar se lect danes uporablja predvsem kot turistični spominek. Še zmeraj prevladujejo srčki z različnimi napisi (npr. Maribor, Slovenija), lectarji pa jih po naročilu izdelujejo tudi za razna darila. Iz lecta lahko kupimo okraske za božične in novoletne smrečice. Kot smo ugotovile iz pogovorov z lectarji, so danes medenjaki pomembnejši od lecta, saj so zdravi in se lahko pojedjo. Izdelovanje medice je v današnjem času skoraj popolnoma zatonilo v pozabo, saj je na razpolago veliko drugih pijač.

Tudi ročno izdelovanje sveč je v današnjem času prava redkost, saj se s to dejavnostjo več niti vsi lectarji ne ukvarjajo. Ugotovile smo, da se potrošnja sveč iz naravnega voska spreminja. Kljub temu da je cerkev še danes predvidoma največji potrošnik sveč, te niso več izdelane iz naravnega čebeljega voska, temveč iz parafina ali tekočega voska. Včasih je med cerkvenim obredom morala goreti vsaj ena sveča, ki je pomenila božjo prisotnost. Danes so sveče sicer vedno prižgane, a smo izvedele, da je obred svete maše veljaven, ne glede na to ali sveča gori ali ne. Tudi med obiskom duhovnika na bolnikov dom sveča ni več potrebna oziroma se ne uporablja več. Pri krstu, obhajilu in ob smrti je danes sveča še zmeraj prisotna, le da se v večini uporabljajo industrijsko narejene sveče iz parafina, saj so le-te cenovno dostopnejše. Večje, krstne ali poročne parafinske sveče imajo vrednost od 14,42 evrov (industrijsko izdelane) do 57,00 evrov (ročno izdelane). Za primerjavo lahko navedemo, da ročno narejena in poslikana sveča iz naravnega voska, narejena po naročilu, velikosti 25cm x 8cm, stane približno 80 evrov. Votivne figurice danes niso več v uporabi.²²

Ker se je obrt v preteklosti običajno predajala iz roda v rod, so otroci že od malega pomagali v medicarskih delavnicah in so zato vedeli, kaj jih čaka in kako bodo obrt vodili. Običajno niso niti razmišljali o kakšnem drugem poklicu, saj je bilo delo obrtnika cenjeno in je prinašalo zaslužek za preživetje. Današnje mlajše generacije, ki z obrtjo niso povezane, ne kažejo

²² Gospod Danijel Lasbaher, župnik Stolne župnije Maribor, nam je prijazno odgovoril na vprašanja 26. 1. 2023. Za njegovo pomoč se mu iskreno zahvaljujemo.

zanimanja, da bi se v lectarstvo, svečarstvo ali medicarstvo poglobile in nadaljevale ter ohranjale našo dediščino. Eden izmed razlogov je morda tudi, da se za lectarja, svečarja in medicarja ni mogoče šolati, ampak se je treba izučiti pri mojstru.



Slika 146: Lectovo srce, Perger 1747 (vir: <https://perger1757.si/>), slika 147: Medenjaki Jožice Celec (vir: lastna fotografija)

10 LECTARSTVO, MEDIČARSTVO IN SVEČARSTVO V BLIŽNJIH EVROPSKIH DRŽAVAH

Ob koncu našega raziskovanja nas je zanimalo, ali se tudi v drugih državah ukvarjajo z lectarstvom, medicarstvom in svečarstvom. Vprašalnike smo poslale v deset evropskih držav, in sicer v Avstrijo, Madžarsko, Italijo, Nemčijo, Češko, Slovaško, Poljsko, Srbijo, Hrvaško ter v Bosno in Hercegovino. Vprašalnik smo poslale v 13 muzejev in dobile 11 odgovorov iz 8 držav. Odgovorili nam niso le iz Slovaške ter Bosne in Hercegovine. Ugotovile smo, da je bilo lectarstvo, medicarstvo in svečarstvo v preteklosti prisotno v vseh naštetih državah razen v Italiji. Najzanimivejši se nam je zdel podatek, da obstaja na Poljskem muzej lectarstva, medicarstva in svečarstva, ki zbira podatke o teh obrteh iz vse Evrope.

Hrvaška

Začetki lectarstva in svečarstva na Hrvaškem segajo v 16. in 17. stoletje. Ta obrt se je zelo razvila v 18. in 19. stoletju, v 50. letih 20. stoletja pa je zamrla. Zdaj se je spet razcvetela, saj na Hrvaškem trenutno obratuje okoli 30 lectarskih in svečarskih delavnic. Središče lectarstva je v Hrvaškem Zagorju, še posebej v romarskem središču Marija Bistrica, ki smo ga tudi

obiskale.²³ Tja in v muzej na prostem v Kumrovcu²⁴ nas je usmerila gospa Iris Biškupić Bašić iz Etnografskega muzeja v Zagrebu, kjer sicer hranijo veliko predmetov, povezanih z obrtni, ki nas zanimajo. (elektronska pošta, Iris Biškupić Bašić) Kot smo prebrale na spletni strani Ministrstva za kulturo in medije Republike Hrvaške, je na Hrvaškem lectarstvo uvrščeno na UNESCOV seznam svetovne kulturne dediščine, kar dokazuje, da je ta dejavnost na Hrvaškem zelo pomembna.²⁵



Slika 148, slika 149, slika 150: Izdelki lectarjev iz Marije Bistrice na Hrvaškem, 2022
(vir: lastne fotografije)

Madžarska

V imenu Etnografskega muzeja Budimpešta nam je na naše elektronsko sporočilo odgovoril gospod Gábor Kőszegi. Lectarstvo je bilo za Madžarsko zelo pomembno od 17. do 20. stoletja. Po večini so se lectarji ukvarjali tudi s svečarstvom, ki se je začelo v 9. stoletju. V preteklosti je bil vosek zelo pomembna, a draga surovina. Sedaj se sveče večinoma podarjajo kot darilo ali spominki. Zraven sveč pa so nekateri lectarji delali tudi medico, a se ta običaj do danes ni ohranil. Najstarejša muzealija, ki jo hranijo v muzeju, je iz leta 1684 iz Selmechanya, in sicer je to leseni model za lectovo srce. V muzeju hranijo več kot 1200 predmetov, povezanih z našo temo. V skoraj vsaki lokalni zbirki imajo na Madžarskem nekaj predmetov, ki so povezani z lectom. V preteklosti so uporabljali lesene modele, nekateri pa kasneje tudi kovinske. Na Madžarskem je še vedno nekaj aktivnih delavnic, ki se ukvarjajo z lectarstvom in s svečarstvom. Lectarski mojstri pa svoje izdelke prodajajo na različnih sejmi, v svojih trgovinah ali preko spleta. (elektronska pošta, Gábor Kőszegi)

²³ Glej prilogo 10.

²⁴ Glej prilogo 11.

²⁵ Na to nas je opozorila gospa dr. Nena Židov iz Slovenskega etnografskega muzeja, za kar se ji iskreno zahvaljujemo.



Slika 151: Cehovski znak iz 19. stoletja, ki vsebuje srce in dve obliki sveč ob straneh;
slika 152: Model za medeno testo iz Selmezbánya 1684 (vir: Etnografski Muzej Budimpešta)

Avstrija

Kako je z lectarstvom, medicinarstvom in svečarstvom v Avstriji, smo poizvedele v Etnografskem muzeju na Dunaju, s katerim smo se povezale preko gospe kustodinje mag. Nore Witzmann. Sporočila nam je, da je v Avstriji imel lect zelo velik pomen, a se je večina delavnic v 20. stoletju zaprla. Najstarejša muzealija v njihovem muzeju, povezana z lectarstvom, je iz leta 1445. Lect so prodajali ob porokah, rojstvu, božiču in drugih praznikih. V Avstriji so v preteklosti izdelovali tudi medico. (elektronska pošta, Nora Witzmann)

Okoli 350 modelov za lect, ki so iz različnih koncev Štajerske, imajo tudi v Etnografskem muzeju v Gradcu (Volkskundemuseum Graz). Na naša vprašanja nam je prijazno odgovorila gospa Martina Edler. Sporočila nam je tudi, da so trenutno v tem koncu Avstrije aktivne še nekatere lectarske delavnice v krajih Mariazell, Bad Aussee, Kainach bei Voitsberg, Pöllau bei Hartberg in Seckau Lebzelterei. (elektronka pošta, Martina Edler)

Mail smo poslale tudi v Museum im Zeughaus v Bad Radkersburg, kjer nam je direktorica muzeja Beatrix Vreča sporočila, da hranijo v muzeju veliko predmetov, povezanih z našo temo, in da si je muzej vredno ogledati. V muzeju resnično hranijo tako lesene kot kovinske modele za medenjake in lect, različnih oblik in velikosti. Hranijo tudi portret lectarke Terezije Hauschl s konca 18. stoletja, star vrč za točenje medice ter kotel za kuho medice, prav tako pa tudi kovinske kalupe za izdelavo sveč. Vsi predmeti so iz 18. in 19. stoletja. Kljub temu da je v Radgoni včasih delalo veliko lectarjev, sedaj ni več nihče aktiven.²⁶

²⁶ Glej prilogo 12.



Slika 153: Kalupi za sveče; slika 154: Kotel za kuho medice; slika 155: Vrč za točenje medice; slika 156: Leseni modeli iz muzejskega depoja, Museum im alten Zeughaus, Bad Radkersburg, 2022 (vir: lastne fotografije)

V predbožičnem času smo se odpravile tudi na božični sejem v Celovec, ki se vsako leto odvija na trgu. Opazile smo tri stojnice z medenjaki in lectom. Po kratkem pogovoru s prodajalci smo ugotovile, da ima le eden od njih svojo delavnico in izdelke izdeluje na staromodni način. Podjetje se imenuje Kosta Konditorei in se nahaja na St. Georgener Strasse 14 v Celovcu. Gospod je imel zelo veliko stojnico, na kateri je prodajal različne vrste medenjakov, lect, bombone, lizike ... Na drugih dveh stojnicah pa je šlo le za preprodajo in uvoz izdelkov iz Nemčije.

Italija

Iz Italije smo kontaktirale z muzejem Museo Etnografico del Friuli. Na naše elektronsko sporočilo je prijazno odgovorila gospa Pamela Pielich, ki nam je povedala, da v Furlaniji lectarstvo, medicarstvo in svečarstvo ni močna ta tradicija. (elektronska pošta, Pamela Pielich)

Nemčija

Na našo elektronsko pošto se je odzval Thomas Schindler iz Bavarskega narodnega muzeja v Nemčiji. Izvedele smo, da je bila obrt lectarstva na njihovem območju zelo pomembna do sredine 19. stoletja. Svečarji pa so v vsakem mestu imeli pomembno vlogo, saj so bile sveče vir svetlobe. V Nemčiji lectarstvo sega v 12. stoletje, najstarejši podatki so iz Nürnberga. Nekoč so bili modeli leseni, po letu 1850 pa so jih zamenjali kovinski. Danes so v Nemčiji lectarji le še iz turističnih razlogov. Izdelke iz lecta in medenjake prodajajo v starejših mestih, ki so večje turistične atrakcije, in na raznih stojnicah. (elektronska pošta, Thomas Schindler)

Češka

Na našo elektronsko pošto je odgovoril gospod Jan Pohunek iz Etnografskega muzeja v Pragi. Napisal nam je, da je na Češkem peka medenjakov in obdarovanje z lectom najbolj uveljavljeno med božičem. Izdelujejo lectova srca, ki so simbol ljubezni, tudi svetnike, ženske z dojenčki in živali. Lectarstvo je na Češkem prisotno od 14. stoletja. Lectarji so na Češkem uporabljali lesene modele, ki so jih zamenjali kovinski. Tudi svečarstvo je razširjeno. Ta obrt ni tako razširjena kot lectarstvo, saj je svoj vrhunec doseglo v 19. stoletju. Z medico se na Češkem niso ukvarjali. V nekaterih muzejih imajo razstave lecta oziroma hranijo večje zbirke. Na Češkem še zmeraj deluje nekaj delavnic iz 20. stoletja, zato večina nima dolgoletne tradicije. Večina lectarjev svoje izdelke prodaja na sejmi. (elektronska pošta, Jan Pohunek)



Slika 157, slika 158: Lectarški izdelki iz Pardubic, Češka (vir: Bohemian Museum Pardubice)

Na naše elektronsko sporočilo pa je odgovoril tudi Michal Hambálek iz Pardubic. Izvedele smo, da je obrt lectarstva na Češkem kar pomembna, sploh v zgodovini. Prvi zapisi lectarstva segajo že v 14. stoletje, predvidevajo pa, da je obrt tudi starejša. Najznačilnejši motivi lecta so srce, dojenčki, sv. Miklavž, živali, jezdec na konju ipd. Nekateri so nekoč celo delali medico. Delavnice so bile večinoma zgrajene v začetku 20. stoletja, danes pa je na Češkem ena industrijska proizvodnja lecta in nekaj družinskih obrtnikov. V vasici Ráby je obrtnik, ki po starem načinu izdeluje medeno pecivo iz lesenih modelov. Največ predmetov in podatkov je shranjenih v muzeju v Brnu. (elektronska pošta, Michal Hambálek)

Poljska

Iz muzeja Torunskega Piernika na Poljskem nam je odgovoril Krzysztof Lewandowski, ki je zaposlen v oddelku za lectarstvo. Napisal nam je, da je na Poljskem obrt lectarstva zelo pomembna, svečarstva nekoliko manj. Najstarejša sled obrti na Poljskem sega v leto 1609, v Krakow. Najbolj znani obrtniki lectarstva so se nahajali v Torunu (Pomeranija). Najznačilnejša vrsta lecta na Poljskem se imenuje "katarzynka" – šest okroglih keksov, zlepljenih skupaj. Na

Poljskem ima vsak model lecta svoj pomen. Med take sodi srce, povit dojenček in jahalec konja. Modeli za lect so narejeni iz lesa, kovine, gline in voska. Podatkov o medicini na Poljskem ne hranijo, gospod Lewandowski pa pravi, da se je medica nekoč morda res delala. Tam danes ni več rokodelskih delavnic, lect pa še vedno izdelujejo v manjših tovarnah. Izdelan lect prodajajo na raznih sejmi, vedno več pa tudi preko spleta. (elektronska pošta, Krzysztof Lewandowski)

Srbija

V imenu Etnografskega muzeja v Beogradu nam je odgovoril g. Miloš Matič. Od njega smo izvedele, da lectarstvo v Srbiji ni tako pomembna obrt, kot je bila v poznih letih 20. stoletja. Danes je v Srbiji še nekaj aktivnih lectarjev. Do prve polovice prejšnjega stoletja so lect izdelovali svečarji, ki jih danes tam več ni. Lectova srca so v Srbiji le še kot suvenir oz. spominek, prodajajo pa jih v raznih trgovinah, stojnicah/spominskih trgovinicah, preko interneta ipd. Obrtniki se v Srbiji nahajajo v Vrnjački Banji, Loznici, Beogradu in Vojvodini. Modeli, ki jih uporabljajo, so le kovinski, medice pa ne delajo in je nikoli niso. Nekateri muzeji po Srbiji še hranijo predmete, povezane s svečarstvom in lectarstvom. (elektronska pošta, Miloš Matič)



Slika 159: Lectarski izdelki iz Srbije (vir: <http://liciderskosrce.rs/>)

11 OHRANJANJE DEDIŠČINE LECTARSTVA, MEDIČASTVA IN SVEČARSTVA

11.1 Zbiranje receptov za peko medenjakov in izdaja knjige receptov

Ker smo medicinarstvo, lectarstvo in svečarstvo raziskovale dalj časa, smo pričele zbirati različne recepte za medenjake. Nastala je zbirka receptov, ki smo jo priložile k nalogi.

Dostopna je na spletni povezavi:

https://drive.google.com/file/d/1Ztxmt2Gajqffv--BluCNnZGecTDu_zM5/view?usp=share_link



Slika 160: Sladki svet medenjakov, zbirka receptov za medenjake, 2023 (vir: lastna fotografija)

Recepte smo dobile pri mamah, babicah, tetah in sosedah, ki pečejo medenjake po receptih, ki gredo iz roda v rod, in po tistih iz starih kuharskih knjig in revij. Zbrane recepte smo zapisale in uredile v zbirko, seveda pa smo se tudi same preizkusile v peki in okraševanju medenjakov in medenih src.



Slika 161, slika 162, slika 163: Peka medenjakov in lectovih src, 2022 (vir: lastne fotografije)

11.2 Izdelava in krašenje lectovih src – delavnica za devetošolce

Da bi našim vrstnikom predstavile in približale pomen lectarstva, smo se odločile organizirati delavnico za devetošolce. Pri organizaciji in izvedbi nam je pomagala učiteljica likovne umetnosti, ki je v delavnico povabila tudi upokojeno učiteljico Lidijo Štrucl, ki je v preteklosti večkrat pripravljala delavnice, v katerih so učenci okraševali lecte. Pomagala nam je pripraviti glazuro za okraševanje, s pomočjo Power Point predstavitve pa nam je predstavila svoje poznavanje lectarstva.



Slika 164, slika 165, slika 166: Krašenje medenjakov v šoli, 2022 (vir: lastne fotografije)

V naši delavnici, ki je potekala 20. 12. 2023 v naši šoli, je sodelovalo 15 devetošolcev. Doma smo napekle lectova srca in medenjake s pomočjo treh različnih receptov, učenci pa so jih v šoli okrasili.²⁷ Vsak učenec je dobil dve srci. Enega z rdečo glazuro in enega brez, za krašenje pa so imeli na razpolago tudi medenjake. Za pripravo glazure smo porabili kar 3 kilograme sladkorja in 15 jajc. Naredile smo belo, modro, oranžno, zeleno in roza glazuro. Učenci so si barve izmenjevali in krasili medenjake ter lectova srca. Preden so začeli krasiti, smo jim predstavile postopek okraševanja lecta in tradicionalne vzorce, nato pa so se dekleta in fantje prepustili kreativnosti. Prav vsi udeleženci delavnice so z navdušenjem krasili lect in medenjake, tako da so nastale prave umetnine. Same smo okrasile lectova srca, na katera smo napisale imena vseh naših sošolk in sošolcev ter učiteljic in učiteljev, ki smo jih 23. decembra 2022 obdarile z lectovimi srčki. Preden smo jih razdelile, smo pripravile še razstavo, ki so si jo naši sošolci z zanimanjem ogledali. Skupaj smo okrasili 75 lectovih src in približno 100 medenjakov.

Ker je bila delavnica med učenci sprejeta z velikim zanimanjem, smo se z učiteljico likovne umetnosti dogovorili, da bomo še eno delavnico izpeljali spomladi, ko bomo devetošolci zbirali sredstva za izlet in valetu. V predbožičnem času smo lectova srca in medenjake pekle tudi doma in jih krasile skupaj z družinskimi člani.

11.3 Ogled lectarske delavnice za prvošolce

Z lectarjem Benom Kolaričem smo se dogovorile, da lahko na ogled pripeljemo prvošolčke. Ogled smo izvedli v 2. marca 2023.

Najprej smo prvošolčkom predstavile, kaj je obrt in katere od njih so bile najpomembnejše v Mariboru v preteklosti. Natančneje smo jim predstavile dejavnosti, ki so se v preteklosti in se še danes izvajajo v isti obrtniški delavnici – pri medicarju, svečarju oziroma lectarju. To so izdelava lectovih src, peka medenjakov, izdelava medice in sveč.

Za tem smo se sprehodili od naše šole do Glavnega trga v Mariboru, kjer smo otrokom povedale, da so v preteklosti v Mariboru delovale tudi druge lectarske, medicarske in svečarske delavnice, ki so bile razporejene po celotnem starem mestnem jedru. Od vseh danes dela le še ena, in sicer delavnica lectarja, medicarja in svečarja Bena Kolariča. Preden smo vstopili v

²⁷ Glej prilogo 11.

delavnico, so prvošolci imeli nalogo, da nad lokali na Glavnem trgu poiščejo velik napis **MEDIČAR SVEČAR**.

V delavnici in trgovini nas je pričakal lectarski mojster Beno Kolarič. Gospod Beno jim je razkazal svojo delavnico, jim pokazal svoje in očetove modele, ki so različnih oblik in velikosti. Povedal jim je nekaj zanimivosti o peki medenjakov in lectovih src. Predstavil jim je faze in način dela pri krašenju lectovih src. Pokazal jim je tudi svoje medenjake, lectova srca ter lepo okrašene sveče. V prostoru, kjer ima trgovinico, ima tudi manjšo razstavo Pokrajinskega muzeja Maribor, ki so si jo otroci ogledali. Izvedeli so, koliko časa je potrebnega, da nastanejo tako lepi izdelki, ter koliko potrpljenja je potrebnega za to. Na koncu jih je čakalo še sladko presenečenje ...

Po ogledu smo se vrnili v šolo. Učencem smo razdelile delovne liste, s pomočjo katerih so lahko ponovili, kaj so videli in se naučili. Reševali so zabavne naloge in si nato list prilepili v zvezek.²⁸ S tem projektom smo spodbujale dober odnos do naše kulturne dediščine, otrokom pa z lectarjevo pomočjo posredovale veliko znanja o teh treh starih obrteh.

12 DRUŽBENA ODGOVORNOST

Naše raziskovalno delo nam je še bolj poglobilo zavedanje, kako pomembno je spodbuditi sovrstnike in mlajšo generacijo k raziskovanju naše preteklosti. Lotile smo se raziskovanja ene izmed starih rokodelskih obrti, ki izumira, in je v Sloveniji že prava redkost. Navdih je bila zadnja mariborska medičarska, lectarska ter svečarska delavnica in prodajalna na Glavnem trgu. Ob obisku zadnjega delujočega mariborskega medičarja, lectarja in svečarja smo videle, da opravlja svojo obrt z velikim spoštovanjem do tradicije in se trudi, da jo bo predal svojim naslednikom. Raziskovanje smo razširile tudi na območje celotne Slovenije in preko meja. Ugotovile smo, da je v Sloveniji samo še sedem delujočih medičarjev in lectarjev. Želimo si, da bi se ta obrt še ohranjala kot del naše kulturne dediščine. V ta namen smo v šoli organizirale delavnico peke medenjakov in okraševanja lectovih src. Za učence nižje stopnje bomo izvedle ogled medičarske, lectarske in svečarske prodajalne v našem rodnem mestu. Lotile smo se tudi zbiranja receptov za peko medenjakov in izdelale brošuro zbranih receptov. Z vsem naštetim, smo pokazale družbeno odgovornost do dediščine. Del družbene odgovornosti je tudi medgeneracijsko sodelovanje, ki ga je bilo pri našem delu zelo veliko, saj smo sodelovale s številnimi lectarji starejše generacije. Skrb za dediščino je skrb nas vseh.

²⁸ Glej prilogo 12.

13 RAZPRAVA IN INTERPRETACIJA REZULTATOV

Odgovore na **prvo raziskovalno vprašanje** (*Kaj je lectarstvo, medicarstvo in svečarstvo in za katero območje je značilno?*) smo dobile iz literature. Ugotovile smo, da so to stare obrti, ki so povezane s čebelarstvom. Vse tri obrti je v preteklosti izvajal en obrtnik s svojimi pomočniki v isti delavnici. Tako je povedal tudi eden od slovenskih lectarjev, saj je rekel, da nisi pravi lectar, če se hkrati ne ukvarjaš tudi z medicarstvom in svečarstvom. Pri teh obrteh so v preteklosti izkoristili vse čebelje produkte. Med so odcedili in ga uporabili za prodajo, peko medenjakov in lecta, ostanek pa izprali iz satja in iz sladke tekočine naredili medico. Iz voska, ki je ostal, so izdelali sveče in votivne figurice. Lectarstvo, medicarstvo in svečarstvo je bilo v preteklosti prisotno v vseh slovenskih pokrajinah, razen na Primorskem. Najbolj je raziskano na Dolenjskem in Gorenjskem (kjer ne gre za pravi lect, ampak za male kruhke). Z raziskovanimi obrtniki so se ukvarjali tudi drugod v Srednji Evropi, še posebej v Nemčiji, Avstriji, na Madžarskem, Poljskem ... in na Hrvaškem, kjer je ta dejavnost zelo živa še danes.

Odgovore na **drugo raziskovalno vprašanje** (*Kako je v preteklosti potekalo delo v lectarski, medicarski in svečarski delavnici, katere surovine, orodja in pripomočki so se uporabljali ter kako je potekalo trgovanje z izdelki?*) smo dobile iz literature in na terenu (ogledi muzejev in lectarske delavnice s staro opremo pri Lectarju v Radovljici). Največ smo izvedele iz kataloga *Medicarstvo in svečarstvo na Dolenjskem*, avtorice Ivice Križ (2000), ki je napisala še nekaj drugih člankov na to temo. Z izdelavo prostoročno oblikovanih in okrašenih kruhkov so se ukvarjali na podeželju na območju Dražgoš in Železnikov (*Dražgoški kruhki*). Z izdelavo medenega peciva s pomočjo tlačenja testa v rezljane lesene modele so se ukvarjale sestre klarise in uršulinke na območju Škofje Loke (*mali kruhek ali nunski lect, tudi Loški kruhek*). Lectarstvo, medicarstvo in svečarstvo sodijo med najstarejše obrti, ki so se razvile v mestih. Osnovne surovine, ki so jih uporabljali lectarji v svojih delavnicah, so bile med, več različnih vrst moke, začimbe in vosek. Od 19. stoletja naprej so uporabljali tudi sladkor in šele takrat se je pričela izdelava lecta. Lect je trši medenjake, običajno prevlečen z rdečo glazuro in okrašen z raznobarvnimi sladkornimi vzorčki, ogledalci in verzi. Medeno srce simbolizira ljubezen. Obrtniki so uporabljali različna orodja in pripomočke, na primer prehe (priprava za gnetenje testa), lesena korita, sita, valjarje, peči, rezljane lesene modele za izdelavo medenjakov, kovinske modele za lect, kotle za kuho medu in medice, vrče za medico, obroče za obešanje in oblikovanje sveč (ring), kalupe za votivne figurice in okraske za sveče, stenje, klešča in drugo. V starih časih so lectarji svoje izdelke prodajali le na sejnih in v svojih prodajalnah ob delavnicah.

Na **tretje raziskovalno vprašanje** (*Ali je v Mariboru in okolici delal kakšen pomemben lectar, medicar in svečar in ali se danes še kdo ukvarja s tem poklicem?*) smo si odgovorile s pomočjo knjige *Maribor, mesto, hiše, ljudje* (Semljič Rajh, Oman, Mlinarič, 2012) in arhivskih virov. Ugotovile smo, da je v Mariboru v preteklosti delovalo kar nekaj lectarskih, medicarskih in svečarskih delavnic, a danes deluje le ena. To je delavnica Bena Kolariča na Glavnem trgu 5, ki smo jo večkrat obiskale, opravile več intervjujev z lectarjem in spremljale njegovo delo. Postopke dela smo zapisale in dokumentirale s kratkimi filmi, ki so del te naloge. Ugotovile smo, da Beno Kolarič ohranja tradicionalen način peke medenjakov, lecta in izdelovanja sveč s tehniko oblivanja. Glavne surovine so še zmeraj med, moka, sladkor, začimbe, vzhajalno sredstvo in vosek. Pri tem uporablja stare kovinske modele, staro peč in star stroj za gnetenje testa. Gospod Beno je zelo vztrajen in natančen mojster z veliko domišljije, kar se še posebej vidi na lepo okrašenih lectarskih izdelkih. Svoje izdelke prodaja v trgovini ob delavnici, na sejnih in po naročilu.

Po obisku petih izbranih muzejev in s pomočjo poslanih elektronskih sporočil (kontaktirale smo več kot 30 muzejev) smo si lahko odgovorile na **četrto raziskovalno vprašanje** (*Katere predmete, povezane z lectarstvom, medicarstvom in svečarstvom, hranijo slovenski muzeji, kaj je zanje značilno in iz katerega časa so?*). Ugotovile smo, da je največ gradiva, povezanega z našo temo, shranjenega v Slovenskem etnografskem muzeju, kjer je tudi stalna razstava z naslovom *Plečnikova Lectarija*. Veliko predmetov imajo v Dolenjskem muzeju Novo mesto, v Pokrajinskem muzeju Maribor, v Čebelarškem muzeju v Radovljici in v Loškem muzeju Škofja Loka. V večini hranijo lesene rezljane modele za medeno testo, kovinske modele za lect, svečarsko orodje in pripomočke ter stara lectova srca. Predmete, povezane z našo temo, hranijo še v nekaterih drugih muzejih. Tudi tam prevladujejo leseni modeli za medenjake in kovinski modeli za lect. Za ohranjene predmete je značilno, da so bili v večini izdelani iz lesa in kovine, njihovi izdelovalci pa niso znani. Za nekatere vemo le, v katerih lectarskih delavnicah so jih uporabljali. Večina predmetov je iz 19. in prve polovice 20. stoletja.

Tudi na **peto raziskovalno vprašanje** (*Koliko lectarskih, medicarskih in svečarskih delavnic obratuje v Sloveniji danes, kaj vse izdelujejo, na kakšen način in kje svoje izdelke prodajajo?*) smo si odgovorile s pomočjo dela na terenu. Ugotovile smo, da je danes aktivnih sedem lectarskih delavnic. Z vsemi tremi dejavnostmi se ukvarjajo v lectarijah Perger in Kolarič. V ostalih delavnicah se ukvarjajo predvsem s peko medenjakov in lecta. Medicarstvo Šolar je svojo ponudbo razširilo tudi z apiterapijo, prodajo medu in medenih pijač. Lectarija Perger je

svojo ponudbo razširila tudi z en energetskimi svečami, bio bomboni in različnimi darilnimi seti. Vsi, razen lectarstva Kolarič in Šolar, ponujajo tudi lizike. Vsi lectarji svoje izdelke še zmeraj prodajajo na sejmih ob različnih cerkvenih in drugih praznikih, kar jim predstavlja glavni del zaslužka. Vsi, razen lectarstva Puž, imajo svojo prodajalno, lectarija Perger ima celo več izpostav. Lectarije Perger, Jožica Celec in Šolar prodajajo svoje izdelke tudi v večjih trgovskih centrih. Spletno prodajo imajo lectarije Puž, Jožica Celec in Perger. Vsi lectarji ohranjajo tradicionalno izdelavo lecta in medenega peciva. Večino dela opravijo ročno. Krašenje lecta je pravo umetniško delo in zahteva veliko potrpljenja, ustvarjalnosti in znanja ter se dela samo ročno. Zraven starih receptov, ki so skrivnost vsake lectarske družine, so današnji lectarji razvili tudi svoje recepte in okuse medenjakov prilagodili povpraševanju (npr. medenjaki z nutello, limono, čilijem ...).

14 SKLEP

Zaključimo lahko, da so medicarstvo, svečarstvo in lectarstvo stare obrti, ki so bile v preteklosti prisotne v Mariboru in drugih slovenskih mestih, razen na Primorskem, in so tesno povezane s čebelarstvom. Glavne surovine, ki so jih uporabljali, so bile med, moka, začimbe in vosek. Pri teh obrteh gre za izdelavo medenega peciva (medenjakov), od 19. stoletja naprej tudi lecta (prevladujejo rdeče obarvana lectova srca s pisanimi sladkornimi vzorci, napisi in zrcalci), medice (brezalkoholne medene pijače, ki so jo na sejmih natakali iz velikih bakrenih vrčev) in za izdelavo sveč (za cerkveno uporabo in razsvetljavo) ter votivnih figuric (v preteklosti so jih nosili v cerkev, da bi ozdraveli).

Naštete obrti so bile značilne za mesta, kjer je običajno delal en, ponekod pa po dva lectarja, prav tako pa so bile prisotne tudi drugod v Srednji Evropi, še posebej v Nemčiji, Avstriji, na Madžarskem, Poljskem ... in na Hrvaškem, kjer je ta dejavnost zelo živa še danes. Tudi v Mariboru je nekoč delalo več medicarjev, svečarjev in lectarjev. Obrtniki so svojo obrt izvajali s pomočjo različnih orodij in pripomočkov, ki so se do danes ohranili v muzejih. Največ predmetov, povezanih s temi obrtni, imajo v Slovenskem etnografskem muzeju, kjer je tudi stalna razstava na to temo (*Plečnikova Lectarija*). Veliko predmetov imajo v Dolenjskem muzeju Novo mesto, v Pokrajinskem muzeju Maribor, v Čebelarskem muzeju v Radovljici in v Loškem muzeju Škofja Loka. Največ je lesenih rezljanih modelov za medeno testo, kovinskih modelov za lect ter svečarskega orodja in pripomočkov. Predmete, povezane z našo temo,

hranijo tudi v nekaterih drugih muzejih. Nekoč so lectarji svoje izdelke prodajali le na sejmi in v svojih prodajalnah ob delavnicah.

Žal so medicarstvo, svečarstvo in lectarstvo danes obrti, ki izumirajo. Mladih ti poklici ne zanimajo. V Sloveniji je danes le še sedem aktivnih delavnic, ena izmed njih je tudi v Mariboru. To je delavnica Bena Kolariča na Glavnem trgu 5. Beno Kolarič ohranja tradicionalen način peke medenjakov, lecta in izdelovanja sveč s tehniko oblivanja. Glavne surovine so še zmeraj med, moka, sladkor, začimbe, vzhajalno sredstvo in vosek. Znanje in recepti v obrtniških delavnicah prehajajo iz roda v rod.

V okviru našega terenskega dela smo postopke dela v Kolaričevi delavnici zapisale in filmsko dokumentirale ter na ta način ohranile za prihodnje rodove. Tudi ostali slovenski lectarji (Lectarija Perger v Slovenj Gradcu, Jožica Celec v Prosenjakovcih, Gregor Celec v Murski Soboti, Lectarstvo Šolar v Laškem, Matija Puž v Ptuj in Jože Andrejaš v Radovljici) ohranjajo tradicionalno izdelavo lecta in medenega peciva, večino dela pa opravijo ročno.

Krašenje lecta je umetniško delo in zahteva veliko potrpljenja, ustvarjalnosti in znanja ter se še danes opravlja le ročno. Zraven starih receptov, ki so skrivnost, so današnji lectarji razvili tudi nove okuse medenjakov. Danes se lectarji ne ukvarjajo več z vsemi nekdanjimi dejavnostmi. Opuščajo izdelavo medice, vedno manj je tudi izdelave sveč, votivne voščene figurice pa so že zdavnaj izginile. Nekateri lectarji širijo svojo ponudbo s prodajo bio bombonov, lizik, energetskih sveč, medu ... Vsi lectarji svoje izdelke še zmeraj prodajajo na sejmi, kar jim predstavlja glavni del dobička. Vsi razen enega imajo svoje trgovinice, nekateri pa tudi spletno prodajo. Opazile smo, da med nekoč in danes ni velikih razlik v izdelavi. Še vedno se dela ročno, z naravnimi sestavinami, prodaja se na sejmi. Danes se lect prodaja predvsem turistom, napisi romarskih krajev na lectu so izginili, saj jih nihče ne kupuje. Oblike in okraske so ostali enaki. Domači kupci največkrat kupijo medenjake, ker so dobri in zdravi.

Nepričakovan rezultat našega raziskovalnega dela je bila ugotovitev, da ta obrt ni značilna le za Slovenijo, ampak tudi za druge države. Presenetilo nas je število lectarskih delavnic v romarskem središču v Mariji Bistrici na Hrvaškem, ki delajo ena zraven druge in jim posel še vedno cveti. Prav tako nas je presenetilo, da so vsi lectarji zelo prijazni ljudje in da imajo zelo radi svoj poklic, kar se kaže v njihovih izdelkih. Presenetilo nas je, da so se naši sošolci v delavnici zelo navdušili nad krašenjem medenjakov, oblikovali so nove, moderne vzorce in

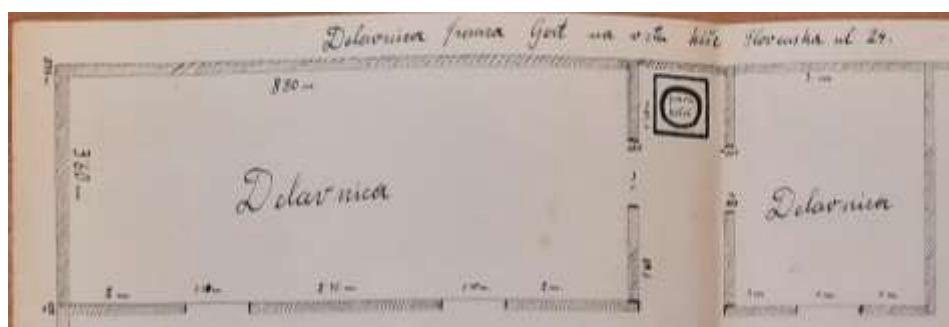
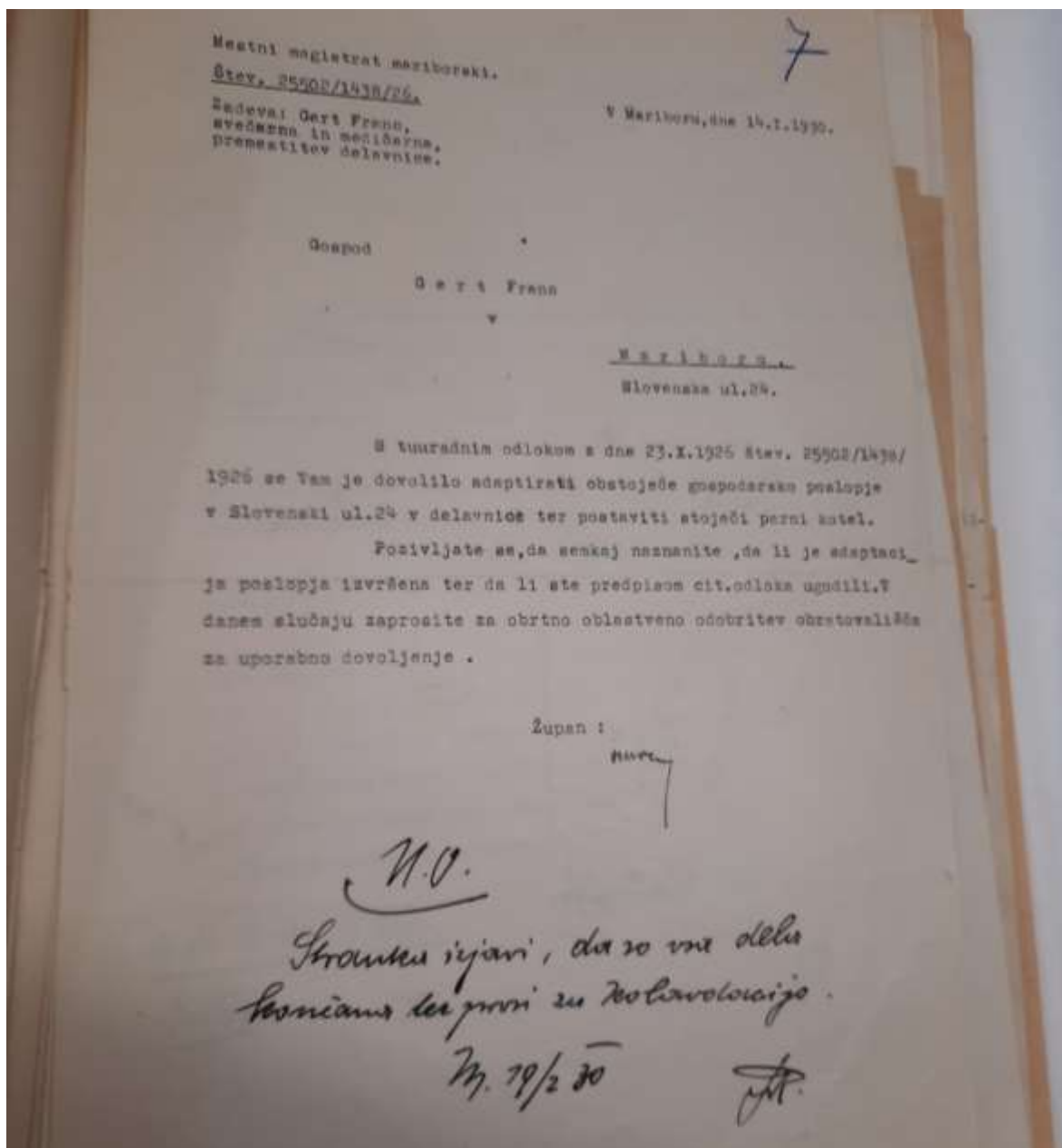
seveda svoje izdelke zelo radi tudi pojedli. Ko smo zbirale recepte za medenjake, smo opazile, da danes mnogi pečejo domače medenjake. Verjetno se pomena dediščine ne zavedajo, a jo s pečenjem nenamerno ohranjajo.

To je naša tretja raziskovalna naloga. Pripravljati smo jo začele že med poletnimi počitnicami. Posnele smo svoje fotografije in delo lectorja filmsko dokumentirale, s čimer smo že imele nekaj izkušenj. Največ smo se naučile med intervjuvanjem lectorjev, saj so bili ti intervjuji obsežni in podrobni. Zahtevali so veliko predznanja, da smo znale postaviti prava vprašanja. Veliko časa smo namenile komuniciranju po elektronski pošti, saj smo morale na prejete odgovore hitro odgovoriti, v nalogi pa obsežne odgovore tudi skrajšati. Ob uporabi računalniške baze Pokrajinskega arhiva Maribor smo se naučile, da so arhivi po celotni Sloveniji povezani in da med zadetki zasledimo tudi gradivo iz drugih arhivov. Nalogi smo namenile veliko prostega časa, kar pa je bilo tudi zabavno, saj smo prepotovale vso Slovenijo, bile pa smo tudi na Hrvaškem in v Avstriji. Še posebej prijetno je bilo, ko smo se po opravljenih intervjujih z lectorji posladkale oziroma preizkusile različne medenjake. Ugotovile smo, da se medenjaki kljub podobnim receptom med seboj razlikujejo, a so vsi zelo okusni.

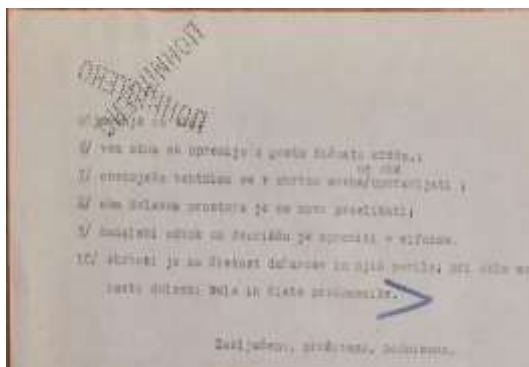
Namen naše raziskovalne naloge je bil dosežen. Na vsa zastavljena vprašanja smo si odgovorile, med delom pa smo pridobile veliko novega znanja, tako teoretičnega kot praktičnega. Našo raziskovalno nalogo bi lahko razširile na več področjih. Lahko bi se bolj poglobile v obravnavo vsake še delujoče delavnice in še natančneje raziskale njihovo zgodovino in sedanost. Prav tako bi lahko raziskovanje usmerile v tuje države, o katerih smo pisale le na kratko. Zanimivo bi bilo tudi zbrati vse motive, ki se pojavljajo na rezljanih lesenih modelih za medeno testo.

PRILOGA 1

Dopis Mestnega magistrata mariborskega, poslan Francu Gertu 14. 1. 1930 in načrt delavnice z vrisanim kotlom za taljenje voska. (vir: SI_PAM/0005/003/007/002/00041)



Zapisnik o ogledu svečarstva in medicarstva Ernesta Gerta v Mariboru, Gosposka ulica 13,
dne 12. 5. 1930 (SI_PAM)



PRILOGA 3

Odlok Mestnega načelstva v Mariboru, poslan Pavlu Venku, svečarju in medičarju v Mariboru, dne 30. 10. 1930 (vir: Priporočila in izboljšave delavnice iz strani Mestnega načelstva, SI_PAM/0011/154/00003)

Mestno načelstvo v Mariboru,
Štev. 22130/2579-1930. Maribor, dne 30. oktobra 1930.
Venko Pavel, rokod. obrt
svečarjev in medičarjev,
nedostatki v obratovališču.

O d l o k.

Gospod V e n k o Pavel izvršuje na podlagi obrtnega lista s dne 14. 12. 1927 štev. 25775/1575-1927 rokodelsko obrt medičarjev in svečarjev s stajališčem v Mariboru, Vojašniška ul. 3. Glasom senčaj došlih ovadb vladaže v predmetnem obratovališču razni nedostatki, valed česar se je vrnil v smislu §§ 25 in 26 obrtnega reda komisijonelni ogled obratovališča v svrhu odprave ugotovljenih nedostatkov dne 24. oktobra 1930, pri katerem se je ugotovilo sledeče:

Ugotovi se, da se nahaja kotel v katerem se kuha med na hodniku hiše Vojašniška ul. št. 3 ter obstoja valed tega velika požarna nevarnost ter je kotel tudi v obrtne namene neprimeren, ker se nahaja v zelo temnem prostoru. Stanovanjski prostori, določeni za osobe so v popolnem redu.

Predpiše se sledeče:

- 1/ Kotel je premestiti v drugi prostor delavnice, istega je namestiti tako, da bude zadostno razsvetljen;
- 2/ skrbeti je tudi, da bo prostor zadostno ventiliran ter je v to svrhu na vratih, ki vodijo na proste, napraviti ventilacijsko napravo;
- 3/ strogo je paziti na čistost osobja, katero mora imeti vedno belo in snažno perilo.

Točki 1/ je ugoditi najpozneje do 1. 3. 1931, točkama 2 in 3 pa takoj.

V smislu sklepa mestnega občinskega sveta mariborskega s dne 9. 12. 1925 štev. 22143/25 in § 31 obrtnega reda znašajo stroški komisijskega ogleda Din 160.-
kolek za komisijski zapisnik " 5.-
taksa za ta odlok " 20.-
skupni znesek Din 185.-

2056

PRILOGA 4

OHRANJENA DEDIŠČINA LECTARSTVA, MEDIČARSTVA IN SVEČARSTVA V SLOVENSKIH MUZEJIH

Narodni muzej Slovenije

Kontaktirale smo z gospodom Darkom Knezom, ki nam je prijazno odgovoril na našo elektronsko pošto. Ugotovile smo, da je v Narodnem muzeju Slovenije naša tema raziskovanja slabo oziroma ni zastopana. Povedal nam je, da je tovrstno gradivo bilo ob ločitvi Etnografskega in Narodnega muzeja predstavljeno v Etnografski muzej.

Mestni muzej Ljubljana

Na našo elektronsko pošto je odgovorila gospa Mojca Ferle. V Ljubljani so med leti 1786 in 1899 meščani postali en medičar, en svečar in milar ter en voskar.

Muzej narodne osvoboditve Maribor

Preko elektronske pošte smo se povezale z gospo Miro Grašič. V muzeju ne hranijo nobenih muzealij ali slik, povezanih z lectarstvom, medičarstvom in svečarstvom.

Pokrajinski muzej Murska Sobota

Na elektronsko pošto se nam je odzvala gospa Jelka Pšajd, ki nam je povedala, da so bile v zadnjih letih v Pomurju aktivne tri delavnice, in sicer dve družine Celec v Murski Soboti, ki še delujeta, ter ena v Ljutomeru, opremo katere so prodali v lectarijo v Radovljico. Nekaj modelov iz lectarske delavnice Celec hranijo tudi v muzeju.

Galerija – Muzej Lendava

V Galeriji – Muzeju Lendava ne hranijo nobenih predmetov ali slik, povezanih z našo temo. Komunicirale smo z gospodom Zoltanom Kepe Lendvajem.

Pokrajinski muzej Ptuj – Ormož

Monika Simonič Roškar nam je odgovorila na elektronsko sporočilo, v katerem je zapisala, da v Pokrajinskem muzeju Ptuj – Ormož ne hranijo nobenih predmetov ali slik, povezanih z našo temo. Nas je pa gospa prijazno napotila k lectarju Pužu ter nekdanji lectarki Škrajnar.

Pokrajinski muzej Celje

Iz Pokrajinskega muzeja Celje nam je gospa Barbara Trnovec sporočila, da hranijo voščene votivne podobe.

Muzej novejšje zgodovine Celje

Na naše elektronsko sporočilo je odgovoril gospod Sebastjan Weber, ki nam je poslal tudi nekaj fotografij. V Celju so vse do leta 2014 imeli svečarja, nekaj časa po drugi svetovni vojni so

imeli tudi medičarja. V muzeju hranijo svečarsko orodje, modele za vlivanje sveč in svečarsko vreteno iz let 1950–2000. Orodje je izdelano iz kovin, plastike in voska, uporabljalo pa ga je svečarstvo Presker iz Celja. Predmete hranijo v depozitu. V muzeju hranijo tudi nekaj fotografij iz svečarske delavnice.

Posavski muzej Brežice

»V depozitih Posavskega muzeja Brežice hranijo okoli 62 rezljanih modelov za medeno pecivo s konca 19. in začetka 20. stoletja, na stalni etnološki razstavi pa je razstavljenih 26 modelov, med njimi trije modeli za votive in 8 dvojnih modelov«, nam je prijazno odgovorila gospa Stanka Glogovič. Večino lesenih modelov so uporabljali v delavnici koroškega medičarja (lectarja) Engelberta Staryja v Krškem.

Zasavski muzej Trbovlje

V Trbovljah in okolici niso imeli nikoli lectarske delavnice, nam je napisal gospod Žiga Blaj.

Javni zavod za kulturo Litija, muzej

Gospa Tina Šuštaršič nam je v sporočilu odgovorila, da v muzeju ne hranijo nobenih podatkov, ki bi bili povezani z našo temo.

Belokranjski muzej Metlika

Zelo prijazno se nam je odzvala gospa Alenka Misja in nam po pošti poslala knjigo Jožeta Dularja z naslovom *Svetila v Beli krajini (Belokranjski muzej, 1995)*, v kateri so predstavljena različna svetila, posebej pa je obravnavan tudi poklicni medičar in svečar Anton Murn, ki je izdeloval sveče v Metliki.

Pokrajinski muzej Kočevje

V muzeju hranijo le en predmet, povezan z našo temo. To je model za sveče iz 20. stoletja. Gospa Živa Ogorelec nam je poslala sliko predmeta.

Koroški pokrajinski muzej Slovenj Gradec

Gospa Brigita Rajšter nam je v elektronskem sporočilu odgovorila, da v muzeju ne hranijo nobenih podatkov, povezanih z našo temo. Nas je pa usmerila k lectarju, medičarju in svečarju Pergerju v Slovenj Gradcu.

Muzej Velenje

Muzej Velenje ne hrani nobenih predmetov. Gospa Špela Regulj nas je prav tako usmerila h gospodu Hrabroslavu Pergerju.

Gornjesavski muzej Jesenice

Gospa Špela Smolej Milat nam je odgovorila, da ne hranijo veliko izdelkov na našo temo.

Tržiški muzej

V Tržiškem muzeju ne hranijo nobenih predmetov, povezanih z lectarstvom, medicarstvom in svečarstvom. Tako nam je odgovoril gospod dr. Bojan Knific.

Gorenjski pokrajinski muzej Kranj

V muzeju hranijo več deset prostoročno oblikovanih medenih dražgoških kruhkov in nekaj lesenih modelov za oblikovanje medenih loških kruhkov (malih kruhkov), nam je prijazno odgovorila gospa Tatjana Dolžan Eržen, ki nam je poslala nekaj fotografij predmetov.

Medobčinski muzej Kamnik

Gospa Zora Torkar nam je sporočila, da hranijo 37 lesenih modelov za lect in mali kruhek, in sicer iz konca 19. in začetka 20. stoletja. Modeli so iz zasebne zbirke Josipa Nikolaja Sadnikarja, uporabniki in izdelovalci pa niso poznani. Hranijo jih v depoju in na razstavi. Gospa nam je prijazno poslala tudi literaturo o muzejski svečarski delavnici v Steletovi hiši v Kamniku. Te muzejske zbirke si žal nismo uspele ogledati.

Mestni muzej Idrija

Odzvala se je gospa Mirjam Gnezda Bogataj. Izvedele smo, da na Idrijskem in Cerkljanskem v preteklosti niso nikoli delovale lectarske, svečarske ali medicarske delavnice.

Tolminski muzej

Iz Tolminskega muzeja nam je pisala ga. Karla Kofol. Izvedele smo, da ne hranijo ničesar, kar bi imelo kakršno koli povezavo z lectarstvom, svečarstvom ali medicarstvom.

Goriški muzej

Rok Bavčar nam je povedal, da v muzeju ne hranijo podatkov ali predmetov, povezanih z našo temo raziskovanja.

Pokrajinski muzej Koper

Tina Novak Pucer iz Pokrajinskega muzeja Koper se je odzvala na našo elektronsko pošto in nam sporočila, da tudi v Kopru ne hranijo ničesar v povezavi s svečarstvom, lectarstvom in medicarstvom.

Muzej krščanstva na Slovenskem

Gospod Luka Mlekuš nam je v imenu Muzeja krščanstva na Slovenskem zapisal, da v njihovem muzeju ne hranijo ničesar, kar bi lahko bilo povezano z našo temo. V zbirki je le ena sveča, ki je narejena iz pravega čebeljega voska, ostale so industrijsko izdelane.

PRILOGA 5

SLOVENSKI ETNOGRAFSKI MUZEJ

Metelkova ulica, Ljubljana

Datum ogleda: 31. 8. 2021, 31. 8. 2022

Kontaktne osebe: Sonja Kogej Rus, vodja oddelka za muzejsko pedagogiko in andragogiko, dr. Tanja Roženberger, dr. Nena Židov

Razstava: *Lectarstvo je krajcarkšeft* (ogled: 31. 8. 2021)

Leta 2021 smo si ogledale Etnografski muzej v Ljubljani. Ob ogledu smo zasledile razstavo z naslovom *Lectarstvo je krajcarkšeft – Krbavčičeva svečarska in medicarska delavnica in trgovina iz Ljubljane*, ki je bila postavljena na ogled ob koncu leta 2018. Razstava je imela tri sklope. V prvem je bil razstavljen prostor Krbavčičeve delavnice, ki se je nekoč nahajala na Trubarjevi ulici v središču Ljubljane. Razstavljeno je bilo delavniško pohištvo, delovni pripomočki, razna orodja, lectarski in svečarski izdelki ter fotografije družinskih članov (Jakob, Andrej, Darja in Ajda Krbavčič). V vitrinah je bilo razstavljeno različno orodje za izdelavo sveč, posodje, modeli za lect in pecivo, rezljani kalupi, tiskane sličice različnih motivov za krašenje, kovinsko in keramično posodje, pekači in kuhalnice. Na razstavi smo lahko opazile tudi razen material za izdelavo lecta in sveč. Na ogled sta bila dva kratka filma, ki prikazujeta medicarsko in svečarsko delo Jakoba Krbavčiča. Prvega je leta 1970 posnel Andrej Krbavčič, drugega pa leta 1986 produkcija RTV Slovenija. V drugem sklopu razstave z imenom *Sveča je dogorela* je bila predstavljena Krbavčičeva poklicna in družinska zgodba. Videle smo portret Rajka Pečnika, Krbavčičeva predhodnika, maketo Krbavčičeve delavnice, predstavljena pa je bila tudi življenjska pot Jakoba Krbavčiča, kako je iz rodne Buzeta prišel v Ljubljano in se nato upokojil in ponovno vrnil v Buzet. Po vseh lesenih modelih za izdelavo lecta, ki so bili razstavljeni v vitrinah, je bilo možno ugotoviti, da je Jakob Krbavčič v svojem prostem času rad tudi rezbaril. Tretji razstavni sklop je predstavljal Krbavčičevo trgovino v času zaprtja obrti leta 1996. Ob njej so bili razstavljeni tudi prodajalni pult, trgovske omare, prodajni lectarski in svečarski izdelki, razni okrasni predmeti, blagajna ter tehtnica. Na panojih je bilo možno videti tudi vse informacije, fotografije in načrt o prodajalni ter prodaji izdelkov.

Kot smo prebrale v prispevku, s pomočjo katerega smo dopolnile naš opis razstave, je bilo skupno razstavljenih kar 1470 originalnih predmetov iz Krbavčičeve zbirke, ki jo je muzej pridobil leta 1996.

(Vir: Andrej Dular, *Lectarstvo je krajcarkšeft*, Stalna razstava Slovenskega etnografskega muzeja, v: *Etnolog* 29, glasnik Slovenskega etnografskega muzeja, Ljubljana 2019, str. 251-255; Slovenski etnografski muzej, <https://www.etno-muzej.si/sl/razstave/lectarstvo-je-krajcarkšeft-krbavciceva-svecarska-in-medicarska-delavnica-in-trgovina-iz-ljubljane>, dostop: 4. 1. 2023)

Razstava: *Plečnikova Lectarija* (ogled: 31. 8. 2022)

V Etnografski muzej smo se ponovno odpravile avgusta 2022, ker smo se odločile, da bomo podrobneje raziskale lectarstvo, medicarstvo in svečarstvo. Ugotovile smo, da je stalno razstavo *Lectarstvo je krajcarkšeft* zamenjala nova stalna razstava *Plečnikova Lectarija*. Razstava je bila leta 2022 postavljena ob 150. obletnici rojstva znanega slovenskega arhitekta Jožeta Plečnika.

Na razstavi smo videle opremo trgovine z imenom Lectarija, ki je nekoč bila na Kongresnem trgu v Ljubljani. Načrte zanjo je leta 1939 izdelal mednarodno znan slovenski arhitekt Jože Plečnik. Navdih za načrtovanje opreme prodajalne je dobil v medicarski, lectarski in svečarski delavnici Jakoba Krbavčiča na Trubarjevi ulici v Ljubljani, kamor je zelo rad zahajal. Opremi obeh lokalov se danes nahajata v Etnografskem muzeju in sta postavljeni na ogled v okviru nove stalne razstave *Plečnikova Lectarija*. Originalna oprema Plečnikove Lectarije zajema lesene vitrine, mizico, klop ter izložbeno okno z medeninasto spiralo, masivno okroglo mizo iz umetnega kamna in lestenec s svečami. Na razstavi je postavljeno pohištvo prodajalne svečarsko-medicarskega lokala Krbavčič. Sin Jakoba Krbavčiča, Andrej Krbavčič, je leta 1996 obrt odjavil in predal opremo Slovenskemu etnografskemu muzeju. Pohištvo je iz leta 1934.

Na novi razstavi so v manjšem obsegu razstavljeni tudi svečarski in lectarski izdelki in nekaj modelov, orodij in pripomočkov za izdelavo svečarskih in lectarskih izdelkov. Razstavljeni so tudi osebni dokumenti Jakoba Krbavčiča (spričevalo, obrtniško dovoljenje).

PRILOGA 6

MUZEJI RADOVLJIŠKE OBČINE, ČEBELARSKI MUZEJ RADOVLJICA

Linhartov trg 1, Radovljica

Datum ogleda: 31. 8. 2022

Kontaktna oseba: Verena Štekar-Vidic, muzejska svetovalka

Ob obisku Lectarja v Radovljici smo si v Čebelarskem muzeju ogledale novo stalno razstavo o čebelarstvu na Slovenskem z naslovom *Živeti skupaj. O čebeli in človeku*, ki jo je postavila dr. Petra Bole. Že pred obiskom smo vzpostavile stik z gospo Vereno Štekar-Vidic, kustodinjo etnologinjo, ki je odgovorila na naša vprašanja in nam poslala slikovno gradivo.

V Čebelarskem muzeju hranijo različne zbirke: zbirko Poslikane panjske končnice, zbirko Panji in panjska oprema, zbirko Čebelarsko orodje, zbirko Čebelarji, čebelarska združenja in insignije, zbirko Umetnost v čebelarstvu in zbirko Čebelji pridelki in njihova uporaba. Dediščino čebelarstva zbirajo že od leta 1959.

Razstava predstavlja kulturno dediščino slovenskega čebelarstva. Najprej vidimo sklop *Čebela se predstavi*, ki natančno razloži vse značilnosti čebel, žive čebele pa lahko tudi vidimo v posebnem panju. Predstavljen je nastanek čebelnjakov, ki so dom posebne in druge najbolj razširjene medonosne čebele – kranjske čebele, ki ima odlične lastnosti. Velik čebelnjak je tudi na razstavi, poseben čebelnjak na vozu pa je razstavljen na hodniku pred razstavo. Na razstavi so tudi za slovensko čebelarstvo značilni panji, ki so se nekoč imenovali *kranjič*, od začetka 20. stoletja pa se imenujejo Alberti-Žnideršičev panj. Predstavljena je tudi zbirka poslikanih panjskih končnic, ki so posebnost naše dežele in slovenske ljudske kulture. Zbirka obsega več kot 800 primerkov in je največja zbirka v Sloveniji. Najstarejša panjska končnica je iz leta 1758 in je poslikana z motivom božjepotne Marije. Razstava pripoveduje tudi o pomembnih osebnostih, ki so zaznamovale razvoj čebelarstva. Svoj del razstave ima Anton Janša, ki je bil prvi čebelarski učitelj. Poleg njega so v muzeju opisani tudi drugi pomembni čebelarski pisci. Prikazano je tudi čebelarsko orodje in obrti, ki so se razvile ob čebelarstvu, kot sta medicinarstvo, svečarstvo in lectarstvo (izdelovanje medenih kruhkov).

(Vir: spletna stran Muzeji radovljiške občine, Čebelarski muzej – Muzeji radovljiške občine (mro.si), dostop: 5. 11. 2022)

PRILOGA 7

PERGER 1757, MEDIČARSTVO, LECTARSTVO IN SVEČARSTVO

Vir: Koordinator varstva nesnovne kulturne dediščine, Register nesnovne kulturne dediščine (<http://www.nesnovnadediscina.si/sl/register/lectarstvo>, dostop: 5. 1. 2023)



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA KULTURO

Malesova ulica 10, 1000 Ljubljana

T: 01 309 59 00
F: 01 309 59 01

Številka: Rzd-01-18-00007-11-01

Datum: 15.6.2018

opis nosilca enote nesnovne dediščine

1. IDENTIFIKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

EID: 02-00064

Ime enote: Lectarstvo

2. NOSILEC IZROČILA, ZNANJA ALI DEJAVNOSTI

Nosilec:

Identifikacija nosilca: 179

Perger 1757, Medičarstvo, lectarstvo in svečarstvo d.o.o.

Glavni trg 34, 2380 Slovenj Gradec

<http://www.perger1757.si/>

3. OPIS DEJAVNOSTI NOSILCA

Opis (posebnosti glede na opis anote dediščine):

Tradicija izdelovanja medičarskih, lectarskih in svečarskih izdelkov družinskega podjetja Perger sega v leto 1757, ko so njihovi predniki začeli z medičarsko in svečarsko obrtjo. Danes poleg tradicionalno oblikovanih medičarskih (medeno pecivo, medene pijače), lectarskih in svečarskih izdelkov (sveče za različne priložnosti) izdelujejo tudi sodobno oblikovane izdelke (npr. energetske sveče), pri čemer sodelujejo tudi z znanimi slovenskimi oblikovalci. Kupcem izdelke kot poslovna darila in kot spominko ponujajo na lastnih prodajnih mestih v Slovenj Gradcu in Ljubljani, izdelki pa so tudi del ponudbe v številnih muzejskih trgovinah po Sloveniji. Med prejemniki njihovih izdelkov so bili tudi Nelson Mandela, Luciano Pavarotti, Gari Kasparov, papež Janez Pavel II. in številni drugi.

Njihovi izdelki imajo certifikat Obrtne zbornice Slovenije Art&Craft, nekateri ročno izdelani izdelki so bili v preteklosti nagrajeni s priznanjem za rokodelstvo – Zlato vitlico. Prenos znanja poteka znotraj družine iz generacije na generacijo. S predstavitvami svoje dejavnosti predstavniki družine Perger sodelujejo na sejnih in razstavah doma in v tujini. Za javnost imajo v domači delavnici galerijo, kjer prikazujejo izdelovanje pravih voščeni sveč, medenjakov in lectarskih izdelkov.

4. LOKACIJA NOSILCA

Nasolje: SLOVENJ GRADEC (SLOVENJ GRADEC)

Geokode lokacije (G-K koordinate centroida): Y: 506348

X: 151634

5. KARAKTERISTIČNI PRIKAZ

Foto datoteka: KF_02N_00179.jpg

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:

Tomó Jeseničnik, 2016



6. OPOMBE

7. KVALITETA PODATKOV

Natančnost centroida: 1 m - 3 m

PRILOGA 8

JOŽE ANDREJAŠ, Muzej, lectarska delavnica, gostilna in penzion Lectar

Vir: Koordinator varstva nesnovne kulturne dediščine, Register nesnovne kulturne dediščine (<http://www.nesnovnadediscina.si/sl/register/lectarstvo>, dostop: 5. 1. 2023)



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA KULTURO

Maksova ulica 10, 1000 Ljubljana

T: 01 369 59 00
F: 01 369 59 01

Številka: Rzd-01-21-00004-11-01

Datum: 27.1.2021

opis nosilca enote nesnovne dediščine

1. IDENTIFIKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

EID: 02-00064

Ime enote: Lectarstvo

2. NOSILEC IZROČILA, ZNANJA ALI DEJAVNOSTI

Nosilec:

Identifikacija nosilca: 248

Jože Andrejaš, s. p., Muzej, lectarska delavnica, gostilna in penzion Lectar

Linhartov trg 2, 4240 Radovljica

<http://www.lectar.com>

3. OPIS DEJAVNOSTI NOSILCA

Opis (posebnosti glede na opis enote dediščine):

Lectarska delavnica Jožeta Andrejaša je v hiši na srednjeveškem trgu Radovljica. V hiši, ki je še danes znana pod imenom Lectar, je tudi v preteklosti delovala lectarska, medicinska in svedarska delavnica, ki jo je leta 1766 odprl Jakob Krivic iz Trbiča. Lectarsko obrt je pozneje prevzel njegov sin Janez Krivic; leta 1822 je v isti hiši odprl tudi gostilno, ki deluje še danes. Med obema svetovnima vojnima je lectarska delavnica prenehala delovati, gostilna pa je delovala ves čas. Gostilno Lectar je Jože Andrejaš z družino prevzel leta 1990. V začetku so bili v ponudbo hiše vključeni le spominki iz lecta ljubljanske lectarske delavnice, pozneje pa je družina Andrejaš od upokojenih mojstrov Vere Škrajnar in Georga Peischla prevzela celotno delavnico z opremo ter znanjem izdelovanja lectarskih izdelkov. Danes svoje znanje posreduje obiskovalcem in zainteresiranim v sklopu lectarske delavnice in muzeja. Udeležuje se tudi sejmov in predstavitev doma in v tujini.

4. LOKACIJA NOSILCA

Naselje: RADOVLJICA (RADOVLJICA)

Geokode lokacije (G-K koordinate centroida): Y: 436902 X: 133305

5. KARAKTERISTIČNI PRIKAZ

Foto datoteka: KF_02N_00248.jpg

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:

Miran Kambič, 2013



6. OPOMBE

7. KVALITETA PODATKOV

Natančnost centroida: 1 m - 3 m

8. VPIS NOSILCA

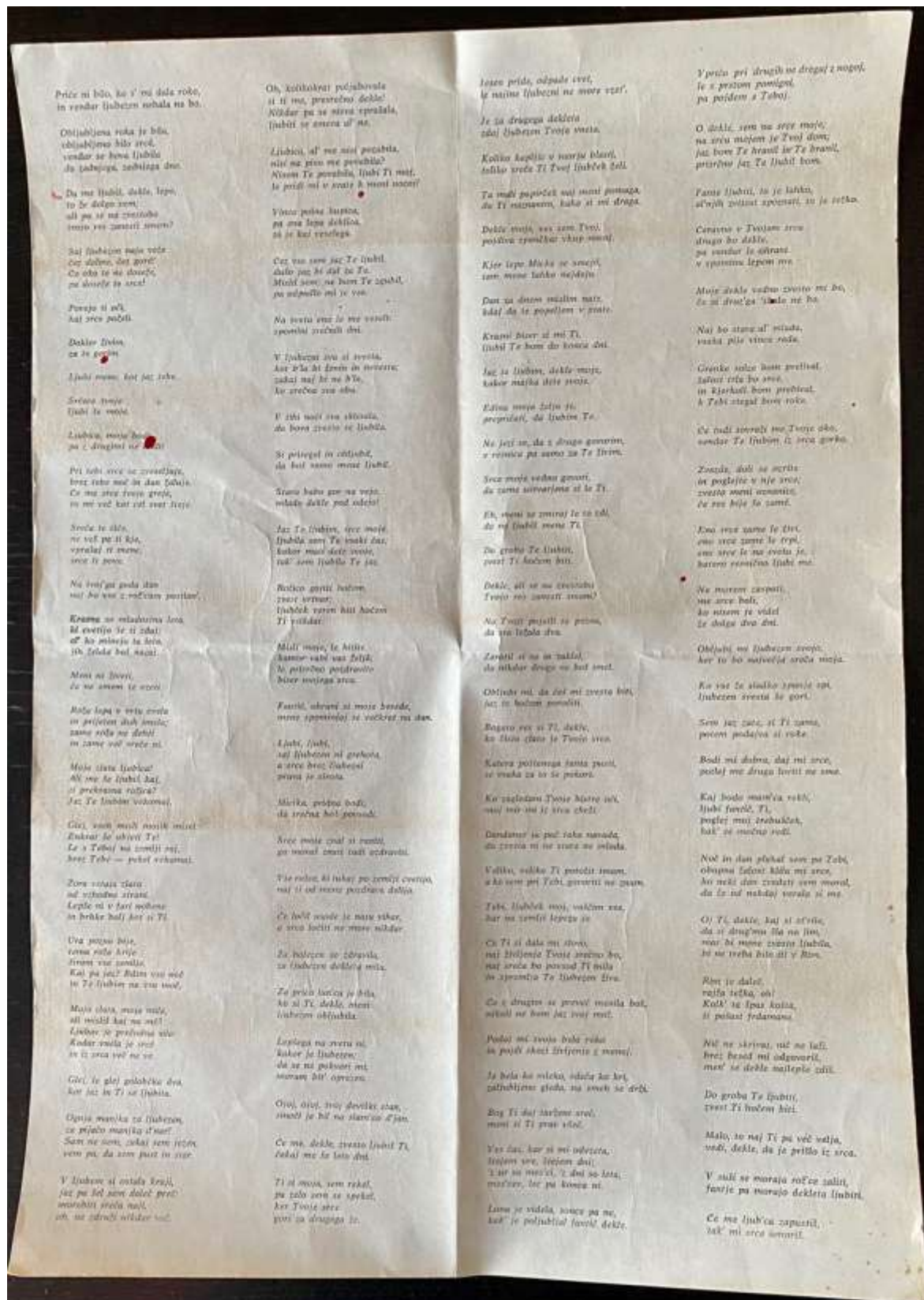
Vpis dne: 27.1.2021

Razlog: pobuda

Številka: Rzd-01-21-00004-03

PRILOGA 9

Verzi, ki so se uporabljali za napise na lectovih srcih v lectarski delavnici v Ljutomeru. Po pošti poslala ga. Vera Škrajnar Peischl, 17. 12. 2022.



PRILOGA 10

MARIJA BISTRICA – MESTO ŠTEVILNIH LECTARJEV

OGLED: 3. 12. 2022

26. 11. 2022 smo obiskale hrvaški kraj Marija Bistrica, ki je središče hrvaškega lectarstva. Mestece Marija Bistrica je romarsko središče in prav zato veliko ljudi hodi v to mesto. Tudi same smo si ogledale te lectarske delavnice in ugotovile veliko zanimivega. V Mariji Bistrici smo naštele šest lectarskih delavnic oziroma prodajalnic. Vse delujejo ena zraven druge na velikem trgu pred Marijino cerkvijo. Obiskale smo vse lectarske trgovinice in govorile z njihovimi lastniki. Kot so nam lectarji sami povedali, prodajajo le v Mariji Bistrici. Na sejme ne hodijo, prav tako nimajo spletne prodaje, a kljub temu zaslužijo dovolj za življenje. Povedali so nam tudi, da je delo zahtevno, saj moraš imeti ročne spretnosti, da lahko krasiš izdelke iz lecta.

V prvi lectariji nas je lepo sprejel gospod Đuro Brlečić. Gospod Brlečić nam je v svoji muzejski sobi zelo natančno opisal postopek peke medenjakov ter krašenja lecta. Predstavil nam je tudi postopek oblivanja sveč. Gospod hrani zelo stare kovinske modele ter vse ostale pripomočke za peko medenjakov in lecta. To so leseno korito za pripravo za testa, pripomoček za gnetenje testa, sito, kuhalnice in metlice za moko. Hrani tudi zelo stare izdelke iz lecta (srčke, konjičke, punčke, ure ...). Pokazal nam je nekaj, česar še nismo videle. Gospod izdeluje votivne figurice iz voska vseh oblik. Takšne figurice so v preteklosti nosili v cerkev kot priprošnjo za ozdravitev. Đuro Brlečić ima v sklopu delavnice tudi svojo trgovinico, v kateri prodaja svoje izdelke.

Nedaleč stran smo opazile še eno lectarsko trgovinico, ki jo vodi gospa Davorka Papić. Prodaja različna lectova srca in božične okraske vseh oblik in barv (hiške, smrečice podkvice, angelčke, škorenjčke, zvezdice, konjičke ...). Na lectova srca piše različna imena in lepe misli. Najpogosteje smo pri vseh lectarijah zasledile napis MARIJA BISTRICA. Zelo zanimivo se nam je zdelo, da gospa nima le rdečih srčkov, temveč tudi modre.

V bližini lectarije gospe Davorke Papić se začne trg, na koncu trga pa je Marijina cerkev. Na levi strani trga stoji trgovinica lectarske družine Bičak pod vodstvom gospe Jasminke Kovačić. Že pred vstopom v njeno trgovinico smo opazile čudovite božične venčke, ki so bili okrašeni z lectovimi srci, kar smo videle prvič. Gospa izdeluje tudi medenjake, navadne in s čokolado.

Izdeluje seveda lect, večinoma v obliki srčkov vseh velikosti, pa tudi božične okraske (zvezdice, škorenjčke, smrekice ...).

Hiša, ki se drži zraven, ima tudi lectarsko delavnico in trgovinico. Tam ima sedež najstarejša lectarija v Mariji Bistrici, lectarija Zozolly, ki deluje že od leta 1882. Dejavnost traja že pet generacij in je sedaj pod vodstvom gospe Vlaste Hubicki. Pečejo različne vrste medenjakov in izdelujejo rdeča lectova srca. Izdelujejo tudi sveče.

Na drugi strani trga, čisto pod cerkvijo, je delavnica in trgovinica Medičarne Šćuric, ki ima še eno prodajno mesto na trgu. Tudi v tej lectariji je bila ponudba zelo bogata - medenjaki vseh vrst, rdeča lectova srca z napisi in okraski, razne lizike in zanimivi okrasni bomboni, ki so bili v rabi v preteklosti. Zasledile smo tudi lectova srca roza barve in adventne vence z okraski v obliki rdečih in belih lectovih src.

V pravljичno modro pobarvani hiški z velikim napisom »Medičar, Svječar« je na istem trgu tudi medičrstvo Mahmed, lastnice Gordane Mahmet Habazin. Naštele smo 12 vrst medenjakov, ponujali pa so tudi lectova srca, božične vence, okraske ter lizike in medeno žganje, imenovano *gvirc*.

Zelo nas je presenetila ugotovitev, da v Mariji Bistrici na enem trgu, eden zraven drugega dela in prodaja kar šest aktivnih lectarjev, ki se preživljajo le z izdelovanjem lecta in medičarskih ter svečarskih izdelkov. Tam obrt cveti in teče ter je zelo spoštovana in cenjena. Zanimivo pa je, da so cene izdelkov mnogo nižje kot pri nas.

PRILOGA 11

KUMROVEC – MUZEJ NA PROSTEM STARO SELO

OGLED: 3. 12. 2022

Kontaktna oseba: dr. Anita Paun-Gadža, direktorica

Po obisku Marije Bistrice smo se odpravile v Kumrovec , kjer smo si ogledale znamenit muzej na prostem z imenom Staro selo. Muzej Staro selo spada pod okrilje Muzejev Hrvatskog Zagorja. Kraj Kumrovec je znan tudi po tem, da se je tam rodil Josip Broz Tito.

Muzej Staro selo se razprostira v samem kraju. Posamezne razstave so prikazane v hišah, v katere smo lahko vstopile. Vsaka hiša je prikazovala življenje posebnega posameznika v starih časih. Na primer, ogledale smo si hišo, v kateri je živel kovač, hišo, kjer je delal vinogradnik, hišo, ki je bila v lasti lončarja. Videle smo tudi hišo nesrečne neveste, hišo peka in številne druge. Tam se nahaja tudi rojstna hiša Josipa Broza Tita, nekdanjega predsednika Jugoslavije. Ta nas je zelo navdušila, saj zraven nje stoji tudi kip Tita v naravni velikosti.

Za nas najpomembnejša je bila hiša, v kateri je bila predstavljena lectarska in svečarska obrt. Razstavljene so bile različne sveče, okrašena lectova srca, medenjaki ..., različna orodja in pripomočki, ki so jih obrtniki uporabljali nekoč. Na primer: stojalo za sveče, modeli za lect ter staro leseno pohištvo. Tudi na oknih so bila upodobljena lectova srca.

Na koncu smo domov odnesle izjemno izkušnjo, veliko novega znanja in tudi nekaj lepih lectovih src, ki smo jih kupile v muzejski trgovini. Gospa Paun-Gadža je v muzejski recepciji za nas pustila tudi muzejsko publikacijo o zgodovini lectarstva in svečarstva v Hrvaškem Zagorju, ki nam je prišla zelo prav.

PRILOGA 12

MUSEUM IM ALTEN ZEUGHAUS, BAD RADKERSBURG, AVSTRIJA

Datum ogleda: 6. 12. 2022

Naslov: Emmenstrasse 9, Bad Radkersburg

Kontaktna oseba: mag. Beatrix Vreča, direktorica

V okviru dela na terenu smo se odločile, da si bomo ogledale muzej v avstrijskem kraju Bad Radkersburg, ki leži na meji s Slovenijo. Kljub temu da je Radgonski muzej v zimskem času zaprt, sta nas tam vljudno sprejeli gospa direktorica mag. Beatrix Vreča in njena sodelavka mag. Mateja Močnik Nedok.

V muzeju smo si ogledale stalno razstavo, na kateri smo videle zelo stare lesene modele za medenjake, ki so bili v oblikah parklja, miklavža, zibelke ter jezdeca. Nastali so v 18. in 19. stoletju. Zelo zanimivo se nam je zdelo tudi to, da smo lahko videle portret lektarke Terezije Hauschl, ki je v preteklosti imela svojo lektarsko, medicarsko in svečarsko delavnico ter gostilno v Radgoni okoli leta 1797 na ulici Lang Gasse. Kasneje je bila v isti hiši lektarska delavnica družine Goms. V muzeju hranijo nekaj kovinskih modelov različnih oblik lektarstva Goms. Ti so bili v oblikah angelčka, srca, svetnikov, ptice, konja ...

Gospa sta nam omogočili ogled rezljanih modelov iz depoja. Zanimivo je bilo videti, na kakšen način so modeli shranjeni. Bili so zaviti v brezislinski papir, na vsakem modelu pa je bila nalepka z vsemi podatki o posameznem predmetu. Modeli so bili različnih velikosti in z različnimi vzorci – srčki, kužki, rožice, dojenčki, svetniki ... Videle smo tudi star vrč za točenje medicine ter kotel za kuho medicine. Zanimivi so se nam zdeli kalupi za sveče. Bili so kovinski in vanje so nalili vosek, ne pa polivali po slojih na stojalu za sveče kot pri nas.

Gospa Vreča nam je pripravila zanimivo knjigo o lektarjih, medicarjih in svečarjih jugovzhodnem Štajerskem (Johann Prassl, Die Lebzelter, Metsieder und Kerzenzieher in der Südoststeiermark, 1992). V njej so omenjena imena različnih lektarskih družin, ki so delale v Radgoni od leta 1650 do 1950.

PRILOGA 13

PEKA LECTOVIH SRC IN MEDENJAKOV

17. in 18. 12. 2022

Po obisku lectarskih delavnic smo se odločile, da bomo tudi same poskusile pripraviti medenjake in lectova srca, ki jih bomo nato v delavnici okrasili. Spekle smo jih po treh različnih receptih za medenjake, da smo jih na koncu lahko primerjale.

Prvi recept (učiteljičin): 1 kg moke, 250 g masla, 19 dag sladkorja v prahu, 3 dcl medu, 15 g sode bikarbonate, 5 g pecilnega praška, 3 cela jajca, 1 vaniljev sladkor, sok $\frac{1}{4}$ limone in cimet.

Vse sestavine najprej gladko zmešamo – razen moke. Gladki masi dodamo moko in zgnetemo v kepo testa, ki mora zavito v živilsko folijo počivati v hladilniku približno en dan. Ohlajeno testo naslednji dan razvaljamo na debelino 1,5 cm. Z modelom izrezujemo srca (izide se 38 srčkov – velikosti 11 cm). Pečemo jih na temperaturi 180 stopinj Celzija, približno osem minut, nato pa pustimo, da se ohladijo.

Drugi recept (preizkušen družinski recept): 50 dag moke, kavna žlička sode bikarbonate, 15 dag margarine, 15 dag sladkorja, 2 jajci, 4 do 5 zvrhanih žlic medu, pol kavne žličke cimeta in četrt kavne žličke mletih klinčkov. Vse sestavine zmešamo in jih pregnetemo v gladko testo, ki mora v hladilniku počivati čez noč oziroma približno en dan. Testo nato razvaljamo in izrežemo poljubne oblike medenjakov. Pečemo jih na temperaturi 150 stopinj Celzija približno 10–15 minut, nato pa pustimo, da se ohladijo.

Dan po peki smo primerjale obe vrsti testa in rezultate. Testo, narejeno po receptu učiteljice, je bilo že v začetku trše in temnejše, kot testo, narejeno po družinskem receptu. Ko sta testi stali v hladilniku, sta bili približno enaki, pečeni medenjaki pa so bili različni. Medenjaki, ki so bili izdelani iz tršega testa, so tudi pečeni bili trši. Ugotovile smo, da je učiteljičin recept primernejši za lect, družinski pa za navadne medenjake.

Tretji recept (recept gospe Darinke Gostenčnik, posredovala Maja Potrč): 625 g kostanjevega medu, 60 g vode, 312 g moke TIP 850 (krušna polbela), 125g ržene moke TIP 950, 225 g jajc (4–5), 10 g dišav za medenjake, 350 g moke TIP 500 (gladka), 50 g mleka, 10 g amonijevega hidrogen karbonata ali jelenove soli (raztopimo v mleku), 10 g kalcijevega

hidrogen karbonata ali potaše (raztopimo v mleku). Zamesimo testo, ki je precej mehko. Pustimo ga počivati najmanj čez noč, več dni, ves mesec ali še dlje, pokrito pri 8–12 stopinj Celzija. Medenjaki iz uležanega testa se lažje oblikujejo, so okusnejši in tudi sredico imajo lepše luknjičavo. Po počivanju testo razvaljamo v debelini 5 mm, odstranimo moko in izrežemo poljubne oblike. Oblike polagamo na pekač, obložen s papirjem za peko. Pečemo pri 180–200 stopinj Celzija, 10–12 minut, odvisno od oblike, debeline in pečice. Po pečenju pustimo medenjake 12 ur, da se ohladijo in utrdijo. Nato jih kandiramo z vročo sladkorno prevleko in pustimo, da se medijo. Tako postanejo mehki in aromatični. V celoti ali delno jih lahko prelijemo tudi s čokoladnim oblívom.

Glazura

Ker so lectova srca rdeča, smo morale narediti tudi glazuro. Recept zanjo nam je posredovala upokojena učiteljica Lidija Štrucl. Za glazuro smo potrebovale želatino, vodo, sladkor v prahu in barvilo. Najprej smo žlički želatine dodale dve žlički vode in pustile, da naraste. V drugi posodi smo med gretjem zmešale 20 dag sladkorja v prahu, dodale vodo po občutku, da je nastala tekočina, ki je bila primerna za barvanje. Medtem ko se je zmes grela, smo dodale barvo in želatino, da je nastala gosta in lepljiva masa. Glazuro smo nanesele na ohlajena srca.

Smo pa raziskovalke naleteli na težavo, ki ji žal nismo bile kos. Lectova srca v lectarskih delavnicah so popolnoma gladka in rdeča glazura se sveti kot lak, naša glazura pa se je ob nanosu sicer lepo svetila, vendar je, ko se je posušila, postala mat barve in je izgubila lesk. Težavo smo poskusile rešiti tako, da smo posušen, pobarvan lect premazale z beljakom, vendar to ni rešilo našega problema. Torej, kot smo izvedele že od lectarjev, ki so bili samouki, se v vsakem receptu skriva tančica skrivnosti, ki je mojstri seveda ne morejo izdati in tako tudi me nismo uspele izvedeti, kaj je sestavina, ki daje okrašenemu lectu tako lep sijaj. Srca smo v šoli krasile šele dva dni po barvanju, ko so bila res popolnoma suha.

Sladkorna masa za krašenje

Za eno mero sladkorne mase za krašenje potrebujemo 1 beljak in 200 gramov sladkorja v prahu. Beljak najprej stepamo tako dolgo, da dobimo maso, podobno snegu, nato postopoma dodajamo sladkor. Ko dobimo primerno gosto maso, dodamo barvilo, premešamo in napolnimo vrečke za okraševanje. Naredile smo belo, modro, oranžno, zeleno in roza glazuro. Učenci so si barve izmenjevali in krasili medenjake ter lectova srca.

PRILOGA 14

DELOVNI LIST ZA PRVOŠOLCE: Lectarstvo, medicinarstvo in svečarstvo (ogled)

LECTARSTVO, MEDICINARSTVO IN SVEČARSTVO

POVEŽI BESEDE S SLIKAMI.

LECTOVO SRCE

VRČ ZA MEDICO

STOJNICA ZA MEDENJAKE

STOJALO ZA SVEČE

PEČ ZA MEDENJAKE

LECTOVI OBESKI ZA NA JELKO

TESTO ZA MEDENJAKE

VALJAR ZA TESTO



Slike smo posnеле v okviru priprave raziskovalne naloge o lectarstvu, medicinarstvu in svečarstvu, 2022.

17 VIRI IN LITERATURA

17.1 Viri

PAM, Pokrajinski arhiv Maribor

- SI_PAM/0645/001/00412
- SI_PAM/0636/002/04375
- SI_PAM/0636/002/03710
- SI_PAM/0636/002/00776
- SI_PAM/0442/004/00069
- SI_PAM/0442/003/001/00149
- SI_PAM/0005/003/007/002/00041
- SI_PAM/0645/001/00258
- SI_PAM/0011/154/00003
- SI_PAM/0005/003/007/002/00041

17.2 Literatura

Stane Adam, Nadja Jere, Jure Sinobad, Stara Radovljica, Samozaložba N. Jere, Radovljica, 2012.

Edi Berk, Janez Bogataj, Janez Pukšič, Ljudska umetnost in obrti v Sloveniji, Domus, 1993.

Janez Bogataj, Mojstrovine Slovenije: srečanje s sodobnimi rokodelci, Rokus, Ljubljana, 1999.

Janez Bogataj, 100 srečanj z dediščino, Prešernova družba v Ljubljani, 1993.

Staša Cafuta Trček, Družina Puž se ukvarja z medicinarstvom in lectarstvom že od leta 1935, v: Ptujčan, 29. 2. 2012, str. 12.

Andrej Dular, Krbavčičeva svečarsko-medičarska delavnica in trgovina: odslej v Slovenskem etnografskem muzeju, v: ARGO, 39/1,2, 1996, str. 90–92.

Andrej Dular, Svečarska in medičarska delavnica Jakoba Krbavčiča iz Ljubljane – obogatitev zbirk Slovenskega etnografskega muzeja, v: Etnolog, 1996, str. 383–395.

Andrej Dular, Svečarstvo, v: Marjan Javornik (ur.), Enciklopedija Slovenije, št. 12, Mladinska knjiga, Ljubljana, 1998, str. 379, 380.

Andrej Hozjan, Mariborsko prebivalstvo do srede 18. stoletja, v: Maribor skozi čas I, Studia Historica Slovenica, Maribor, 2002, str. 11–42.

Ivica Križ, Medičarstvo in svečarstvo na Dolenjskem, Katalog razstave, Dolenjski muzej Novo mesto, 2000.

Ivica Križ, Medičarstvo in svečarstvo na Dolenjskem, v: Kranjska čebela, Tradicija in dediščina v sodobnem čebelarstvu na Slovenskem, Čebelarški muzej, Radovljica, 2003, str. 137–148.

Gorazd Makarovič, Slovenska ljudska umetnost, Ljubljana, 1981.

Gorazd Makarovič, Raba in pomen čebelnih proizvodov na Slovenskem, v: Človek in čebela /Der Mensch und der Biene, Ljubljana, Dunaj, 1989.

Zdenka Semlič Rajh, Žiga Oman, Lučka Mlinarič, Maribor, mesto, hiše, ljudje, Pokrajinski arhiv Maribor, 2012.

Meta Sterle, Mali kruhek na Loškem, v: Loški razgledi 28/1981, str. 245–262.

Sepp Walter, Štajerski lectarji in svečarji, Štajerski etnografski muzej iz Gradca gostuje z razstavo, Slovenski etnografski muzej, 1971.

Nevenka Židov, Lectarstvo, v: Marjan Javornik (ur.), Enciklopedija Slovenije, št. 6, Mladinska knjiga, Ljubljana, 1992, str. 114.

17.3 Spletni viri

Staša Cafuta Trček, Družina Puž se ukvarja z medičarstvom in lectarstvom že od leta 1935, v: Ptujčan, 29. 2. 2012, str. 12, <https://www.ptuj.si/objava/313379>; dostop: 6. 1. 2023.

Čebelarstvo Šolar, <https://www.cebelarstvo-solar.si/>; dostop: 30. 8. 2022.

<https://berufe-dieser-welt.de/pfefferkuechler/>; dostop: 26. 1. 2023.

<https://berufe-dieser-welt.de/die-kerzenmacher/>; dostop: 26. 1. 2023.

<http://liciderskosrce.rs/>; dostop: 7. 1. 2023.

Lect, eSSKJ, <https://fran.si/iskanje?View=1&Query=lect>; dostop: 24. 11. 2022.

Lect, Slovenski etimološki slovar, <https://fran.si/193/marko-snoj-slovenski-etimoloski-slovar/4288292/lect?View=1&Query=lect>, dostop: 24. 11. 2022.

Medičarstvo Celec, <https://medicarstvo-celec.si/>; dostop: 14. 1. 2023.

Medičarstvo Celec Jožica Damjan Celec, <http://www.medicarstvo.si/o-nas/>; dostop: 14. 1. 2023.

MG, Vsi lectovi izdelki so bogata kulturna dediščina, v: Štajerski tednik, 24. 1. 2012, str. 15, <https://www.dlib.si/stream/URN:NBN:SI:DOC-PJLINJYC/11c1b103-bab1-4c78-93af-9696bc890783/PDF>; dostop: 6. 1. 2023.

Muzeji radovljiške občine, <https://mro.si/sladek-kot-med/>, dostop: 26. 1. 2023.

Perger 1757, <https://perger1757.si>; dostop: 15. 12. 2022.

Pokrajinski muzej Maribor, <https://museum-mb.si/razstave/vosek/>, dostop: 12. 12. 2022.

Pri Lectarju, Radovljica, <https://www.youtube.com/watch?v=61N4qV70BN4&t=74s>;
dostop: 27. 1. 2023.

Pri Lectarju, Radovljica, <https://www.lectar.com>; dostop: 27. 8. 2022.

Register nesnovne dediščine, <http://www.nesnovnadediscina.si/sl/register/lectarstvo>, dostop:
5. 1. 2023.

Sladek kot med, lep kot slika, <https://www.youtube.com/watch?v=CkJzNMQfYU4>; dostop:
7. 1. 2023.

Slovenski etnografski muzej, <https://www.etno-muzej.si/sl/razstave/lectarstvo-je-krajcarkeft-krbavciceva-svecarska-in-medicarska-delavnica-in-trgovina-iz-ljubljane>; dostop:
14. 1. 2023.

Svečarstvo, eSSKJ, <https://fran.si/iskanje?View=1&Query=sve%C4%8Darstvo>, dostop: 24.
11. 2022.

Ivan Tavčar, Cvetje v jeseni, <http://lit.ijs.si/cvetjevj.html/>; dostop: 27. 1. 2023.

Votivi, <https://museum-mb.si/razstave/vosek/>, dostop: 12. 12. 2022.

17.4 Ustni viri

Jože Andrejaš, Radovljica (r. 1962)

Gregor Celec, Murska Sobota (r. 1974)

Jožica Celec, Ratkovci, Prosenjakovci (r. 1959)

Beno Kolarič, Maribor (r. 1963)

Hrabroslav Perger, Slovenj Gradec (r. 1953)

Vera Peischl Škrajnar, Ljutomer (r. 1944)

Matija Puž, Ptuj (r. 1986)

Darja Šolar, Laško (r. 1954)

Tatjana Šolar, Laško (r. 1979)

Lidija Štrucl, Svečina (r. 1955)