

CELJANI IN ZAGOTAVLJANJE PREHRAMBNIH SESTAVIN PRED DRUGO SVETOVNO VOJNO

Izvleček

Hrana je bila v Celju in Savinjski dolini v obdobju od srede 19. stoletja do druge svetovne vojne še vedno statusni simbol, njene sestavine pa niso bile vsem družbenim plastem enako dosegljive. Sestavek predstavlja, katere sestavine prehrane so si celjske meščanke lahko zagotavljale same, kaj so v času tržnih in drugih dnevih v mesto prinašale okoličanke in kaj so jim nudile celjske trgovine. Prikaže tudi pomen železnice za oskrbo mesta in modernizacijo prehrane v njem.

Abstract

In Celje and in Savinja Valley, food still represented a status symbol whose ingredients were not equally available to all during the period from mid-19th century to the Second World War. Examined are staples grown by middle-class families of Celje, food items sold by farmers on market days, and food selection in Celje stores. Discussed is the impact of the railway and innovations connected with food culture.

Uvod

Vsakdanje preživetje je prvo, kar je človek vedno imel v mislih. Med omenjeno potrebo in hrano kot užitek je cela paleta zapletenih odnosov med posameznimi družbenimi sloji, medsebojna neenakost, razmerje med močjo in podrejenostjo. Evropski prehranjevalni sistem, kamor so sodile naše dežele in tudi Celje, se je spreminjal počasi. Do srede 19. stoletja in še dlje so bila osnova prehrane še vedno žita. Žita so bila še vedno tisti jeziček na tehtnici, ki so za večino ljudi predstavljala mejo med lakoto in izobiljem. Pojem izobilje je na takratni prehrabeni lestvici za mnoge pomenil le bolj poln želodec, kot so ga imeli ob vsakdanji prehrani. O kakovosti in raznovrstnosti hrane, vsaj pri nižjih plasteh podeželskega in mestnega prebivalstva, v tem času še ne moremo govoriti.

Zelenjava v prehrani Celjanov

Kakšne pa so bile razmere pri nas v Celju v 19. stoletju, to je v času, za katerega M. Montanari (1998: 203–206) pravi, da je meso doživelo svoj prvi poraz, in v času, ko so v Manchesteru ustanovljali prvo angleško vegetarijansko društvo; to je povzročalo živahne razprave, ki so potekale o mesu in vegetarijanstvu že v 18. stoletju.

Konec 18. stoletja je bilo v Celju okrog 200 vrtov, ki so obsegali približno 11 ha. Vrtovi, ki so bili v mestu in okolici, so zagotavljali vrtnine za takratno celjsko meščanstvo (Valenčič 1970:



Koš »celjšek« iz Loč, v katerem so ženske iz okolice Šmartnega v Rožni dolini nosile prodajat na celjsko tržnico.

Fototeka Pokrajinskega muzeja Celje

274–278). Do srede 19. stoletja se slika ni bistveno spremenila, saj v odgovorih na vprašalnike Georga Götha zasledimo nekaj večjih vrtov le v Celju, medtem ko so imeli kmetje v širši regiji ob hišah le majhne nepomembne vrtove, kjer je raslo le nekaj zelenjave in solate (Kuret 1985: 106).

Gospodinje v celjski regiji so torej uporabljale zelenjavo, njena pridelava in uporaba pa je bila vsaj na podeželju kljub vsemu še vedno precej sezonska. Celjanke so se zato morale z njo oskrbovati predvsem same, to je iz svojih vrtov, nekaj pa so jo na trg kljub vsemu prinašale tudi okoliške branjevke. Celje se je kot regijsko središče lahko oskrbovalo tudi od drugod. V Vojniku in drugod so izdelovali celo posebne lepše izdelane koše, v katerih so prenašali pridelke na celjsko tržnico. Pomembna samooskrbnost mnogih celjskih gospodinjstev je polagoma upadala, saj po podatkih iz srede 19. stoletja vidimo, da je bilo v Celju takrat le še nekaj boljših vrtov (ibid.: 106). Med vrtovi sta bila najbolj negovana vrt trgovca Petra Liningerja in vrt Viljemine Mathes. Z razvojem industrije so se v celjska predmestja pričeli naseljevati delavci. Tak primer je Gaberje, saj so tam stale najpomembnejše tovarne. Vrtovi ob hišah so Gaberčane oskrbovali z najpomembnejšo zelenjavo, gospodinjstva so bila predvsem samooskrbna in so večino zelenjave, okopavin in sadja pridelali sami.

lala sama. Poleg vrtoev so imeli nekateri v najemu tudi manjše njive. Količina zelenjave pri posameznih obrokih je bila močno odvisna od sezonske pridelave. Tako so bili na mizi največkrat krompir – pripravljen na različne načine, fižol, kislo zelje in repa. Ker je bil na različne načine pripravljen krompir pogosto osnova obroka, so zraven gospodinje pripravljale še zeleno, fižolovo, kumarično in pozneje tudi paradižnikovo solato. Na prehranjevanje so vplivale tudi gospodinjske šole, saj so se tudi v delavski prehrani počasi uveljavili koleraba, hren, ohrovt, grah in leča, poleg njih pa tako kot v prehrani višjih meščanskih slojev cvetača, grah, špinača in paradižnik.

Vrtnarstva v pravem pomenu besede na podeželju vsaj v Zgornji Savinjski dolini ni bilo. Delno je bilo razvito le v Šmartnem v Rožni dolini in okolici Celja, od koder so kmetje z zelenjavo zalagali celjski trg. Glavni vrtnini sta bila zelje in solata. Zelje je bilo pomemben del podeželske pa tudi prehrane nižjih slojev mestnega prebivalstva, uživali so svežega, predvsem pa kisane-ga. Podobno je bilo z belo repo.

»Prvi umetni in trgovski vrtnar v Celju« je bil verjetno Ivan Rožan, ki je v svojem oglasu, objavljenem v *Slovenskem gospodarju* (1887: 344), priporočal »sveže sočivje, cvetice in kmetijska semena lastnega pridelka«.

Žita in kruh

Vse do srede 19. stoletja so v evropskem prehranjevalnem sistemu (razen za najožji krog privilegirancev) kot osnova prehrane prevladovala žita. Po družinskih gospodarskih izračunih so izdatki zanje dosegali več kot 90 odstotkov stroškov za prehrano. V 17. in 18. stoletju se je omenjeni odstotek z uporabo koruze, testenin in riža, ki so tedaj postajali vse pomembnejši, še povečal. Včasih se je odstotek zmanjšal, a le zato, da se je povečal pri kakšnem konkurenčnem pridelku, kot je na primer krompir (Montanari 1998: 201–202).

Žita in z njim kruha je v prehrani nižjih slojev Celjanov, pa tudi Savinžčanov, vedno primanjkovalo. Medtem ko je Spodnja Savinjska dolina lahko svoje potrebe še delno pokrivala, jih preostala regija zaradi goratosti nikakor ni mogla. V Celju in okolici so med krušnimi žiti sredi 19. stoletja sejali predvsem pšenico, rž in koruzo, poleg tega pa tudi ajdo, ječmen, oves in proso. Podobne podatke za sredino 19. stoletja navajajo *Novice*, ki med pridelanimi žiti omenjajo pšenico, rž, ječmen, oves, ajdo, koruzo in proso (1848: 6).

Odvisnost od žitne prehrane v mestih in na podeželju je rasla hkrati s padanjem porabe mesa; poraba žit je bila vedno večja. Na zmanjšanje porabe mesa je vplivala tudi rast mestnega prebivalstva, krčenje obsega gozdov in pašnikov, vse gostejša naseljenost in s tem prepoved vzreje živali v mestu in omejitve uvoza mesa z vzhoda. Zato je zmanjšanje porabe mesa v vsakdanji prehrani povzročilo tudi večjo odvisnost od porabe kruha. Meščanom je tržnica sicer ponujala večji izbor pridelkov, saj so jih na tržnico nosili kmetje iz okolice, kljub temu pa je bil v središču njihove pozornosti dnevni obrok kruha. Seveda so bili ti problemi odvisni od krajevnih prehranjevalnih navad, količine pridelka na posameznem območju, letnega časa (spomladi so bile zaloge manjše ali jih je zmanjkalo) in možnosti nakupa živil

(Montanari 1998: 138–139).

Glavno krušno žito je postala pšenica. V mestih so že v srednjem veku pekli kruh iz pšenične moke, v 18. stoletju pa so nastopile korenite spremembe v peki in porabi belega kruha. Koncem 18. stoletja tudi posli v mestih niso bili več zadovoljni z rženim kruhom, ampak so zahtevali pšenični kruh. Osnovno živilo podeželja je bil še vedno rženi kruh, le praznični kruh je bil boljši, če ga je hiša le premogla.

Vdove celjskih meščanov so imele okrog leta 1727 pravico peči bel in črn kruh, lahko so ga tudi prodajale. Magistrat je kontroliral težo kruha. Ženske, ki so pekle prelahek kruh, so privezali na sramotilni steber, moške, to je peke, so namakali v Savinji (Gubo 1909: 262). V 18. stoletju se eno nemško miljo od Celja ni smel naseliti noben pek, pa tudi kmetje niso smeli prodajati kruha v mestu; prodaja je bila dovoljena le na tedenskih sejmih in na dan cerkvenega proščenja. Meščanom je bila dovoljena peka kruha le za lastno uporabo. Izjema so bile le mestne vdove, katerih število pa ni smelo presežati 14 (ibid.: 254–255).

Meso

Preskrba z mesom v Celju in okolici je bila boljše in bolj konstantna, saj so jo zagotavljali mesarji, ki so živino klali sproti in jo prodajali v mesnicah ali na stojnicah na Glavnem trgu. Leta 1924 je na Glavnem trgu meso prodajalo osem mesarjev stojničarjev (*Nova doba* 1924: 3).

Za oskrbo mesta z mesom je bila pomembna izgradnja mestne klavnice v Zavodni leta 1899 (Orožen 1974: 65), saj je bilo od tedaj klanje v njej obvezno, živino je redno pregledoval tudi veterinar. Klavnico so prenovili leta 1930, dobila je tudi novo hladilno napravo, izdelano na Češkem. Naprava je izdelovala tudi umetni led, vodo zanj je dobivala iz vodovoda (*Nova doba* 1930: 1).

Večina mesarjev ni imela samo mesarske obrti, ampak je bila ta povezana z gostilniškimi koncesijami. Mnogi mesarji so bili hkrati tudi prekajevalci, nekateri pa so tudi klobasičarji in so že v sedemdesetih letih pričeli svoje izdelke prodajati na ulicah in sejmih. Leta 1886 je bila v Celju ustanovljena zadruga mesarjev, klobasičarjev in prekajevalcev, ki je obsegala tedanje okraje Celje, Laško, Konjice in Vransko (Orožen 1974: 65).

S prihodom železnice v naše kraje se je marsikaj spremenilo. Mesta in trgi ob njej niso bili več izključno odvisni od svojega zaledja, saj živine ni bilo treba več goniti po cesti, ampak so jo dovažali po železnici. Z razvojem hladilnih naprav so lahko z njo prevajali tudi meso. Prevoz mesa po železnici se je uveljavil že sredi 19. stoletja (Montanari 1998: 205). V tedenskih poročilih celjske mestne klavnice, ki so izhajala v časopisu *Nova doba*, leta 1921 še ni videti podatkov o uvoženem mesu, medtem ko so objavljeni v letnikih 1926 in 1927. Uvoženo meso je bilo razvrščeno glede na vrsto, ki so jo posamezni mesarji uvozili, navedene so tudi teže. Največ je bilo uvožene teletine, medtem ko so številke za govedino in svinjino dosti manjše. Celjani in okoličani verjetno niso marali mesa drobnice (ovac in koz), saj je število v statistiko zajetih zaklanih živali in uvoženega mesa zanemarljivo. Posebno ceno je tedaj imelo meso pitanih volov, medtem ko so imeli goveje meso za manj kakovostno. Ko je

celjska klavnica nehala objavljati tedenska poročila o klanju, so se meščani pričeli spraševati, če mesarji spet ne kujejo le dobička, saj skrivajo podatke in goveje meso prodajajo kot volovsko (*Nova doba* 1927: 3).

Mesa, kljub kontroli, v Celju niso prodajali le mesarji. Po poročilu tržnega nadzorstva in obrtne zadruga mesarjev in prekajevalcev v Celju so prinašali okoličani na celjski trg v prodajo tudi surovo meso in prekajene mesne izdelke (*Nova doba* 1928: 3). Včasih so kmetje, obrtniki, trgovci in nameščenci kupovali živino, jo do zakola redili doma in meso prodajali posameznikom in gostilničarjem v mestu. Sresko načelstvo je zato uvedlo obvezno prijavo zakola in šušmarje preganjalo (*Nova doba* 1931: 1). Meso in mesne izdelke so lahko prodajali samo mesarji, ki so imeli obrtno dovoljenje.

Da je bilo marsikdaj, kljub veterinarski kontroli, problematično tudi meso celjskih mesarjev, lahko razberemo iz pritožbe Celjana v *Novi dobi* (1928: 2), kjer je napisal: »Te dni sem videl blizu pošte mesarskega pomočnika, kako je v odprtem vozu vozil za klobase zrezano svinjsko meso. Pihljaj je prijazen vetrček, ki je gotovo nosil na to meso razne dišave z ulice in s streh. Dober tek! Na higieno se namreč v Celju sploh malo da: o tem se lahko vsakdo vsak dan prepriča na našem trgu.«

Pred drugo svetovno vojno je bila v mestu preskrba z mesom dobra in raznovrstna. Mesarji so, poleg v svojih prodajalnah, meso še vedno prodajali tudi na celjskem trgu. Leta 1929 je celjski Občinski svet dovolil, da so mesarji stojničarji na trgu lahko ob nedeljah in praznikih meso prodajali od 4. ure zjutraj (*Nova doba* 1929: 2). Poleg mesnic z govejim in s svinjskim so se uveljavile tudi mesnice s konjskim mesom (*Nova doba* 1927: 2). Prvo so odprli leta 1904. V njej so meso kupovali predvsem revnejši prebivalci (Orožen 1974: 65–66). V izkazih mestne klavnice vidimo, da je bil do leta 1927 v Celju en mesar, ki je prodajal konjsko meso, medtem ko sta od konca tega leta dva mesarja pripeljala konje v zakol. Tega leta je odprl konjsko mesnico Štefan Čoh, ki je v svoji gostilni nudil tudi jedi iz konjskega mesa (*Nova doba* 1927: 2).

Domače klobase so bile med Celjani zelo priljubljene, saj v časopisju najdemo mnogo oglasov, kjer posamezne gostilne ponujajo riževe, jetrne, krvave, mesene in kranjske klobase, svinjsko prekajeno meso in šunke, poleg so nudile sadjevec, dobro vino (*Nova doba* 1928: 3) in pivo (*Nova doba* 1929: 4). Posamezniki niso bili več zadovoljni samo s ponudbo domačih mesarjev, ampak so si zaželeli posebne izdelke, kot na primer »povsem zrelo prvovrstno« Gavrilovičevo salamo (*Nova doba* 1924: 2).

Celjske meščane je še koncem 19. in v prvi polovici 20. stoletja preganjala misel na dobre stare čase in dobro staro hrano, saj so bile koline najbolj priljubljen predbožični zimski dogodek. To lahko razberemo iz pripovedi Dr. Fritza Zanggerja (1937: 179), ki je za dan kolin in naslednje dni zapisal: »Zvečer tega dne in naslednji dnevi, so bili preko in preko polni na star način pripravljenih nebeško dobrih svinjskih jedi, kot so kisla juha, na ražnju pečena svinjska pečenka, mesene klobase, krvavice, kožne klobase in še mlada svinjska ribica. Tudi kakšna špehovka ni manjkala.« Torej tudi premožno celjsko meščanstvo še ni pozabilo starih časov, ko so bile koline v zimskem času pred božičnimi prazniki glavni družinski dogodek.

Perutnina je bila in je ostala priljubljena jed posebno v času martinovanja. Celjski medičar g. R. Kraupner je, po nalogu Slovenskega obrtnega društva, za Martinov večer kupil debelo gos in jo shranil na svojem dvorišču. »V sredo zvečer pa nastane na dvorišču močan hrušč in pomočnik g. Kraupnerja je začudeno opazil, da se je gos dvignila v zrak in krožila preko sto metrov visoko nad Stigerjevo in Lečnikovo hišo. Dezerterko je opazovalo veliko ljudi in celo stražniki so jo zasledovali. Nek nedeljski lovec je tekel v trgovino tukajšnjega puškarja g. Rutarja in v veliki razburjenosti zahteval puško češ, da se nahaja nad Glavnim trgom divja gos, kakršne še svoj živ dan ni videl« (*Nova doba* 1929: 3). No, gos so na koncu le ujeli in končala je na mizi. Torej, vsak si je privoščil, kolikor si je lahko ali je zmožel.

Poleg drugih vrst mesa so Celjani jedli tudi ribje meso, saj je bila Savinja s pritoki zelo bogata z različnimi vrstami rib, nekaj pa so jih pripeljali tudi od drugod. Celjani so lahko od leta 1923 ribe kupovali dvakrat tedensko tudi na trgu (*Nova doba* 1924: 4). Celjski Občinski svet je dovolil na Glavnem trgu postaviti stojnico za prodajo svežih rib. Kakor je zapisano v *Novi dobi* (1930: 4), Celjani do tedaj niso mogli kupovati svežih rib, kot je bilo to mogoče v Ljubljani in Mariboru. Sveže ribe so lahko kupovali pri lastnikih ribnikov v okolici Celja (ibid.: 4) ali pa so jih ti prodajali svojim strankam po hišah (Godina Golija 1999: 40–46). Kdor si je zaželel rib, so mu jih postregli tudi v gostilni. Pripravljali so morske in sladkovodne, gostje pa so lahko kupili tudi sveže ribe (*Nova doba* 1936: 4).

Celjska visoka družba je poleg rib želela imeti na svojih mizah kdaj pa kdaj tudi kak poseben mesni priboljšek. Tudi sredi 19. stoletja so Celjani s prav posebnim ciljem radi odhajali na izlete v mestno okolico. Sredi 19. stoletja tak izlet opisuje J. G. Seidl: »Na sedlu zagledam Sv. Janeza pod Prožinom in pod njim ob gozdnatem griču na zahodu Sv. Lovrenca. V tesni, na gozdnati višini na desni in ob Voglajni na levi, desno do mlina na Opolki, kamor hodijo Celjani radi na izlet. Kjer si po eno urni hoji privoščijo steklenico domačega vina in skledo debelih rakov« (*Nova doba* 1938: 2).

Mleko

Mlečno gospodarstvo je med vsemi področji kmečkega gospodarstva v 19. in 20. stoletju doživelo največje spremembe, in to tako glede proizvodnje kakor porabe. Mleka je bilo v kmečkem okolju v drugi polovici 19. stoletja še v izobilju, a so ga morali porabiti sami, saj je bil transport mleka in mlečnih izdelkov na mestno tržišče zaradi transportnih možnosti precej omejen. Z razvojem prometa in hladilnih naprav so se možnosti prevoza v večje centre občutno izboljšale. Razvoj transporta je spodbudil proces, ki je privedel do komercializacije mlečnega gospodarstva in s tem do sprememb porabe mlečnih izdelkov.

V tem času je bila poraba mlečnih izdelkov v mestih nizka, saj so bila mesta navezana na samooskrbo in na dobavo iz bližnjih krajev. Celjani so se z mlekom sredi 19. stoletja oskrbovali večinoma sami, saj so imeli v predmestju še 121 krav, v okolici pa 801 kravo (Kuret 1985: 107), prav tako kot z drugimi prehrabnimi artikli pa je bližnja okolica mesto lahko oskrbovala tudi z mlekom in mlečnimi proizvodi.

Kot sem že omenil, je bilo na podeželju do izgradnje modernih komunikacij in uvedbe mlečnih zadrug vse drugače. Do izgradnje južne in savinjske železnice, ki sta povezali del Savinjske doline in druge kraje s Celjem, so mlečne proizvode lahko uporabljali le doma za lastno prehrano, saj so sir, maslo in skuto iz oddaljenih krajev le težko spravili na trg.

Trgovina, ki se je ukvarjala s prodajo mleka in mlečnih proizvodov, je postajala vedno bolj konkurenčna, zato so trgovci pričeli poleg domačih izdelkov ponujati tudi izdelke iz drugih dežel. Posebno pomembna je bila sprememba meje po prvi svetovni vojni, saj so mnoge mlekarnice, kljub konkurenci, imele tržišča v Trstu in drugih avstrijskih mestih. Poleg tega so trgovci poleg naših mlečnih izdelkov (sira in masla) prodajali tudi mlečne izdelke iz drugih krajev Jugoslavije in tujine.

Pojavil se je tudi nov mlečni proizvod, konkurenca kislemu mleku, to je jogurt, ki je bil v tridesetih letih 20. stoletja v mestih že dobro znan (Dolinar 1929: 194). Yoghurt ali zdravilno kislo mleko so poznali tudi nekateri Celjani. Izdelovala ga je tudi mlekarna Zdravilišča Dobrna in ga dobavljala mlekarnam v Celju, dobil si ga lahko tudi v Kavarni Evropa v Celju (*Nova doba* 1927: 3).

Mlečnih izdelkov, kot je na primer sir, niso ponujali le mestni, celjski trgovci. Ponujali so jih tudi trgovci v trgih in nekaterih vaseh v Spodnji Savinjski dolini. Izbira sira in drugih mlečnih izdelkov je bila v mestih in tudi Celju neprimerno večja, saj je trgovec s špecerijskim blagom v Mariboru že v 80. letih 19. stoletja prodajal Švarcenbergov, ementalški, parmezanski, lip-tovski in prinski sir (*Slovenski gospodar* 1874: 35), medtem ko v Celju v 30. letih 20. stoletja zasledimo oglase za surovo maslo ter sire trapist, palemolski sir in parmezan (*Nova doba* 1929: 3) in oglas tvrdke »Ivan Ribnikar« iz Celja (ibid. 1932: 4).

Mlečna proizvodnja in predelava sta od srede 19. do srede 20. stoletja zahvaljujoč razvoju mlekarske tehnologije, železniškega transporta, hladilnih naprav ter organizaciji prodaje in izobraževanja naredili velik napredek, ki je bil v Spodnji Savinjski dolini zahvaljujoč mestu Celju, trgov in naprednim kmetom tudi na področju modernizacije mlečne prehrane veliko večji kot v goratem delu Zgornje Savinjske doline. Bolj kot izdelava sira, ki so ga v Zgornji Savinjski dolini izdelovali po starem predvsem za domače potrebe, je prevladovala izdelava masla. Prodaja surovega mleka se je lahko prav razvila šele po izgradnji železnic in hladilnic, ki so odpravile delno samooskrbnost Celja kot regijskega središča in ga povezale z zaledjem.

Za konec

Prehrana je v Celju in Savinjski dolini kljub napredku, ki so ga dosegle vse plasti prebivalstva, še vedno delni statusni simbol; posamezne sestavine hrane niso bile vsem enako dosegljive. Pomembno vlogo pri spremembah v oskrbi s posameznimi sestavinami prehrane je vsekakor imela železnica, saj je omogočila prevoz hrane na daljše razdalje, kljub temu pa tega blagostanja niso vsi občutili enako. Zaradi razvoja industrije in hmeljarstva sta bila v boljšem položaju Celje in Spodnja Savinjska dolina. Žita so v prehrani Celjanov ohranila svoj pomen. Poraba kruha in pekovskega peciva se je povečala, čeprav ni bil vsem enako

dosegljiv. Različne vrste žgancev so tudi pri mestnem proletariatu v dnevnih obrokih nadomeščale pomanjkanje kruha. Prav tako je to vrzel zapolnjeval krompir.

Poraba mesa se je sicer v povprečju dvignila, vendar med vse prebivalce mesta ni bila enakomerno porazdeljena. Celjski višji in delno tudi srednji sloj sta si lahko privoščila meso dvakoli večkrat na teden, podobno je bilo tudi na večjih kmetijah v Spodnji Savinjski dolini. Preostali so meso jedli enkrat tedensko, če je bilo le mogoče sveže, drugače pa »povojeno« (sušeno). V najslabšem položaju glede mesa sta bila mestni in podeželski proletariat. Če ni bilo denarja ali suhega mesa, je bila tudi v nedeljo hrana brezmesna.

Zelenjava je v prehrani Celjanov postajala vse pomembnejša. Celjske meščanke so mnogo zelenjave pridelale same, česar niso pridelale, so na trg prinesle okoliške kmetice. Ker izbor kljub vsemu ni bil zadovoljiv, je mesto že koncem 19. stoletja poskušalo naseliti vrtnarja in tako izboljšati ponudbo na trgu, vendar za daljše obdobje mestni občini to ni uspelo niti v tridesetih letih 20. stoletja.

Tudi v Celju in Savinjski dolini je hrana počasi pričela izgubljati svojo krajevno pripadnost. Celjski trgovci so hrano vozili od vsepovsod in ni bila nujno pridelana na Celjskem, s čimer se je končala izključna navezanost na lastne vire pridelave. Po drugi svetovni vojni je Celjanom in okoličanom prinesel hitrejši napredek v modernizaciji prehrane pospešeno industrializacijo in s tem druge težave, kot so industrijska proizvodnja hrane, preobilica hrane, njena uniformiranost, itd.

Literatura:

GODINA GOLIJIA, Maja: Prehranjevalna kultura Gaberčanov od leta 1930 do 1960. V: *Muzejska poletna delavnica Gaberje 97–98*. Celje, 1999.

GUBO, Andreas: *Geschichte der Stadt Cilli*. Gradec: Ulrich Moser, 1909.

KURET, Niko: Štajersko pred marčno revolucijo: Celje mesto. Ljubljana: SAZU, 1985.

MONTANARI, Massimo: *Lakota in izobilje*. Ljubljana: Založba /* cf., 1998 (Rdeča zbirka).

OROŽEN, Janko: *Zgodovina Celja in okolice II*. Celje: Kulturna skupnost, 1974.

VALENČIČ, Vlado: Vrtnarstvo, *Gospodarska in družbena zgodovina Slovencev, Zgodovina agrarnih panog I*. Ljubljana: DZS: 1970.

ZANGGER, dr. Fritz: *Das ewige Feuer im fernen Land*. Celje: S. N., 1937.

Viri:

Fototeka Pokrajinskega muzeja Celje.

Kmetijske in rokodelske novice. Ljubljana, letnik 1848.

Kmetovalec, kmetijski strokovni list. Maribor, letnik 1929.

Nova doba, Celje, letniki 1919 do 1938.

Slovenski gospodar, Maribor, letnika 1874 in 1287.

Prejem članka v uredništvo: 3. 10. 2007.