

Bogdan Šteh

Male skrivnosti velikih obloženih miz

Prispevek k zgodovini prehranjevanja kranjskega plemstva ob koncu 18. stoletja

ŠTEH Bogdan, magister zgodovinskih znanosti, Novi dom 45, SI-1420 Trbovlje

392.8"17"
642"17"

MALE SKRIVNOSTI VELIKIH OBLOŽENIH MIZ
Prispevek k zgodovini prehranjevanja kranjskega plemstva ob koncu 18. stoletja

Zapuščinski inventar je vir bogat z informacijami iz različnih področij človekovega bivanja. Med drugim nam nudi tudi informacije, ki zadevajo prehranjevanje plemstva na Kranjskem. Še najmanj informacij dobimo prav o jedeh. Omenjeni smo na popisih živil, ki so se nahajala po shrambah, kaščah in kletih, ter živine v hlevih. Od pijače imamo sporočenih dovolj informacij o vinu, kavi, čaju in čokoladi. Veliko več kot o jestvinah nam je znano o jedilnem priboru in posodju, ki so ga uporabljali med jedjo. Vsi kranjski plemiči ob koncu 18. stoletja so uporabljali vse tri dele jedilnega pribora: vilico, žlico in nož. Material, iz katerega je bil izdelan pribor, je bil največkrat srebro. Servirni pribor se je omejeval na servirne žlice in zajemalke, odsotnost servirnih nožev in vilic pa kaže, da se je razkosanje mesa opravljalo že v kuhinji, stran od oči jedcev. Namizno posodje, ki je bilo navadno razstavljeno v zastekljenih vitrinah v jedilnici, je bilo izdelano iz porcelana (dražji servisi), holiča ali kositra. Lasten krožnik, pribor in prtič kažejo na željo plemiške družbe po bolj individualiziranem načinu prehranjevanja, kjer skupne skledje niso bile več sprejemljive. Posameznik si je pri mizi izbral svoj delček prostora, ki je bil v času obeda njegov zasebni prostor. Sam položaj, ki ga je zasedal za mizo (glede na oddaljenost od gostitelja) je odražal tudi ugled, ki ga je oseba uživala v takratni družbi.

Ključne besede: plemstvo, Kranjska, 18. stoletje, prehrana, kuhinjska oprema, jedilni pribor, posodje, živila

ŠTEH Bogdan, MA History, Novi dom 45, SI-1420 Trbovlje

392.8"17"
642"17"

THE LITTLE SECRETS OF LARGE TABLES
LADEN WITH FOOD
Glimpses of the eating habits of the Carniolan nobility at the end of the 18th century

Probate inventory is a rich source of information about various aspects of human existence. Among others, it also offers information regarding the eating habits of Carniolan nobility. Indeed, the least abundant information in it is that about the dishes themselves. We are limited to the inventories of foods that were kept in the pantries, garners and cellars, and to those of animals in the stables. As for the beverages, there is plentiful information about wine, coffee, tea and chocolate. Unlike with the dishes, much more is known about the cutlery and the vessels used during meals. All Carniolan noblemen used all three types of cutlery at the end of the 18th century: the fork, the spoon and the knife. The cutlery was most often silver. Kitchenware was limited to serving spoons and ladles, while the absence of serving knives and forks indicates that meat-cutting took place in the kitchen, away from the eyes of the eaters. Tableware, often displayed in glass cabinets in the dining room, was made of porcelain (the more expensive sets), Holič faience or tin. The existence of plates, cutlery and napkins for personalized use reveals the desire on the part of this noble society for a more individualized manner of food consumption that considered common bowls no longer acceptable. An individual secured himself his own little space at the table, which belonged solely to him for the duration of the meal. The position at the table (in terms of distance from the host) was reflective of the esteem that that person enjoyed in contemporary society.

Key words: nobility, Carniola, 18th century, eating habits, kitchen utensils, cutlery, dishes, foodstuffs

Zapuščinski inventar kranjskega plemstva je vir z veliko sporočilno močjo in številnimi informacijami, ki pokrivajo različne dele vsakdanjega življenja plemiča na Kranjskem. Pomemben del vsakdanjega življenja posameznika je bilo prehranjevanje. Pri spremljanju prehrane plemstva se ne smemo ustaviti le pri opisovanju jedi, ki so jih servirali na slavnostno pogrnjenih mizah, saj je šlo pri tem za izreden dogodek in ne za vsakdanji obrok. Poleg tega bi storili napako, če bi opis prehranjevanja začeli pri pogrnjeni mizi, ki je bila sklepno dejanje mnogo daljšega procesa. Zato se pri opisu ne bomo omejevali le na podatke iz rubrik *namižno perilo, porcelan, majolično posodje*. Tem podatkom bomo dodali podatke iz popisov zalog (žitaric, mesa,...) v shrambah, kaščah in hlevih kranjskih plemičev, ter jih povezali z vso popisano *kuhinjsko opremo* posameznega doma. Posvetili se bomo tudi vedenju pri mizi. Ne smemo pozabiti, da hrana in prehranjevanje¹ nista samo gastronomski kategoriji, temveč imata tudi svoje gospodarske in socialne konotacije. Moda v prehranjevanju in spreminjanje okusov so včasih narekovali prioritete pri gojenju določenih rastlin ali vzreji živine. Prek uživanja določenih vrst hrane, oz. živil višje kakovosti in cene, so plemiči branili svoj položaj v družbi, povzpelniki na družbeni lestvici so želeli posnemati njihove prehranjevalne navade, da bi si povečali ugled. Nenazadnje je lahko imela hrana svojo vlogo tudi v političnih odnosih med državami, na kar kaže pripetljaj z ruskim kaviarjem na dvoru francoskega kralja Ludvika XV. v Versaillesu. Poslanik carja Petra I. Velikega je ob sprejemu mlademu kralju ponudil žlico tega pri Rusih tako cenjenega živila. Ludviku očitno okus ni preveč prijal, saj ga je izpljunil na preprogo, neposredno pred poslanika. Ta se je zaradi kraljeve geste čutil zelo užaljenega in iz degustacije je nastal precej resen diplomatski škandal.²

Prehrana v 18. stoletju

Sandgruber je opozoril, da lahko zgodovina prehranjevanja hitro zapade v nevarnost špekulacij in opisovanja izrednih dogodkov, kot so prehrana

bogatih in postna prehrana.³ Nedvomno hrana, ki so jo uživale osebe plemiškega porekla ni merilo za prehrano večine prebivalstva 18. stoletja. Vseeno se zdi primerno, da omenimo tudi nekaj splošnih značilnosti pridelave in porabe hrane v tem času, da bi lahko plemiško prehrano ustrezno umestili v zgodovino prehranjevanja tistega časa. V celoti gledano 18. stoletje ni bilo obdobje, v katerem bi se veliko in dobro jedlo. Povečana rast prebivalstva in nezadostna pridelava sta vodili v lakoto velikih razsežnosti.⁴ Proti koncu 18. stoletja so se razmere začele izboljševati z uvedbo krompirja in večjo uporabo mesa v prehrani. Kruh je postajal vsakdanje živilo vsakega gospodinjstva.⁵ Nekaj je k izhodu iz krize pripomogel razvoj v kmetijstvu. Največji napredek na tem področju so dosegli v Angliji, vendar je tudi tu šlo za dolg proces, s številnimi preobrti. Na evropski celini je bil proces še počasnejši, saj ni prišlo do združevanja zemljišč v velike posesti, kjer bi se lahko uveljavila bolj tržno usmerjena pridelava.⁶ V Franciji sta zemljiški kapitalizem in sodobno angleško gospodarjenje še vedno redka, v nemških deželah se zemljiški gospodje zadovoljujejo s položajem rentnika.⁷ Svoj prispevek k premagovanju lakote so dale nove kulture, kot sta koruza in krompir, čeprav niso prava novost v Evropi tistega časa. Živila iz kolonij so prišla v Evropo že v 16. stoletju, a je bila pot njihovega uveljavljanja dolga dve do tri stoletji. Na neki način, kot pravi Montanari, jih Evropa takrat še ni potrebovala in jih je sprejela šele, ko je bilo to nujno potrebno.⁸ Pri uveljavljanju novih pridelkov ni šlo brez odpora kmečkega pre-

³ Sandgruber, *Die Anfänge der Konsumgesellschaft*, str. 132.

⁴ Montanari, *Lakota in izobilje*, str. 171. Pierre Chaunu v svoji študiji o klasični Evropi o smrtnosti zaradi lakote in posledic le te zapiše, da je v obdobju med 1621 in 1760 po obdelanih statističnih podatkih zaznati vsaj 4 do 5 velikih žetev smrti in nekaj manjših. Glej: Chaunu, *Civilizacija klasične Evrope*, str. 203.

⁵ Sandgruber, *Die Anfänge der Konsumgesellschaft*, str. 134.

⁶ O razvoju kmetijstva v Angliji glej: Braudel, *Časi sveta. Materialna civilizacija, ekonomija in kapitalizem, XV.-XVIII. stoletje, II. del*, str. 224 – 232.

⁷ Braudel, *Igre menjav. Materialna civilizacija, ekonomija in kapitalizem, XV.-XVIII. stoletje, I. del*, str. 354 – 357. Braudel navaja, da je v Franciji na enega posestnika naklonjenega novostim v kmetijstvu prišlo 10 ali 20 takšnih, ki so mirno vztrajali pri rentništvu.

⁸ Montanari, *Lakota in izobilje*, str. 132 – 133. Začetek uvajanja novih kultur je bil sicer spodbuden. Vsi novi pridelki (kuruza, krompir, riž, ajda) so takoj po svojem prihodu v Evropo v 16. stoletju doživeli (geografsko omejeni) uspeh, a nato v 17. stoletju padejo v senco drugih žit. Šele načrt-

¹ Za zgodovino prehranjevanja glej: Kuhar, *Kuhinja v baroku*; Montanari, *Lakota in izobilje*; Toussanit-Samat, *History of Food*; Döbler, *Kochkünste und Tafelfreunden*.

² Toussanit-Samat, *History of Food*, str. 377.



Razkošna pojedina v 18. stoletju: banket v beneški Palazzo Nani. (Hugh Johnson, *Story of Wine*, Mitchell Beazley, London 1998, str. 199.)

bivalstva, katerim so bili novi pridelki v prvi vrsti namenjeni. Koruza je bila med kmeti priljubljena do trenutka, ko je postala enako obdavčena kot vsa druga žita. Upor kmetov proti koruzi je bil manj upor proti novitetam, kot nasprotovanje gospodi, ki je želela koruzo spremeniti v poljsko kulturo in jo uveljaviti kot žito za kmete na račun pšenice. Podobno je bilo z uveljavljanjem krompirja, ki ga kmetje tako kot koruzo smatrajo za njim vsiljeno živilo, ki bo še bolj osiromašilo njihovo prehrano. Ključno vlogo pri dokončni uveljavitvi obeh kultur je odigralo veliko pomanjkanje v sredini 18. stoletja, v nemških deželah tudi veliko pomanjkanje med sedemletno vojno. Za razliko od koruze je krompir osvojil veliko širši in bolj heterogen družbeni prostor, v 19. stoletju pa ga je sprejela tudi visoka družba.⁹ Na Dunaju se je krompir uveljavil že v osemdesetih letih 18. stoletja, kot poroča Benedikt Franz Hermann. Cenjen je bil na mizah višjih slojev, takrat predvsem kot delikatesa in krepčilno

na propaganda zemljiške gospode in oblasti jih dokončno uveljavi v 18. stoletju. Glej: isto delo, str. 135 – 138.

⁹ Montanari, *Lakota in izobilje*, str. 177 – 183.

sredstvo.¹⁰ Na splošno je evropsko prebivalstvo 18. stoletja jedlo precej slabše kot v prejšnjih obdobjih. Njihov prehranjevalni sistem je postajal vse bolj siromašen. Pšenica in meso sta se »izogibala«¹¹ podeželskemu prebivalstvu in se kot ugledno blago stekala na mestne tržnice, medtem ko sta morala kmete nasititi koruza in krompir.¹¹

Ravno meso je bilo pogosto tisto živilo, ki se je uporabljalo za indikacijo blaginje v družbi. Statistiki in ekonomisti 18. in 19. stoletja so porabo mesa šteli za znak povečane potrošnje. Potrošnja mesa pri višjih slojih in v mestih je bila v avstrijskem delu monarhije neverjetno visoka, višja od potrošnje v pruskih in saških mestih.¹² Tekom obroka se je lahko serviralo med 5 do 8 različnih mesnih jedi, skrbno pripravljenih iz najboljših kosov mesa. K temu je veliko pripomogla bližina rodovitne in ne preveč poseljene Madžarske, od koder se je kupovalo poceni govedo. Drago meso divjačine, perutnine in rib je ostalo privilegij premožnejših slojev še do srede 19. stoletja.¹³ Glede uživanja mesa so v Evropi 18. stoletja krožila različna mnenja. Razsvetljenci so denimo pozivali k zmernosti pri uživanju mesa in predstavljali vegetarijanstvo kot odločitev za naraven, preprost in skromen način življenja. Takšno razmišljanje je morda bilo na mestu pri prehranjevanju aristokracije in višjih slojev meščanstva, medtem ko so pri (skromni) prehrani kmetov takšni pozivi učinkovali groteskno, če ne celo posmehljivo.¹⁴

Zgornja polemika o mesu v prehranjevanju nas pripelje do še enega vidika prehranjevanja – same organizacije obeda. Na manjših dvorih in domovanjih plemičev se je od 17. stoletja dalje navada obedov spremenila. Namesto velike pojedine je stopila t.i. »*petit souper*«¹⁵ s skrbno premišljenim menijem. Na odličnost jedi se ni polagalo nič manj pozornosti kot v prejšnjih obdobjih, vendar so postale pomembne tudi druge kvalitete, kot na primer izbira uglednih in razgledanih gostov. Količina hrane ni več odločujoči dejavnik, pomemben postane izbor najboljšega mesa, priprava jedi, eleganca in

¹⁰ Sandgruber, *Die Anfänge der Konsumgesellschaft*, str. 149 – 151.

¹¹ Montanari, *Lakota in izobilje*, str. 191 – 192.

¹² Sandgruber, *Die Anfänge der Konsumgesellschaft*, str. 153 in 160.

¹³ Prav tam, str. 162 – 163.

¹⁴ Montanari, *Lakota in izobilje*, str. 197 – 198.

čistoča pogrnjene mize. Konec je bilo s pretiravanjem v količini hrane, ki je sedaj morala biti v sorazmerju s številom povabljenih.¹⁵ Pomembno je bilo tudi, da je gostitelj pokazal poznavanje najnovejših trendov v kuhanju. Tudi pri kuhanju, tako kot pri oblačilni modi, je opazen močan vpliv Francije, kjer kuhanju posvečajo veliko pozornost. Spremembe okusa v Franciji so lahko imele velike posledice za cel kontinent. V 17. stoletju je francoska elita začela opuščati uporabo začimb in jih nadomeščati z bolj kmečkimi pridelki, kot so šalotka ali gobice. Zgled je naletel na velik uspeh med vso evropsko elito in temeljito prenovil gastronomsko kulturo elit na celini. Ta trend je najprej zajel zahodni del Evrope, z zamudo se je uveljavil v severni, vzhodni in srednji Evropi, kamor so tudi začimbe prišle nekoliko pozneje.¹⁶ Z izidom *La Cuisinier françois* 1651, kuharske knjige, ki je spremenila tok francoske kuhinje, je bilo konec izobilja okusov srednjeveške kuhinje in renesančnega pretiravanja s sladkorjem.¹⁷ Podobno kot je bil skrbno določen jedilnik, se je uveljavil tudi točno določen red pri dnevnih obrokih. Navada jesti tri obroke dnevno je izšla iz Anglije in se je na kontinentu uveljavila šele v 19. stoletju. V nemških deželah se je, kot poroča angleški diplomat in esejist Harold Nicholson, dan začel z jutranjo kavo ob osmi uri zjutraj, ob 13. uri je sledilo krepko kosilo v svečanem ozračju. Ob štirih popoldne je bila na vrsti popoldanska kava, ob sedmih zvečer je sledila še večerja s čajem, hladno šunko, klobasami, sirom in pivom.¹⁸ Podoben razpored obrokov, z nekaj izjemami pri jedeh, je najbrž veljal tudi med kranjskim plemstvom.

Kašče, shrambe in skladišča

Kranjski plemiči, ki so imeli v lasti zemljiška posestva na podeželju, so lahko dobršen del potreb po osnovnih živilih pokrivali iz lastnih zalog, shranjenih v kaščah, hlevih, shrambah ali pristavah. Lovska in ribolovna pravica za gozdove, potoke in ribnike jim je zagotavljala tudi stabilen vir oskrbe

z divjačino in ribami, ki so prišle prav ob zapovedanem postu.¹⁹

Za primer vzemimo zaloge na gospostvih Krupa in Turn, v lasti grofice Frančiške Auersperg. Žito je bilo navadno spravljeno v kaščah. Na Krupi je bil tam shranjen 201 mernik »dobre« in 28 mernikov »slabe« pšenice, 123 mernikov semenskega žita, 27 mernikov ječmena, 473 mernikov prosa, 36 mernikov koruze, 7 mernikov fižola in 25 boba, ter 4 merniki graha. K tem zalogam je treba dodati še 18 mernikov prosa, mernik koruze, fižola in boba, ter 1 ½ mernika graha, v kašči k gospostvu Krupa priključenega posestva Pusti Gradec.²⁰ V kašči na posestvu Turn so hranili 262 mernikov dobre in 5 mernikov slabše pšenice, 120 mernikov žita, 150 mernikov prosa, 46 mernikov koruze, 7 mernikov fižola in 8 ½ mernikov boba.²¹ V kašči pri Kresnicah je bilo še 40 mernikov prosa, 52 mernikov koruze in 1 mernik boba.²² Meso, mast, slanina in moka so bili shranjeni v shrambah. V Krupi so hranili 4 lonce s slanino, 27 funtov napol pripravljene svinjine, svinjsko mast, 277 funtov riža, pšenično moko, nekaj malega ječmena, prosa in čičerike. V Turnu so popisovalci našli le dva lonca s slanino.²³ V kleti za zelje v Krupi so hranili 120 mernikov kislega zelja in 20 mernikov repe, v Pustem gradcu še 15 mernikov kislega zelja in 10 kisle repe. V kleti za zelje v Turnu je popisanih 120 mernikov kislega zelja in 40 mernikov kisle repe.²⁴ Na tako

¹⁹ Oskrba z ribam je bila manj težavna pozimi, ko so, kljub večdnevnom prevozu, zaradi nizkih temperatur prihajale do kupcev še vedno relativno sveže. Na vrhuncu poletja je bila oskrba s svežimi ribami zelo težavna. Ribe so pred transportom prekadili, posušili ali posolili. Za celinsko Evropo je bila sveža riba dolgo časa prava redkost. Glej: Toussanit-Samat, *History of Food*, str. 317.

²⁰ AS 309, škatla 8, fasc. IV, lit. A, št. 118, str. 26.

²¹ V začetku petdesetih let 18. stoletja so v Ljubljani uvedli dunajsko mero, kjer 1 mernik žita znaša 30,75 litra, čeprav se je stara ljubljanska (žitna) mera še obdržala na podeželju. Glej: Vilfan, *Prispevek k zgodovini mer na Slovenskem s posebnim ozirom na ljubljansko mero*, str. 34, 49 in tabela str. 84. Za razliko od današnjega merjenja žit po teži, v 18. stoletju količino žita merijo s prostorninskimi enotam.

²² AS 309, škatla 8, fasc. IV, lit. A, št. 118, str. 45.

²³ Prav tam, str. 33 in 51. Beseda Reis lahko v tem času označuje tako riž kot mladike, pripravljene za sajenje. Zapis iz inventarja ne daje natančnejših podatkov, ki bi nam z gotovostjo lahko povedali, za katero od teh dveh možnosti je šlo.

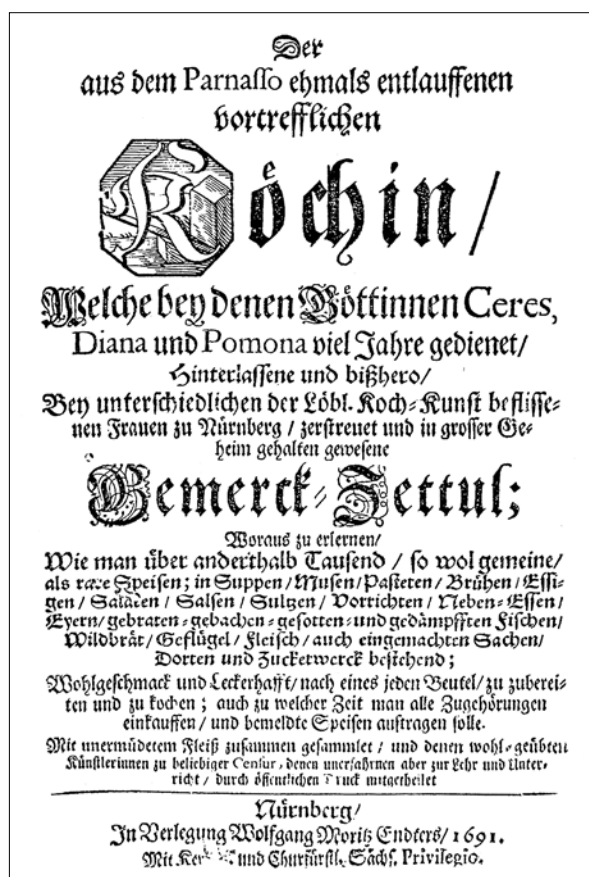
²⁴ Prav tam, str. 35 in 51. Pri ocenjevanju zalog je potrebno biti pozoren na čas, ko so bile te popisane. V primeru grofice Auersperg je bil nalog za sestavo inventarja izdan od

¹⁵ Döbler, *Kochkünste*, str. 131 in 134.

¹⁶ Montanari, *Lakota in izobilje*, str. 156. O začimbah v Evropi in njihovem vplivu na ekonomijo in kulinariko glej tudi: Kronld, *The Taste of Conquest*.

¹⁷ Toussanit-Samat, *History of Food*, str. 427.

¹⁸ Döbler, *Kochkünste*, str. 162.



Naslovnica kuharske knjige, izdane leta 1691 v Nürnbergu.
(Kuhar, Kuhinja v baroku, str. 11.)

velike količine shranjenih živil ne bomo našli v drugih inventarjih, a to niti ni bil namen zgornjega naštevanja. Grofica Frančiška Auersperg je bila ena najbogatejših oseb na Kranjskem, v lasti je imela za Kranjsko nadpovprečno veliko posest. Toda vse v njenem inventarju zapisane produkte bomo našli v količinah, ki ustrezajo velikosti posameznikove posesti, tudi v ostalih inventarjih kranjskega plemstva. Izjema je le ajda, ki v njenem inventarju ni popisana, se pa pogosto pojavlja pri ostalih plemičih. Lorenz Pl. Szögyeny je imel na zalogi kar 205 ½ mernikov ajde, baron Vincenz Wolkenperg 205 mernikov in Ignac Kappus Pl. Pichelstein 63.²⁵

Deželne pravde 2. novembra 1796, popis podložnikov in njihovih dajatev je bil sestavljen 20. decembra istega leta, dokončni inventar pa sestavljen januarja 1797. Kašče so bile najbolj polne po žetvi v septembru, izpraznile so se proti koncu zime, v februarju in marcu. Glede na čas popisa, lahko upravičeno domnevamo, da so bile grofičine zaloge po žetvi v septembru še dosti večje.

²⁵ AS 309, škatla 111, fasc. XXXV, lit. S, št. 272, str. 58; škatla 127, fasc. LI, lit. W, št. 180, str. 28; škatla 57, fasc. XXVIII, lit. K, št. 162, str. 22.

Tudi razmerja med količinami posameznih žit so bila bolj ali manj enaka kot pri grofici Auersperg. Najbolj cenjeno krušno žito tega časa je bila pšenica, zato ni presenečenje, da je zavzemala največ prostora po žitnih kaščah. S strani zemljiških gospodov in države propagirana koruza za plemiško prehrano ni imela velikega pomena. Nam pa način zapisa razkrije pot, po kateri je prišla v naše kraje. Popisovalci za koruzo so namreč uporabljali izraza *kukuruz* ali *türkischer Weizen*/turščica, kot je bila znana na vzhodu Evrope in na Balkanu, kjer se je uveljavila že kakšnih 50 let po Kolumbovem potovanju.²⁶

Živina na posestih je bila namenjena bodisi prehranjevanju ali kot delovna živina. Oskrbo s svežim mesom in mlekom je grofici Auerspergovi zagotavljalo 5 krav, starih od 5 do 10 let v hlevu na Krupi, kjer sta bili tudi dve za zakol vzrejeni svinji. Kot delovna živina je služilo 7 parov volov, starih od 8 do 15 let. Nadaljnjih 6 parov volov, starih od 4 ½ do 11 let je čakalo v hlevu v Pustem gradcu, skupaj s še enim parom volov, ki po navedbah popisovalcev še nista bila dovolj stara, da bi ju lahko uporabili za vleko. Poleg tega je grofica imela v lasti še 70 ovc, 26 starih in 44 mladih, ter 3 mlade koze.²⁷ Na drugem posestvu, na Turnu, poleg 6 parov volov v hlevu najdemo še kravi Lisko (6 let, opomba komisarjev) in Čado (5 let), tele, 3 svinje in osla. Na pristavi v Prilošniku se je paslo 60 starih ovc, 3 kozli in 31 kozličkov.²⁸ Za razliko od ostalih plemičev se je grofica Auersperg ukvarjala z vzrejo drobnice, medtem ko je pri večini ostalih prevladovalo govedo. Franc Ksaver Pl. Coppini je imel v kravjem hlevu 12 krav in enega bika, v skupni vrednosti 215 goldinarjev. Domača krava sivka je bila ocenjena na 15 goldinarjev po glavi, švicarka na 10 goldinarjev, vrednost bika je bila ocenjena na 38 goldinarjev. Za primerjavo, par konjev za vleko voza je bil ocenjen na 60 goldinarjev, par velikih volov je veljal 84 goldinarjev.²⁹ Številke glede glav živine niso posebno visoke, vendar povsem v skladu s stanjem v živinoreji na območju Kranjske. Najvažnejši uspeh pri izboljšanju živinoreje v drugi polovici 18. stoletja je bila uvedba novih krmnih rastlin za živino (predvsem raznih vrst detelje). Vendar so se te novosti

²⁶ Toussanit-Samat, *History of Food*, str. 172 – 173.

²⁷ AS 309, škatla 8, fasc. IV, lit. A, št. 118, str. 30 – 31.

²⁸ *Prav tam*, str. 49.

²⁹ AS 309, škatla 16, fasc. X, lit. C, št. 47, str. 48 – 49.

uvajale počasi, primanjkovalo je tudi obdelovalnih površin za sajenje krme. Zato je število glav živine le počasi naraščalo, prodaja živine in mleka je bila konec 18. stoletja večinoma še zelo majhna.³⁰

Nič na slabšem niso bili glede oskrbe s hrano plemiči, ki so prebivali v mestih. Nekateri so imeli posesti na deželi, od koder so se lahko oskrbovali s svežimi živili, kot so lahko izkoriščali tudi ponudbo na mestnem trgu. Odnos mestnega prebivalstva do zemlje je konec 18. stoletja doživljal spremembe. Z gospodarskim razvojem je potreba po samooskrbi nazadovala, v mestnem gospodarstvu je začelo prevladovati nakupovanje kmetijskih pridelkov od neposrednih proizvajalcev.³¹ Vendar mesto ni bilo popolnoma odvisno od oskrbe iz podeželja. Za deželno glavno mesto Ljubljana nam jožefinski kataster kaže, da je bilo v okolici mesta precej površin namenjenih kmetijstvu, kasnejši franciscejski kataster potrjuje, da je bil velik del teh površin tudi dejansko uporabljen kot obdelovalna površina.³² Večji zemljiški posestniki (kamor poleg plemstva spadajo še mestni špital in cerkvene ustanove) so imeli svoje pristave na Poljanah, v Blatni vasi, pred Nemškimi vrati, nekaj tudi v Gradišču, Kapucinskem predmestju in Trnovem, ki imajo v tem času še vedno agrarni značaj.³³ Pristave na obrobju mesta, posestva na podeželju in okoliški kmetje so Ljubljani zagotavljali osnovna živila, ostala živila so se lahko kupila pri trgovcih. V prvi vrsti je šlo za bolj luksuzna in uvožena živila. Med popisanim trgovskim blagom ljubljanskega trgovca Antona Pl. Bartallotija je med drugim bilo 272 funtov milanskega in 327 funtov veronskega riža, 22 lotov zelenega holandskega čaja, 38 funtov čokolade, angleški cimet, beli in rjavi ingver, 18 funtov sardel iz Genove, črni poper in 35 funtov dalmatinskih fig.³⁴



Kuhinjsko posodje. (Kuhar, Kuhinja v baroku, str. 25.)

Kuhinja in kuhinjska oprema

Živila iz kašč, shramb, kleti in skladišč, ter tisto kar je bilo kupljeno pri trgovcih in na mestnem trgu, so svojo pot nadaljevala v kuhinji. Tu naj bi kuhar ali kuharica iz njih pripravili obed, ki gospodarju hiše ne bi bil le v krepčilo, temveč tudi v slast. Pri kuhinjski opremi so se sicer komisarji pogosto odpovedali natančnem naštevanju predmetov in navedli le skupno oceno za vse predmete rubrike *kuhinjsko posodje*.³⁵ Tam, kjer si vzamejo čas za popis,³⁶ najdemo večinoma železno, bakreno ali kositerno posodje, kotle za vodo, različne različnih velikosti, lesene deske za pripravo rezancev (*Nudelbrett*), modele za peko, itd. Vodo, vedno potrebno pri kuhanju, so v kuhinji Franca

³⁰ *Gospodarska in družbena zgodovina Slovencev, I. zvezek, str. 382 – 383.*

³¹ *Valenčič, Agrarno gospodarstvo Ljubljane do zemljiške odveze, str. 18.*

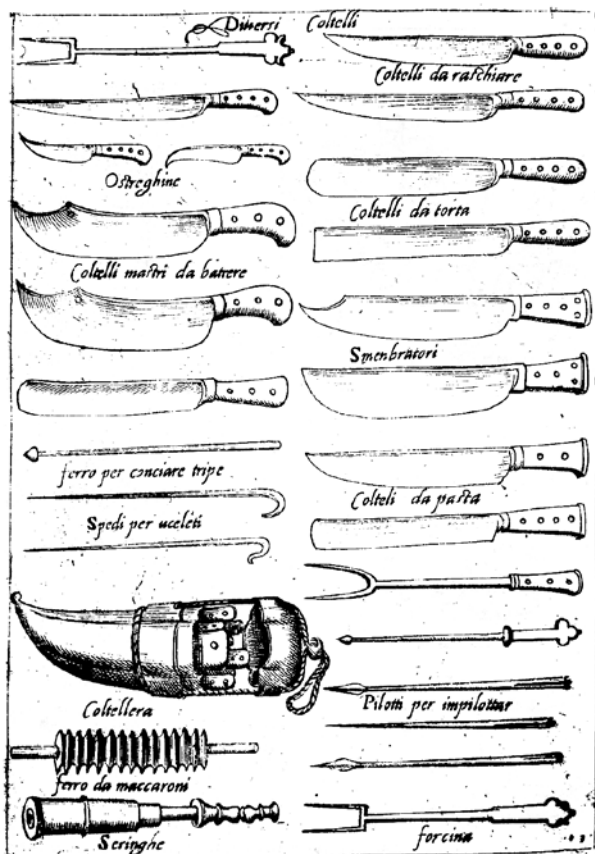
³² *Prav tam, str. 5.*

³³ *Prav tam, str. 17.*

³⁴ AS 309, škatla 14, fasc. VIII, lit. B, št. 109, str. 11 – 21. Pri rižu glej pojasnilo pod opombo 23, pri čemer zaradi podočila, da gre za veronski in milanski Reis morda lahko domnevamo, da gre dejansko za riž.

³⁵ *Za lažjo predstavo o kuhinjskem posodju in ostali opremi za kuhanje si velja pogledati priložene ilustracije v: Kuhar, Kuhinja v baroku, str. 19 – 28.*

³⁶ *Podrobnejši popis kuhinjske opreme najdemo npr. pri Janezu Gregorju Pl. Premruju: AS 309, škatla 92, fasc. XXXVIII, lit. P, št. 228, str. 9 – 10; ali baronu Vincenzu Wolkenspergu: AS 309, škatla 127, fasc. LI, lit. W, št. 180, str. 21 – 22.*



Kuhinjski noži. (Kuhar, Kuhinja v baroku, str. 22.)

Ksavra Pl. Coppinija hranili v treh lesenih škafih iz trdega lesa, za kuhanja sta bila namenjena dva bakrena, 25 funtov težka kotla.³⁷ Ali so se odprta ognjišča, na katerih se je kuhalo še v začetku 18. stoletja, že dokončno umaknila zidanim ali lito-železnim pečem,³⁸ inventar ne razkriva, podobno kot niso bili popisani kamini.

Popolnoma nič nam sam inventar ne pove o tem, kaj se je v kuhinji in vseh teh loncih kuhalo. Pri odgovoru na ta vprašanja si lahko pomagamo s starimi kuharskimi knjigami. Prva tiskana avstrijska kuharska knjiga, *Koch und Arzney-Buch*, je izšla v Gradcu 1686, sledile so ji še druge kuharice, tiskane v Avstriji ali drugih nemških deželah. V drugi polovici 18. stoletja je večina kuharic tiskana za meščanski stan.³⁹ Razlika med okusom plemstva ali meščanstva morda niti ni bila tako velika.⁴⁰ Knežje

kosilo iz 17. stoletja z osmimi hodi, opisano v eni od kuharic izdanih v Gradcu, je bilo v tem času redkost tudi med premožnimi plemiči in rezervirano za res posebne priložnosti. Vsakdanje kosilo plemiča je lahko izgledalo precej enostavno: goveja juha z mozgovimi cmoki, velik zrezek, preboden s slanino, kokoš za način grofice, telečja jetra v gosji masti, oz. v postnem času postrv v jabolčni omaki. Za prilogo so dodali špinačo z močno solato in za desert mandeljnovno pecivo.⁴¹ Še vedno zelo razkošen in za kmeta težko dosegljiv obrok, vsaj za premožnejše meščane ni nič nedosegljivega. Ob samem koncu obravnavanega obdobja smo dobili tudi prvo kuharico v slovenščini, Vodnikove *Kuharske bukve*. V uvodu h kuharici Vodnik sicer posveti knjigo ženskam, ki naj bi pri hiši opravljale kuharska dela; ne zaradi navade, temveč ker se tako spodobi. Motiv za izdajo kuharske knjige naj bi bila tudi nerazumljivost receptov. »Krajnize se kuhanja teshkô uzhe, ker ne sastopio pomënik franzoskeh, anglejskeh, laskeh inu nemskèh besedi«, trdi nadalje v uvodu.⁴² Čeprav niso namenjene prvenstveno plemstvu, se je najbrž tudi na kranjski plemiški mizi znašel kakšen *boeuf royale* (kraljevo goveje meso), *telezje meso na franzoso visho*, *hollandarski sos* ali goveje meso po angleško in za posladek še *zherna kruhna torta is zhokolade*, Lorenz Pl. Szögyeny in ostali z zalogami ajde so morda jedli *ajdnikovo torto*.⁴³ Vodnikove pripombe o zamotanih receptih in nerazumljivih izrazih v tujih jezikih kažejo, da je bila plemiška kuhinja v tem času že svetovljanska, oziroma si je takšna vsaj prizadevala biti. V modi sta bili italijanska in francoska kuhinja in k visoki družbeni veljavi je prispeval tudi kuhar iz teh krajev, ki je znal pripravljati zapletene jedi. Tudi dunajska kuhinja in cesarski dvor na Dunaju so dajali plemstvu v monarhiji kulinarične smernice.⁴⁴

recepte slovenske meščanske kuhinje v: Marija Ilc, sestra Vendelina, *Kuharica sestre Vendeline. Slovenska meščanska kuhinja*.

⁴¹ *Kuhar, Kuhinja v baroku*, str. 9 in 17 – 18.

⁴² Avtorjev uvod k: Vodnik, *Kuharske bukve/is nemskiga pre-slavenjene od V.V.*

⁴³ Vodnik, *Kuharske bukve*, str. 17, 22, 21, 69, 70, 81 in 82.

⁴⁴ *Kuhar, Kuhinja v baroku*, str. 15. Ali so po domovih kranjskih plemičev kuhali kuharji iz Italije in Francije ni znano, saj niso omenjeni v inventarjih. Gotovo bi si to lahko privoščili le zelo bogati posamezniki. Vendar je sredi 18. stoletja tudi za Kranjsko zelo premožnemu baronu Francu Henriku Raigersfeldu kuhala domačinka Marija Eržen, za letno plačo 30 goldinarjev in zastoj hrano. Glej: Weigl, Matija Persky. *Arhitektura in družba sredi 18. stoletja*, str. 89.

³⁷ AS 309, škatla 16, fasc. X, lit. C, št. 47, str. 45.

³⁸ *Kuhar, Kuhinja v baroku*, str. 12.

³⁹ *Kuhar, Kuhinja v baroku*, str. 11 – 12.

⁴⁰ Za primerjavo z meščansko kuhinjo poleg že omenjenega Kuharjevega dela (predvsem strani 8 do 13) glej tudi zbrane

Pri pogrjnjeni mizi

Pripravljena jedila so na pladnjih in v posodah prinesli v jedilnico. Ta je bil eden najbolj reprezentativnih prostorov v domovanju plemiča. Prefinjenost okusa se ni kazala le pri izboru jedi za obed, temveč se je raztegnila na vse, kar je bilo povezano z jestvinami in obedom. Osrednje mesto v jedilnici je zavzemala jedilna miza. V nekaterih domovih, npr. pri Jožefu Antonu Pl. Garzarolliju, so poleg velike jedilne mize imeli še manjšo jedilno mizo.⁴⁵ Grofica Frančiška Auersperg je lahko velikost svoje jedilne mize v jedilnici graščine v Krupi prilagajala številu gostov s povečevanjem mizne plošče. Jedilno mizo sestavljeno iz treh miznih plošč je uporabljal tudi baron Vincenz Wolkensperg.⁴⁶ S pomočjo teh miznih plošč so velikost mize prilagajali številu gostov in vsakemu zagotovili dovolj prostora. Nepomembna ni bila niti oblika mize. Dolga, podolgovata miza je med gosti vzpostavila jasno hierarhijo, glede na večjo ali manjšo oddaljenost gosta od gostiteljevega prostora. Manj očitno je bilo takšno rangiranje oseb, če so sedeli ob okrogli ali ovalni jedilni mizi.⁴⁷ Jedilna miza je morala biti obvezno pokrita s prtom, saj nepogrjnjena miza velja za znak »nedvornega« okusa že vse od 15. stoletja dalje.⁴⁸ Prt je bil ponavadi iz istega materiala kot prtiči, ki so jih priložili ob jedilni pribor. Navadni prti in prtiči so bili izdelani iz dvonitnika, izjemoma tudi iz platna.⁴⁹ Ob bolj svečanih priložnostih, denimo ob slavnih ali kadar so gostili druge plemiče, so mizo pogrjnili s prtom iz damasta in priložili prtiče iz istega materiala. Prtiči iz damasta so bili zelo cenjeni, še posebno veliki prtiči, ki so se lahko zavezali okoli vratu, da se gost ne bi polil z omako po obleki. Takšne prtiče so lahko postavili na mizo zgubane v razne figure, s čimer je miza dobila še lepši izgled.⁵⁰ Kranjski plemič je lahko sestavil enoten pogrinjek tudi ob večjem številu povablencev, saj garniture prtičev obsegajo od 6 do preko 30 prtičev.

⁴⁵ AS 309, škatla 40, fasc. XX, lit. G, št. 184, str. 9.

⁴⁶ AS 309, škatla 8, fasc. IV, lit. A, št. 118, str. 20; škatla 127, fasc. LI, lit. W, št. 180, str. 14.

⁴⁷ Štuhec, *Materialna kultura plemstva na Kranjskem v prvi polovici 18. stoletja*, str. 188.

⁴⁸ Döbler, *Kochkünste*, str. 158.

⁴⁹ Med namiznim perilom grofice Frančiške Auersperg so popisani 3 prti s 6 prtiči iz grobega platna. Glej: AS 309, škatla 8, fasc. IV, lit. A, št. 118, str. 15.

⁵⁰ Döbler, *Kochkünste*, str. 138.

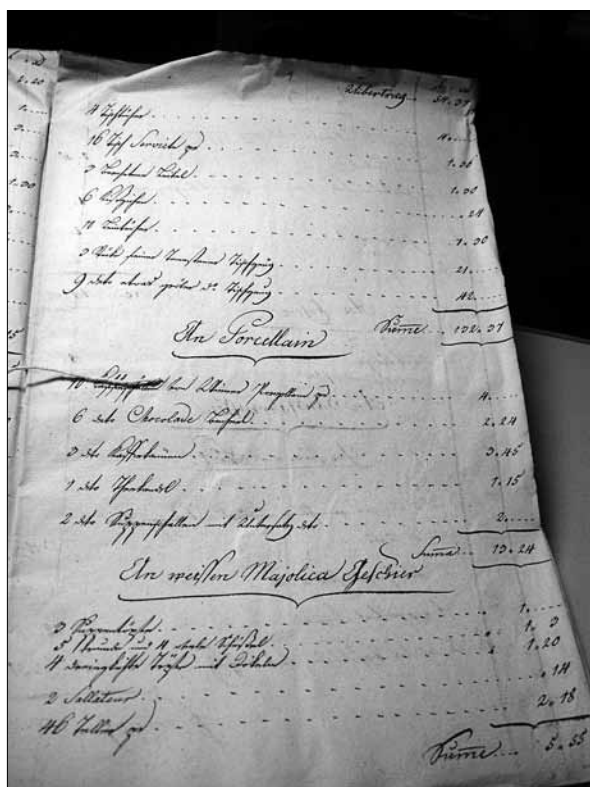


Jean Francois de Troy: Obed z ostrigami. Bodite pozorni, da so oči vseh uprte v leteči zamašek šampajнца, ki se v 18. stoletju postal priljubljen v plemiških krogih. (Johnson, *Story of Wine*, str. 219.)

Na tako pogrjneno mizo je bilo postavljeno namizno posodje. Krožniki in sklede iz medenine, bakra, kositra in majolike se še vedno najdejo med popisanim posodjem in so se uporabljali za običajne obede, vendar so postajali vse redkejši. Leseni krožniki, kakršne ima popisane v inventarju Janez Gregor Pl. Premru, so v tem času že velika izjema.⁵¹ Pri običajnih obrokih se je uporabljalo kositrne sklede in krožnike, podobno kot pri prtičih se jih je grupiralo v complete. Posebno so bili omenjeni kosi izdelani iz *Rosenzinna*, angleškega kositra in namizno posodje izdelano v ljubljanski tovarni posode (*Laibacher Geschirr*).⁵² Poleg kositra so v poštev prišli tudi servisi iz Holiča (*hollischer geschirr*). Ob bolj svečanih priložnostih so na jedilne mize prinesli bolj prestižne materiale. V veliki večini je šlo za servise iz porcelana. Kadar je deželni ritmojster Lorenz Pl. Szögyeny gostil zares ugleden goste ali je narava dogodka zahtevala zares svečano vzdušje, je na mizo postavil svoj servis iz uvoženega, pobarvanega in pozlačenega porcelana. Servis je obsegal 14 okroglih skled, 12 srednje veli-

⁵¹ AS 309, škatla 92, fasc. XXXVIII, lit. P, št. 228, str. 9.

⁵² Posodje domače izdelave je bilo popularno tudi med premožnejšimi kranjskimi plemiči, kot je bila grofica Frančiška Auerspergova, ki je imela cel servis izdelan v ljubljanski tovarni.



Porcelanasto in majolično posodje popisano v inventarju Bernardina Zoisa Pl. Edelsteina.
(AS 309, Zl, škatla, 130, fasc. LII, lit. Z, št. 66, str. 9.)

kih in po 30 manjših in večjih krožnikov, 41 jušnih krožnikov in 4 ovalne lonce s pokrovko.⁵³ Poleg tega najbolj prestižnega servisa je imel na voljo še »rumeni« in »beli« servis s podobnimi količinami posode. Baron Bernardin Zojs Pl. Edelstein si je juho postregel iz enega od dveh jušnikov izdelanih iz dunajskega porcelana, za 4 sklede Terezije Pl. Franchenfeld je izrecno navedeno, da so izdelane iz kitajskega porcelana.⁵⁴ Najdemo tudi nekaj posebnih servisov za zajtrk, izdelanih iz porcelana, npr. pri Karlu Pl. Gariboldiju ali Jožefu Fantonu Pl. Brunu.⁵⁵ Servisi iz porcelana niso bili nikakršna redkost na mizah kranjskih plemičev, ne moremo pa reči, da so bili del obveznega hišnega inventarja. Alojzija Pl. Wermatti si je tudi ob posebnih priložnostih morala pomagati s 5 okroglimi skledami in 22 krožniki iz kositra.⁵⁶ Poleg samega servisa

⁵³ AS 309, škatla 111, fasc. XXXXV, lit. S, št. 272, str. 30.

⁵⁴ AS 309, škatla 130, fasc. LII, lit. Z, št. 66, str. 5; škatla 30, fasc. XV, lit. F, št. 98, str. 8.

⁵⁵ AS 309, škatla 40, fasc. XX, lit. G, št. 174, str. 9; škatla 30, fasc. XV, lit. F, št. 97, str. 5.

⁵⁶ AS 309, škatla 119, fasc. XXXXVII, lit. U-V, št. 58, str. 9.

in skoraj obveznih srebrnih svečnikov so na mizi stale še (v veliki večini) srebrne solnice in posodice za poper, stekleničke za olje in kis... Sol so uporabljali za izboljšanje okusa jedi in kot sredstvo, ki preprečuje kvarjenje živil.⁵⁷ Transport nekaterih živil po Evropi v tistem času ne bi bil mogoč, če jih pred transportom ne bi pripravili s soljo. Na mizah kranjskega plemstva se je znašla tako morska kot kamena sol. Prvo so dobivali iz sredozemskih obal, predvsem iz okolice Trsta in Istre, kameno sol pa iz rudnikov v avstrijskih Alpah, predvsem iz Salzburga. Edina razlika med prečiščeno kameno in morsko soljo je bila, da je morska vsebovala tudi jod.⁵⁸ Ob serviranju deserta so na mizo postavili sklede za slaščice, izjemoma tudi papirnate krožnike, kakršne je imel baron Franc Bernard Rantlshofen.⁵⁹ V košarice ali sklede je bilo lahko kot desert postreženo tudi sadje.⁶⁰ Lorenz Pl. Szögyeny je na mizi ponudil sveže pomaranče iz svoje Orangerie na Cekinovem gradu.⁶¹ Grozdje se ni uporabljalo le za pridelavo vina, temveč je bilo na mizi tudi kot sveže sadje. Praviloma vrste grozdja, ki so dajale najboljše vino, niso bile najboljše kot desert, ki naj bi bil ob zaužitju zelo sočnega okusa.⁶²

Hrana, ki je prišla na mizo iz kuhinje, je bila gostom postrežena s pomočjo servirnega pribora. V omenjenem času so se uporabljale servirne žlice različnih velikosti in jušne zajemalke. V veliki večini so bile servirne žlice izdelane iz srebra (čistega ali 10 do 12 lotnega), izjemoma zasledimo tudi servirne žlice in zajemalke iz kositra. Srebrni servirni nož, vilico in žlico najdemo le v inventarju Jožefa Antona Pl. Garzarolija.⁶³ Omejitev pribora za serviranje na žlico in zajemalko nam kaže, da se je v toku procesa civiliziranja uveljavil drugačen pogled na uživanje hrane. Cele živali so zelo redko zašle na jedilno mizo. Še v začetku 18. stoletja je razkosanje živali in razdeljevanje mesa med goste razumljeno kot častno opravilo, ki ga opravi gostitelj ali to gesto prepusti kateremu od

⁵⁷ Döbler, *Kochkünste*, str. 173.

⁵⁸ Toussanit-Samat, *History of Food*, str. 459 – 463.

⁵⁹ AS 309, škatla 96, fasc. XXXX, lit. R, št. 150, str. 19.

⁶⁰ Sadju so bili najbrž namenjeni manjši krožniki v garniturah, oziroma so se uporabljali posebni krožniki za sadje, kakršne je imel Nikolaj Pl. Gandin (AS 309, škatla 40, fasc. XX, lit. G, št. 180, str. 8).

⁶¹ AS 309, škatla 111, fasc. XXXXV, lit. S, št. 272, str. 60.

⁶² Toussanit-Samat, *History of Food*, str. 248.

⁶³ AS 309, škatla 40, fasc. XX, lit. G, št. 184, str. 5.

gostov, ki ga želi posebej počastiti. Ob koncu stoletja se je razkosanje mesa umaknilo stran od oči gostov, dejstvo, da je pri obroku šlo za ubito žival, so poskušali čim bolj prikriti.⁶⁴ Po postrežbi si je posameznik pri uživanju hrane pomagal z jedilnim priborom. Po Le Salleju se med jedjo uporablja prtiček, krožnik, nož, vilico in žlico. Izpustiti karkoli od navedenega bi bilo v nasprotju z oliko.⁶⁵ Kranjsko plemstvo je uporabljalo vse tri dele jedilnega pribora: žlico, vilico in nož, čeprav očitno še ni bilo dokončnega poenotenja o tem, kaj natančno spada pod pojem jedilnega pribora (*Besteck*). Vilice in nož velikokrat nastopajo v kompletih, medtem ko so žlice popisane ločeno. V inventarju Bernardina Zoisa Pl. Edelsteina je popisanih 12 parov nožev in vilic iz čistega srebra in nato še ločeno od tega vpisa 12 žlic iz čistega srebra, podobno je vpisanih 6 parov vilic in nožev in 6 jedilnih žlic Leopolda Siegmunda Pl. Wiederkehrja.⁶⁶ Na drugi strani ob opisu srebrnega jedilnega pribora Franca Zorna Pl. Mildenhaima so komisarji poudarili, da je pribor sestavljen iz žlice, vilice in noža.⁶⁷ Pomembnejše kot dejstvo, kako se je združevalo jedilni pribor, je spoznanje, da so vsi kranjski plemiči uporabljali vse tri dele pribora, s čimer je bil končan proces sprememb vedenja pri jedi, ki je intenzivno potekal ob koncu 17. in v začetku 18. stoletja.⁶⁸ Jedilne navade, predvsem zgledi iz francoske višje družbe, so proti koncu 18. stoletja dosegli standard, ki ga je postopoma sprejela vsa višja družba. Od takrat dalje so se spreminjale le še podrobnosti, jedro zahtev je ostalo nespremenjeno.⁶⁹

Vino in ostale alkoholne pijače

Pijača, ki se je poleg vode največkrat znašla na plemiški jedilni mizi, je bilo vino. Seveda ne kakršnokoli, temveč vino, ki je ustrezalo njihovem položaju v družbi. Že Goethe je povzel misel, ki je



Vinska klet v Porenju.
(Johnson, *Story of Wine*, str. 291.)

med ljudmi krožila že od srednjega veka dalje, da »bogati želijo dobrega, revni pa veliko vina«.⁷⁰ Skraj vsako plemiško domovanje je imelo svojo vinsko klet, kjer so hranili vino v sodih, kot se je to počelo že stoletja. Užitek zrelega vina je bil plemičem še precej nova izkušnja, saj so se vinske steklenice z dovolj kvalitetnim zamaškom, ki je omogočal dolgotrajno hrambo vina, pojavile šele po letu 1780. Tako je za najboljšo pijačo še vedno velja eno leto staro vino.⁷¹ Vinska klet kranjskih plemičev se v tem času še ni spremenila v prostor za hranjenje steklenic, saj le pri Antonu Pl. Bartalotiju najdemo v kleti popisanih 33 buteljk.⁷² Vinske steklenice sicer najdemo med popisom posodja, vendar so bile te namenjene le prenosu vina od soda do jedilne mize in ne dolgotrajnem hranjenju. Večina vina, ki so ga hranili v kletih naši plemiči, ni bila starejša od nekaj let. Najstarejše vino, ki je čakalo na grofco Frančiško Auersperg v krupski vinski kleti, je bilo iz leta 1790 (inventar je bil sestavljen v letu 1796 – op.a.) in je označeno kot »staro«. Največji del vina, ki so ga hranili v njenih vinskih kletih, je nosil letnico 1796 oz. 1795.⁷³ V ostalih inventarjih le redko navajajo letnico vina, še manj jasno je, kakšno vino so pili. Če gre sklepati iz zgoraj omenjenega inventarja, je bila velika večina vina pridelana na lastnih posestvih, oziroma odkupljena od proizvajalcev iz neposredne bližine.⁷⁴ Med popisanimi zalogami vina barona Vincenza Wolkenberga najdemo 36

⁶⁴ Elias, *O procesu civiliziranja*, 1. zvezek, str. 233 – 235. Nekdaj je bil naziv dvornega razrezovalca zelo cenjen naziv in zanj ni bil primeren katerikoli človek. Oseba na tej funkciji je morala biti spretnih rok in uglajenega vedenja.

⁶⁵ Prav tam, str. 199.

⁶⁶ AS 309, škatla 130, fasc. LII, lit. Z, št. 66, str. 5; škatla 127, fasc. LI, lit. W, št. 177, str. 1.

⁶⁷ AS 309, škatla 130, fasc. LII, lit. Z, št. 60, str. 2.

⁶⁸ Štuhec, *Rdeča postelja, ščurki in solze vdove Prešeren*, str. 115 – 116.

⁶⁹ O obnašanju pri jedi glej Elias, *O procesu civiliziranja*, str. 213 – 215.

⁷⁰ Johnson, *Story of Wine*, str. 279 – 280.

⁷¹ Döbler, *Kochkünste*, str. 239 – 240.

⁷² AS 309, škatla 14, fasc. VIII, lit. B, št. 109, str. 33.

⁷³ AS 309, škatla 8, fasc. IV, lit. A, št. 118, str. 27 – 28 in 47.

⁷⁴ Na strani 47 omenjenega inventarja je omenjeno »Prelocker Wien«, pri čemer je Prelokar najbrž vinogradnik, ki jim je vino prodal ali območje, od koder je bilo vino odkupljeno.



Vino spodbuja družabnost. »Three-bottle man« (edino pravilo tega angleškega kluba je bila minimalna količina popitega na osebo) so bili začetniki kluba »The Brilliants« iz londonskega Covent Gardna. V ozadju služabnik prinaša zbrani družini skledo punča, da bi se le-ti nekoliko osvežili pred nadaljevanjem.

(Johnson, *Story of Wine*, str. 294.)

avstrijskih veder deželnega vina.⁷⁵ Siegmund Andrej Pl. Gandin je imel na zalogi 940 bokalov terana in 7 sodov za belo vino, ki so skupaj držali 400 bokalov, 3 vedra običajnega terana so bila shranjena pri Mariji Luciji Pl. Zergollern, Karl Pl. Gariboldi je hranil dve steklenici malvazije.⁷⁶ Da tudi v vinski kleti vino ni bilo varno pred nesrečo, nas spomni opomba komisarjev ob popisu zalog vina pri baronu Alojzu Juritschu. Ta je imel na zalogi 149 veder vina, a koliko bi jih šele imel, če mu ne bi velik del opreme za shranjevanje vina uničil požar v vinski kleti leta 1790.⁷⁷ Od provincialnega plemstva Kranjske ni šlo pričakovati, da bi kupovalo vrhunsko vino iz takratnega centra vinske industrije Bordeauxa.⁷⁸ Vendar se je vrhunsko vino dalo dobiti tudi znotraj Habsburške monarhije. Madžarski tokaj je bil najboljšo vino, kar ga je premogla monarhija. Njeni vladarji so izkoriščali najboljše vinograde za proizvodnjo tega vina, s katerim so želeli napraviti vtis na svoje ugledne goste. Na svetu naj ne bi bilo vina, ki bi se lahko kosalo s sladko aromo madžarskega tokaja. Tokaj je prihajal tudi iz Sedmograške,

kjer je svojo izredno sladkost dolgoval zelo pozni trgatvi že skoraj gnilih grozdov.⁷⁹

Ostale alkoholne pijače, ki jih je morda uživalo plemstvo, niso pustile mnogo sledi v inventarjih. Vermut očitno ni bil neznanka, saj najdemo pri Lorenzu Pl. Szögyenyu 24 kup za vermut, pri Tereziji Pl. Franchenfeld en vrč in pri Karlu Pl. Gariboldiju dve steklenici namenjeni prav za to pijačo.⁸⁰ Pivo, ki je v Nemčiji po tridesetletni vojni nadomestilo vino kot najbolj razširjeno pijačo,⁸¹ med kranjskim plemstvom ni bilo preveč priljubljeno, vsaj če sklepamo na podlagi popisane posodja. Baron Seles Gall je edini, ki ima v inventarju popisane tudi pивske vrčke.⁸²

Kava, čaj in čokolada

V začetku 18. stoletja je bila kava še relativno nov artikel med kranjskim plemstvom. Sprožala je številna ugibanja o njeni koristnosti oziroma škodljivosti.⁸³ Ob koncu stoletja je kava, ki izvira iz vzhodne Afrike in je s posredovanjem Arabcev in Benečanov prišla v Evropo v prvi polovici 16. stoletja, osvojila tudi širše sloje prebivalstva in ni bila več le pijača elite.⁸⁴ V Franciji so v 17. stoletju odprli prve kavarne, ob koncu 17. stoletja so se razširile tudi na ozemlju Habsburške monarhije. Začetek kavarniške kulture na Dunaju naj bi bil povezan z zaplenjenimi zalogami kave po drugem turškem obleganju Dunaja 1683. Pomembno vlogo pri širjenju kave so opravili armenski trgovci. Leta 1791 je bilo na Dunaju odprtih že preko 80 kavarn. Hkrati s pitjem kave se je razvijala tudi kavarniška kultura, kamor so spadale diskusije, prebiranje časopisov in igranje biljarda. Tudi druga glavna deželna mesta so v tem času že dobila svoje kavarne.⁸⁵ Iz Ljubljane je leta 1834 zdravnik Lippich poročal, da kavo poznajo že v skoraj vsakem gospodinjstvu v mestu, odprtih je bilo 7 kavarn.⁸⁶ Velik napredek

⁷⁵ AS 309, škatla 127, fasc. LI, lit. W, št. 180, str. 24.

⁷⁶ AS 309, škatla 40, fasc. XX, lit. G, št. 170, str. 8 – 9; škatla 130, fasc. LII, lit. Z, št. 63, str. 5; škatla 40, fasc. XX, lit. G, št. 174, str. 14. Osnovni meri za vino sta bili vedno vedro (Eimer) in bokal (Mass), pri čemer je bokal od 1761 dalje znašal 1/40 vedra. Bokal tako znaša 1,41 litra, vedro 56,6 litra. Vilfan, *Prispevki k zgodovini mer*, str. 52.

⁷⁷ AS 309, škatla 48, fasc. XXV, lit. J, št. 59, str. 17.

⁷⁸ O vinskem trgu v Bordeauxu glej: Johnson, *Story of Wine*, str. 252 – 266.

⁷⁹ Prav tam, str. 233 – 234 in 291.

⁸⁰ AS 309, škatla 111, fasc. XXXV, lit. S, št. 272, str. 31; škatla 30, fasc. XV, lit. F, št. 98, str. 8; škatla 40, fasc. XX, lit. G, št. 174, str. 10.

⁸¹ Johnson, *Story of Wine*, str. 186.

⁸² AS 309, škatla 40, fasc. XX, lit. G, št. 177, str. 6.

⁸³ O kavi in odnosu do nje na začetku 18. stoletja glej: Štuhec, *Rdeča postelja*, str. 120 – 121.

⁸⁴ Montanari, *Lakota in izobilje*, str. 162 – 164.

⁸⁵ Sandgruber, *Anfänge*, str. 193 – 194.

⁸⁶ Prav tam, str. 196.

za artikel, ki je še sredi 18. stoletja veljal za pijačo zgornjih slojev prebivalstva. Kava je bila še vedno zelo priljubljena med plemstvom na Kranjskem, veliko bolj kot ostali opojni napitki, podobno kot že sredi 18. stoletja.⁸⁷ Na omembo same kave v inventarjih naletimo redko. Baronica Ivana Aichelburg ima popisanih 7 funtov kave v shrambi, grofica Frančiška Auersperg kar 32 funtov in Marija Dorotheja Pakisch Pl. Festenberg škatlo s 4 funti kave.⁸⁸ Med zalogami v trgovini Antona Pl. Bartallotija najdemo 2 ½ funta kave San Domenico, 100 funtov navadne in 16 ½ funta rjave kave.⁸⁹ Pravo sliko o razširjenosti kave nam dajejo vpisi kavnih skodelic, žličk, ročk ali celih servisov v inventarje.⁹⁰ Pitje kave ni bilo le krepčilo, bilo je družaben dogodek, temu primerna je bila tudi oprema. Kdor je dal nekaj nase, je imel doma kavni servis iz porcelana, ki je bil zelo cenjen med plemstvom zaradi visoke cene.⁹¹ Najpremožnejši med kranjskimi plemiči, Lorenz Pl. Szögyeny, grofica Frančiška Auersperg in baron Vincenz Wolkensperg, so si kavo natakali iz kavne ročke narejene iz čistega srebra, v pobarvane porcelanaste kavne skodelice.⁹² Bernardin Zois Pl. Edelstein je kavo serviral v 10 kavnih skodelic izdelanih iz dunajskega porcelana, grof Marija Siegmund Liechtenberg v 13 skodelic iz modro-belega porcelana. Po drugi strani se je grof Seifried Liechtenberg ob običajnih priložnostih zadovoljil s pitjem kave iz kositrnih skodelic.⁹³ K servisom so sodili še vrčki za mleko in sladkornica, navadno iz istega materiala kot servis.

Čaj je bil na Kranjskem v začetku 18. stoletja velika novost, tudi v Evropi je bil še konec 17. stoletja rariteta. Z eksotično modo se je razširil po celini, predvsem je bil popularen v Angliji in na Nizozemskem, kjer se je veliko povpraševalo po kitajskem in japonskem čaju ter ustreznih porce-



Serviranje kave v 18. stoletju.
(Kuhar, Kuhinja v baroku, str. 19.)

lanastih skodelicah.⁹⁴ Ob koncu stoletja ni bil več neznanca med plemstvom na Kranjskem,⁹⁵ čeprav še ni postal stalnica v vseh plemiških domovanjih. Uživanje čaja je zato s seboj nosilo tudi sporočilo o svetovljanskem gurmanstvu.⁹⁶ Lorenz Pl. Szögyeny je imel tako kot ročko za kavo tudi čajnik iz čistega srebra težak 1 marko in 11 lotov, Bernardin Zois Pl. Edelstein čajnik iz dunajskega porcelana.⁹⁷ Kljub vsemu, čaj med plemstvom nikoli ni dosegel popularnosti kave. V veliki večini primerov plemiči niti niso imeli posebnih servisov za pitje čaja, temveč se ga je pilo kar iz kavnih skodelic. Čajnik je bil dodatek h kavnemu servisu, kot pri Jakobu Pl. Vischerju, kjer je čajnik popisano skupaj s servisom 9 kavnih skodelic, vrčka za mleko, ročke za kavo in sladkornice.⁹⁸ Izjemi sta bili Alojzija Pl. Wermatti

⁸⁷ Štuhec, *Materialna kultura*, str. 212.

⁸⁸ AS 309, škatla 8, fasc. IV, lit. A, št. 121, str. 15; škatla 8, fasc. IV, lit. A, št. 118, str. 33; škatla 92, fasc. XXXVIII, lit. P, št. 230, str. 9.

⁸⁹ AS 309, škatla 14, fasc. VIII, lit. B, št. 109, str. 19 – 21.

⁹⁰ Posodje v zvezi z uživanjem kave je popisano v 48 inventarjih, oz. 40 % vseh inventarjev.

⁹¹ Sandgruber, *Anfänge*, str. 195.

⁹² AS 309, škatla 111, fasc. XXXV, lit. S, št. 272, str. 14 in 30 – 31; škatla 8, fasc. IV, lit. A, št. 118, str. 8 in 24; škatla 127, fasc. LI, lit. W, št. 180, str. 3 – 4.

⁹³ AS 309, škatla 130, fasc. LII, lit. Z, št. 66, str. 9; škatla 66, fasc. XXIX/A, lit. L, št. 119, str. 11; škatla 66, fasc. XXIX/A, lit. L, št. 124, str. 44.

⁹⁴ Štuhec, *Rdeča postelja*, str. 122; Döbler, *Kochkünste*, str. 203 – 208.

⁹⁵ Čajniki so popisani v 20 inventarjih (16,7 % vseh inventarjev). Sredi 18. stoletja je posodje za čaj prisotno v vsakem desetem inventarju, torej do konca 18. stoletja ta pijača ni napravila velikega koraka naprej, kar se tiče njene priljubljenosti med kranjskim plemstvom. Glej: Štuhec, *Materialna kultura*, str. 214 – 215.

⁹⁶ Prav tam, str. 207.

⁹⁷ AS 309, škatla 111, fasc. XXXV, lit. S, št. 272, str. 15; škatla 130, fasc. LII, lit. Z, št. 66, str. 9.

⁹⁸ AS 309, škatla 119, fasc. XXXVII, lit. U-V, št. 53, str. 18.

s 6 steklenimi skodelicami za čaj in Alexander Pl. Scheel s parom velikih čajnih skodelic. Slednji je shranil tudi 4 škatle s holandskim čajem.⁹⁹

Čokolado se je vedno povezovalo z izbrano družbo. Elitistična podoba čokolade je bila v družbi tako močno prisotna, da je postala skoraj simbol mehkužnosti in brezdelnosti aristokracije.¹⁰⁰ Med kranjskim plemstvom je bila čokolada razširjena za malenkost bolj kot čaj.¹⁰¹ V povezavi s čokolado najdemo med popisom posodja kupe za čokolado iz porcelana, izjemoma tudi iz pločevine, kositra ali stekla. Dve skodelici baronice Ivane Aichelburg sta bili celo iz čistega srebra, v shrambi pa na zalogi 12 $\frac{3}{4}$ funta čokolade.¹⁰² Škatlo z 2 $\frac{1}{2}$ funta čokolade je imela tudi Marija Doroteja Pakisch Pl. Festenberg.¹⁰³

S širjenjem pitja kave, čaja in čokolade se je povečala poraba sladkorja. Vse do obdobja industrializacije je ostal luksuzni artikel, ceniti (s čimer se je povečala dostopnost) se je začel šele od začetka 19. stoletja dalje. V devetdesetih letih 18. stoletja je znašala poraba sladkorja v avstrijskem delu monarhije okoli 5600 ton, oz. 0,4 kg na prebivalca.¹⁰⁴ Prestižnost sladkorja v družbi je bilo mogoče zaznati tudi iz sladkornic, kjer je bil spravljen. Najbolj premožni so zajemali na mizi sladkor iz sladkornic iz čistega srebra¹⁰⁵ ali vsaj iz porcelana. Najbližja rafinerija sladkorja je bila na Reki. Do leta 1775 je imela reška rafinerija izključno pravico za proizvodnjo sladkorja v monarhiji, nato so podobne pravice pridobile tudi druge rafinerije. V naši bližini

so konec 18. stoletja ustanovili več rafinerij v Trstu, ki pa niso obratovalle dolgo.¹⁰⁶

Kava, čaj in čokolada niso bili le prehrabeni artikli, ob pitju teh napitkov se je odvijalo živahno družabno življenje. Z njimi so se pojavile nove oblike družabnosti in možnosti socialnega komuniciranja in reprezentiranja.¹⁰⁷ Izgled servisa, z vsemi dodatki, je bil zato izrednega pomena za ugled posameznika v družbi. Zato najdemo nemalo sladkornic, kavnih žličk, kup za čokolado itd. popisanih med srebrnino ali dragocenostmi. Bili so več kot le posodje in jedilni pribor, predstavljali so enega ključnih delov premoženja, tako v gmotnem kot socialnem oziru. Kavne ročke, čajniki, skodelice in kupe za čokolado iz različnih materialov (porcelan, kositer, holič, ...) so omogočali njihovem imetniku hierarhizirano uporabo posodja, glede na pomen, ki ga lastnik pripisuje dogodku oz. povabljenim gostom.¹⁰⁸

Viri in literatura

Arhivsko gradivo:

Arhiv Republike Slovenije, AS 309, fond zapuščinskih inventarjev (ZI)

Literatura:

Gospodarska in družbena zgodovina Slovencev: Zgodovina agrarnih panog, I. zvezek: Agrarno gospodarstvo. Ljubljana: DZS, 1970

BRAUDEL, Fernand: *Igre menjav. Materialna civilizacija, ekonomija in kapitalizem*, XV.-XVIII. sstoletje, I.del. Ljubljana: ŠKUC in Filozofska fakulteta, 1989

BRAUDEL, Fernand: *Časi sveta. Materialna civilizacija, ekonomija in kapitalizem*, XV.-XVIII. stoletje, II.del. Ljubljana: ŠKUC in Filozofska fakulteta, 1991

CHAUNU, Pierre: *Civilizacija klasične Evrope*. Beograd: Izdavački zavod Jugoslavija, 1977

⁹⁹ AS 309, škatla 119, fasc. XXXXVII, lit.U-V, št. 58, str. 8; škatla 111, fasc. XXXXV, lit. S, št. 269, str. 4 in 6.

¹⁰⁰ Montanari, *Lakota in izobilje*, str. 166.

¹⁰¹ Čokoladne skodelice in kupe so popisane v 26 inventarjih (21,7 % vseh inventarjev). Priljubljenost čokolade je ostala na podobni ravni kot sredi 18. stoletja. Glej: Štuhec, *Materialna kultura*, str. 213.

¹⁰² AS 309, škatla 8, fasc. IV, lit. A, št. 121, str. 4 in 15. Podstavke za čokoladne kupe iz čistega srebra je imela tudi grofica Frančiška Auersperg.

¹⁰³ AS 309, škatla 92, fasc. XXXVIII, lit. P, št. 230, str. 9.

¹⁰⁴ Sandgruber, *Anfänge*, str. 205 – 207.

¹⁰⁵ Grof Marija Siegmund Liechtenberg je na mizo ob posebnih priložnostih lahko postavil sladkornico iz čistega srebra težko 19 $\frac{1}{2}$ lota, za bolj običajne priložnosti je uporabljal majolično sladkornico. Glej: AS 309, škatla 66, fasc. XXIX/A, lit. L, št. 119, str. 4 in 11.

¹⁰⁶ Valenčič, *Sladkorna industrija v Ljubljani*, str. 15.

¹⁰⁷ Štuhec, *Materialna kultura*, str. 215.

¹⁰⁸ *Prav tam*, str. 218 – 219.

- DÖBLER, Hannsferdinand: *Kochkünste und Tafelfreunden*. München: Orbis Verlag, 2000
- ELIAS, Norbert: *O procesu civiliziranja, 1. zvezek: Vedenjske spremembe v posvetnih višjih slojih zahodnega sveta*. Ljubljana: Založba *cf, 2000
- ILC, Marija (sestra Vendelina): *Kuharica sestre Vendeline. Slovenska meščanska kuhinja*. Ljubljana: Vale-Novak, 1994
- JOHNSON, Hugh: *Story of Wine*. London: Mitchell Beazley, 2002
- KRONDL, Michael: *The Taste of Conquest. The Rise and Fall of the Three Great Cities of Spices*. New York: Ballantine Books, 2008
- KUHAR, Boris: *Kuhinja v baroku (17. in 18. stoletje)*. Ptuj: Pokrajinski muzej Ptuj, 1988
- MONTANARI, Massimo: *Lakota in izobilje: zgodovina prehranjevanja v Evropi*. Ljubljana: Založba *cf, 1998
- SANDGRUBER, Roman: *Die Anfänge der Konsumgesellschaft: Konsumgüterverbrauch, Lebensstandard und Alltagskultur in Österreich im 18. und 19. Jahrhundert*. Wien: Verlag für Geschichte und Politik, 1982
- ŠTUHEC, Marko: *Materialna kultura plemstva na Kranjskem v prvi polovici 18. stoletja*, (doktorska disertacija). Ljubljana: Filozofska fakulteta, 2000
- ŠTUHEC, Marko: *Rdeča postelja, ščurki in solze vdove Prešeren. Plemiški zapuščinski inventar 17. stoletja kot zgodovinski vir*. Ljubljana: Studia humanitatis, 1995
- TOUSSANIT-SAMAT, Maguelonne: *History of Food*. Cambridge: Blackwell Publishers Ltd, 1996
- VALENČIČ, Vlado: *Agrarno gospodarstvo Ljubljane do zemljiške odveze*. Ljubljana: Mestni arhiv, 1958
- VALENČIČ, Vlado: *Sladkorna industrija v Ljubljani*. Ljubljana: Kronika, 1957
- VILFAN, Sergij: Prispavek k zgodovini mer na Slovenskem s posebnim ozirom na ljubljansko mero, v: *Zgodovinski časopis*, št. 8 (1954), str. 27-85
- VODNIK, Valentin: *Kuharske bukve/š nemškiga preslavenjene od V.V.* Ljubljana: Mladinska knjiga, 1999
- WEIGL, Igor: *Matija Persky. Arhitektura in družba sredi 18. stoletja*, (magistrska

naloga). Ljubljana: Filozofska fakulteta, 2000

Zusammenfassung

DIE KLEINEN GEHEIMNISSE DER GROSSEN GEDECKTEN TISCHE

Ein Beitrag zur Geschichte der Ernährung des Krainer Adels am Ende des 18. Jahrhunderts

Das 18. Jahrhundert wird nicht als eine Periode in die Geschichte eingehen, in der man im Allgemeinen viel und gut aß. Die wachsende Zahl der Bevölkerung und die bescheidenen Fortschritte in der Landwirtschaft bedingten häufige Hungersnöte. Diese wurden erst überwunden, als aus den Kolonien neue Nahrungsmittel eingeführt wurden (Mais, Kartoffel), die zwar schon zuvor in Europa bekannt waren, aber erst in dieser Zeit massenhaft verwendet wurden, um vor allem die ärmere Bevölkerung satt zu bekommen. Die adeligen Schichten mussten keinen Hunger fürchten. Diejenigen, die Grund und Boden besaßen, konnten den Großteil ihrer Bedürfnisse nach Grundnahrungsmitteln mit eigenen Erzeugnissen und den Abgaben der Untertanen abdecken. In den Städten wohnende Adelige konnten sich auf das Angebot der städtischen Märkte verlassen oder bei den städtischen Händlern noch erleseneren Waren kaufen.

Bei den Mahlzeiten des Adels ging es nicht nur um den Genuss der Nahrung, sondern es handelte sich auch um ein gesellschaftliches Ereignis, insbesondere wenn auch Gäste eingeladen waren. Am Ende des 18. Jahrhunderts wollte der gute Gastgeber nicht mehr mit einer enormen Menge an Nahrung auf sich aufmerksam machen und diese war nun der Zahl der Gäste angepasst. Großes Augenmerk wurde jedoch auf die Ordnung und das Aussehen des Tisches sowie die Auswahl der zu Tisch geladenen Gäste gelegt. Der Platz des Gastes am Esstisch, besonders seine Entfernung zum Gastgeber, spiegelte seine Position in der Gesellschaft wider. Von den am Mahl Teilnehmenden wurde auch erwartet, dass sie die Regeln des guten Benehmens beachten, die sich zu jener Zeit bereits vollständig durchgesetzt hatten. Eine Missachtung dieser Normen galt als Zeichen der Unhöflichkeit. Ein wichtiges Element des Benimmens bei Tisch war die richtige Handhabung des Essbestecks. Am

Ende des 18. Jahrhunderts kannte und benützte der Krainer Adel alle drei Elemente des Bestecks: Messer, Löffel und Gabel. Der Esstisch musste für das Mahl entsprechend gedeckt sein. Bei alltäglichen Gelegenheiten wurden Tischtücher und Servietten aus Beiderwand verwendet, bei festlichen Anlässen Ensembles aus Damast. Das Tischgeschirr war aus Zinn, Fayence aus der Fabrik in Holič oder – für festlichere Gelegenheiten – aus Porzellan. Meist handelte es sich um einheitliche Geschirr-Sets, die alles von der Suppenschüssel, den Suppen- und Esstellern bis zu den Salatschüsseln etc. umfassten. Das Essen wurde mit Hilfe eines Vorlegebestecks serviert. Am Ende des 18. Jahrhunderts waren nur mehr Vorlegegabel und -löffel in Gebrauch, kaum mehr Messer. Dies zeigt, dass sich das Tranchieren von den Esstischen in die Küchenräume verlagert hatte.

Das Getränk, das am häufigsten auf den Tisch der Krainer Adelligen kam, war Wein. Der Großteil des Weines, der in Weinkellern aufbewahrt wurde, war nicht älter als 5 Jahre, da entsprechende Bouteillen mit qualitätsvollen Korken zur langfristigen Lagerung des Weines in Krain noch nicht verbreitet waren. Der Krainer Adel griff nicht zu importierten Weinen, die Mehrheit des getrunkenen Tropfens entfiel auf Wein, der auf den eigenen Gütern angebaut oder bei den umliegenden Produzenten gekauft wurde. An erster Stelle unter den Genussgetränken stand – wie schon zur Mitte des 18. Jahrhunderts – der Kaffee, der unter den Krainer Adelligen völlig heimisch geworden war und auch neue Formen adeliger Geselligkeit mit sich gebracht hatte. Daher verwundert es nicht, dass die Gastgeber großes Augenmerk darauf legten, in welchem Kaffeeservice der Kaffee gereicht wurde. Einige schenkten den Kaffee aus reinen Silberkannen ein. Dem Kaffee folgte auf der Beliebtheitsskala die Schokolade. Während der Kaffee bis zum Ende des 18. Jahrhunderts alle Gesellschaftsschichten erreicht hatte, blieb Schokolade ein Statussymbol des Adels – und für Kritiker der Aristokratie auch ein Symbol der Nichtstuerie und der Verweichlichung des Adels. Die Adelligen tranken die Schokolade aus eigenen Schokoladetassen. Viel weniger verbreitet unter dem Krainer Adel war das Teetrinken, obwohl das Getränk nicht unbekannt war. Im Unterschied zu den Kaffeeservice hatten nur wenige Adelige eigene Teeservice. Meist wurde dem Kaffeeservice eine Teekanne hinzugefügt und

zum Trinken verwendete man einfach die Kaffeetäschen.

Schlagwörter: Adel, Krain, 18. Jahrhundert, Ernährung, Küchenausstattung, Essbesteck, Geschirr, Nahrungsmittel