

PREHRANA V 19. STOLETJU NA SLOVENSKEM

1. Jedila

- 1.1. Vsakdanja jedila
 - 1.1.1. Dnevni obroki in njihova sestava
- 1.2. Jedila za praznične in posebne priložnosti
 - 1.2.1. Obroki in njihova sestava
- 1.3. Jedila in prehrana zgornjih družbenih plasti

2. Zadostnost prehrane

- 2.1. Norme zadostnosti
 - 2.1.1. Norme in hranljiva vrednost dejanske prehrane
- 2.2. Sezonska pomanjkanja in lakote
 - 2.2.1. Nadomestna hrana

3. Družbene funkcije prehrane

- 3.1. Vrednotenje hrane
- 3.2. Pomen vsakdanjih navad in obnašanja pri jedi
- 3.3. Pomen jedil kot sestavin šeg

4. Seznam imen jedil in jedil iz 19. stoletja

Poudarek pričujoče obravnave je na prehrani večinskega, agrarnega prebivalstva; podoba dopolnjujeta oris prehrane proletarskih družbenih plasti in skica prehrane gospode oziroma bogatih. Raziskava upošteva pojavne, fiziološke in družbene prvine in vidike razmerja med prebivalstvom in hrano.

Besedilo temelji na raznih pisanih in tiskanih virih; predmetni viri so seveda omejeni predvsem na razno posodje in pribor. Pisanju je rabila v pomoč razna literatura. Od domačih obdelav velja omeniti besedila Rajka Ložarja (Hrana), Vilka Novaka (Prehrana; Kultura, str. 158 in dalje). Franja Baša (Nivo) in kritični povzetek dosedanjega znanja, delo Angelosa Baša (Hrana).

Posebno pojasnilo je potrebno o tako imenovanih „narodnih jedeh“, ki so iz obravnave hoté izpuščene. Najstarejša piscu teh vrst znana omemba sintagme „narodne jedi“ pri nas sodi v leto 1851 („narodske jedi“ — Benkov, Starice, str. 21), v nemščini pa je bila zapisana vsaj že leta 1838 („Nationalspeisen“ — Vraz, Uebersicht, str. 99). Vendar ta pojem vsaj do zadnje četrtine 19. stoletja ni bil niti kaj prida razširjen niti ni pomenil kaj več kot pokrajinsko posebne kmečke jedi. Ob koncu stoletja pa so začeli tudi izbrana kmečka jedila vključevati v poseben segment narodnjaške meščanske kulture, za katerega so bile značilne nekatere izbrane in reprezentativno predelane prvine kmečke kulture; najvidnejši izraz teh prevrednotenj je bila „narodna noša“. Narodnjaški meščani in tanka zgornja podeželska družbena plast so iz kmečkega okolja izbrana jedila primerno izboljšali in spremenili: nezabeljene kaše na vodi, soka z zelenjavo, ovsenih žgancev, pirjevičnega kruha, otrobnika, repe s korenjem in podobnih jedi iz bridke stvarnosti 19. stoletja seveda niso sprejeli v to pojmovno kategorijo. Tako je nastal pojem „narodne kuhinje“, ki pa se je razširil šele v obdobju med svetovnjima vojnoma. Vendar so imele „narodne jedi“ tudi tedaj in tudi za meščansko narodnjaško okolje v prehrani le malenkosten pomen. Omeniti pa je treba viroslovno vrednost iz 20. stoletja znanih receptov „narodnih jedi“ za raziskavo prehrane v 19. stoletju. Številni znani načini pripravljanja „narodnih jedi“ se precej razli-

kujejo od pripravljanja podobnih jedi v kmečkem okolju v 19. stoletju; primerjanje s podobno prehrano, ki jo izkazujejo viri, kaže, da gre praviloma za pomembne izboljšave. Za rekonstrukcijo receptov iz kmečkega in proletarskega okolja 19. stoletja bi lahko bili nekateri recepti „narodnih jedi“ pomembno povedni — seveda le kot izhodišče za retrogradno analizo. Ta postopek pa terja posebne samostojne obravnave, ki presegajo okvir pričujočega članka.

1. JEDILA

1.1. Vsakdanja jedila

V življenju in zavesti večinskega prebivalstva na Slovenskem sta bila precej ostro ločena pojma vsakdanjih in prazničnih jedi, oziroma jedi za posebne priložnosti. Raziskava prehrane v 19. stoletju odkriva takšno podobo, ki pa se je samo nadaljevala iz prejšnjih obdobj (gl. Makarovič, Oprema, str. 58 in dalje). Zavoljo skromnih možnosti je bilo takšno ločevanje vsaj od neke mere nujno, prav tako pomembne pa so bile družbene funkcije pojma prazničnih jedil.

Vsakdanja jedila prehrane so razvidna iz poglavij 4. in 1.1.1. pričujoče raziskave. Iz prvega omenjenega poglavja razberemo presenetljivo razmerje med prazničnimi in vsakdanjimi jedmi: večino imenskega in vrstnega jedilnega inventarja 19. stoletja obsegajo praznične jedi, čeprav so bile le redko na mizi. To si moremo razložiti s pomembnostjo, ki so jo pripisovali tem jedem in s skromnostjo vsakdanje hrane. Omenjeni poglavji povsem določno kažeta na temeljne vsakdanje jedi: močnik, razne podmetene juhe, žgance, oziroma polento, razne kaše, kruh, krompir, kisló zelje in kisló repo, bob oziroma fižol ter mleko. Vsakdanja hrana je bila enolična, vendar so obstajale najrazličnejše kombinacije naštetega; vse gotovo niso izpričane, oziroma zajete v poglavju 4.

Zgoraj omenjeni model vsakdanjih jedi je bil v 19. stoletju nedvomno kmečki; podeželski pa tudi mestni polproletariat in proletariat sta ta model posnemala po svojih možnostih. Povsem drug model prehrane je obstojal pri gospodi — predvsem zavoljo primerjave je orisan v poglavju 1.3.

V 19. stoletju so se jedi večinskega prebivalstva komaj kaj razvijale; spreminjala pa so se količinska razmerja sestavin vsakdanje prehrane. Opuščali so sirek, bar, pirjevo, proso — naraščal pa je delež drugih žit, koruze in krompirja.

1.1.1. Dnevni obroki in njihova sestava

Najbogatejši, idealni razpored jedi ob delovnih dneh je v kmečkem okolju v 19. stoletju obsegal pet obrokov, in sicer jutranjega, predpoldanskega, opoldanskega, popoldanskega in večernega. Obroki so se imenovali: jutranji obrok — jutrnica, kosilo, plitvo kosilce, zajtrnica, zajtrnja; dopoldanski vmesni obrok — dojužnik, dopoldanja malica, mavžina, pokosilnik, predjužnica, predjužnik, predpoldnica; opoldanski obrok — južina, južna, obed (v mestni rabi tudi ime kosilo); popoldanski vmesni obrok — južinica, kupšček, mala južina, mavžina, popoldanica, popoldnica, popoldanja malica, predvečerek; večerni obrok — večerja. Marsikje so dopoldanski vmesni obrok dajali le mlatičem, koscem, tericam in težakom sploh. Izjemen obrok je bil povečerek za menče ali druge, ki so delali ponoči. Be-

seda fruštuk pa je pomenila kos kruha za pastirja, ki je zgodaj zarana gnal past (gl. Pleteršnik, Slovar; Erjavec, Torba, str. 156, 174; Štrekelj, Zaklad).

Takšno število in razpored obrokov sta npr. izpričana na treh velikih koroških kmetijah leta 1833 (Makarovič, Črna, str. 231; Protokol Sele; Protokol Topla). Sicer se zdi, da dopoldanski vmesni obrok ni bil splošneje v navadi. V opisu vzorne kmetije na Fali leta 1812 je omenjenih pet dnevnih obrokov, vendar je pristavljeno, da je bila dopoldanska malica v navadi le ob težjih delih (Kuret, Štajersko, str. 199). Podobno pravi poročilo za leto 1811 za občino Cmurek: tam so bili v navadi jutranji, opoldanski in večerni obrok ter (popoldanska) malica, „tako, kakor tudi drugod po (štajerski) deželi“ (Kuret, Štajersko, str. 131). Iz poročila o prehranjevalnih navadah v občini Luče leta 1839 je mogoče sklepati o obilnih jutranjih, opoldanskih in večernih obrokih ter o eni vmesni malici (Göth, Topografija, št. 209). Iz opisa hrane na veliki dolenski kmetiji iz sedemdesetih let 19. stoletja sledi, da so imeli jutranji, opoldanski in večerni obrok ter eno ali dve vmesni malici (Trdina, Zapiski, str. 320). V literarnem opisu razmer na veliki kmetiji v škofjeloškem hribovju, veljavnem za konec 19. stoletja, so omenjeni jutranji, opoldanski, večerni obrok in dopoldanska malica (Tavčar, Cvetje, str. 158, 163, 165, 190). Pet dnevnih obrokov prav gotovo ni bilo v navadi niti po vseh slovenskih pokrajinah niti pri vseh družbenih plasteh. Tako so npr. po opisu Prekmurcev, ki velja za čas okoli leta 1820, navadno jedli le trikrat na dan: zjutraj, opoldne in zvečer (Čaplovič, Wenden, str. 71) in prav tako v dvojezičnem Arvežu (Arnfels) na Štajerskem, kot priča poročilo iz leta 1811 (Kuret, Štajersko, str. 59). Po poročilih iz Ziljske doline iz let 1832 in 1833 je kmečko prebivalstvo jedlo le trikrat dnevno (Cenilni elaborat Bistrica na Zilji; Cenilni elaborat Drevlje; Cenilni elaborat Modrinja vas). V opisu Brestanice in okolice iz leta 1810 je navedeno, da so ob delavnikih večkrat kuhali neredno, redno pa ob nedeljah, ko so jedli trikrat na dan (Leskovec, Opis, str. 190, 200). Ob koncu 19. stoletja so bili v Beli krajini v navadi trije glavni dnevni obroki in popoldanska vmesna malica (Lokar, Hiša, str. 8, 9).

Tudi trije glavni dnevni obroki vsaj ponekod niso bili kuhani ali posebej pripravljani. Še v obdobju med svetovnjima vojnoma je del kmečkega prebivalstva včasih jedel ves dan le zjutraj skuhanе jedi (Novak, Kultura, str. 163) ali pa so kuhali le dvakrat na dan (Pirc, Prehrana, str. 90 in dalje). Takšno neredno kuhanje, oziroma pripravljanje obrokov moremo domnevati tudi za 19. stoletje, zlasti na manjših kmetijah, kjer je narava nekaterih del večkrat zahtevala vse delovne roke hkrati. Po (najbrž pretiranem) poročilu iz leta 1853, naj bi pri večini Štajercev kuhali le po en dnevni obrok (Puff, Taschenbuch, str. 48). Neredno kuhanje oziroma pripravljanje obrokov moremo domnevati zlasti pri revnejših prebivalcih. Tako so npr. po opisu iz konca 19. stoletja štajerski viničarji dostikrat kuhali le enkrat na dan in jedli ostanke kot druge obroke (Hubad, Volksleben, str. 214). Vsakdanje redno kuhanje na domovih agrarnega polproletariata in proletariata zavoljo celodnevni dnin sploh ne bi bilo mogoče. Najbrž je bilo nekoliko drugače na domovih neagrarnega proletariata. V družini vaškega čevljarja v Goriških Brdih so ob koncu 19. stoletja redno jedli trikrat na dan, čeprav samo polento (Borštnik, Pogovori, str. 14). Tri obroke na dan so imeli tudi sezonski gozdni delavci v drugi polovici 19. stoletja, ki so si kuhali sami (Trdina, Zapiski, str. 339); v isti čas sodi sporočilo o hrani poslov na dolenskih grajskih posestvih, iz katerega je mogoče sklepati, da so jedli zjutraj, opoldne in zvečer (Trdina, Zapiski, str. 480). Vsaj dva skromna obroka so si ob koncu 19. stoletja pripravljali nabiralci lesnih gob po gozdovih (Dolenc, O gozdu, str. 71).

Najbrž je bila norma treh dnevnih obrokov najbolj razširjena. To bi veljalo tudi za rudarje in druge neagrarne delavce. Meniti moremo, da so npr. mežiški rudarji jedli trikrat na dan.

Leta 1847 je trajal delovni čas v rudniku 14 ur, odrasli so imeli enourni opoldanski premor, otroci pa dvehurnega, od 10. do 12. ure (gl. Vončina, Rudarstvo, str. 135, 136). Vsaj nekateri so jedli torej zjutraj doma pred 4. uro, ko se je začel delovni čas, ob odmoru in po delovnem času, ki se je končal ob 18. uri. Rudarji v nočni izmeni so imeli pač ustrezno obrnjen ritem dnevnih obrokov. Nazornejša, silno grenka podoba takšnega ritma otroške prehrane se pokaže ob opisu otroškega rudniškega dela: od 7 do 15 let stari so prebiral rudo in zasipavali jame, od 14 do 19 let stari so izvažali rudo. Podobno je bilo tudi drugod; pred letom 1890 so npr. delali rudarji v zasavskih premogovnikih po 12 ur na dan; ti-stega leta pa je bil uveden deseturni in leta 1891 osemurni delavnik, vendar le za jamske delavce, zunanji pa so še vedno delali po dvanajst ur (Orožen, Zgodovina, str. 224). Po pravih prevajaljskih fužin leta 1852 so šihtni delavci delali od 6. ure do 19. ure; ob 8. uri so imeli polurni odmor za zajtrkovanje, ob 12. uri enourni odmor za obedovanje in ob 16. uri četrturni odmor za malico (Postave, 1. in 2. paragraf). Domnevati moremo, da so jedli trikrat dnevno in da so vsaj nekateri po delu še večerjali. Tudi dnevni obroki železnikarskih žebjarjev so bili povezani z delovnim časom. Ob koncu 19. stoletja (pa tudi prej) so kovali od 23. ure do 11. ure naslednjega dne. Malo pred 7. uro so šli po otroke domov, večji otroci pa so sami prišli v vigenjce na zajtrk, skuhan ob ognju v kovačnici. Tam so skuhali tudi opoldansko jed, jo odnesli domov in tam pojedli. Večerni obrok so skuhali doma in nato malo spali pred začetkom dela ob 23. uri (Koblar, Obračun, str. 26, 27). Podobno je ob koncu 19. stoletja zapisani delovni urnik kamnogoriških žebjarjev določal čas njihovih dnevnih obrokov. Začeli so delati okoli 4. ure, po 8. uri so imeli enouren odmor, enako po 13. uri, nato so delali do 19. ure (Verbajš, Zgodovina, str. 700). Pred začetkom dela najbrž niso jedli vsaj nič toplega, očitno so zajtrkovali ob 8. uri, obedovali ob 13. in večerjali po 19. uri. Podoben ritem dnevnih obrokov izpričuje zapis žebjarja iz Škofje Loke iz srede 19. stoletja: ob 8. uri so prišli domov zajtrkovat iz fužine, kosili pa so ob 13. uri (Sterle, Prehrana, str. 107).

Raznovrstne zaposlitve so morale tudi številnim drugim prebivalcem narekovati razporeditev in tudi vrste dnevnih obrokov, tako npr. Šavinkam, ki so pekle kruh za prodajo v obmorskih mestih. Po opisu iz konca 19. stoletja so vstajale ob 3. ali 4. uri in z osli tvorile v mesta sadje, drva, mleko in kruh; potem ko so se vrnile, so pozno v noč mesile testo, in pekle kruh (Spinčić, Volksleben, str. 215); takšne svojevrstne ritme dela in obrokov moremo domnevati pri vprežnih in rečnih prevoznikih, v drugi polovici stoletja tudi pri nekaterih železničarjih, dalje pri nočnih čuvajih, vseh rudarjih v nočni izmeni, ribičih in drugih.

* * *

Sestave obrokov so se razlikovale glede na socialne plasti in skupine, pokrajine, letne čase, posamezne domove in dobre, oziroma slabe letine.

Koroško. Jedilnik na veliki koroški kmetiji v Črni je bil ob delavnikih po natančnem popisu leta 1833 takšen: jutranji obrok — ajdovi žganci z mlečno juho; dopoldanski vmesni obrok — kruh in kislo mleko; opoldanski obrok — žganci s slanino, mlečna juha in kruh; popoldanski vmesni obrok — pivo in kruh; večerni obrok — mlečna kaša ali ječmenova juha, kislo zelje in krompir. Ob petkih in sobotah so jedi belili z maslom, druge dni pa s slanino (Makarovič, Črna, str. 231). Prav natančno je bil istega leta popisan tudi delovni jedilnik na veliki kmetiji v Topli: jutranji obrok — žganci z mlečno juho in kruh; dopoldanski vmesni obrok — kruh in kislo mleko; opoldanski obrok — štruklji (t.j. polnjeni cmoki) ali zelje; popoldanski vmesni obrok — kruh; večerni obrok — mlečna juha, kislo zemlje in krom-



Kamolomec v tržaški okolici pri jedi. Nadrobnot z litografije A. Purasante iz druge četrtine 19. stoletja.

pir. Ob petkih in sobotah so belili z maslom, drugače pa s svinjsko mastjo (Protokol Topla). Tudi tretji zgled koroškega delovnega jedilnika, popisan istega leta na veliki kmetiji v Selah, je podoben: jutranji obrok — žganci s sladkim mlekom in enkrat na teden s kislim mlekom; popoldanski obrok — dvakrat na teden žganci s posnetim sladkim mlekom, enkrat na teden žganci s posnetim kislim mlekom in kislo zelje, enkrat na teden štruklji (t.j. polnjeni cmoki), enkrat na teden močnik in rezanci, enkrat na teden kislo zelje in prosena kaša; večerni obrok — vsak dan močnik, zraven trikrat na teden kislo mleko, dvakrat na teden ričet in enkrat na teden prosena kaša. Žgance so kuhali iz ječmenove ali ječmenove zmesne moke. V poletnih mesecih so imeli dvakrat na teden namesto kislega zelja solato in v zimskih mesecih namesto kislega mleka krompir. Za malico so imeli samo kruh; malicali so pač dopoldne in popoldne, zakaj vsakemu poslu je na teden sodil osem funtov težak hlebec iz zmesne ječmenove in ržene moke (Protokol Sele).

Z navedenimi jedilniki se v glavnih obrisih skladajo tudi drugi, manj natančni viri s Koroškega. V občini Leše so bile v navadi močnate, predvsem iz ajdove moke pripravljene jedi, dalje kaša, proso, zelenjava, krompir in mlečne jedi (Cenilni elaborat Leše, leta 1833). Na Jezerskem so v istem času sestavljala navadne jedilnike močnata jedila, zlasti zabeljeni

žganci ali žganci s sladkim ali kislim mlekom, ječmenova kaša s fižolom, prosena kaša, zabeljena s slanino ali mlečna kaša, tudi zapečena, dalje kislo zelje, repa in krompir. Kruh so pekli iz treh četrtin ovsene in četrtine ržene moke (Žontar, Kranj, str. 308). Iz navedenih primerov moremo torej povzeti, da so bile glavne sestavine delovnih jedilnikov v prvi polovici 19. stoletja močnata jedila (predvsem žganci in kruh), dalje mlečna jedila in v manjši meri kislo zelje ali repa in krompir. Nekoliko drugače je bilo v tem času na zahodnem Koroškem, v Ziljski dolini, kjer je bila pomembna sestavina vsakdanje prehrane polenta, običajne pa so bile še druge močnate in mlečne jedi, krompir, zelje in kruh (Cenilni elaborat Bistrice na Zilji; Cenilni elaborat Drevlje; Cenilni elaborat Modrinja vas) ter fižol (Cenilni elaborat Bistrice na Zilji; Cenilni elaborat Modrinja vas) in ajdova kaša (Cenilni elaborat Drevlje).

Primeri z **Gorenjskega** kažejo podobno sliko. Še ob koncu 18. stoletja je bilo opaženo, da Gorenjci največ jedo ajdove žgance z maslom, slanino in soljo; zelo običajni jedi sta bili kislo zelje in kislja repa, poznali so ržen kruh (Hacquet, Abbildung, str. 20, 21). Vendar je bil vsaj ponekod bolj v navadi ovsen kruh, kot je bilo zapisano leta 1832 (Blaznik, Žiri, str. 122). V Ratečah so sestavljali običajne delovne jedilnike ajdovi in koruzni žganci, močnate jedi, ješprenj, krompir, fižol, zelje, repa, mleko in kruh (Cenilni elaborat Rateče, leta 1833). V občini Visoko v Poljanski dolini so vsakdanje jedli predvsem mleko in močnate jedi, krompir in zelenjavo (Cenilni elaborat Visoko, leta 1833). Povsem enake temeljne sestavine vsakdanje hrane so imeli tudi prebivalci bližnje občine Gorenja vas (Cenilni elaborat Gorenja vas, leta 1833). V istem času so se kmečki prebivalci širše kranjske okolice hranili z močnatimi jedmi, kruhom, mlečnimi jedmi, stročnicami, kislim zeljem in repo ter sadjem; krompir je bil tedaj tam redka jed (Žontar, Kranj, str. 308). V občini Vodice so sestavljali običajno prehrano črn kruh, prežganka, mlečna juha, krompir, stročnice, zelenjava in sadje (Cenilni elaborat Vodice, leta 1831). Še pred sredo 19. stoletja so bile v Mengšu poglavitne vsakdanje jedi žganci, mlečni sok, mlečna kaša, fižol; običajen kruh je bil iz ajdove moke (Trdina, Mengeš, str. 164). Iz navedenih primerov moremo povzeti, da so bile glavne sestavine delovnih jedilnikov na gorenjskih kmetijah in v kmečkem okolju sploh v prvi polovici 19. stoletja močnate jedi (predvsem žganci), mlečne jedi, stročnice, kislo zelje in kislja repa ter kruh. Vloga krompirja v vsakdanji prehrani je bila majhna. Ta podoba se še kar ujema z vrsticami iz Vodnikovega Zadovoljnega Kranjca: „... Na žgancih tropine/pa kislega zelja,/bob, kaša, vse mine,/ko pridem od dela...“

Primeri z **Dolenjskega** kažejo drugačno podobo. Običajno prehrano v občini Višnja gora so sestavljali mleko in močnate jedi iz pšenice, prosa, ajde, ječmena, dalje zelenjavne jedi iz zelja, repe, korenja, iz suhega in stročjega fižola ter krompirja. Kruh so mesili iz prose, ajdove in ječmenove moke (Cenilni elaborat Višnja gora, leta 1832). V občini Stična so jedli zelje, repo, krompir, fižol, proso, ajdovo kašo; kruh so mesili iz zmesi ajdove, ječmenove in nekaj koruzne moke (Cenilni elaborat Stična, leta 1833). V občini Trebnje so tvorili običajno hrano zelje, krompir, rumena repa, fižol; kruh so mesili iz zmesi ajdove, ječmenove in nekaj ržene moke (Cenilni elaborat Trebnje, leta 1833). V občini Šentrupert so bile glavne sestavine jedilnikov zelje, repa, krompir, fižol, proso in ječmen (Cenilni elaborat Šentrupert, leta 1842). V občini Suhor v kočevskem davčnem okraju je bila običajna hrana zelje, repa, krompir, fižol in kaša. Samo redke hiše so imele kruh in še tega iz ovsene moke (Cenilni elaborat Suhor, leta 1833). V občini Čatež ob Savi so po poročilu sestavljali vsakdanjo hrano poljski pridelki, zelenjava in močnate jedi; v primerjavi z višje ležečimi občinami je bila tu boljša hrana. Kot poljski pridelki so navedeni pšenica, rž, ječmen, oves, koruza, proso, ajda, krompir, rumena in bela repa, zelje, buče, stročji fižol in fižol v zrnju (Cenilni elaborat Čatež, leta 1834). Navedeni primeri torej kažejo, da so bile v

prvi polovici 19. stoletja na dolenskih (ne tudi belokranjskih) kmetijah temeljne jedi krompir, kaše, zelje, repa, fižol; močnate jedi so bile slabše zastopane, kruh je bil zmesen ali ovsen in to vsaj ponekod redek.

Doslej pregledana poročila iz **Bele krajine** so manj določna. V občini Sinji Vrh so sestavljale običajno hrano močnate, mlečne in zelenjavne jedi; v večjih količinah so pridelovali pšenico, proso, ajdo in krompir, v manjših količinah so pridelovali rž, ječmen, koruzo, repo, korenje in fižol (Cenilni elaborat Sinji Vrh, leta 1833). V občini Adlešiči je bila običajna kmečka prehrana sestavljena iz moke, mleka in zelenjave; pridelovali so pšenico, rž, oves, koruzo, proso, ajdo in krompir, vendar vse v pičlih količinah (Cenilni elaborat Adlešiči, leta 1839). Običajno prehrano v občini Drašiči so tvorili moka, mleko in zelenjava; gojili so ječmen, ajdo, rž, proso, pšenico in krompir (Cenilni elaborat Drašiči, leta 1840). Navedeni primeri kažejo vsaj na razlike med belokranjskimi kraji: najpomembnejše sestavine delovnih jedilnikov so bili najbrž močniki in morda žganci, vsekakor kaše in jedi iz okopavin, zlasti iz krompirja.

Precej različno podobo prehrane nudijo viri s **Štajerskega**. Na vzorni kmetiji na Fali so imeli leta 1812 takšen vsakdanji jedilnik: jutranji obrok — ajdovi žganci s (kislim) zeljem. Dopoldansko malico so imeli ob težjem delu: dobili so kos kruha in maseljc vina. Popoldanski obrok — ričet ali fižol ali zabeljeni rezanci ali kuhani štruklji, poleti tudi solata. Popoldanska malica — pri težjem delu kos kruha in maseljc vina ali kisl mleko. Večerni obrok — mlečna kaša ali zabeljen močnik, ali močnik z mlekom, ali zabeljen krompir s kisl juho, kisl ali sladka repa, poleti so jedli zvečine solato ali kumare s sladko smetano, včasih ričet s kašo ali fižolom. Po poročilu so podložniki nasploh jedli zelo preprosto: navadne jedi so bile ajda, koruza, rž in pira, zelje, včasih prekajeno meso, kisl mlečna juha (Kuret, Štajersko, str. 199); zgoraj navedeni jedilnik je torej najbrž predstavljal boljši in ne povprečen primer. Poročilo za Cmurek navaja leta 1811, da je dobivala služinčad za zajtrk večinoma ajdove žgance, politke z juho ali kašo, za malico pijačo in kruh; delovni ljudje so dokaj obilno večerjali (Kuret, Štajersko, str. 131). Za Dobje pri Planini je bilo leta 1846 sporočeno, da jedo ob delavnikih in nedeljah stročnice in gomoljnice, zelje in močnate jedi (Kuret, Štajersko, str. 157). Vsekakor je bila prehrana v različnih štajerskih krajih precej različna. Poročilo iz leta 1830 o občini Zagorje ob Savi navaja kot vsakdanje jedi žgance, močnik, fižol s fižolovo juho, krompir, zelje, repo, kruh in mlečne jedi (Orožen, Zgodovina, str. 50). V Preboldu so pridelovali pšenico, rž, koruzo in ajdo ter manj ječmena in ovs; zadnji žitarici pa sta zato prevladovali v hribovskih krajih (Göth, Topografija, leta 1840, št. 288); pomembne sestavine delovnega jedilnika bi bili zlasti žganci, močniki in kaše. Spet drugače je bilo v Lučah. Po poročilu so tam mnogo jedli; ob delavnikih so bile zjutraj v navadi tri do štiri jedi: žganci, z ovsenim kruhom zgoščena prežganka, repa in sladko mleko. Opoldne so imeli po štiri jedi, za popoldansko malico koruzni kruh in sir ali sirotko. Zvečer so spet jedli tri do štiri jedi, sicer največ iz krompirja vendar pripravljene na različne načine (Göth, Topografija, leta 1839, št. 209). Zdi se, da je bila hrana hribovcev praviloma slabša kot hrana ravnincev. V Belih Vodah je bila po mnenju poročevalca leta 1845 vsakdanja prehrana takšna kot pri vseh hribovcih: mlečna juha z ovsenim kruhom, žganci in krompir (Kuret, Štajersko, str. 66). Verzi iz leta 1846 o skopem pohorskem kmetu kažejo na temeljne delovne jedilnike z mlečno juho, kruhovim močnikom, kisl repo, krompirjem in kruhom: „Žito v mesto zapelja, /Posle pa brez kruha ma, /Malo repe in krompera. /Suhe škorice pobera, /v' mlečno župo podrobi, /Z' tem družino on redi“ (Stabej, Kruh, str. 86). V dvojezičnem Arvežu (Arnfels) in najbrž tudi v slovenski Kapli so po poročilu iz leta 1811 jedli trikrat na dan preproste jedi: koruzne žgance, fižol, solato, repo, zelje in slab kruh (Kuret, Štajersko, str. 59). V Kalobju so jedli preprosti ljudje krompirjeve

žgance, fižol in zelje, zvečer je bila v navadi prežganka in ob praznikih ajdovi in koruzni žganci; poročevalec je k temu pripomnil, da so ljudje s takšno hrano zadovoljni (Göth, Topografija, leta 1846, št. 143). V poročilu iz leta 1810 za Brestanico in okolico so kot običajne dnevne jedi navedeni močniki, prežganka, kaše — kot sestavine ostalih navadnih jedi pa koruza, kaša, zelje, pesa, bob, fižol, krompir in ječmen (Leskovec, Opis, str. 190, 200). Po poročilu iz leta 1821 so jedli v Podsredi ob delavnikih samo močnik, fižol v stročju ali zrnju, zelje, repo, krompir, solato in kašo (Göth, Topografija, št. 273). Navedeni primeri kažejo, da so bile v prvi polovici 19. stoletja na Štajerskem najpomembnejše sestavine delovnih jedilnikov močnate jedi, zlasti različni žganci in močniki, vsaj ponekod so bile zelo pomembne tudi okopavine in fižol. V različnih krajih ali predelih so imeli različne jedilnike, v hribovskih območjih so najbrž jedli slabše kot v ravninskih.

Za prvo polovico 19. stoletja razpolagamo doslej le z enim neposrednim virom o vsakdanji prehrani **prekmurskih** Slovencev. Leta 1820 so poleti revnejši jedli največ s slanino zaželjeno solato in kumare s smetano in česnom, sicer pa so bile v navadi zlasti močnate jedi. Omenjeni so kisló zelje, repa, fižol, leča, ajda, koruzna moka, ječmen, proso; to kaže na ustrezne močnike, žgance in kaše. Na Goričkem je bil ržen kruh redkost, jedli so kruh iz mešanic ovsene, koruzne, ajdove, fižolove (bobove?) in grašične moke, boljši kruh so imeli ravninski prebivalci ob Muri (Čaplovič, Wenden, str. 70, 71). Krompir ni omenjen; vsekakor ni bil pomemben del prehrane, prav mogoče je, da ga v tistem času po Prekmurju sploh še niso sadili.

Skromni so tudi doslej znani viri **za zahodno Slovenijo**. V občini Knežak sta bila leta 1833 poglavitna hrana krompir in zelje, med močnatimi jedmi pa le kruh. Druge jedi so morale biti malo pomembne; kakšen je bil kruh, pa pogojno kažejo navedbe, da so sejali pšenico, proso, ječmen in ajdo (Cenilni elaborat Knežak). V občini Lozice so bili po poročilu iz leta 1832 običajna hrana fižol, kisló zelje in repa, nekaj močnatih jedi in koruzni kruh (Cenilni elaborat Lozice). V občini Vipava je bila leta 1832 poglavitna jed polenta, dalje fižol in zelje ter kislá repa in koruzni kruh; krompir je bil postranskega pomena (Cenilni elaborat Vipava). Po opisu, ki velja še za 18. stoletje, so Vipavci že tedaj jedli predvsem polento, omenjen pa je tudi cmokavc. To je bilo drobno zrezano zelje, poparjeno in začinjeno z malo masti in soli; ta „bedna jed“ je del poletja pomenila vsakdanjo hrano (Hacquet, Abbildung, str. 82). Za isti čas velja tudi navedba, da je vsakdanja hrana Istranov večinoma polenta, vendar tudi ceneno vino; ob obali so jedli tudi ribe (Hacquet, Abbildung, str. 42).

* * *

Za delovne jedilnike iz vseh slovenskih pokrajin je značilno, da so bili sestavljeni izključno iz doma pridelanih živil. Tako je bilo tudi **v drugi polovici 19. stoletja**, ko je inventar vsakdanjih jedi ostal enak inventarju iz prve polovice stoletja — spremenili pa so se deleži različnih jedil v sestavi jedilnikov.

Ob koncu 19. stoletja so bili kot glavna hrana **koroških Slovencev** omenjeni žganci, kaša, ajda in proso; v Ziljski dolini je prevladovala s friko zabeljena polenta, na spodnjem Korškem pa ajdovi in koruzni žganci (Waizer, Volkscharakter, str. 98). Ob istem času so bili naštetí kot glavna hrana **Kranjcev** sočivje, okopavine in zelje, močnik in ajdovi žganci (Urbas, Volksleben, str. 358). Po literarnem opisu, ki velja za konec 19. stoletja, so na veliki hribovski kmetiji v škofjeloških hribih jedli zjutraj z volovim maslovnikom polite žgance, za dopoldansko malico je bilo kisló mleko s kruhom, enkrat so večerjali krompir v oblicah s soljo in podmeten močnik, drugič pa z ocvirki in mastjo zabeljeno raševino (Tavčar, Cvetje, str. 158, 163, 165, 190). Posebej **za Dolenjsko** veljajo številni podatki, po



Posoda za nošenje kuhane hrane na polje, „južnar“. Z Gorenjskega. Prva polovica ali sredina 19. stoletja. Slovenski etnografski muzej, Ljubljana.

katerih so tudi na velikih kmetijah v drugi polovici 19. stoletja jedli vsak dan dvakrat žgance in enkrat močnik, sicer pa podmet in razna jedila iz okopavin, zlasti iz krompirja, zelja in repe (Trdina, Zapiski, str. 320 in drugje). Posebej za **Belokranjce** velja poročilo iz sedemdesetih let 19. stoletja: temeljne sestavine vsakdanje prehrane so bili nezabeljeno korenje, krompir v oblicah, črno ribano zelje, omenjeno je tudi pomanjkanje kruha (Trdina, Zapiski, str. 475). Seveda so tudi v Beli krajini na velikih kmetijah jedli bolje kot večina prebivalstva. Zdi se, da predstavlja prav nazoren opis belokranjskih vsakdanjih obrokov, ki velja za zadnjo tretjino 19. stoletja in začetek 20. stoletja hrano na takšnih kmetijah (Lokar, Hiša, str. 8, 9). Zjutraj so jedli največ kislo zelje s koruznimi žganci ali krompirjem, koruzni sukanec z mlekom ali tudi samo žgance z žgančevko; med želji so mešali tudi bob, skuhan prejšnji večer; v začetku 20. stoletja je bila v navadi tudi že kava. Opoldne so jedli koromado, večkrat tudi svinjsko meso, sicer pa tudi kislo zelje, repo in krompir, olupljen ali neolupljen; včasih so imeli opoldne tudi štruklje. Zvečer so jedli zelje, repo, krompir, solato, s koruzno moko podmetene buče, žitno kašo. Kadar so jedli meso, je prišlo vedno zadnje na mizo. Za dopoldansko malico, pokosilnik, je bil kruh, vendar le za najete delavce ali sosede ali sorodnike, ki so pomagali ob velikih delih. Splošno v navadi pa je bila mala južina in sicer kruh, kislo mleko, kuhano suho sadje, kolači in drugo. V vinogradih so imeli za malo južino vino, čebulo in kruh. V tem izčrpnem opisu so združene sestavine vsakdanjih in prazničnih jedilnikov. Na tem mestu sem izpustil v opisu posebej označene praznične jedi; brčkone pa so sodili v praznični jedilnik ali jedilnik za posebne priložnosti tudi tu omenjeni meso in štruklji. Po doslej znanih virih se je na **Štajerskem** ohranila precej raznolična podoba prehrane tudi v drugi polovici 19. stoletja. V hribovitih predelih so jedli večkrat na dan; cenili so močno zabeljene jedi (Hubad, Volksleben, str. 214); Pohorci so ob koncu 19. stoletja in v začetku 20. stoletja vsak dan jedli žganke, močne podmetenke, ječmenovo ali proseno kašo, krompir, zelje in fižol (Koprivnik, Pohorje, str. 86), v ravninskih predelih je bilo pač še vedno nekoliko drugače. Ob koncu 19. stoletja je bila navedena običajna hrana **Prekmurcev**: koruza, prosena in ajdova kaša ter mleko (Belošič, Wenden, str. 270); tudi obširnejši opis prekmurske kmečke vsakdanje prehrane v tem času zajema preproste jedi (Ložar, Življenje, str. 156). Krompir se je že močno uveljavil. Jedli so ga kuhanega v neslanem kropu, na župi, na žgancih in v oblicah. Pomembna sestavina prehrane je bil ržen kruh, ki je bil bolj razširjen v ravninskih kot v hribovskih predelih, kjer so ga mesili iz mešanic ovsaa, ajde, ječmena in koruze. V navadi so bile ječmenova, prosena, koruzna in ajdova kaša. Močnik je bil pšeničen ali ajdov, žganci pa ajdovi ali

koruzni. Poznali so na razne načine pripravljeno zelenjavo: zelje, kislo zelje, repo, fižol, grah, lečo, dalje sirovo župo, prežganko, omako iz divje kislice in najbrž poparjen star kruh. Kumare so začinjali s smetano in česnom. Velik del teh jedi je bil običajen še v času okoli sredine 20. stoletja (gl. Novak, Prehrana). V **zahodni Sloveniji** se je v drugo polovico stoletja vsaj v glavnih potezah nadaljevala iz prve polovice stoletja sporočena temeljna sestava vsakdanje prehrane. Tako poznamo iz posameznih notranjskih krajev več poročil, iz katerih je mogoče povzeti, da so bile temeljne jedi polenta in krompir, kislata repa in zelje ter ješprenjeva kaša (gl. Glavarstvo, str. 29, 37, 77, 84, 90, 105, 162, 184 itd.). Po opisu iz konca 19. stoletja so se v tržaški okolici ob delovnih dneh hranili z joto, krompirjem in polento (Tomasin, Volkscharakteristik, str. 194), v istem času so v Goriških Brdih kot vsakdanjo hrano jedli zlasti polento, krompir, fižol, grah in repo (Borštnik, Pogovori, str. 14). Glede na razširjenost koruze je nedvomno, da je bila v drugi polovici 19. stoletja v zahodni Sloveniji poglavitna jed polenta; leta 1875 je na Goriškem in Gradiščanskem koruza zavzemala 33,19% obdelanih površin, v severozahodni Istri pa kar 49,76% obdelanih površin (gl. Gospodarska zgodovina, str. 265).

Bržkone so imele celo 19. stoletje upoštevanja vreden pomen še razne priložnostne dopolnilne jedi, med katere moremo šteti zlasti razno domače in divje sadje. Pastirji na paši pa tudi drugi so si kdaj na prostem ob ognju spekli kaj za pod zob. O tem pričata npr. vrstici iz enajste kitice Levstikove pesmi Skrilóvska modrost, nastale po novem občinskem zakonu leta 1849, ko so župani dobili nove pravice in dolžnosti, med katere je sodilo tudi varstvo pred požari: „Zunaj ne peci koruna,/Repe, debeljače ne“ (Stritar, Izbor, str. 166). Za tretjo četrtno 19. stoletja velja poročilo o pastirju na Rovih, ki si je pekel v žerjavici krompir, repo in pražil jabolka pod poveznjenim loncem (Andrejka, Spomini, str. 26). Med dopolnilne jedi smemo najbrž šteti tudi polhe (gl. Baš, Lov) ter razne divje ptice in nabrane divje rastline in plodove.

Vsakdanje jedi se torej v 19. stoletju niso spreminjale; dokaj gotovo pa je spreminjanje količinških razmerij med sestavinami delovnih jedilnikov. Nekatere kulture so vedno bolj opuščali ali pridelovali v manjših količinah, tako zlasti piro, oves, cizaro, sirek in lečo (gl. Gospodarska zgodovina, str. 261 in dalje; Britovšek, Razkroj, str. 218), nekatere kulture pa so se širile in najpomembnejša med njimi je bil krompir. Zoper krompir kot človeško hrano je imel vsaj del prebivalstva močne predsodke, ki so vsaj ponekod trajali prav do konca 19. stoletja (Stabej, Kruh, str. 24–31), primeren naj bi bil predvsem za živinsko krmo. Zdi se, da je bila pri premagovanju predsodka vsaj v prvi polovici 19. stoletja odločilna stiska z živežem v revnejših pokrajinah. Že v prvi polovici stoletja so npr. največ krompirja pridelovali na Dolenjskem, zlasti ponekod v Beli krajini; na Gorenjskem pa so ga pridelovali le malo (Britovšek, Razkroj, str. 215). Sicer pa je v drugi polovici 19. stoletja povsod opazno stalno naraščanje krompirjevega pridelka, zlasti na Dolenjskem in v delu Notranjske; drugod je imel ta plod manjši pomen (Gospodarska zgodovina, str. 265 in dalje; Britovšek, Razkroj, str. 204). Vsaj v povprečju je bil krompir še sredi 19. stoletja — razen najbrž na Dolenjskem — manj pomembno živilo. Približno predstavo o tedanji prehranski vrednosti krompirja moremo dobiti iz podatkov o letnih kosmatih zemljiških donosih na Kranjskem po reviziji leta 1849; na Kranjskem so namreč pridelali največ krompirja, zavzemal je 10,4% vseh obdelanih površin (Gospodarska zgodovina, str. 263). Če preračunamo donose krompirja in žit v kalorične vrednosti, dobimo razmerje 1:4,6 — potemtakem bi tedaj pomenil krompir precej manj kot petino kalorične vrednosti poljskih pridelkov. Najbrž pa je bil dejanski delež krompirja v prehrani še mnogo manjši, zakaj manjši je bil zavaljo krompirjeve gnilobe tudi pridelek: tako je bil npr. leta 1848 krompirjev pridelek

za tretjino manjši kot sicer, leta 1849 ponekod za več kot polovico manjši ali pa ga je ponekod propadlo celo po tri četrtine (Britovšek, Razkroj, str. 201, 202).

Takšna podoba se v dobršni meri ujema s tisto, ki jo nudijo drugi viri o prehrani. Če si odmislimo izvažane pridelke in pridelke, ki so bili porabljeni za krmo, potem vrste in količine pridelkov določno kažejo tudi vrste in deleže raznih živil v vsakdanji prehrani večinskega prebivalstva. V zvezi s tem je treba omeniti prehransko-zemljepisno podobo, po kateri so za panonsko območje značilne mnoge testene oz. močnate jedi, za osrednjeslovensko območje kaše in jedi iz okopavin, za alpsko območje mleko, sir in koruza, za sredozemsko območje pa polenta namesto kruha (Novak, Kultura, str. 164; Baš, Hrana, str. 113, 114). Takšna podoba je razmeroma veljavna, vendar bolj za čas ob koncu 19. stoletja in za obdobje med svetovnjima vojnoma.

* * *

Doslej opisana podoba dnevnih obrokov oziroma sestave vsakdanje prehrane velja predvsem za kmetije; hkrati pa je to bila veljavna norma v agrarnem okolju. V drugi polovici 19. stoletja so jo občasno presegali le nekateri domovi iz tenke zgornje vaške družbene plasti, ki so imeli v zavesti tudi zgled „gosposke, mestne kuhinje“ (prim. poglavje 1.3.). Tako si je npr. želela bogata gorenjska kmetica ob koncu 19. stoletja za zajtrk belo kavo s šarkljem; za obed govejo juho z mesom in prikuho, pečenko ali piško; za malo južino belo kavo in za večerjo ribe ali rake (Andrejka, Spomini, str. 31). Del prebivalstva pa v prejšnjem besedilu opisane ravni prehranjevanja ni dosegal, zlasti seveda ne ob sezonskem pomladanskem pomanjkanju, slabih letinah in lakotah (prim. poglavje 2.2.). Na domovih agrarnega polproletariata in proletariata, ki sta bila odvisna od kmetov, je prej omenjena norma bržkone splošno ostajala samo neuresničen vzor. Nič posebnega ni moglo biti, če so zjutraj, opoldne in zvečer kuhali samo ječmenov sok ali jedli le krompir (gl. Kersnik, Slike, str. 43, 53); samo krompir so pogostokrat jedli na številnih belokranjskih domovih (gl. Delimarič, Beli Kranjci, str. 15), kjer so si pomagali še s korenjem in z bobom (Trdina, Izprehod, str. 21). Nasploh se zdi, da se je večina Belokranjcev bedno hranila (Trdina, Zapiski, str. 475). Razni gozdarski delavci, ki so si največ kuhali sami, so večinoma jedli le polento (gl. Koprivnik, Pohorje, str. 61); ta jed pa je zlasti v zahodni Sloveniji vsaj pri velikem delu proletariata pomenila vse tri dnevne obroke (gl. npr. Borštnik, Pogovori, str. 14), kadar so jo sploh imeli. Model „gosposke, mestne“ hrane je mogel veljati le za redke; tudi v mestih le za manjši del prebivalstva. V majhnih mestih in trgih je morala vsaj večina jesti „kmečke“ jedi, tako npr. v Kamniku ali Žužemberku (gl. poglavje 3.1.); kmečki značaj Maribora v 19. stoletju (gl. Baš, Kulture) bi kazal, da je za precejšen del prebivalstva vsaj deloma veljal kmečki model prehrane, in enako moremo domnevati za navadno ljubljansko prebivalstvo, ki je pač tudi jedlo iz 18. stoletja podedovana jedila, kot sok, močnik, kašo, žgance, kislo zelje ali repo in ajdov kruh (gl. Makarovič, Oprema, str. 58, 59). Takšno kmečko, praviloma slabšo kot povprečno hrano na kmetijah so imeli npr. v mestih podeželski šolarji, ki so bili na hrani in stanovanju pri raznih babnicah (gl. npr. Andrejka, Spomini, str. 60, 61, 68; Trdina, Zapiski, str. 260) pa tudi v ustanovah (gl. npr. Borštnik, Pogovori, str. 24). Tudi vsakdanja prehrana neagrarnega proletariata nasploh ni mogla dosegati povprečne norme, ki je veljala na kmetijah. Tako so npr. ob koncu 19. stoletja železnikarski žbbljarji jedli zjutraj večinoma le suh kruh ali prežganko in močnik in za opoldanski obrok spet močnik (Koblar, Obračun, str. 27). Iz podatkov o denarnih dohodkih in dohodkih v naturalijah idrijskih rudarjev moremo sklepati, da je bila njihova hrana najbrž pičla in sestavljena večinoma iz močnatih jedi (gl. Božič, Razmere, str. 80, 81, 82; Baš, Dohodki, str. 3 in dalje). Splošno je morala biti prehrana neagrarnega proletariata silno bedna, kakr-

šna je bila tudi drugod v evropskih deželah (prim. Engels, Položaj str. 73, 74 pass.; London, Ljudi, str. 60–67, 94–98, 131–137 itd.; Tannahill, Kulturgeschichte, str. 278, 284 in dalje; Kuczynski, Geschichte, poglavje Die Ernährungssituation; in drugo); iz zgodovinske podobe slovenskih dežel namreč ni znan nikakršen poseben, v drugih deželah neznan dejavnik, ki bi omogočal ugodnejšo sodbo.

1.2. Jedila za praznične in posebne priložnosti

Iz poglavij 4 in 1.2.1. je razvidno, katera jedila so jedli ob prazničnih in posebnih priložnostih. Iz prvega omenjenega poglavja moremo razbrati, da so te jedi zavzemale večji del imenskega in vrstnega jedilnega inventarja 19. stoletja; številnost kakor tudi pestrost različic in imen kažeta na njihov pomen v življenjski praksi agrarnega okolja v 19. stoletju na Slovenskem.

Praznična jedila so se od vsakdanjih ločila zlasti po izvoru in načinu pripravljanja. Mesna jedila so nasploh sodila v praznične dni; pšenična moka in peka ali cvrtje pa so bili največkrat znaki boljših, nevsakdanjih močnatih jedi. Med kuhane močnate praznične jedi so sodili predvsem razni štruklji ali poljnjeni cmoki; med pečene močnate jedi so sodile zlasti pogache, potice, gibanice, mlinci, krapji, štruklji; med cvrte praznične jedi pa so šteli največ krušne rezine, bobes in flancate.

Pravzaprav je bilo v navadi le malo vrst prazničnih jedil: zelo številne in pestre pa so bile različice tako glede kombinacij različnih sestavin kot tudi glede pokrajinskih kulturnih razlik. Le na tem področju moremo ugotavljati upoštevanja vredno mero ustvarjalnosti sicer precej preproste in malo domiselne kuhinje.

Kot pri vsakdanjih jedeh je bil med večinskim prebivalstvom tudi pri prazničnih jedeh vodilen kmečki model; ostalo agrarno in proletarsko prebivalstvo je ta vzor posnemalo in ga prilagajalo svojim skromnejšim možnostim. Način prehranjevanja gospode oziroma bogatih je bil zelo drugačen; ločili so predvsem mesna vsakdanja jedila in jedila iz rib, rakov in ostrig za postne dni. Razlikovanje praznične in vsakdanje hrane je sicer komaj obstojalo; le jedilniki za posebne priložnosti so se bolj odlikovali s prefinjenostjo in domiselnostjo od vsakdanjih jedilnikov. Iz gosposke gastronomske kuhinje je kmečka kuhinja prevzela v upoštevanja vredni meri šele v drugi polovici 19. stoletja nekaj boljših jedi, kot npr. golaž, trajet, bobes, flancate, obaro; seveda pa so bila ta jedila v kmečkem okolju slabše pripravljena.

V 19. stoletju na Slovenskem ni bilo izrazitejših razvojnih potez prazničnih jedi večinskega prebivalstva; najbrž je bilo tudi prevzemanje nekaterih jedil iz visoke kuhinje vsaj do konca stoletja precej omejeno na nekatere pokrajine, mestne okolice in predvsem na velike kmetije, oziroma na tenko zgornjo družbeno plast podeželskega prebivalstva.

1.2.1. Dnevni obroki in njihova sestava

Jedilni obroki ob prazničnih in posebnih priložnostih so se razlikovali od vsakdanjih obrokov po številu, časovni razporeditvi in vsebini.

Nedeljski obroki so bili praviloma trije: jutranji, opoldanski in večerni. Ker v nedeljo niso delali, tudi niso malicali. Takšno podobo spričuje npr. poročilo iz leta 1810 iz Brestanice: zajtrkovali so ob 9. uri, južinali opoldne in večerjali ob 20. uri (Leskovec, Opis, str. 200).

Iz natanko popisanih jedilnikov na velikih koroških kmetijah leta 1833 je razvidno, da so ob nedeljah jedli le trikrat (Makarovič, Črna, str. 223, 231; Protokol Topla; Protokol Sele). Najbrž je bil takšen ritem nedeljskih obrokov običajen tudi v drugi polovici 19. stoletja in ne samo na kmetijah. V opisu s Štajerskega iz leta 1853, v katerem je omenjeno, da mnogokje kuhajo le enkrat na dan, je pristavljeno, da to ne velja za praznike (Puff, Taschenbuch, str. 48). V družini vaškega čevljarja v Goriških Brdih so ob koncu 19. stoletja jedli vsakdanje in ob nedeljah le trikrat na dan (Borštnik, Pogovori, str. 14). Ob koncu 19. stoletja so železnikarski žebjarji v nedeljo jedli trikrat, vendar v drugačnem ritmu kot ob delavnikih: zjutraj so jedli po prvi maši, nato po vrnitvi z desete maše in zvečer (Koblar, Obračun, str. 28). Zdi se, da se je marsikje običajni čas za posamezne obroke ob praznikih razlikoval od običajnega časa ob delovnih dneh. Tako so npr. v družini škofjeloškega žebjarja sredi 19. stoletja obedovali ob delovnikih ob 13. uri, ob nedeljah in praznikih pa ob 12. uri (Sterle, Prehrana, str. 107). Zdi se, da je bila le izjemoma in le ob koncu stoletja na redkih bogatih kmetijah, zlasti v mestnih okolih ob nedeljah kava za malo južino (npr. Andrejka, Spomini, str. 31).

Drugače je bilo ob nekaterih posebnih priložnostih. Ob težkih in velikih delih na kmetijah, zlasti kadar so sodelovali dinarji in (ali) sorodniki in sosedje, sta bili poleg treh glavnih obrokov precej običajni dopoldanska in popoldanska malica. Tako npr. poročilo iz leta 1812 za Falo izrecno spričuje dopoldansko in popoldansko malico ob težkih delih (Kuret, Štajersko, str. 199). Vsaj ponekod je bila ob takšnih priložnostih dopoldanska malica, pokosilnik, namenjena le občasnim sodelavcem in ne tudi družini, kot priča poročilo, ki velja za konec stoletja za Belo krajino (Lokar, Hiša, str. 9). Obe malici sta bili marsikje pravilo za mlatiče, kosce, terice in težake sploh; izjemen dnevni obrok, povečerek, pa je bil namenjen mencem prosa, sosedom in sorodnikom, ki so prišli delat ponoči, kot priča zapis iz leta 1880 (Erjavec, Torba, str. 156); najbrž to velja tudi za ličkanje koruze, rezanje repe in morda še za katero podobno nočno delo (g. Trdina, Rože, str. 235). Vendar je bilo tudi ob takšnih dnevih vsaj ponekod v navadi manj dnevnih obrokov; tako pravi npr. opis iz leta 1820 za Prekmurce, da hranijo delavce sicer s po tremi jedmi, vendar Goričani le po dvakrat, Ravenci pa po trikrat (Čaplovič, Wenden, str. 72).

Najbrž je bila delitev na tri glavne dnevne obroke temeljna tudi ob velikih cerkvenih in domačih praznikih kot za veliko noč, božič, Telovo, proščenja, Martinovo, pust in za koline, čeprav so bili poudarki seveda na različnih obrokih. Po podobi, ki jo spričujejo viri za obdobje med svetovnimi vojnami, je bilo to tedaj po različnih slovenskih pokrajinah različno (gl. Turnšek, Krov; Kuret, Leto); več kot verjetno smemo domnevati razlike tudi za 19. stoletje. Glavni obrok za velikonočno nedeljo je bil povsod jutranji „žegen“, ob drugih praznikih pa tudi opoldanski ali večerni obrok — ob kolinah splošno večerja.

Podobno osnovno delitev dnevnih obrokov moremo domnevati tudi za nekatere druge praznike, kot npr. ob botrini, ko so opoldanski ali večerni obrok včasih podaljšali v dolgo trajno gostijo; spet drugače je bilo na svatbah. Ponekod so po cerkveni poroki odšli naprej na nevestin, drugod naravnost na ženinov dom. Takó trajanje svatb kot vrstni red raznih jedil na pojedinah sta bila zelo različna. V raznih poročilih omenjena jedila bi kazala, da je bilo uveljavljeno le precej enotno načelo, po katerem so nosili jedila na mizo le s krajšimi presledki eno za drugim (gl. npr. Mulec, Običaji; Žurman, Šege; Bunc, Ženitnine; Stepišnik, Navade; Obalovič, Običaji; Remec, Običaji, itd.).

Del sestavin nedeljskih obrokov se ni razlikoval od vsakdanjih jedil, vendar je bilo v nedeljo zaželeno še meso, štruklji in podobno. Tako je po zapisu iz leta 1833 bil na veliki koroški kmetiji v Črni v navadi takle nedeljski jedilnik: zjutraj meso, juha, kisló zelje in kruh,

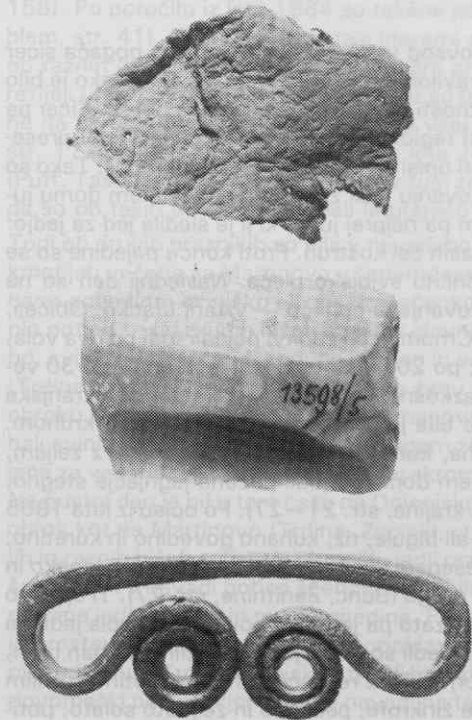
opolodne kruh, zvečer mlečna kaša, kisló mleko in kruh (Makarovič, Črna, str. 231). Zapis iz istega leta kaže običajen nedeljski jedilnik na veliki kmetiji v Topli: zjutraj mlečna juha, ajdovi žganci ali meso in kruh, opoldne kisló mleko in kruh, zvečer slaninski kruhov močnik, štruklji ali kisló zelje (Protokol Topla). Še en sočasen primer običajnega nedeljskega jedilnika s Koroškega, z velike kmetije v Selah kaže podobno sliko: zjutraj so jedli žgance s posnetim mlekom, opoldne mesno juho, svinjsko meso in kisló zelje, zvečer pa močnik in kisló mleko (Protokol Sele). Po manj nadrobnih poročilih iz Ziljske doline iz leta 1832 in 1833 je kmečko prebivalstvo jedlo meso le ob nedeljah in praznikih (Cenilni elaborat Bistrice na Zilji; Cenilni elaborat Drevlje; Cenilni elaborat Modrinja vas). Podobno je bilo tudi na Štajerskem. Tako so po poročilu iz leta 1839 v Lučah smatrali, da sodi ob nedeljah in praznikih zjutraj na mizo kos belega kruha in prekajenega mesa (Göth, Topografija, št. 209). V opisu prehrane na vzorni veliki kmetiji na Fali leta 1812 je omenjeno, da so imeli ob nedeljah in praznikih včasih meso na mizi (Kuret, Štajersko, str. 199). V poročilu iz leta 1821 za Podsredo piše, da sestoji nedeljska hrana poslov iz žgancev z juho, svežega ali suhega mesa, prikuhe iz zelja, repe ali krompirja in zavitka (Göth, Topografija, št. 273). Govedina je bila več kot verjetno zelo redka tudi ob nedeljah; opis za Štajersko iz leta 1853 poroča o redkosti svežega mesa in omenja, da je bilo v navadi nekaj več prekajene svinine (Puff, Taschenbuch, str. 48). Prekajeno meso kot praznična jed je sporočeno tudi leta 1830 za občino Zagorje ob Savi (Orožen, Zgodovina, str. 50). Vendar je vsaj ponekod na Štajerskem vendarle moralo biti ob prekajenem mesu tudi sveže meso na mizi ob nedeljah in praznikih; tako sporoča pričevanje iz leta 1810 za naborni okraj Brestanica, kjer so kot nedeljska in praznična jed omenjeni še štruklji (Leskovec, Opis, str. 200).

Težnja k mesnim jedem ob nedeljah je bila običajna tudi po drugih slovenskih pokrajinah, čeprav to seveda ne pomeni, da so ga ob nedeljah tudi redno jedli. Tako je bilo tudi na Dolenjskem. Kot pove poročilo so v občini Trebnje uživali meso samo ob praznikih in drugih izrednih priložnostih (Cenilni elaborat Trebnje, leta 1839); v občini Šentrupert so imeli meso samo za izredne čase (Cenilni elaborat Šentrupert, leta 1842). Podobno pravi poročilo za Suhor v kočevskem davčnem okraju, da imajo grunrtarji meso in vino na mizi le za večje praznike (Cenilni elaborat Suhor, leta 1833). Ponekod so najbrž ob nedeljah redneje jedli meso: poročilo za občino Čatež pravi, da tu sveže in suho meso pogosteje uživajo kot v višje ležečih občinah (Cenilni elaborat Čatež, leta 1834). Za Belo krajino sporoča opis prehrane iz leta 1833 za občino Sinji Vrh, da ob nedeljah, praznikih in drugih posebnih priložnostih uživajo tudi nekaj mesa in vina (Cenilni elaborat, Sinji Vrh); enako pričata tudi poročila iz leta 1839 za Adlešiče (Cenilni elaborat Adlešiči) in leta 1840 za občino Drašiči (Cenilni elaborat Drašiči). Opis, ki velja za konec 19. stoletja in začetek 20. stoletja, priča, da pride pri Belokranjcih včasih opoldne ali zvečer na mizo meso (Lokar, Hiša, str. 8); najbrž so bili s tem mišljeni nedeljski in praznični obroki. Podobno več kot verjetno velja tudi za ustrezne podatke z Gorenjskega. V občini Visoko so od časa do časa jedli govedino, deloma svežo, deloma sušeno, in prav takšno svinino (Cenilni elaborat Visoko, leta 1833). Enako je bilo v bližnji občini Gorenja vas (Cenilni elaborat Gorenja vas, leta 1833). V občini Vodice so jedli meso le izjemoma ob posebnih prazničnih dneh ali ob posebnih priložnostih (Cenilni elaborat Vodice, leta 1831). Krajevno posebnost je sredi 19. stoletja pomenil nedeljski zajtrk v Mengšu, kjer je bilo več mesarjev: marsikje so jedli namesto žgancev godljo (Trdina, Mengeš, str. 164).

Vsekakor smemo meniti, da je bila ob nedeljah zaželena mesna jed vzor, ki je bil vsaj deloma razširjen po vseh slovenskih pokrajinah. Toda ta vzor je bil lahko redno uresničevan le na velikih kmetijah, kjer so redili po več prašičev in še to bržkone ne vsako leto; pri večinskem prebivalstvu, ki je živelo na majhnih agrarnih obratih, kajžah in bajtah, to kratko malo

ni bilo mogoče. Pregovor iz 19. stoletja kaže, kako je bilo kajžarju težko ali nemogoče prerediti prašiča: „Bogatca bolezen in reveža prašič daleč slovi“ (Kocbek, Reki). V revnejših zemljepisnih območjih in družbenih okoljih je splošno pomanjkanje povzročalo še poseben določen odnos do boljše hrane; meso so takoj nezmerno in hitro pojedli, tako, da ga kmalu po kolinah niso več imeli (gl. poglavje 3.1.). Po opisu iz konca 19. stoletja je bilo podobno tudi v Prekmurju, kjer so jedli meso predvsem le, kadar so imeli koline (Ložar, Živiljenje, str. 156). Skoraj gotovo je, da večina prebivalstva vsaj večji del leta ni jedla mesa ob nedeljah.

Drugače je moralo biti ob izjemnih velikih cerkvenih in domačih praznikih. K velikonočnemu žegnu je praviloma sodilo suho meso. Idealno sestavo blagoslovljenega velikonočnega obroka navaja opis za Kranjsko iz leta 1891: hlebci kruha, jagnjetina, prekajena krača, klobase, orehov ali meden kolač, pirhi in nekaj korenin hrena (Urbas, Volksleben, str. 357). Še za konec 18. stoletja velja omemba kranjskega velikonočnega peciva, z medom in orehi nadevanega kolača (Hacquet, Abbildung, str. 34). Sestava gorenjskega žegna je razvidna tudi iz poročila za tretjo četrtino 19. stoletja, po katerem so otroci za veliko noč dobili po dva pirha, z orehi ali medom premazan štrukeljček, kos blagoslovljenega kolača in plečeta, dve jabolki in četrtinko mesene klobase (Andrejka, Spomini, str. 26). Opis štajerskega žegna poznamo iz poročila za Dobležiče leta 1843: nekaj prekajenega mesa, nekaj kruha, jajc in hrena (Kuret, Štajersko, str. 162). V sedemdesetih letih 19. stoletja je bila zapisana sestava dolenskega žegna: kolač (ki so ga jedli šele na belo nedeljo), napolnjen stlačen želodec, potica, pleče, klobase (Trdina, Zapiski, str. 57, 68, 629). V leto 1884 sodi omemba presneca kot velikonočne jedi (gl. Kotnik, Presnec, str. 30, opomba 1). V leto 1833 sodi zapis, po katerem so na veliki koroški kmetiji v Selah ob Veliki noči



Kresilni pribor: kresilo, kresilnik in preparirana drevesna goba. S Kranjskega. Kresilo sodi v drugo polovico 18. stoletja ali v prvo polovico 19. stoletja; kresilnik in goba sodita v 19. stoletje. Slovenski etnografski muzej, Ljubljana.

jedli blagoslovljeno svinjsko meso, pogačo in jajca (Protokol Sele). Ob koncu 19. stoletja so del velikonočnega blagoslovljenega obroka v zgornjem Rožu tvorile pisanke in pogače (Waizer, Volkscharakter, str. 106). V Goriških Brdih so takšen idealen obrok ob koncu stoletja sestavljale gubanice, pince, menihi, pršuti in pirhi (Borštnik, Pogovori, str. 12). Vendar so morale tudi v sestavi velikonočnega žegna obstajati velike razlike pri različnih plasteh prebivalstva. Po sporočilih, ki veljata za konec 19. stoletja, so v revnih okoljih na Kranjskem imeli za žegen od mesa le par reber, čevljarjeva žena v Goriških Brdih je lahko pripravila za žegen le eno ali dve skromni gubanici (Urbas, Volksleben, str. 358; Borštnik, Pogovori, str. 12).

Zdi se, da sestavine obrokov ob drugih prazničnih dnevih niso bile natančneje določene in da so se pokrajinsko in družbeno precej razlikovale. Za božične praznike so bili brččas povsod nujna jed božični kruh ali trije božični kruhi. Tako je mogoče soditi po raznih poročilih iz 19. stoletja (gl. npr. Buchenhain, Die Weihnachtbrote; Trdina, Zapiski, str. 8; Hubad, Volksleben, str. 220; Waizer, Volkscharakter, str. 101; Urbas, Volksleben, str. 354, 356; Pajek, Črtice, str. 10–13, itd.). Vsaj ponekod so na večer pred božičem jedli številne postne jedi; vsaj ob koncu stoletja so v nekaterih območjih menili, da jih mora biti kar devet, kot npr. gobja juha, hruškova juha, suhe kuhane slive in jabolka, repa, krompir, kostanj, fižol, slivova juha (gl. npr. Kotnik, Starosvetnosti, str. 55); na sam praznik pa so bile v navadi boljše jedi, vendar regionalno različne in več kot verjetno tudi glede na družbeno razlikovano prebivalstvo ustrezno razlikovane tako kolikostno kot kakovostno. Zelo verjetno si je podeželski proletariat želel praznovati praznike s podobnimi jedmi kot kmetje, čeprav so tudi kaj skromnega težko zmogli. Tako so se npr. ob koncu 19. stoletja železnikarski žeblljarji celo zadolževali, da so si lahko privoščili božične potice (Koblar, Obračun, str. 38).

Podobno je bilo za ženitovanjih, kjer je bila povsod v navadi ženitovanjska pogača sicer raznih oblik in z različnim okrasjem, vendar praviloma iz pšenične moke. Prav tako je bilo povsod uveljavljeno načelo naj bo ob tej priložnosti na mizi čim več in čim boljše. Sicer pa so se jedila na ženitovanjskih pojedinah zlasti regionalno precej razlikovala. Prav presenetljivo razkošje in pestrost jedi kažejo nekateri opisi ženitovanj z revnih območij. Tako so po opisu iz leta 1889 na belokranjskem ženitovanju jedli zjutraj na nevestinem domu juho, nekaj govedine in kuretino, na piru samem pa najprej juho, ki ji je sledila jed za jedjo: pečeni purani, svinjska in telečja pečenka, včasih cel koštrun. Proti koncu pojedine so se vrstili mlinci, žinkrofi, pečena kuretina in končno svinjsko pleče. Naslednji dan so na ženinovem domu spet večerjali pleče in ženitovanjsko pogačo — vrtanj (Janko, Običaji, str. 76 in dalje). Po poročilu iz leta 1884 so v Črnomlju ob ženitvi pojedli tudi po dva vola, 20 puranov, dvoje telet, mnogo rac in piščet, po 20 vaganov pšenice in popili po 30 veder vina (Vošnjak, Problem, str. 41). Prav razkošne so bile vsaj nekatere belokranjske svatbe tudi ob koncu 19. stoletja: na mizi je bila juha, govedina s hrenom in kruhom, svinjska in telečja pečenka s solato, jagnjetina, kuretina, suho svinjsko meso z zeljem, proste povitice, pogača in drugo; na ženinovem domu so jedli pečeno jagnječje stegno, svinjsko prekajeno meso, pogače (Lokar, Bela krajina, str. 21–27). Po opisu iz leta 1865 so na Krasu jedli v nevestini hiši juho, lezanje ali bigule, riž, kuhano govedino in kuretino, kuhane pršute, telečjo pečenko, štruklje in presenec; zvečer v ženinovi hiši pa pečenko in solato, kuhane in pečene štruklje, presenec in drugo (Bunc, Ženitnine, str. 27). Ti opisi so bržkone posplošeni in veljajo za velike kmetije, zato pa je toliko bolj poučen opis jedil na dolenski svatbi leta 1869 na polovični kmetiji. Jedli so riž na juhi, govedino, kuhan hren, zelje s klobaso ali svinjskim mesom, obaro, kurjo juho z rezanci, kuhano kuretino s kislim hrenom, gorko potico, krofe, pohanje, pohane žinkrofe, pečenko in zeljnato solato, poti-

ce, šarteljne, suho meso, plečeta, gnjati s štruklji, trajet, ajdovo kašo in žolico za konec. Svatba je trajala dan in noč na nevestinem in prav toliko na ženinovem domu. Udeležilo se je je 14 svatov, 10 otrok, voglarji in kuhinjske. Porabili so kar 6 mernikov moke: 2 pšenične, 1 1/2 ajdove in 2 1/2 soržične. Na ženinovem domu so popili več kot 3 estrajhe vina, pojedli 20 funtov govedine, 6 funtov teletine, 2 plečeti, 2 klobasi, 7 kokoši; še več so popili pri nevesti, vendar so pojedli manj mesa kot pri ženinu, zato pa 14 kokoši (Trdina, Ženitve, str. 408, 409). Na Štajerskem so ob drugih jedeh sodili na ženitovanja pač kvasenice, povitice, krapci, petkovice, zlevanjke, mlinci in gibanice (gl. Vraz, Uebersicht, str. 99; Hubad, Volksleben, str. 214). Tudi v Prekmurju so imeli na ženitovanjih obilne pojedine s kuhanim in pečenim mesom, vrtanikom, gibanico in drugim, kot priča opis iz leta 1820 (Čaplovič, str. 72–74; Ložar, Življenje, str. 155); ob različnih jedeh je bila kot prva in zadnja jed na ženitovanjih prosena kaša, kot priča vir iz konca 19. stoletja (Belošič, Wenden, str. 206). Podobno razkošna ženitovanja so bila tudi drugod. Takšna ženitovanja so bila mogoča na kmetijah in tudi na polovičnih kmetijah; glede na možnosti pa si ne moremo predstavljati, da bi tako lahko bilo tudi pri polproletariatu in proletariatu. Doslje znani viri o teh svatovanih sicer molčijo — zelo približno predstavijo pa nam more nuditi omemba skromnih ženitev železnikarskih žebjarjev ob koncu 19. stoletja: vabili so le prave sorodnike, pojedino so imeli v kakšni gostilni in dostikrat brez godca, svatje so si račun razdelili, le ženin je plačal večji delež in zaradi tega se je marsikateri zakon začel z dolgom (Koblar, Obračun, str. 43).

Marsikje so sodila izbrana jedila tudi na pojedino ob botrini. Po opisu, ki velja za konec 19. stoletja so v Beli krajini povablenci prinesli jajca, kokoši, svinjsko meso in pogače (Lokar, Bela krajina, str. 31); takrat so obilno jedli tudi v Prekmurju (Ložar, Življenje, str. 156). Po poročilu iz leta 1884 so takšne pojedine pomenile velike stroške (Vošnjak, Problem, str. 41). Podobno sliko daje literarni opis, ki velja za konec stoletja na Dolenjskem: ob raznih darovih in jedilih so ob takšni priložnosti sodili na mizo tudi cvrtje in opečeni rezljaji (Jaklič, Povesti, str. 135). Sicer so bile te pojedine zelo različne ali pa sploh omejene na skromen prigrizek. Tako je bilo vsaj ponekod na Gorenjskem (gl. Trdina, Zapiski, str. 173); omemba s Štajerskega iz leta 1853 pa nasprotno govori o velikih pojedinah (Puff, Taschenbuch, str. 80), vendar tudi za to deželo priča podatek iz konca 19. stoletja, da so ob takih priložnostih imeli le pogačo (Hubad, Volksleben, str. 216).

Tudi ob drugih praznikih so bila v navadi boljša jedila. Tako je npr. na nekaterih dolenjskih kmetijah večerja za Martinovo v sedemdesetih letih 19. stoletja obsegala vina po želji, kuhano govedino, svinjsko ali govejo pečenko, solato, dostikrat tudi kuretino, štruklje in toplo potico — pri drugih hišah pa je bil glavni obrok opoldne: jedli so juho, govedino, prikuho, svinjsko meso, tudi kopuna, potico in včasih krofe; zvečer pa so pili kavo in odšli spat (Trdina, Zapiski, str. 264). V istem času je bil na Dolenjskem poudarek na večernem obroku na debeli četrtek; ta dan so imenovali „treh piskrčkov god“. V prvem loncu so kuhali svinino s kolerabo ali kašo, v drugem zelje in v tretjem štruklje. Te jedi so bile namenjene za večerjo, opoldne so jedli le kaj skromnega, npr. krompir (Trdina, Zapiski, str. 332). Na pustni dan je bil v tem času na Dolenjskem precej v navadi podobno sestavljen večerni obrok kot na Martinovo (Trdina, Zapiski, str. 264). Vendar so tudi na ta dan v raznih krajih in raznih hišah na istem območju jedli različne jedi. V Bršlinu je bila na pustni torek v hišah s posli v navadi potica špehovka in obilna večerja z vinom — v hišah brez poslov pa je rodbina jedla le juho in malo govedine. Pa tudi tu je bilo različno; nekateri so pustno gostijo predstavili z večernega časa na opoldanski in za večerni otrok jedli ostanke ter tu in tam pili tudi kavo (Trdina, Zapiski, str. 355). Spet drugače je bilo v Šempetru in še ponekod v novomeški okolici, kjer je bila v navadi na ta dan ajdova potica — nekatere hiše pa tudi va-

si pustnega dne sploh niso praznovale z gostijo (Trdina, Zapiski, str. 366). Podobne razlike so bile najbrž tudi drugod; med razkošnejša praznovanja bi smeli uvrstiti pustna praznovanja v Mengšu, kjer so sredi 19. stoletja jedli ob tej priložnosti velikanske hvancate, klobase, plečeta in drugo meso (Trdina, Mengeš, str. 164). Zdi se, da so ob največjih praznikih v različnih območjih imeli sicer različne, vendar po krajevni veljavnosti najboljše obede. Tako spričuje npr. poročilo iz leta 1833, da so na veliki koroški kmetiji v Selah za veliko noč, binkoštni ponedeljek, telovo, vse svete, božič, novo leto, za sv. tri kralje, cerkveni dan in za pusta obedovali mesno juho z belim kruhom, svinjsko meso, kisló zelje in ovčjo pečenko s solato; ob veliki noči pa še žegen in za pusta krape (Protokol Sele).

* * *

Za naštete praznike spričujejo viri praviloma le boljša, nevsakdanja jedila. Čeprav jedilniki niso bili niti enotni, niti določeneje standardizirani, moremo razbrati dve temeljni skupni značilnosti: poudarek na regionalno različnih boljših močnatih jedeh in na konserviranem svinjskem mesu. Izjemo pomenijo koline; ob klanju prašiča je bil jedilnik seveda sestavljen predvsem iz svežih mesnih jedi. Na ta dan so bile v navadi zlasti jedi iz krvi, drobovine in slabših kosov mesa. Obilno so jedli ves dan, zvečer je bila precej splošno v navadi izbrana mesna pojedina. Tako npr. priča poročilo iz leta 1846 za Dobje pri Planini o več dni trajajoči pojedini s sosedi za furež; podobno se glasi poročilo iz istega leta za Jelše (Kuret, Štajersko, str. 161, 195). Seveda more to veljati za hiše, pri katerih so klali, torej predvsem za kmetije. Kako je na to gledala vaška revščina, kaže npr. nekaj vrstic iz sredi 19. stoletja napisane pesmi o kolinah, dela pohorskega ljudskega pesnika Jurija Vodovnika: „Godla se v pisker spravi,“/Pred offerja se postavi./Tako je b'lo in tako bo,/Po pohorski postavi./Še godla je kisela,/Jaz nimam ž njo veselja;/Kdor druge kose je požrl,/Še godlo naj požira/ ...Kdor nima dat preseta klat,/Se z godlo naj pozdravi/Če svinje kdaj zbolijo,/Jih vse poklat'pustijo./Takrat tud' offerji pri nas,/Lepš' kos mesa dobijo.“ (Pajek, Črtice, str. 70, 71).

Brez posebej določenih sestavin so bili tudi jedilniki ob velikih kmečkih delih. Po doslej znanih virih moremo sklepati, da so se vrste in količine jedi razlikovale tako po posameznih kmetijah kot tudi po pokrajinah; precej uveljavljeno pa je moralo biti načelo, da morajo biti ob takšnih dnevih obroki številni in vsaj deloma sestavljeni iz nevsakdanjih, boljših jedi. Tako npr. besede Valentina Vodnika „Terice pogačo,/potico jedó“ v Novi pratiki za mesec september veljajo zlasti za Gorenjsko. Seveda tudi v tej pokrajini ni bilo povsod enako. Sredi 19. stoletja so v Mengšu dajali mlatičem med drugim kuhane štruklje in včasih meso (Trdina, Mengeš, str. 164). Okoli leta 1820 so na prekmurskih kmetijah ob takšnih priložnostih postregli s slanim zabeljeno solato ali kumarčno solato, s kislim zeljem ali repo, sočivjem ali močnatimi jedmi: hajdinačo, repnjačo, gibanico ali krapci, ter na Goričkem tudi z vinom (Čaplovič, Wenden, str. 72, 73). Marsikje na Dolenjskem so v drugi polovici 19. stoletja menili, da sodijo k žetvi štruklji, ki so jih imeli za najboljšo jed; tericam pa je pripadalo zjutraj žganje, zvečer svinjsko meso, vmes pa navadna vsakdanja hrana, vendar dopoldne in popoldne še vino (Trdina, Zapiski, str. 428, 297). Ponekod na Koroškem so ob koncu 19. stoletja za sosede, ki so prišli pomagat pri gnojavoži, pripravili ržen kruh, z orehi polnjeno in z medom pomazano pogačo, dalje s smetano, jajci in skuto polnjene štruklje in včasih mlečno proseno kašo (Kotnik, Starosvetnosti, str. 43). Stvarno ilustrira okoliščine takšnih poedin npr. poročilo s Štajerskega: leta 1846 so v Dobju pri Planini v petek in svetek jedli stročnice in gomoljnice, zelje in močnate jedi. Od fureža (ker so na ustreznih pojedini pač ogromno mesa požrli s sosedi) jim je ostajalo le malo mesa za



Štajerska deklica melje z ročnim mlinom, „žrmljami“. Upodobitev Jurija Šubica. Iz: Die österreichisch-ungarische Monarchie in Wort und Bild. Steiermark. Dunaj, 1890.

čez leto; ob gnojavoži pa so si privoščili mesa in več jedi (Kuret, Štajersko, str. 157). Vendar so z boljšimi jedmi v različnih območjih najbrž izražali različna vrednotenja raznih velikih kmečkih del; poleg prej omenjenih štrukljev in mesa za mlatiče naj omenimo zapis iz leta 1845, po katerem so na vzhodnem Štajerskem mlatiči imeli slabo hrano, boljšo pa kopači in žanjci (Baš, Poglavlja, str. 201). Tudi druga pričevanja kažejo o jedeh ob takšnih priložnostih kaj pestro sliko (gl. poglavje 3.1.).

1.3. Jedila in prehrana zgornjih družbenih plasti

V prejšnjih poglavjih je opisana prehrana večinskega prebivalstva; sočasno pa je v 19. stoletju na Slovenskem obstajal tudi zelo drugačen kulturni model gosposke kuhinje oziroma prehrane. Tudi ta model je temeljil na tradiciji iz prejšnjih obdobij (gl. npr. Makarovič, Oprema, str. 57, 58) in odlikoval se je s povezavo z mednarodno evropsko gastronomijo. Dve poglavitni potezi ločita to prehranjevalno kulturo od prehrane večinskega prebivalstva: na mesnih jedeh osnovani jedilniki vsakdana in prefinjenost pripravljanja številnih in pestrih jedi. Prehrana večinskega prebivalstva pa je bila vsakdanje brezmesna in sestavljena iz zelo preprosto pripravljanih jedi. Poglavitna naloga gosposke kuhinje je bila izbrano pripravljanje številnih in raznovrstnih jedi — osnovni problem kuhinje večinskega prebivalstva pa ni bila kakovost, ampak količina zadostne hrane.

Brez gosposke kuhinje seveda ni mogoče zadovoljivo orisati prehrane na Slovenskem v 19. stoletju; primerjava obeh vodilnih prehranjevalnih modelov pa razkriva še pomembno stvarno plat družbenih razlik. Model gosposke kuhinje se je uresničeval le pri majhnem bogatem delu neagrarnega prebivalstva, vsekakor pri (najbrž mnogo) manj kot desetih odstotkih celotne populacije. Tako je bilo na Slovenskem npr. leta 1857 le 17 %, leta 1900 pa 27 % neagrarnega prebivalstva (gl. Zgodovina Slovencev, str. 540, 541); v teh odstotkih so zajeti tako gospoda kot tudi vsekakor mnogo številnejša razno mestno prebivalstvo in neagrarni proletariat. Zavoljo tega je s širših zgodovinske in etnološke vidike prehrana gospode manj pomembna; toliko večji pomen pa ima, seveda, za zgodovino gastronomije. Pričujoči članek ne obsega zadnjega vidika; zato na tem mestu podajamo le ustrezen oris. V tem besedilu je namen orisa gosposke kuhinje torej predvsem primerjalni; omogoča naj vzporejanje — v družbeni organizaciji utemeljenih — sočasnih različnih standardov in modelov prehrane oziroma njihovih relativnih vrednosti.

Temeljni model gosposke prehrane je razviden iz kuharskih knjig. V 19. stoletju je bilo na Slovenskem v rabi nekaj nemških kuharskih knjig; koliko jih je bilo, ne vemo, zato bi bilo posploševanje v njih zapisanih receptov na dejansko kuharsko prakso zelo tvegano. Nekoliko drugače je s slovenskimi kuharskimi knjigami, ki bi lahko bile zunaj slovenskega ozemlja le izjemoma v rabi.

Model gosposke kuhe je predstavljen že v prvi slovenski kuharski knjigi „Kuharske bukve. Is Nemškiga preslovenjene od V.(alentina) V.(odnika). Lublana. Natisnene per Kleinmajerji skusi saklado Andrea Gassler na tergi Nro. 190. 1799“. Že iz naslova je razvidno, da gre izvirno za nemško knjigo; vsebina zajema prav vabljive recepte, ki kažejo na vsakdanje mesne jedilnike s številnimi prilogami, predjedmi in poobedki, sladkarijami, pecivi, pijačami, sladoledi in drugim. Katere jedi od 300 receptov, navedenih v knjigi, so se med gospodo na Slovenskem udomačile, ne vemo. Vendar je knjiga morala imeti precejšen vpliv na dejansko kuharsko prakso, zakaj ponatisnili so jo leta 1834 in spet leta 1842. Podobno velja za naslednjo slovensko kuharsko knjigo, ki jo je spet iz nemškega izvirnika

prevedel Andrej Zamejic: „Nove kuharske bukve, ali nauk, nar boljši in nar imenitniši jedila brez posebnih stroškov perpraviti. V Ljubljani. Tiskal in založil J. Blaznik. 1850“. Tudi ta knjiga je bila večkrat ponatisnjena: leta 1861, 1877 in leta 1886. Leta 1888 je izšla kompilacija receptov po raznih virih: „Izvrjena kuharica. Nauk najboljša jedila brez posebnih stroškov pripravljati. Spisala Josefina Jurik. V Mariboru. Jos. Jurik's Verlags-Expedition“; njena zgodovinsko pričevalna vrednost bi lahko bila le malenkostna. Nasprotno pa predstavlja najpomembnejša slovenska kuharska knjiga zapis kuharske prakse; to je „Slovenska kuharica ali navod okusno kuhati navadna in imenitna jedila. Narekovala Magdalena Pleiweis-ova, rojena Knafeljnova. Pisala Neža Lesar-jeva. V Ljubljani 1868“. Ta knjiga je bila ponatisnjena v letih 1878, 1886, 1890, 1897 (že v 20. stoletju jo je temeljito predelala in dopolnila Felicita Kalinšek v izdaji leta 1912; knjiga je v številnih izdajah najbrž vse do danes najpomembnejša slovenska kuharska knjiga). Avtorica je bila rojena leta 1815 v Rožeku kot gruntarska hči, umrla je v Ljubljani leta 1890 (Slovenski biografski leksikon, VII. zvezek, Ljubljana, 1949). Omemba v naslovu knjige kaže, da je bila avtorica najbrž nepismena; smeli bi domnevati, da recepti niso prevzeti iz drugih knjig ampak so zapis praktičnega učenja in njene lastne kuhe. Že v uvodu prve izdaje pa pravi „narekovavka“ v prvi osebi: „V njih (bukvah, op. G.M.) vam popisujem 932 imenitnih in neimenitnih (navadnih), skozi in skozi okusnih, tečnih, zdravih in kar le moč varčno napravljenih jedil, in to po načinu, ktereга mi je popolnoma poterdila **mноголетna lastna skušnja pri visoki gospodi.**“ (poudaril G.M.). Iz povedanega je torej razvidno, da je ta knjiga pričevanje o dejanski kuharski praksi oziroma o jedilih gospode, in ne zbirka receptov, ki bi se lahko uporabljali ali pa tudi ne.

Številnost, prefinjenost in pestrost jedil v knjigi Magdalene Pleiweisove so v primerjavi z jedili večinskega prebivalstva prav fantastične; pozornost zbujajo tudi mednarodni značaj jedi. Ta je mimo samih receptov razviden že iz nekaterih imen, npr.: „angleška pogača, angleško testo, beuf alla mode po angleško, persa nadevena po angleško, bemski buhteljni, biftek, cuke — laške buče, beuf alla mode, bešalem, francoski cmoki, francoska juha, francoska jajca, francoska nadevena persa, francoski kljunač, francoska omaka (ajmoht) Ragaut, francoski zrezki za juho, gulaš po ogerski šegi, holandski čaj, linška torta, rusovski kuh, španski krafeljci, španska venčasta torta, švedski čolniči, švicarski kruh, tirolski štrudelj“ itd. Recepti so v knjigi razdeljeni v skupine, ki prav dobro ponazarjajo sestavo gosposke prehrane: „Mesne juhe — postne juhe; Reči, ki se devajo na juho; Kaj se daje mesne dni po juhi?; Kaj se daje postne dni po juhi na mizo?; Jajčne jedi; Kaj se deva k mesu?; Polivke; Prikuhe; Reči, ki se devajo na prikuho — Za postne dni; Obare (ajmohti) — Postni ajmohti; Paštete; Mesne pečenke — Postne pečenke; kaj se daje na solato; Sladke solate; Močnate jedi ali kuhi; Dober kruh in potice; Sladkarije; Cukerčki; Torte; Spenjena jedila in kremi; Pene; Žolice; Ledice; Sadje vkuhano za ledice; Sadje za kompot; Odcedki; Omake; Kako se hrani sočivje“. Nato sledi 14 prav umetelno sestavljenih vzorčnih jedilnih listov; šest jih je namenjenih posebnim priložnostim („O zlati novi maši, Ob godu, Ob umestenji, Za dobro pojedino, Za ženitnino, Zvečer za ženitnino“), ostali pa so namenjeni obedom ob navadnejših dnevih, ob postnih dnevih, za večerjo in za malo južino. Jedilniki za posebne priložnosti štejejo 12–19 jedi, ostali pa 13–17 jedi; ob mali južini pa manj: za ženske po 4, za moške pa po 11 različnih jedi.

Za ilustracijo navajamo nekaj primerov.

Obed ob mesnem, to je nepostnem dnevu je obsegal: „1. Piškoten fancelj na rujavi juhi. 2. Špikan jezik. 3. Piške v frikasé. 4. Rusovska pašteta z kljunačem. 5. Meso, obloženo z raznoterimi prikuhami, z gorko in merzlo polivko. 6. Gospod (prikuha) z masleno polivko

polit. 7. Telečji filet v frikandó z mavrahi. 8. Pečen pešamelj — kuh z mareličino peno. 9. Jerebice s praženim rajževim vencem. 10. Divji kozel (gams) s kisló solató. 11. Jagodna in pomarančna žolica. 12. Linška in francoska torta. 13. Čokoladna in bela vaniljna zmerzlina. 14. Različne sladkarije. 15. Sadje. 16. Kava.“

Obed ob postnem dnevu je bil to pač samo po imenu in zavoljo rib, ostrig in rakov: „1. Tolčena ribja juha s krompirjevimi klobasicami. 2. Pečene ostrige (Austern). 3. Plave forele. 4. Rusovski vandeljci s postnim ragu. 5. Faširani zrezki (šniceljni) iz ščuke z merzlim frikasé. 6. Pošrekani špargeljni. 7. Razsoljena tonina merzla, z jesihom in oljem. 8. Ragú obara (postna), krog pa jajca (Verlorene Eier). 9. Morski raki s cikorijo in karfijolami. 10. Pečen špikan menek s solató. 11. Rumova žolica in čokoladna pena. 12. Malinična in vaniljna zmerzlina. 13. Muškacin — in španska torta. 14. Sladkarije. 15. Sadje. 16. Kava.“

Predlog za večerjo: „1. Na rujavi juhi makaroni. 2. Kuhana velika riba z jesihom in oljem. 3. Prešičevo stegno s hrinom. 4. Galantin z aspikom. 5. Race v frikandó. 6. Divjega petelina pašteta. 7. Mandeljnov narastek (Auflauf). 8. Serna z laško solató. 9. Purman s kompotom. 10. Pustni krofi. 11. Dvoja torta. 12. Dvoja žolica. 13. Punč alla glas.“

Predlog za malo južino za ženske: „1. Sardeljni zrezki (šnite) in holandski čaj (Thee), in kava z dobrim mlekom (smetano) in piškoti. 2. Potice, šartelj in dobro vino. 3. Spenjeno (famanó) mleko s španskimi vetrovi. 4. Gobice, mandeljnovi kifeljci, ledeni zapognjenci, holipe in še več sladkarij.“

Predlog za malo južino za moške: „1. Dobro vino in kruh. 2. Kuhane plave forele z jesihom in oljem. 3. Salame, prešičevo stegno in jezik s hrinom. 4. Jerebice (prepelice) v ražju, 5. Divjačina. 6. Pohane piške. 7. Šartelj. 8. Torta in žolica. 9. Sladkarije. 10. Sadje. 11. Črna kava.“

Razkošje in gastronomska kakovost teh primerov kažeta podobno raven in slog, kakršna sta bila v navadi pri gospodi v drugih evropskih deželah (gl. Tannahill, Kulturgeschichte, str. 288—296). Seveda pa moremo domnevati, da se je iz „Slovenske kuharice“ razvidna kuhinja v popolnosti uresničevala le pri cerkvenih dostojanstvenikih, bogatem plemstvu, oziroma veleposestnikih, velikih, trgovcih, visokem uradništvu in vsaj v drugi polovici 19. stoletja tudi pri industrijcih. Zavoljo skromnejših možnosti in nižje gastronomske kulture so nižje plasti gospode več kot verjetno jedle skromneje, vendar jim je rabil prej ilustrirani model za vzor. Takšno zgledovanje spričuje npr. opažanje o nekaterih novomeških meščanih v sedemdesetih letih 19. stoletja: zjutraj so imeli kavo, dopoldne meso in dva do tri vrčke piva, opoldne so jedli tri do štiri jedi in sladoled, popoldne je bila v navadi kava. Ob mraku so večerjali doma, potem pa so šli v krčmo, tam popili po tri ali več meric vina in še enkrat večerjali. Za jed jim ni bilo žal denarja, kupovali so vsa draga in dobra živila (Trdina, Zapiski, str. 261). Podoben, še nekoliko skromnejši slog prehranjevalne kulture kažejo v istem času npr. jedi novomeških čitalničarjev na veselicah na Trški gori in v Šentjerneju: zjutraj kava, po maši obed, sestavljen iz juhe, govedine, svinine na zelenjavi, pečenke, solate in torte; po litanijah so južinali kavo ali pečenko, svinino in podobno (Trdina, Zapiski, str. 138). Zdi se, da se je v 19. stoletju precej uveljavila nižja raven gosposke kuhinje z nekaterimi standardnimi jedmi. Sem bi sodil leta 1837 opisan opoldanski obed v ljubljanski gostilni: goveja juha, kos kuhane govedine, pečenka z zelenjavo in solató; enako velja za postno večerjo pri Levu v Ljubljani istega leta: ostrige z limono, morske ribe, kuhane z limono na olivnem olju in morski raki (Korytko, Korespondenca, str. 35, 41). Takšna kuhinja je seveda potrebovala številne in raznolike surovine, mnoge tudi iz tujih dežel. Tako je npr. leta 1837 izpričan spomladanski uvoz cvetače, artičokov, špinače, zelja, solate,

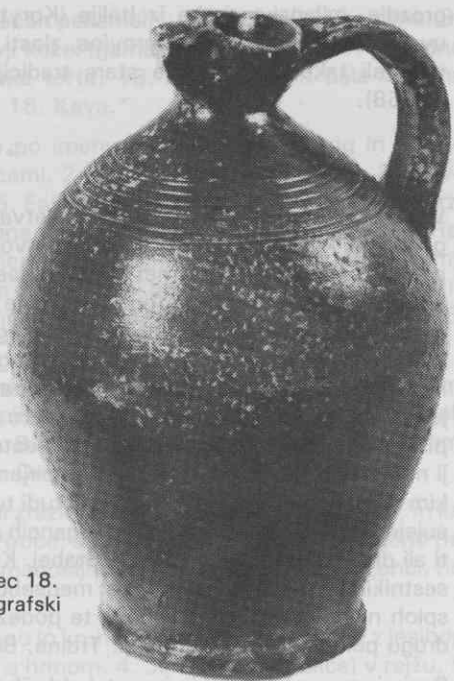
grozdja, milanskega sira iz Italije (Korytko, Korespondenca, str. 41, 48). Seveda so uvažali še številne druge surovine, zlasti začimbe; pomladanski uvoz zelenjave pa je bil tako ali tako nadaljevanje stare tradicije plemiške kuhinje (gl. Makarovič, Oprema, str. 58).

* * *

Vsekakor se je del mestnega prebivalstva lahko le deloma zgledoval po idealnem modelu gosposke kuhinje. Obrtniško meščanstvo in sploh večina mestnega prebivalstva sta bila pač zavoljo skromnih razmer prisiljena jesti tudi navadne, iz preteklosti podedovane jedi kot npr. žgance in močnik (prim. poglavje 3.1.). Del uradništva je živel zelo težko. V zapisu o dvanajstčlanski družini novomeškega uradnika iz sedemdesetih let 19. stoletja je omenjeno, da so na dan porabili le poldrugi funt mesa za vse tri dnevne obroke z zeljem in krompirjem. Kuharica je bila večkrat lačna in otroci so hodili v kuhinjo jest deklam namenjene ostanke; dodano je mnenje, da tako borno živé še mnogi drugi uradniki (Trdina, Zapiski, str. 489). Pri takšnih skupinah mestnega prebivalstva so si vsaj včasih morali v večji meri dooplnjevati prehrano s krompirjem. Pomembna razlika med gosposkim in kmečkim modelom prehranjevanja je bila tudi tu v načinu pripravljanja: viri iz 19. stoletja pripisujejo kmetu krompir v oblicah, v žgancih ali z repo in zeljem — gospodi pa krompir v solati ali dušen krompir v kozici (gl. Stabej, Kruh, str. 84, 86). Pri fevdalcih oziroma veleposestnikih pa je bilo hrane mnogo; medsebojna obiskovanja z obilno jedačo in pijačo so bila sploh najbolj priljubljena zabava te podeželske gospode, kakor spričujejo podatki še za drugo polovico 19. stoletja (gl. Trdina, Berta, str. 170—182).

Razvoj gosposke kuhinje je potekal bržkone precej pod dunajskim vplivom. Prva izdaja „Slovenske kuharice“ že pozna „zrezke (šniceljne)“, kar je dunajski izraz za to jed (Wiegmann, Speisen, str. 210). Enako velja za „gulaš po ogerski šegi“ in „gulaš drugače“; prvega so pripravili „s štipcem paperke (turške štupe)“, drugega s kockami krompirja (gl. Wiegmann, Speisen, str. 215). Doslej znani viri vsebujejo le nekaj drobcev, ki ne omogočajo zadovoljivega vpogleda v razvoj tega modela kuhinje na Slovenskem v 19. stoletju. Zelo približno predstavo smeri razvoja moremo dobiti iz Dodatka k zadnji nepredelani izdaji „Slovenske kuharice“ Magdalene Pleiweiss. Ta Dodatek M. Lavtizarjeve pravi, da je bil model te kuhinje ob koncu 19. stoletja že nezadosten in da knjiga ni bila več namenjena le gospodi ampak tudi precej številnemu mestnemu, le deloma gosposkemu prebivalstvu in boljšim gostilnam. V pristavku Dodatka je Lavtizarjeva med drugim zapisala: „Ker je umetna kuharija imeniten del pri gospodinjstvu in je za vse stanove važna, je potrebno, da se tudi pri nižjih družinah dobro, okusno in pa varčno kuha“. Tudi med jedilnimi listi, ki jih je v Dodatku predlagala ta avtorica, jih že polovica ob juhi obsega le še dve do tri jedi; prav tam so navedene tudi že povsem navadne jedi npr. „krompirjeva juha, krompirjevi krofi, krompirjev štrudelj, močnik, korenjev pire, posiljena repa“ itd. Vsekakor se je ta model gosposke kuhinje približeval tudi širšim plastem prebivalstva, med katerim so se vsaj ob koncu stoletja udomačile nekdanje gosposke jedi, kot npr. vampi, golaž in obara, ki so postale sicer najprej gostilniške jedi.

Na drugi strani pa je družbena elita pač šla v korak z razvojem mednarodne, zlasti dunajske gastronomije. Skromno informacijo o tem dajejo npr. nekateri recepti, ki so bili v navadi v Kazinski kuhinji v Ljubljani. Zapisalo jih je tam učeče se dekle; ohranjeni so v rokopisni „Kuhinjski knjigi Ivanke Vodnik-ove“ v zasebni lasti v Ljubljani. Sodijo v čas pred letom 1889: npr. „Rakova juha, Gamsleber pere, Flaiš štrudl, Flaiš štrudl pečen, Puter nokerli, Ragu juha telečja“ itd. V tej knjigi je še mnogo receptov, o katerih pa ne vemo kje in koliko



Ročka za vodo ali druge pijače. Z Gorenjskega. Konec 18. stoletja ali prva tretjina 19. stoletja. Slovenski etnografski muzej, Ljubljana.

so jih uporabljali; svojevrstno zanimivi in na gastronomski ravni so npr.: „Jeterni štrudel, Možganov štrudel, Švedska juha, Možganov šeberl, Čokoladna juha, Žabja juha, Sarde-len zos, Šnicelj v papriki, Možganove pofeze, Bieaftheak, Filan jezic, Paprika šlegel, Golobje v črnem zosi, Golobje kakor divji, Šnicelj v šlafrok“ itd.

Pričujoča skica gosposke kuhinje je omejena samo na glavne poteze; vendar omogoča z ostalim besedilom celotnega članka primerjavo, ki nedvomno kaže na silno različnost visoke kakovosti gosposke prehrane in slabe kakovosti in količnosti kuhinje in prehrane ogromne večine prebivalstva v 19. stoletju na Slovenskem.

2. ZADOSTNOST PREHRANE

2.1. Norme zadostnosti

Norme zadostnosti prehranjevanja so se oblikovale samo za večinsko prebivalstvo: za zgornje družbene plasti kaj takega sploh ni bilo potrebno; za gospodo je bilo pomembno samo katere izbrane jedi bo jedla in ne tudi koliko bo jedla.

Biološki prag prehranjevanja je neodvisen od kulture; zato — in ker je bilo umiranje od lakote v 19. stoletju na Slovenskem k sreči le izjemno — ga v članku ne obravnavamo.

Za raziskavo zadovoljevanja objektivno zadostnih celotnih fizioloških prehranjevalnih potreb doslej znani viri iz 19. stoletja niso dovolj povedni. Iz splošne podobe prehrane večinskega prebivalstva v 19. stoletju na Slovenskem pa je vendarle mogoče sklepati, da je

vsebovala podobno kot v predindustrijskih agrarnih družbah nasploh, premalo proteinov, še zlasti živalskih. (prim. Radovanović, Sociologija, str. 123).

Na podlagi raznih virov si moremo ustvariti le predstavo o temeljni normi za zadostnost prehrane, ki se je izoblikovala med agrarnim prebivalstvom in med proletariatom raznih vrst: imeti toliko živil pri hiši oziroma imeti takšne redne dohodke, da je bilo mogoče zagotoviti navadne jedi vsak dan. Temeljna norma zadostnosti je bila torej prag stradeža oziroma lakote. Ob tipologiji in hranilni vrednosti vsakdanjih jedi je pač nesporno, da ta norma ni obsegala zadostnih količin gradbenih hranilnih snovi; obsegala pa je zadostno mero energetske pomembnih sestavin jedil. Takšna norma je seveda izraz precej splošnih bednih razmer 19. stoletja; tragično dejstvo je, da je del prebivalstva dostikrat ni dosegal.

Prav tako veljavne posebne norme o vrstah in količinah prazničnih jedi, oziroma jedi za posebne priložnosti so za občo podobo zadostnosti prehrane malo pomembne. Izoblikovane so bile v kmečkem okolju. Ker jih velik del prebivalstva ni dosegal ali pa jih je zavoljo pričakovanja okolja dosegal z velikim odrekanjem in trudom, je bil njihov pomen predvsem družben; v veliki meri so določale življenjsko obnašanje, igrale so precejšnjo vlogo pri socializaciji in internalizaciji ter pri ustaljevanju vaškega mikrosocialnega sveta.

2.1.1. Norme in hranljiva vrednost dejanske prehrane

Približno orientacijsko predstavo o stvarni hranljivi vrednosti vsakdanje prehrane na kmetijah morejo dati npr. zgleda z dveh koroških kmetij, na katerih sta bila opravljena natančna popisa celoletne porabe živil — in popis živil, ki bi jih morala dobivati oče in mati, če ne bi živela skupaj z mladim parom na kmetiji z gostilno v Kurji vasi pri Ljubljani. Popise sem razčlenil in izračunal povprečno število kalorij, ki bi v idealnem letnem povprečju prišlo vsak dan na posameznika. Sicer preprostih, vendar zelo številnih, dolgih in mnogoštevilčnih izračunavanj iz razumljivih vzrokov ne navajam, moram pa seveda opisati celoten postopek. Količine enakih živil sem najprej seštel, nato pa merne enote pretvoril v enote decimalnega merskega sistema. Prostorninsko izražene količine sem pretvoril v utežne enote. Pri tem sem uporabljal standardne tabele; pripomniti pa je treba, da nekatera živila v tabelah niso navedena. V teh primerih sem bil prisiljen empirično določiti ustrezna sorazmerja, in sicer za kisle zelje, krompir, mleko, kisle mleko, kisle smetano in pivo. Opravil sem po tri merjenja in nato uporabil srednjo vrednost. Pri preračunavanjih sem za ta živila uporabljal tale razmerja: 1 liter kislega zelja = 540 gramov; 1 liter srednje debelega krompirja = 500 g; 1 liter sladkega mleka = 940 g; 1 liter kislega mleka = 950 g; 1 liter kisle smetane = 950 g; 1 liter piva = skoraj 1000 g. Ta razmerja so seveda približna in morejo veljati za današnja živila; tako npr. ne vemo, kako debelo so rezali zelje in koliko zeljnice je sodilo v mero, ne vemo, kako debel je bil krompir, ne vemo, do katere stopnje so kisali mleko, ne vemo, kakšno je bilo domače pivo koritnjak — vse to pa je vplivalo na razmerja med prostorninami in težami. Iz povedanega je razvidna stopnja zanesljivosti preračunavanj, kar pa velja tudi sicer za ostala živila; vlažnosti, čistoče in drugih kakovosti nekdanjih živil pač ne poznamo.

Naslednji korak je bila določitev kalorične vrednosti izpričanih količin živil po ustreznih tabelah, v katerih so te vrednosti navedene v enotah po 100 g. Ogromna števila pri teh preračunavanjih so bila seveda obvladljiva samo z računalnikom. Toda tudi tu je več okoliščin, ki so vplivale na natančnost preračunavanj. Razne tabele pač veljajo za današnja živila in se niti med seboj ne ujemajo povsem. Razen sestavin ne vemo, kakšen je bil kruh ozi-

roma kakšna je bila vlažnost kruha in torej tudi njegova teža. Zato sem v obeh primerih uporabljal srednje vrednosti. Prav tako ne vemo, kakšno je bilo domače pivo; uporabljal sem vrednost 47 kilokalorij, kar velja za današnje svetlo pivo s 3,6 g alkohola v 100 g piva. Končno sem dobljene vsote kalorij delil z letu in nato s številom oseb na kmetiji oziroma dveh oseb, omenjenih v ženitovniški pogodbi. V končnih rezultatih sem decimalke zaokrožil.

Po popisu v protokolu francisjevskega katastra so na Lamprehtovi kmetiji v Črni leta 1833 za sedem oseb na leto porabili naslednje količine hrane (Makarovič, Črna, str. 223, 224): „Za juho — kruh vsakič 2 funta, v letu 52 krat je 104 funte, slanina vsakič 8 lotov, meso vsakih 3 funte, v letu 52 krat je 156 funtov. Za kisló zelje — kisló zelje vsakič 2 1/2 mere, v letu 182 krat je 455 mer, slanina vsakič 1/4 funta, v letu 130 krat je 32,5 funta, ob nedeljah maslo vsakič 6 lotov, v letu 52 krat je 312 lotov, kruh vsakič 1 1/2 funta, v letu 182 krat je 273 funtov. Za ajdove žgance — ajdova moka vsakič 2 meri, v letu 313 krat je 626 mer, slanina vsakič 3/4 funta, v letu 109 krat je 81 3/4 funta, na postne dni maslo vsakič 1/2 lota, v letu 104 krat je 52 lotov. Mlečna juha — sladko mleko vsakič 1 mera, v letu 526 krat je 526 mer, kruh vsakič 1 1/2 funta, v letu 526 krat je 789 funtov, pivo vsakič 1 1/2 mere, v letu 313 krat je 469 1/2 mere. Mlečna kaša — kaša vsakič 1/2 mere, v letu 365 krat je 182 1/2 mere, sladko mleko vsakič 1 mero, v letu 365 krat je 365 mer. Ječmenova juha — ječmen vsakič 1/2 mere, v letu 100 krat je 50 mer, slanina vsakič 1/4 funta, v letu 48 krat je 12 funtov, maslo vsakič 6 lotov, v letu 52 krat je 9 3/4 funta, krompir vsakič 2 1/2 mere, v letu 183 krat je 457 1/2 mere.“

Po preračunavanjih, opisanih v uvodu tega poglavja, dobimo takole podobo kaloričnih vrednosti in deležev živil v idealnem dnevnem povprečju na posameznika:

Vrste živil	Kilokalorije	Deleži kalorične hranljivosti
Ajdova moka	1244	34,1 %
Kruh	831	22,8 %
Sladko mleko	473	13 %
Kaša	220	6,1 %
Slanina	218	6 %
Kisló mleko	199	5,5 %
Pivo	122	3,3 %
Meso	114	3,2 %
Krompir	110	3 %
Ječmen	60	1,6 %
Maslo	35	0,9 %
Kisló zelje	20	0,5 %
	3646	100 %

Na posameznika bi torej prišlo povprečno 3645 kilokalorij na dan; prehrana je temeljila na ajdovih žgancih, kruhu, mleku, kaši in slanini.

Na Vurnikovi kmetiji v Topli so leta 1833 za deset oseb izračunali porabo naslednjih količin na leto: ajdove moke za žgance 678 mer, slanine za žgance 287 funtov, slanine za slaninsko juho 13 funtov, slanine za štruklje 97 1/2 funta, slanine za kisló zelje 143 1/2 funta, masla za ajdove žgance 52 funtov, masla za štruklje 26 funtov, masla za kisló zelje 16 funtov 8 lotov, mleka za mlečno juho 1356 mer, mleka za štruklje 81 mer, kruha k

mlečni juhi 1356 funtov, kruha k slaninski juhi 156 funtov, kruha za malico 1878 funtov, kruha za k južini in večerji 2220 funtov, govedine 260 funtov, kislega mleka za malico 1252 mer, pšenične moke za štruklje 364 mer, smetane za štruklje 45 1/2 mere, kaše 45 1/2 mere, žemlje za štruklje za 6 forintov in 4 krajcarje, kislega zelja 1017 mer, krompirja 785 mer, soli za peko, kuho, zelje in meso 250 funtov (Protokol Topla).

Po izračunavanjih, opisanih v uvodu tega poglavja, dobimo takole podobo kaloričnih vrednosti in deležev živil v idealnem dnevnem povprečju na posameznika:

Vrste živil	Kilokalorije	Deleži kalorične hranljivosti
Ržen in ovsen kruh	1172	32,5 %
Slanina	596	16,5 %
Ajdova moka	471	13 %
Sladko mleko	352	9,8 %
Pšenična moka	255	7 %
Kislo mleko	239	6,6 %
Meso	134	3,7 %
Krompir	132	3,7 %
Maslo	109	3 %
Žemlje	57	1,6 %
Kisla smetana	36	1 %
Kislo zelje	32	0,9 %
Kaša	25	0,7 %
	3610	100 %

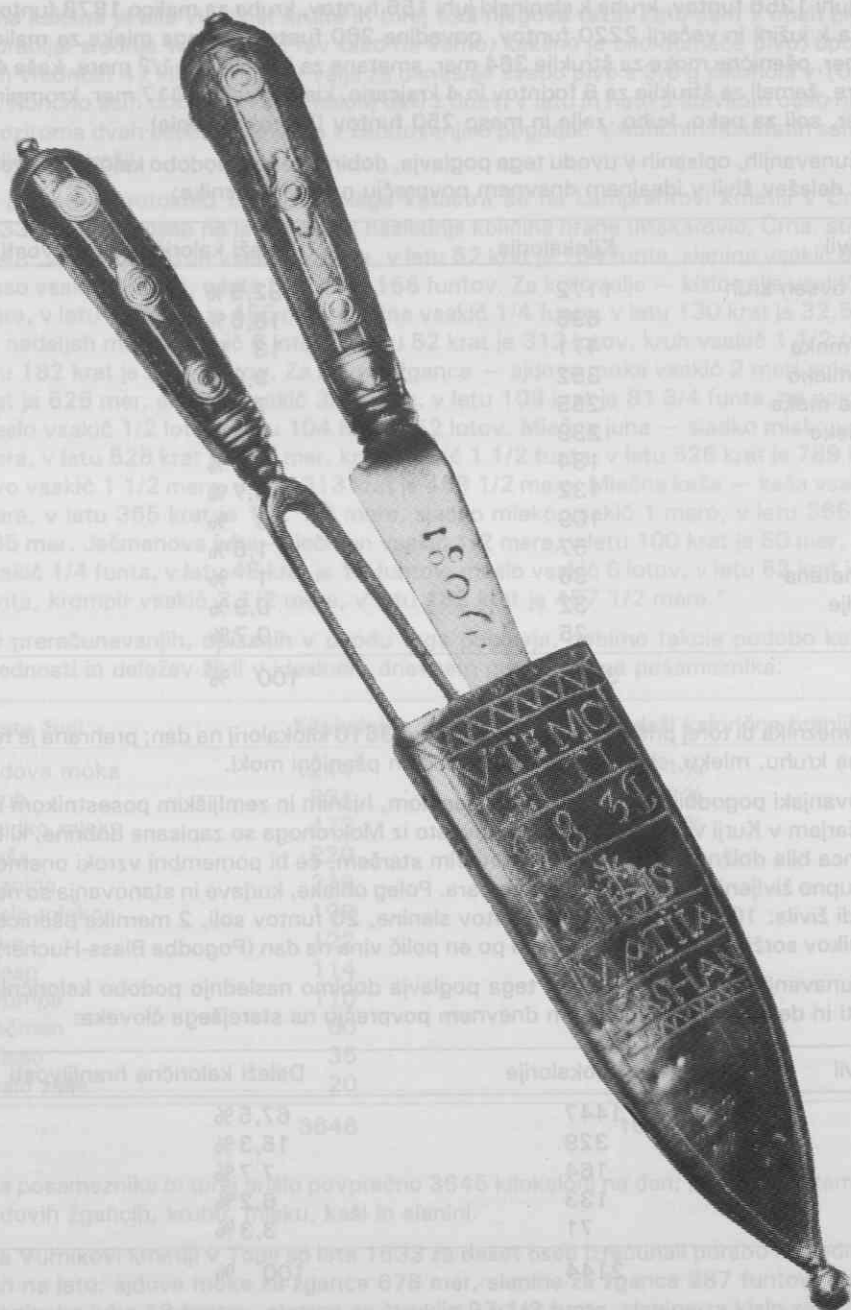
Na posameznika bi torej prišlo povprečno približno 3610 kilokalorij na dan; prehrana je temeljila na kruhu, mleku, slanini, ajdovih žgancih in pšenični moki.

V ženitovanjski pogodbi iz leta 1824 med ženinom, hišnim in zemljiškim posestnikom in gostilničarjem v Kurji vasi pri Ljubljani in nevesto iz Mokronoga so zapisane dobrine, ki bi jih zakonca bila dolžna na leto dajati ženinovim staršem, če bi pomembni vzroki onemogočili skupno življenje mladega in starega para. Poleg obleke, kurjave in stanovanja so naštetu tudi živila: 10 funtov masti, 30 funtov slanine, 20 funtov soli, 2 mernika pšenice, 22 mernikov soržice, 20 četrtnic ajde in po en polič vina na dan (Pogodba Blass-Hucher).

Po izračunavanjih, opisanih v uvodu tega poglavja dobimo naslednjo podobo kaloričnih vrednosti in deležev živil v idealnem dnevnem povprečju na starejšega človeka:

Vrste živil	Kilokalorije	Deleži kalorične hranljivosti
Soržica	1447	67,5 %
Ajda	329	15,3 %
Slanina	164	7,7 %
Pšenica	133	6,2 %
Mast	71	3,3 %
	2144	100 %

Število kalorij na dan je bilo najbrž nekoliko večje, tako zaradi vsakdanjega obroka vina kot zaradi priložnostnih dodatkov. Kot temeljno hrano bi tu smeli domnevati kruh, sicer pa pogodba kaže, kaj so smatrali za normo zadostne prehrane starejših ljudi.



Potovalna pribornica z nožem in vilicami. S Kranjskega. Na sprednji strani je ime izdelovalca in letnica 1831; na zadnji strani je ime lastnika. Jedilni pribor je datiran z letnico 1806 na noževem rezilu. Slovenski etnografski muzej, Ljubljana.

Primerne dnevne kalorične vrednosti na posameznika na kmetijah kažeta prav ugodno podobo. 3646 ali 3610 kilokalorij na dan je precej več, kot znašajo povprečne norme današnji fizioloških potreb, po katerih znaša srednja dnevna vrednost (norme se precej razlikujejo) za dečke nad 12 let 3350 kilokalorij, za deklice nad 12 let 2500 kilokalorij, za moške 3100 kilokalorij in za ženske 2250 kilokalorij. Tu navedene norme veljajo za moške, težke 70 kg, in za ženske, težke 58 kg, vendar za ljudi, ki ne delajo fizično. Fiziološke potrebe fizičnih delavcev so seveda precej večje; tako potrebujejo npr. fantje ob težkem delu na mrzlem zraku na dan do 5000 kilokalorij, dekleta pa do 4000 kilokalorij. Te norme navajam seveda samo zaradi najbolj grobih orientacijskih primerjav, v okviru katerih moremo sklepati, da je bila kalorična vrednost prehrane po zapisanih normah na omenjenih dveh kmetijah prav dobra. Glede celote gradbenih in energetskih snovi, ki jih potrebuje človeško telo, pa moremo pripomniti, da so ob večinoma nemesni prehrani dobivali iz mleka gradbene snovi, ki bi sicer manjkale. Glede kalorične vrednosti hrane, namenjene starejšim, malo aktivnim ljudem, je treba poudariti, da so v povprečju blizu današnjih objektivnih norm: za 70 kg težke in 65 let stare moške je ugotovljena potreba po 2550 kilokalorijah na dan, za 58 kg težke in 65 let stare ženske pa po 1800 kilokalorijah na dan — povprečno torej 2175 kilokalorij.

* * *

Zastaviti je treba vprašanje v kolikšni meri moremo na podlagi obravnavanih primerov sklepati o normah v drugih plasteh agrarnega prebivalstva in o normah v drugih slovenskih pokrajinah, odkoder doslej ne poznamo ustreznih kvantificiranih pričevanj. Vsekakor je treba upoštevati, da se prvi navedeni pričevanja nanašata na veliki kmetiji in da sta nastali iz namenov davčne narave. Zaradi tega in ker so popisovalcu podatke dali pač kmetje, sta normi prej višji kot ne. Prav tako kaže upoštevati, da bi takšni normi bili lahko veljavni le ob povprečni ali dobri letini; ob slabih letinah bi normi morali biti nižji. Zaradi zelo velikega odstotnega deleža žit v celoletnem povprečju je več kot verjetno, da tako visoke norme niso mogle biti dosežene niti pri agrarnem polproletariatu niti v pokrajinah, kjer je bilo v celotnem pridelku razmerje žit do slabših poljščin manj ugodno. Iz povedanega je razvidno, zakaj smemo obravnavana primera imeti za zgornjo mejno normo prehranjevanja v agrarnem okolju; izkazanih norm vsaj del prebivalstva ni mogel doseči, čeprav bi vsaj na vzhodnem Koroškem zelo verjetno pomenili zaželen vzor. V območjih, v katerih je bil pridelok žit manjši, bi takšne norme lahko dosegale le velike kmetije. Norma za starejše ljudi, ki je razvidna iz ženitovanjske pogodbe, bi ustrezala objektivnim fiziološkim potrebam. Vendar je tudi ta norma sodila na kmetijo z gostilno in bi pri revnejših plasteh prebivalstva težko bila višja, prav verjetno pa nižja.

* * *

Približno orientacijsko podobo o okviru, v katerem lahko razpravljamo o kalorični zadostnosti prehrane, moremo dobiti na podlagi podatkov o letnem kosmatem zemljiškem donosu na Kranjskem po reviziji leta 1849 (gl. Gospodarska zgodovina, str. 263). Če preračunamo donos vseh žitaric v kalorije in dobljeno število delimo s številom prisotnega prebivalstva leta 1846 (gl. Gospodarska zgodovina, str. 102) in nato še z dnevi leta, dobimo na prebivalca povprečno 2091 kilokalorij na dan. Če k temu prištejemo kalorije iz pridelka krompirja, dobimo dodatnih 449 kilokalorij na dan. Druge sestavine prehrane so bile, razen mleka in slanine, malo pomembne. Torej: če bi kosmati donos ustrezal dejanskemu

donosu, če bi bil pridelek enakomerno razdeljen med vse prebivalce, če bi ves pridelek porabili le za hrano prebivalcev v deželi — bi iz žit in krompirja prišlo na dan na prebivalca Kranjske približno 2540 kilokalorij. Do objektivnih norm fizioloških potreb bi potrebovali manjši odstotek visoko kvalitetnih živil, kakor je razviden iz prej opisanih norm na koroških kmetijah. Iz povedanega sledi, da so na Kranjskem pridelali dovolj živil za zadovoljevanje objektivnih prehranjevalnih potreb prebivalstva. Vendar je to bila neuresničena možnost; prej naštetih pogoji niso bili izpolnjeni. Obstajalo je izrazito premoženjsko oziroma produkcijsko razlikovanje: velika ali ogromna večina prebivalstva je živela na majhnih kmetijah in kajžah (gl. Gospodarska zgodovina, str. 170—177); pridelka na takšnih enotah ni mogoče primerjati s pridelki na prej omenjenih dveh koroških kmetijah. Ne vemo, kolikšen del pridelka je bil prodan iz dežele, ne vemo koliko krompirja in ovsa je rabilo za krmo.

Večje in v 19. stoletju pospešeno uveljavljanje krompirja in koruze v nekaterih slovenskih pokrajinah najbrž kaže tudi na izhod iz večjih stisk z živežem. Tako so npr. leta 1875 gojili krompir na slovenskem Štajerskem na 8,2 % obdelanih površin, koruzo pa na 14,4 % obdelanih površin; na Goriškem in Gradiščanskem je krompir obsegal 6,25 %, koruza pa 33,19 % obdelanih površin; v severozahodni Istri so krompir gojili na 4,54 %, koruzo pa na 49,76 % obdelanih površin; na Koroškem je krompir zavzemal 6,34 %, koruza pa 18,14 % obdelanih površin. Poseben primer predstavlja Kranjsko, kjer so pridelovali največ krompirja; gojili so ga na 12,81 %, koruzo pa na 11,25 % obdelanih površin — krompir je bil sicer v deželi najbolj razširjen na Dolenjskem (gl. Gospodarska zgodovina, str. 265). Krompir in koruza sta se torej bolj uveljavljala v revnejših območjih. Zavoljo posebnih razmer (zelo močna veleposest in silno razdrobljena majhna kmečka zemljišča) se je v Prekmurju krompir v odstotkih obdelovalne površine najmanj uveljavil, še leta 1939 je bilo v tem oziru tam najmanj krompirja (Gospodarska zgodovina, str. 268). Glede prehrane večinskega prebivalstva pa je to stanje morda varljivo; na veleposestvih so zavoljo dohodka pač pridelovali predvsem le žita.

Zgoraj navedeni odstotki posredno kažejo na pglavitne sestavine prehrane po različnih pokrajinah: polento na Goriškem in v Istri, koruzne žgance na zahodnem delu slovenske Koroške, pomemben delež koruze v krušnih zmesih na slovenskem Štajerskem; drugod so bile pomembnejše močnate jedi iz drugih žit (prim. poglavje 1.1.1.). Med vsakdanjimi jedmi je agrarno prebivalstvo visoko cenilo močnate jedi, krompir pa je bil poleg korenja in repe na najnižji stopnji ustrezne vrednostne lestvice (gl. poglavje 3.1.; prim. Trdina, Zapiski, str. 310). S tem je utemeljeno mnenje, da je bilo intenzivno širjenje krompirja na račun žit vsaj v upoštevanja vredni meri tudi izhod iz hujših stisk z živežem v revnejših območjih.

Na enoto poljedelske površine je pridelek krompirja prostorninsko seveda mnogo večji od pridelka žit, vendar je njegova kalorična vrednost majhna: 100 g krompirja vsebuje 87 kilokalorij, npr. 100 g pšenične moke pa kar štirikrat več, t.j. 363 kilokalorij. Vseeno pa ni mogoče dvomiti, da je bil krompir izrednega pomena za prebivalstvo, ki je živelo v pomanjkanju; zaloge krompirja so trajale dlje kot zaloge na enaki površini pridelanih žit, krompir je kljub manjši hranljivosti prej omogočal občutek sitosti.

Razna posamična opažanja kažejo na nižje standarde prehrane kot jih spričujejo prej navedeni primeri. V sedemdesetih letih 19. stoletja je bilo zapisano stanje na dolenjski dvojni kmetiji, na kateri so imeli pet poslov in včasih do 40 najemnih delavcev: vsak dan so jedli dosti kruha, sicer pa dvakrat močnik in enkrat zmesne nezabeljene žgance. Za zabelo so na leto zaklali le dva prašiča. Delež masti je bil tedaj na tej zelo veliki dolenjski kmetiji v ka-

lorični sestavi vsakdanje hrane minimalen; pogostokrat so jedli nezabeljeno (Trdina, Zapiski, str. 320). Nezabeljena vsakdanja hrana je bila tudi drugje sicer pogostokrat na mizi (gl. Trdina, Zapiski, str. 279; Trdina, Cigani, str. 6; Trdina, Izprehod, str. 21; Vošnjak, Problem, str. 11); sok so na Dolenjskem navadno belili le z malo mleka (Trdina, Zapiski, str. 282). Vsaj v nekaterih območjih bi zato smeli domnevati kalorično nezadostno prehrano. V veliki meri more takšno mnenje veljati za Belo krajino. O Uskokih v suhorski župniji je bilo v drugi polovici 19. stoletja zapisano, da so zelo revni in da bi brez krompirja morali poginiti (Trdina, Zapiski, str. 864); podobno sliko kaže tudi že zapis iz leta 1841 (Baš, Poglavlja, str. 203). Belokranjski Podgorci so v drugi polovici 19. stoletja jedli večinoma le krompir, kislo zelje ali repo, sočivje in ječmen ali kašo (Trdina, Izprehod, str. 22); takšne sestave seveda navajajo k mnenju o kalorično nezadostni hrani. Iz konca 19. stoletja izvirajo trditve, da pridelek v raznih notranjskih krajih ne zadošča za prehranjevanje (Glavarstvo, str. 29, 34, 53, 89, 100, 103 itd.). V leto 1853 sodi mnenje, da najbrž nikjer ne jedo bedneje kot nekatere družine v Halozah in po območjih ob hrvatski meji (Puff, Taschenbuch, str. 47, 48). Po podatkih, zbranih z anketo leta 1883, je imelo kranjsko kmečko prebivalstvo nasploh slabo hrano in je večkrat stradalo (Vošnjak, Problem, str. 11); omenjena je tudi „strašna revščina“ v Istri (Vošnjak, Problem, 12). Na majhnih kmetijah in kajžah, kjer so vsaj spomladi trikrat na dan jedli le s kozjim mlekom zabeljen ječmenov sok (gl. Kersnik, Slike, str. 43) ali kjer so celo zimo imeli le skromne obroke krompirja in ječmenovega močnika (gl. Jeram, Gostači, str. 68), prehrana vsekakor ni mogla biti dovolj kalorična. Slaba in nezadostna prehrana slovenskega agrarnega prebivalstva se je nadaljevala še daleč v 20. stoletje. Takšno sliko spričujejo podatki za leto 1937 (Pirc, Prehrana, str. 92–105; gl. tudi Baš, Nivo, str. 120 in dalje); po vsem, kar vemo o zgodovinskem razvoju, ni mogoče, da bi bila prehrana v 19. stoletju boljša. Zlasti vaški proletarijat (razen poslov na kmetijah) ni mogel imeti zadostne prehrane niti glede na potrebne količine gradbenih niti energetskih snovi. Tako so npr. v družini vaškega čevljarja ob koncu 19. stoletja vedno jedli trikrat na dan le polento, zjutraj s prežganko; otroka v tej družini sta bila vedno lačna (Borštnik, Pogovori, str. 14). Nasploh moremo domnevati, da je imel proletarijat slabšo prehrano kot kmetje, vsaj del neagrarnega delavstva pa se je bržčas hranil bolje kot agrarni polproletarijat in proletarijat. Tako so npr. pred letom 1908 pohorski gozdni delavci največ jedli dobro zabeljene koruzne žgance, polento in švicarski sir (Koprivnik, Pohorje, str. 61), vsaj za obdobje med svetovnim vojnama velja, da so jedli slabše kot kmetje in boljše kot bajtarji, hlapci in mali kmetje (Baš, Prehrana, str. 183). Zanesljivo pričevanje o prehrani železnikarskih žebjarjev ob koncu 19. stoletja govori o vsakdanjem koruznem močniku, slabo zabeljenih žgancih s sirotko in samem stradežu (Koblar, Obračun, str. 25); ob takšnih razmerah seveda ni mogoče govoriti o kakorkoli zadostni prehrani.

Za stvarno sliko zadostnosti prehrane je treba upoštevati še slabše letine, sezonska pomanjkanja in občasne lakote na raznih pokrajinskih območjih (gl. poglavje 2.2.); ob takšnih nesrečah se je mogel pač le manjši del prebivalstva zadostno hraniti. Slabe letine so bolj ali manj prizadele celotno agrarno prebivalstvo in seveda tudi neagrarni proletarijat z avoljo zvišanih cen živil; ostale nesreče pa so bile najhujše za agrarni polproletarijat in proletarijat, ki sta bila odvisna od kmetov.

Iz vsega povedanega je mogoče sklepati, da so (razen zgornjih družbenih plasti), v vseh ozirih zadostno prehrano imeli le na velikih kmetijah; ostalo prebivalstvo pa se je večinoma hranilo nezadostno glede na potrebne gradbene in energetske snovi; del prebivalstva je živel v hudem pomanjkanju in kroničnem stradežu.

2.2. Sezonska pomanjkanja in lakote

V 19. stoletju razširjena réka kažeta časovno opredelitev in bridko zavedanje o sezonskih pomanjkanjih: „Največja lakota je takrat, ko cveteta bob in grah“ in „Oves kaže lat, mine glad“ (Kocbek, Pregovori; Pleteršnik, Slovar I, str. 501). Spomladi so zaloge živil kopnele, jedli so že počešerke. Vsaj pri manjših kmetih, agrarnem polproletariatu in proletariatu junija dostikrat ni bilo več živil; julija pa so bile že novine in še kaj s čimer je bilo mogoče potešiti najhujšo lakoto. Ob dobrih letinah je bilo sezonsko pomanjkanje pač manjše, ob slabih letinah pa so morali biti občasni stradeži precej splošni.

Slabe letine zavoljo suše, moče, toče, kobilic in drugega so bile občasno navaden pojav, vendar razen v letih 1814, 1815 in 1816, ko so povzročile katastrofalno splošno lakoto v letu 1817, največkrat regionalno omejene. Splošno slaba in težavna so bila zlasti leta 1823, 1826, 1830, 1832, 1833, 1834, 1835, 1839, precej splošna lakota je bila v letih 1851 in 1852; slabe letine v drugi polovici stoletja so bile ožje območne narave (gl. Mal, Zgodovina, str. 497 in dalje, str. 884; prim. Kovačič, Središče, str. 563–569).

Območne lakote so se vrstile celo 19. stoletje. Ilustrirajo jih naključno ohranjena pričevanja. Januarja leta 1831 je bila sporočena katastrofa na Vipavskem: 1466 ljudi je bilo brez vsakega živeža in semena in v nevarnosti, da od lakote umrejo (Krumpestar, Knjiga, str. 132). Decembra leta 1851 je bila omenjena slaba letina in lakota v Planini nad Črnomljem in v Nemški vasi pri Krškem (Novičar, Iz Planine; Novičar, Iz Nemške vasi, str. 250). Javna prošnja za pomoč Belokranjcem je bila datirana že 18. novembra leta 1851 — pridelke je bila pobila huda toča. V 91 vaseh črnomeljskega okraja sta bili dve tretjini prebivalcev v kritičnem položaju; cele in polovične kmetije so imele komaj po par mernikov prosa, nekaj sočivja in malo krompirja — maseljčarji, majhni kmetje in bajtarji (ki so morali preživljati tudi po 8–10 ljudi in več) pa so imeli le po tri ali štiri vagane sirka (ime tu najbrž pomeni koruzo) (Chorinsky, Prebivavcam, str. 241). Po poročilu z dne 14. februarja leta 1852 je bilo takrat hudo v kočevskih hribih; v nekaterih hišah so imeli le še malo kisle repe in korenja: „Nekateri so že od stradeža v glavi zabutli“ (Novičar, Iz kočevskih, str. 51). Že čez leto je bila tam spet lakota. Poročilo z dne 8. februarja leta 1854 pravi, da je lakota že tako velika, da siromašnejši že jedo razno nadomestno hrano in da hodijo prosit hrane od vasi do vasi (Novičar, S kočevskih, str. 56). Poročilo z dne 4. marca istega leta pravi o treh vaseh koprivniške fare, da so tam imele le izjemne hiše še potrebno hrano; večinoma pa so imeli le malo kisline (repe ali zelja), ki so jo jedli brez kakršnihkoli dodatkov (Novičar, Iz Koprivnice, str. 56). Poročilo z dne 8. aprila 1854 sporoča o grozeči lakoti v okolici Slovenske Bistrice (Novičar, Od Bistrice, str. 111). Poročilo z dne 3. aprila 1854 govori, da so v moravški fari tisti, ki jim je bila toča pobila pridelke, sicer dobili nekaj pomoči, vendar morajo vseeno prosjačiti po svetu za seme ali kruh za lačne otroke (Novičar, Iz Moravske, str. 111). Tega leta je bila huda lakota tudi na Notranjskem. Že 4. januarja je bilo opaženo stradanje zavoljo slabe letine: „Žalost pa mora obiti človeka, kadar se sliši, da po ne naj revniših hišah le enkrat na dan jejo in tistibart le mervico kislega zela, katero vbogajme sprosijo“ (Novičar, Iz Senožeč, str. 11); v naslednjem mesecu pa se je lakota že tako razširila, da tudi sicer ne preveč rahločutna oblast ni ostala ravnodušna. Prvega marca je datiran javen poziv deželnega poglavarja za pomoč loškemu in senožeškemu kantonu: tamkajšnji prebivalci so bili brez žita, le nekateri so še imeli nekaj repe in krompirja (Schloissnigg, Klic). V tistem letu je vladala lakota tudi v Beli krajini, kot spričuje poročilo z dne 16. maja s Planine nad Črnomljem: „Ljudje so že ob novem letu tako stradati začeli, da so bolj siromašni glogove hrušice po ternji brali, jih posušene med tropine, oves in piro mešali, s to moko zelje in repo podmetali, in tak tudi močnik jedli“ (Kobe, Iz Planine, str. 163). La-



Posoda za prenašanje vode ali drugih pijač. Z Gorenjskega. Prva polovica 19. stoletja. Slovenski etnografski muzej, Ljubljana.

kote so se nadaljevale. Leta 1873 je takó huda toča pobila novomeško okolico, da je deželna vlada odobrila oškodovancem 30.000 goldinarjev podpore (Jarc, Novo mesto, str. 258). Huda lakota je pestila Dolenjce spet leta 1877 (Trdina, Zapiski, str. 618). 25. februarja leta 1880 so bili omenjeni stradajoči Istrani (Novice, 1880, list 8, str. 65), 3. marca istega leta pa je bila sporočena lakota ob spodnji Soči, na Krasu, v Brdih in v nekaterih predelih tržiške ravni in goriške okolice (Zopet klic, str. 67). Leta 1890 je lakota zajela pretežni del Kranjskega. Že januarja je vladalo pomanjkanje, kot pričajo ohranjena poročila (Naši dopisi, str. 55): v Prečni je trpela pomanjkanje vsaj polovica prebivalstva, o kateri je bila izražena domneva, da se ne bo mogla preživeti čez zimo; v Brusnicah je pretila lakota vsaj polovici posestnikov; v Mirni Peči je vladalo že silno pomanjkanje; v nekaterih vaseh črnomeljskega okraja, Čepcljah, Vimolu, Brezovici, Vrtači in Zadvorcu, je bila toča preteklo leto uničila pridelek; v Dolenjskih Toplicah skoraj nihče ni imel semena, skoraj polovica prebivalstva je že kupovala živež na upanje. V naslednjih mesecih se je stanje seveda še poslabšalo. 5. februarja so omenjene nujne prošnje za pomoč stradajočim iz ljubljanske okolice, z Notranskega in iz nekaterih okrajev Dolenjskega (Lakota na Kranjskem, str. 47); 6. februarja je datirano poročilo iz Famelj: „Ljudje sedaj nimajo kaj jesti“ (Naši dopisi, str. 55). 26. februarja je bil omenjen osnutek zakona za kredit v pomoč stradajočim na Kranjskem, ki so ga predložili vladi; deželni odbor je bil že naročil 21 vagonov koruze in jih deloma že razposlal v kraje z lakoto. Pokazalo se je, da število stradajočih v metliško črnomeljskem okraju ni bilo tako veliko kot so se bali; celotno število stradajočih na Kranjskem so tedaj ocenjevali na več kot 35.300 oseb (Beda na Kranjskem, str. 71, 72); seveda se je moralo to število v naslednjih mesecih zelo povečati. Vendar je bila vsesplošna katastrofalna lakota v 19. stoletju na Slovenskem k sreči le ena, leta 1817. Povzročilo jo je zaporedje slabih letin; pomanjkanje je trajalo že od leta 1813. Spomladi leta 1817 je bil položaj strahoten: veliko število prebivalstva je jedlo le hrano, ki so jo razdeljevali dobrodelniki in posamezniki ter nadomestna živila in neživila. Lakoti so se izognili le gošpoda in bogatejši mestni prebivalci (gl. Mal, Zgodovina, str. 504–509).

Sezonska pomanjkanja so obstajala v zavesti večinskega prebivalstva kot stalna grožnja. Bridka izkustva kažejo v 19. stoletju razširjeni reki. Reka „Trebuhu so gluhi“ in „Trebuh kakor zlodej starih dobrot ne pomni“ (Kocbek, Reki) izražata negotovost za prihodnost. Ob sezonskih stradežih je obstajal strah pred še hujšo lakoto: „Glad je hujši no strad“ in „Za lakoto umreti je huje, nego zgoreti“ (Kocbek, Reki). V zvezi s strahom in upanjem na letino so nastajale nekatere vremenske napovedi: „Če svetega Pavla dan je oblačen, bode trebuh čez leto velikokrat lačen“, „Če sušča grmi, lakota beži“, „Zgodnje pomladno grmenje, pozne lakote tulenje“, „Kukovica dolgo po kresu če kuka, dragota in glad v deželo pokuka“, „Če otroci nedolžni (27. december) so oblačni, k letu ne bodo kruha lačni“ (Kocbek, Reki).

Nasploh je bil kmečki položaj v 19. stoletju silno težak (gl. npr. Vošnjak, Problem; Vošnjak, Poročilo; Zgodovina Slovencev, str. 538 itd.). Pomanjkanja so najbolj prizadevala najrevnejša območja, na katerih so celo ob dobrih letinah komaj shajali. Beda je vladala zlasti na Goričkem (gl. Čaplovič, Wenden, str. 71), v Halozah (gl. Puff, Taschenbuch, str. 48), pri Belokranjcih (gl. Delimarič, Beli Kranjci, str. 15; Trdina, Zapiski, str. 457, 1864; Trdina, Izprehod, str. 21, 150, itd.), marsikje po Notranjskem in v Istri (gl. npr. Vošnjak, Problem, str. 12) in drugod. Prav tako sta posledice sezonskih pomanjkanj še bolj občutila od kmetov odvisna agrarni polproletariat in proletariat, številna po vseh slovenskih pokrajinah. Končno tudi ne moremo dvomiti, da so slabe letine poslabšale prehrano neagrarnega proletariata; v takšnih časih so se cene živil zvišale, mezde pa so ostale enake.

Hudo stalnejše pomanjkanje je za revnejša območja povzročila še krompirjeve gniloba, ki se je pri nas pojavila v štiridesetih in petdesetih letih ter je trajala še v šestdesetih letih 19. stoletja. V času največje razširjenosti te bolezni se je pridelek krompirja zmanjšal tudi do 70%. S prehranjevalnega vidika je krompirjeva gniloba najbolj prizadela prav najrevnejša območja, na katerih je bil krompir sicer najbolj razširjen: Dolenjsko, zlasti Belo krajino in Kočevsko in velik del Notranjske (gl. Britovšek, Razkroj, str. 201–204; Zgodovina Slovencev, tabela na str. 430) in kjer je pomenil krompir zelo pomembno sestavino vsakdanje hrane. Zavest o negotovem jutri je morala biti zelo razširjena; njen izraz je npr. tudi grenka ironija v dolenjskem pregovoru iz 19. stoletja: „Bog Kranjca nikoli ne zapusti: če ni žejen je pa lačen“ (Trdina, Zapiski, str. 639).

Vidne posledice pomanjkanja in stradeža so zabeležili že nekateri sodobniki. Še za 18. stoletje velja pričevanje treznega naravoslovca, ki je večkrat videl ljudi umirati od lakote in je opazil, da Dolenjke ob težkih poletnih delih niso dobile menstruacije; po njegovem mnenju se je to dogajalo zavoljo pičle hrane in močnega znojenja (Hacquet, Abbildung, str. 40, 76). Leta 1845 je bilo zapisano mnenje, da je na severni strani vzhodnih obronkov Gorjancev hrana bedna in kadar ni krompirja, lakota: „Ti slabi hrani in stermim planinam, menim, je vzrok pripisati de se tu toliko počenih mladenčev najde, ki tedaj za vojaški stan neso, ako ravno so drugači lepe postave“ (Delimarič, Beli Kranjci, List 4, str. 15). Zapis iz leta 1852 velja za kočevske hribe: „Nekteri so se že od strada v glavi zabutli“ (Novičar, Iz kočevskih, str. 51). Za iste kraje so poročali o lakoti in uživanju nadomestne hrane leta 1854: „Teh vzrokov nasledki so: da se na jate meršave in bolehnne podobe kot strašila vlačijo od hiše do hiše, od vasi do vasi v bogaima proseče; toda kdo hoče dati, kadar nas vse enaka tlači osoda!“ (Novičar, S kočevskih, str. 56). Zapis iz januarja 1877 leta velja za Dolenjsko: „Nasledki slabe letine 1876 se strašno že prikazujejo. Razun za prehladi cepajo ljudje od onemoglosti, izvirajoče od premalo in preslabe hrane tedaj od lakote! Takega zapuščajo počasi moči kakor kakega sivega starca dokler ne ugasne. Let ima revež pa komaj kakih 40 ali pa še toliko ne.“ (Trdina, Zapiski, str. 618) V leto 1882 sodi

zapis iz Adlešičev: „Dosti ljudi poznam pri nas, ki so bili tako gladni, da niso mogli delati, kar je po navadi en dan delal, je moral delati tri dni...“ (Iz Adlešič).

V prehrani večjega dela prebivalstva je obstajalo tako akutno kot kronično pomanjkanje. Kronično pomanjkanje energetske hrane povzroča fiziološko prilagoditev; rast in razvoj otrok se ob tem upočasni (gl. Pokorn, Kruh, str. 64 in dalje; prim. Puhar, Besedilo, str. 114). Vir visoko vrednih beljakovin je bilo v vsakdanji hrani predvsem mleko, vir nadomestnih beljakovin pa stročnice. Beljakovinska ali beljakovinsko energetska nedohranjenost je običajno povezana z večjo umrljivostjo otrok do četrtega leta; velika umrljivost otrok v 19. stoletju, ki je izkazana v vseh znanih preiskavah za manjša območja, je bila vsaj v neki meri povezana z nezadostno prehrano. S podhranjenostjo se zmanjša odpornost organizma pred infekcijami (Stipetić, Glad, str. 50); tako se npr. epidemije kolere med bolj hranjenim prebivalstvom bržkone ne bi tako širile in zahtevale toliko žrtev v 19. stoletju; v leto 1855 sodi npr. podatek o kar 13.123 umrlih za kolero na Tržaškem in Goriškem in o 5748 umrlih na Kranjskem (Novičar, str. 388; prim. Jarc, Novo mesto, str. 227, in drugo). Prisilno vegetarijanska prehrana povzroča slabokrvnost; domnevati jo moremo pri večini prebivalstva. In končno: kronična podhranjenost povzroča umiranje in prilagajanje telesnih funkcij — družbeno se to kaže v pasivnosti, apatiji in pomanjkanju podjetnosti (prim. Radovanović, Sociologija, str. 27), ta pa je bistveni predpogoj za preseganje danosti in silno pomemben dejavnik človeškega bivanja sploh.

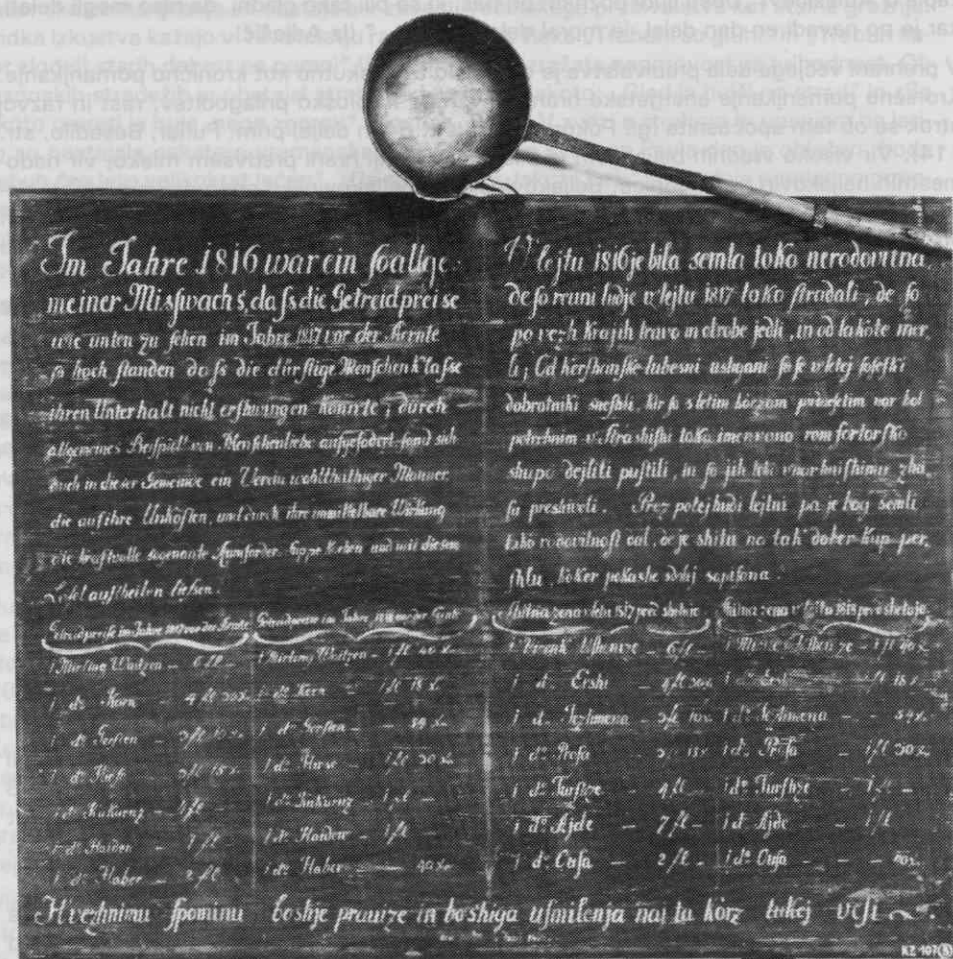
2.2.1. Nadomestna hrana

Ob večjih pomanjkanjih in stradežih si je prebivalstvo iz najhujših stisk pomagalo s hrano, ki ni bila v navadi za ljudi, z nadomestno zasilno hrano in z nehranljivimi ali malo hranljivimi snovmi, s katerimi so težili občutek lakote.

Ob katastrofalni lakoti leta 1817 se je najbrž najprej v upoštevanja vredni meri uveljavil krompir kot človeška hrana; do tedaj so ga večinoma smatrali primerne le za živino. S tem je bil premagan močan predsodek; vendar se je splošno vrednotenje krompirja kot človeške hrane uveljavilo šele po obdobju krompirjeve gnilobe sredi 19. stoletja (gl. npr. Trdina, Zapiski, str. 310).

Za Veliko noč leta 1817 so jedli živinsko krmo — repne olupke. To je bila za skoraj vse prebivalce menda edina zares užitna jed, ki so jo premogli. Tako je nastala spominska jed z značilnim imenom aleluja, kolikor, seveda, ni nastala v podobnih okoliščinah že po veliki lakoti leta 1529. Vsekakor je bila ta jed v 19. stoletju za veliko noč razširjena bolj ali manj po večini slovenskega ozemlja. V navadi je bila tudi med mestnim prebivalstvom in tudi med srednjo in deloma višjo družbeno plastjo; tako jo je npr. jedel leta 1848 župnik na Turjaku (Costa, Reiseerinnerungen, str. 126). Iz leta 1838 je ohranjen opis priprave te jedi v Ljubljani. Vsak dan v marcu so jedli repo, lupine sušili in jih nalagali v kadi, jih obtežili s kamni in oblivali s slano vodo; po mnenju poročevalca so to pustili gniti v kadi. Jed je bila na mizi zjutraj na Veliko noč (Korytko, Korespondenca, str. 84). Tudi za buče je dolgo veljalo mnenje, da so primerne le za krmo; še leta 1845 so menili, da jih je treba priporočati za človeško hrano (Buče, str. 86).

Zlasti pomladi so nabirali razna zelišča in jih mešali med hrano. Na Gorenjskem in Dolenjskem so nabirali koprive in jih mešali v močnik ali ješprenj (Vodnik, Pratika, mesec april; Trdina, Zapiski, str. 55 in 516). Lobodo so na Dolenjskem pripravljali podobno kot špinacho (Trdina, Zapiski, str. 420). V leto 1803 sodi napotek, kdaj se za jed nabirata kreša in bobovnik (Vodnik, Pratika, mesec april).



Spominska tabla o veliki lakoti leta 1817. Napisana je bila 8. junija 1818. leta; visela je v grajski kapeli pri Šempeterskem gradu v Stražišču. Gorenjski muzej v Kranju.

V stiski so jedli komaj užitne snovi. Po poročilu iz Prekmurja, ki velja za leto 1820, so ljudje v slabih letih jedli kruh iz lanenega semena, koruznih betov in celo grozdnih tropin (Čaplovič, Wenden, str. 72); takšne snovi so najbrž mleli ali dobili in mešali z moko. Po poročilu z dne 8. februarja leta 1854 je bila v kočevskih hribih lakota že takšna, „da siromašnejši po ternju glogove brunčice berejo, suhe med tropine in oves ali piro mešajo in meljejo; kruh in žganci iz take moke so rudeči...“ (Novičar, S kočevskih, str. 56). Z glogovimi jagodami so si pomagali tudi v Beli krajini, kot spričuje zapis iz Planine nad Črnomljem z dne 16. maja istega leta: „Ljudje so že ob novem letu tako stradati začeli, da so bolj siromašni glogove hrušice po ternji brali, jih posušene med tropine, oves in piro mešali, s to

moko zelje in repo podmetali, in tak tudi močnik jedli“ (Kobe, Iz Planine, str. 163). Po opisu iz leta 1884 so ob lakotah po gornjedravske (slovenskoštajerske) krajih ljudje med žitno zrnje mleli tropinske peške, koruzne bete in drugo (Lapajne, Zgodovina, str. 236). Po zapisu iz leta 1896 so v revnih predelih Prekmurja v kruh mesili zmlete koruzne bete (Belošič, Wenden, str. 270). Kot nadomestna hrana ob lakotah se omenjajo še posušena trava in zmleto lubje, mešano med moko, dalje otrobi, njivski osat, regrat in druge koreninice, lanene pleve — pogojno bi sodila med nadomestno hrano tudi solata, kadar so jo kmetje jedli v času pred žetvijo, ko so jim pošle vse druge živilske zaloge (Mal, Zgodovina, str. 506, 507, 631).

Razne cenene nadomestke dražjih živil je vsaj del prebivalstva uporabljal tudi ob navadnih letinah. Kot nadomestek za zabelo so na Dolenjskem stolkli orehe in jih vrgli v krop; poročilo sodi v sedemdeseta leta 19. stoletja (Trdina, Zapiski, str. 517). Iz istega časa in prostora izvira poročilo o rabi cizare za kavo, ki je bila v navadi zlasti še sredi stoletja, in o rabi bukvic in bučnih pešk za povitične nadeve (Trdina, Zapiski, str. 544). Kot izjemna jed revnih v sili je omenjen stročji bob (Trdina, Zapiski, str. 14).

Doslej znani viri o nadomestni hrani so pičli in bržkone zelo pomanjkljivi; domnevati moremo več zasilnih snovi, ki so jih bili ljudje v stiski prisiljeni uživati, kot je izpričanih. Verjetno bi sem smeli šteti tudi kruh otrobnik, številne nestrupene snovi in plodove in zlasti meso raznih, po veljavnem prepričanju neužitnih živali, kot so npr. vrane, mačke in druge, s katerimi so se sicer občasno hranile marginalne družbene skupine, kot so berači in Cigani (gl. npr. Trdina, Cigani, str. 37, 42).

3. DRUŽBENE FUNKCIJE PREHRANE

3.1. Vrednotenje hrane

V družbah pomanjkanja je hrana še posebno cenjena vrednota; pri Slovencih v 19. stoletju se je takšno vrednotenje povezovalo s starejšo tradicijo.

Že tako skromno, enolično in nezadostno vsakdanjo prehrano večinskega agrarnega in dela preostalega prebivalstva so prekinjali sezonska pomladanska pomanjkanja in stradeži ter lakote ob slabih letinah. Podobno kot v prejšnjih obdobjih je bil tudi v 19. stoletju temeljni problem večinskega prebivalstva pomanjkanje in ne kakovost živil in jedil (prim. Makarovič, Prehrana, str. 107; Makarovič, Oprema, str. 61—63). Najbrž je bilo prepričanje, da je najpomembneje imeti zadostne količine živil pri hiši, precej splošno. Neposrednih poročil o takšnem vrednotenju je komaj kaj; mnenja večinskega prebivalstva, ki je bilo brez stvarne družbene moči, za pišoče ljudi niso bila kaj prida zanimiva. Zapis iz sedemdesetih let 19. stoletja o Belokranjcih pravi, da so ljudje zadovoljni, dokler je krompir pri hiši (Trdina, Izprehod, str. 150). Podobno prepričanje je izraženo v literarni podobi iz istega časa: če otroka na kmetiji nista bila lačna, je to pomenilo, da je skoraj vse tako, kot mora biti (Erjavec, Zlato, str. 165, 166). Podobno mnenje izraža v istem času zapisana izjava Dolenjca: „Če bom imel vino, krumpir in kislo repo, ne bom nikoli rekel, da je slaba letina“ (Trdina, Zapiski, str. 732). Takšno vrednotenje je v nezahtevnem kulturnem okolju narekovala že sama stvarnost, ki npr. odseva iz spominov otroka vaškega čevljarja v Goriških Brdih ob koncu 19. stoletja; otroci niso bili nikoli siti in so bili prav veseli polente, ki je bila na mizi trikrat na dan (Borštnik, Pogovori, str. 14). Zaželeno je bilo imeti predvsem dovolj hrane; pri agrarnem in drugem proletariatu pa je bila ta norma dostikrat nedoseže-

na. Zanesljivo spominsko pričevanje žebljarskega sinu iz Železnikov kaže za konec 19. stoletja npr. prav pretresljivo podobo žebljarskega življenja ob občasno prekinjenih stradežih (Koblar, Obračun, str. 25, 27, 33, 34, 47).

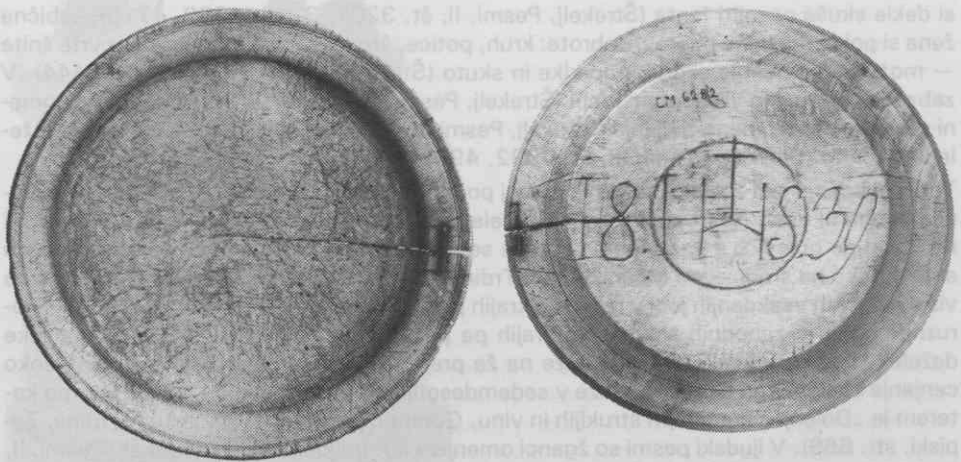
Strogo ločevanje prazničnih jedi in jedi za posebne priložnosti od vsakdanje hrane je bilo v skladu s prej omenjeno normo: vse, kar je bilo boljšega, je pomenilo izjemo v vsakdanjem življenju. V kmečkem okolju so obsojali kuhanje boljših jedi ob navadnih dneh. Takšen odnos spričuje zapis mnenj iz druge polovice 19. stoletja (gl. Trdina, Zapiski, str. 173, 558), na njihovo razširjenost pa kažejo v 19. stoletju zapisani pregovori in reki. Nekateri med njimi so bržkone še starejši, njihova raba in razširjenost kaže na tedanja veljavnost mnenj, ki jih izrekajo. Primeri: „Snedel je štruklje, štruklji pa grunt“, „Štruklji predero streho, potice poženejo po svetu“ (Trdina, Zapiski, str. 709, 516), „Žganci streho deró, štruklji po svetu ženó“ (Kocbek, Reki) izražajo prepričanje, da potratnost v jedi vodi k propadanju kmetij — nasprotno pa varčnost, uživanje navadnih jedi krepi kmetije: „Kislo zelje na grunt pripelje“ (Šašelj, Poljedelstvo, str. 82). Takšno razmerje do boljših jedi je veljalo zlasti na kmetijah; kakovostnejša živila je bilo treba prodati, saj je bil to dostikrat edini način, da je kmet dobil denar za številne dajatve, davke in nujne izdatke za dom.

Druugačno razmerje se je izoblikovalo na majhnih kmetijah in domovih kmečkega polproletariata, kjer so redke priložnosti za boljše hranjenje takoj nezmerno in nepremišljeno izrabili. Tako so po opažanju iz sedemdesetih let 19. stoletja Belokranjci hitro porabili slanino in potem jedli nezabeljeno (Trdina, Zapiski, str. 475), svinjsko meso pa pojedli takoj, da jim ni za druge čase nič ostalo (Trdina, Izprehod, str. 149). V literarnem opisu majhne gorenjske kmetije iz osemdesetih let 19. stoletja piše, da je družina dobro jedla le enkrat na leto, ko so zaklali prašiča, sicer pa so stradali in jedli nezabeljen ali le z vodo razredčenim kozjim mlekom zabeljen sok (Kersnik, Slike, str. 43). Zapis iz sedemdesetih let 19. stoletja prča, da so v Podgorju pod Gorjanci koline pojedli v nekaj dneh, potem pa so jedli nezabeljen ali kvečjemu z mlekom zabeljen krompir, bob in repo (Trdina, Izprehod, str. 21, 22). Po opisu iz leta 1890 so štajerski viničarji in pač majhni kmetje, ki bi se morali ob klanju prašiča za celo leto oskrbeti z mesom in zabelo, pozabljali na prihodnost in oboje hitro pojedli (Hubad, Volksleben, str. 214). Enako moremo domnevati tudi za prvo polovico 19. stoletja; poučen je npr. zapis o Belokranjcih iz leta 1845: „Spomladi in po leti se tako izstradajo, de po tem v jeseni, ko živež pod streho spravijo, kakor de bi zaskiteli, brez obzira na prihodnje čase jejo in pijejo (Delimarič, Beli Kranjci, str. 15). Najbrž gre za razmerje, ki nastaja v družbah hude revščine in peha prebivalstvo v strahotno bedo. Primerjalno naj navedemo odlomek iz pisma, ki ga je leta 1807 pisal maršal Marmont Napoleonu in v katerem poroča tudi o dalmatinskih Zagorcih. Ti so nezmerno jedli in pili pol leta, od konca zime do žetve pa je pol prebivalstva jedlo travo in pilo kozje mleko; trpeli so tako huda pomanjkanje „da si tisti, ki tega ni videl, sploh ne more predstavljati“ (Marmont, Memoari, str. 96).

Agrarnemu proletariatu so se ponujale priložnosti uživanja boljših jedil večinoma le ob velikih delih na kmetijah; neagrarni najemni delavci pa so bili prikrajšani še za te priložnosti. Boljše jedi so po vsem videzu pomenile delavcem zelo pomembno vrednoto. Ob velikih delih na kmetijah dninarji niso bili brez možnosti uveljavljati zahteve po boljših jedeh; pritisk so seveda lahko izvajali samo s klasičnim delavskim orožjem — z neudeležbo. Po zapisu iz sedemdesetih let 19. stoletja dninarji niso hodili na žetev in košnjo, kjer ni bilo pijače in kjer so dobili črn močnik ali žgance z repo (Trdina, Zapiski, str. 428). Številni podatki pričajo o dobrih jedeh, ki so jih dobivali dninarji ob takšnih priložnostih. Tako so bili npr. na Gorenjskem vsaj v drugi polovici 19. stoletja ob žetvi in mlatvi v navadi štruklji (Trdina,

Zapiski, str. 233). Za isti čas velja opis hrane dolenjskih teric, ki so začenjale tretji lan že zjutraj od 1 do 4 ure: ob sicer navadni hrani so dobile zjutraj žganje, dopoldne in popoldne vino, zvečer prašičje meso (Trdina, Zapiski, str. 297). Ob mesecu kimavcu je v Novi priliki zapisal Valentin Vodnik: „Terice pogačo, potvico jedó“. Po literarnem zapisu precej zanesljivega spominskega pričevanja so ob koncu 19. stoletja notranjski čredniki v hišah, v katerih so jedli, ostro zahtevali opoldne štruklje in meso ter odklanjali močnik — tega pa so ovsenega in ječmenovega seveda sami jedli pozimi, ko niso bili najeti (Hace, Rakolovka, str. 6, 7). V ljudskih pesmih o košnji, razširjenih po raznih slovenskih pokrajinah, se ponavlja motiv: „Kak se kosci streže, tako kosa reže“ in naštevajo jedi, ki naj jih kosec dobi: pogača, klobase, prata, potica, kopun, goska, slanina — in pijača (Štrekelj, Pesmi, IV, št. 7247-7256). Vsaj v drugi polovici 19. stoletja so delavci na Dolenjskem ob žetvi včasih dobili potico (Trdina, Zapiski, str. 167). Najbrž so se kmetije večkrat poizkušale izogniti stroškom za boljša jedila ob takšnih priložnostih; poučna je izjava dolenjske kmetice iz sedemdesetih let 19. stoletja, ki je rajši najemala moške kot ženske: če je dala moškim piti, so se zadovoljili tudi s kruhom in krompirjem, ženske pa bi rade pile in jedle meso ter smetanaste, sirove in orehove kuhane štruklje (Trdina, Rože, str. 192).

Posli so si prizadevali za dobro hrano na kmetijah in posestvih tako, da so ob letu odhajali in si iskali delo tam, kjer so jih bolje hranili (gl. Trdina, Zapiski, str. 480, 485); le kjer je bilo delo silno težko, jih tudi odlična hrana ni mogla zadržati (gl. npr. Trdina, Zapiski, str. 843). Neagrarni proletarijat je bil tudi tu glede prehrane v slabšem položaju, vrhu tega pa si je sam le izjemoma lahko pridelal kaj živil. Že priložnostni darovi, kot npr. kruh ob mrliških obletnicah ali prešce za vse svete (gl. npr. Koblar, Obračun, str. 33) so delavcem pomenili cenjene dodatke k bedni vsakdanji prehrani. Prej opisani občasno neizmeren in potraten odnos do hrane je bil izoblikovan tudi pri sezonskih gozdnih in drugih delavcih. Gozdni delavci, ki so zlasti v drugi polovici 19. stoletja hodili delat v hrvatske gozdove, so tam borno jedli: trikrat na dan so imeli suhe koruzne žgance z zabelo (Trdina, Zapiski, str. 351). Ko so se Dolenjci na pomlad vrnili domov, so se nekateri za cel teden naselili v krčmi; tam so ponočevali in si privoščili kar najboljše: pijače, klobas, plečet, govedine, teleti-



Pogled na zgornjo in spodnjo stran ženitovanjskega krožnika, „tanjera“. Iz Filovec. Leta 1839. Slovenski etnografski muzej, Ljubljana.

ne, perutnine, rakov, golaža, črne kave. Pri tem so porabili pol ali več težko prisluženega denarja in to sicer veliki reveži (Trdina, Zapiski, str. 760).

* * *

V zavesti večinskega prebivalstva je obstajala splošna vrednostna lestvica jedil, in sicer ne glede na to, ali so bili ljudje sploh kdaj deležni boljših jedil, in prav zavoljo tega.

Najvišje so cenili mesna jedila. V ljudskih pesmih je npr. sintagma „prata in salata“ kar izraz za najimunitnejšo jed (Štrekelj, Pesmi, II, št. 1319-1328, 4674). Podobno vrednotenje kaže v sedemdesetih letih 19. stoletja zapisana onomatopoiija zvonjenja novomeških kapiteljskih zvonov, ki so peli „novomeško srečo“: „Vino prata pa salata — vino prata pa salata“ (Trdina, Zapiski, str. 671). V isti čas in prostor sodi označitev „kranjske sreče“: „polič dobrega vina, rudeča klobasa in fajfa tobaka“ (Trdina, Zapiski, str. 671). Seveda moremo v tej vrednostni skupini domnevati bolj ali manj vse mesne jedi, ki so jih poznali, zlasti meso, izdelke in jedi ob kolinah. V ljudskih pesmih je izraženo visoko cenjenje razne pečene perutnine (Štrekelj, Pesmi, II, št. 4268-4272) in drugega svežega mesa (Štrekelj, Pesmi, IV, št. 8442-8444), zaželeno so klobase in plečeta (Štrekelj, Pesmi, III, št. 4730) in slanina (Štrekelj, Pesmi, IV, št. 8547, 8450). Izrazito kažejo visoko vrednotenje mesnih jedi njihova povezovanja z velikimi prazniki, kar je izpričano s številnimi viri. Še posebej povedno je pričevanje, ki velja za Štajersko ob koncu 19. stoletja: tudi v revnih okoljih, kjer meso sicer nikoli ni prišlo na mizo so poskrbeli, da so ga imeli za Velikonočno nedeljo pa čeprav je bil to le par reber (Urbas, Volksleben, str. 358). Lahko si predstavljamo, da so tak, težko pridobljen kos mesa v bednih kočah visoko cenili.

Takoj za mesnimi jedili so bili uvrščeni močnate jedi s premazi, nadevi, cvrtje in bel kruh. Tudi te jedi so praviloma jedli le za velike praznike (gl. poglavje 1.2.) in ob posebnih priložnostih. O tem pričajo tudi neposredna opažanja (gl. Hubad, Volksleben, str. 214) ali določne izjave, npr., da imajo Dolenjci za najboljšo jed štruklje (Trdina, Zapiski, str. 428) — in v ljudskih pesmih iz raznih slovenskih pokrajin izražena vrednotenja. Tako je npr. hvancat nekaj posebnega (Štrekelj, Pesmi, II, št. 3624-3626); gbanca je vabljiva in dar s katerim si dekle skuša osvojiti fanta (Štrekelj, Pesmi, II, št. 3207, 3208, 4682, 4715); sebična žena si poleg mesnine pripravi dobrote: kruh, potice, štruklje, hvancate, frtale, cvrte šnite — možu pa nameni le skorje, odpadke in skuto (Štrekelj, Pesmi, IV, št. 8442-8444). V zabavljici so visoko vrednoteni krapi (Štrekelj, Pesmi, IV, št. 8448-8449). Pogača pomeni sestavino zaželenega življenja (Štrekelj, Pesmi, II, št. 4046; IV, št. 8370) in sploh zaželeno dobrino (Štrekelj, Pesmi, III, št. 4932, 4992).

Tudi vsakdanje jedi so splošno cenili precej podobno (pri tem seveda ne mislimo na različne osebne okuse). Neko srednjo mejo zaželenih in manj zaželenih jedi ilustrira dolenski rek iz druge polovice 19. stoletja: „Pri nas se ne pravi ne pri Štrukljovih ne pri Ričetovih ampak tako na sredi — pri Močnikovih“ (Trdina, Zapiski, str. 675). Seveda so bile vrste višje cenjenih vsakdanjih jedi v različnih krajih pač različne; ponekod bi to bili ajdovi in koruzni žganci, v zahodnih slovenskih krajih pa polenta. Rek „Močnik je steber kranjske dežele“ (Trdina, Zapiski, str. 97) kaže na že prej omenjeno vrednotenje te jedi. Visoko cenjenje žgancev pri Gorenjcih kaže v sedemdesetih letih 19. stoletja zapisan rek, po katerem je „Dolenjec srečen pri štrukljih in vinu, Gorenec pri žgancih in mleku“ (Trdina, Zapiski, str. 669). V ljudski pesmi so žganci omenjeni kot priljubljena jed (Štrekelj, Pesmi, II, št. 3535), prav tako polenta (Štrekelj, Pesmi, IV, št. 7301), sok pa kot slaba jed (Štrekelj, Pesmi, II, št. 3189). Zdi se, da povečini niso cenili jedi iz korenovk, boba, raznih kaš in slabših žit, kot sta pira in oves. Takšno vrednotenje teh živil kažejo reki iz 19. stoletja:

„Ovsenjak je siromak“ (Kocbek, Reki), „Je tečen kot ovseni žganci“ (Šašelj, Rastlinstvo, str. 37), „Sit sem te kakor boba“ (Šašelj, Rastlinstvo, str. 39), „Sit sem te kakor nezabeljene repe v postu“ (Šašelj, Rastlinstvo, str. 39), „Žolto korenje, slabo življenje“ (Štrekelj, Pesmi, II, št. 3801), „Repa in korenje — slabo življenje“ (Šašelj, Rastlinstvo, str. 39), „Miza ni nikdar lepa, če hodi nanjo vsaki dan ričet“ (Trdina, Zapiski, str. 709). Rek „Kaša je otročja paša“ (Cestnikov, Kruh, str. 246) kaže na mnenje, da gre za otroško hrano, ki pač ni zelo zaželena pri odraslih. Kruh so nasploh visoko cenili (Cestnikov, Kruh, str. 246) tudi če je bil slabše vrste, kot npr. ajdov (gl. Štrekelj, Pesmi, II, št. 3531-3534). Seveda pa pri vrednotenju ni bila pomembna samo vrsta jedi, ampak tudi kakovost in pripravljanje, kar npr. izraža v ljudski pesmi čevljar, ki je hodil delat po hišah, takole: „... Polente le ni / Župa je kot Sava / Zelje kot trava, / Kruh kot greben...“ (Štrekelj, Pesmi, IV, št. 7301).

Otroško vrednotenje jedi se je nekoliko razlikovalo od vrednotenja odraslih. Zdi se, da so otroci visoko cenili skoraj vse jedi, najbrž pa so tako poredkoma jedli mesna jedila, da ta v njihovih vrednostnih predstavah sploh niso dobila trdnega mesta.

V verzifikacijah kmečkih otrok iz 19. stoletja se jedila razmeroma pogosteje omenjajo kot v ljudskih pesmih odraslih. V neki meri je to pač del značaja teh predpoetičnih oblik, vsekakor pa kaže na pomembnost hrane v tedanji otroški zavesti, zakaj v današnjih otroških verzih se hrana praviloma ne omenja. V pomanjkanju živeča in lačna bitja pač pogostoma mislijo na jed. V omenjenih otroških verzifikacijah namreč niso omenjane samo dobre jedi ali poslastice, ki pač vedno tvorijo del otroških želja in vrednot, ampak tudi povsem navadne, vsakdanje jedi. Če na te stihe gledamo z vidika vsakdana 19. stoletja, nam kažejo grenko podobo tedanje otroškosti. Včasih je zavest o lakoti izražena celo neposredno: „... De moke s'je kupu/De žgance s'je skuhov/De je biv bl sit...“ (Štrekelj, Pesmi, IV, št. 7545); ali: „Veselo ohcet delamo,/Pa v hiši kruha nemamo;/Na peči raste praprota,/Po hiši skače lakota“ (Štrekelj, Pesmi, IV, št. 7541); prav mučni pa so stih: „Dajte mi



Posoda za mast, „dežica“. Iz Lesc. 19. stoletje. Slovenski etnografski muzej, Ljubljana.

kruha, /De lačna ne bom, /Kar mi ukažete, /Vas ubogala bom" (Štrekelj, Pesmi, IV, št. 7880). Brez zelo določnega odnosa se v pesmicah omenjajo: kruh (Štrekelj, Pesmi, IV, št. 7433, 7518, 7573, 7619, 7621, 7651), sok (Štrekelj, Pesmi, IV, št. 7633), podmet (Štrekelj, Pesmi, IV, št. 7586), kaša (Štrekelj, Pesmi, IV, št. 7671, 7781), mešta (Štrekelj, Pesmi, IV, št. 7675), župa (Štrekelj, Pesmi, IV, št. 7706), žganci (Štrekelj, Pesmi, IV, št. 7633, 7650, 7694, 7719), mlinci (Štrekelj, Pesmi, IV, št. 7694) in boljše jedi: pogača (Štrekelj, Pesmi, IV, št. 7429), potica (Štrekelj, Pesmi, IV, št. 7588, 8037), šartel (Štrekelj, Pesmi, IV, št. 7588), trente (Štrekelj, Pesmi, IV, št. 7601), gubanca (Štrekelj, Pesmi, IV, št. 7621), štruklji (Štrekelj, Pesmi, IV, št. 7411, 7412, 7413, 7623, 8076) in izjemoma mesne jedi: meso (Štrekelj, Pesmi, IV, št. 7432), godlja (Štrekelj, Pesmi, IV, št. 7653), klobase (Štrekelj, Pesmi, IV, št. 7678-7685) in špeh (Štrekelj, Pesmi, IV, št. 7719). V nekaterih pesmicah je določno izraženo visoko cenjenje jedi: krompirja (Štrekelj, Pesmi, IV, št. 7897, 7899), kisle repe (Štrekelj, Pesmi, IV, št. 7888-7890), repe, fižola, slanih rib in polente (Štrekelj, Pesmi, IV, št. 7892-7894), žgancev in pinjenega mleka (Štrekelj, Pesmi, IV, št. 7895), žgancev (Štrekelj, Pesmi, IV, št. 7900), štrukljev (Štrekelj, Pesmi, IV, št. 7878, 7992), bugance (Štrekelj, Pesmi, IV, št. 7877), krapov (Štrekelj, Pesmi, IV, št. 7879, 7902), mesa (Štrekelj, Pesmi, IV, št. 7881, 7882) in špeha (Štrekelj, Pesmi, IV, št. 7883, 7884). Prav izjemoma je izraženo nizko vrednotenje jedi: „Repa korenje/Slabo življenje;/Repa še, še,/Korenje pa nel" (Štrekelj, Pesmi, IV, št. 7887) in: „... Pr nas je dobra dana:/Zutrej lop,/Opovdne krop,/Zvečer pa čarna župa..." (Štrekelj, Pesmi, IV, št. 7885).

Hranjenje z boljšimi jedmi je pomenilo tudi zunanji izraz in znak boljšega družbenega položaja. Družine, oziroma skupine na resnični ali formalno višji družbeni stopnji so se tudi v prehrani pač morale obnašati tako, kot se je pričakovalo glede na njihovo mesto v družbi. V kmečkem okolju se je to izražalo zlasti na svatovanjih, ob velikih praznikih in ob velikih delih, pri katerih so bili potrebni dninarji, oziroma pri katerih so v okviru medsebojne pomoči pomagali tudi sosedje in (ali) sorodniki (gl. poglavji 1.2. in 3.2.). Takšno reprezentiranje je bilo dostikrat hudo breme, zlasti še za nekatere nekmečke družbene skupine. To npr. ilustrira motiv v zabavljaških ljudskih pesmih iz 19. stoletja: kamniška purgarja povesta, da sta jedla meso, na obleki pa se jima pozna močnik (Štrekelj, Pesmi, IV, št. 8558-8560). Anekdota z istim motivom o žužemberških tržanih je bila zapisana leta 1871 (Trdina, Zapiski, str. 330). Dejstvo, da je vsaj del meščanov jedel preprosto, je zbuljalo posmeh: „V Kamnik na Šutni se kuha podmet/De ga bo jedu sam purgar in kmet" (Štrekelj, Pesmi, IV, št. 8561). Podoben odnos je izražen v reku: „V Ljubljani repo z nožem belijo" (Kocbek, Reki) in v zabavljanju, da meščan ni sposoben napraviti svojemu stanu primernega svatovanja: „Kamenšk purgar/Je ofcet rovnov,/Tri maslce ovsa je zajno semlov" (Štrekelj, Pesmi, IV, št. 8562). Takšna zabavljanja najbrž kažejo zlasti na nižje mestno uradništvo in podobno „gospodo", ki je živela v težkih gmotnih razmerah (gl. npr. Trdina, Zapiski, str. 489).

Obstajale pa so tudi druge ravni vrednotenja hrane. Model „mestne, gosposke" hrane oziroma kuhinje (gl. poglavje 1.3.) je za večinsko prebivalstvo lahko pomenil samo neizpolnjeno željo; zdi se, da je šele v drugi polovici 19. stoletja in zlasti v mestnih okolih del tenke zgornje kmečke plasti lahko dosegal ta vzor, vendar gotovo samo občasno (gl. npr. Andrejka, Spomini, str. 31; Trdina, Zapiski, str. 235). Hrano so vrednotili tudi povsem izkustveno, po hranljivosti. Tako npr. reka „Žganci po drva hodijo, opleve pa tudi lahko kaša" in „Bob čez gozd, močnik do praga" (Trdina, Zapiski; Kocbek, Reki) izražata mnenje kakšna hrana zaleže ob težkih delih, pri katerih se človek izlakotni. In končno: vrednotenje hrane se je vsaj v neki meri povezovalo z vedenjem o družbeni organizaciji.

Večinsko prebivalstvo se je ponekod bolj, ponekod manj zavedalo krivičnosti v družbenih razlikah utemeljenih razlik v prehrani; izraz takšnega zavedanja je npr. rek iz 19. stoletja: „Bogati postopači so pri pogači, pridni siromaki pri ovsenjaki“ (Kocbek, Reki).

3.2. Pomen vsakdanjih navad in obnašanja pri jedi

Čprav doslej znani viri le fragmentarno pričajo o navadah, pravilih in obnašanju pri jedi v 19. stoletju, je vendarle dokaj gotovo, da je bilo skupno družinsko uživanje hrane splošno razširjeno. Tako je mogoče sklepati že zavoljo skupnega jedenja iz ene skleda. V muzej-



Roževinasta žlica. Iz Malih Pec. 19. stoletje.

Slovenski etnografski muzej, Ljubljana.

skih zbirkah je namreč le nekaj izjemnih primerkov krožnikov, ki bi lahko izviral iz kmečkega okolja; danes živeči ljudje se še spominjajo hranjenja iz ene sklede v obdobju med svetovnjima vojnoma (gl. npr. Novak, *Kultura*, str. 159; Novak, *Prehrana*, str. 51, Sterle, *Prehrana*, str. 108, 110). Skupno hranjenje iz ene sklede je upodobljeno npr. na sliki „Doma“ Jožefa Petkovška iz leta 1889. Slika je bila očitno delana po fotografiji, kar povečuje njeno tovrstno pričevalnost (delo hrani Narodna galerija v Ljubljani). Sredi mize stoji velika skleda, ena skledica stoji pred gospodarjem, druga pa pred praznim stolom za gosta; na mizi ležijo štiri žlice za štiri navzoče, ob skledici za gosta je pribor posebej. Po opisu, ki velja za leto 1820 so Prekmurci pri jedi skupno zajemali iz ene sklede; izrecno je omenjeno, da nimajo krožnikov. Le kadar je bil na mizi kos mesa, so pred gospodarja postavili lesen krožnik, da je meso razkosal in razdelil (Čaplovič, *Wenden*, str. 70). V leto 1871 sodi opažanje, da so na Dolenjskem nosili na mizo za pet do osem ljudi tako velike sklede kakor na Gorenjskem za dva do tri ljudi, če pa je kdo nenapovedano prišel, so ga povabili k mizi (Trdina, *Zapiski*, str. 424). Tudi velikost in oblika iz 19. stoletja ohranjenih skled priča, da so bile namenjene skupnemu zajemanju; rob skled je praviloma rahlo zavihnen navznoter, da je bilo obenj mogoče otirati žlice. Takšna, v Gorenjskem muzeju v Kranju ohranjena skleda ima na sredi še posebno čašasto posodico za zabelo — rabila je skupnemu zajemanju in pomakanju z žlico zajetega v zabelo. Zapis, ki priča za konec 19. stoletja pravi, da so Belokranjci tedaj vsesplošno še v vsaki družini jedli le skupno iz ene sklede; te so bile v tem času lončene, v starejših časih pa zlasti lesene (Lokar, Hiša, str. 8).

Več kot verjetno je bilo skupno družinsko zajemanje iz ene sklede celo 19. stoletje najobičajnejše. S krožnikov so jedli le ob izjemnih priložnostih in še to bržkone ne povsod. Po pričevanju iz leta 1889 so pred belokranjskim ženitovanjem zbirali za pojedino krožnike, kupice, žlice in nože (Janko, *Običaji*, str. 71). Ohranjenih je nekaj lesenih prekmurskih ženitovanjskih krožnikov (gl. npr. Makarovič, *Umetnost*, sl. 358). Na redkejših bogatih kmetijah so imeli po nekaj kositrnih ali fajančnih krožnikov (gl. Makarovič, *Umetnost*, str. 234, 237). V seznam bale bogate kmečke neveste iz ljubljanske okolice so leta 1889 zapisali tudi šest velikih in šest malih „talarjev“ (seznam je v zasebni lasti v Ljubljani). Jedenje iz posameznih krožnikov „po gosposko“ se je najbrž uveljavljalo le med tenko zgornjo vaško družbeno plastjo in še to malo verjetno pred koncem 19. stoletja. Na takšno stanje kaže tudi iz muzejskih zbirk razviden inventar izdelkov zelo razvitega podeželskega lončarstva: ob množično proizvodnjo skled se uvršča manjša produkcija skledic; krožnikov teh proizvajalcev iz 19. stoletja pa sploh ne poznamo. Leseni krožniki so bili bržkone v rabi le za posebne namene. V podoben namen, kakršen je sporočen v že omenjenem poročilu o Prekmurcih, je rabil tudi lesen „pladen“ v Beli krajini: na njem je gospodar razkosal meso. Poročilo velja za konec 19. stoletja (Lokar, Hiša, str. 8.).

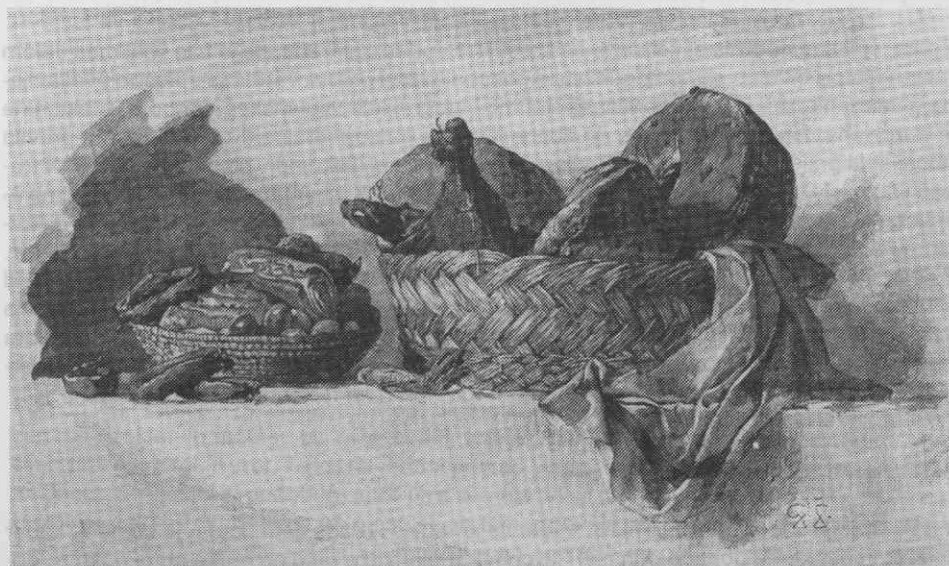
Od jedilnega pribora so bile splošno razširjene le lesene žlice pa tudi njih niso vedno uporabljali; številne jedi so nosili v usta z rokami. Na nekaterih velikih kmetijah so vsaj občasno uporabljali tudi nože in vilice pa tudi rožene ali kositrne žlice (gl. Makarovič, *Umetnost*, str. 322–324). Tako so imeli npr. v inventarju vzorne kmetije v brestaniški okolici leta 1810 štiri pare nožev in vilic in šest parov lesenih žlic (Leskovec, *Opis*, str. 203). Lesene žlice so bile pač najbolj običajne; po podatku iz Bele krajine so ob prelomu 19. in 20. stoletja namesto prejšnjih lesenih začeli uporabljati kovinske žlice in vilice (Lokar, Hiša, str. 8). Na podlagi raziskave notranje opreme podložnikov v Veržeju in Stari Novi vasi v prvi polovici 19. stoletja je mogoče domnevati, da so bile v tistem času tam običajne pač le navadne lesene žlice, jedilni noži in vilice pa so morali biti redki (Baš, *Oprema*, str. 142, 153). Sicer pa ni dvoma, da so v kmečkem okolju celo 19. stoletje tudi tisti, ki so imeli

nože in vilice, ta pribor redko uporabljali; vsakdanje brezmesna prehrana, običajne vrste jedi in skupno zajemanje iz ene sklede so pač narekovali le vsakdanjo rabo žlic.

K mnenju o družinskemu zbiranju k skupni jedi navajata značilnost toplih jedi kot so juhe, podmetenke, močniki in podobno ter tudi večkratno pomanjkanje, saj je skupna jed omogočala nadzor nad takšnim ali drugačnim razdeljevanjem hrane. Pomen takšne socialne kontrole je bil pač velik, zakaj jed je bila ena najbolj cenjenih dobrin in jedli so vsak dan po večkrat.

Vrste kmečkih del so bile v grobem določene z letnimi časi; narava teh del pa je zahtevala vsakodnevno nadrobnejše načrtovanje, organiziranje in razdeljevanje delovnih nalog. Za to je bilo med drugim potrebno zlasti dvoje: avtoriteta odgovorne osebnosti, gospodarja kmetije, in vsakodnevno sestajanje delovne skupine — družine. Oba pogoja sta se uresničevala ob skupnih dnevnih obrokih, ko se je družina sestajala za mizo. Vsakdanja pravila obnašanja so utrjevala gospodarjevo avtoriteto: sem sta sodili molitev pred jedjo in molitev po jedi, ki ju je začel moliti gospodar. Po prvi so lahko začeli jesti, druga je pomenila konec obroka. Običajni čas obrokov je pomenil tudi ritem dela, največkrat je bil določen s cerkvenim zvonjenjem. Zlasti jutranje, opoldansko in večerno zvonjenje je pomenilo prekinitev dela in čas za jed. Pri jedi zbrani družini je gospodar odredil delo. Na kmetijah, na katerih so imeli hlapce, je bilo to običajno po jutranjem obroku, včasih in zlasti na kmetijah brez poslov pa tudi po večernem obroku. To so bile vsakdanje nazorne potrditve mikro-socialnega reda, dolžnosti in pravic posameznikov do jedi.

Opisano podobo kažejo pripovedovanja starejših kmečkih ljudi in more veljati za obdobje med svetovnjima vojnoma, daljšo retrospektivno vrednost takšnega modela pa potrjujejo fragmentarna pričevanja. Po opisu iz leta 1810 so posli v okolici Brestanice jedli z gospo-



Kranjske velikonočne jedi, „žegen“. Levo v peharju so ravna in polzasta povitica, prekajene klobase in pirhi. Desno v jerbasu so prekajena krača, pogača in z medom ter orehi zamešen kolač. Med posodama leži korenina hrena. Upodobitev Jurija Šubica. Iz: Die österreichisch-ungarische Monarchie in Wort und Bild. Kärnten und Krain. Dunaj, 1891.

darjem za isto mizo (Leskovec, Opis, str. 200). Po literarnem opisu iz leta 1868 je bila večerja na dolenski kmetiji (kjer ni bilo otrok!) sklenjena s: „Čast bodi Bogu...“ in „Zdaj pa molit in spat!“ (Jurčič, Sin, str. 27). Vsaj ponekod je obstajal stalen sedežni red za mizo, ki je tudi navzven kazal hierarhično veljavnost družinskih članov. V poročilu, ki je velja za Belokranjce ob koncu 19. stoletja sta opisani dve različici. Po prvi je ob glavnem oglu mize ob steni sedel gospodar, na njegovi levi gospodinja, okoli pa otroci. Ob drugem, nasprotnem oglu mize je bilo mesto za starega očeta in mater ali pa mladi par, ki še ni prevzel gospodarstva; okrog pa so sedeli drugi člani družine kot strici in tete in naposled posli. Po drugi različici je bilo najuglednejše mesto gospodarja zraven gospodinje, sedeče ob enem oglu ob mizi, zraven so sedeli odrasli člani rodbine in nato otroci; najnižje vrednotena so bila mesta na premičnih, ob zunanjih straneh mize stoječih klopeh — protivnah: tu so sedeli posli (Lokar, Hiša, str. 8). Podoben red je sporočen za konec 19. stoletja za Prekmurje: na prvem mestu ob mizi je sedel gospodar, zraven gospodinja, okrog pa ostali (Ložar, Življenje, str. 156). Še posebno strog hierarhičen sedežni red se je uveljavil na ženitovanjih (gl. npr. Pajek, Črtice, str. 125). Iz drugega poglavja Stritarjeve Devete dežele je razvidno, da je sedež v kotu ob mizi nasploh pomenil mesto za starešino. Na nekaterih velikih kmetijah v zgornjesavski dolini imajo še danes po dvoje miz, ki jih ustna tradicija označuje kot prostor za rodbino in prostor za posle; arhitektonska danost prostorov in miz omogoča mnenje, da tu velja tradicija še za 19. stoletje. To bi bilo tudi navzven zelo izrazito ločevanje družbeno različno vrednotenih članov družine pri jedi, uveljavljeno v 19. stoletju sicer nasploh pri gospodi. Bržkone so se pravila obnašanja pri mizi razlikovala tudi po pokrajinah: tako so npr. okoli leta 1820 vsaj ponekod v Prekmurju zajemali skupno iz iste sklede, vendar eni stoje, drugi sedé (Čaplovič, Wenden, str. 70).

* * *

Zgoraj opisana podoba bi veljala le za kmetije. Poudariti je treba, da je bila vsaj med delom mestnega prebivalstva in pri podeželski gospodi v prvi polovici stoletja splošno uveljavljena biedermaijerska kultura obnašanja pri mizi, pogrinjkov, kovinskega pribora, steklenine in porcelana. Na drugem koncu družbene lestvice pa so morali biti tovrstni red in pravila obnašanja pri jedi le deloma uveljavljeni ali pa sploh ne. Tako npr. ob bednih zajtrkih v kovačnicah železnikarskih žebjarjev ob koncu 19. stoletja razen molitve ni moglo biti nikakršnih ceremonij (gl. Koblar, Obračun, str. 27) in prav tako ne pri gozdnih in drugih delavcih, ki so si kuhali sami (gl. npr. Trdina, Zapiski, str. 339, 351; Dolenc, O gozdu, str. 71). Ni verjetno, da bi bil drugačen rudarski obed v enournem opoldanskem odmoru med celodnevni delom (gl. Vončina, Rudarstvo, str. 135, 136). Zavoljo nerednega kuhanja in življenjskega ritma se bržkone tudi na domovih agrarnega proletariata in polproletariata niso mogla uveljaviti strožja pravila obnašanja ob jedi; še bolj pa to velja za družbeno marginalne skupine, kot so bili berači in Cigani (gl. npr. Trdina, Berači; Trdina, Cigani).

3.3. Pomen jedi kot sestavin šeg

V 19. stoletju zapisan rek: „Trikrat v letu se kmetu od brade cedi (kadar je semenj, kadar kolje in kadar kuma pogačo prinese)“ (Kocbek, Reki) kaže tako na redke priložnosti za dobro jelo kakor na védenje, da je dobra jedača del praznovanja. Nekatero posebno jedi so bile že same po sebi sestavni del nekaterih šeg. Pomen šeg je bil seveda mnogo širši in globlji. To so bili ustaljeni vzorci obnašanja; z njihovim izvajanjem so člani različnih družbenih skupin izražali in potrjevali individualno in skupinsko identiteto ter ohranjali ustalje-

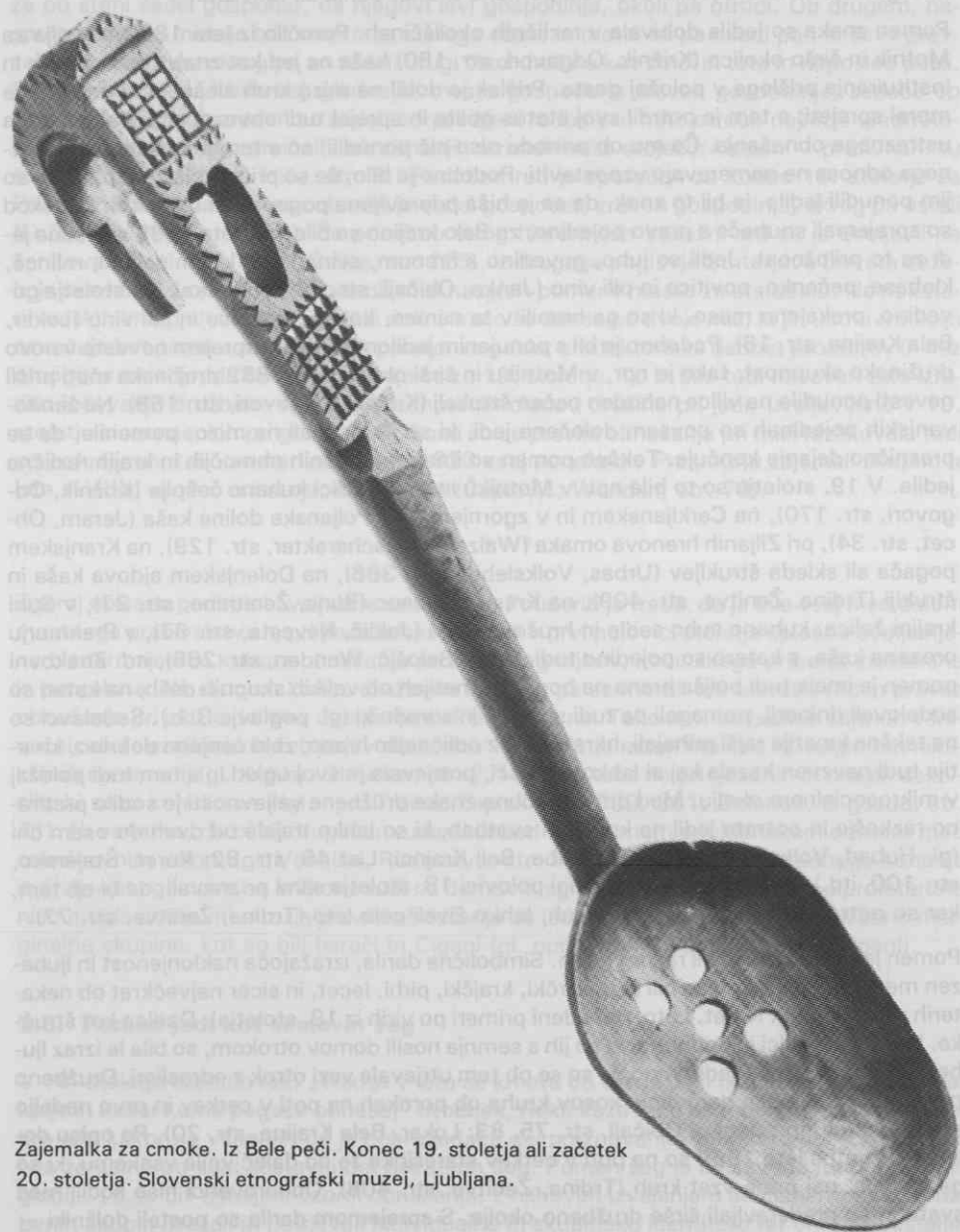
nost obstoječega mikrosocialnega reda in svojega položaja v svetu. Zavoljo tega so nekatere šege obvezne, njihovo neizpolnjevanje pa določena družbena skupina sankcionira s sredstvi, ki so ji na voljo; od pomembnosti vloge šeg v vsakokratni mikro družbeni situaciji je odvisno, katere smatrajo za obvezne.

V šegah so nekatera jedila dobivala pomene znaka, darila ali rekvizita.

Pomen znaka so jedila dobivala v različnih okoliščinah. Poročilo iz leta 1882, ki velja za Motnik in širšo okolico (Križnik, Odgovori, str. 180) kaže na jed kot znak dobrodošlice in instituiranja prišlega v položaj gosta. Prišlek je dobil na mizo kruh ali še kaj. Ponujeno je moral sprejeti; s tem je potrdil svoj status gosta in sprejel tudi obveznost pričakovanega ustreznega obnašanja. Če mu ob prihodu niso nič ponudili, so s tem pokazali, da ustreznega odnosa ne nameravajo vzpostaviti. Podobno je bilo, če so prišli v hišo snubači; če so jim ponudili jedila, je bil to znak, da se je hiša pripravljena pogovarjati o ženitvi. Ponekod so sprejemali snubače s pravo pojedino; za Belo krajino so bile npr. leta 1889 zapisane jedi za to priložnost. Jedli so juho, govedino s hrenom, svinetino s kislim zeljem, mlince, klobase, pečenko, povitice in pili vino (Janko, Običaji, str. 68), ob koncu 19. stoletja govedino, prekajeno meso, ki so ga hranili v ta namen, kokoši, povitice in pili vino (Lokar, Bela Krajina, str. 18). Podobno je bil s ponujenim jedilom označen sprejem neveste v novo družinsko skupnost; tako je npr. v Motniku in širši okolici leta 1882 družinska mati prišli nevesti ponudila na vilice naboden pečen štrukelj (Križnik, Odgovori, str. 169). Na ženitovanjskih pojedinah so povsem določene jedi, ki so jih prinesli na mizo, pomenile, da se praznično dejanje končuje. Takšen pomen so imela v različnih območjih in krajih različna jedila. V 19. stoletju so to bile npr. v Motniku in širši okolici kuhane češplje (Križnik, Odgovori, str. 170), na Cerkljanskem in v zgornjem delu Poljanske doline kaša (Jeram, Ohcet, str. 34), pri Ziljanih hrenova omaka (Waizer, Volkscharakter, str. 129), na Kranjskem pogača ali skleda štrukljev (Urbas, Volksleben, str. 366), na Dolenjskem ajdova kaša in štruklji (Trdina, Ženitve, str. 409), na Krasu presenec (Bunc, Ženitnine, str. 27), v Suhi krajini žolica, kuhano suho sadje in hrušova voda (Jaklič, Nevesta, str. 97), v Prekmurju prosena kaša, s katero so pojedino tudi začeli (Belošič, Wenden, str. 266), itd. Znakovni pomen je imela tudi boljša hrana na bogatih kmetijah ob velikih skupnih delih, na kateri so sodelovali dninarji, pomagali pa tudi sosedje in sorodniki (gl. poglavje 3.1.). Sodelavci so na takšne kmetije rajši prihajali, hkrati pa je z odličnejšo hrano, zelo cenjeno dobrino, kmetija tudi navzven kazala kaj si lahko privoščijo, potrjevala je svoj ugled in s tem tudi položaj v mikrosocialnem okolju. Med prav pogubne znake družbene veljavnosti je sodilo pretirano razkošje in potrata jedil na kmečkih svatbah, ki so lahko trajale od dveh do osem dni (gl. Hubad, Volksleben, str. 218; Kobe, Beli Krajinci, List 46, str. 82; Kuret, Štajersko, str. 100, itd.); Dolenjci so npr. v drugi polovici 19. stoletja sami priznavali, da bi ob tem, kar so potrošili na svatbi v dveh dneh, lahko živeli celo leto (Trdina, Ženitve, str. 77).

Pomen jedil kot daril je bil raznovrsten. Simbolična darila, izražajoča naklonjenost in ljubezen med dekleti in fanti so bili razni sirčki, krajčki, pirhi, lecet, in sicer največkrat ob nekaterih praznikih (gl. Kuret, Leto, navedeni primeri po virih iz 19. stoletja). Darilca kot štručke, lecet, štrukeljci in podobno, ki so jih s semnja nosili domov otrokom, so bila le izraz ljubeznivosti do otrok, nedvomno pa so se ob tem utrjevale vezi otrok z odraslimi. Družbeno pomembnejše je bilo darovanje kosov kruha ob porokah na poti v cerkev in prvo nedeljo po poroki (gl. npr. Janko, Običaji, str. 75, 83; Lokar, Bela Krajina, str. 20). Po opisu dolenjske svatbe leta 1869 so na poti v cerkev starešinke že od daleč vpile vsakemu, ki so ga srečale, naj pride vzeti kruh (Trdina, Ženitve, str. 408). Obdarovanci niso sodili med svate in so predstavljali širše družbeno okolje. S sprejemom darila so postali dolžniki —

njihov dolg je bil poravnan s tem, da so postali neformalne simbolične priče poročne zveze; vzpostavljena je bila solidarnost širšega vaškega okolja do ožje sorodstvene skupine. Podoben pomen moremo razbrati pri razmerju nevestine rodbine do neformalne skupine vaških fantov pri vožnji bale in šranganju; voz z balo se ni premaknil, ker je manjkalo »pe-to kolo« (pogača, kruh), šele ko so ga fantje dobili, je bilo mogoče balo odpeljati (gl. Naro-



Zajemalka za cmoke. Iz Bele peči. Konec 19. stoletja ali začetek 20. stoletja. Slovenski etnografski muzej, Ljubljana.

dopisje I, str. 284, 285). Drugačen pomen je imelo obdarovanje z jedili pred ženitovanjsko pojedino. (gl. npr. Janko, Običaji, str. 73 in drugo). Na svatovanje vabljene hiše so pred gostovanjem poslale novemu paru pogač, mesa in vina. Deloma gre tu za institucijo medsebojne pomoči, s katero je bilo mogoče pripravljati svatbe po visokih standardih; šlo je za solidarno povezavo skupnosti sorodnikov in sosedov. Hkrati pa so povabljeni že vnaprej poravnali moralni dolg, ki bi nastal, če bi se udeležili svatovanja brez vračila; dosežena je bila enakost članov skupine, ki je zagotavljala njen obstoj, temelječ na svobodnem odločanju o vzpostavljanju oziroma vključevanju v takšno družbeno kooperativno in solidarno skupnost.

Podoben, čeprav družbeno ožji pomen so imeli darovi, s katerimi so botri obdarovali novorojence. Med jedili, ki so med drugim sodila med darove je bila praviloma pogača: izraz „S pogačo je prišla“ (Jaklič, Povesti, str. 135) je pomenil kar prihod botre. Med drugim je običaj pomenil potrjevanje starih in vzpostavljanje novih družbenih vezi; darovanje pogače je bilo del ustaljenega vzorca obnašanja ob tem dejanju. Obdarovanje otrok s kruhki za vse svete, fantov kolednikov ali maskirancev ob raznih priložnostih z jajci, kruhom, klobasami in podobnim je izpričano iz raznih slovenskih krajev (gl. Kuret, Leto, ustrezni opisi, zlasti tisti po virih iz 19. stoletja). Pri obdarovanju fantov je šlo za razmerje med celotno vaško skupnostjo in neformalno skupino mladih, za katero so veljali precej strogo določeni vzorci obnašanja. Kot maskiranci so npr. fantje praviloma (razen kadar je bil obisk namenjen dogajanju na eni kmetiji: ohceti, preji in podobnem) obiskali vse hiše; če kje niso bili primerno obdarovani, so domače zasramovali. Očitno je medsebojno potrjevanje s skupno identiteto; še v začetku našega stoletja so fantje natanko vedeli, kje so meje prostora socialne skupnosti v kateri smejo početi maskirne in druge običajske demonstracije — toliko bolj smemo to domnevati za 19. stoletje.

Jedila so bila tudi običajski rekviziti. Razni kruhi so imeli povsem določene vloge v raznih običajskih dejanjih: npr. na ženitovanjih kot vrtanj v Beli krajini (gl. npr. Janko, Običaji, str. 80–82; Kobe, Beli Krajinci, List 45, str. 178), bosman na Štajerskem in v Prekmurju (gl. Pajek, Črtice, str. 61 in 62, in drugo), podirjenca na Koroškem itd.; ob drugih letnih praznikih npr. zlasti ob božičnih praznikih božični kruh, ki je imel v različnih krajih zelo različne sestavine, oblike in imena (gl. Kuret, Leto, ustrezni opisi po virih iz 19. stoletja), itd. Ti kruhi so pomenili nujen sestavni del praznovanja, podobno kot npr. jajca in prekajeno meso za veliko noč (gl. poglavje 1.2.1.). Nasploh so postajala samo izjemna in boljša jedila običajski rekviziti, kar je bilo v skladu z naravo običajev; pomen teh jedi je bil določen s pomenom običajev v vaškem mikrosocialnem svetu.

Prej opisani družbeni pomeni jedil kot znakov, daril in običajskih rekvizitov so se na podeželju uveljavili zlasti na kmetijah, ki so tvorile hrbtenico obstoja celotnega agrarnega okolja. Bili so del splošno veljavnega modela, ki pa ga je vaški polproletariat in proletariat lahko uresničeval le simbolično in le deloma, pač toliko, kolikor mu je življenje na samem robu obstanka to sploh omogočalo. Seveda pa ga je le delno izpolnjevanje teh pravil obnašanja še dodatno, tudi navzven utrjevalo na najnižji stopnji družbenega ugleda.

4. SEZNAM IMEN JEDIL IN JEDIL IZ 19. STOLETJA

Seznam je sestavljen na podlagi virov iz 19. stoletja; od virov iz 20. stoletja sem uporabil le izrazito retrospektivna pričevanja, druge pa izjemoma in samo tedaj, ko močne indicije

kažejo, da sta bila ime ali jed v navadi tudi v 19. stoletju. Viri so številni in raztreseni po besedilih različnih vrst.

Navajanje virov sem opustil, ker bi prehudo obremenilo seznam; to je dopustno ker je večina imen že zajeta v Pleteršnikovem slovarju. Omeniti pa je treba zadevno zelo pomembne sestavke Frana Erjavca „Iz potne torbe“ v letopisih Maticе slovenske za leta 1879, 1880 in 1882/83. Dalje je mnogo gradiva zbranega v Kuretovem „Prazničnem letu Slovencev“, v katerem upoštevamo imena in jedi po virih iz 19. stoletja; v tem delu je navedena tudi večina ustrezne literature. Med redkejšimi rokopisnimi viri so daleč najpomembnejši zapiski Janeza Trdine, ki pa so tudi že objavljeni.

Seznam vsebuje slovenska ali poslovenjena imena; s tem je v veliki meri določen tudi družben prostor, v katerem so poznali in jedli našete jedi. Imena in jedi iz slovenskih kuharskih knjig iz 19. stoletja v seznamu niso zajeta. Velik del receptov iz kuharskih knjig vedno ostane samo črka na papirju in ne more pričati o zgodovinski stvarnosti; še posebej velja to za te knjige, ki so bile prevedene iz nemščine. Izjema je Slovenska kuharica Magdalene Pleiweis, ki je zapis dejanske kuharske prakse druge tretjine 19. stoletja; ker pa ta knjiga vsebuje izrazito gosposke jedi, ki so se od jedi večinskega prebivalstva silno razlikovale, tudi jedi iz te knjige niso navedene v seznamu.

Navedbe krajev ali pokrajin pri posameznih geslih pomenijo samo lokacije zapisov in ne razprostranjenosti. Na podlagi današnjega jezikoslovnega znanja nisem določal pokrajinskih provenienc imen: omenjene so samo lokacije, ki so bile izpričane v 19. stoletju.

Ista imena in jedi so dostikrat izpričani po večkrat. Opredelitve z istimi imeni označenih je-



Gospoda pri prigrizku in pitju. Nadokenski relief na hiši iz leta 1815 v Bezjakovi ulici v Ptujju.

di pa se večkrat razlikujejo; marsikatero ime je v različnih krajih in najbrž tudi v različnih časih pomenilo različne jedi; še bolj velja to za nekatera imena, pri katerih etimološki pomeni nasprotujejo označenemu. V redkih primerih so nekatere povezave imen z jedmi, ki jih označujejo, dvomljive ali dvoumne; tudi te sem povsod, kjer gre za tolmačenje iz 19. stoletja, pustil nespremenjene.

Nekatere variante istih imen v seznamu niso zajete; najdemo jih v Pleteršnikovem slovarju. Navedel sem različice, ki morejo biti historično povedne; vendar se nisem mogel upreti skušnjavi, da v seznam ne bi uvrstil nekaj drugač, ki najbrž niso pričevalne v tem oziru, za to pa nadvse očarljivo kažejo gibčnost in izrazno nazornost slovenščine.

Ajčnik — bel, prazničen kruh, zamešen z jajci: božično pecivo v Ziljski dolini.

Ajdinščeki — ajdovi štruklji (Dravsko polje).

Ajdovnik — ajdov kruh.

Ajdovščak — gl. ajdovnik.

Ajmoht vinski — obara z dodatkom vina (Dolenjsko).

Aleluja — posušeni repni olupki, namočeni in skuhani. Jedli so jih v suhi juhi (gl. juha suha), podmeteni kaši ali drugače. Velikonočna jed, najbrž spominska jed na veliko lakoto leta 1529, ko niso imeli nič drugega; v 19. stoletju tudi ali predvsem spomin na enako lakoto leta 1817 (Gorenjsko, Štajersko, Ljubljana, Turjak).

Arženjak — kruh iz ržene moke.



Beganica — potica (Bovec).

Belice — jajca. V hišah, v katerih niso imeli barvanih jajc, remenic, tudi ime za jajca blagoslovljenega velikonočnega obroka (Prekmurje).

Bige — sprijeti kruhki, izdelek škedenjskih krušaric.

Biguli — makaroni (Kras).

Bizgec — 1. mešanica kislega zelja in kisle repe (Gorjansko na Krasu); 2. ječmenova kaša (Dolenjsko).

Bižice — majhne bige, izdelek škedenjskih krušaric.

Bleki — testene krpice.

Blinci — gl. mlinci.

Bob — 1. cvrta, kroglasta, kvašena pogačica (Gorenjsko); 2. vrsta sočivja kot samostojna jed ali sestavina različnih jedi.

Bob z zeljem — zelo razširjena vsakdanja jed, dostikrat nezabeljena (Kranjsko).

Bosman — ženitovanjski kvašen kruh v obliki štruce, okrašen s testenimi ptičicami in drugimi figuricami, vsaj ob koncu 19. stoletja tudi z umetnim cvetjem (vzhodno Štajersko, Prekmurje).

Botrinjača — botrinska pogača.

Božič — iz mok vseh vrst žita zamešen kruh za božične praznike (Bela pri Železni Kapli, Goriško).

Božičnik — 1. obredni božični kruh, ki je ležal na mizi od sv. večera do sv. treh kraljev (Dolenjsko in drugod); 2. obredni božični kruh, dostikrat okrašen s testenimi figuricami in pleteninami (Bela krajina, Štajersko).

Božičnjak — gl. božičnik.

Brakovica — 1. pogača iz pirjevične moke (okolica Ščavnice); 2. ženitovanjski kruh (Verzej).

- Brati — kvašene štručke iz pšenične moke, z nadevom, pečene v peči (Mozirska dolina).
 Bresmec — l. pogača vrh žegna, tudi ime za žegen (Mursko polje), gl. žegen.
 Brna — mešanica boba in fižola.
 Buče, kuhane s kašo in mlekem — (Dolenjsko).
 Buče, kuhane v močniku z mlekem — (Dolenjsko).
 Buče, podmetene s koruzno moko — (Bela krajina).
 Buče, ribane, podmetene in pražene — (Štajersko).
 Bučnica — pogača z bučnim nadevom.
 Budelj — štrukelj (Temljine).
 Budla — 1. cmoki iz koruzne moke s slanino (Ponikve na Šentviški gori); 2. koruzno pecivo z rozinami v podobi jajca (Goriško); 3. koruzni kruh (Cerkljansko).
 Buganca — gl. gibanica (Staro selo pri Kobaridu).
 Bulanki — cmoki z nadevom.
 Bulje — 1. kuhani cmoki iz koruzne moke, zamešeni z mlekem (Kobarid); 2. kuhani cmoki z ocvirkovim nadevom za pustne praznike (Kobarid); 3. nadevi za potice ali gubance.
 Buncelj — cmok.
 Burkaša — kaša s kisló repo.



- Cizara — žgana cizara je bila razširjen nadomestek za kavo (Dolenjsko).
 Cmer — pinjeno mleko.
 Cmoki, ajdovi, vzhajani — (Dolenjsko).
 Cmokavc — zrezano, poparjeno in zabeljeno sladko zelje (Vipavsko).
 Coti — 1. krompirjev močnik; 2. krompirjevi žganci (Rož).
 Crkljivka — ime za pogačo ob porodu.
 Cvebovka — potica z rozinovim nadevom (Idrija).
 Cvrča — 1. ocvrta drobovina mlade živali ali kuretine (goriška okolica, Vipavsko, Kras); 2. ocvrta jajca (celovška okolica, Savinjska dolina).
 Cvrček — gl. cvrča.
 Cvrk — ime za različno cvrtje.
 Cvrki — v jajce namočene in na maslu ocvrte krušne rezine (Ljubljana).
 Cvrtje — 1. ime za različne cvrte jedi; 2. jajca s poparjenimi mlinci kot praznična jed za belo nedeljo (Štajersko).
 Cvrtnjak — ponvičnik, pečenjak.



- Čepenca — gl. masovnik (Koroško).
 Češplje, suhe, kuhane — 1. razširjena samostojna jed ali sestavina različnih jedi; 2. sestavni del žegna (Koroško); 3. zadnji obrok ženitovanjske pojedine (Motnik in okolica).
 Čežana — 1. mehko kuhano ali dušeno sadje, sadni močnik (Gorenjsko); 2. kuhana zmes jabolčnih krljev in fižola (Poljanska dolina na Gorenjskem, Škofja Loka).
 Čežanje — kuhano suho sadje (zahodno Štajersko).
 Čompa — ime za krompir v oblicah in druge krompirjeve jedi (Tolminsko, Kranjska gora, Bovec).
 Čompe — gl. čompa.

Čuč — sir iz posnetega, že skisanega mleka (Temljine).

Čurba — močnik (Brestanica in okolica).

Čurka — 1. mesena klobasa; 2. jetrna klobasa (Prlekija).

Čvrča, gl. cvrk (Koroško).



Debelačnica — gl. koruznica.

Ded, bobov — 1. pogača iz bobove moke; 2. praznična pogača za novoletne in trikraljev-ske praznike (Štajersko); 3. neka drugačna jed (Dolenjsko)

Dirjenca — ženitovanjski kolač (Ziljska dolina).

Drobljanci — ime za različne jedi, v katere je kaj vdrobjeno

Dušičica — koruzni kruh za sedmino (Beneška Slovenija).

Drozgva — maslene tropine, usedline kuhanega masla.

Drženjak — kruh iz ržene moke (radgonska okolica).



Franciji — cvrte, nekvašene testene krpice (Primorsko).

Fancolt, fancovt — gl. fanciji (Gorenjsko).

Fancovti pijani — v žganje nemočeni fanciji, v navadi za semanje dni (Rožek in okolica).

Fancut — gl. fanciji (Goriško).

Fanjek — gl. fanciji (vzhodno Štajersko).

Fertalja — jajčno cvrtje z drobtinami in sladkorjem (Železniki).

Fižol, kuhan s korenjem — (Dolenjsko).

Fižol, kuhan z drnuljami.

Flancat — gl. fanciji (Gorenjsko, Notranjsko).

Frika — zabela za polento iz cvrte slanine, v katero so včasih nadrobili še sir (Ziljska dolina).

Fritola — gl. fanciji (Istra).

Frtala — jajčno cvrtje z žajbljem ali srčnim zeljem; v navadi je bilo zlasti za malico ob velikih delih (Goriško).

Frtalja — jajčna pogača (ponvičnik kot frtala?), (Goriško; Lašče).

Fulj — gl. aleluja (Goriška Brda).

Furež — kot ime za jed pomeni črno juho ob kolinah: juho iz ostankov nadeva za klobase (Halozze).

Furovž — zmečkan krompir z mlekom (Gorenjsko).



Gbanca, ječmenova — gl. gibanica (Kobarid).

Gibanica — pecivo iz tenjenega testa v več plasteh; med plastmi so bili zelo različni nadevi; jed so spekli v peči ali v skledi na ognjišču. Z Murskega polja, kjer je bila g. tudi nujno svatbeno pecivo, se omenja kot nadev zlasti sir. S Slovenskih goric je sporočen nadev iz sira in jabolk. Kot prekmurski nadev se omenjajo zlasti sir, smetana, orehi; v eni različici so plasti naizmenično polnjene s sirom in repo ter sirom in maslom; gl. tudi repnjača.

Glavnik — opresno narezano zelje (Gorenjsko).

Glibanjeva juha — gobova juha, včasih zalita s kislim vinom.

- Glibanjak — gl. glibanjeva juha.
 Glibanjevica — gl. glibanjeva juha.
 Globanjevica — gl. glibanjeva juha.
 Globonec — cmok.
 Gobovica — gl. glibanjeva juha.
 Godla, godlja — jed ob kolinah. V juho, v kateri so bili kuhali klobase, so zakuhali mesne ostanke, kaše in začimbe, včasih tudi kri (Kranjsko).
 Golobice — drobni krušni podobnjaki za otroke, zlasti za tepežni dan in za novo leto (Notranjsko) ali za božične praznike (Loška dolina).
 Gomila — jed iz jajc, masla in sira.
 Gomulja — 1. ženitovanjska pogača; 2. v lončeni posodi pečena pogača.
 Govedina, kuhana, s hrenom — (Bela krajina).
 Govedina, prekajena — (Visoko).
 Grahornjak — kruh iz grašične moke.
 Grahovka — fižolova juha.
 Graj, kropni — v neslanem kropu kuhan fižol (Prekmurje).
 Graj, mlečni — fižol z mlekom (Pomurje).
 Grašičnjak — gl. grahornjak.
 Grpa — gl. prga 2.
 Gubana — gl. gubanica 1 (Kras); ženitovanjska pogača (Pivka)
 Gubanca — 1. gl. gubanica 1 (Beneška Slovenija); 2. verjetno gibanica (Kozjak nad Mariborom).
 Gubanca — 1. hleb belega kruha, navadno za božične praznike (Beneška Slovenija); 2. gl. gibanica z jabolčnim, makovim, zdrobovim ali orehovim nadevom; tudi južina ob žetvi (Fram); 3. božični kruh iz moke, soli, vode in olja (Prekmurje); 4. pogača z nadevom (Gorica, Goriška Brda).



- Hajdinača — gibanica iz ajdovega testa ali z nadevom iz ajdove moke (Prekmurje).
 Hedovec — božični ajdov kruh z vmešanim medom in makom (Ziljska dolina).
 Hejdovec — gl. hedovec (Rož).
 Hlebčki, božji — darilni krušni hlebčki otrokom za vse svete (Vipavsko).
 Hosta — ime za razne mešane jedi, npr. kisló zelje in fižol (Idrija).
 Hren kuhan — (Dolenjsko).
 Hrenovica — hrenova omaka.
 Hvancat — gl. flancat (Mengeš, Kranjsko).
 Hvosta — gl. hosta.



- Jabolčnik — 1. močnik z jabolčnimi krlji; 2. kaša z jabolčnimi krlji; 3. pogača z jabolčnim nadevom (vzhodno Štajersko).
 Jabolčnjak — gl. jabolčnik.
 Jabolka, pražena — (Gorenjsko).
 Jagli — prosena kaša.
 Jagliči — gl. jagli.
 Jagnjetina, pečena — (Bela krajina).
 Jajčnik — 1. z jajci zamešen kruh; 2. jajčna pogača.

- Ječmenjak — kruh iz ječmenove moke.
- Ječmavec — gl. ječmenjak.
- Ječmenka — ječmenova kaša.
- Jed, kisle — kisle zelje (Kranjska Gora).
- Jegliči — gl. jagli.
- Jelita — krvava klobasa (Bela krajina).
- Jelitnica — gl. godla.
- Jeluta — gl. jelita.
- Jermerica — krušni hlebec v obliki dveh kit, okrašen s testenimi ptički; tudi dar neveste pokolenčku, otroku, ki ga posade nevesti na koleno (Podgrad, Sežana).
- Jerpice — 1. gl. petkovice (Obsoteljsko); 2. nizek prosen kruh (Štajersko).
- Ješprenj — ječmenova kaša.
- Ješprenj, zmesni — ječmenova kaša z raznimi dodatki; z zeljem, z repo, s suhimi češpljami, kuhan v suhi juhi s prekajeno svinino in drugim
- Jota — 1. močnik s fižolom in kislom repo (goriška okolica); 2. jed iz fižola, kislega zelja in krompirja (Goriška Brda).
- Juha, črna — juha iz govedine, v katero so zamešani kosci masti in prilito nekaj svinjske krvi (Dolenjsko).
- Juha, fižolova — (Zagorje ob Savi).
- Juha, gobova — 1. juha iz suhih gob; 2. postna jed v Halozah.
- Juha, hruškova — 1. iz suhih hrušk; 2. postna jed v Halozah.
- Juha, jabolčna — iz suhih jabolčnih krljev.
- Juha, jajčnata.
- Juha, kisle.
- Juha, krompirjeva.
- Juha, kuminova — (Slovenske gorice).
- Juha, kurja, z rezanci — (Dolenjsko).
- Juha, mesna — (Bela krajina, Kras).
- Juha, mesna, z rižem — (Dolenjsko, Kras).
- Juha, mlečna — (Črna na Koroškem).
- Juha, mlečna s kruhom — (Črna na Koroškem).
- Juha, mlečna z ovsenim kruhom — (Bele Vode).
- Juha, prežgana — (Vodice).
- Juha, prežgana, zgoščena z ovsenim kruhom — (Luče).
- Juha, skutna.
- Juha, slivova.
- Juha, smetanova.
- Juha, suha — voda, v kateri so kuhali suho meso.
- Juha, šklojčova — juha iz suhega sadja.
- Juha, vinska — juha z dodatkom vina.
- Juha, zelenjavna — ime za zelo različne juhe, kuhane na raznih zelenjavnih sestavinah.
- Juha, želodčeva.
- Juta — gl. jota.
- ● ●
- Kalja — jed iz maslenih tropin, skute in moke (Bovec).
- Kapus, kisle — kisle zelje (Kranjsko).
- Kapüsta, prežgana s špehom, s smetano — ustrezno pripravljeno zelje (Prekmurje).

- Karnetke — prekrizani štručki kruha, izdelek škedenjskih krušaric.
- Kaša — v vodi ali mleku kuhano stopano ajdovo, ječmenovo, ovseno, proseno ali drugo zrnje.
- Kaša, ajdova — (Dolenjsko, Stična; Prekmurje).
- Kaša, češpljeva — z vkuhanimi suhimi češpljami.
- Kaša, hajdinska — ajdova (Prekmurje).
- Kaša, ječmenova — (Prekmurje).
- Kaša, ječmenova s fižolom — (Jezersko).
- Kaša, koruzna — s kuhanim koruznim zrnjem.
- Kaša, krompirjeva — z dodanimi kosci krompirja.
- Kaša, kukurična = koruzna — (Prekmurje).
- Kaša, Martinova — kaša, ki si jo na dan sv. Martina, ko je konec paše, skuhajo pastirji (Gorenjsko).
- Kaša, mlečna — na mleku kuhana kaša.
- Kaša, mlečna, zapečena — (Jezersko).
- Kaša, pečena — v ponvi ali skledi v peči zapečena kaša (Dolenjsko).
- Kaša, poštegana — skuhana gosta kaša z razbrzdano površino, prelito z zabelo (Gorenjsko).
- Kaša, prosena — (Prekmurje).
- Kaša, šklojcovca — z vkuhanimi krljji suhega sadja.
- Kaša, zeljnata — z dodanim (kislim) zeljem.
- Kašpret — sirna juha.
- Kipnjenke — kvašene gibanice.
- Kisal — ime za različne jedi, pripravljene s kislim zeljem ali repo (Notranjsko, Gorenjsko).
- Kisava — gl. kisal (Notranjsko).
- Kiselina — 1. gl. kisal; 2. kislo mleko (vzhodno Štajersko).
- Kislina — gl. kiselina.
- Kisilak — sir iz kislega mleka.
- Kitka — v kolač zvita krušna kita, izdelek škedenjskih krušaric.
- Klobasa — ime za mesne izdelke z različnimi nadevi.
- Klobasa, ajdinska — z ajdovim pšenom (Štajersko).
- Klobasa, jetrna.
- Klobasa, kašnata — z nadevi iz raznih kaš.
- Klobasa, kranjska — iz vrste mesenega nadeva.
- Klobasa, krvava — iz krvi, raznih kaš in drobovine.
- Klobasa, mesena — ime za različne klobase z mesnim nadevom.
- Klobasa, prleška — iz vrste mesnega nadeva.
- Klobasa, prtena — krvavica.
- Klobasa, rdeča — iz mesnega nadeva.
- Klobasa s kislim zeljem — (Dolenjsko).
- Klobasa, suha — klobasa, ki je vsaj šest tednov visela v dimu.
- Klobasa, vinska — iz nadeva z dodatkom vina.
- Kloci — suhi jabolčni in hruškovi krljji (Koroško).
- Klojci — gl. kloci.
- Klojčnik — s kuhanim suhim sadjem zamešen kruh (Haloze).
- Knedeljni, krvavi — kuhani cmoki iz mešanice kruha, kurje krvi, moke in jajc (Dolenjsko).
- Kockruh — obredni božični kruh, zamešen z raznimi zelišči (Štajersko).
- Kolacija — 1. postna božična večerja; 2. kuhano suho sadje in krapi s sirovim ali sadnim nadevom za postno božično večerjo (Slovenji Plajberk).

- Kolač — 1. splošno ime za krožno ali obročasto oblikovano pecivo za praznične in posebne priložnosti; 2. takšno božično pecivo iz jajčnega testa, kronano s testenim venцем (Poljane ob Kolpi); 3. bel kruh (vzhodno Štajersko).
- Kolač z medenim in orehovim nadevom — (Kranjsko).
- Kolački — krušni obročki za vaške praznike, izdelek škedenjskih krušaric.
- Kolina — krvava kašnata klobasa (vzhodno Štajersko).
- Kolara — velik ženitovanjski kolač iz pšenične moke (Cerklje in okolica).
- Kolo, peto — velik krušni hlebec ali pogača, darilo fantom, ki so vozili balo (Gorenjsko).
- Kopa — 1. skladovnica raznih jedil na ženitovanjski mizi (Koroško); 2. skladovnica različnih kruhov na božični mizi (Koroško).
- Koprive — dodatek močniku ali ješprenju (Mirna na Dolenjskem).
- Koprive, kuhane — 1. pomladanska jed (Gorenjsko); 2. postna jed na Veliki petek (Dolenjsko).
- Korenje, kuhano s koruzno moko in mlekom — (Dolenjsko).
- Korenje, kuhano z bobom — (Dolenjsko).
- Korica — najbrž poparjen star kruh v prežganki (Prekmurje).
- Koromada — ječmenova kaša s korenjem — (Bela krajina).
- Koruza na storžu, pečena v žerjavici — (Dolenjsko).
- Korzunica — kvasenica iz koruzne moke (okolica Ščavnice).
- Korzuznik — kruh iz koruzne moke.
- Kostanj, kuhan s kislom repo — (Dolenjsko).
- Kostanj, kuhan s krompirjem — (Dolenjsko).
- Kostanj, posušen, namočen, skuhan in zabeljen — (Dolenjsko).
- Kozarnik — sir iz sladkega mleka (Tolminsko, Temljine).
- Kraf, kref — gl. krap 3 (Beneška Slovenija).
- Krajčič — splošno ime za različne kruhke v obliki polkrožnega segmenta.
- Krap — 1. ime za zelo različna majhna in velika peciva iz tenjenega testa, prekritega z različnimi nadevi ali premazana z različnimi premazi, največkrat s sirom, smetano, jajci (poročila o tem so najpogostejša s Štajerskega) in po robovih zavihnjena proti sredini; 2. kuhana testena štručka ali cmok zamešen z različnimi nadevi; 3. gl. bob 1; 4. na trikotnike razrezano pečeno tenjeno pšenično testo, premazano s sirom in smetano — (Prekmurje).
- Krap, hojeni — gl. krap 2 z zmesjo iz kuhanega suhega sadja (Ziljska dolina).
- Krapci, krapči, krapiči, krapki — imena za majhne krape.
- Krapec — hlebček (Pohorje).
- Krapci, hajdinski — iz testa iz ajdove moke, premazanega s smetano, pečenega v peči (Štajersko).
- Krapci, orehovi — z orehovim nadevom.
- Krapci, pšenični — iz testa iz pšenične moke.
- Krapci, zmesni — iz testa iz zmesne moke.
- Krhljak — gl. ključnik (vzhodno Štajersko).
- Krhljanka — na kosce zrezana repa (Vipavsko).
- Krhljenka — skuhan krahli krompirja in repe.
- Krhljenec — močnik, v katerega so zakuhani krahli suhega sadja.
- Krhli suhih hrušk. kuhani skupaj s fižolom.
- Krhli, jabolčni, ocvrti.
- Krompir — ime za rastlino, plod, samostojno jed ali priloge ali sestavine različnih jedi. Rastlina in plod imata v slovenščini kar 132 različnih imen (gl. Stabej, Kruh, str.

- 66—82), ki pa se večinoma niso uveljavila; v tem seznamu so navedena samo imena, ki so v večji meri pomenila tudi jed.
- Krompir, fižol in hren, zraven redkev z moštom — (Dolenjsko).
- Krompir, kuhan, polit z mlekom — (Dolenjsko).
- Krompir, kuhan, zmečkan na umetnem mleku — (Dolenjsko).
- Krompir, pečen v žerjavici.
- Krompir, pražen — (Goriško, Slovenske gorice).
- Krompir s hrenom — (Dolenjsko).
- Krompir s kislim zeljem.
- Krompir s kislom juho — (Fala).
- Krompir s kostanjem — (Dolenjsko).
- Krompir v oblicah — kuhan cel, olupljen ali neolupljen krompir.
- Krompir v oblicah in kislom mleko.
- Krompir v sraciji — gl. krompir v oblicah (Gorenjsko).
- Krompir z bobom in hrenom — (Dolenjsko).
- Krompir z jabolki — (Dolenjsko).
- Kropna — v neslanem kropu kuhan krompir, fižol, zelje — (Prekmurje).
- Kroštol — gl. fanclji (Istra).
- Krsnica — potica za Kres (žužemberška okolica).
- Kruh, božični — eden ali trije hlebci kruha za božične praznike. Obredni kruh z različnimi sestavinami in videzom; posebej poimenovani s številnimi različnimi imeni, vsaj večinoma navedenimi tudi v pričujočem seznamu.
- Kruh, golenski — iz zmesne pšenične in ržene moke (Mengeš).
- Kruh, golinski — 1. iz ajdove moke; 2. pecivo za vse svete (Motnik); 3. kruh iz zmesne pšenične in ržene moke, sestavina bale (Motnik in okolica).
- Kruh in kislom mleko — (Topla).
- Kruh iz ajdove, ječmenove in koruzne moke — (Stična).
- Kruh iz ajdove, ječmenove in ržene moke — (Trebnje).
- Kruh iz lanenega semena, koruznih storžev in grozdnih tropin, zamešenih v moko — nadomestni kruh ob slabih letinah (Prekmurje, Štajersko).
- Kruh iz mešanice ovsene, ajdove, ječmenove, koruzne moke — (Prekmurje).
- Kruh iz ovsene in ržene moke — (Jezersko).
- Kruh iz prosene, ajdove in ječmenove moke — (Višnja Gora).
- Kruh, koruzni — (Bela krajina, Štajersko in drugod).
- Kruh, krompirjev — iz testa, zgnetenega brez vode iz zmečkanega kuhanega krompirja in moke.
- Kruh, kuc — iz testa, zamešenega z raznimi zelišči za božične praznike (Pesnica).
- Kruh, Lucijin — gl. lucijščak.
- Kruh, masleni — iz testa, zamešenega z maslom ali mastjo.
- Kruh, mečev — gl. kruh mlačev (Tolminsko).
- Kruh, mlačev — črn, zmesen kruh (Kras, Vipavska dolina).
- Kruh, močen — obredni božični kruh, zamešen iz pšenične moke z divjim hmeljem in sezamovim zrnom (Zreče) ali z drugimi zelišči (Štajersko).
- Kruh, ostrgan — na ognjišču pečen kruh, ki ima že ostrgano pepelnato skorjo.
- Kruh, ovseni — (Žiri; Suhor na Kočevskem; Prekmurje).
- Kruh, potančan — nizek kruh, najbrž nekvašen; gl. potanec.
- Kruh, proseni — iz prosene moke (Dolenjsko).
- Kruh, prteni — gl. kruh, božični.
- Kruh, rženi — (Prekmurje).

- Kruh, soržni — gl. kruh, golenski.
- Kruh, soržični — gl. kruh, golenski.
- Kruh, vahtni — gl. vahči.
- Kruh, veseli — kruh, katerega je delila med mimoidoče vodilja na poti v cerkev k poroki ali botra na poti h krstu (Zdole).
- Kruh z mlekom ali moštom.
- Kruh zmesni — 1. kruh iz različnih zmesi, gl. kruh; sporočene so še zmesi ajdove, fižolove, ječmenove, koruzne in ovsene moke (Goriško), iz moke cizare in pirjevice (Mengeš), iz grahove in ržene moke (Štajersko), iz ovsene, ajdove in koruzne moke (Prekmurje); gl. gesla Kruh.
- Kruhek, mali — prostoročno ali v modelu oblikovan medenjak (Gorenjsko); z imenom letet je bil znan po vsej Sloveniji.
- Kruhovec — gl. močnik, kruhov.
- Krumpiške, krumpiče etc. — krompir (Prekmurje).
- Krumpli, mlečni — krompir z mlekom (Prekmurje).
- Krvavica — krvava klobasa.
- Krž — krušna štruca.
- Krzej — 1. gl. krž; 2. krušna štručka ali hlebček za Vse svete.
- Kržič — gl. krzej 2 (Kanalska dolina).
- Kuhelj — gl. fanciji (Dolenjsko, Notranjsko).
- Kuhnja — 1. ime za razne kuhane jedi, posebno iz okopavin (Podkrnci); 2. kuhan ječmen (Goriška Brda).
- Kumare s slanino — (Dolenjsko).
- Kumare s smetano in česnom — (Dolenjsko).
- Kuretina, kuhana — (Kras).
- Kuretina kuhana, s kislim hrenom — (Dolenjsko).
- Kuretina, pečena — (Bela krajina).
- Kvasenica — 1. kvašena pogača; 2. gl. krap 1.
- Kvasnica — gl. kvasenica.
- Kvašenica — kisl repa ali zelje.
- Kvocnjak — s kuhanimi krlji suhega sadja zamešen kruh (Štajersko, Koroško), gl. tudi kruh, božični.
- ● ●
- Lakota — gl. aleluja — (Ljubljana).
- Lámanica — nizko pečen ženitovanjski kruh (Bela krajina).
- Lecet, lect — gl. kruhek, mali.
- Lezanji — testeni rezanci (Kras).
- Levanci — 1. razna peciva, katerih osnova je tekoče testo, vlito v pekvo; 2. takšno pecivo iz koruzne moke in mleka, pokrito z jabolki ali podobnim (vzhodno Štajersko).
- Livanci — gl. levanci.
- Liša — štruca, izdelek škedenjskih krušaric.
- Loboda, skuhana in pripravljena kot špinača — (Slovenske gorice, Dolenjsko).
- Lucijašček — gl. lucijščak (ptujška okolica).
- Lucijščak — 1. hlebček kruha za dan sv. Lucije, zamešen z raznim semenjem in zelišči (Slovenske gorice, Štajersko); 2. hlebček nekvašenega in nesoljenega kruha na dan sv. Lucije (okolica Turnišča); 3. neslana potica iz vseh vrst žitnih mok na dan sv. Lucije (Prekmurje).

- Makaroni — pšenični štrukelj iz tenjenega, posušenega, trikrat zvitega in stisnjenega testa; jed je imela debelo skorjo, pred uživanjem jo je bilo treba popariti (Dolenjsko).
- Makovica — 1. štrukelj z makovim nadevom (vzhodno Štajersko); 2. božično pecivo z makom (Prekmurje).
- Makovnik — pogača z makom.
- Martin — masleni močnik iz koruzne moke.
- Maselnik — 1. tropine, usedlina topljenega masla (Gorenjsko, Notranjsko, Dolenjsko); 2. maslen močnik; 3. pinjeno, tudi podmeteno mleko; 4. podmetena kislá smetana.
- Martinčki — kruhki, ki so jih kmetije delile na dan pred sv. Martinom (Zaplana in okolica).
- Maselnjak — gl. maselnik 2.
- Maslenik — 1. masleni kruh; 2. masleni krap.
- Maslenka — masleni kruhek.
- Masljek — v maslu cvrta jajca.
- Maslovnik — gl. maselnik 2 ali 3.
- Maslovnik, volóvi — podmeteno pinjeno mleko (ime bi lahko pomenilo tudi podmet na pivu z maslenimi tropinami, zakaj beseda vol pomeni pivo, volovi pa pivski) (Škofje-loško hribovje).
- Masovnjak — 1. na mleku zakuhan pšenični zdrob z jajci (Koroško); 2. s pšenično moko podmeteno topljeno maslo (Gorenjsko); 3. gl. maselnik 4 (Gorenjsko).
- Masnik — pečenjak iz koruzne moke, jajc in masla (Kobarid, Goriško).
- Masovnik — gl. maselnik 4 (Gorenjsko).
- Mast, kravja — ime za maslo, konzervirano s kuhanjem.
- Mastenica — 1. mesna klobasa (Dolenjsko); 2. kašna klobasa (Bela krajina).
- Mastnica — vrsta klobase (Brkini).
- Mavta — mešanica zmečkanega krompirja in fižola (Dolenjsko).
- Maželj — mrežna pečenka (Kranjska Gora).
- Medla in fešk — podmetena kaša in fižol (Škofja Loka in okolica).
- Menih — velikonočno pecivo: krušna kita, v katero je vpleten pirh (Primorsko).
- Meso, prekajeno in kuhano — sporočeno je iz vseh slovenskih pokrajin, razen s Primorske, odkoder je sporočeno pršut.
- Meso, prekajeno s kislím zeljem (Kranjsko, Štajersko, Koroško).
- Meso, sveže, kuhano ali pečeno.
- Mešta — 1. iz raznih ostankov skuhaná jed; 2. gost močnik (Beneška Slovenija, beljaška okolica); 3. polenta; 4. žganci (Koroško).
- Mešta, sirkova — 1. močnik ali žganci iz sirkove moke; 2. močnik ali žganci iz koruzne moke (Koroško).
- Metenec — surovo maslo.
- Metuda — pinjeno mleko (beljaška okolica, Bovec).
- Mežura — kuhane češplje z narezanim kruhom (Kranjsko).
- Mineštra, mineštron — gosta zelenjavna juha, navadno podmetena (Istra).
- Miznik — 1. božični kruh; 2. trikraljovski božični kruh; 3. velikonočni kruh.
- Miznjak — gl. miznik.
- Mižnjek — gl. miznik.
- Mleko, kisló — samostojna jed ali jed s kruhom, krompirjem, suhimi češpljami in drugim.
- Mleko, meteno — pinjeno mleko.
- Mleko, sladko.
- Mleko zmočeno — pinjeno mleko.

- Mleko, zvarjeno — sirotka.
 Mlezivo — sirotka (Tržič).
 Mlinci — 1. trdo zapečeno nekvašeno tenjeno testo iz pšenične moke, včasih iz mešanice pšenične in bobove moke; 2. za jed pripravljene mlinci: poparjeni v kropu ali mleku, lahko zabeljeni s smetano ali pripravljeni v ponvi s cvrtjem.
 Močnik — 1. v vodi ali na mleku zakuhan testi svaljki, sukanci ali drobljanci; 2. močno podmetena juha; 3. gl. zlevanjka.
 Močnik, ajdov.
 Močnik, ajdov s kislim zeljem.
 Močnik, bel — iz pšenične moke.
 Močnik, črn — 1. iz moke suhih hrušk; 2. iz zmesnih mok.
 Močnik, hajdinski — ajdov — (Prekmurje).
 Močnik, hruškov — z zakuhanimi suhimi hruškami.
 Močnik in rezanci — (Sele na Koroškem).
 Močnik, koruzni.
 Močnik, koruzni s proseno kašo, kuhan na mleku — (Kuželj).
 Močnik, kruhov — iz (starega) kruha (Pohorje).
 Močnik, mlečni z rozinami — v Ziljski dolini je bil običajna jed za cerkvena žeganja.
 Močnik, ovseni.
 Močnik, pšenični (Gorenjsko, Dolenjsko, Štajersko, Prekmurje).
 Močnik s kislim mlekom.
 Močnik s suhimi češpljami — (Dolenjsko).
 Močnik z rezanci, kuhan na mleku — (Dolenjsko).
 Močnik zmesni — iz raznih zmesnih mok.
 Mohat — domači sir, skuta; tudi za mazanje na kruh.
 Mohant — gl. mohat.
 Mohont — gl. mohat (Gorenjsko).
 Mohot — gl. mohat (Slovenske gorice).
 Mohovt — s kumino pripravljen sirček (Savinjska dolina).
 Mokar — cmoček v močniku (Tolminsko).
 Morka — gl. maselnik 2 (Vreme).
 Mrkvica — polnjena repa (Vipavsko).
 Mulica — klobasa, posebno krvavica (Notranjsko); 2. klobasa jetrna ali krvavica (Goriško).



- Naglasak — gl. naglasnica.
 Naglasnica — ime za kruh, ki ga botra pošlje porodnici (Bela krajina).
 Nasad, Martinov — ime za gostijo na Martinovo (Haloze).
 Nasajak Martin — gl. nasad.
 Nasonjak, Martinov — gl. nasad.
 Namiznik — obredni kruh za božične praznike (Savinjska dolina).
 Namrznik — gl. namiznik (Zgornja Savinjska dolina).
 Namžnik — gl. namiznik (Gornji Grad).
 Navlečenka — vrsta klobase.
 Nekvaščnik — nekvašen kruh.
 Njoki — cmoki (Istra).
 Nudelni, telovski — gl. krap; 2. praznična jed za telovo (Koroško).
 Nudlni — 1. gl. krap 2 (Koroško); 2. gl. štruklji 1 in 3.



- Obara — zlasti gostilniška jed in jed ob semanjih dnevih.
- Oblica — 1. cel, kuhan krompir; 2. cela, kuhana drobna repa (Lašče, goriška okolica); 3. cel, v pekvi pečen prašiček za božične praznike (vzhodno Štajersko).
- Obrezki — gl. aleluja (Gorenjsko).
- Ocvara — ime za razne ocvrte jedi.
- Ocvirkovica — gl. ocvirkovica (vzhodno Štajersko).
- Ocvirkovica — potica z ocvirkovim nadevom (Idrija, Gorenjsko, Škofja Loka).
- Ocvrtje — cvrta jajca na maslu ali masti.
- Olupki — gl. aleluja (Ljubljana).
- Omača, hrenova — zadnja jed na ženitovanjski pojedini (Ziljska dolina).
- Oprešče — ime za različne krušne hlebčke, zlasti za dar na Vse svete, žanjicam po žetvi in podobno (Polica).
- Opaljenek — vrsta gibanice (vzhodno Štajersko).
- Opaljenka — neki nizek kruh (Dolenjsko).
- Oparjenek — oparjen testeni rezanec.
- Oparjenik — gl. oparjenek.
- Opetnik — srednje dozorel sir (Krn).
- Opresnik — nekvašen kruh.
- Optica — potica (Hrušica).
- Orehača — potica z orehovim nadevom.
- Orehi, stolčeni in vrženi v krop — zabela za žgance ali krompir (Dolenjsko).
- Orehovec — štrukelj z orehovim nadevom.
- Orehovka — gl. orehača.
- Osojenica — 1. gibanica iz koruzne moke; 2. maslena polenta (Rezija).
- Osoljenka — slana pogača.
- Osvaljki — svaljki iz koščkov testa, kuhani.
- Otrobnik — kruh iz otrobov.
- Otrobovec — gl. otrobnik.
- Ovsenjak — kruh iz ovsene moke.
- Ožemčki — okrogli ožeti sirčki iz sladkega mleka (Kamnik), na bohinjskih planinah zlasti darilo planšaric fantom.
- Ožemčiči — gl. ožemčki.
- Ožimčki — gl. ožemčki (Senožeče, Notranjsko).
- • •
- Pajtelj — velik nekvašen kruh.
- Paljenek — koruzna pogača (Halozel).
- Panola — koruzni storž, surov, pečen ali kuhan (Beneška Slovenija).
- Papulja — zmečkan bob z zmleto papriko: jed je bila v navadi na predbožični post (Prekmurje).
- Parjenec — maslena pogača iz parjenega testa (celjska okolica).
- Parjenik — nizek sladek kruh iz poparjenega testa, največkrat iz ajdove moke, običajen na ženitovanjih (Dolenjsko).
- Parnik — gl. parjenec.
- Pegelj — kolaček ali presta na velikonočni butari (Kobansko).
- Pečenica — pečena repa (goriška okolica, Tolminsko).

- Pečenjak — v pekvi, skledi ali modelu pečeno pecivo (Štajersko).
- Pečenka, goveja — (Dolenjsko).
- Pečenka, ovčja s solato — (Sele nad Borovljami).
- Pečenka, puranova — (Bela krajina).
- Pečenka, svinjska s solato — (Bela krajina).
- Pečenka, telečja — (Bela krajina, Kras).
- Pečenka, telečja s solato — (Bela krajina).
- Pečenka, z zeljnato solato — (Dolenjsko).
- Peršut — (Primorsko, Kras).
- Peršut, kuhan — (Kras).
- Petkovice — jed iz tenjega testa iz zmesne moke, premazanega s sirom in smetano, ter pečena v peči (Mursko polje).
- Pina — preizkusni hlebček krušaric iz tržaške okolice po katerem so vedele, kdaj je peka kruhov gotova; bil je premazan z oljem in potresen s sladkorjem ter namenjen zlasti otrokom.
- Pinca — rahel kruh iz pšenične moke, zamešen z mlekem in jajci (Primorsko).
- Pinica — 1. gl. pinca; 2. pod žerjavico pečena pogača; 3. velikonočni kruh na Primorskem.
- Pinjenec — pinjeno mleko.
- Pinjenica — gl. pinjenec.
- Pirhi — rdeče pobarvana ali različno poslikana jajca za velikonočne praznike.
- Pirih — gl. pirhi.
- Pireh — gl. pirhi.
- Pirovica — pogača iz pirjevične moke (Ščavnica).
- Piruh — gl. pirhi.
- Pisanica — gl. pirhi (Bela krajina).
- Pisanka — gl. pirhi (Štajersko, Koroško).
- Piskrčki, tri — večerja za debeli četrtek („treh piskrčkov god“): v prvem loncu svinina in koleraba ali kaša, v drugem loncu zelje in v tretjem loncu štruklji (Dolenjsko).
- Platičke — jabolčni krlhji (Gorjanci).
- Platmož — štrukljem podobna jed (Pohorje).
- Pletenec — pecivo s testenim opletom.
- Pletenica — pletena krušna štruca.
- Pletenik — gl. bosman (Štajersko, Prekmurje).
- Počešerka — ime za zadnji obrok jedi iz kakršnegakoli pridelka, ki je še pri hiši, npr. krompirja (Vrsno), tudi krompirjeva počešerka (Tolminska).
- Podirjanica — gl. dirjenca (Rož).
- Podmet — 1. moka, s katero se zgosti neka tekoča jed; 2. močno podmetena juha, redek močnik (Gorenjsko).
- Podmeta — gl. podmet 1 (Notranjsko).
- Podmetanica — gl. podmet 2 (Notranjsko).
- Podmetenec — gl. podmet 2 (Gorenjsko).
- Podmetenica — gl. podmet 2 (Idrija).
- Podmetenka — gl. podmet 2 (Pohorje).
- Podmetki — juha iz pinjenega mleka.
- Podprhalčnik — pod žerjavico pečen kruh.
- Pogača — 1. splošno ime za bel kruh; 2. ime za različne kruhe, v katere so zamešeni različni dodatki oziroma nadevi; 3. ime za različne ženitovanjske kruhe; 4. ime za vse pečene jedi iz moke (Štajersko); 5. pod pepelom pečen nekvašen kruh (Goriško).
- Pogača, kipnjena — iz kvašenega testa.

- Pogača, nekvašena.
- Pogača semenača — 1. kruh zamešen z različnimi semeni; 2. takšen kruh kot darilo otrokom, ko so za vse svete hodili od hiše do hiše; 3. praznično pecivo na zahvalno nedeljo (Istra).
- Pogačica — majhna pogača.
- Poganica — 1. gl. gubanica 4 (Plužne); 2. gl. pogača 2 (najbrž ajdova; poganica — ajda).
- Pogice — z rožiči oblikovano okrasje na pogačah (Štajersko).
- Pogodelj — jed, ki jo sladkosneda ženska pripravi samó zase, kadar drugih ni doma (Banjščice).
- Pokrepnik — v kozici pečen kruh (Tolminsko, Temljine).
- Pokuhanica — polenta, ki se že v kotliču zabeli in potem zameša (Podkrnci).
- Polenta — (Bistrica na Zilji, Modrinja vas in Drevlje v Ziljski dolini).
- Polenta z radičem — priljubljena jed (Goriška Brda).
- Poletinčki — rogljiči črnotiških kruharic.
- Polivka — 1. s čimer se neka jed, npr. žganci, polije (Dolenjsko); 2. slaba juha (Kranjsko); 3. juha iz bučnih jedrc (Bela krajina).
- Pomiznjak — gl. miznik.
- Pomižnjek — gl. miznik.
- Pomožnik — gl. miznik.
- Pomožnjak — gl. miznik (Štajersko).
- Ponada — otroška jed, najbrž krušna juha.
- Ponetin — kepast kruhek, izdelek škedenjskih krušaric.
- Ponižnjak — gl. miznik.
- Popara — poparjen star kruh, krušna kaša.
- Poprnjak — gl. mali kruhek.
- Poprtnik — božični kruh (trije hlebci: ajdov, ržen, pšenični — ali hlebec iz moke vseh žit — ali nadevan s suhim sadjem in drugim — ali samo tretji, pšenični od treh hlebcev, ki je ležal vse božične praznike na mizi in so ga načeli šele na dan sv. treh kraljev).
- Poprtnjak — gl. poprtnik.
- Posevčnik — kruh iz otrobov (Tolminsko).
- Posevnik — gl. posevčnik (Krn).
- Posolánka — 1. razvlečeno pečeno testo, posuto z ocvirki in soljo (Prekmurje); 2. gl. krap (Ravénsko).
- Postovjek — gl. miznik (Štajersko).
- Postružka — 1. kruh iz ostankov testa; 2. kvasenica (gl. krap 1) iz ostankov testa pri peki kruha (Štajersko).
- Postružnica — gl. postružka.
- Postružnik — gl. postružka 1.
- Potanec — nekvašen kruh.
- Potica — gl. povitica.
- Potica, ajdova — v Šempetru pri Novem mestu običajna pustna jed.
- Potica, kranjska — gl. jerpica 2.
- Potica, orehova — (Dolenjsko, Gorenjsko).
- Potica, sirova — (Dolenjsko, Kranjsko).
- Potica, smetanasta — (Dolenjsko).
- Potica, strdena — z medenin nadevom (Gorenjsko).
- Potica, z jabolčnim nadevom, cimetom in sladkorjem — (Dolenjsko).
- Potica, žafranova — (Dolenjsko).
- Potlačenica — nizek, zapečen, s soljo in kumino potresen kruh (Gorenjsko).

- Potresva — ime za razne nadeve za povitice.
- Potvica — gl. povitica (Dolenjsko).
- Povalnica — gl. povitica (Notranjsko, Dolenjsko, Ribniška dolina).
- Povalnik — štrukelj.
- Povančica — majhna povalnica.
- Povelina — povojeno meso.
- Povijača — gl. povitica.
- Povitica — ime za peciva iz različnih mok z različnimi nadevi. Na tenjeno testo so potresali nadev, nato vse skupaj povili v svitek in spekli v peči. Ime je bilo razširjeno zlasti po Kranjskem in Štajerskem.
- Povitnica — gl. povitica.
- Povitnjak — gl. povitica.
- Požetnjak — za žanjice pečen bel kruh.
- Požganica — prežgana juha.
- Požganka — gl. požganica.
- Požinjavka — povitica za žanjice po končani žetvi (Gorenjsko).
- Požinki — kolački, ki so jih dajali žanjicam po končani žetvi (Gorenjsko).
- Prajtel — 1. do metra v premeru velik kolač, v navadi za velikonočne praznike (Rož); 2. nekvašen velikonočni kruh (Koroško). Prim. pajtelj.
- Prata — pečenka (Škofja Loka, Dolenjsko).
- Praženek — gl. krap 1.
- Prdaž — jed iz krompirja in sladkega zelja (Rož).
- Presenec — gl. presnec.
- Presnec — 1. nekvašen kruh; 2. vrsta gubanice 1 ali 4 (Kras); 3. v stožčasto kopico zloženi, skupaj pečeni mlinci (Notranjsko); 4. ženitovanjski kruh (Pivka); 5. ženitovanjsko pecivo iz mlincev in nadeva (Kranjsko); 6. praznično pecivo za velikonočni žegen (Goriško, Trst); 7. z mlekem zamešen kruh za velikonočne praznike (Dravsko polje).
- Presnjače — gl. petkovičke (Zdole pri Brežicah).
- Presta — pecivo v obliki osmice, v navadi v gostilnah in na semanje dni.
- Prešča — gl. preštica.
- Prešišnjak — kruh iz nekvašenega testa (Prekmurje).
- Preštica — kruhek, ki so ga za Vse svete darovali beračem in otrokom (Gorenjsko, Notranjsko in drugod).
- Prga — 1. moka iz posušenega sadja (zlasti lesnik); 2. vrsta koruzne pogače (vzhodno Štajersko).
- Prhka — rahel kruh; jemali so ga s seboj na božjo pot (Prekmurje).
- Prhpogača — rahla pogača, rahel bel kruh (vzhodna Slovenija).
- Prinaš — vrsta velike ženitovanjske pogače, ki so jo prinesli na mizo in delili med svate.
- Prinos — gl. prinaš; 2. botrinski kruh, ki so ga prinesli v dar porodnici (Kras).
- Proja — v žerjavici pečen nekipnjen kruh (Savinjska dolina).
- Prosenjak — kruh iz prosene moke.
- Pšeničak — kruh iz pšenične moke.
- Pšeničnica — gl. pšeničak.
- Pšeničnik — gl. pšeničak.
- Pšeničnjak — gl. pšeničak.
- Pšenika — 1. pšenični zdrob; 2. pšenična kaša.

- Rantaš — prežganje, najbrž tudi prežganka (Prekmurje).
- Raševina — podmetena prosena kaša, zabeljena z mastjo in ocvirki (Škofjeloški hribi).
- Rdečka — mesena klobasa.
- Remenica — gl. pirhi (Prekmurje).
- Remenke — gl. pirhi (Prekmurje).
- Repa, bujta — jed ob kolinah: kislja repa, kuhana s kašo in kosci mastnega, slabšega mesa (Prekmurje).
- Repa, kadna ali kvašena — kislja repa.
- Repa, kašnata — prosena kaša z repo.
- Repa, kuhana z bobom — (Dolenjsko).
- Repa, kuhana z grahom — (Dolenjsko).
- Repa, mlečna — na mleku zakuhana sladka repa.
- Repa, presna, kuhana — (Dolenjsko).
- Repa, pretépana — z mlekem pripravljena repa — (Prekmurje).
- Repa z zeljem v skledi, mešana ali v plasteh, z dodatkom repne cime in presne redkve s sardelo — (Dolenjsko).
- Repar — vrsta kruha, trije skupaj spečeni rožiči (Staro Sedlo).
- Repica — ime za rastlino, plod in razne krompirjeve jedi (Koroško).
- Repje — gl. aleluja (Primorsko).
- Repnjača — gibanica, polnjena z repnim semenjem (Goričko) ali z repo in medom (Prekmurje); pšenična ali ržena, pripravljena z repo, zeljem ali bučami: ta nadev je pražen na maslu in zmešan s smetano — (Prekmurje).
- Reteše — pečena povitica z nadevom iz maka, repe, rozin in skute — (Prekmurje).
- Rezine, krušne, ocvrte in sladkane — praznična jed (Goriška Brda).
- Reženj — velikonočna jed iz neosoljenih jajc s hrenom (metliška okolica).
- Ribanica — kislja repa (Kranjska Gora).
- Ribanka — gl. ribanica (Gorenjsko).
- Ričet — ječmenova kaša, dostikrat s primesmi, npr. fižolom in drugim.
- Rogljji — takšni kruhki krušaric iz tržaške okolice.
- Roguša — vrsta potice na ženitovanjski pojedini (Notranjsko).
- Rumenica — gl. pirhi (Prekmurje).
- Rženjak — kruh iz ržene moke.
- ● ●
- Sesam — kuhana ribja jed (Istra).
- Seseka — sesekana in osoljena, vendar neocvrta slanina (celovška okolica).
- Shajanci — kuhano kvašeno testo (Dolenjsko).
- Sirkovec — 1. kruh iz sirkove moke; 2. kruh iz koruzne ali sirkove moke (Koroško); 3. takšen hlebček kot darilo za Vse svete (Koroško).
- Sirnica — sirova juha.
- Sirootka — ostanek mleka po sirjenju.
- Sirovnik — pogača s sirnim nadevom.
- Skrlup — smetana (Kras, Brkini).
- Skuta — 1. gl. mohat; 2. vrsta kaše (Dolenjsko).
- Skutnica — iz skute kuhana juha (Tolminsko).
- Slivovnik — 1. močnik s slivami; 2. pogača z nadevom iz sliv.
- Smetanci — neka testena jed s smetano, morda ista kot smetaniki.
- Smetaniki — cmoki s smetano (Gorenjsko).

- Smeteniki — gl. smetaniki.
- Smojka — v žerjavici pečena cela repa (Škofja Loka, Rova, Gorenjsko).
- Smok — močnik (Notranjsko).
- Smukavc — gl. cmokavc (Gorenjsko).
- Sočivo — 1. kuhana zmes fižola, graha, boba in druge zelenjave; 2. takšna jed kot glavni obrok za božični post in novoletni večer (Kostel).
- Sok — 1. redek močnik; 2. z moko gosteje podmetena juha.
- Sok, mlečen — (Mengeš).
- Sok, zabeljen z maslom, v njem štruklji (najbrž v pomenu cmoki) — (škofjeloški hribi).
- Solata iz opresnega zelja.
- Solata, kumarična — (Prekmurje).
- Solata, motovilčna — (Dolenjsko).
- Solata, regratova s slanino — (Dolenjsko).
- Solata, zabeljena s slanino — (Prekmurje, Gorenjsko).
- Solata, zabeljena s smetano — (Gorenjsko).
- Solata, zabeljena z oljem — (Gorenjsko).
- Solata, zeljnata — (Dolenjsko).
- Sorzni — gl. kruh, soržni.
- Stalnik — gl. miznik 2 (Šaleška dolina).
- Stojek — gl. postovjek.
- Stolnik — gl. stalnik.
- Stonjek — gl. postovjek.
- Stoujenec — gl. postovjek.
- Strdenica — 1. gl. lecet; 2. medena potica ali pogača.
- Strdenje — gl. lecet (Gorenjsko).
- Sukanec — 1. gl. sok; 2. kitast močnik (Gorenjsko, Tolminsko, Bela krajina); 3. črni močnik (Dolenjsko).
- Sukanec, mlečni, koruzni — (Bela krajina).
- Sukla — močnik iz sladke repe (Ziljska dolina).
- Sušje — suho sadje (Vipavsko, goriška okolica, Kras).
- Svinina s hrenom — zelo cenjena jed pri Podgorcih (Dolenjsko).
- Svinina s kislim zeljem.



- Šaplja — ime za suho sadje, darovano otrokom na tepežni dan (Koroško).
- Šarkelj — gl. pogača 1 in 2.
- Šartelj — gl. šarkelj.
- Ščava — omaka iz divje kislice — (Prekmurje).
- Šentice — ime za jajčno cvrtje, pripravljeno iz darov za florijanovanje (Podjuna).
- Šklojce — krljji suhega sadja (vzhodna Slovenija).
- Šopa — oparjeni in zabeljeni ostanki starega kruha (Gorica).
- Špehovka — potica s slaninastim nadevom (Kranjsko).
- Štraubi — gl. fanciji (Kras).
- Štruc — ženitovanjski kruh (Pohorje).
- Štruca — 1. krušna oblika; 2. ženitovanjski kruh (Haloze).
- Štruklji — 1. v svitek zvito tenjeno testo iz raznih mok, z raznimi nadevi, kuhano; 2. v svitek zvito tenjeno testo iz raznih mok, z raznimi nadevi, pečeno; 3. cmoki, iz

testa različnih mok, zamešenega z raznimi nadevi (Koroško); 4. testeni svaljki v močniku.

Štruklji, medeni — (Dolenjsko).

Štruklji, ocvirkovi — (Dolenjsko).

Štruklji, sirovi.

Štruklji, smetanasti — (Dolenjsko).



Tepec — vrsta potice s trdo skorjo (Slovenske gorice).

Teričnik — kruh, spečen za terice.

Ternjak — kruh iz pirjevične moke (Gorjansko na Krasu).

Tičice, tičke — gl. golobice (Dolenjsko, Istra).

Tirnik — kruh iz zmeske (s pirjevično moko?) moke (Skrilje pod Čavnom).

Tirnjak — gl. ternjak.

Titola — gl. menih, izdelek škedenjskih krušaric.

Toplek — vrsta pogače (Slovenske gorice).

Trenta — 1. trente = vrstni kruhki, žemlje (Gorenjsko); 2. hlebec kruha, ki so ga razdelili pogrebem (Gorenjsko); 3. hlebec belega gostilniškega kruha.

Trjet — 1. ohlajen močnik, potresen z raznimi dodatki (Koroško); 2. krušne rezine v moštu; 3. ocvrte krušne rezine s sladkorjem in cimetom (Dolenjsko).

Trniči — ornamentirani posušeni ali prekajeni sirčki čebulaste oblike, dekliško darilo fantom (Kamnik, Velika planina nad Kamnikom).



Umetenica — pinjeno mleko.

Umetki — gl. umetenica.

Urezanica — ime za kruh, ki so ga dali obrtniku, ko je po končanem delu odšel od hiše (npr. čevljarju ali krojaču).



Vahči — krušni hlebčki, ki so jih za Vse svete dajali revežem in otrokom (Notranjsko in drugod).

Vahtiči — gl. vahči.

Višča — koruzni močnik z repnim natjem (goriška okolica).

Vmetenica — 1. gl. podmet 2; z moko podmetena juha.

Vrtalja — gl. frtalja (Goriško).

Vrtanek — gl. vrtanik.

Vrtanik — 1. kolač (Prekmurje); 2. ženitovanjski kolač (Prekmurje); obročasta pečena testena kita iz pšenične moke, jajc, mleka in surovega masla (Prekmurje).

Vrtanj — gl. vrtanik 1; 2. velik kolač, ki so ga na ženitovanju obesili nad nevesto (Bela krajina).

Vrtanjek — gl. vrtanik (Ščavnica in okolica).

Vrtanka — gl. vrtanik.

Vrtenjak — gl. vrtanik (Mursko polje).

Vrtanjki — štruklji.

Vugorke s smetano in česnom — kumare (Prekmurje).

Vuzemnice — neko (najbrž velikonočno) pecivo.



Zajec — del mesa v hrbtišču, zlasti svinjskega (Idrija, Lašče, novomeška okolica).

Zaoblica — gl. oblica 2.

Zaseka — gl. seseka (Gorenjsko, Štajersko).

Zavijača — gl. povitica (Bela krajina).

Zelje, ješprenovo — ričet s kislim zeljem.

Zelje, kašnato — (prosenka) kaša z zeljem.

Zelje, kiselno in krompir — (Črna na Koroškem, Topla).

Zelje, kiselno in prosena kaša — (Sele nad Borovljami).

Zelje, kiselno in svinina (Kranjsko, Štajersko, Koroško).

Zelje, mlečno — na mleku zakuhanu sladko zelje.

Zelje, kropno — v neslanem kropu kuhano zelje — (Prekmurje).

Zlevanjka — v peči pečeno pecivo iz vlitega testa v pekvo. Sporočeno je z jajci in mlekom pripravljeno testo iz pšenične, ajdove ali koruzne moke (vzhodno Štajersko).

Zlevanka — (Prekmurje).

Zlevka — gl. zlevanjka.

Zlivanica — gl. zlevanjka (vzhodno Štajersko).

Zlivanka — gl. zlevanjka (okolica Ščavnice).

Zmetanki — cmoki iz pšenične moke (Kranjska Gora).

Zmetek — surovo maslo.

Zmetenec — gl. zmetek.

Zmetki — pinjeno mleko.

Zmočaj — surovo maslo.

Zvara — 1. sirotka; 2. sesirjeno mleko (Bovec).



Žegen — 1. blagoslovljene jedi na veliko noč; 2. kot sestavine žegna bogatih gorenjskih kmetij so npr. sporočene jedi: kruh, jagnjetina, prekajena krača, klobase, orehov in meden kolač, pirhi, hren.

Žegnica — gl. žegen (Tolminsko).

Želodec, „stlačen polnjen“ — jed na veliko noč (Dolenjsko).

Žemek — skuta za ožete sirčke (Notranjsko), prim. ožemčki.

Žemlje — naprodaj so bile pri pekih, prodajali pa so jih tudi potujoči prodajalci.

Žganci — gosta jed iz pražene, s kropom zalite moke ali nepražene, v krop usute moke.

Žganci, ajdovi — (Gorenjsko, Dolenjsko, Štajersko, Prekmurje, Koroško).

Žganci, ajdovi s kašo — (Cmurek).

Žganci, ajdovi s kislim zeljem — (Fala).

Žganci, ajdovi s slanino — (Črna na Koroškem).

Žganci, ajdovi z juho — (Cmurek).

Žganci, ajdovi z mlečno juho — (Črna na Koroškem).

Žganci, debelačni — iz koruzne moke.

Žganci, iz pražene koruzne moke, zabeljeni z zaseko.

Žganci, ječmenovi s sladkim ali kislim mlekom — (Sele nad Borovljami).

- Žganci, koruzni — (Rateče).
- Žganci, krompirjevi — 1. iz mešanice krompirja in moke (Kalobje); 2. zmečkan krompir.
- Žganci, luskovi — iz ajdove, na lusk zmlete moke.
- Žganci s kislim mlekom — (Kranjsko, Koroško, Štajersko).
- Žganci s kislim zeljem — (Koroško, Gorenjsko).
- Žganci s kisló repo.
- Žganci turšičični — iz koruzne moke.
- Žganci z mlekom.
- Žganci, zabeljeni s slanino — (Gorenjsko).
- Žganci, zabeljeni z maslom, v navadi zlasti ob petkih — (Gorenjsko).
- Žganci, zabeljeni z maslovníkom (gl. maslovník).
- Žganci, zabeljeni z volovim maslovníkom — (gl. volovi maslovník).
- Žganci, zabeljeni z mastjo in ocvirki.
- Žganci, zmesni — iz zmesi raznih mok, izrecno sta sporočeni zmes ajdove in ječmenove moke ter zmes ajdove in koruzne moke.
- Žganka — polenta.
- Žganki — gl. žganci — (Prekmurje).
- Žličar — cmok, žličnik (Tolminsko).
- Žličniki — v vodi kuhani močnatí cmoki (Notranjsko, Tolminsko).
- Žličnjaki — gl. žličniki (vzhodno Štajersko).
- Žlikrofi — z raznimi nadevi polnjene in skuhané testene krpice (Idrija, cerkniška okolica).
- Žmiték — skuta iz kislega mleka (Lašče), skuta (Planina pod Mangrtom).
- Žolica — jed ob kolinah, hladetina (Kranjsko).
- Žulica — gl. postruška (Rogatec).
- Žulka — 1. gl. postruška (Rogatec); 2. žemlja (Štajersko).
- Župa, čisava — kislá juha, tudi običajna jed na sedmini (Koroško).
- Župa, črna — okisana juha iz svinjske krvi in koscev najbolj mastnega mesa; ko so jo jedli, so vanjo nadrobili kruh (Dolenjsko).
- Župa, sírova — (Prekmurje).
- Župa, zeljna — (Štajersko).
- Župnik — gl. kruh, božični.
- Župnjak — gl. župnik.

Okrajšave navajanih virov in literature

- Andrejka, Spomini — Jernej Andrejka, Mladostni spomini 1850—1878. Ljubljana 1934.
- Baš, Dohodki — Angelos Baš, Delavski dohodki in kupna moč. V: Življenje idrijskega rudarja. Razstava. Slovenski etnografski muzej Ljubljana v sodelovanju z Mestnim muzejem Idrija. Poseben odtis Idrijskih razgledov, št. 3—4, letnik XX, Idrija 1975.
- Baš, Hrana — Angelos Baš, Hrana. V: Slovensko ljudsko izročilo. Uredil Angelos Baš, Ljubljana 1980.
- Baš, Lov — Angelos Baš, Polšji lov na Slovenskem. Traditiones, 10—12. Ljubljana 1984.
- Baš, Oprema — Angelos Baš, Hišna notranja oprema podložnikov v ljutomerski okolici v prvi polovici 19. stoletja. V: Svet med Muro in Dravo, Maribor 1968.
- Baš, Poglavlja — Angelos Baš, Poglavlja iz etnološkega dela Stanka Vraza na Slovenskem. Traditiones, 7—9, Ljubljana 1982.
- Baš, Prehrana — Angelos Baš, Prehrana gozdnih in lesnih delavcev na južnem Pohorju. Časopis za zgodovino in narodopisje. Nova vrsta, 1. letnik, Maribor 1965.
- Baš, Kulture — Franjo Baš, Kulture v Mariboru v začetku XIX. stoletja. Mariborski kalendar 1932. Izdala in založila Nabavljalna zadruga državnih uslužbencev v Mariboru.
- Baš, Nivo — Franjo Baš, Življenjski nivo kmeta. Socialni problemi slovenske vasi. I. zvezek. Socialno ekonomski inštitut v Ljubljani. Zbirka studij, št. 2, Ljubljana 1938.
- Beda na Kranjskem — Naši dopisi. Iz Ljubljane — Beda na Kranjskem. Novice gospodarske, obrtniške in narodne. Tečaj XLVIII, List 9, Ljubljana, 26. februarja 1890.
- Belošič, Wenden — Valentin Bellosics, Die Wenden im Zalaer und Eisenburger Comitat. V: Die österreichisch-ungarische Monarchie in Wort und Bild. Ungarn, IV, Dunaj 1896.
- Benkov, Starice — Tone Benkov, Narodne starice. Novice kmetijskih, rokodelnih in narodskih reči. Tečaj IX, List 3, Ljubljana 1851.
- Blaznik, Žiri — Pavle Blaznik, Žiri v luči franciscejskega katastra. Loški razgledi, XXVII, Škofja Loka, 1980.
- Borštnik, Pogovori — Marja Borštnik, Pogovori s pesnikom Gradnikom. Maribor 1954.
- Božič, Razmere — Lado Božič, Socialne razmere idrijskih rudarjev. Idrijski razgledi, II. letnik, št. 3, Idrija 1957.
- Britovšek, Razkroj — Marijan Britovšek, Razkroj fevdalne agrarne strukture na Kranjskem. Ljubljana 1964.
- Buchenhain — J. Buchenhain, Die Weihnachtbrote. Carniola VI., št. 103, Ljubljana 1844.
- Buče — Buče (tikve) so dobra in zdrava jed. Kmetijske in rokodelske novice, Tečaj III, List 14. Ljubljana 1845.
- Bunc, Ženitnine — Franc Bunc, Ženitnine Slovincov na Krasu. Novice gospodarske, obertnijske in narodske, Tečaj XIV, List 7, Ljubljana 1856.
- Cenilni elaborat Adlešiči — Catastral Schätzungselaborat der Gemeinde Adelschitz. Land Krain, Kreis Neustadt. Schätzungs District XI, Steuerbezirk Krupp št. 1. Arhiv SR Slovenije v Ljubljani, Franciscejski kataster, Cenilni operati, št. 1.
- Cenilni elaborat Bistica na Zilji — Catastral Schätzungs—Elaborat der Gemeinde Feistritz. Land Kärnten, Kreis Villach, Steuerbezirk Arnoldstein, Villach den 13ten Dezember 1832. Deželni arhiv v Celovcu, Franciscejski kataster, fascikel 36.
- Cenilni elaborat Čatež — Catastral Schätzungs—Elaborat der Gemeinde Tschatesch. Land Krain, Kreis Neustadt. Schätzungs District X, Steuerbezirk Landstrass. št. 310. Arhiv SR Slovenije v Ljubljani, Franciscejski kataster, Cenilni operati, št. 334.

- Cenilni elaborat Drašiči — Catastral Schätzung—Elaborat der Gemeinde Draschitz. Land Krain, Kreis Neustadt. Schätzungs District XI, Steuerbezirk Krupp št. 43. Arhiv SR Slovenije v Ljubljani, Franciscejski kataster, Cenilni operati, št. 47.
- Cenilni elaborat Drevlje — Catastral Schätzungs—Elaborat der Gemeinde Dreulach. Land Kärnten, Kreis Villach, Steuerbezirk Arnoldstein, Villach den 12te Dezember 1832. Deželni arhiv v Celovcu, Franciscejski kataster, fascikel 26.
- Cenilni elaborat Gorenja vas — Catastral Schätzungs—Elaborat der Gemeinde Goreinavas. Land Krain, Kreis Laibach. Schätzungs Dist. II, Steuerbezirk Laak, št. 70. Arhiv SR Slovenije v Ljubljani, Franciscejski kataster, Cenilni operati, št. 42.
- Cenilni elaborat Knežak — Catastral Schätzungs Elaborat der Gemeinde Grafenbrunn. Land Krain, Kreis Adelsberg. Schätzungs Dist. 6, Steuerbezirk Prem št. 40. Arhiv SR Slovenije v Ljubljani, Franciscejski kataster, Cenilni operati.
- Cenilni elaborat, Leše — Catastral Schätzungs—Elaborat der Gemeinde Liescha. Land Kärnten, Kreis Klagenfurt. Schätzungs District VIII, Steuerbezirk Bleiburg. Št. 238. Arhiv SR Slovenije, Franciscejski kataster, Cenilni operati.
- Cenilni elaborat Lozice — Catastral Schätzungs Elaborat der Gemeinde Lositze. Land Krain, Kreis Adelsberg. Schätzungs District 6, Steuerbezirk Wipbach. Št. 94. Arhiv SR Slovenije v Ljubljani, Franciscejski kataster, Cenilni operati.
- Cenilni elaborat Modrinja vas — Catastral Schätzungs—Elaborat der Gemeinde Möderndorf. Land Kärnten, Kreis Villach, Steuerbezirk Hermagor, Villach den 29. Jänner 1833. Deželni arhiv v Celovcu, Franciscejski kataster, fascikel 137.
- Cenilni elaborat Rateče — Catastral-Schätzungs-Elaborat der Gemeinde Ratschach. Land Krain, Kreis Laibach. Schätzungs District 1, Steuerbezirk Weissenfels. Št. 223. Arhiv SR Slovenije v Ljubljani, Franciscejski kataster, Cenilni operati.
- Cenilni elaborat Sinji vrh — Catastral Schaetzungs-elaborat der Gemeinde Schweinberg. Land Krain, Kreis Neustadt. Schätzungsdistrict XI, Steuerbezirk Krupp. Št. 259. Arhiv SR Slovenije v Ljubljani, Franciscejski kataster, Cenilni operati, št. 278.
- Cenilni elaborat Stična — Catastral Schätzungs—Elaborat der Gemeinde Stittich. Land Krain, Kreis Neustadt. Schatz. d. IX, St.b. Sittich. Št. 273. Arhiv SR Slovenije v Ljubljani, Franciscejski kataster, Cenilni operati.
- Cenilni elaborat Suhor — Catastral Schätzungs—Elaborat der Gemeinde Suchor. Land Krain, Kreis Neustadt, Schätzung District XI, Steuerbezirk Gotschee. Št. 294. Arhiv SR Slovenije, Franciscejski kataster, cenilni operati, št. 314.
- Cenilni elaborat Šentrupert — Catastral Schätzungselaborat der Gemeinde St. Ruprecht. Land Krain, Kreis Neustadt. Schätzungsdist. IX, Steuerbezirk Neudegg. Št. 237. Arhiv SR Slovenije v Ljubljani, Franciscejski kataster, Cenilni operati, št. 256.
- Cenilni elaborat Trebnje — Catastral Schätzungs—Elaborat der Gemeinde Obertreffen. Land Krain, Kreis Neustadt. Schätzung District 9, Steuerbezirk Treffen. Št. 313. Arhiv SR Slovenije v Ljubljani, Franciscejski kataster, Cenilni operati, št. 331.
- Cenilni elaborat Vipava — Catastral Schätzungs Elaborat der Gemeinde Wipbach. Land Krain, Kreis Adelsberg. Schätzungs Dist. 6, Steuerbezirk Wipbach. Št. 212. Arhiv SR Slovenije v Ljubljani, Franciscejski kataster, Cenilni operati.
- Cenilni elaborat Visoko — Catastral-Schätzungs-Elaborat der Gemeinde Visokim. Land Krain, Kreis Laibach. Schätzungs Dist. II, Steuerbezirk Laak. Št. 324. Arhiv SR Slovenije v Ljubljani, Franciscejski kataster, Cenilni operati.
- Cenilni elaborat Višnja Gora — Catastral Schätzungs-Elaborat der Gemeinde Weixelburg(!). Land Krain, Kreiss(!) Neustadt. Schätzungs District VIII, Steuerbezirk: Weixelberg(!). Št. 346. Arhiv SR Slovenije, Franciscejski kataster, Cenilni operati, št. 366.

- Cenilni elaborat Vodice — Catastral-Schätzungs-Elaborat der Gemeinde Voditz. Land Krain, Kreis Laibach. Schätzungs-Distr. III, Steuerbezirk: Flödnig. Št. 325. Arhiv SR Slovenije v Ljubljani, Franciscejski kataster, cenilni operati, št. 185.
- Cestnikov, Kruh — A.K. Cestnikov, Žito in kruh. Novice gospodarske, obrtniške in narodske, Tečaj XV, List 62, Ljubljana 1857.
- Chorinsky, Prebivavcam — Gustav grof Chorinsky c. kr. poglavar, Prebivavcam krajnske krónovine. Novice kmetijskih rokodelnih in narodskih reči, Tečaj IX, List 48, Ljubljana, 26 listopada 1851.
- Costa, Reiseerinnerungen — Heinrich Costa, Reiseerinnerungen aus Krain. Ljubljana 1848.
- Čaplovič, Wenden — Johann Csaplovics, Croaten und Wenden in Ungern. Pressburg, 1829 (Opis Slovencev, ki je izšel v nemškem prevodu v Bratislavi leta 1829, je pred 29. februarjem 1820 napisal Jožef Košič, župnik na Dolnjem Seniku pri Monoštru).
- Delimarič, Beli Krajnci — Milanko Delimarič (= Jurij Kobe), Beli Krajnci unkraj Kerke in Save od Kostanjevice do Jesenic. Vzrok njih siromaštva; gospodarstvo, način življenja, poštenost, jezik in vraže. Kmetijske in rokodelske novice, Tečaj III, List 2 in 4, Ljubljana 1845.
- Dolenec, O gozdu — Hinko Dolenec, Izbrani spisi. O gozdu in nekaterih njegovih ljudeh. Ljubljana 1921.
- Dular, Drobline — Ozvald Dular, Narodne drobtine. Novice gospodarske, obrtniške in narodne, Tečaj XXIII, List 3, Ljubljana 1865.
- Engels, Položaj — Fridrih Engels, Položaj radničke klase u Engleskoj. Beograd 1977.
- Erjavec, Torba — Fran Erjavec, Iz potne torbe. Letopis Matice slovenske za leto 1880, Ljubljana 1880.
- Erjavec, Zlato — Fran Erjavec, Ni vse zlato, kar se sveti. Izbrano delo, Ljubljana 1976.
- Gospodarska zgodovina — Gospodarska in družbena zgodovina Slovencev. Zgodovina agrarnih panog. I. zvezek. Agrarno gospodarstvo, Ljubljana 1970.
- Göth, Topografija — Topografsko gradivo po odgovorih na vprašalnice nadvojvode Janeza in Geoga Götha. (Kopije gradiva, ki ga hrani Deželni muzej v Gradcu, ima Institut za slovensko narodopisje pri Znanstvenoraziskovalnem centru Slovenske akademije znanosti in umetnosti v Ljubljani. Gradivo je deloma že bilo objavljeno — gl. Kuret, Štajersko — v tem seznamu — deloma pa je še neobdelano. Oznaka v uvodu tega gesla pomeni seveda samo neobjavljeno gradivo v omenjenem inštitutu. Kraji imajo številke: Kalobje 143; Luče 209; Planina pri Sevnici 265; Podsreda 273; Prebold 288.)
- Hace, Rakolovka — Matevž Hace, Zadnja rakolovka in druge zgodbe. Maribor 1974.
- Hacquet, Abbildung — B. Hacquet, Abbildung und Beschreibung der südwest- und östlichen Wenden, Illyrer und Slaven itd. Leipzig (Predgovor k prvemu snopiču knjige je datiran z letnico 1801; podatki v knjigi o Slovencih največ veljajo za čas med letoma 1773 in 1787.)
- Hubad, Volksleben — Franz Hubad, Volksleben, Sitten und Sagen der Slovenen. V: Die österreichisch-ungarische Monarchie in Wort und Bild. Steiermark. Dunaj 1890.
- Iz Adlešič — Iz Adlešič v Beli Krajni 18. avgusta. Novice gospodarske, obrtniške in narodne, Tečaj XL, List 34. V Ljubljani v sredo 23. avgusta 1882, str. 271.
- Jaklič, Nevesta — Franc Jaklič, Nevesta s Korinja. Gorica 1926.
- Jaklič, Povesti — Franc Jaklič, Ljudske povesti. Ljubljana 1919.
- Jakomin, Krušarca — Dušan Jakomin, Škedenjska krušarca. Izdal in založil Dom Jakoba Ukmarja. Trst 1987.

- Janko, Običaji — Janko B.(arle), Ženitvanjski običajih Belih Kranjcev. Letopis Matice slovenske. V Ljubljani 1889.
- Jarc, Novo mesto = Janko Jarc, Novo mesto v obdobju med leti 1850 in 1900. V: Karel Clarici, Knjiga moje mladosti, Ljubljana 1981.
- Jeram, Bajta — Janez Jeram, Kmečka bajta. Idrijski razgledi, XIII. letnik, št. 3, Idrija 1968.
- Jeram, Ohcet — Janez Jeram, Kmečka ohcet. Idrijski razgledi, XII. letnik, št. 2, Idrija 1967.
- Jurčič, Cvet — Josip Jurčič, Cvet in sad. Izbrano delo, Ljubljana 1976.
- Jurčič, Sin — Josip Jurčič, Sosedov sin. Izbrano delo II, Ljubljana 1976.
- Kersnik, Slike — Janko Kersnik, Kmetijske slike. Izbrano delo, I, Ljubljana 1976.
- Kobe, Beli Kranjci — J.(urij) Kobe, Beli Krajnci unkraj hribov Gorjancov in Kočevarjev ob reki Kolpi od Metlike do Osilnice. Kmetijske in rokodelske novice, Tečaj V, Ljubljana 1847.
- Kobe, Iz Planine — Novičar iz austrijskih krajev. Juri Kobe, Iz Planine (Stockendorf) nad Černomljem 16. maja. Novice kmetijskih, obertnijskih in narodskih reči. Tečaj XII, List 41, Ljubljana 1854.
- Koblar, Obračun — France Koblar, Moj obračun, Ljubljana 1976.
- Kocbek, Reki — Fran Kocbek, Pregovori, prilike in reki. V Ljubljani 1887.
- Kocbek, Pregovori — Fran Kocbek—Ivan Šašelj, Slovenski pregovori, reki in prilike, Celje 1934.
- Koprivnik, Pohorje — Janez Koprivnik, Pohorje. Ponatis iz Planinskega vestnika 1913—1919, Maribor 1923.
- Korytko, Korespondenca — Emil Korytko, Korespondenca z družino (1836—1838), II. knjiga, SAZU, Ljubljana 1983.
- Kotnik, Presnec — Fr. Kotnik, Presnec. Etnolog, XVI, Ljubljana 1944.
- Kotnik, Starosvetnosti — Franc Kotnik, Slovenske starosvetnosti, Ljubljana 1943.
- Kovačič, Središče — Fr. Kovačič, Trg Središče, Maribor 1910.
- Križnik, Odgovori — Janko Polec, Križnikovi odgovori na vprašanja v Bogiščevem „Napatku“. Posebni odtis iz zvezka tretjega Razprav pravnega razreda Akademije znanosti in umetnosti v Ljubljani, Ljubljana 1945.
- Krumpestar, Knjiga — Fr. Krumpestar, Oznanilna knjiga pri sv. Gregorju iz l. 1830—34. Etnolog XII, Ljubljana 1939.
- Kuczynski, Geschichte — Jürgen Kuczynski, Geschichte des Alltags des deutschen Volkes. Studien, 2, Berlin 1981.
- Kuret, Leto — Niko Kuret, Praznično leto Slovencev, I. del, Celje 1965; II. del, Celje 1967; III. del, Celje 1970; IV. del, Celje 1970.
- Kuret, Štajersko — Niko Kuret, Slovensko Štajersko pred marčno revolucijo 1848. Topografski podatki po odgovorih na vprašalnice nadvojvode Janeza (1811) in Geoga Götha (1842). Gradivo za narodopisje Slovencev 3. SAZU. Prvi del, 1. snopič, Ljubljana 1985; Prvi del, 2. snopič, Ljubljana 1987.
- Lakota na Kranjskem — Lakota na Kranjskem. Novice gospodarske, obrtniške in narodne. Tečaj XLVIII, Ljubljana, 5. februarjara 1890.
- Lapajne, Zgodovina — Ivan Lapajne, Politična in kulturna zgodovina štajerskih Slovencev, Ljubljana 1884.
- Leskovec, Opis — Antoša Leskovec, Opis rajhenburškega nabornega okraja iz l. 1810. Brestanica. Zbornik člankov in razprav, Brestanica 1982.
- Lokar, Bela Krajina — Janko Lokar, Iz Bele Krajine. Carniola. Izvestja Muzejskega društva za Kranjsko. Nova vrsta, letnik II, Ljubljana 1911.

- Lokar, Hiša — Janko Lokar, Belokranjska hiša. Carniola. Izvestja Muzejskega društva za Kranjsko. Nova vrsta, letnik III, Ljubljana 1912.
- London, Ljudi — Jack London, Ljudi ponora (The People of the Abyss), Zagreb 1953.
- Ložar, Hrana — Rajko Ložar, Ljudska hrana. Narodopisje Slovencev, I. del, Ljubljana 1944.
- Ložar, Življenje — Helena Ložar-Podlogar, Anton Trstenjak o ljudskem življenju v Prekmurju. Traditiones XVIII, Ljubljana 1989.
- Makarovič, Črna — Marija Makarovič — Ivan Modrej, Črna in Črnjani. Narodopisna podoba koroškega delavskega naselja do druge svetovne vojne, Črna na Koroškem 1986.
- Makarovič, Oprema — Gorazd Makarovič, Kuhinjska oprema, kuhinje, kuharice in prehrana v XVII. stoletju na Slovenskem. Glasnik Etnografskega muzeja u Beogradu, Knjiga 50, Beograd 1986.
- Makarovič, Predgrad — Marija Makarovič, Predgrad in Predgrajci. Narodopisna podoba belokranjske vasi, Ljubljana 1985.
- Makarovič, Prehrana — Gorazd Makarovič, O zgodnjerednjeveški prehrani alpskih Slovanov. Dolenjski zbornik, Novo mesto 1985.
- Makarovič, Strojna — Marija Makarovič, Strojna in Strojanci. Narodopisna podoba koroške hribovske vasi, Ljubljana 1982.
- Makarovič, Umetnost — Gorazd Makarovič, Slovenska ljudska umetnost, Ljubljana 1981.
- Mal, Ljubljana — Josip Mal, Stara Ljubljana in njeni ljudje, Ljubljana 1957.
- Mal, Zgodovina — Josip Mal, Zgodovina slovenskega naroda. Najnovejša doba, Celje 1928.
- Marmont, Memoari — Maršal Marmont, Memoari, Split 1984.
- Mulec, Običaji — Koloman Mulec, Običaji štajarskih Slovincov pri snubljenji in svatbah. Novice gospodarske, obertnijske in narodske, Tečaj XIV, List 4, 5, 6, Ljubljana 1856.
- Narodopisje — Narodopisje Slovencev, I. del, Ljubljana 1944; II. del, Ljubljana 1952.
- Naši dopisi — Naši dopisi. Novice gospodarske, obrtniške in narodne, Tečaj XLVIII, List 7, Ljubljana 5. februarja 1890.
- Novak, Kultura — Vilko Novak, Slovenska ljudska kultura, Ljubljana 1960.
- Novak, Prehrana — Viljem Novak, Ljudska prehrana v Prekmurju, Ljubljana 1947.
- Novičar — Novičar iz raznih krajev. Novice gospodarskih, obertnijskih in narodskih stvari, Tečaj XIII, List 97, Ljubljana 1855.
- Novičar, Iz kočevskih — Novičar iz slovanskih krajev. Iz kočevskih hribov. J. Novice kmetijskih, obertnijskih in narodskih reči, Tečaj X, List 13, Ljubljana 1852 (14. februar).
- Novičar, Iz Koprivnika — Novičar iz austrijskih krajev. Iz Koprivnika na Dolenskem. M. Novice kmetijskih, obertnijskih in narodskih reči, Tečaj XII, List 18, Ljubljana 1854 (4. marec).
- Novičar, Iz Moravske — Novičar iz austrijskih krajev. Iz Moravske fare, 3. aprila... č. Novice kmetijskih, obertnijskih in narodskih reči, Tečaj XII, List 28, Ljubljana 1854.
- Novičar, Iz Nemške vasi — Novičar iz slovanskih krajev. Iz Nemške vasi pri Kerškim 20 listopada. Novice kmetijskih, rokodelnih in narodskih reči, Tečaj IX, List 49, Ljubljana 1851.
- Novičar, Iz Planine — Novičar iz slovanskih krajev. Iz Planine nad Černomljem 21 novembra. Novice kmetijskih, rokodelnih in narodskih reči, Tečaj IX, List 49, Ljubljana 1851.
- Novičar, Iz Senožec — Novičar iz austrijskih krajev. Iz Senožec 4. januarja. Novice kmetijskih, obertnijskih in narodskih reči, Tečaj XII, List 3, Ljubljana 11. januarja 1854.

- Novičar, Od Bistrice — Novičar iz austrijskih krajev. Od slov. Bistrice na Štaj. M.R. Novice kmetijskih, obertnijskih in narodskih reči, Tečaj XII, List 28, Ljubljana 1854 (8. april).
- Novičar, S kočevskih — Novičar iz austrijskih krajev. S kočevskih hribov 8. febr. K. Novice kmetijskih, obertnijskih in narodskih reči, Tečaj XII, List 15, Ljubljana 1854.
- Obalovič, Običaji — D.M. Obalovič, Ženitovanjski običaji v tržaški okolici. Letopis Matice slovenske, Ljubljana 1885.
- Orožen, Zgodovina — Janko Orožen, Zgodovina Zagorja ob Savi, I. del, Zagorje ob Savi 1980.
- Pajak, Črtice — Josip Pajak, Črtice iz duševnega žitka štaj. Slovencev. V Ljubljani 1884.
- Pirc, Prehrana — Ivo Pirc, Prehrana prebivalstva. V: Socialni problemi slovenske vasi. I. zvezek. Socialno ekonomski institut v Ljubljani. Zbirka študij, št. 2, Ljubljana 1938.
- Pleteršnik, Slovar — M.(aks) Pleteršnik, Slovensko-nemški slovar, I. del, Ljubljana 1894; II. del, Ljubljana 1895.
- Pogodba Blass-Hucher — Ženitovanjska pogodba med samskim polnoletnim Francem Blassom, hišnim in zemljiškim posestnikom v Ljubljani, Kurja vas, kot ženinom in Marjeto, zakonsko hčerjo Franca Hucherja, mizarja v Mokronogu na Kranjskem, datirana v Ljubljani, 6. II. 1824. Arhiv SR Slovenije v Ljubljani, Testamenta Lit. B, 1806—1897/G. III. Št. 101—297, št. 138.
- Pokorn, Kruh — Dražigost Pokorn, Naš vsakdanji kruh, Ljubljana 1985.
- Postave — Postave sa tajiste delavze pri fushini ktere na dan, ali po shihte delajo, Fushinska oblastnina na Prevali 15. den Septembra 1852. Letak hrani Študijska knjižnica, Ravne na Koroškem.
- Postojinsko glavarstvo — Postojinsko okrajno glavarstvo. Zemljepisni in zgodovinski opis. Spisali in izdali učitelji v okrajih. V Postojini. Založil in tiskal R. Šeber, 1889.
- Protokol Sele — Protocoll št. 528/14. Steuer Gemeinde Zell bey der Pfarr. Schätzungs District N 7, Steuerbezirk Hollenburg. Franciscejski kataster. Koroški deželni arhiv, Celovec.
- Protokol Topla — Protocoll št. 448/14. Steuer Gemeinde Topla. Schätzungs District N 8, St. Bez. Bleiburg. Franciscejski kataster. Arhiv Slovenije v Ljubljani.
- Puff, Taschenbuch — Rudolf Gustav Puff, Die Slovenen in Steiermark. Marburger Taschenbuch für Geschichte, Landes- und Sagenkunde der Steiermark und der an dieselbe grenzenden Länder, Gradec 1853.
- Puhar, Besedilo — Alenka Puhar, Prvotno besedilo življenja, Zagreb 1984.
- Radovanović, Sociologija — Miroslav Radovanović, Sociologija bede i pauperizacije, Gornji Milanovac 1983.
- Remec, Običaji — Fr. Remec, Ženitovanjski običaji na Gorenjskem. Letopis Matice slovenske, Ljubljana 1885.
- Schloissnigg, Klic — Janez baron Schloissnigg, c.kr. deželni poglavar, Klic revežem na Notranjskem na pomoč. Novice gospodarske, obrtniške in narodne, Tečaj XXIII, List 9, Ljubljana 1. marca 1865.
- Spinčić, Volksleben — Alois Spinčić, Volksleben der Slaven in Istrien. V: Die österreichisch-ungarische Monarchie in Wort und Bild. Küstenland. Dunaj 1891.
- Stabej, Kruh — Jože Stabej, Kruh ubogih. Kulturnozgodovinski in jezikovni začetki zgodovine krompirja na Slovenskem. SAZU. Razred za filološke in literarne vede. Dela, št. 33, Ljubljana 1977.
- Stepišnik, Navade — Lovro Stepišnik, Ženitne svatbine navade in napitnice iz slovenbištriške okolice, Maribor 1884.

- Sterbenc, Bajdnek — Juri Sterbenc, Bajdnek v Poljanah ob Kolpi. Novice gospodarske, obertnijske in narodske, Tečaj XIV, List 103, Ljubljana 1856.
- Sterle, Prehrana — Meta Sterle, Prehrana na Loškem. Loški razgledi, 34, Škofja Loka 1987.
- Stipetić, Glad — Vladimir Stipetić, Prijeti li glad? Zagreb 1975.
- Stritar, Izbor — Josip Stritar, Izbor mladinskih spisov. Cvetje iz domačih in tujih logov, 16, Ljubljana 1941.
- Šašelj, Poljedelstvo — Ivan Šašelj, Slovenski pregovori in reki o vremenu, letini in poljedelstvu. Etnolog, XVI, Ljubljana 1944.
- Šašelj, Rastlinstvo — J. Šašelj, Slovenski pregovori in reki iz rastlinstva, II. Etnolog, XII, Ljubljana 1939.
- Štrekelj, Pesmi — Karol Štrekelj, Slovenske narodne pesmi, I. zvezek, Ljubljana 1895—1898; II. zvezek, Ljubljana 1900—1903; III. zvezek, Ljubljana 1904—1907; IV. zvezek, Ljubljana 1908—1923.
- Štrekelj, Zaklad — K. Štrekelj, Iz besednega zaklada narodovega. Letopis Matice Slovenske za leto 1892, Ljubljana 1892.
- Tannahill, Kulturgeschichte — Reayannahill, Kulturgeschichte des Essens, DTV, München 1979.
- Tavčar, Cvetje — Ivan Tavčar, Cvetje v jeseni. Izbrano delo, III, Ljubljana 1976.
- Tomasin, Volkscharakteristik — Peter Tomasin, Volkscharakteristik in der Umgebung von Triest. V: Die österreichisch-ungarische Monarchie in Wort und Bild. Das Küstenland. Dunaj 1891.
- Trdina, Berači — Janez Trdina, Berači. Zbrano delo, IX. knjiga, Ljubljana 1956.
- Trdina, Berta — Janez Trdina, Berta. Zbrano delo, IX. knjiga, Ljubljana 1956.
- Trdina, Cigani — Janez Trdina, Cigani Brajdiči. Zbrano delo, X. knjiga, Ljubljana 1957.
- Trdina, Izprehod — Janez Trdina, Izprehod v Belo Krajino. Zbrani spisi, X. knjiga, Ljubljana 1912.
- Trdina, Mengeš — Janez Trdina o Mengšu in Mengšanih. Opombe in uvod napisal Ivan Vidali. 800 let Mengša. Mengeški zbornik 1154—1954, I. del, Mengeš 1954.
- Trdina, Pastirji — Janez Trdina, Pri pastirjih na Žabjeku. Zbrano delo, X. knjiga, Ljubljana 1957.
- Trdina, Rože — Janez Trdina, Rože in trnje. Zbrano delo, X. knjiga, Ljubljana 1957.
- Trdina, Zapiski — Podobe prednikov. Zapiski Janeza Trdine iz obdobja 1870—1879. 27 zvezkov rokopisa v 3 knjigah. Knjižna zbirka Krt, 30, Ljubljana 1987.
- Trdina, Ženitve — Janez Trdina, Dolenjske ženitve. Zbrano delo, X. Knjiga, Ljubljana 1957.
- Turnšek, Krov — Metod Turnšek, Pod vernim krovom. Prva knjiga: Od adventa do posta, Ljubljana 1943. Druga knjiga: Post in Velika noč, Ljubljana 1944. Tretja knjiga: Od Jurjevega do kresa, Trst 1946. Četrta knjiga: Od kresa do adventa, Gorica 1946.
- Urbas, Volksleben — Wilhelm Urbas, Das Volksleben der Slovenen. V: Die österreichisch-ungarische Monarchie in Wort und Bild. Kärnten und Krain. Dunaj 1891.
- Verbajs, Zgodovina — Anton Verbajs, Zgodovina kamnogiške fare. Zgodovinski zbornik. Priloga Ljubljanskemu škofijskemu listu, XI. leto, št. 44, Ljubljana, 1898.
- Vodnik, Pratika — (Valentin Vodnik), Mala pratika sa leto 1803. V'Lublani per Andrei Gassler, natiskauzu.
- Vončina, Rudarstvo — Ciril Vončina, Iz zgodovine mežiškega rudarstva v sredi XIX. stoletja. Časopis za zgodovino in narodopisje, XXXI. letnik, Maribor 1936.
- Vošnjak, Poročilo — J. Vošnjak, Poročilo o kmetijski enkêti dne 17. in 18. aprila 1884. V Ljubljani 1884.

- Vošnjak, Problem — J. Vošnjak, Socijalni problem in kmetijski stan. Letopis Matice slovenske. V Ljubljani 1885.
- Vraz, Uebersicht — Stanko Vraz, Geo- ethno- u. topographische Uebersicht der Slaven in Steiermark. Spis sodi v leto 1838; Vraz ga je poslal Pavlu Josipu Šafaříku, ki pa ga je le deloma porabil. Celoten tekst je objavljen v: Ivan Kunšič, Vladimir Levec, Doneski k zgodovini književne zveze mej Čehi in Slovenci. Zbornik. Na svetlo daje Slovenska Matica v Ljubljani. I. zvezek. V Ljubljani 1899.
- Waizer, Volkscharakter — Rudolf Waizer—Franz Franziszi, Volkscharakter, Trachten, Sitten und Bräuche. V: Die österreichisch-ungarische Monarchie in Wort und Bild. Kärnten und Krain. Dunaj 1891.
- Wiegmann, Speisen — Günter Wiegmann, Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung. Atlas der deutschen Volkskunde, neue Folge, Beiheft 1, Marburg 1967.
- Zgodovina Slovencev — Skupina avtorjev, Zgodovina Slovencev. Cankarjeva založba, Ljubljana 1979.
- Zopet klic — Zopet klic na pomoč stradajočim bratom na Goriškem! Novice gospodarske, obrtniške in narodne, Tečaj XXXVIII, List 9, Ljubljana 1880 (3. marca).
- Žalostna šiba — Žalostna šiba nam žuga. Kmetijske in rokodelske novice, Tečaj IV, List 31, Ljubljana 1846.
- Žontar, Kranj — Jože Žontar, Kranj in njegova širša okolica v prvi polovici 19. stoletja. Kranjski zbornik 1970, Kranj 1970.
- Žurman, Šege — Janez Žurman, Narodne šege štajarskih Slovencev. Ženitovanje okoli Rogatca na Štajerskem. Novice gospodarskih, obrtnijskih in narodskih stvari, Tečaj XVII, Ljubljana 1859.

Summary

Although the emphasis of the article is on nutrition of the predominantly agrarian population, nutrition of proletariat and social élite is outlined as well.

The everyday dishes were meatless and simple: gruel, brown flour soups, corn mush, polenta, groats, bread, potatoes, sauerkraut and turnips, horse-beans and beans and milk. Proletarians tried to imitate this, predominantly rustic, style of nutrition, whereas the high social strata made no distinction between everyday and festive dishes.

The dishes for festive days and special occasions differed greatly from the everyday dishes. Meat and farinaceous food were preferable: pies (štruklji), dumplings, cakes, nut-rolls, the Prekmurje pies (gibanice), wafers, fritters, doughnuts and other sorts of fritters. Proletarians could not but partly imitate the rustic model of festive dishes.

The dishes and nutrition of the social élite were variegated, sumptuous and international. Meat was eaten every day except on the days of fasting when fish, crawfish and oysters were served.

The standards concerning sufficiency of nutrition were only used by the majority population and were just slightly above the edge of deficiency. The standards were often surpassed on big farms where food was rich in calories, yet deficient as regards to their nutritive substances. However, most of the people found these standards completely out of their reach.

Seasonal spring deficiencies and famines resulting from bad harvests were of frequent occurrence throughout the 19th century, but they were usually limited only to certain regions. There was a general, catastrophic famine in the year 1817/18 when people were forced to consume various malnutritive substances.

Evaluation of food was rather important. Meat dishes were most highly esteemed together with farinaceous food, whereas carrots, horse-beans, groats and dishes made of cereals like oats, sweet-pea and the like were not valued at all, except by children who liked practically everything.

People ate together, usually with wooden spoons and all from one dish. The rules of behaviour on farms had certain consistence. Eating together also provided a chance for ordering of everyday jobs and establishing the microsocial order.

With different usages, certain festive dishes functioned as symbols, presents or usage requisites.

The list of dishes and their names based on the 19th century sources offers an adequate picture of the dishes and the respective vocabulary of the majority population.

