

RECEPTI IN NAPOTKI ZA KRIZNE ČASE

Primer slovenskega ozemlja med prvo svetovno vojno

Maja Godina Golija

65

IZVLEČEK

Avtorica obravnava različne prakse prehranjevanja in nadomestke za živila predvsem med prvo svetovno vojno. Pomanjkanja živil in s tem povezane lakote so se pojavljali med prvo in drugo svetovno vojno, deloma tudi v obdobju gospodarske krize v začetku tridesetih let 20. stoletja. Predstavljena je izdaja prve slovenske vojne kuharske knjige, ki je bila natisnjena med prvo svetovno vojno, in recepti za pripravo nekaterih vsakdanjih in boljših jedi v kriznih in vojnih časih.

Ključne besede: Slovenija, prehrana, pomanjkanje, lakota, recepti

ABSTRACT

The article addresses different food practices and food substitutes, in particular from the First World War. Food shortages and related famines occurred during the two world wars and partly also during the economic crisis of the early 1930s. The article presents the publication of the first Slovene cookbook, issued during the First World War, and recipes for preparing ordinary and special dishes in times of crisis or war.

Keywords: Slovenia, food, shortage, famine, recipes

Uvodne besede o lakotah in pomanjkanju živil v Evropi v 19. in 20. stoletju

Hude lakote in pomanjkanja živil so se v Evropi po ugotovitvah raziskovalcev prehrane močno zmanjšali in omejili že v prvi tretjini 19. stoletja, ko se zaradi izboljšanja kmetijske proizvodnje (tehnološke izboljšave), razvoja živilske industrije in uvajanja oz. razširitve novih kulturnih rastlin, npr. krompirja, delež pridelane hrane večja (Smerdel 1991: 29). Vendar so nekatere reforme v kmetijstvu in pretirana pridelava monokultur v 18. in 19. stoletju ter od nje odvisna prehrana ponekod povzročile tudi hude lakote, bolezni prebivalstva in s tem povezane tragedije (Montanari 1998: 184). Tako sta na primer dve zaporedni slabi letini krompirja na Irskem v letih 1845 in 1846 povzročili hudo lakoto, ki je pokosila več kot tretjino prebivalstva in vzpodbudila množično izseljevanje z otoka (Montanari 1998: 184). V kasnejših desetletjih sta večje lakote med evropskim prebivalstvom povzročili predvsem prva in druga svetovna

vojna, moteno preskrbo z živili in pomanjkanje nekaterih živil pa obdobja pred izbruhom vojn in obdobja po njihovem izteku.

66 Vojni čas pa je v 19. in 20. stoletju spodbudil tudi mnoge inovacije na področju predelave, konzerviranja in transporta živil, ki pomembno sooblikujejo našo prehrano še danes (Duffett 2011: 33; Thoms 2011: 251). Prusi in Francozi so v 19. stoletju kar tekmovali, kdo bo izumil nove metode konzerviranja živil, saj bi s konzervirano hrano lahko dobro oskrbeli vojake na bojiščih in med dolgimi vojaškimi pohodi ter si s tem pridobili večjo prednost pred nasprotnikom (Godina Golija 2006: 120). Napoleon je prav zaradi svojih vojaških načrtov razpisal visoke nagrade za izume povezane s predelavo in konzerviranjem živil. Številni poizkusi na tem področju so v začetku 19. stoletja rodili pomembne sadove. Pariškemu slaščičarju in kuharju Nicolasu Appertu (1749–1841) je na razpisu leta 1809 uspelo predstaviti revolucionarno metodo konzerviranja svežih živil s pomočjo pasteriziranja v steklenih kozarcih in dozah (Dollinger-Woidich 1989: 61). Polnjenje vrelih živil in njihovo hranjenje v hermetično zaprtih kozarcih je zagotovilo trajnost živil, ki do tedaj še ni bila znana. Pred tem uveljavljena uporaba velikih količin sladkorja in soli kot poglavitnih konzervansov je bila s to metodo zmanjšana. Skoraj pet desetletij kasneje je Appertovo metodo konzerviranja s svojimi odkritji – sterilizacijo – izboljšal še Louis Pasteur (Breugel 1998: 203). Ti dve metodi sta se uveljavili tudi v živilski industriji, ki je za tržišče že v drugi polovici 19. stoletja pripravljala na ta način konzervirana živila, npr. ribe, meso, sadje in zelenjavo (Zischka 1994: 446).

Nemški vojaški stroj je spodbujal raziskovanje konzerviranja živil, predvsem mesa in zelenjave, s sušenjem. Prusko vojaško ministrstvo je spremljalo inovacije in izume konzerviranja živil zlasti v nemški živilski industriji. Vojaški arhiv v Berlinu hrani precej gradiva o poskusih konzerviranja živil in skrivnih receptih za izdelavo trajne oz. konzervirane hrane (Godina Golija 2006: 120). Že leta 1864 sta nemška podjetnika Giebert in Liebig v Urugvaju postavila prvo tovarno mesnih jušnih koncentratov in jih od tam pošiljala v različne evropske države. V sedemdesetih letih 19. stoletja pa je jušne koncentrate začel izdelovati tudi nemški tovarnar Carl Heinrich Knorr (Spiekermann 1993: 2). Knorr je zasnoval industrijsko proizvodnjo, ki je temeljila zlasti na juhah, pripravljenih iz posušenih in zmletih stročnic, ki so dale fino in hranljivo moko. Ta poceni sestavina je nadomestila drage mesne sestavine in zagotovila tudi v obdobjih pomanjkanj in nizke kupne moči hitro pripravo hranljivega obroka. Leta 1870 je prusko vojaško ministrstvo odkupilo recepturo in pravico za proizvodnjo najbolj znanega izdelka tovarne Knorr, to je grahove klobase (Spiekermann 1993: 4). Gre za jušni koncentrat v obliki klobase, pripravljen iz posušenega in mletega graha, slanine, soli in začimb. Organiziralo je lastno proizvodnjo in s tem izdelkom oskrbovalo vojake na frontah, ki so ob splošnem pomanjkanju živil ta izdelek zelo cenili.

V vojnem času in v obdobju gospodarskih kriz so se v Evropi uveljavila tudi nadomestna živila, ki so nadomeščala draga, večini prebivalstva nedostopna živila ali pa sestavine prehrane, ki zaradi motene preskrbe v vojnem času niso bile na

tržišču oz. jih je močno primanjkovalo. Med takšna živila, ki so nadomeščala draga, bolj kakovostna živila, sodijo margarina, kondenzirano mleko in mleko v prahu, jajca v prahu, različna rastlinska olja, krompirjevi kosmiči in razni kavni nadomestki.

Hudo pomanjkanje živil med vojnoma, je prisililo ljudi, da so uživali nekatere sestavine prehrane in živila, ki jih v obdobjih miru niso. Tako so med prvo svetovno vojno v Evropi, tudi na Slovenskem, uživali meso odsluženih vojaških konj, ki so ga občasno prodajali civilistom v mestnih mesnicah. Da bi zmanjšali odpor prebivalstva do tega mesa, so ga v tedanjem časopisju predstavljali kot izredno zdravo, ki lahko odlično nadomešča govedino in ga je moč pripraviti na mnogo načinov. Konjsko meso so tudi mleli in ga mešali z drugimi vrstami mesa ter ga predelovali v različne klobase (Drouard 2011: 241).

V obdobjih hudega pomanjkanja hrane med prvo in drugo svetovno vojno je izpričano tudi uživanje mesa mačk in psov. Mnoge prepovedi in tabuji povezani s prehrano so bili torej v Evropi v ekstremnih razmerah pomanjkanja hrane kršeni. Meso mačk in psov so pripravljali v omakah ali kot sekanico, njegov izvor so skušali prikriti z različnimi dodatki. Lakota je prisila civiliste, da so uživali mačke in pse med obleganjem Leningrada v letih 1941–1944 (Zweiniger-Bargielowska 2011: 4), o tem piše v svojih spominih na fronto v severni Italiji med prvo svetovno vojno tudi slovenski vojak: *“Prej sem omenil, da v okolici Cessalta ni bilo ne psov ne mačk. Pse so naši vojščaki svobodno pobijali in si jih pripravljali kot dodatek k nezadostni menaži. Mačka pa se drži bolj doma in često je bilo treba zvijače, da si jo pahnil v nesrečo ... Tako je odšla nekoč deputacija v neko hišo, kjer so imeli za medle razmere še dovolj rejenega mačka. Dopovedali so gospodinji z znaki in s kretnjami, da ima gospod general pri diviziji v stanovanju mnogo miši ... Ženski se je zdelo vse skupaj čudno ... Pa vendar, dala je mačka, ki ga ni videla nikoli več”* (Gaber 1935: 185).

Prva svetovna vojna je po svoji krutosti in dolžini presenetila tako tedanjo evropsko politično elito kot tudi vojaštvo in civilno prebivalstvo. Sicer ni prinesla konca človeštva, zrušila pa je veliko civilizacijo temelječo na dosežkih 19. stoletja in močno zaznamovala 20. stoletje (Nečak 2009: 270). Evropske države so bile na njo slabo pripravljene in hudo pomanjkanje živil je vodilo v razvijanje novih strategij preživetja, uvajanje inovacij na številnih področjih vojaškega in civilnega življenja ter v proizvodnjo novih in nadomestnih živil. Razširile so se nove metode konzerviranja živil, industrijski nadomestki živil, npr. nadomestki živalske masti, povečala se je proizvodnja rastlinskega olja, zlasti sončničnega, namesto svežega krompirja so začeli uporabljati krompirjeve kosmiče, pojavile so se nove oblike transporta in prodaje industrijsko izdelanih živil (Lummel 2011: 21). Med civilnim prebivalstvom so se uveljavila številna nadomestna živila, nekatera so bila že znana v prehrani podeželskega prebivalstva v obdobjih pomanjkanj, druga so bila nova in so vsaj malo olajšala pomanjkanje kruha, mesa, moka, krompirja, mleka, kave in tobaka.

Pomanjkanje živil in nadomestki zanje na Slovenskem med prvo svetovno vojno

Prva svetovna vojna je bila za Slovence prelomni dogodek, ne le politično, ampak tudi v kulturnem in družbenem smislu. Velika vojna je prebivalstvu Avstro-Ogrske poleg začetnega zanosa, ki je spremljal odhod vpoklicanih fantov in mož na fronto tudi v naših mestih (Kladnik 2009: 319), prinesla zmedo in negotovost, saj monarhija na dolgo in izčrpavajočo vojno ni bila pripravljena (Svoljšak 1993: 263). Močno jo je zaznamovalo pomanjkanje moške delovne sile, marca leta 1918 je bilo v avstrijskem delu monarhije mobiliziranih kar 60 odstotkov moških med 18. in 35. letom starosti, uvedeno je bilo vojno gospodarstvo.

68

Avstrijske oblasti so pred prvo svetovno vojno in ob njenem začetku vprašanje preskrbe z živili zanemarjale, ker so pričakovale kratek in zmagovit potek vojne, ki ne bo povzročal preveč motenj v preskrbi prebivalstva. Zato niso kreirale lastne politike preskrbe z živili, ampak so samo sledile trenutnim razmeram in se jim kratkoročno prilagajale. O tem pričajo nekateri začasni ukrepi reguliranja preskrbe z živili, npr. uvedba tako imenovane vojne žemlje novembra leta 1914 (Nepodpisano 1914 a: 4) in določitev najvišjih cen osnovnih živil pozimi leta 1914/1915 (Nepodpisano 1914b: 4). Kljub temu so nekateri prodajalci zelo dvignili cene, predvsem na mestnih tržnicah, kar je vodilo do protestov kupcev in celo fizičnih obračunov: *“Na mariborskem Glavnem trgu je prišlo v četrtek dne 8. aprila zjutraj zopet do burnega prizora. Neka mlekarica je imela na trgu kakih 15 litrov mleka. Zahtevala je za liter 36 vinarjev. Okrog prodajalke se je hipoma zbralo večje število mestnih gospej in kuharic, ki so z ostrimi besedami napadale radi visoke cene. Nazadnje je pograbila neka ženska steklenico z mlekom in jo tresčila ob tla. Druge so sledile njenemu vzgledu. Hipoma je bilo vse mleko razlito po tleh. Prodajalka je jokala, a nihče ji ni mogel in hotel pomagati”* (Nepodpisano 1915a: 4).

Zaradi pomanjkanja osnovnih živil so oblasti omejile nakupe, to pa se je nadaljevalo z uvedbo tako imenovanih kart, potrošniških nakaznic, ki so dovoljevale v določenem času le nakup omejene količine živil.¹ Aprila leta 1915 so bile uvedene prve karte, ki so urejale nakup moke in kruha. Z njimi so lahko kupili na teden za eno osebo le 1400 gramov moke in 1960 gramov kruha (Nepodpisano 1915b: 4). Kljub temu, da so bile uvedene krušne karte že zelo zgodaj, pa je bila preskrba s kruhom in pekovskimi izdelki zelo motena in je bila bolj odvisna od sreče in iznajdljivosti posameznika oz. od tega, ali si poznal kakega peka ali ne. Kot je zapisal v svojih spominih mariborski pravnik dr. August Reisman, so bile zato fronte tudi doma, predvsem pred trgovinami, mesnicami in pekarnami, še prej pa pred uradi za karte. Kljub uvedbi živilskih nakaznic oz. kart je bila namreč preskrba v mestih slaba in živil je pogosto zmanjkalo (Reisman 1939: 54).

¹ Arhivi na Slovenskem hranijo bogate zbirke potrošniških nakaznic oz. tako imenovanih živilskih kart, razglasov, plakatov in seznamov povezanih s preskrbo civilnega prebivalstva med prvo svetovno vojno, npr. fondi v Pokrajinskem arhivu Maribor in v Zgodovinskem arhivu Celje.

Že v zgodnjih jutranjih urah so se pred pekarnami in mesnicami gnetle ženske, ki so skušale zagotoviti vsaj nekaj živil za svoje družinske člane. *“Na tista štiri lačna leta v vojni se vsakdo, ki jih je bil deležen, spominja z nekakim prijetnim zadoščanjem, da so minila. Kako lep občutek je biti sit. In kako huda je lakota. Vojna je bila za velikansko večino prebivalstva doba bede, žalosti in vseh nevolj; najhujši pa je bil glad ... Mladi ne vedo, kaka in kolikšna je slast kruha; ni jim znano, kako hudo je, če ga resnično ni. Današnje mračne dni in temni dnevi, ki nam grozijo, so le medla senca onih minulih v dim zavutih in v krvi oblitih, ki so za nami. Da se ne bi ponovili tisti časi! Matere in žene, ki so se takrat še za trde teme nastavljale pred pekarnami ali mesnicami, da bi dobile po listku svoj del natanko vagane revščine, bi znale povedati, kako so prečakale po ure in ure, da so prišle na vrsto. Bilo je tako, kakor se gnete ljudstvo na kolodvoru pred lino, kadar se dobivajo listki za četrto cene za kako domoljubno prireditev, da bi se jih zbralo čim več. Zdelo se je, kakor da silijo množice v romarsko cerkvico, kjer deli sloviti govornik dobre nauke, a je božji hram pretesen za vse.*

Doma pa so čakali otroci in bolniki in stari ljudje, da bi prinesla mati in gospodinja kaj za pod zob. Karkoli. Čakali so lačni in opešani; kar pride danes na mizo, bi bilo še za včeraj premalo. Predvčerajšnjim bi še bilo morda toliko zaleglo, da moči ne bi tako vidoma ginile. Je li potem čudno, da so otroci krneli in zaostajali, bolniki pa umirali prav brez potrebe?” je zapisano v spominih na prvo svetovno vojno (Gaberc 1935: 174).

V letu 1916 so se razmere s preskrbo živil še zaostrele. Zmanjšana je bila količina moke na posameznika, uvedene so bile še dodatne karte za sladkor, kavo, maščobo, meso, krompir, mleko, tobak in oblačila (Mlakar 2004: 15). Uvedeni so bili brezmesni in brezmaščobni dnevi, v večjih naseljih so organizirali vojne kuhinje za tiste brez družin oz. lastnega gospodinjstva, npr. samske delavce in rudarje. A to ni izboljšalo razmer. Kot je pripovedoval informator o svojih otroških letih med prvo svetovno vojno, je bila preskrba gospodinjstva odvisna predvsem od naklonjenosti oz. nenaklonjenosti trgovcev, pekov in mesarjev. Živilske karte niso bile zagotovilo, da bo posameznik potrebna živila tudi dobil (Godina Golija 1996: 34).

Življenje civilistov je bilo iz meseca v mesec hujše. Najbolj so pomanjkanje čutili otroci, med katerimi je bilo največ civilnih žrtev. Veliko pomanjkanje osnovnih živil, predvsem mleka, kruha in mesa, je zaznamovalo njihovo zdravje in razvoj. Podobno kot ženske so se tudi otroci ure in ure borili na ulicah za živila, ki bi jim omogočila boljše preživetje težkih vojnih dni. Časopisi so poročali: *“Pomanjkanje mleka v Trstu je postalo radi omejitve prehodnih izkaznic jako občutno. Na stotine žensk in otrok se drenja pred mlekarno, ki dobiva mleko po železnici iz Istre. Cena je 64 vin. Liter”* (Nepodpisano 1916a: 3).

Vedno bolj pogosto se je dogajalo, da prebivalstvo ni moglo kupiti določenih količin živil in da karte niso zagotavljale zadostne preskrbe. Časopis Slovenec je poročal, da so nekateri trgovci skrivali in zadrževali živila, ki so jih kupci želeli kupiti na živilske izkaznice. Zato so jim oblasti zagrozile z odvzemom obrtnega

dovoljenja. (Nepodpisano 1916b: 6) Prihajalo pa je tudi do razlikovanja kupcev glede na njihov socialni in krajevni izvor. Tako lahko v Primorskih novicah časopisa Slovenec iz leta 1916 preberemo poročilo, da so v Ajdovščini prodajali meso le domačinom, okoličani, ki so ga želeli kupiti na izkaznice, pa tega niso omogočili: *“Zadnje nedeljo in praznik je bila Ajdovščina brez mesa. Edina mesnica je bila – menda vsled draginje živine – prazna. Zanimivo pa je posebno to, da se je pozneje sekalo meso le za Ajdovce-domačine, okoličani, ki so v teh časih na to mesnico navezani, so morali iti prazni”* (Nepodpisano 1916c: 5).

Da bi pomirili nezadovoljstvo, so v slovenskih krajih omogočili najbolj ogroženim nakup mesa po nižjih cenah, nekatere izdelke, npr. klobase, so lačnim prebivalcem občasno delili tudi brezplačno. Včasih se je na tržišču pojavilo tudi konjsko meso odslužjenih vojaških konj, ki je razveselilo sestradano civilno prebivalstvo. Oblast je razširjala tudi nekatera nova in nadomestna živila, ki pred prvo svetovno vojno niso bila pogosto vključena v prehrano tukajšnjega prebivalstva, npr. posušene polenovke in suho zelenjavo, industrijsko izdelane testenine, različne vrste riža in kondenzirano mleko. V tedanjem časopisju beremo, da je uvozila celo meso severnih jelenov, ki naj bi kot odličen nadomestek nekoliko omililo pomanjkanje drugih vrst mesa (Nepodpisano 1916d: 3).

Ti novi oz. prebivalstvu manj znani živilski proizvodi iz daljnih dežel so se pojavili tudi v trgovinah. Že pomladi leta 1916 je pisec v časopisu Slovenec poročal o možnosti nakupa nizozemskega oslajenega kondenziranega mleka z devetimi odstotki maščobe, ki je še posebej primerno živilo za otroke in bolnike, zato so ga nekaj razdelili otroškim zavetiščem, društvom in bolnišnicam, nekaj pa ga je bilo v prosti prodaji pri trgovcih (Nepodpisano 1916e: 5). V Slovincu so priporočali tudi nakup danskega slanega surovega masla, ki je lahko dobro nadomestilo hudo pomanjkanje masti. Poleg ljubljanskih trgovcev so ga prodajale tudi maslarice na Vodnikovem trgu ter mestna vojna prodajalna v Gosposki ulici, hranili pa so ga v hladilnicah pivovarne Union (Nepodpisano 1916f: 5).

Najhujše je bilo pomanjkanje moke, ki so jo z nakaznicami dobivali od mlinarjev. Že kmalu po začetku prve svetovne vojne je bilo prepovedano peči drobno pekovsko pecivo, npr. žemlje, rogljiče, štručke, kajzarice ipd. Pekli so lahko samo kruh v hlebcih in štrucah, a ne iz fine pšenične moke. To so morali mešati z drugimi vrstami moke in ji dodajati še druge sestavine. Slaščičarji pa so za peko peciva lahko uporabljali samo mešanice moke, ki so vsebovale največ 30 odstotkov pšenične moke (Nepodpisano 1915c: 5). Takšen kruh in pekovsko pecivo sta bila slabega okusa in kratke obstojnosti. O tem je v spominitih na prvo svetovno vojno zapisano: *“Predpisi so bili vedno strožji, kaj vse je treba primestati krušni moki, a v resnici so mešali v krušno moko celo žaganje in vsemogoče neužitne stvari. Da hlebčki še takrat, ko so bili topli, niso imeli več tistega ljubega vonja po kruhu, o katerem najraje sanjajo lačna živa bitja, milijoni človeštva, pa najsi živijo kjerkoli. Ko pa je ta kruh malo obležal, je dobil že jako zoprni okus in vonj, da so se ustavljali zobje, ko si grizel v gmoto brez vsakega okusa ... In vendar. Človek hoče živeti! Pa smo stali v procesijah pred pekarnami in potrpežljivo čakali z zelenimi kartami v rokah, da bomo enkrat ali dvakrat na teden dobili pol takega hlebčka. Zelene krušne*

karte so bile boljša valuta kot avstrijske krone” (Reisman 1939: 55). Krušnega testa med prvo svetovno vojno niso pripravljali samo iz različnih vrst moke, ampak so ji dodajali tudi zmlete stročnice, npr. čičeriko, fižol in bob, pa tudi kostanj in krompir.

Kruha je primanjkovalo tudi vojakom na fronti, ki jih je že leta 1915 pestila huda lakota: *“Dvojno nadlogo je imel vojak. Razen napora še glad. Za vojake v zaledju se je gladovanje začelo že sredi leta 1915 ... Kruh tako zvani komis, je bil iz strahovite zmesi. Bila je v njem koruzna moka pomešana s fižolovo; zdelo se je, da je vmes tudi zrezana in zmleta slama. Bil je tako krhek, da se je hlebec ob padcu na tla razletel na drobce in drobtine. Taka hrana seveda ni zalegla, zlasti ker je bilo vse drugo, kar je vojak užival, tudi slabo in nezadostno ... Ze sredi vojne je bilo vse razen mesa bedno nadomestilo pristnih živil; sam surogat – za kavo je bila cikorija in želod, za čaj listje jagod, robid ali drugih rastlin, za prikuho pa slabo oprano in včasih s peskom namešano olupje repe in korenja*” (Gaberc 1935: 175).

Pomanjkanje kruha in moke je torej trpelo tako civilno prebivalstvo kot vojaki na frontah in vojni kruh ni mogel potešiti lakote in želje po pravem krušnem izdelku. Med prvo svetovno vojno so kot nadomestek moke za pripravo krušnega testa propagirali tudi krompir, iz njega so pripravljali krompirjev kvas, pa tudi testo za krompirjev kruh. Krompir so dodajali testu za zmesni kruh tudi peki (Nepodpisano 1914c: 4). Za pripravo krompirjevega kruha in kvasa je ohranjenih precej receptov, ki priporočajo, da krompirjev kvas pripraviš iz kuhanega krompirja, drožja, vode in ječmenove moke (Remec 1915: 127). Uporabljali so ga zlasti za peko kruha iz ajdove, ječmenove ali koruzne moke.

Zelo veliko je bilo pomanjkanje mesa, kljub temu, da ga je večina prebivalstva na Slovenskem že pred prvo svetovno vojno uživala le občasno in v manjših količinah, vendar je njegovo pomanjkanje nadomeščala z izdatnim beljenjem jedi z ocvirki, mastjo in zaseko. Med prvo svetovno vojno pa je začelo primanjkovati tudi zabele, v začetku zadnjega leta vojne je posameznik na teden lahko na karte kupil le še 30 gramov masti. Mesarji so meso oz. mesne izdelke skušali nadomeščati z izdelki iz maščobe, slabših kosov mesa in krvi. V Slovencu je bil objavljen zapis, da je *“Nemška mesarska zveza zagotovila postopanje za proizvodnjanje mesnega nadomestka iz krvi. Ta nadomestek se mora porabiti kot cenen dodatek k juhi in vsem mesnim jedem, zlasti klobasam. Nemški mesarji so uvedli posebno “vojno klobaso”, ki je napravljena iz tretjine krompirja, tretjine masti in jeter in tretjine mesnega nadomestka iz krvi*” (Nepodpisano 1916g: 5).

Meso, mesni izdelki in mast so bili tudi zelo dragi, zato so si zlasti mestni prebivalci skušali pomagati s trgovino na črno in s tihotapljenjem živil iz podeželja v mesto. V Trbovljah so člani rudarskih družin hodili pomagat kmetom pri kmečkih opravilih in zato dobili živila ali pa so z njimi za živila zamenjali nekatere dobrine, npr. obleke, obutev, hišno opremo in pohištvo. To so imenovali *berija* in na ta način so si rudarske in delavske družine pomagale tudi v drugih obdobjih pomanjkanja živil in kriz (Mlakar 2004: 16).

Tudi v drugih mestih so si meščani med prvo svetovno vojno poskušali pomagati z živili, ki so jih dobili od sorodnikov na podeželju ali pa so jih kmetje

kljub strogim rekvizicijskim določilom skušali skriti in jim prodati na "črno". V spomilih mariborskega pravnika je zapisano, da so med prvo svetovno vojno iz mest ob nedeljah cele procesije ljudi hodile na deželo in da se celo najbolj gosposke dame niso prav nič sramovale nositi natlačenih nahrbtnikov z živili v mesto (Reisman 1939: 61). Na tak način so si vsaj malo izboljšali vsakdanje obroke v mestnih družinah, kjer je bilo pomanjkanje najhujše, na podeželju pa so imeli kmetje še vedno skrite zaloge živil, predvsem moke, masti in mesa ter mesnih izdelkov, ki so jim pomagale, da so lažje prebrodili lakoto.

72



Fotografija št. 1.: Kuhinja v vojni bolnici, Maribor, 1916. Pokrajinski arhiv Maribor.

Ob takšnem pomanjkanju so civilistom v mestih le dolgotrajno čakanje v vrstah, sreča in poznanstva omogočali, da so lahko na živilske nakaznice nakupili male količine živil. Zaradi tega so se pojavili tudi številni recepti, kako s pomočjo surogatov pripraviti okusne oz. nadomestne jedi in pijače. V časniku *Straža* so tako leta 1917 o pripravi kave zapisali: "*Gospodinjam, ki še imajo kaj prave kave v zalogi resno svetujemo, da ravnajo z njo zelo varčno in si naj pomagajo z različnimi pridatki. Mnogo gospodinj uspešno rabi pšenico, ječmen, rž, bob, grozdne peške itd. za pridatek k kavi*" (Nepodpisano 1917: 3). Tudi drugi viri pričajo, da so za pripravo kavnega nadomestka uporabljali našete sestavine, pa tudi kumino, cikorijo, suhe regratove korenine, suhe črne fige in želod.

Leta 1918, v zadnjem letu vojne, je preskrba z živili popolnoma odpovedala. To so čutili tako civilisti kot vojaki na frontah, ki so domov pogosto poročali o pomanjkanju. "*Ljudje so vse murve in črešnje, ki so zorele, sproti pozobali in jedva se je začelo žito na njivah nekoliko polniti, so ga strigli in smukali lačni vojaki, da bi si z klasja nabrali mlečnatih zrn. Tako se je zgodilo, ko je bil izginil iz okolice Cessalta še zadnji pes in maček*" (Gaberc 1935: 183).

Zelo težek je bil tudi položaj civilnega prebivalstva na Slovenskem. Leta 1918 je prejel posameznik samo še 750 gramov moke, 30 gramov masti in 550 gramov krompirja na teden ter 750 gramov sladkorja na mesec (Himmelreich 1998: 5).

Zaradi hudega pomanjkanja je prihajalo do protestov prebivalstva. 22. aprila 1918 je okoli 200 žensk protestiralo pred deželnim dvorcem in na ljubljanskih ulicah. V Mariboru pa so se pred okrajnim glavarstvom zbrali delavci, ki so protestirali proti slabi preskrbi in pomanjkanju živil in zahtevali od okrajnega glavarja dr. Krammerja več krompirja, moke, masti in mesa (Nepodpisano 1918: 4). Prebivalstvo je trpelo ne le zaradi pomanjkanja živil, ampak tudi zaradi njihove visoke cene in malega zaslužka oz. nizkih plač. Tako je cena živil med vojno narasla tudi do 3000 odstotkov, zaslužki pa so zrasi samo neznatno. Zato zgodovinarji ocenjujejo, da se je življenjski standard prebivalstva med prvo svetovno vojno zmanjšal približno za petkrat (Himmelreich 1998: 6).

Kuharska knjiga in recepti za vojne čase

Pomanjkanje živil med prvo svetovno vojno je povzročilo, da so jedi za posamezne obroke pripravljali tudi iz živil, ki so bila pred vojno le redko na mizi ali jih sploh niso uživali. Povečalo se je zanimanje za pripravo nabranih divjih rastlin in njihovih plodov, npr. gob, drenovih jagod, kopriv, regrata, preslice, jagodnih in robidnih listov. Več so pripravljali tudi okopavin, npr. kolerabe, repe in krompirja, ter različnih nadomestnih živil in ostankov že pripravljenih jedi, npr. ostankov krompirja, kruha in makaronov.

Za peko kruha in peciva so uporabljali ječmenovo, ajdovo in koruzno moko, ki je bila pred tem zlasti v mestnih gospodinjstvih v uporabi za peko le redko. Uveljavilo se je mešanje krušnega testa s krompirjem in kuhano kašo ter priprava peciva in potic iz ajdove, koruzne in ržene moke.

Ker je bilo znanja o pripravi jedi iz slabših, v vojnem času dostopnih živil razmeroma malo, je Katoliška Bukvarna že aprila leta 1915 izdala kuharsko knjigo z drugačnimi – varčnimi recepti ali kakor že sam naslov kuharske knjige pove – *Varčno kuharico*. Podnaslov te kuharske knjige se glasi: *Zbirka navodil za pripravo okusnih in tečnih jedi s skromnimi sredstvi. Za slabe in dobre čase sestavila v vojnem letu 1915. M. R.*



Fotografija št.2.: Naslovna stran kuharske knjige Marije Remec, *Varčna kuharica*, Ljubljana 1915.

Knjigo so nepričakovano hitro razprodali, zato so jo po prvi svetovni vojni še enkrat ponatisnili. Kakor je avtorica zapisala v uvodu prve izdaje, pričujoča knjiga izpolnjuje vse potrebe skromnega gospodinjstva: *“Vpoštevaj namreč vse zahteve skromne kuhinje, naj si bo glede štedljivosti, pa tudi glede okusa; strogo pa smo se ogibali dajati navodila za razkošje in potrato. Saj ravno varčnost je za naše može glavno merilo, ki daje veljavo dobri gospodinji, katero glavno delo in skrb se osredotočuje v kuhinji. Varčna gospodinja je namreč tudi dobrih rok in združuje vse druge vzvišene lastnosti skrbne žene in matere”* (Remec 1915: 6).

Varčnost in skrbnost gospodinje sta bili že pred vojno cenjeni lastnosti žensk, še bolj pa sta bili pomembni med njo. Avtorica predlaga gospodinjam zlasti uporabo domačih živil, saj so ta mnogokrat bolj zdrava, hranljiva in okusna, jedi pa še bolj dobre kot tiste pripravljene iz dragih uvoženih živil (Remec 1915: 6).

Knjiga po svoji sestavi ne kaže, da je nastala v težkih pogojih prve svetovne vojne. Vsebuje številne recepte razporejene po ustaljenih poglavjih v kuharskih knjigah: Juhe, Zakuhe, Prikuhe, Polivke (omake), Mesna jedila, Solate, Jajčna jedila, Različna jedila, Ribe, Raznovrstna jedila iz vzhajanege testa, Kolači in pogače, Torte, Drobnopecivo ter različne gospodinjske nasvete in recepte za konzerviranje ter hranjenje živil.

Podrobnejše branje in analiza receptov pa kažeta, da prevladujejo nasitni recepti za jedi iz krompirja, koruzne, ajdove in ječmenove moke ter mešanic stročnic z drugimi živili, torej za jedi iz sestavin, ki so bile v vojnem času najbolj dostopne. Tako so navedeni recepti za jedi, ki so se ob drugih razmerah le izjemoma našle na mizi ali pa jih pred prvo svetovno vojno sploh niso poznali, npr. fižol z jabolki, rezanci s krompirjem, fižol z rižem, krompirjeva potica, sveže češplje s koruznim zdrobom, slanik v ješprenju, ječmenovi žganci, kašnati cmoki itd. Ker so med prvo svetovno vojno na karte prodajali tudi posušeno polenovko, je njeni pripravi kot samostojni jedi ali kot sestavini drugih jedi, namenjeno kar precej receptov. Številni so tudi recepti za pripravo krompirja, ki je bil pomembno živilo v vojnem času in v obdobju pomanjkanj, predvsem moke in krušnih izdelkov. Zapisani so nekateri manj znani recepti, npr. krušna juha s krompirjem, krompir in zelena – mešanica, zeliščni krompir, paradižnikov krompir, krompir s kašo, krompirjeva potica in različni krompirjevi štruklji (Remec 1915: 212-213).

Pri pripravi prikuh se poleg zelenjave priporoča tudi priprava nabranih divjih rastlin. Tako je objavljen recept za pripravo kuhanih kopriv, regrata in kislice (Remec 1915: 22). Jedi iz nabranih rastlin so pripravljali podobno kot špinačo, skuhalo jih v vodi, sesekljali, začinili in zgostili s prežganjem. Da bi avtorica povečala zanimanje zanje in njihovo priljubljenost, ob koncu receptov poudari, da so te jedi še posebej zdrava prikuha.

Med recepti za pripravo kruha in pogač iz vzhajanege testa prevladujejo tisti, ki so namenjeni pripravi vzhajanege testa iz koruzne, ajdove in ržene moke. Za njihovo pripravo priporoča predvsem krompirjev kvas. Za pripravo pogač oz. kruha iz boljše, v prvi svetovni vojni težko dostopne bele pšenične moke sta objavljena le dva recepta: recept za ceneno potico in za češki velikonočni kruh.

O skromnosti in težavnosti razmer v katerih je ta kuharska knjiga nastala, na slikovit način govorijo tudi recepti za pripravo tort in peciva. Očitno se je tudi to ob hudem pomanjkanju z nekaj iznajdljivosti in znanja lahko pripravilo, le recepti pričajo, da je najboljših sestavin, npr. fine pšenične moke, jajc, masla in smetane, za izdelavo primanjkovalo in se je bilo potrebno v vojnih razmerah pač znati in uporabiti tista živila, ki so bila dostopna. Tako imamo več navodil, kako pripraviti koruzno in ajdovo torto ter ajdovo torto s čokolado. Čisto na koncu poglavja pa je tudi recept za peko vojne torte, ki jo pripraviš brez bele moke in maščobe in le iz enega jajca: *“Deni v skledo sedem žlic črne kave, sedem žlic mleka, 28 dkg ržene moke, 15 dkg sladkorja, žličico kakava, eno celo jajce, drobno zrezane limonine lupine, cimeta in druge dišave in cel pecilni prašek (1dkg). Vse dobro stepaj in stresi v tortni model, peci v precej vroči pečici. Pečeno namazi z mezgo in potresi s sladkorjem”* (Remec 1915: 176).

Kuharska knjiga *Varčna kuharica* je bila napisana za vojne čase, čeprav se po sestavi, obsegu in vrsti zelo različnih receptov, ki jih vsebuje, ne razlikuje dosti od mirnodobnih kuharskih knjig. Na prvi pogled ni nič bolj skromna kot kuharske knjige izdane pred prvo svetovno vojno. Le bolj podrobna analiza receptov in sestavin, ki so za pripravo jedi potrebni, pokaže, da je nastala v obdobju hudega pomanjkanja in lakot. Njena priljubljenost in dejstvo, da je bila celotna naklada po izidu kmalu razprodana, pa dokazujeta, da so si gospodinje želele navodil, kako iz skromnih sestavin pripraviti zadostne in razmeroma okusne jedilne obroke, s katerimi bi lahko v težkih časih vsaj malo razveselile svoje bližnje, pa tudi če je šlo le za “ponarejeno pečenko” ali “vojno torto”.

Ker so bile razmere tudi po koncu prve svetovne vojne težke, vladalo pa je pomanjkanje in visoka cena živil, je bila konec leta 1919 pripravljena druga izdaja te kuharske knjige. V predgovoru k tej izdaji je Marija Remec zapisala: *“Moj trud bo obilo poplačan, če bo knjižica koristila slovenskim gospodinjam, jim olajšala delo in jih navajala k varčnosti, ki je ena glavnih lastnosti dobre gospodinje”* (Remec 1920: 9). Varčnost gospodinje je, kot omeni avtorica večkrat v predgovoru te knjige, najbolj pomembna lastnost dobre gospodinje. Remčeva tudi meni, da so jedi, ki so pripravljene iz skromnih in domačih sestavin, bolj zdrave in nasitne in navadno tudi bolj okusne od tistih, ki jih pripravljajo v razkošnih razmerah. To vedenje in iznajdljivost za pripravo takšnih jedi pa sta po njenem mnenju pomembna lastnost gospodinj, ki naj tudi v skromnih razmerah pripravljajo zdravo in zdravstveno neoporečno hrano, ki bo nudila vse potrebne snovi za opravljanje različnih del (Remec 1920: 6).

Sklepne misli o pomanjkanju živil v kriznih časih, še posebej med prvo svetovno vojno

Konec 18. in začetek 19. stoletja pomeni v Evropi konec velikih lakot, saj je pospeševanje kmetijstva izboljšalo pridelek kulturnih rastlin, razvoj živilske industrije v 19. stoletju pa je povečal in pocenil proizvodnjo živil (Montanari 1998: 183–185). Hujše lakote so povzročile le še naravne ujme, ki so zdesetkale

pridelek kmetijskih rastlin, predvsem žit, v srednji Evropi in tudi na Slovenskem, npr. hudo lakoto leta 1817 (Makarovič 1991: 158), ali različne bolezni kulturnih rastlin, npr. krompirjeva plesen, ki je povzročila hudo lakoto na Irskem sredi 19. stoletja.

V 20. stoletju so bila na Slovenskem daljša obdobja pomanjkanj živil in lakote med prvo in drugo svetovno vojno ter v povojnih letih, ko je mnogih živil primanjkovalo ali pa so bila zelo draga in dostopna le redkim. Tudi med svetovno gospodarsko krizo v začetku 30. let 20. stoletja, ko je bila v slovenskih mestih in industrijskih središčih visoka brezposelnost, je v mnogih družinah hrane primanjkovalo. Z živili so ravnali zelo skrbno in preudarno, zmanjšali so porabo sladkorja, kave, bele moke, kruha in mesa, ponekod so ga v manjših količinah zaužili le ob nedeljah, ter uživali nekatera nadomestna živila (Godina Golija 1996: 69). Ker je bilo mleko za marsikatero manj premožnostno družino drago, so ga redčili z vodo ali pa so ga uživali le otroci, starejši pa so namesto njega zaužili za zajtrk preproste juhe, npr. prežganko, ali sezonske solate.²

Zelo hudo pomanjkanje živil, ki podrobno še ni raziskano, je na Slovenskem povzročila prva svetovna vojna. Obsežnejše etnološke študije o tem obdobju še nimamo, zelo malo je zbranih tudi ustnih virov o življenju tedanjega civilnega prebivalstva. Prva svetovna vojna je bila prva totalna in vseobsežna vojna, v kateri je prišlo do tesne zveze med dobičkonosno vojno industrijo in vojaško-političnimi krogi, ki so se v prvih vojnih letih povsod izmaknili nadzoru civilne politike in vzeli vojskovanje v svoje roke (Vodopivec 2005: 12). Po svoji krutosti, poteku in dolžini je presenetila politično elito, a tudi prebivalstvo Avstro-Ogrske monarhije. Avstrijske oblasti so namreč predvidevale kratko in zmagovito vojno, na daljšo so bile slabo pripravljene. Slaba organizacija preskrbe z živili in njihovo pomanjkanje, ki je nastopilo že spomladi leta 1915, je najbolj boleče zaznamovalo vsakdanje življenje civilnega prebivalstva. Uvedene živilske karte oz. nakaznice niso izboljšale položaja in uredile preskrbe prebivalstva saj je živil vedno primanjkovalo, njihova razdelitev oz. nakup pa sta bila mnogokrat odvisna od sreče ali poznanstva s trgovcem ali pekcom. Položaj civilistov v mestih je bil zaznamovan s težkim bojem za vsakdanji vojni kruh, zanj pa je bilo potrebno čakati v vrstah tudi po več ur. V vseh slovenskih deželah je bila zlasti v tretjem letu velike vojne zelo huda lakota, ki je terjala največ žrtev med otroki. Preskrba z osnovnimi živili je bila zelo pomanjkljiva pa tudi nepravilna, deželne oblasti so omejevale preskrbo s krušnimi kartami, omejevale so porabo mleka in sladkorja, uvedeni so bili tako imenovani brezmesni dnevi. V zadnjem letu vojne je sistem aprovizacije popolnoma propadel in prebivalstvo se je moralo znajti na različne načine (Svoljšak 2004: 156). Cvetela je trgovina na črno, tihotapljenje živil in njihova zamenjava za druge življenjske potrebščine. Lakota je pripeljala do osebnih kriz in propada moralnih vrednot, zaradi nje so ljudje zagrešili dejanja, na katera v mirnem času ne bi niti pomislili. *“Kaj vse je povzročil glad, vedo tisti, ki so ga čutili ali vsaj gledali v zaledju ... Kaj vse se je dobilo za kruh! Ta si je oskrbel za hlebec uraden podpis, ki ga drugače morda ne bi bilo, oni je dobil zanj od meščana ponošeno obleko,*

² Med terenskim delom v mariborskih predmestjih (v letih 1990 in 1994) in v Celju (1997) so informatorji iz manj premožnih delavskih družin omenili, da so mlečne napitke in jedi nadomeščali s prežganko, v poletnem času pa s solatami iz pridelkov, ki so jih imeli na vrtu.

tretji si je brezvestno upognil voljo lačne ženske in marsikatera krepost je oslabela zavoljo lakote. Kdo bi bil močen, ko je lačen?” je o lakoti in pomanjkanju med prvo svetovno vojno v spominih zapisal Vinko Gaberc (Gaberc 1935: 181).

V vojnem času so se uveljavila tudi nadomestna živila, ki so nadomeščala draga, večini prebivalstva nedostopna živila ali pa sestavine prehrane, ki zaradi motene preskrbe v vojnem času niso bile na tržišču oz. jih je močno primanjkovalo. Tudi pri nas so obudili številne recepte za pripravo divjih rastlin ter plodov, ki so jih uživali že ob lakotah in pomanjkanju v 19. stoletju (Makarovič 1991: 161).

Živilska industrija in nutricionisti so v Evropi v težkih kriznih in vojnih razmerah iskali nove rešitve za prehrano civilnega prebivalstva. V nekaterih evropskih deželah, kot npr. na Danskem, so izdelali posebne jedilnike za prehrano civilnega prebivalstva (Overgaard 2011: 203), drugje so propagirali nekatere do tedaj manj znane prehrabene izdelke, npr. jajca in mleko v prahu ter krompirjeve kosmiče. Na Slovenskem tovrstnih poskusov ne zasledimo, kljub temu pa dobimo prav v tem času prvo vojno kuharico v slovenskem jeziku (Remec 1915).

Vojne in gospodarske krize niso povzročile samo hudega pomanjkanja, osebnih tragedij in razpada vrednot, ampak so vzbudile nastanek številnih novih kuharskih receptov, inovacij v živilski industriji in novih proizvodov, ki zaznamujejo našo prehrano še danes.

LITERATURA IN VIRI

BRUEGEL, Martin

1998 From the shop floor to the home: Appertising and food preservation in households in rural France, 1810–1930. V: *Food and material culture*. Martin Schärer, Alexander Fenton, ur. East Linton: Tuckwell Press. Str. 203–247.

DOLLINGER-WOJDICH, Angelika

1989 *Fertignahrung in Österreich: Ernährung und Gesellschaft im Wandel*. Graz: Akademischer Druck-u. Verlagsanstalt.

DROUARD, Alain

2011 Horsemeat in France: a food item that appeared during the War of 1870 and disappeared after the Second World War. V: *Food and War in Twentieth Century Europe*. Ina Zweiniger Bargielowska, Rachel Duffett, ur. Burlington: Ashgate. Str. 233–246.

DUFFETT, Rachel

2011 British Army provisioning on the Western Front: 1914–1918. V: *Food and War in Twentieth Century Europe*. Ina Zweiniger Bargielowska, Rachel Duffett, ur. Burlington: Ashgate. Str. 27–41.

GABERC, Vinko

1935 *Brez slave – spomini na prvo svetovno vojno*. Ljubljana: samozaložba.

GODINA GOLJJA, Maja

1996 *Prehrana v Mariboru v dvajsetih in tridesetih letih 20. stoletja*. Maribor: Obzorja.

GODINA GOLJJA, Maja

2006 *Prehranski pojmovnik za mlade*. Maribor: Aristej.

HIMMELREICH, Bojan

1998 *Prva svetovna vojna v dokumentih Zgodovinskega arhiva Celje*. Celje: Zgodovinski arhiv.

KLADNIK, Tomaž

2009 Vojaštvo in Maribor v času 1. svetovne vojne in tik po njej. *Studia Historica Slovenica* 9, št. 2/3, str. 317–342.

LUMMEL, Peter

2011 Food provisioning in the German Army of the First World War. V: *Food and War in Twentieth Century Europe*. Ina Zweiniger Bargielowska, Rachel Duffett, ur. Burlington: Ashgate. Str. 13–26.

MLAKAR ADAMIČ, Jana

2004 *Teknilo nam je!* Trbovlje: Zasavski muzej.

MONTANARI, Massimo

1998 *Lakota in izobilje: zgodovina prehranjevanja v Evropi*. Ljubljana: Založba /cf*.

MAKAROVIČ, Gorazd

1988 Prehrana v 19. stoletju na Slovenskem. *Slovenski etnograf* 33–34, str. 127–206.

NEČAK, Dušan

2009 Svet v prvi svetovni vojni. *Studia Historica Slovenica* 9, št. 2–3, str. 267–296.

NEPODPISANO

1914a *Straža*, 23. november, str. 4.

1914b *Straža*, 24. december, str. 4.

1914c *Straža*, 8. november, str. 4.

1915a *Straža*, 9. april, str. 4.

1915b *Slovenec*, 25. april, str. 4.

1915c *Straža*, 25. april, str. 5.

1915d *Straža*, 10. oktober, str. 4.

1916a *Slovenec*, 14. marec, str. 3.

1916b *Slovenec*, 24. marec, str. 6.

1916c *Slovenec*, 3. april, str. 5.

1916d *Slovenec*, 26. april, str. 3.

1916e *Slovenec*, 10. april, str. 5.

1916f *Slovenec*, 13. april, str. 5.

1916g *Slovenec*, 11. januar, str. 5.

1917 *Straža*, 18. januar, str. 3.

1918 *Straža*, 27. september, str. 4.

OVERGAARD, Svend Skaft

2011 Mikkel Hindhede and the science and rhetoric of food rationing in Denmark 1917–1918. V: *Food and War in Twentieth Century Europe*. Ina Zweiniger Bargielowska, Rachel Duffett, ur. Burlington: Ashgate. Str. 201–216.

REISMAN, Avgust

1939 *Iz življenja med vojno*. Maribor: [s. n.].

REMEC, Marija

1915 *Varčna kuharica: zbirka navodil za pripravo okusnih in tečnih jedi s skromnimi sredstvi*. Ljubljana: Katoliška bukvarna.

REMEC, Marija

1920 *Varčna kuharica: zbirka navodil za pripravo okusnih in tečnih jedi s skromnimi sredstvi*. Drugi, pomnoženi natis. Ljubljana: Jugoslovanska tiskarna.

SMERDEL, Inja

1988 Prelomna in druga bistvena gospodarska dogajanja v zgodovini agrarnih panog v 19. stoletju na Slovenskem. *Slovenski etnograf* 33–34, str. 25–60.

SPIEKERMANN, Uwe

1993 *Die Aufstieg und Bedeutungsgewinn industrieller Fertigspeisen: Suppe, Fleischextrakt und Suppenpräparate und die Jahrhundertwende (1880–1930)*. Münster: Seminar für soziale Geschichte. (Tipkopis)

SVOLJŠAK, Petra

1993 Prva svetovna vojna in Slovenci. *Zgodovinski časopis* 47, št. 2, str. 263–287.

SVOLJŠAK, Petra

2004 Tudi jaz sem pomagala do velike zmage. V: *Ženske skozi zgodovino*. Aleksander Žižek, ur. Ljubljana: Zveza zgodovinskih društev Slovenije.

THOMS, Ulrike

2011 The innovative power of war: the army, food sciences and food industry in Germany in the twentieth century. *Food and War in Twentieth Century Europe*. Ina Zweiniger Bargielowska, Rachel Duffett, ur. Burlington: Ashgate. Str. 247–262.

VODOPIVEC, Peter

2005 Prva svetovna vojna v zgodovini 20. stoletja. V: *Velika vojna in Slovenci: 1914–1918*. Peter Vodopivec, Katja Kleindienst, ur. Ljubljana: Slovenska matica 2005, str. 7–16.

ZISCHKA, Ulrike (ur.)

1994 *Die anständige Lust. Von Efkkultur und Tafelsitten*. München: Bäumler.

ZWEINIGER-BARGIELOWSKA, Ina

2011 Introduction. *Food and War in Twentieth Century Europe*. Ina Zweiniger Bargielowska, Rachel Duffett, ur. Burlington: Ashgate. Str. 1–13.

BESEDA O AVTORICI

Maja Godina Golija, dr. etnoloških znanosti, je znanstvena svetnica na Inštitutu za slovensko narodopisje ZRC SAZU, kjer se ukvarja predvsem z raziskovanjem prehrane, gospodarstva in mestnega življenja na Slovenskem. Je avtorica štirih etnoloških monografij in več kot 50 znanstvenih člankov in prispevkov. Na Filozofski fakulteti Univerze v Mariboru je izredna profesorica za področje etnologije. Od leta 2010 vodi Raziskovalno postajo ZRC SAZU Maribor, od leta 2011 tudi Raziskovalno postajo ZRC SAZU Prekmurje. V letih 2003–2008 je bila članica izvršnega predsedstva International Commission for Research into European Food History. Je članica Slovenskega etnološkega društva, SIEF (Société Internationale d'Ethnologie et de Folklore) in International Commission for Ethnological Food Research. Bila je tudi glavna urednica zbornika *Traditiones* in članica mednarodnega uredniškega sveta zbornika *Bealoideas* (Folklore Society of Ireland) ter uredniškega odbora revije *Etnolog*.

ABOUT THE AUTHOR

Maja Godina Golija, PhD in ethnology, is a scientific advisor at the Institute of Slovene Ethnology, SRC, SASA, whose studies focus on food, economy, and urban life in Slovenia. She has published four ethnological monographs and over 50 scientific articles and contributions. She is an Associate Professor of Ethnology at the Faculty of Arts, University of Maribor. From 2010 she has led the Research Station of the SRC, SASA in Maribor, and from 2011 also that of Prekmurje. In 2003–2008 she was a member of the executive committee of the International Commission for Research into European Food History. She is a member of the Slovene Association of Ethnologists, SIEF (Société Internationale d'Ethnologie et de Folklore), and the International Commission for Ethnological Food Research. She has been editor in chief of the anthology *Traditiones*, a member of the international editorial board of the anthology *Bealoideas* (Folklore Society of Ireland), and a member of the editorial board of the journal *Etnolog*.

POVZETEK

Hude lakote so se v Evropi po ugotovitvah raziskovalcev prehrane močno zmanjšale že v prvi tretjini 19. stoletja, ko se je zaradi izboljšanja kmetijske proizvodnje, razvoja živilske industrije in uvajanja novih kulturnih rastlin, npr. krompirja, delež pridelane hrane povečal. Hujše lakote so povzročile le še naravne ujme, ki so zdesetkale pridelek žit, ali različne bolezni kulturnih rastlin,

npr. krompirjeva plesen, ki je povzročila hudo lakoto na Irskem. Daljša obdobja pomanjkanj živil in s tem povezanih lakot so bila za slovensko ozemlje značilna še med svetovnimi vojnami ter med gospodarsko krizo v začetku 30. let 20. stoletja, ko je bila v slovenskih mestih in industrijskih središčih visoka brezposelnost in je v mnogih družinah hrane primanjkovalo.

Zelo hudo pomanjkanje živil je na Slovenskem povzročila prva svetovna vojna. Avstrijske oblasti so predvidevale kratko in zmagovito vojno, na daljšo so bile slabo pripravljene. Slaba organizacija preskrbe z živili in njihovo pomanjkanje, ki je nastopilo že spomladi leta 1915, je najbolj boleče zaznamovalo vsakdanje življenje civilnega prebivalstva. Uvedene živilske karte niso izboljšale položaja in uredile preskrbe prebivalstva, saj je živil primanjkovalo. V zadnjem letu vojne je sistem aprovizacije popolnoma propadel in prebivalstvo se je moralo znati na različne načine. Cvetela je trgovina na črno, tihotapljenje živil in njihova zamenjava za druge življenjske potrebščine. Prebivalstvo se je spomnilo številnih receptov za pripravo travniških in gozdnih rastlin ter plodov, ki so jih uživali že ob lakotah in pomanjkanju v 19. stoletju. Ohranjeni so recepti za pripravo kislice, kopriv, regrata, gob, bezga, brusnic, jagodnih listov, cikoriije, žira, želoda in tropotca. Uveljavila so se nekatera nadomestna živila, ki so nadomeščala draga, večini prebivalstva nedostopna živila ali pa sestavine prehrane, ki zaradi motene preskrbe v vojnem času niso bile na tržišču, npr. nadomestki živalske masti, krompirja, sladkorja, mleka, kave in mesa.

Vojne in gospodarske krize niso povzročile samo hudega pomanjkanja, osebnih tragedij in razpada vrednot, ampak so vzbudile nastanek številnih kuharskih receptov, inovacij v živilski industriji in novih proizvodov, ki zaznamujejo našo prehrano še danes.

SUMMARY

According to the findings of food research, severe famines were less common in Europe already in the first third of the 19th century, when improvements in agricultural production, the development of the food industry, and the introduction of new crops, e.g. potatoes, increased the share of self-produced food. Severe famines were then caused only by natural disasters, which decimated the grain harvests, or various diseases affecting cultivated crops, e.g. the potato blight which caused a severe famine in Ireland. In the Slovene territory, long periods of food shortages and related famines occurred during the two world wars and the economic crisis of the early 1930s, when high unemployment in the Slovene towns and industrial centres caused food shortages in many families.

The First World War caused very severe food shortages in Slovenia. The Austrian authorities had envisaged a brief, victorious war and were poorly prepared for a long war. The inefficient organisation of the food supply and its shortages, which occurred already in the spring of 1915, most severely affected the everyday life of the civilian population. The introduction of food coupons did not improve the supply of the population since there was a lack of food stuffs. In the last year of the war, the food coupon system failed completely and the population had to rely on itself. The black market flourished, as well as food smuggling and the exchange of other consumption articles for food. People remembered many recipes for preparing meadow and forest plants and fruits, which they used to eat during the famines and shortages of the 19th century. Preserved are recipes for preparing sorrel, nettles, dandelion, mushrooms, elder flowers, cranberries, berry leaves, chicory, beech nuts, acorns, and plantains. Some substitute foods became common, replacing expensive food or food components that were unaffordable to the majority of the population, because they were not available on the market in war time; among them were substitutes for animal fat, potatoes, sugar, milk, coffee, and meat.

Wars and economic crises caused not only severe shortages, personal tragedies, and the disintegration of values, but they also stimulated the emergence of many cooking recipes, innovations in the food industry, and new products which still feature in our food today.