

Irena Žmuc



Repa in korenje - slabo življenje, štruklji, meso - to bi bilo

Hrana ostaja pomemben segment našega vsakdanjika, ne več zato, ker bi je ne bilo dovolj (ali pač že spet čedalje bolj), bolj zato, ker se način prehranjevanja spreminja, spreminjajo se prehranbeni artikli. Ti so na novo ovrednoteni, pa naj bo to po količinski, hranilni, vitaminski, vrednosti. Danes je temeljno vprašanje - kaj naj jemo, da bomo zdravi, lepši, vitalnejši - revije in časopisi so polni idej in podatkov. ... Je to dobro za nas, kaj, kako, koliko, zakaj in kdaj jesti? Toda - je to res razmišljanje šele nas 'pametnih' in osveščenih sodobnikov, ki obravnavamo hrano celo že kot bolezensko odvisnost? Ali se je večji odstotek prednamcev res samo otepal s premišljevanjem, kje sploh dobiti dovolj hrane za preživetje.

Pregovorov in anekdot o hrani in prehranjevanju je veliko. Mnogo je tudi pravljič, pripovedk in življenjskih zgodbic, ki govorijo o pomanjkanju, lakoti, prazni skledi, bedi... in gotovo nimajo samo vzgojne funkcije. Razmišljanja o hrani so bila skoraj vedno prisotna tudi v verovanjih, družbah, npr. v grško-rimskem kulturnem krogu, v katerih so bogove personificirali. Kot ljudje so morali seveda jesti, zato so jim darovali hrano, kar je pomenilo, da so tudi bogovi jedli. Se pravi, da je človek s svojo posvetno obsedenostjo s hrano obremenjeval celo bogove. Ob komuniciranju z bogom se mu je vernik povsem približal, ga prosil in podkupoval ter mu za uslišanje svojih želja nato daroval hrano in pijačo. Toda - 'če mi ne boš pomagal, o bog, ti tudi jaz ne bom več nosil dobroč'. Kar pomeni, kaznovanje s pomanjkanjem, saj tudi bogu naj ne bi bilo vseeno, kaj ima na krožniku; neko daljno vzporednico kaznovanja lahko še danes iščemo v stavku 'danes greš pa brez večerje spat!'.

Povej mi, kaj ješ, in povedal ti bom, kdo si.

Poglejmo, kaj in kako so nekdaj jedli Evropejci!

Če začnemo od začetka - sprva so bili ljudje vegetarijanci, nabirali plodov, korenin, šele kasneje so postali lovci in s tem mesojedci. Egipčani npr. so jedli zelo pestro in precej podobno današnjim pravilom prehranjevanja - meso, ribe, perutnino, a tudi sadje in zelenjavo. V antiki so bili Grki bolj zadržani sladokusci, Rimljani pa so

sloveli kot veliki užitarji ob hrani, domiselni in že prav perverzni ali vsaj čudaški kombinaciji raznih živil. Bila so celo tiha tekmovanja med imenitniki, kdo bo znal ponuditi več nenavadnih jedi. Literarna špica za takšno prisposobo je Petronijev povzpetniški bogataš Trimalhion.

Evropa, če pogledamo širše in povzamemo Fernanda Braudela, je od nekdaj prehranjevala svoje prebivalstvo z žiti, kar je bilo - recimo - precej enolično in pusto. Zgodovina pridelovanja žit je po Braudelu tudi zgodovina in zgodba pomanjkanja. Vse do 16. in marsikje do 18. stol. Evropejci niso poznali razkošne hrane. Pojedine bogatašev (sodili so v majhen odstotek evropskega prebivalstva) v srednjem veku to že, toda bile so enolično sestavljene iz kupov mesa. V razkošju in posebnih kulinaricnih specialitetah so uživali na Daljnem vzhodu. Bogati, seveda. Revni pa so zajemali riž (kot npr. v Evropi slabši vrsti žita - ječmen in oves), če so ga le imeli oz. so pojedli, kar so užitnega kjerkoli našli.

Toda širša populacija in revščina sta preživel ob pustih juhah, močniku, polenti, slabem kruhu, ... itn.

Evropski kmetje, ki so prehranjevali mesta, so zase obdržali le manjvredna žita in nekaj pšenice za velike praznike, vse drugo so skušali prodati. Enako je bilo z mesom. Enkrat na teden so si privoščili nasoljeno svinino. Braudel postavlja celo mejo, kdaj da je bilo konec srečnega obdobja sitih individualistov: v letih od 1350 do 1550. Tedaj je standard padel - v Evropi je bil znak za to čedalje manjši kos mesa na krožniku. Danes si najbrž težko zamislimo, da se je četrtna Pariza prehranjevala z ostanki s kraljeve mize! Boljše kose so pojedli služabniki, ostanke ostankov pa so prekupci prodajali - tako so morali živeti tudi kupci, ki jim ni bilo nerodno hraniti se z ostanki kraljevskih požrtij. Ampak čustvo sramu je v različnih pogojih in situacijah zelo pogojeno občutje in ga ne gre jemati z današnjimi očmi (saj tudi hudič v sili celo muhe je).

Če se nekoliko približamo današnjemu času - osnovna hrana npr. na Holandskem je bila pred koncem 18. stol. fižol, malo nasoljenega mesa,

kruh iz ječmena ali rži, ribe, malo slanine, kdaj pa kdaj divjačina. Nič posebnega, še posebej, ker lahko rečemo, da podatek velja za bogato deželo. Že sitost je bila tedaj gotovo razkošje. V nasprotju z njimi so mestni reveži otepali kolerabo, praženo čebulo, suh, če ne že plesniv kruh. Sila skopo, najbrž pa so bili srečni, da so sploh kaj imeli, dobili. Krušnih žit ni bilo nikoli v izobilju in zahodnjaki so se morali nenehno prilagajati pomanjkanju. Bel kruh je jedlo le 4% prebivalstva zahodne Evrope.¹

Kaj pa ljubljanski prednamci? Ali tudi naš prostor sodi v Braudelovo študijo zahodne Evrope? Študij o prehranjevanju slovenskih prednamcev je malo, marsikaj se lahko razbere med posameznimi zapiski. Tudi zgolj ocene so redke, nekaj pomembnih informacij pa imamo že iz časov antične Emone, izčrpnější je Valvasor, pa še kje bi se našla kakšna drobtinica. Zanimiva je študija Josipa Mala o jedi in pijači. Vendar se nekako ne pokriva povsem s svetovno študijo Braudela. Morda so Malove trditve preveč poenostavljene, Braudelove pa evropsko/svetovno posplošene.

Zanimiva so razmišljanja ljubljanskega zdravnika Volbenka Andreja Vidmajerja o hrani, zdravju, zraku in pijači leta 1692. Začudimo se njegovi trditvi, da več ljudi pomori nezmernost (v hrani in pijači) nego meč. Se pravi, da je moralo veliko ljudi precej premoženja razdajati za hrano. Je to mogoče? In ta požrešnost naj bi se vlekla še iz srednjega veka. Ali gre za velike količine ali tudi za kakovostno hrano, o tem vir molči. Valvasor sporoča, kako dobro so mogli jesti Ljubljanci. Ljubljanski meščani so lahko bili tudi sladokusci (pač glede na globino mošnjička), saj so bili geografsko privilegirani in so jim ugodne prometne povezave pripeljale na mizo sveže sadje in mlado zelenjavo, morske dobrote, itn. Šele tridesetletna vojna (1618 do 1648) naj bi jih naučila kozjih molitvic - skromnosti pri hrani. Zdravnik Vidmajer proti koncu 17. stoletja predlaga kot potrebna in zdrava dva dnevna obroka: prvega ob desetih dopoldne in nato drugega čez sedem ur, ko se jutranja hrana že prebavi. Kasneje so vpeljali še malico, saj so nekateri opravljali težja dela. Kmalu pa je več obrokov hrane na dan obveljalo za večino, ki si je mogla to privoščiti.

Zanimivo je brati te prepovedi in zdravniška priporočila o hrani. Če je bilo treba prepovedati, in to celo večkrat, in priporočati zmernost in skromnost pomeni, da je bila stvar resna in najbrž priporočil o zdravi prehrani ni narekovala le krščanska ponižnost. Pa zgražanje ob potratnosti in nez-

mernosti, če že ne požrešnosti, ki naj bi se vlekla kar skozi več stoletij. Tako so merila vendarle obstojala. Primož Trubar se je v predgovoru k Novemu testamentu 1577 obregnil tudi ob to človeško slabost "govorimo inu včasi tudi sturimo kir nei prou, zhasi pyemo inu ieimo vezh koker nas shiuot potrubuie, se zhestu sa mahine rizhi reserdimo, smo neuulni v nadlugah, bi raishi bogatashi bili."²

Mal navaja mnenje župana s seje mestnega sveta leta 1615 češ "da vlada pri sestankih rokodelcev, v njihovih bratovščinah in pri mojstrskih pojedinah tako vidna obilica v jedi in pijači in takšna zapravljivost, da marsikdo na cele tedne komaj po 2 ali 3 ure dela, ostali čas pa prebije po gostilnah in, kadar taki ljudje umro, se pogosto za njimi niti toliko ne najde, da bi jih mogli pokopati. Njihove vdove in otroci morajo potem beračiti ali pa jih moramo vzeti v špital. Zato je potrebno napraviti red." Vpeljali so neke vrste policijski red, da se ljudje ne bi potikali po gostilnah in po nepotrebnem zapravljali denar. Toda - ali glede na to županovo sklicevanje lahko sklepamo, kam so šli dohodki in presežki ljubljanske trgovske in obrtne dejavnosti!? Mal navaja še drugega zdravnika Marka Grbca, ki pa trdi, da so živeli Ljubljanci na začetku 18. stoletja sicer zmerno, "da so jim v tem oziru v pohujšanje priseljeni tujci, zlasti Nemci, vendar pa takoj nato "v predpustu v Ljubljani ni bilo hiše, kjer bi zvečer ne bilo poedin in izgredov".³

Pustimo primerjanja, posploševanja, analogije in naj spregovori vir, ki nam vsaj delno lahko osvetli način in kvaliteto prehranjevanja v Ljubljani na začetku 18. stoletja. Vir so navodila meščanskega špitala iz leta 1718.

Najprej nekaj stavkov o meščanskem špitalu.

Samo ime danes spominja na bolnišnico, kar pa nikoli ni bil. To je bila hiša za reveže, ki jo je leta 1345 ustanovila ogrska kraljica Elizabeta, upravljala pa špitalska gosposka. In funkcija oskrbnika meščanskega špitala je bila zelo zaželjena - poleg časti je služba prinašala tudi gnotne koristi. Špitalski mojster je bil lahko izvoljen samo med notranjimi svetovalci mestnega sveta. Volili so ga kot župana in sodnika na novoletni dan.

Špital ni bil samo dobrodelna ustanova, ki bi živela od miloščine mesta in posameznikov in miloščino po božji volji prenašala na pomoči potrebne, pač pa je bil veliko samostojno gospodarstvo. V začetku 18. stoletja je samo robotovina špitalu prinašala 373 goldinarjev (približno ista vsota je bila potrebna za pokritje letnega jedilnika odlič-

¹ Fernand Braudel, Strukture vzhodnjaškega življenja: mogoče in nemogoče. Materialna civilizacija, ekonomija in kapitalizem, XV.-XVIII. stoletje. Ljubljana 1988, I., str. 117-323 (glej še zadaj!).

² Primož Trubar, Ena dolga predgovor k Novemu testamentu. Ob štiristoti obletnici Primoža Trubarja. Ljubljana 1986, str. - reprint.

³ Josip Mal, Stara Ljubljana in njeni ljudje. Kulturno zgodovinski oris. Ljubljana 1957, str. 91-102.

nejšega plemiča sredi 18. stoletja z vsemi potrebščinami v domači hiši; in po Malu je jedel veliko in tudi zelo izbrano, npr. - opoldne si je privoščil šest jedi, zvečer pa štiri). K temu je treba prišteti še vsa letna darila posameznikov (desetina, kmetije, travnike, njive, denar).

V osnovi so v špitalu skrbeli za ljubljanske meščane, ki so potrebovali pomoč, za zunaj špitala živeče reveže, predvsem ženske, ki jih v 17. stoletju še niso sprejemali pod streho, na Tranči zaprte zločince in za najdenčke. V špital so oskrbovance sprejemali na popolni seji zbrani mestni očetje, predvsem pa je o vstopu odločal špitalski oskrbnik.⁴

In sedaj k viru. Po letih nerednosti pri poslovanju upraviteljev meščanskega špitala in stalnem pritoževanju špitalerjev, naj bi nova, natančna navodila spet vpeljala red in disciplino.

Instruction des Bürgerlichen Spittals 14. oktobra 1718 pod številko dvajset predpisuje dnevne jedilnike, vsebino in količino (poleg tega še natančno seštevajo tedensko porabo sestavin) - le poraba soli je odvisna od okusa tistega, ki pripravlja hrano oz. od špitalskega mojstra. Podčrtujejo, da je hrana za vse oskrbovance in posle enaka: dva dnevna obroka in sicer obrok opoldne in zvečer, danes kosilo in večerja.

In kakšni so bili jedilniki?

Nedelja

Opoldne vsakomur poleg mesne juhe tudi pol funta mesa in kot prilogo še zelje ali repo, kolikor se zdi, da človek potrebuje, le da naj bo to cenejša zelenjava. Ta naj se zabeli z doma pridelano zaseko in sicer pol funta na sedemnajst ljudi. Vsakomur so odmerili maselc vina iz marke (cvička, ki ga je potrebno kupovati varčno in v večjih količinah, in špitalski mojster je moral vedno predložiti račun).

Za večerjo so skuhali vsakemu močnik iz pol funta soržične moke in ga zabelili s pol funta masla.

Ponedeljek

Kosilo je bilo enako kot na nedeljo z izjemo soržičnega kruha in vina, za večerjo pa so skuhali močnik iz mešanice dveh firtlcev moke in pol maselca prosene kaše, kar se zabeli s pol funta masla.

Torek

Opoldne so jedli enako kot v ponedeljek, zvečer pa kot v nedeljo, le da brez vina in soržičnega kruha.

Sreda

Opoldne na vsako osebo maselc sočivja in za vse pol funta masla za zabelo, poleg pa še zelje ali repa in še to zabeljeno s pol funta masla.

Zvečer enako kot v ponedeljek zvečer.

Četrtek

Opoldne enako kot v ponedeljek opoldne, zvečer pa na vsako osebo maselc prosene kaše in za vse pol funta zaseke za zabelo. K temu obroku ne sodi moka.

Petek

Opoldne vsakemu maselc sočivja in za zabelo pol funta masla. Poleg žganci, za vsakogar iz enega in pol maselca ajdove moke in za zabelo tričetrt funta masla. Zraven še vsakomur maselc cvička.

Zvečer za vsako osebo pol maselca moke za močnik in za zabelo četrt funta masla.

Sobota

Opoldne na vsako osebo maselc sočivja in za zabelo pol funta masla. Poleg tega še maselc bele moke na osebo za močnik in pol funta masla za zabelo.

Zvečer kot v ponedeljek zvečer.

Poleg navedene hrane po posameznih dnevih je vsakomur pripadalo na teden še 8 funtov kruha iz mešanice črne moke in ob večerih pol maselca soržične moke in maslo za zabelo, ob nedeljah in praznikih pa še dodatno funt belega kruha in maselc cvička.

Enako so bili določeni jedilniki za šest postnih tednov in ob štirih praznikih, ki so vpadli vmes. Zanimivo, da so za postne jedilnike večinoma navedene količine za vseh sedemnajst ljudi, in da se mešata meri maselc in firtlc.

Nedelja

Opoldne so skuhali štruklje iz pet firtlcev bele moke in jih zabelili s tričetrt funta masla. Poleg je pripadalo še maselc bele moke za močnik, ki so ga zabelili s pol funta masla.

Zvečer pa so k navadni(!) juhi ponudili močnik iz dveh firtlcev soržične moke in pol funta masla za zabelo.

Ponedeljek

Opoldne so vsakomur skuhali maselc sočivja in ga zabelili s pol funta masla, zraven pa še maselc bele moke za močnik in pol funta masla za zabelo.

Zvečer pa 2 firtlca soržične moke in 1,5 firtlca prosene kaše za močnik in pol funta masla za zabelo.

Torek

Opoldne kot ponedeljek opoldne, zvečer pa 2 firtlca soržične moke za močnik, pol firtlca prosene kaše in pol funta masla za zabelo.

V sredo opoldne je bila hrana enaka kot v torek, zvečer pa je pripadalo vsakemu 2 firtlca soržične moke in pol firtlca prosene kaše ter maslo za zabelo.

Četrtek

Opoldne enako kot v torek, zvečer pa maselc močnika zabeljenega s pol funta masla.

Petek

Opoldne vsakomur maselc fižola zabeljenega z

⁴ Ivan Vrhovec, Meščanski špital, Ljubljana 1898.

maslom, 1,5 maselca ajdove moke za žgance, ki so jih zabelili s tričetrť funta masla; zvečer pa 2 firtlca soržične moke za močnik in pol funta masla za zabelo.

Sobota

Opoldne maselc sočivja in pol funta masla za zabelo, zvečer pa 2 firtlca soržične moke in 1,5 firtlca prosene kaše zabeljene s pol funta masla.

Posebej so sestavljeni jedilniki tudi za velike praznike. Navodila so jasna in zahtevajo od oskrbnika špitala, da na velike praznike daje špitalarjem priboljške, kakor je bilo to vedno v navadi.

Tako so dobivali naslednje priboljške: na veliko noč, binkošti, dan sv. Martina in sv. Elizabete, božič, novoletni dan, sv. tri kralje in na pustni torek funt telečje pečenke. Na pusta pa še povrhu pol funta suhe svinine, poleg pa še repo, zelje in jčmenovo kašo.

Na dan vseh svetih je vsakomur pripadala po dolgoletnem običaju štručka iz dveh maselcev soržične moke.⁵

Merjenje hrane

Svojevrstni problem je prevajanje v navodilih uporabljene mere. Vzamimo mero maselc (massel) ali enako tudi četrťinka (viertl, firtlc), ki so ga uporabljali za žitno in votlo mero.

Kot votla mera naj bi po Vilfanu⁶ to pomenilo: maselc vina ob nedeljskem in petkovem opoldanskem obroku predstavlja približno 0,4 l vina (pomenjenje na dunajsko mero, maselc je četrťinka bokala, bokal je 1,65 litra). Kar širokosrčno odmerjeno, četrťudi le dvakrat na teden in ob praznikih! Res pa je, da je bilo predpisano vino cviček, torej vino, ki so ga imeli za slabšega.

Kot utežna mera pomeni maselc prav toliko, se pravi približno 0,4 l denimo prosene kaše (tudi danes se žita na trgu merijo na litre). In maselc predstavlja enako količino kot firtlc (1/4 bokala).

Utežna mera funt pomeni danes približno 560 g (masla, mesa). Pol funta mesa je pomenilo, da je toliko pripadalo vsaki osebi, medtem ko je pol funta masla za zabelo pomenilo toliko zabele za vseh sedemnajst jedcev v špitalu.

Nasploh je veljalo priporočilo, da se je treba vesti varčno (če dodajo občasno suho sadje, potem naj priškrnejo pri moki za močnik), nujno so seveda porabljali domačo pridelavo, ki pa so jo morali prav tako skrbno tehtati. Kar je bilo treba kupiti so morali kupovati v večjih količinah in predlagati račune, predvsem pa kupovati cenejše blago.

Količina in kakovost prehranjevanja

Osnovne sestavine jedilnikov so žita v obliki moke, meso in zabela, zelenjava predvsem v postnih dnevih, sadje pa le kdaj pa kdaj.

Od moke so porabljali belo, soržično (mešanica pšenične in ržene), črno in ajdovo. Od žitaric navaja vir še proseno kašo. Od zelenjave so jedli repo in zelje, več je bilo stročnic, izrecno navaja vir naslednje: fižol, leča, bob, grah, čičerika ali cizara. Po Braudelu so to t.i. 'minuti' - drobna živila, ki so jih imeli za dopolnilna žita, predstavljala pa so cenen, a bogat vir beljakovin.

Ne zveemo natančno kakšno meso se je znašlo na krožnikih, čeprav so ga jedli vsak dan razen ob petkih in sobotah ter postnem času. Navedeno je, da je ob posebnih praznikih špitalarjem pripadal funt telečje pečenke, ob velikih praznikih pa je bila že od nekdaj navada, da so dobili priboljške, med drugim prekajeno meso, svinina seveda. Posredno vir pravi, da če bi preostajala domača pridelava suhega mesa, naj govedino nadomestijo z njim, se pravi običajna je bila govedina, svinina pa le ob preostajanju in kot priboljšek.

Zanimivo, da je bila hrana kar izdatno zabeljena, pogostejše so uporabljali maslo, manj pa zaseko in pečeno slanino.

Ob nedeljah so jedli tudi juho, mesno na 'navadno' nedeljo in navadno juho ob postu.

Dnevno lahko rečemo, da je bilo hrane dovolj, da so prevladovala močna močnata jedila (močnik naj bi bil steber Kranjske). Tudi Ivan Vrhovec je leta zapisal 1898, da je bilo hrane dovolj in da je bila kvalitetna. Za naš okus bi lahko rekli, da so se enotni jedilniki vlekli iz dneva v dan in da je bila hrana premočna in enolična. Toda to je seveda gledano z današnjega stališča, živeti se v tedanji čas pa je ob preobilici današnjega izbora in načina prehranjevanja (poudarek na svežem sadju in presni zelenjavi) težko.

Resda vir ni natančen v smislu: kdaj se tehta meso, zabela, moka ali proso, pred ali po obdelavi, saj to mnogo pove tudi o dejanski količini na krožniku. Vendarle pa izhajamo iz stališča, da je bila hrana odmerjena po obdelavi, saj bi v nasprotnem primeru pomenilo 0,4 l surove prosene kaše približno trikratno količino kuhane, kar pa bi bilo za en obrok res morda preveč.

Toda za konec lahko rečemo, da sta mesto in predvsem mestni špital s svojim gospodarstvom omogočala dobro in količinsko zadovoljivo prehranjevanje oskrbovancev špitala. Ali je ta jedilnik lahko primerljiv z vsakdanjim jedilnikom povprečnega ljubljanskega meščana, je z gotovostjo težko reči, gotovo pa osvetljuje določen model prehranjevanja med ljubljanskimi meščani - seveda odvisno tudi od tega, koliko je imel kdo pod palcem.

⁵ AS, Vicedomski urad za Kranjsko, škatla 192, Instruktion des Bürgerlichen Spittals, XV-1.

⁶ Sergij Vilfan, Prispevek k zgodovini mer na Slovenskem s posebnim ozirom na ljubljansko mero, 16.-19. stoletje. Zgodovinski časopis 8, Ljubljana 1954, str. 27-86.

Ali je torej amsterdamski meščan v približno (petdeset let zamika) istem času jedel dosti slabše kot oskrbovanec meščanskega špitala v Ljubljani? Po Braudelu prav gotovo! Je mogoče, da so Ljubljanci toliko več vlagali v hrano kot pa npr. v manj minljive dobrine?

Kako so si dobro hrano še sredi 19. stoletja predstavljali na slovenskem podeželju nam v je letu 1858 opisal Fran Levstik v Martinu Krpanu (na mestu, ko je dal cesar za kranjskega junaka naročiti polič vina pa kruha in sira): "Krpanu se je to vele malo zdelo: polič vina takemu junaku! Pa je vendar molčal, kar je preveliko čudo. Kaj pa je hotel? Saj menda je že slišal, da gospoda so vsi malojedni zato, ker jedo, kadar hoče in kolikor hoče kateri, zgolj dobrih jedi! Ali kmečki človek, kakor je bil Krpan, ima drugo za bregom. On tedaj použije, ko bi kvišku pogledal, ter naglo vstane. Cesar je vse videl, in ker je bil premeten mož, tudi precej spoznal, da se morajo takemu trupu večji deleži meriti, zato so mu pa dajali od tega časa na dan, dokler je bil na Dunaju: dve krači, dve četrti janjca, tri kopune in, ker sredice ni jedel, skorje štirih belih pogač, z maslom in jajci omešenih; vino je imel pa na pravici, kolikor ga je zmožel."⁷

Z malo ironije lahko zaključimo misli s še enim slovenskim pregovorom: strah in lakota imata velike oči.⁸



ZUSAMMENFASSUNG

Spitalkost in früheren Zeiten

Zunächst Klöster, später in zunehmendem Maße zivile Sozialeinrichtungen, trugen schon sehr früh Sorge um Bettler, Arme, betagte Soldaten, Kranke, Findlinge, verwitwete Frauen ... Dasselbe Bild bietet ganz Europa seit dem Mittelalter. Da das einschlägige Archivgut aus der Zeit bis zum 15. Jahrhundert verlorengegangen ist, kann die Spitalgeschichte nur stückweise aufgrund verschiedener Archivadokumente aus der späteren Zeit rekonstruiert werden.

Mit der "Instruktion des Bürgerlichen Spittals" aus dem Jahre 1718 verfolgte man die Absicht, dieser Sozialeinrichtung - nach jahrelangen Beschwerden der Spitalinsassen und nach einer unregelmäßigen und sogar unreelen Geschäftsführung des Stadtpitals (gegründet im Jahre 1345) - wieder auf die Beine zu helfen.

Im vorliegenden Artikel wird versucht, Art und

Umfang der Kost festzustellen, die einem Spitalinsassen pro Tag zukam. In der genannten Quelle findet man unter Paragraph 20 den Tagessatz an Nahrung pro Spitalinsassen (dieselbe Portion stand auch den Diensthofen zu). In derselben Quelle ist auch von der Ernährung in der Fastenzeit und von den Leckerbissen die Rede, die den Spitalinsassen an hohen Feiertagen gebührten.

Aus der Quelle geht ferner hervor, daß das Essen relativ ausgiebig war, daß es aus zwei Mahlzeiten, aus Mittag- und Abendessen, bestand. Der Speiseplan wurde für jeden Tag in der Woche eigens zusammengestellt, das galt für normale wie für Diätkost. Mit Leckerbissen konnten die Insassen nur an hohen Feiertagen rechnen. Besonders hervorgehoben wurde die Sparsamkeit und die Tatsache, daß man selbsterwirtschaftete Produkte verwendet, denn das Stadtpital war ein großer autarker Wirtschaftskörper.

Grundnahrungsmittel waren Getreide (Brot und Mehlbrei) - Weiß-, Schwarz- Roggen- und Buchweizenmehl sowie Hirsebrei; Fleisch, dessen Quantität für europäische Verhältnisse als Maßstab für den Lebensstandard galt, gab es jeden Tag außer freitags und samstags sowie der Fastenzeit (vor allem Rindfleisch und geräuchertes Schweinefleisch, das auch als Leckerbissen serviert wurde); mehr Gemüse (Rüben, Kohl, von den Hülsenfrüchten Bohnen, Linse, Puffbohnen, Erbsen sowie Kichererbsen) wurde in der Fastenzeit gekocht, zeitweise wurde auch Trockenobst angeboten (dabei wurde der Mehlgehalt für Mehlbrei vermindert). Dreimal wöchentlich erhielten die Insassen je 0,4 l Wein, und zwar Rosé, der als Wein minderer Qualität galt.

Das Essen war ausgiebig, obwohl äußerst eintönig, jedoch nur, wenn man es mit dem heutigen Nahrungsüberangebot, mit der modernen Technologie der Nahrungskonservierung und -verarbeitung sowie mit den heutigen Vorstellungen von gesunder Ernährung vergleicht. Aufschlußreich ist der Vergleich mit dem Speisezettel eines Bürgers von Amsterdam am Ende des 18. Jahrhunderts: er genießt ähnliche, wenn nicht schlechtere Kost als der Insasse des Ljubljanaer Spitals: ein wenig gesalzenes Fleisch, Gersten- oder Roggenbrot, Fisch, ein wenig Speck, ab und zu Wildbret. Dabei taucht sofort eine neue Frage auf: Wo landete der Überschuß von Gewerbe und Handel in Ljubljana? Die Empörung, die sich seit dem 16. Jahrhundert breitmachte und die spätere Bestätigung, daß die Einwohner von Ljubljana zu viel essen, sowie die Einführung einer Art Polizeiregime, durch welches man verhindern wollte, daß Meister und Gesellen alles in den Wirtshäusern verzechen, sprechen (ohne Beweise in den Quellen suchen zu müssen) für sich selbst.

⁷ Fran Levstik, Martin Krpan z vrha, Ljubljana 1981, str.

⁸ Ethin Bojc, Pregovori in reki na Slovenskem, Ljubljana 1980.