

1.01

Mojca Šorn*

Ljubljana 1914–1918:^{**} »Od Vas, žene in dekleta je /.../ takorekoč odvisna prihodnost«¹

IZVLEČEK

Prispevek oriše prehrambno izbiro, slabo organizacijo preskrbe, pomanjkanje in dragost v času prve svetovne vojne v Ljubljani, podrobneje pa obravnava glavne naloge gospodinj, ki so bile usmerjene predvsem v vprašanja in dejanja, kako omiliti posledice vojnih razmer in kako ohraniti zdravje svojih družinskih članov. Odgovori se rišejo skozi prakso koristnih nasvetov, priporočil in receptov, ki so spremljali gospodinje na njihovi vsakodnevni poti, polni številnih obveznosti.

Ključne besede: prva svetovna vojna, Ljubljana, preskrba, pomanjkanje, ženske, strategije preživetja

ABSTRACT

LJUBLJANA 1914–1918: "UPON YOU, WOMEN AND GIRLS, /.../ DEPENDS THE FUTURE"

The contribution describes the assortment of food, poor supply chain organisation, scarcity, and increasing cost of living during World War I in Ljubljana. More detailed consideration is given to the housekeepers' principal tasks, aimed mainly at solving the questions of

* Dr., znanstvena sodelavka, Inštitut za novejšo zgodovino, Privoz 11, SI-1000, Ljubljana; mojca.sorn@inz.si

** Članek je nastal v okviru raziskovalnega programa P6-0280 Podobe gospodarske in socialne modernizacije na Slovenskem v 19. in 20. stoletju, ki ga sofinancira Javna agencija za raziskovalno dejavnost Republike Slovenije iz državnega proračuna.

1 F. [Jerica] Zemljanova, »Za naše gospodinje. Gospodinja v vojnem času,« *Domoljub*, 18. 5. 1916, 275.

appropriate actions to mitigate the consequences of the war conditions and keep their families healthy. The answers present themselves through a practice of useful advice, recommendations, and recipes that the housekeepers could resort to while running their numerous daily errands.

Keywords: World War I, Ljubljana, supply, scarcity, women, survival strategies

Uvod

Zgodovinarica Petra Svoljšak, katere raziskovanje je osredinjeno na problematiko prve svetovne vojne in vloge ter položaja slovenskih dežel med vojno, je v enem izmed svojih številnih znanstvenih prispevkov zapisala, da je velika vojna pomemben del zgodovine slovenskega etničnega ozemlja, »najsibodi zaradi mnogovrstnih učinkov in vplivov ali zaradi novosti, ki jih je prinesla v življenje Slovencev. Vojna se je kazala predvsem z dveh plati, najprej kot vojaško dogajanje / ... / drugo stran pa opredeljuje raznolikost civilnega življenja, ki je bila pogojena s spletom različnih okoliščin.«²

Čeprav je prva svetovna vojna v slovenskem zgodovinoisju pomembno raziskovalno polje, za proučevanje civilne sfere tega še vedno ne moremo trditi,³ zato je pričujoči prispevek usmerjen v obravnavo izseka iz življenja v deželnem stolnem mestu Kranjske.⁴ Razprava z analizo časopisnega in arhivskega gradiva, korespondence, dnevninskih zapisov, tiskanih virov, znanstvenih izsledkov domačih in tujih strokovnjakov predstavi nekaj strategij preživetja v boju proti pomanjkanju, lakoti in ne nazadnje bolezni, pri čemer že sam naslov pokaže, da je bila izvedba ukrepov v večji meri prepuščena umnosti in iznajdljivosti žensk, ki jim večopravilnost nikakor ni smela biti tuja.

Prvo svetovno vojno lahko označimo tudi kot totalno vojno, saj med drugim ni mobilizirala samo moških, mobilizirala je tudi ženske,⁵ ni se odvijala zgolj na bojiščih, vojni fronti, temveč tudi na notranji, domači fronti.⁶ »Fronte so bile tudi doma, pred trgovinami, pred mesnico in pekarijo, še prej pa pred uradi za karte, da so se mogli

2 Petra Svoljšak, »Prva svetovna vojna in Slovenci«, *Zgodovinski časopis*, št. 2 (1993): 263.

3 Marta Verginella, »Ženske v vojni in o veliki vojni«, *Prispevki za novejšo zgodovino*, št. 2 (2015): 54–70.

4 Širši kontekst, v katerem obravnavam preskrbo v Ljubljani pred letom 1914, sistem preskrbe v Avstriji v času velike vojne in preskrbo Ljubljane med prvo svetovno vojno ter neposredno po njej, je v fazi priprave za objavo.

5 V zadnjih dvajsetih letih je o ženskah v prvi svetovni vojni napisanih relativno veliko prispevkov, mdr. gl. Marija Wakounig, »Ženske v prvi svetovni vojni. Znanstvenoraziskovalni desiderat slovenske historiografije«, v: Vincenc Rajšp, ur., *Soška fronta 1915–1917. Kulturna spominjanja* (Dunaj: Slovenski znanstveni inštitut in Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU, 2010), 44.

6 Domača fronta ali vzdržljivost civilnega prebivalstva v zaledju. – Marko Štepec, »Naveličanost zaradi vojne je bila vsak dan večja«, v: Boštjan Olip, *Dnevnik 1914–1918* (Radovljica: Mestni muzej, 2018), 9.

potem ljudje s tistimi zelenimi in rjavimi listki nastaviti v dolgo kolono za kruh, meso, petrolej, za vse, kar si rabil za življenje.«⁷ In nikakor »ne bi mogla vzdržati toliko časa brez podpore iz zaledja in brez neposrednega ali posrednega sodelovanja žensk.«⁸ Evelyn Blücher von Wahlstattse je v delu *An English wife in Berlin* (1920) zapisala, da so se ženske bolj kot kdaj prej spraševale, zakaj morajo delati, stradati, pošiljati može v boj.⁹ A so kljub temu prevzemale različne, tudi moške vloge, »predvsem pa so se vsakodnevno bojevale zoper lakoto, pomanjkanje in bolezni.«¹⁰

V izrednih vojnih razmerah so se z gospodinjskimi opravili v teoriji in praksi res ukvarjali tudi nekateri moški.¹¹ »In gospodje, ki se prej niso brigali za domače gospodinjstvo in gospodarstvo, so se zdaj skrbno obveščali, kje se da dobiti moka, sladkor, mast ... in kam je treba iti po nakaznice za to ali drugo blago,«¹² a po večini je to kompleksno področje še naprej ostajalo ženska domena.¹³ »Osvobodimo se zahtev mode in pokažimo s preprostostjo, da razumemo nalogo in dolžnost, ki jo nalaga ženski veliki čas. Vsaka žena, vsako dekle, ki svoje gospodinjstvo na ta način uredi, bo pripomogla ravno tako do slavne zmage kot vojak, ki se kljub naporom odreče marsičemu in z vdano zvestobo opravlja svojo dolžnost.«¹⁴ Gospodinje, umetnice kuhanja in poznavalke nutricionistke, naj bi bile gospodarne z denarjem, iznajdljive in prilagodljive pri nabavi živil in kurjave. Poleg gospodinjskih nalog, ki jih obravnavam v tem prispevku, se je od ženske pričakovala tudi skrb za snago, kar je bila težka in zamudna naloga, saj pralnih strojev, sesalnikov in drugih gospodinjskih aparatov takrat še ni bilo na razpolago. Z vso usmiljenostjo naj bi skrbele za bolne in stare, z vso potrpežljivostjo in požrtvovalnostjo pa naj bi se predajale vzgoji otrok: »Vplivaj torej blagodejno na družino in na vso okolico! Biti ji moraš solnce, ki se vanj obračajo vsi. Težka, a sveta je tvoja naloga! / ... / Od Vas, žene in dekleta, je odvisno, da se vzdrži gospodarstvo, od Vas je takorekoč odvisna prihodnost. Vse je v Vaših rokah: poljedelstvo, gospodinjstvo, vzgoja mladine, sreča ali propast družine! Izkažite se vredne te velike naloge in rešite jo častno!«¹⁵

7 Avgust Reisman, *Iz življenja med vojno* (Maribor, 1939), 54.

8 Petra Svobljak, »Tudi jaz sem pomagala do velike zmage!'. Položaj in vloga žensk na Slovenskem med 1. svetovno vojno,« v: *Ženske skozi zgodovino. Zbornik referatov 32. zborovanja slovenskih zgodovinarjev. Celje, 30. september–2. oktober 2004* (Ljubljana: Zveza zgodovinskih društev Slovenije, 2004), 155. Gl. tudi Urška Strle, »K razumevanju ženskega dela v veliki vojni,« *Prispevki za novejšo zgodovino*, št. 2 (2015): 103–25. Prispevka obravnavata vloge žensk v prvi svetovni vojni, skupaj z zaposlovanjem na delovnih mestih mobiliziranih moških, poprijemanjem za t. i. moška opravila, organiziranjem humanitarne pomoči, vzdrževanjem domačij, doma in družine.

9 Thierry Bonzon in Belinda Davis, »Feeding the cities,« v: Jay Winter in Jean-Louis Robert, ur., *Capital Cities at War. Paris, London, Berlin: 1914–1919* (Cambridge: Cambridge University Press, 1997), 338.

10 Svobljak, »Tudi jaz sem pomagala do velike zmage!',« 153. O spominih ter spominjanjih na preskrbo, pomanjkanje in lakoto Marta Verginella, »Velika vojna med spominom in pozabo,« v: Vincenc Rajšp, ur., *Soška fronta 1915–1917. Kulturna spominjanja* (Dunaj: Slovenski znanstveni inštitut in Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU, 2010), 79–88.

11 Irena Selišnik, »Ženske v zaledju vojnih zubljev,« v: Peter Vodopivec in Katja Kleindienst, ur., *Velika vojna in Slovenci* (Ljubljana: Slovenska matica, 2005), 188.

12 Fran Milčinski, *Dnevnik 1914–1920*, ur. Goran Schmidt (Ljubljana: Slovenska matica, 2000), 8.

13 Arthur Marwick, *Women at War 1914–1918* (London: Croom Helm, Fontana Paperbacks in Imperial War Museum, 1977), 140.

14 F. [Jerica] Zemljanova, »Za naše gospodinje. Gospodinja v vojnem času,« *Domoljub*, 25. 5. 1916, 288.

15 Zemljanova, »Za naše gospodinje,« 275. V vojnem času naj bi matere otrokom posvečale posebno pozornost pri razvijanju ljubezni do kruha: »Otrok moj! Spoštuj žitno polje, spoštuj zrnje, spoštuj kruh!« – »Ali kaj pomisliš ...?«, »Angelček, 1. 1. 1915, 5.

Ženskam je tisk priskočil na pomoč s prispevki, ki so celo populacijo pozivali k zmernosti: »Ogibajte se torej nezmernosti v jedi in pijači /.../ <<¹⁶ ter se hkrati obračali na posameznika in ga nagovarjali k žrtvovanju, »naj služijo njegovi obroki v to, da se nasiti in hrani, ne pa poželenju po nasladnosti in potratu.«¹⁷

Etnologinja Maja Godina Golija je v razpravi »Recepti in napotki za krizne čase« zapisala, da so visoke cene, pomanjkanje in odsotnost določenih živil vodili v razvijanje novih strategij preživetja.¹⁸ Vojna je po eni strani doprinesla k nastanku številnih novih kuharskih receptov in sprožila uživanje hrane, ki ni bila povsem običajna; da bi omilili občutek lakote so ljudje v veliki meri uživali hrano z malo hranljivih snovi ali s povsem nehranljivimi snovmi. Po drugi strani pa je stiska sprožila proizvodnjo nadomestnih živil, novih proizvodov, ki so do neke mere olajšali pomanjkanje osnovnih živil in še danes zaznamujejo našo prehrano.¹⁹ Tu pa so še nekateri ostali spremljevalci vojne: samooskrba, nahrbtništvo in črni trg.

Pomanjkanje – s poudarkom na kruhu

Iz virov in literature, ki se nanašajo na prvo svetovno vojno, je razvidno, da Avstro-Ogrska v pripravah na prvo svetovno vojno vprašanju sistema preskrbe civilnega prebivalstva ni posvečala večje pozornosti. Čeprav je bil leta 1912 sprejet zakon, ki je podal pravno osnovo za posege v gospodarstvo (*Kriegsleistungsgesetz*),²⁰ je bila organizacija preskrbe civilnega prebivalstva zapostavljena tudi ob začetku vojne, saj je Dunaj največje napore posvečal koncentraciji v vojno industrijo. Pomemben dejavnik so bile tudi špekulacije o tem, kako dolga bo vojna, čeprav so bili ugibanja in napovedi seveda različni.²¹

16 SI_ZAL_LJU/0225, š. 3, št. 24, Letno poročilo I. mestne šestrazredne deške ljudske šole v Ljubljani v vojnem šolskem letu 1914–1915: v spomin na svetovno vojno, sestavil Jakob Dimnik. Ljubljana, 1915, 27.

17 SI_ZAL_LJU/0225, š. 3, št. 24, Letno poročilo I. mestne šestrazredne deške ljudske šole v Ljubljani v vojnem šolskem letu 1914–1915: v spomin na svetovno vojno, sestavil Jakob Dimnik. Ljubljana, 1915, 27.

18 Maja Godina Golija, »Recepti in napotki za krizne čase. Primer slovenskega ozemlja med prvo svetovno vojno,« *Etnolog* 22 = 73 (2012): 67.

19 Gorazd Makarovič, »Prehrana na Slovenskem v 19. stoletju,« *Slovenski etnograf*, 33/34 (1988/1990): 161. Godina Golija, »Recepti in napotki za krizne čase,« 67 in 77. Stephen Pope in Elizabeth-Anne Wheal, *Dictionary of the First World War* (Barnsley: Pen & Sword Military Classics, 2003), 151, v geslu Ersatz (nadomestek) zapišeta, da je to sodoben nemški termin za alternativne produkte, ki so se razvili, da nadomestijo dobrine, ki v vojnem času zaradi blokade niso bile dostopne.

20 Jože Šorn, »Slovenci in gospodarski položaj v prvi svetovni vojni,« *Zgodovinski časopis*, št. 1–2 (1981): 66. Tamara Scheer, »Die Kriegswirtschaft am Übergang von der liberal-privaten zur staatlich-regulierten Arbeitswelt,« v: Helmut Rumpler, ur., *Die Habsburgermonarchie 1848–1918, Band XI. Die Habsburgermonarchie und der Erste Weltkrieg. 1. Teilband. Der Kampf um die Neuordnung Mitteleuropas. Teil 1. Vom Balkankonflikt zum Weltkrieg* (Wien: Österreichische Akademie der Wissenschaften, 2016), poglavje Die Planung der Kriegswirtschaft in der Vorkriegszeit.

21 O špekulacijah glede trajanja vojne, ki jih lahko obravnavamo kot evropski fenomen, gl. mdr. Manfred Rauchensteiner, »Gedächtnisort Erster Weltkrieg,« v: Helmut Rumpler, ur., *Die Habsburgermonarchie 1848–1918, Band XI. Die Habsburgermonarchie und der Erste Weltkrieg. 1. Teilband. Der Kampf um die Neuordnung Mitteleuropas. Teil 1. Vom Balkankonflikt zum Weltkrieg* (Wien: Österreichische Akademie der Wissenschaften, 2016), 45. Gl. npr. tudi »Koliko časa bo trajala vojna?,« *Delavec*, 21. 11. 1914, 2. Pope in Wheal, *Dictionary of the First World War*, 74. Tone Habe, *Pogled iz malega sveta* (Ljubljana: Državna založba Slovenije, 1959), 37.

Kljub temu da je avstrijska vlada ob začetku vojne, tako kot tudi vlade drugih držav, izdala prepoved izvoza določenega blaga,²² ki jo je narekovala skrb za redno kritje lastnih potreb, se je že kmalu pokazalo več težav.²³ Prvo sta predstavljala mobilizacija in posledično odsotnost moške delovne sile ter odvajanje velikih količin hrane v vojaške namene. Zanimarjivi niso bili niti preusmeritev vlakovnih kompozicij v potrebe vojske in mobilizacija vprežne živine ter pomanjkanje krmil in gnojil. Poljedelski minister baron Franz von Zenker je v zavedanju teh dejstev 19. avgusta 1914 nagovoril kmetovalce, ki so ostali na svojih domovih, predvsem je seveda apeliral na ženske, otroke in starejše, naj sprejmejo novo vlogo – vlogo prehranjevalcev države.²⁴

Drugo težavo je predstavljalo dejstvo, da Avstrija ni bila žitna dežela; njene žitnice so bile zgolj srednja in zahodna Češka, Moravska, del Zgornje ter Spodnje Avstrije in predvsem vzhodna Galicija. Hude in dolgoročne posledice v preskrbi prebivalcev Avstrije so tako predstavljale npr. posledice ruske invazije v Galicijo: »Ta izguba odleže toliko kakor vsa češka polja. Od celotne obdelane zemlje, ki meri 10,6 milijonov hektarjev, pripada na Galicijo 3,8 milijonov hektarjev obdelane zemlje, na vzhodno Galicijo, ki smo jo izgubili takrat pa 2,6 milijonov hektarjev in na Češko 2,7 milijonov hektarjev.«²⁵ Preskrba države je tako skoraj na vseh področjih temeljila na ogrskem delu, ki je zaradi zaščite lastnih veleposestnikov nasprotoval uvozu žitaric (predvsem) iz Italije, hkrati pa se je do avstrijskega dela države glede pošilk živil obnašal zelo mačehovsko.²⁶ Ogrska je namreč menila, da že tako ali tako pokriva temeljni delež oskrbe skupne vojske, z žitom ni nameravala oskrbovati tudi avstrijskih prebivalcev.²⁷ Madžarska je v avstrijski del vsako vojno leto dovažala manj in manj živil. Leta 1916 je Avstrijem tako na primer poslala polovico manj mesa in mleka kot pred vojno, približno tretjino predvojnega kontingenta maščob, le 3 odstotke predvojnega kontingenta žita in 8 odstotkov predvojnega kontingenta moke.²⁸ Avstrija je tako ostala prepuščena uvozu,²⁹ kar je zanj pomenilo pravo katastrofo. Pri tem so ji preglavice povzročale že omenjene izvozne prepovedi in britanska zavora,³⁰ ki so onemogočale nakup pomembnih gospodarskih in prehranskih izdelkov. Državno gospodarstvo, ki

22 »Izvozne prepovedi,« *Slovenski trgovski vestnik*, 15. 9. 1914, 100–02. Celoten seznam je izšel leta 1915 v knjižici *Die aus Anlaß des Krieges erlassenen österreichisch-ungarischen Aus-, Ein- und Durchfuhr-verbote nach dem Stande vom 4. September 1915*, leto kasneje je sledila dopolnjena izdaja. – SI AS 448, f. 178, ovoj 3896/XLI (1915).

23 Oris preskrbe drugih evropskih držav podaja J. Šorn, »Slovenci in gospodarski položaj v prvi svetovni vojni,« 57–81.

24 Več v »Kmetovalcem Avstrije!«, *Slovenski narod*, 27. 8. 1914, 2. MNZS, ZRP, Kmetovalcem Avstrije! (19. 8. 1914).

25 »Skrb za kruh,« *Delavec*, 6. 7. 1918, 1. Gl. tudi Alexander Watson, *Ring of Steel. Germany and Austria-Hungary at War, 1914–1918* (London: Allen Lane, 2014), 199.

26 Gl. npr. Vilma Brodnik, *Preskrba Ljubljane z živili med 1. svetovno vojno. Diplomsko delo* (Ljubljana, 1988), 13, 15.

27 Mark Thompson, *The White War. Life and Death on the Italian Front (1915–1919)* (London: Faber and Faber, 2008), 249. Robert B. Asprey, *The German High Command at War. Hindenburg and Ludendorff Conduct World War I*. (Lincoln: Universe, 2005), 256. O madžarskem gospodarstvu v prvih letih 20. stoletja Béla Katona, *Die Volkswirtschaft Ungarns – 1912* (Budapest, 1913).

28 Watson, *Ring of Steel*, 343–45.

29 Pri čemer so pogajanja z Ogrsko, »pri katerih se bo določil definitivno naš delež na ogrskem pridelku«, potekala ves čas vojne. Gl. »Iz seje državnega sveta za prehrano,« *Domoljub*, 1. 11. 1917, 518.

30 Podrobneje o zaporu oziroma blokadi (nem. Hungerblockade) Pope in Wheel, *Dictionary of the First World War*, 74. O pomorskem prometu pred prvo svetovno vojno gl. V[in]ko Šarabon, »Svetovni promet po morju,« *Čas*, zv. 3 (1915), 146–57.

je imelo vse znake tipičnega vojnega gospodarstva³¹ in je bilo pravo nasprotje predvojnega klasičnega kapitalističnega gospodarstva,³² je tako moralo od začetka vojne poslovati brez rezervnih zalog.

Pomirjevalne besede, da je hrane dovolj, so se kmalu izkazale za zmotne, sprejete uredbe³³ za nezadostne – do pomanjkanja osnovnih živil, predvsem (bele) moke in (belega) kruha kot najpomembnejšega živila za širši krog ljudi, je prišlo že konec leta 1914. Ko je postalo jasno, da Avstrija z lastnim žitnim pridelkom ne bo preživela do nove žetve, je nastala panika. Naslednji citat odstira različne pristope in zmožnosti, celo značaje ljudi, ko so se soočili s stvarnostjo: »Kjerkoli se zdaj srečavajo ljudje, izprašujejo drug drugega, ima li dovolj moke. Nekateri si misli prihuljeno: 'Imam moke vsaj do jeseni,' a odgovarja: 'No, da, par vrečic sem si je nakupil; a bože, bože, predraga je, da bi si je mogel nakupiti dovolj!' Drugi majejo glavo. Niso verjeli, da bi mogla nastati zadrega z moko, preveč so zaupali in preskrbeli se niso z ničimer. Tretji imajo denarja jedva za vsakdansko potrebo, zato zro obupani v bodočnost, zaupajoči v pomoč države in občine, da jih že rešita skrajne sile. Četrtri pa šele zdaj begajo okoli mokařev in prodajalnic ter nakupujejo različite vrste moke, ne da bi se dosti brigali, kakšna je. / ... / Bojazljivi ali – morda še pravilneje povedano – previdni ljudje pa so mislili na samopomoč pravočasno ter so se založili celo preveč. Nekatere družine imajo po 6–8 velikih vreč moke, ki bi jim zadoščala za eno ali celo dve leti. A vendar ne izrabljajo svoje zaloge, nego pošiljajo dekle v prodajalne po moko, da bi 'izhajali'. In še jeze se, če zvedo, da visi na tej ali oni mokarni napis 'Moka razprodana.'«³⁴

Ko je konec oktobra 1914 stopila v veljavo cesarjeva naredba, ki je dovoljevala peko kruha iz največ 70 odstotkov pšenične ali ržene moke, ostanek pa je moral vsebovati krompirjevo, ječmenovo ali koruzno moko, je *Slovenski narod* sporočil, da je za mešanje najboljša krompirjeva moka in da na Dunaju izdelujejo kruh tudi samo iz te moke.³⁵ *Ilustrirani glasnik* je to oceno podprl in idejo o uporabi krompirjeve moke v gospodinjstvu nadgradil z receptom za torto.³⁶ Le ugibamo lahko, koliko gospodinj je novost preizkusilo, Ljubljanci krompirjeve moke namreč niso bili vajeni uporabljati. Prav tako so bili nevajeni uživati jedi iz koruzne moke, ki so jo v glavnem uporabljali za živilsko krmo, zato so občila svoje bralke in bralce poskušala prepričati o njeni uporabnosti: »Koruzna moka ima v sebi prav mnogo redilnih snovi in se morda vsaj zdaj naučimo bolje upoštevati jo. / ... / Sedaj je čas, da se navadimo polente in koruznih žgancev, ki so s surovim maslom zabeljeni naravnost izvrstni.«³⁷ *Domoljub* je dodal, da

31 O vojnem gospodarstvu v avstrijski polovici in ogrski polovici monarhije Jože Šorn, *Slovensko gospodarstvo v poprevratnih letih 1919–1924* (Ljubljana: Cankarjeva založba, 1997), 21–27. Gl. tudi Petra Svoljšak in Gregor Antoličič, *Leta strahote. Slovenci in prva svetovna vojna. Z okvirnima črticama Ivana Cankarja in predgovorom Toneta Partljiča* (Ljubljana: Cankarjeva založba, 2018), 393 sl.

32 J. Šorn, »Slovenci in gospodarski položaj v prvi svetovni vojni,« 57.

33 Gl. *Deželni zakonik za vojvodino Kranjsko/Landesgesetzblatt für das Herzogtum Krain* (Ljubljana/Laibach, 1914). *Državni zakonik za kraljevino in dežele, zastopane v državnem zboru* (Dunaj, 1914).

34 »Gospodinjstvo. Moka,« *Tedenske slike*, 24. 2. 1915, 11.

35 »Pozor, peki!«, *Slovenski narod*, 2. 11. 1914, 4.

36 »Gospodinja. Torta iz krompirjeve moke,« *Ilustrirani glasnik*, 20. 5. 1915, 460.

37 »Gospodinjstvo. Koruzna moka,« *Tedenske slike*, 24. 3. 1915, 8. *Slovenski narod* je junija 1915 pokomentiral polento, češ tu pa tam je »prav dobra jed, posebno če je dobro zabeljena. Vsak dan jo zauživati, je pa vendar nekoliko

se iz koruzne moke poleg koružnjaka – (koruznega kruha) – in žgancev³⁸ lahko naredijo tudi druge dobre jedi, močnik, kolači, piškoti itd., in priložil recept za izdelavo krvajce, vrste mlinca, narejene iz posoljene in poparjene koruzne moke in mleka ali vode.³⁹

Ljudje, ki so se zaradi pomanjkanja pšenične moke v letu 1915 počasi začeli navajati na nepriljubljeno koruzno moko, so se morali konec leta 1915 soočiti tudi s pomanjkanjem te. Ker koruzna moka ni bila racionirana, so bile njene zaloge namreč skoraj povsem izčrpane. Gospodinje so se morale znati drugače. Pri tem so jim pomagali številni in različni recepti, kako ali iz česa peči kruh. Predlagali so, naj moki dodajo zmlete stročnice, kostanj,⁴⁰ nariban surov krompir itd. Znan je tudi recept, ki gospodinjam svetuje, naj kruh spečejo iz ržene in želodove moke.⁴¹ V nemških in avstrijskih mestih zaradi pomanjkanja moke za pripravo kruha niso uporabljali le koruze, kostanja, graha, soje, otrobov, temveč tudi deteljo.⁴² Posestnik Andrej Pugl iz Göstinga je »iznašel novo postopanje, da se omeji poraba krušnega žita«. Svetoval je, naj se moki primeša večja količina zmletih hrušk: »Poizkusi so pokazali, da je kruh s tako primesjo izredno dober in okusen. / ... / Deželna vlada je naročila, naj se pokupijo hruške v velikih množinah, da se napravijo poizkusi.«⁴³

Marca leta 1915, ko je bila izdana odredba glede racionirane porabe žita in moke ter je bilo na osebo določenih 300 g žita oziroma 240 g moke na dan,⁴⁴ se je *Domoljub* vprašal, »ali je mogoče pri tej hrani močno delati, kakor bo letos potreba, če bomo hoteli zadosti pridelati«. Vsaka gospodinja naj bi po njegovem mnenju vedela, da mora odrasel človek, ki fizično dela, »dobiti na dan dobre $\frac{3}{4}$ kg kruha ali 50 g teže, za kar je treba najmanj 800 g žita. In ta množina je majhna. Razloček med delom na kmetih in delom v mestih je velik. Na kmetih vstanejo pogosto zjutraj ob treh in delajo celi dan do pozne noči. Če nima delavec močne hrane, ne more delati. V mestih je glavna hrana meso. Juha, meso in nekaj prikuh, pa je kosilo gotovo. Kruha se primeroma malo porabi. Na kmetih se meso malokdaj pokaže na mizi, vsaki dan se pa večkrat uživajo jedi iz moke ali žita.«⁴⁵

Zgodovinar Andrej Studen v svojih raziskavah navaja, da je bilo na jedilniku premožnejših meščanov v 19. stoletju skoraj vsak dan meso s pestrimi dodatki, česar pa nikakor ne bi mogli trditi za jedilnike revnejših meščanov ali večinskega prebivalstva. Za njih je veljal t.i. kmečki model prehrane, ki je temeljil na brezmesnih in preprostih, predvsem močnatih jedeh, pri čemer doda, da »vsakdanja prehrana neagrarnega

preveč. Zatorej tudi celo Italijani, ki jim je polenta narodna jed, mnogo bolj cenijo makarone in še bolj kruh. / ... / O kruhu pravi Italijan: 'Hvali polento, toda drži se kruha.' 'S kruhom je vsaka muka sladka.' / ... / 'Daj mi kruha in reci mi pes.' « – »Polenta, makaroni, kruh,« *Slovenski narod*, 26. 6. 1915, 5.

38 Gl. »Žganci iz koruznega zdroba,« *Tedenske slike*, 26. 4. 1916, 264.

39 »Za naše gospodinje. Krvajca,« *Domoljub*, 15. 4. 1915, 236.

40 Godina Golija, »Recepti in napotki za krizne čase,« 71.

41 Marjana Kos, »Kaj v vsakdanje življenje prinese vojna?,« v: *Kuge, lakote in vojske – reši nas, o Gospod! Kranjska v prvem letu velike vojne* (Ljubljana: Zgodovinski arhiv, 2014), 35.

42 Watson, *Ring of Steel*, 335.

43 »Domači pregled. Nadomestilo za moko,« *Delavec*, 4. 8. 1917, 3.

44 »Pregled zakonitih, zlasti gospodarskih razmer tihočih se naredb od pričetka vojne,« *Slovenski trgovski vestnik*, 15. 5. 1915, 53–55.

45 »300 gramov žita na dan,« *Domoljub*, 4. 3. 1915, 130.

proletariata tudi ni mogla dosegati povprečne norme, ki je veljala na kmetijah. Prehrana delavstva je bila na sploh silno bedna.«⁴⁶

Čeprav je Zemljanova menila, da človeško telo za pravilno ravnovesje potrebuje meso, mleko, sir, jajca, stročnice (predvsem fižol, grah in lečo), ki lahko zaradi prisotnosti beljakovin in soli nadomeščajo meso, ter zelenjavo (solato, zelje, repo, kolerabo, špinačo, ohrovt), ki vsebuje veliko železa in raznih soli, je velik pomen pripisovala moki. Kruh, žganci in močnik so ostajali glavno živilo brezposelnih, upokojencev, študentov, delavcev in nižjih uradnikov, ki hranilnih snovi zaradi slabega finančnega položaja niso mogli nadomestiti z mesom in zelenjavo. Svoj prispevek z dne 18. maja 1916 je Zemljanova zaključila z besedami: »torej le moke je treba.«⁴⁷

V iskanju nadomestnih živil so gospodinje pomanjkanje moke poskušale omiliti s krompirjem, ki je v marsikateri družini postal glavno živilo, pri čemer so občila opozarjala, da je hranilna vrednost te poljščine sicer precejšnja, a vseeno nezadostna; če bi torišče prehrane človek postavljal zgolj nanj, bi sčasoma opešal. Zemljanova je priporočala, naj se ga zato uživa z mlekom, sirom, maslom, slanino, mesom, stročnicami in zelenjavo – seveda, kadar in komur je bilo kaj od tega na voljo: »V koščkih ali cel (v oblicah) je težko prebavljiv. Jako dober je krompirjev pire. / ... / Dobra je tudi krompirjeva juha, guljaž iz krompirja.«⁴⁸

V Ljubljani je v letu 1915 poleg moke in kruha začelo primanjkovati tudi drugih živil: »Na ljubljanskem trgu je sedaj velika borba. Kadar prinese kaka prodajalka kaj živil, jo hipoma obsujejo; vsakdo bi rad kupil. Dobi se že malo živil. Vojaki prihajajo z vozmi na trg in pokupijo vse.«⁴⁹ Pomanjkljiva je bila predvsem preskrba Ljubljančanov z govejim in svinjskim mesom, zato so oblasti svetovale varčno porabo, kar je pomenilo svarilo gospodinjam, naj ne kuhajo samostojnih mesnih jedi, namigovala so, naj bo meso le dodatek k zelenjavni juhi ali prikuhi.⁵⁰ Pomanjkanje mesa naj bi nadomestile z mlekom in mlečnimi izdelki ter sladkorjem ali medom, sadnimi sokovi in kašami.⁵¹ Vendar je v Ljubljani praktično od začetka vojne primanjkovalo tudi mleka in mlečnih izdelkov. Mesto je ostalo tudi brez zalog krompirja, sladkorja, maščob idr. Za vsa ta živila je aprovizacija poskušala vzpostaviti vzdržen sistem, ki je zadnje mesece vojne bolj ali manj životaril, saj kupci v praksi mnogokrat niso prejeli količin, ki so jim bile v teoriji (z nakaznicami) sicer zajamčene. Ljubljansko županstvo se je spomladi leta 1918 moralo pošteno potruditi, da je v prodajo prišlo vsaj nekaj domačega zelja in repe.

Božo Račič, učitelj iz Toplic ob Savi, ki je med vojno gospodinjam ponudil marsikakšen nasvet, je opozarjal, da telesnim potrebam odgovarja hrana, ki vsebuje

46 Andrej Studen, »Prehrana in jedilna kultura«, v: Jasna Fischer et al., ur., *Slovenska novejša zgodovina. Od programa Zedinjena Slovenija do mednarodnega priznanja Republike Slovenije: 1848–1992* (Ljubljana: Mladinska knjiga in Inštitut za novejšo zgodovino, 2005), 119–22.

47 Zemljanova, »Za naše gospodinje«, 275.

48 Zemljanova, »Za naše gospodinje«, 288.

49 Ivan Vrhovnik, *Trnovska župnija v Ljubljani* (Ljubljana: Učiteljska tiskarna, 1933), 154.

50 SI_ZAL_LJU/0489, t. e. 1802, a. e. 1634, št. 275–279. Kos, »Kaj v vsakdanje življenje prinese vojna?«, 36.

51 »Zdravstvo. Vojna hrana in bolniki«, *Ilustrirani glasnik*, 1. 4. 1915, 375, 376.

beljakovine, maščobe, ogljikove hidrate, razne soli in vodo.⁵² Zapisal je, da »beljakovine nadomeščajo porabljene telesne snovi, maščoba povzroča toploto in tvori podlago rezervnim snovem, ogljikovi hidrati tvorijo mišičevje in njih moč, razne soli urejajo prebavo, voda pa razkraja in odvaja razne snovi in odpadke.« Ker meso in zabela vsebujeta maščobo in beljakovine, rastline pa beljakovine ter ogljikove hidrate, ki jih v mesu ni dovolj, je menil, da človeškemu organizmu za preživetje in zdravje zadostuje zgolj zabeljena rastlinska hrana.⁵³

Ilustrirani glasnik, ki je spomladi leta 1915 malo hudomušno zapisal, da so »puščavniki živeli ob samih korenincah in so dočakali visoko starost«, ⁵⁴ je avgusta 1918 objavil recept, ki izriše vso bedo zadnjega vojnega leta, saj se z vso natančnostjo in skrbnostjo ukvarja s pripravo – kuhane solate.⁵⁵

»Tukaj je draginja tudi že enormna«⁵⁶

Poleg pomanjkanja je civilno prebivalstvo močno bremenila tudi draginja: »Denar, ki ga je res veliko med ljudmi, takorekoč nič ne pomeni. Če greš z desetakom na trg ali v štacuno, se komaj vidi, kar prineseš domov; in to je najvažnejše, da je draginja od dne do dne večja in hujša.« Vzrokov za draginjo je bilo seveda več, od pomanjkanja delovne sile do pomanjkanja blaga, od inflacije do oderuštva ali t. i. privijanja cen, ki pa ga je država s strogo zakonodajo poskušala zajezi. Kako razpredeno in kako trdovratno je bilo, med drugim izkazujejo številne odredbe, ki so jih pristojni organi izdali v času vojne (določale so visoke denarne in dolgotrajne zaporne kazni, omogočale pa so tudi zaplembo živil in drugih nujnih potrebščin ter njihovo razdelitev med prebivalstvo). Posebno obremenitev so seveda pomenili tudi prekupčevalci, poimenovani kar »korenina draženja / ... / ki je nihče po zakonu prijeti ne more«.⁵⁷

Skokovito naraščanje cen med vojno pa je bil praktično svetovni fenomen. Ocenimo lahko, da so se v povprečju cene povišale za 200 do 300 odstotkov, pri čemer je bila draginja najmanjša v Ameriki, večja v zahodni Evropi, še večja v ostalih evropskih državah, prav nič manjša pa ni bila v Rusiji.⁵⁸ V Avstriji so bili na primer že decembra 1916 življenjski stroški več kot šestkrat višji v primerjavi z obdobjem pred začetkom vojne.⁵⁹ To se ujema s podatki, da se je živž od leta 1914 do leta 1918 podražil od 1100 do 1250 odstotkov, do konca vojne pa so cene nekaterih živil narasle tudi do 3000 odstotkov. Ob tem so se plače zaradi hude inflacije sicer nominalno višale, njihova realna vrednost pa je kljub temu padala – v obdobju 1914–1918 so se realne mezde in plače

52 O primerni prehrani Anton Breclj, *Jetiki – boj! Opis ljudske bolezni in obrambe* (Ljubljana: Nova založba, 1918), 53–62, poglavje O hranitvi.

53 Božo Racič, *Sušenje v gospodinjstvu* (Ljubljana: Učiteljska tiskarna, 1916), 4.

54 »Zdravstvo. Vojna hrana in bolniki,« *Ilustrirani glasnik*, 1. 4. 1915, 375, 376.

55 »Domače stvari. Kuhana solata,« *Ilustrirani glasnik*, 15. 8. 1918, 400.

56 NGD0629-0004 (Ljubljana, 19. 4. 1916).

57 »Triumf proti oderuštvu.« *Domoljub*, 8. 6. 1916, 305.

58 »Nekoliko statistike o cenah ob izbruhu vojne,« *Slovenski trgovski vestnik*, 15. 8. 1918, 58 in 59.

59 Watson, *Ring of Steel*, 332, 333.

znižale za polovico.⁶⁰ Zgodovinar Bojan Himmelreich je ob upoštevanju spremembe realne vrednosti plače v odnosu do živil ocenil, da je standard med prvo svetovno vojno padel najmanj za petkrat.⁶¹ Prijateljici, ki sta se med vojno bodrili s pomočjo pisem, sta potarnali druga drugi: »Ampak življenje je težko. Draginja je tu strašno velika in raste iz dneva v dan.« (Dunaj, 1915).⁶² Odgovor, poslan spomladi 1916 iz Ljubljane se je glasil: »Tukaj je draginja tudi že enormna in marsikaj je težko dobiti.«⁶³

Naj zaključim z naslednjimi podatki: Na Kranjskem je znašala mesečna pokojnina po revizorju Zadrugne zveze dobrih 60 kron,⁶⁴ mesečna plača učitelja pa od 140 do 165 kron.⁶⁵ Pred vojno je liter olja stal eno krono in 50 vinarjev, sredi leta 1916 pa 18 kron.

Kako omiliti pomanjkanje in draginjo ter ohraniti zdravje?

Uredniki časopisja, ki so bolj ali manj spretno manevriranje med pomanjkanjem, draginjo in zdravjem družinskih članov imenovali kar umetnost, so gospodinjam svetovali: »Znati je treba posebno sedaj dobro in umno gospodinjiti. In vojska je naučila že marsikatero gospodinjo štediti. Varčevanje z živili je sedaj dolžnost nas vseh, ne samo zato, ker so živila draga, ampak tudi zato, ker nam jih primanjkuje. / ... / Kuhati in zadovoljiti družino, posebno, ako šteje mnogo glav, je pa dandanes res prava umetnost. To veste najbolj matere same! Da ostanemo močni, je treba preskrbeti telesu potrebnih hranilnih snovi.«⁶⁶

Nekaj ne povsem običajnih nasvetov

Zaradi vse večjega pomanjkanja (osnovnih) živil so ljudje kljub spodbudam, naj jedo malo in zdravo, začeli posegati po živilih, ki v obdobju miru niso bili na jedilnikih, npr. mesu zajcev in odsluženih vojaških konj ter tudi mesu mačk in psov, ki so ga

60 France Kresal, "Mezde in plače na Slovenskem od novele obrtnega reda 1885 do kolektivnih pogodb 1991," *Prispevki za novejšo zgodovino*, št. 1–2 (1995), 7–23.

Na tem mestu ne moremo zaobiti dodeljevanja številnih (stalnih in nenehno dvigajočih) draginskih doklad, ki so jih mdr. prejeli tudi učitelji ljudskih in meščanskih šol. – SI AS 38, t. e. 16, Zapisnik seje deželnega odbora kranjskega v Ljubljani, 12. 4. 1917; Zapisnik seje deželnega odbora kranjskega v Ljubljani, 19. 6. 1918. Gl. tudi. Svoljšak in Antoličič, *Leta strahote*, 305 in 306.

61 Bojan Himmelreich, »Vsakdanje življenje v Celju v obdobju prve svetovne vojne,« *Studia Historica Slovenica*, št. 2–3 (2009): 493.

62 NGD0618-0007 (Dunaj, 27. 12. 1915).

63 NGD0629-0004 (Ljubljana, 19. 4. 1916).

64 SI AS 38, š. 2233, št. 7639.

Dunajski *Arbeiter Zeitung* je objavil podatek, da je delavčeva tedenska plača znašala 110 kron. – *Učiteljski tovariš*, 12, 7. 1918, 2, Ali smo res posvečeni poginu?.

65 Ibid.

66 Zemljanova, »Gospodinja v vojnem času,« 275.

»pripravljali v omakah ali kot sekanico, njegov izvor so skušali prikriti z različnimi dodatki.«⁶⁷ Prebivalce so občila spodbujala, naj poskusijo polže in žabje krake. Avtorji takšnih prispevkov so zagotavljali, da čeprav verjetno ne gredo vsakemu v slast, se pogosto znajdejo na najbolj imenitnih mizah: »Če misli na žabo in na njeno sorodnico krastačo, se mu upre jed. Pa je vendar juha iz žabjih krakov redilna in okusna, kreпча bolnika in dene dobro zdravemu. Menihi in puščavniki so živeli dolga leta od polžev in žab in so ostali čili v visoki starosti.«⁶⁸

Maja 1916 je ljubljanska mestna občina svojim prebivalcem z veseljem sporočila, da ji je uspelo pridobiti manjšo, »poskusno« količino nordijske specialitete ali slanih rib, poimenovanih »najcenejša mesna hrana.«⁶⁹ Slane ribe so prodajali v mestni vojni prodajalni v Gosposki ulici, pomenljiv je pripis na razglasu: »Slana riba se mora 24 ur pred uporabo v večkrat premenjani vodi namakati, potem izgubi riba popolnoma okus po morski ribi in postane zelo okusna.«⁷⁰

Izhod v sili naj bi bila tudi nabiranje in priprava divjih rastlin in njihovih plodov,⁷¹ na primer gob, kostanja, preslice. Minister za poljedelstvo je okrajnim oblastem naročil, naj poskušajo vplivati na lastnike gozdov, da bi dovolili ljudem nabirati gobe in druge gozdne sadeže, seveda brez odškodnine in s posebnimi dovoljenji, »ker imajo navedeni produkti velik pomen za ljudsko prehrano zlasti v sedanjih časih. Dovoljenje je odvisno od proste volje lastnikove, zato mora vsak nabiralec gob paziti na to, da ne poškoduje gozda, zlasti ne mladih nasadov. Tudi ni nikakor po nepotrebnem vznemirjati divjačine, temveč se je brezpogojno pokoravati tozadevnim ukazom gozdarskih organov.«⁷²

V časopisju so zaradi hudega pomanjkanja masti priporočali nakup danskega surovega masla,⁷³ pojavili pa so se tudi nasveti, kako izdelati domače nadomestke za olje. Kot nadomestek za solatno olje so priporočali prevretek slezovega čaja, ki se je dobil v vsaki lekarni. Za tem ni zaostajala niti »zavrelca iz karagena«, planinskega maha, ki se je prav tako dobil v vsaki lekarni.⁷⁴ Odličen naj bi bil tudi pripravek iz morskega ali irskega maha, o čemer je pisal *Domoljub*, vendar za ljubljanske gospodinje v danih razmerah verjetno precej neuporaben.⁷⁵

67 Godina Golija, »Recepti in napotki za krizne čase,« 67.

68 »Domače stvari. Žabji kraki,« *Ilustrirani glasnik*, 25. 10. 1917.

69 »Dnevne vesti,« *Slovenski narod*, 2. 5. 1916, 3.

70 »Dnevne vesti. Prodaja slanih rib v mestni vojni prodajalni,« *Slovenski narod*, 5. 5. 1916, 3.

71 O nabiranju in izrabljanju divjih plodov tudi Marko Štepec, *Vpliv vojne na življenje civilnega prebivalstva v slovenskih deželah 1914–1918. Doktorska disertacija* (Ljubljana, 2018), 122–24.

72 »Ljubljanske novice,« *Slovenec*, 20. 6. 1916, 5.

73 Godina Golija, »Recepti in napotki za krizne čase,« 70.

74 »Aprovizacija. Nadomestilo za solatno olje,« *Slovenski narod*, 11. 10. 1916, 5.

75 »Za naše gospodinje. Morski mah za olje,« *Domoljub*, 12. 10. 1916, 541.

Nekaj receptov za skromne čase

Iz prejšnjega poglavja je razvidno, da so se avtorji časopisnih prispevkov trudili, da bi gospodinjam olajšali delo, v tem poglavju pa bom predstavila izseke iz strokovno-priročnih besedil o kuhanju v času pomanjkanja. Brez dvoma velja tukaj omeniti knjigo *Varčna kuharica: zbirka navodil za pripravo okusnih in tečnih jedi s skromnimi sredstvi. Za slabe in dobre čase sestavila v vojnem letu 1915*, ki jo je napisala Marija Remec,⁷⁶ saj je menila, da draginja in pomanjkanje zahtevata novo, časom primerno kuharsko knjigo.⁷⁷ Verjela je, da je v knjigi združila vse zahteve skromne kuhinje, »naj si bo glede štedljivosti, pa tudi glede okusa; strogo pa smo se ogibali dajati navodila za razkošje in potrato«. Nedvomno ji je uspelo, saj je njena kuharica leta 1920, v še vedno skromnih prehranskih razmerah, doživela ponatis.⁷⁸

Skrbna avtorica je vse recepte, preden so si zaslužili zapis v knjigi, večkrat preizkusila, saj je želela, da so vsa jedila kljub skromnosti okusna, »da se lahko postavijo na vsako, tudi imenitno mizo«.⁷⁹ Poudarila je, da je ob pisanju receptov pazila, da so navedeni obroki zdravi, da ljudem nudijo vse potrebne snovi za vitalno življenje, da »dobiva naše telo vse potrebne snovi, da zdravstveno v nobenem oziru ne zaostane, da vztraja pri vsakdanjih stanovskih naporih in težavah krepko in brez škode za prihodnost« in da je to »bila vsekdar umetnost in dolžnost naših gospodinj«.⁸⁰

V knjigi so objavljeni številni recepti z zelenjavo, ki je pridobila status samostojne jedi, zaslediti pa je mogoče tudi recepte, ki svetujejo uporabo pesnega in kolerabnega perja ter t. i. divjih rastlin: regrata, kopriv in kislice, ki naj bi jih gospodinje pripravljale podobno kot špinačo. V receptu za t. i. alelujo pa avtorica iz olupkov bele repe pričara okusno prikuho.⁸¹

V *Varčni kuharici* prevladujejo recepti za jedi iz krompirja in koruzne, ajdove ter ječmenove moke. Pogosti so tudi recepti za jedi iz krompirja (krušna juha s krompirjem, krompir z zeleno, zeliščni krompir, paradižnikov krompir, krompir s kašo, krompirjeva potica, krompirjevi štruklji) in mešanic stročnic v kombinaciji z drugimi živili. Ni mogoče prezreti, da gre za v vojnem času najbolj dostopne sestavine. V kuharici so tudi recepti, ki pred vojno niso bili poznani, oziroma jedi, ki jih gospodinje niso pogosto pripravljale, na primer »fižol z jabolki, rezanci s krompirjem, fižol z rižem, krompirjeva potica, sveže češplje s koruznim zdrobom, slanik v ješprenju, ječmenovi

76 Marija Debevec, por. Remec, roj. 24. 6. 1869, Begunje nad Cerknico. – Janez Bogataj, »'Poglej v Remčevo!',« v: Marija Remec, *Varčna kuharica. Za slabe in dobre čase sestavila v vojnem letu 1915* (Ljubljana: Družina, 2015), 7.

77 Godina Golija piše, da so v nekaterih evropskih državah, npr. na Danskem, izdelali pomanjkanju prilagojene jedilnike, na Slovenskem tega v prvi vojni ne zasledimo (značilno pa je za drugo svetovno vojno, gl. Mojca Šorn, »'Naši želonci so kakor vrt, samo zeleno plava notri, pomešano z makaroni v vsaki obliki'. Prehrana prebivalcev Ljubljane v času druge svetovne vojne,« v: *Socialna in kulturna zgodovina hrane* (Ljubljana: Inštitut za novejšo zgodovino in Zveza zgodovinskih društev Slovenije, 2016), 333–51), smo pa že leta 1915 dobili prvo vojno kuharico v slovenskem jeziku. – Godina Golija, »Recepti in napotki za krizne čase,« 77.

78 O ponatisu iz leta 2015 Bogataj, »'Poglej v Remčevo!',« 9. V uvodu ponatisa *Varčne kuharice* gl. tudi Petra Testen, »Nekaj besed o prehrani v prvi svetovni vojni,« v: Remec, *Varčna kuharica*, 14–21.

79 Remec, *Varčna kuharica*, 3.

80 Ibid., 4.

81 Ibid., 3, 29, 36.

žganci, kašnati cmoki itd.«⁸² Marija Remec je za pripravo pogač ali kruha iz boljše moke objavila le dva recepta: prvi se nanaša na izdelavo t. i. cenene potice, drugi na peko t. i. težkega velikonočnega kruha.⁸³ Skromne čase zrcalijo tudi recepti za peko peciva in tort, morda še najbolj tisti za izdelavo vojne torte, ki je brez bele moke in maščob in le z enim jajcem.⁸⁴

Svoje znanje je gospodinjam posredoval tudi slovenski učitelj Jakob Dimnik. V *Letnem poročilu I. mestne šestrazredne deške ljudske šole v Ljubljani* je leta 1915 zapisal, da se hrana z obilnim mesom pogosto precenjuje. Menil je, da nikakor ni nujno, da bi bilo meso vsak dan na jedilniku, kar je posebej veljalo za goveje in svinjsko meso. Kot ustrezno nadomestilo je za pripravo jedil priporočal ovčje in koštrunovo meso. To je bilo znatno cenejše od govedine in ostalega mesa, »samo ne more ga vsakdo, ker ima nekak duh«. Nasveti so velevali, da je treba koštrunovo meso najprej popariti in da je »prav napravljeno koštrunovo stegno ravnotako okusno ali pa še bolj kakor teletina«.⁸⁵

Dimnik je priporočal tudi divjačino in ribe, pri tem pa poudaril, da ni nič narobe, če se namesto tega pripravlja več mlečnih in močnatih jedi. Zdrava sta se mu zdela predvsem mleko in sir,⁸⁶ ki sta poleg nadomestka za meso tudi dobra nadomestka za jajca. Glede masti je zapisal, da bi se jo v kuhinji pogosto lahko omejilo brez večje škode: »Najboljše nadomestilo za mast je cukar; namesto da se namaže kruh z mastjo (kruh z maslom), se lahko često pridene sadje, čežana, marmelada, med i. dr.«

V razdelku o moki je zapisal: »Prav posebno naj se varčno gospodari s kruhom.« Poudaril je, da se mu zdi predsodek proti temnim vrstam moke neutemeljen, »zakaj te vrste so tečne in okusne«. Svaril je, da se uporabijo vsi ostanki kruha in se porabijo za pripravo krušne juhe, cmokov, praženih žgancev, močnika itd. Nadomestilo za običajna živila lahko nudijo tudi ječmen (razne kaše), oves (kosmiči in razne kaše), koruzni zdrob (polenta) itn. Glede krompirja je zapisal: »Z redilno vrednostjo in mnogovrstno porabnostjo nudi krompir pripravno in ceneno nadomestilo za razna živila. Da se varčno gospodari s krompirjem, naj se kuha v olupih in naj se šele potem olup; sicer se izgubi mnogo redilnih snovi.« Kot redilna jedila je pohvalil tudi sočivje, predvsem fižol, grah in lečo. Gospodinjam je svetoval, naj pri pripravljanju obrokov ne pozabijo na prikuhe, ki so »posebno važne zaradi svoje lastnosti, da prinašajo v hrano izpremembo in slastnost, da lahko nasitijo in prihranijo druga živila«. Bralke je pozival, naj izkoristijo vsako nezazidano zemljišče za pridelavo zgodnjega krompirja in zelenjave.

82 Godina Golija, »Recepti in napotki za krizne čase«, 74.

83 Ibid., 71.

84 Cit. po ibid., 75.

85 »Gospodinja. Koštrunovo meso«, *Ilustrirani glasnik*, 21. 1. 1915.

86 Med vojno je bil sir zaželeno živilo: »Neki zdravnik izjavlja, da je sir najvažnejša sestavina v hrani človeka, ki telesno dela. Za ta nauk je človeštvo sedaj, ko je meso od dne do dne dražje, že precej dovzetno. Znano je, da je v siru dvakrat toliko beljakovin kot v mesu, da je pa mnogo cenejši, ker ga človek manj potrebuje nego mesa. Razen beljakovin se nahaja v siru tudi maščoba, ki nadomestuje meso. Mastne vrste sira (n. pr. švicarski) imajo po 19 % beljakovin (kakor govedina) in 24 % masti, pusteje vrste pa 35 % beljakovin in kakih 10 % masti. – »Gospodinja. Sir namesto mesa«, *Ilustrirani glasnik*, 10. 9. 1914, 23.

Dimniku se je zdelo zelo pomembno, da se pripravlja čim bolj pestra in okusna hrana, ki bo šla kljub svoji preprostosti v tek, pri tem pa je opozoril, naj se ne kuha več, kot se navadno poje, in da se izkoristijo vsi ostanki in odpadki. Pri tem seveda ni pozabil na varčno porabljanje goriva in nanizal nekaj načel za pravilno kurjenje: v peči naj se ne vloži prevelike količine premoga, čim nižje je goreča plast, tem boljša je izraba kuriva; ko se začne kuriti, morajo biti kurilna vratca zaprta in vratca za pepel odprta; ko premog zagori, se lahko gornja vratca priprejo, prav tako naj se naredi s spodnjimi vratci; ko je v peči samo še žerjavica, je treba zgornja in spodnja vratca zapreti, saj se peč tako krepko pregreje.

Omeniti velja še poglavje o porabljanju ostankov in odpadkov jedi, v katerem je Dimnik nanizal več praktičnih nasvetov, s katerimi je želel spodbuditi ljudi k čim bolj gospodarni porabi živil: »Ta naloga pripada v prvi vrsti gospodinjam, kojih umno sodelovanje je neobhodno potrebno za dosego omenjenega namena. Vse, kar more služiti ljudem za hrano, se mora tudi v resnici pritegniti za hranilne namene. Nikdo – tudi premožni ne – ne sme po nepotrebnem porabljati ali tratiti živil.« Prva zapoved se glasi: Ne kuhajte več, kot je nujno potrebno. Sledi nasvet o nujni porabi ostankov mesa in močnatih jedi; ostanki mesa se lahko porabijo za izdelavo sesekljanih pečenek, mesnih solat, prikuh ali za izboljšanje juh. Pomembno se mu je zdelo tudi porabljanje ostankov omak in prikuh; zvečer ali naslednji dan se jim lahko doda sveže kuhana jed ali pa se jih razredči za zelenjavne juhe. Pozabil ni niti na recept, kako porabiti jušno zelenjavo, ki je bila predvsem primerna za »zelenjavne solate«. Pomembnost je pripisoval tudi uporabi cvetačnih listov in ohrovtovih ter zeljnih kocenov, ki so okusni kot prikuha ali kuhana solata. Jedil, za pripravo katerih je potrebno mnogo masla ali masti, naj se med vojno ne bi pripravljalo, »ako se želi pri pečenki okus po maslu, zadošča, da se odlije za pečenje porabljana navadna mast, da se kratko časa, preden se dene na mizo, spusti v ponvi košček masla in se pečenka povalja po njem«. Namesto dragega masla in drage svinjske masti se za večino jedi, ne da bi trpel okus, lahko uporablja goveja ali rastlinska mast.

Dimnik je korist videl tudi v olupkih in peščiščih sadja, iz katerih je mogoče narediti prav okusne »hladetine (žolce)«, ki so, »namazane na kruh, izvrstno nadomestilo za kruh z maslom in nadomeščajo v varčnih gospodarstvih često drage marmelade (čežane).«

Za konec je nekaj besed namenil pijači. Dimnik je menil, da je za pitje tako ali tako najbolj zdrava in primerna voda. Tistim, ki so pili čaj, najbolje lastnoročno nabranega,⁸⁷ je svetoval, da liste čaja uporabijo večkrat, prav tako »se priporoča vsem gospodinjam, zlasti če kuhajo kavo večkrat na dan, naj zavrelek od prejšnjega pripravljanja kave, če ni popolnoma izlužen, še enkrat nalijejo s svežo kavo vred«.⁸⁸

87 Pirc ga je priporočal predvsem iz lista navadnih robidnic. O nabiranju, sušenju, pripravi Gustav Pirc, »Posušeno listje od robidnic kot enakovredno nadomestilo za čaj, oziroma tudi za kavo,« *Slovenski narod*, 16. 5. 1917, 5.

88 SI_ZAL_LJU/0225, š. 3, št. 24, Letno poročilo I. mestne šestrazredne deške ljudske šole v Ljubljani v vojnem šolskem letu 1914–1915: v spomin na svetovno vojno, sestavil Jakob Dimnik. Ljubljana, 1915, 27–33.

In nekaj besed o nadomestkih

Razvoj proizvodnje nadomestkov (der Ersatz, ed., die Ersätze, mn. = nadomestek/ki, angleški termin: ersatz goods, ersatz products, ersatz supply) je skupaj s konzerviranjem, recikliranjem in racionaliziranjem predstavljal nemško in do neke mere seveda tudi avstrijsko vladno protiblokadno politiko. Čeprav mnogi nadomestki niso dosegali zavidljive kakovosti in so jasno sporočali o svoji pejorativnosti, je bila vlada primorana voditi njihov register, ki je v Nemčiji marca 1918 beležil 11.000 nadomestkov, med katerimi je bilo na primer kar 837 različnih tipov nadomestkov klobas. Vse preveč proizvajalcev je brezsravno goljufalo lačne stranke – nekateri »jajčni nadomestki« niso bili nič drugega kot obarvana krompirjeva moka, »nadomestni poper« je vseboval 85 odstotkov pepela, ena izmed znamk kave s sladkorjem je kot glavno sestavino vsebovala pesek itd.⁸⁹ V svoji predrznosti so šli proizvajalci celo tako daleč, da so v živilske nadomestke mešali celo strupene sestavine – marsikdo je, žal, spoznal posledice uživanja »moke« iz plevela, žagovine in mavca.⁹⁰

Zaradi pomanjkanja mesa je v naših časopisih mogoče zaslediti tudi prispevke o nadomestku zanj. *Slovenski narod* je na primer marca 1915 poročal, da so nemški listi objavili novico o izvrstnem živilu, narejenem iz kosti:⁹¹ »Seveda ni misliti, da bi ljudje kar kosti grizli, ampak iz kosti se kemičnim potom napravi tvarina, imenovana ossein in ta je baje prav okusna in hranilna. / ... / Ossein se najprej skuha, potem zdrobi in zmeša z juho ter ima tako pripravljen prav dober okus. Kemik Maurié pravi, da 50 do 75 gramov osseineve moke zaleže toliko, kakor 200 do 400 gramov mesa.«⁹²

Tudi nakup jajc je bil pravi podvig, bila so draga in kljub temu jih je bilo težko dobiti, saj so jih v splošnem pomanjkanju rejci perutnine raje in več porabili zase: »Na trgu nič jajc, jih ženske skrivajo, niso zadovoljne s ceno.«⁹³ Kar sam od sebe se je ponujal jajčni nadomestek, imenovan doterol, ki je dajal barvo in okus pravih jajc: »Mestne gospodinje pravijo, da so cmoki in rezanci še bolj okusni z doterolom.«⁹⁴ Časopisi so spodbujali kmečke gospodinje, naj – prav tako kot mestne gospodinje – pri kuhi in peki uporabljajo nadomestek, jajca pa prodajajo, da bodo na voljo tistim, ki jih resnično potrebujejo, predvsem bolnikom.⁹⁵

Ker za belo zlato ali mleko – osnovno živilo za najnežnejšo populacijo – niso našli naravnega ekvivalenta, so svetovali uživanje nizozemskega oslajenega kondenziranega mleka, ki je bilo zaradi devetih odstotkov maščob primerno živilo za otroke in tudi

89 Watson, *Ring of Steel*, 334.

90 Marko Štepec, »Drobcí o prehrani in življenju med prvo svetovno vojno 1914–1918«, *Zgodovina v šoli*, št. 1–2 (2006): 15. Watson, *Ring of Steel*, 334.

91 K zbiranju kosti, ki so bile namenjene za predelavo v mast za izdelovanje mila in sveč, gnojila, lepilo in kostno oglje, je Dunaj državljane pozival tudi s pomočjo ljubljanskega magistrata. – SI_ZAL_LJU/0489, t. e. 1797, a. e. 1629, št. 501.

92 »Dnevne vesti. Najnovejše živilo – so kosti«, *Slovenski narod*, 16. 3. 1915, 3.

93 Milčinski, *Dnevnik*, 43.

94 »Za naše gospodinje«, *Domoljub*, 12. 10. 1916, 541.

95 Januarja 1917 so npr. v mestni vojni prodajalni na Gosposki ulici na bele nakaznice, ki jih je izdala mestna aprovizacija za otroke do četrtega leta, prodajali po pet jajc na osebo. – »Aprovizacija«, *Slovenski narod*, 18. 1. 1917, 3.

bolnike. Maja Godina Golija piše, da so ga zato »nekaj razdelili otroškim zavetiščem, društvom in bolnišnicam, nekaj pa ga je bilo v prosti prodaji pri trgovcih.«⁹⁶

V domačih časopisih zasledimo tudi oglas za umetni med. Vabil je s ceno, ki naj bi bila štirikrat nižja od cene pravega medu, vabil je s kaloričnostjo, ki se ne more primerjati z mesom in jajci. Josip Berdajs, ki je izdelek prodajal na Zeljarski ulici v Ljubljani, je v oglasu zapisal: »Rabi se kot maža na kruh, za pecivo in močnata jedila, pospešuje prebavo, lajša hripavost, zapeko, zasliženost, obenem pa tudi krepi itd.«⁹⁷

Uživanje kave, ki je bila pred vojno »najbolj redno in domače hranilo povsod v mestu in na kmetih«, se je zaradi draginje in pomanjkanja moralo opuščati. Hranilne vrednosti, ki je v vojnem času vsaj v teoriji postala maksima prehranjevanja, tako ali tako ni imela, če ji ni bilo dodano mleko.⁹⁸ Kljub temu in dejstvu, da so opozarjali, da kava sploh ni zdrava, je bilo v času pomanjkanja veliko napisanega o nadomestkih za kavo. Ti naj ne bi bili le silno dragi, temveč največkrat tudi »nič vredni in sleparski izdelki«, zato so recepti podrobno predstavljali, kako in iz katerih rastlin in korenin (grozdnih in sadnih pešk, pese, korenja, pastinaka, peteršiljevih korenin, zelene, repe, krompirja, repinih in krompirjevih olupkov, bučnih pešk, drenovih koščic, bezgovih semen, mandljev, suhih hrušk, jabolk, jabolčnih olupkov, lupin, fižola, graha, leče, koruze, koruznega zdroba, boba, ovsa, pšenice, rži, ječmena, riža, ajde, želoda, kostanja, smokev, robidničnih pešk, sončničnih semen itd.¹⁰⁰) se lahko žge in pripravi okusno poživilo tudi doma.¹⁰¹

Nič manj ni bilo napisanega o saharinu kot nadomestku za sladkor, postregli naj bi ga v kavarnah in gostilnah za sladkanje pijač, dodajali pa naj bi ga tudi v nekatera živila, ki niso bila razvrščena v kategorijo »neposredne prehrane« (sladkarije, likerji).¹⁰²

V tisku zasledimo tudi reklamo za »čaj, ki ne potrebuje sladkorja, če se mu doda 'Sida-medeni prašek' ali pa 'Sida-limonadni prašek'«. ¹⁰³ Oglas v časopisu *Laibacher Zeitung* je ponujal celo čajni nadomestek z okusom ruma in limone.¹⁰⁴

Dne 31. marca 1918 je izšla odredba, ki je urejala promet z živilskimi nadomestki; ker je bila pomembna za producente, trgovce in potrošnike, navajam več njenih členov: »§ 1. Nadomestki živil se smejo / ... / spraviti v promet le po izrecni dopustitvi urada za ljudsko prehrano in le pod pogoji, ki jih je v tej naredbi določil urad za ljudsko prehrano. Kot nadomestki živil v zmislu te naredbe veljajo vse za človeško prehrano določene snovi in izdelki, ki naj se namesto običajno rabljivih, v Codex-u alimentarius austriacus kot dopustne označenih živil (hranila ali živila), porabljajo ali sami ali kot pridatek k živilom ali pri pripravljanju živil. / ... /

96 Godina Golija, »Recepti in napotki za krizne čase«, 70.

97 »Umetni med SIDA«, *Delavec*, 16. 9. 1916, 4.

98 Zemljanova, »Za naše gospodinje«, 288.

99 »Posušeno listje od robidnic kot enakovredno nadomestilo za čaj, oziroma tudi za kavo«, *Slovenski narod*, 16. 5. 1917, 5.

100 Gl. tudi Godina Golija, »Recepti in napotki za krizne čase«, 72.

101 »Gospodarske novice. Nadomestki za kavo«, *Slovenec*, 1. 8. 1918, 4.

102 »Lokal = und Provinzial = Nachrichten, Saccharin als Zuckerersatz«, *Laibacher Zeitung*, 5. 2. 1917, 280.

103 »Čaj, ki ne potrebuje sladkorja (oglas)«, *Delavec*, 4. 11. 1916, 4.

104 »Tee-Ersatz (oglas)«, *Laibacher Zeitung*, 13. 11. 1917, 1662.

- § 2. Zaloge nadomestkov živil, ki so bile dokazano že pred uveljavljenjem te naredbe v prometu, se lahko, ako sicer odgovarjajo obstoječim zakonitim predpisom, prodajajo do 15. junija 1918 brez oblastvene dopustnosti; po tem dnevu se mora za to zaprositi.
- § 3. Za dopustnost je prositi pri uradu za ljudsko prehrano, in sicer če se nadomestek živil izdeluje v tuzemstvu, prosi izdelovalec, če se nadomestek uvaža iz inozemstva, prosi v tuzemstvu postavljeni pooblaščenec inozemskega podjetja ali, če bi ta ne bil postavljen, prosi tuzemska stranka, ki hoče uvažati. / ... /
- § 10 Urad za ljudsko prehrano lahko vsak čas odredi novo periodično ali slučajno strokovnotehniško preiskavo nadomestkov živil, ki so dopuščeni v prometu, in to v to svrhu potrebno odvzete poskušnje. Oblastveni nadzorovalni organi, organi preiskuševališč in od urada za ljudsko prehrano v to pooblaščen osebe so opravičene, da smejo v vseh prostorih, v katerih se nadomestki živil izdelujejo, pripravljajo, prodajajo ali shranjujejo, izvršiti preiskave ter odvzeti poskušnje od nadomestkov živil in surovin, ki so v teh prostorih. Osebe, ki izdelujejo in pripravljajo nadomestke živil, so obvezane, da dajo na zahtevo uradu za ljudsko prehrano in v prejšnjem odstavku označenim organom pojasnila o načinu izdelovanja (pripravljanja) in o surovinah, ki se v to porabljajo. Nadzorovalni organi morajo – izvzemši službeno poročevanje in ovadbe protizakonitosti – varovati tajnost o dejstvih in napravah, ki jih izvedo v izvrševanju svojih kontrolnih pravic.¹⁰⁵

Vlaganje, sušenje in shranjevanje

Ker so navedeni nasveti, »vojni« recepti in nadomestki gospodinjam pomagali le do določene mere, so se rade udeleževale predavanj o ustvarjanju zalog in skrbi zanje ter o konzerviranju zelenjave in sadja, kjer so med drugim pridobile znanje o tem, kakšno je pravilno sušenje in shranjevanje živil za zimo.¹⁰⁶

Skrb za zaloge

Skrb za zaloge je bila še ena pomembna naloga gospodinj: »Ni mogoče poskrbeti dovolj za zimo, ker je težko dobiti kaj. Ali vsaj to, kar moremo, prihranimo za zimo – predvsem sadja in zelenjave.«¹⁰⁷ Pod zalogami je torej mišljena zaloga živil, in ne bombažnih, volnenih idr. predmetov, »to rabi armada. In dolžnost vsake gospodinje je, da s takimi tvarinami, ki jih potrebuje vojaštvo, karmoč štedi.« »Dobra in skrbna« gospodinja je najprej porabila laže pokvarljiva živila, ostalo je spravila za pozneje. Pri tem je morala paziti, da je žito in moko spravila v suh in zračen prostor, zalogo je morala večkrat premešati in presejati. Svinjino naj bi naložila v lončene posode in

105 »Promet z nadomestki živil,« *Slovenski trgovski vestnik*, 15. 4. 1918, 29, 30.

106 »Sušenje v gospodinjstvu,« *Delavec*, 5. 8. 1916, naslovnica.

107 »Dnevne vesti,« *Slovenski narod*, 4. 8. 1916, 3.

jih zalila z mastjo, sir pa v temen in vlažen prostor. Tega je morala gospodinja večkrat odrgniti s soljo ali pa zaviti v mokre rute, namočene v slani vodi. Za krompir je poiskala temen in suh prostor, ga enakomerno porazdelila, saj naj ne bi bil naložen preveč na kupu, redno ga je prebiral in po potrebi odstranjevala njegove kali.

Ker so zaradi pomanjkanja mesa in druge hrane ljudje vse bolj posegali po konzervah: »Zdaj kupuje vse konzerve«, opozorila, da si je z njimi že marsikdo pokvaril želodec, niso bila odveč. Pisci časopisnihotic so poudarjali, da je pokvarjena konzerva lahko celo strupena: »Že na zunanje se pozna, da je konzerva pokvarjena, če se napihuje pokrov, če ni dobro zaprta. Kadar odpreš in vidiš, da je konzerva plesniva, penasta ali usušena, tedaj jo vrzi v ogenj ali v smeti.« Odprte neoporečne konzerve naj bi po odprtju porabili čim hitreje, saj se na toplem hitro pokvari. Zaprte konzerve pa naj bi shranjevali v suhem in zračnem, hladnem prostoru. *Ilustrirani glasnik* je za vsak primer še dodal: »Ako čutiš, bodisi pri mlečni ali drugi konservi, kak neugoden okus, pusti takoj jed in pij gorko črno kavo. Pri znakih zastrupljenja je najboljšje, da izprazniš hitro želodec in pokličeš zdravnika.«¹⁰⁸

Konzerviranje ali sušenje zelenjave in sadja

Odsek za aprovizacijo Ljubljane je menil, da je »domača konzerva« boljša od kupljene, zato je gospodinjam priskočil na pomoč s predavanji o konzerviranju sadja in zelenjave.¹⁰⁹ O konzerviranju je v svoji brošuri pisal tudi že omenjeni Račič. Kot ustrezen postopek navaja vlaganje v ustreznih patentiranih kozarcih, ki so jih naprednejše gospodinjke že spoznale. V isti sapi izrazi dvom, da bi se takšne kozarce v vojnem času dalo kupiti, »ker ni gumija, ki je važen del pokrova«, zato kot najoptimalnejši postopek za pripravo živil za zimo navaja sušenje, s katerim se iz sočivja odstrani vodo in tako onemogoči »pot škodljivemu delovanju glivic«. Priporoča lastnoročno izdelavo sušilnice, velike približno za polovico prostora na štedilniku: »Okvirčkov si naredimo po potrebi od 5–10. Na okvir pribijemo ali pocinkano mrežico, ali pa tanke palice v podobi mreže. Prostor naj bo vsaj na dveh mestih med posameznimi palicami tako majhen, da ne more grah skozi padati. Okvirčki so visoki kvečjemu 5 cm. Spodnji del je podoben škatlji in je iz pločevine. Na prst visokih nogah stoji, da lahko spodaj zrak prihaja. Zgoraj ima ta del za prst širok rob, ki drži lese, da ne padajo skozi. Ta del ima namen zmešati zunanji zrak z vročim, med stenami se nahajajočim, da ne pride prehuda toplota do prve lese. V najsrajnejšem slučaju pa lahko spodnji del odpade in lese postavimo na dve opeki, kateri smo postavili po dolgem pokonci.«¹¹⁰

Račič je menil, da mora biti sočivje, namenjeno sušenju, najboljše kakovosti in sveže, v nasprotnem primeru bo živilo presuho, trdo in neokusno. Za sušenje so najprimernejši peteršilj, zelena, korenje vseh vrst, koleraba, cvetača, zelje, špinaca, grah, fižol, čebula in paradižnik, še posebej gobe. Poudaril je, da je zelenjavo treba sušiti vsako

108 »Zdravstvo. Konserve,« *Ilustrirani glasnik*, 1. 6. 1916, 401.

109 »Aprovizacija. Predavanje o konserviranju sadja in zelenjave,« *Slovenski narod*, 14. 7. 1917, 5.

110 Račič, *Sušenje v gospodinjstvu*, 8–10.

zase, ker vsaka vrsta potrebuje svoj čas za sušenje. Pred sušenjem je treba zelenjavo oprati, narezati, opariti ali dušiti, nato pa jo položiti na lese in na štedilnik. Lese je treba menjati vsakih deset minut, pri čemer vrhno postavimo pod tisto, ki je najbolj spodaj. Tako se ponavlja v tem vrstnem redu, dokler sočivje ni povsem suho.¹¹¹

Peteršilja, zelene in drugih dišavnic se ni dušilo, da ne bi izgubili okusa. Njihovo listje se je naložilo na lese in sušilo pri majhni vročini. Korenje, cvetačo in kolerabo, narezane na kolesčke, ter naribana zelje in ohrovt se je pred sušenjem poparilo, grah in na tanke listke narezano čebulo pa na hitro podušilo. Zahtevnejša je bila priprava fižola, saj ga je bilo najprej treba otrebiti, razrezati po dolgem in počez, popariti in raztresti precej narazen na lese, saj mu prehuda vročina škoduje in lahko postane rjav. Paradižnike pa se je samo razrezalo na kolesca in eno poleg drugega položilo na lese. Paradižnike je bilo med sušenjem treba večkrat obrniti, da se ne bi prijeli na mrežo. Sušilo se jih je precej hitro, da pa po sušenju niso postali rjavi, jih je bilo treba shraniti v temnem prostoru. Špinačo je bilo treba le oprati, odcediti in naložiti na lese. Najprej se jo je sušilo na zraku, potem pa pri zmerni vročini. Ker špinača vsebuje veliko vode, je iz enega kilograma po sušenju ostalo zelo malo, le okrog 4 dag.

Pomemben je bil nasvet, da se zelenjava ne sme preveč posušiti, ker bi potem popokala, saj mora ostati prožna, da se lažje skuha. Posušeno sočivje je bilo treba dobro ohladiti in prezračiti v suhem prostoru. Čez nekaj dni se ga je smelo spraviti v vreče in zalogo namestiti v suh prostor.

Kako se je uporabljala posušena zelenjava? V času vojne so bile zelo dobrodošle zeliščne juhe, ki pa so bile pri nas le malo znane. Priporočali so predvsem t. i. Julienne. Gospodinje so od suhih stvari vzele in zmešale korenje, zeleno, peteršilj, por, zelje in cvetačo. Dodale so malo paradižnika, čebule in graha. Mešanico so večer pred kuhanjem namočile, pri čemer so na osebo izmerile 2–3 dkg. Zmehčano zelenjavo so podušile in dodale na kocke narezan krompir in malo moke. Ko je zarumenelo, so dodale vodo, v kateri so namakale posušeno zelenjavo. Še malo soli, morda popra in juha je bila gotova. Po želji so taki juhi lahko dodale pest suhih gob in jo zakisale, poleg pa postregle žgance – »in vojno kosilce je gotovo«.¹¹²

Ko je v letu 1918 posušeno zelenjavo začela prodajati tudi mestna aprovizacija, je *Slovenec* (neupravičeno) povzel, da »te vrste prikuhe pri nas niso kaj znane« in da »je marsikaka gospodinja v zadregi, ker ne ve, kako bi to stvar pripravila«, in skoraj dobesedno ponovil besede, ki jih je Račič zapisal že dve leti prej.¹¹³

V knjižici *Sušenje v gospodinjstvu* je Račič nekaj besed namenil tudi izdelavi paradižnikove mezge: »Pri nas se je zadnja leta jako udomačila paradižnikova mezga, ki so jo izdelovali v velikih množinah največ v Italiji. Iz zanesljivega vira vem, da je neka tovarna delala paradižnikovo mezgo iz – pese.« Sam je svetoval izdelavo mezge iz paradižnikov, ki jih je bilo treba otrebiti semen, v ponvi brez vode postaviti na ogenj in dušiti toliko časa, da so postali popolnoma razkuhani. Zmes se je pretlačila skozi

111 Ibid., 10–12, 20.

112 Ibid., 12–14.

113 »Ljubljanska aprovizacija. Suha zelenjad,« *Slovenec*, 7. 3. 1918, 3.

sito, z njo so se napolnile steklenice s širokim grlom, ki so se sterilizirale, pustile vreti v vodi ali pari.¹¹⁴

Račič je dve strani posvetil tudi sadju, v glavnem sušenju jabolčk, hrušk, sliv, breškev, češenj itd., pri čemer je opozoril, da se olupki nikakor ne smejo zavreči, iz njih se namreč lahko pripravi zelo okusen kis.¹¹⁵

Svoje delo je zaključil z razdelkom o pripravi brezalkoholne pijače, ki »je pri nas malo znana, akoravno je popolnoma preprosta. Sicer se delajo pri nas razni odcedki iz malin, robidnic in jagod, skoraj popolnoma so pa neznane brezalkoholne pijače iz jabolčk, hrušk in grozdja.« Račič ponudi navodila za izdelavo jabolčnika in hruševca ter vinskega ali grozdnega mošta.¹¹⁶

Poskusi samooskrbe

Oblasti vseh večjih evropskih mest so med prvo svetovno vojno spodbujale obdelavo vrtov, njiv in parkov. Na Dunaju so na primer najprej obdelali površine v Pratru, kasneje so se vojni vrtovi razširili po celem mestu, skupna površina obdelane zemlje je merila kar 157.300 m².¹¹⁷ Z obronkov Ljubljane in Tivolija so se spomladi 1916 vojni vrtovi tudi v kranjskem stoletnem mestu počasi razširili do strogega centra, »ob sodišču 4 krat toliko kakor prvo leto, za sodiščem vsa ledina«.¹¹⁸ Ko je v mestu zmanjkalo površin, primernih za obdelovanje, je proti koncu vojne vse več Ljubljančanov njive najemalo v okolici mesta. Seveda so bili prebivalci Ljubljane deležni nasvetov in usposabljanja na tečajih, saj mnogi niso bili večji kmetovalci. Mestna občina ljubljanska v predvojnem obdobju namreč ni posvečala večje pozornosti ne kmetijstvu v mestu ne kmetijski proizvodnji v okolici mesta, (zgolj) s kmetijstvom so se ukvarjali manj kot 4 odstotki njenih prebivalcev.¹¹⁹

Spodbude in pomoči so bili meščani deležni tudi glede reje malih živali, ki je, prav tako kot vojni vrtovi, značilna za mesta v času vojn.¹²⁰ Na Dunaju ni manjkalo niti gosi in rac, zelo priljubljene so bile koze, večina Ljubljančanov pa je zadržano ostajala predvsem pri reji kokoši.

Čeprav so predvojni rejci zajcev v svoji dejavnosti videli predvsem športno aktivnost, so jo oblasti v času pomanjkanja zaradi nezahtevnosti in okusnega mesa želele približati širšim množicam, predvsem prebivalcem mest, prepričane so namreč bile, »da bode tudi kunčje meso kmalu zavzemalo v prehrani važno mesto, kakor je bilo to doslej le v Belgiji, na Francoskem in v Angliji. / ... / Razni predsodki, ki jih imajo ljudje o kunčjem mesu so popolnoma neosnovani in številni slučaji potrjujejo to. Kolikokrat

114 Ibid., 19.

115 Ibid., 16, 17.

116 Ibid., 18.

117 Watson, *Ring of Steel*, 337.

118 Milčinski, *Dnevnik*, 169.

119 Milan Valant, *Ljubljana od 1895 do 1941* (Ljubljana: samozaložba, 1977), 5.

120 Več o vojnih vrtovih in reji malih živali v Nemčiji in Avstriji Watson, *Ring of Steel*, 337.

se je že zgodilo, da so jedli ljudje nevedoma kunčje meso, pa so hvalili na vse pretege, kako da so dobre »piške« ali »zrezki« itd. V vojnem času smo se navadili že marsikaj in zakaj ne bi segali tudi po kunčjem mesu.«¹²¹

Dodatno spodbudo je ponudil profesor dr. Rübiger, vodja bakteriološkega inštituta v mestu Halle, ko je predstavil rezultate svoje raziskave, ki so pokazali, da naj bi bilo kunčje meso po svojih sestavinah eno najbolj redilnih; dokazal je, da vsebuje le »59,85 odstotkov vode in kar 40,15 odstotkov trdih snovi, pri čemer je razmerje pri drugih mesnih vrstah obratno: vsebovale naj bi kar od 68–75 odstotkov vode in le 24–31 odstotkov drugih sestavin.«¹²²

Prispevki v časopisu so Ljubljancane spomladi 1916 začeli vabiti pod Rožnik za Kollmannovo vilo, tam so si lahko ogledali zavod za rejo kuncev, ki je bil podoben zavodu v Novem Sadu, »kjer občinstvo ne more prehvaliti cenene in dobrega mesa kuncev.«¹²³

Armadno poveljstvo, ki je meseca oktobra 1915 pod Rožnikom v Ljubljani uredilo t. i. zajčarno, je obelodanilo, da imajo na farmi namen gojiti živali dobrih plemen in jih tudi oddajati manjšim rejcem po Kranjskem ter se tako v imenu prebivalcev boriti proti pomanjkanju mesa. Farma je bila moderno urejena, maja 1916 je gojila okrog 1.000 živalic, od teh približno 470 plemenitih. Računali so, da ima vsaka zajklja na leto povprečno 30 mladičev, kar je na leto pomenilo 12.000 zajcev, to je 48–50.000 kg mesa. Prostor je bil moderen in snažen, stene so bile opremljene s plakati, ki so nudili razne informacije, med drugim o tem, da Francija na leto izvozi za 160 milijonov frankov zajcev, da je Belgija pred vojno samo v Anglijo vsako leto izvozila za 26 milijonov frankov zajcev itd. Zapisali so, da je meso, če je pravilno pripravljeno, zelo okusno, in poudarili, da ga v tujini v dobrih restavracijah in hotelih strežejo sladokuscem kot pravo specialiteto. Opozorili pa so tudi na toplo in trpežno zajčjo kožuho, ki je »razmeroma poceni«. Vsa podrobnejša pojasnila je interesantom rade volje posredoval vodja zajčarne, stotnik avditor dr. Štefan Voszka osebno.¹²⁴

Ljudi so k nakupu zajcev in pripravi zajčjega mesa vabili tudi razni recepti, objavljeni v kuharskih knjigah in časopisu. *Slovenec* je julija 1916, potem ko se je njegov časnikiar junija osebno prepričal pri dr. Voszki o njegovi kakovosti in okusnosti,¹²⁵ bralcem sporočil, da bo Katoliška bukvarna v kratkem izdala knjižico o reji domačih zajcev, ki je poleg navodil vsebovala tudi recepte za pripravo mesa. Poudaril je »dva najvažnejša recepta«, recept za zajčjo juho in recept za pečenko.¹²⁶

121 Božo Račič, »Nekaj besed o kunčjem mesu,« *Delavec*, 26. 8. 1916, 2.

122 Ibid.

123 »Ljubljanske novice,« *Slovenec*, 1. 10. 1915, 5.

124 »Zajčarna pod Rožnikom,« *Slovenec*, 20. 5. 1916, 5. »Gospodarstvo,« *Slovenec*, 10. 6. 1916, 8.

125 »Gospodarstvo. Ali je okusno meso domačih zajcev?,« *Slovenec*, 10. 6. 1916, 8.

126 »Ljubljanske novice. Gospodarstvo. Kako dobro pripravimo zajčje meso,« *Slovenec*, 29. 7. 1916, 7.

Božo Račič, je podobne recepte izdal v *Delavcu*. – Račič, »Nekaj besed o kunčjem mesu«.

Po živež na deželo

Ko vojni ni in ni bilo konca, država, dežela in mesto pa nalog preskrbe niso več zmogli, so ljudje čedalje bolj zaupali sami sebi in svoji iznajdljivosti: »Navzlic poosttritvi aprovizacijskih zakonov se nikdo ne briga zanje. Vsakdo pripravljen kupiti koderkoli moke, žita. Mencinger da olje brez karte, na kmetih maslo, puter, mast brez kart. Kopičijo zaloge, ne zaupajo javni aprovizaciji.«¹²⁷

Kot je razvidno iz citata, je ena od značilnosti vojne tudi »romanje z nahrbtniki po živež na deželo«, pri katerem so sodelovali tudi moški. Takšni nakupi so bili zelo dragi, a *Slovenski narod* jih je razumel, češ »kaj se hoče? Živeti se mora.« Zapisal je, da če poljedelec odstopi meščanu malo moke, nekaj fižola, ješprenja idr., to oddvoji iz zaloge, ki mu jo je oblast pustila za lastno porabo, kar pomeni, da si je prodano tako rekoč odtrgal od ust in tako pomagal »prenašati vojne težkoče mestnemu prebivalstvu. Ti imajo pač usmiljenje in sočutje.« Sporno pa se mu je zdelo postopanje orožništva, ki je kupcem nakupljeno (skupaj z nahrbtniki in vrečami!) mnogokrat zaplenilo na vlaku na poti nazaj v mesto,¹²⁸ »in tako ima siromak mnogo stroškov, nakupljeni živež pa uživa Bog ve kdo«. Nikomur se ni zdelo sporno, da takšna praksa velja za prekupčevalce, »nikakor se pa ne more odobravati, da se blago zapleni ljudem, ki so ga dobili zase in za svoje družine«. Oblasti se je pozivalo, da če same niso sposobne ljudem priskrbeti živeža, naj bodo vesele, da se ljudje znajdejo sami in si nabavijo nekaj osnovnih živil, čeprav po visokih cenah in z mnogo truda, ne pa da jim takšno samooskrbo še otežujejo. Čedalje glasnejši protesti proti kaznovanju nahrbtništva in pozivi za ublažitev restrikcij¹²⁹ so padli na plodna tla jeseni 1917. Na zasedanju posvetovalnega zbora za prehrano na Dunaju je namreč minister za prehrano Anton Höfer izjavil, »da naj se po njegovem mnenju pri donašanju živil v nahrbtnikih, v kolikor gre za majhne množine, milo postopa«. Prehranjevalnemu uradu je naročil, naj izda posebna navodila za nadzorne organe, da ne bi po nepotrebnem preganjali oseb, ki bi si na deželi zgolj za lastne potrebe nakupile manjše količine živil.¹³⁰

Ljubljancani, ki so imeli na deželi sorodnike, so se po pomoč zatekli k njim: »kako ugodno je, da ima človek kmetsko žlahto«. ¹³¹ Tisti, ki na kmetih niso poznali nikogar, seveda takih ni bilo malo, so svojo srečo preizkusili na slepo: »Nekatere družine so že mesece brez mleka. Meščani hodijo ob nedeljah in tudi ob delavnikih opremljeni z nahrbtniki na kmete, prosjačit moke, mleka, krompirja in drugih živil, a za denar ne dobe ničesar, le kdor prinese tobaka, sladkorja, kave, kaj odnese.«¹³²

Ko je minister za prehrano leta 1918 prepovedal vsakršno nakupovanje živil v prosti trgovini, je bilo živila dovoljeno kupovati samo preko javne aprovizacije, kar je

127 Milčinski, *Dnevnik*, 210.

128 Pretresljiv spomin o tem je zapisal Andrej Zlobec, *V viharju prve svetovne vojne* (Ljubljana: samozal., 2010), 29, 30.

129 »Aprovizacija. Potreba ublaženja,« *Slovenski narod*, 23. 1. 1917, 3.

130 »Aprovizacija,« *Slovenski narod*, 23. 10. 1917, 3.

131 Milčinski, *Dnevnik*, 211.

132 Vrhovnik, *Trnovska župnija*, 162.

pomenilo, da tudi nahrbtništvo¹³³ ni bilo več dovoljeno. To je proti odloku ministra Ludwiga Paula sprožilo hude proteste, ki sta se jim pridružila celo ljubljanska občina in odsek za aprovizacijo mesta, ki sta menila, da si vsaj nekateri Ljubljančani na ta način lahko pomagajo sami: »Pomisliti je, da bo mesa vedno manj, vedno manj masti in da pride do katastrofe, če se zapre mestnemu prebivalstvu pot do pridelkov, ki si jih sme kmetovalec pridržati za sebe. Zato se pridružuje mestna občina energičnemu protestu aprovizacijskega odseka proti strogi izvedbi ukaza ministra Paula glede prometa živil v nahrbtnikih. Pač smo proti vtihotapljanju po prekupcih in navijakih cen, vsakemu pa naj se prepusti, da si po možnosti preskrbi živil pri znancih na kmetih.«¹³⁴

Obtožbo proti nespametni, škodljivi prepovedi zasebnega preskrbovanja je objavil tudi *Slovenec*. Izkazuje prehranjevalno politiko od nastanka prehranjevalnega urada (v skladu s cesarsko odredbo z dne 10. oktobra 1916 je s 1. decembrom 1916 na Dunaju pod okriljem notranjega ministrstva začel delovati osrednji urad za prehranjevanje prebivalstva ali urad za ljudsko prehrano – *Amt für Volksernährung*¹³⁵) v teoriji in praksi do kolapsa sistema aprovizacije. Besedilo navajam skoraj v celoti, menim, da ga je zaradi njegove povednosti in komentarjev o (pre)številnih odredbah in tudi o »celih milijardah najrazličnejših nakaznic na živila« vredno prebrati: »Na Dunaju je urad, ki mu pravijo prehranjevalni urad. Na čelu tega urada stoji sam cesarski minister. Namen prehranjevalnega urada je menda ta, da uredi po celi Avstriji prehrano ljudstva tako, da bi bili vsi državljani od prvega ministra na Dunaju pa do zadnjega delavca v kaki tovarni enako preskrbljeni s hrano. Ko se je urad ustanovil, smo se vsi oddahnili, češ, sedaj bo šlo s prehrano gladko, saj so vzeli to stvar v roke visoki gospodje, ki se na to razumejo in ki imajo srce tudi za ubogo ljudstvo. Pa smo se, kakor že velikokrat, tudi to pot zmotili. Gospodje so se res s posebno vnemo lotili dela, zmerili so naše želodce in določili, koliko potrebuje človeški želodec na dan, na teden, na mesec in celo na leto. Izdali so brez števila tozadevnih odredb, dali kljub silnemu pomanjkanju in veliki draginji papirja natisniti cele milijarde najrazličnejših nakaznic na živila, razveljavili danes to, kar so včeraj odredili, da lahko jutri na novo sklenejo. Dokazali so gospodje, da imajo res dobro voljo pomagati ubogemu ljudstvu. Ampak samo dobra volja pomaga prav tako malo, kakor pa razne nakaznice, katerih je že toliko, da se ljudje več ne spoznajo in da bodo morale posamezne družine kmalu najeti posebna skladišča, kamor bodo spravljale nakaznice, za katere niso dobile živil. Dobro voljo imajo gospodje v prehranjevalnem uradu, manjka jim pa sposobnosti in smisla za to delo. In zato ni čudno, da so jo tako zavozili, da že sami več ne vedo, kje so in kaj delajo. / ... / Krona vseh najrazličnejših odredb je pa prepoved zasebnega preskrbovanja z živilo, katero je nedavno izdal prehranjevalni minister eksccelencia Paul. Prehranjevalni urad na Dunaju je popolnoma odpovedal, naravno, da potem tudi podrejene aprovizacije ne morejo zadostno preskrbovati prebivalstvo. Če bi ljudje imeli samo to, kar jim dajejo aprovizacije, bi bila že Avstrija ogromno pokopališče. Ljudje, posebno v mestih, so bili

133 Watson, *Ring of Steel*, 336 uporablja izraz »hamstering« (hamster = hrček).

134 SI_ZAL_LJU/0488, š. 118, a. e. 76, Zapisnik javne seje občinskega sveta ljubljanskega, 17. 9. 1918.

135 »Aprovizacija. Urad za ljudsko prehrano,« Slovenski narod, 2. 12. 1916, 4. »Aprovizacija. Urad za ljudsko prehrano,« Slovenski narod, 14. 11. 1916, 3.

naravnost navezani, da si sami preskrbijo prepotrebni živili. In sedaj pride eksclenca Paul ter prepove zasebno preskrbovanje z živili. Dvomimo, da bi minister Paul izdal tako prepoved, če bi bil sam prisiljen oprtati si nahrbtnik in iti na deželo za živili. Ta prepoved je silno vznemirila prebivalstvo po mestih. Saj bi ne imeli v principu nič proti taki naredbi, kakor pa stoje danes stvari dejansko, ali, če hočemo točneje reči: kakor so zavožene, je umevno, da je omenjena odredba izzvala paniko. Nastopa naj se proti oderuštvi in navijanju cen, toda od prepovedi zasebnega preskrbovanja z živili v prtljagi / ... / je treba odnehati, ali pa naj se nakazila živil povišajo na toliko mero, da bo zadoščalo za preživljanje. Le po skrajni bedi in po nagonu samoohrane je bilo prebivalstvo prisiljeno k samopreskrbovanju z živili.¹³⁶

Minister Paul se je uklonil pritiskom in se s »prometom živil v nahrbtnikih« sprijaznil, poudaril pa je, da je dovoljeno le kupovanje sočivja, krompirja, jajc in masla, kupovanje ostalih živil, predvsem moke, pa je bilo še naprej prepovedano. Ljubljancani so se iz mesta lahko odpravili le s posebno propustnico, njihov nakup ni smel preseči 20 kg.¹³⁷ Vprašanje pa je, ali je proti koncu vojne sploh komu uspelo nakupiti tolikšno količino živil: »Na kmetih se ničesar več ne dobi.«¹³⁸

Po živež na črni trg

Ko je vojna izčrpala tudi podeželje, je bilo mogoče živeti v glavnem samo še od črnega trga, na katerem je bilo za zeleno blago treba odšteti pravo bogastvo, saj so bile »cene na črno« znatno višje od uradnih: v Nemčiji so bile približno dvakrat višje, v Avstriji tudi do šestkrat, kar je pomenilo skoraj petnajstkrat višje cene kot pred vojno,¹³⁹ pri nas pa so bile »cene na črno« tudi do desetkrat višje kot na rednem trgu.¹⁴⁰

Milčinski je konec leta 1917 zapisal: »Živimo ob kontrabantu iz Reke. Ženske se obrtoma pečajo s tem. Imajo posebna spodnja krila iz samih dolgih žepov, kakor klobase. / ... / Tudi na sodišču se mirno razpravlja o kontrabantu kot načinu trgovine in občina potrja, da je zadovoljna, da ima kontrabantarje.«¹⁴¹

Dne 16. maja 1918 je bilo na Dunaju organizirano prvo zborovanje avstrijske in ogrske komisije, ki je bilo usmerjeno predvsem v skupno nastopanje proti naraščajoči draginji in glede vprašanja cen. Na srečanju so razpravljali tudi o tihotapski trgovini. Tako kot ljubljanska občina so tudi nekateri udeleženci konference zagovarjali trditev, »da tihotapske trgovine ni potrebno uničevati, ker je glavni preskrbovalni vir«.

136 »O prehrani,« *Slovenec*, 7. 9. 1918, 3.

137 Brodnik, *Preskrba Ljubljane z živili*, 48. Štepec, *Vpliv vojne na življenje civilnega prebivalstva*, 127. Štepec, »Drobci o prehrani,« 15. *Slovenski narod* je konec septembra 1918 poročal, »da sme posameznik prinesiti iz dežele v mesto brez vsakega transportnega dovoljenja v nahrbtniku do 10 kg krompirja. Če ima kdo več kot 10 kg krompirja v nahrbtniku, se mu ga brezobzirno zapleni.« – »Aprovizacija,« *Slovenski narod*, 28. 9. 1918, 4.

138 Milčinski, *Dnevnik*, 279.

139 Watson, *Ring of Steel*, 337.

140 Brodnik, *Preskrba Ljubljane z živili*, 48.

141 Milčinski, *Dnevnik*, 305.

Proti temu je nastopil predsednik Osrednje preskuševalne komisije cen. Trdil je, »da je logično in pravilno, da se pobija tihotapstvo v trgovini, da se zboljša naša preskrba. Ako se hoče trpeti tihotapsko trgovino, je treba konsekvantno obsoditi državno gospodarstvo in označiti prosto trgovino kot pravilni način preskrbe. Menil je, da je država gospodarjenje s potrebščinami prevzela le takrat, kadar je trgovina dokazala, da sama tega ne zmore.« *Slovenski trgovski vestnik* se s tem ni strinjal, menil je, da so težave nastale šele »z odtujitvijo blaga iz svobodne trgovine« oziroma z njegovo dodelitvijo centralam: »Čim se je oživotvorila kakšna centrala, se je lahko opazilo, da se je dotično blago, ki se je do tedaj še dobilo za primerno ceno, moglo le potom tihotapstva dobiti za nedosegljive cene. To je odločno argument za slabo birokratično vodstvo, za slabo gospodarstvo in za različne korupcije v centralah.« Opozoril je, da so po deželi romali polni vagoni blaga, predvsem živil, toda centralam jih zaradi slabih nadzorstvenih služb ni uspelo zaseči, pri tem pa dodal: »Zdi se skoro, da centrale tolerirajo tihotapstvo, zlasti če je blago namenjeno gotovim odličnim krogom. Malega tihotapca, ki hoče v nahrbtniku prinesiti svoji rodbini par kilogramov živil, se hitro prime, tu je dovolj stražnikov in organov, za cele vagone živil protežirancem pa stražna služba ne zadostuje! Splošna zahteva vseh slojev prebivalstva, konzumentov, trgovcev, obrtnikov in sploh vseh stanov po odpravi central, je dokaz, da nihče ni zadovoljen s centralnim gospodarstvom in da vse želi, da se zopet vzpostavi prost promet, kajti vsakdo upa, da se bo preskrba potem boljše in pravičnejše vršila.«¹⁴²

Prva svetovna vojna se je novembra 1918 končala, kar pa ni veljalo za težave s pomanjkljivo preskrbo, tudi vprašanje svobodne trgovine se je reševalo mesece kasneje.

Zaključek

Širši kontekst razprave oriše prehrabno izbiro, slabo organizacijo preskrbe, pomanjkanje in draginjo v času prve svetovne vojne v Ljubljani, podrobneje pa so obravnavane glavne naloge gospodinj, ki so bile usmerjene predvsem v vprašanja in dejanja, kako omiliti posledice vojnih razmer ter kako ohraniti zdravje svojih družinskih članov. Odgovori se rišejo skozi prakso koristnih nasvetov in receptov, ki so spremljali gospodinje na njihovi vsakodnevni poti številnih obveznosti. Omenjena je njihova stoičnost ob nabavi hrane, ki ni minila brez dolgih vrst in mukotrpnih, zapravljenih ur čakanja, ki so jih, nezmožne plačati varstvo, velikokrat preživljale s svojimi lačnimi in premraženimi otroki, »ki se nastavljajo pred prodajalnami, čakajo tam ure in ure in slednjič prazni, žalostni in lačni odidejo domov«,¹⁴³ in spretnost pri ustvarjanju takšnih in drugačnih zalog ali skrbi zanje. V pozabo ne smejo kmetijski tečaji in obdelovanje zemlje, ki je bila v času pomanjkanja orodja in gnojil, odsotnosti ali opešanosti živine ter za pridelek slabih vremenskih razmer do skrajnosti mačehovska.

¹⁴² »Borba proti tihotapski trgovini,« *Slovenski trgovski vestnik*, 15. 7. 1918, 53, 54.

¹⁴³ »Ljubljanske novice,« *Slovenec*, 12. 9. 1916, 4.

V nekaterih pa še danes živijo spomini na požrtvovalne in naporene poti babic v okolico stolnega mesta Kranjske ali na deželo in vrnitev, če je šlo vse po sreči, s težkimi bremenmi na ramenih nazaj v mesto. Pa tudi na barantanje na črnem trgu, ki bi/je tudi moškim zamajalo samozavest. Strnemo lahko, da je bilo gospodinjam naloženih veliko nalog, in vprašamo se lahko, kako so se s temi bremenmi znašle ženske, ki so bile zaposlene, čeprav njihov zaslužek ni omogočal niti obiska na črnem trgu.

Članek predstavi del notranje – domače – ženske fronte, z besedami Zemljanove članek obravnava »naloge in dolžnost, ki jo nalaga ženski veliki čas«. Leta 1914 si je le malokdo mislil, da bodo štiri leta kasneje ob kolapsu sistema preskrbe ženske postale tudi demonstrantke in se podale »na magistrat, kjer so na energičen način zahtevale živil« za svoje sestrane otroke.¹⁴⁴ Mestne oblasti so se stiske svojih prebivalk še kako dobro zavedale, demonstracije so torej komentirale z besedami: »Povzročene so bile, kar se tajiti ne da, vsled tega, da revnejše rodbine s svojimi otroci v resnici trpe najhujše pomanjkanje, katero jih goni v obup.«¹⁴⁵

Viri in literatura

Arhivski viri

- MNZS – Muzej novejšje zgodovine Slovenije:
 - ZRP – Zbirka razglasov in plakatov 1914–1918.
- NG – Narodna galerija:
 - Specialne zbirke: zbirka arhivsko-dokumentarnega gradiva, fond Šantel:
 - NGD0618, NGD0629 / Avgusta st. Šantel.
- SI AS – Arhiv Republike Slovenije:
 - SI AS 38, Deželni zbor in odbor za Kranjsko.
 - SI AS 448, Zbornica za trgovino, obrt in industrijo.
- SI_ZAL_LJU – Zgodovinski arhiv Ljubljana:
 - SI_ZAL_LJU/0225, Osnovna šola Ledina, Ljubljana.
 - SI_ZAL_LJU/0488, Cod III, Rokopisne knjige.
 - SI_ZAL_LJU/0489, Reg. I.

Časopisi

- *Angelček: otrokom učitelj in prijatelj*. Ljubljana, 1915.
- *Čas: znanstvena revija Leonove družbe*, 1915
- *Delavec: glasilo delovnega ljudstva*. Ljubljana, 1914, 1916–1918.
- *Domoljub: slovenskemu ljudstvu v poduk in zabavo*. Ljubljana, 1915–1917.

144 Svoljšak in Antoličič, *Leta strahote*, 307. Selišnik, »Ženske v zaledju«, 193, 194. Janko Pleterski, *Prva odločitev Slovencev za Jugoslavijo. Politika na domačih tleh med vojno 1914–1918* (Ljubljana: Slovenska matica, 1971), 233 isl. O »izbruhih stradajočih« tudi Jurij Perovšek, »Tavčarjevo župansko devetletje 1912–1921«, *Studia Historica Slovenica*, št. 2 (2017): 589–91. SI_ZAL_LJU/0488, š. 118, a. e. 76, Zapisnik javne seje občinskega sveta ljubljanskega, 23. 4. 1918. SI_ZAL_LJU/0488, š. 118, a. e. 76, Zapisnik javne nujne izredne seje občinskega sveta ljubljanskega, 25. 4. 1918.

145 SI_ZAL_LJU/0489, t. e. 1800, a. e. 1632, št. 197.

- *Ilustrirani glasnik*. Ljubljana, 1914–1917.
- *Laibacher Zeitung*. Laibach = Ljubljana, 1917.
- *Slovenec: političen list za slovenski narod*. Ljubljana, 1915, 1916, 1918.
- *Slovenski narod*. Ljubljana, 1914–1918.
- *Slovenski trgovski vestnik: glasilo Slovenskega trgovskega društva Merkur*. Ljubljana, 1914, 1915, 1918.
- *Tedenske slike*. Ljubljana, 1915, 1916.
- *Učiteljski tovariš: glasilo avstrijskega jugoslovanskega učiteljstva*. Ljubljana, 1918.

Tiskani viri in literatura

- Asprey, Robert B.. *The German High Command at War. Hindenburg and Ludendorff Conduct World War I*. Lincoln: Universe, 2005.
- Bogataj, Janez. »Poglej v Remčevo!« V: Marija Remec, *Varčna kuharica. Za slabe in dobre čase sestavila v vojnem letu 1915*, 7–11. Ljubljana: Družina, 2015.
- Breclj, Anton. *Jetiki – boj! Opis ljudske bolezni in ohranbe*. Ljubljana: Nova založba, 1918.
- Brodnik, Vilma. *Preskrba Ljubljane z živili med 1. svetovno vojno. Diplomsko delo*. Ljubljana, 1988.
- Bonzon, Thierry in Belinda Davis, "Feeding the cities." V: Jay Winter in Jean-Louis Robert, ur., *Capital Cities at War. Paris, London, Berlin: 1914–1919*, 305–41. Cambridge: Cambridge University Press, 1997.
- *Deželni zakonik za vojvodino Kranjsko / Landesgesetzblatt für das Herzogtum Krain*. Ljubljana / Laibach, 1914.
- *Državni zakonik za kraljevine in dežele, zastopane v državnem zboru*. Dunaj, 1914.
- Godina Golija, Maja. "Recepti in napotki za krizne čase. Primer slovenskega ozemlja med prvo svetovno vojno." *Etnolog* 22 = 73 (2012): 65–80.
- Habe, Tone. *Pogled iz malega sveta* (Ljubljana: Državna založba Slovenije, 1959).
- Himmelreich, Bojan. »Vsakdanje življenje v Celju v obdobju prve svetovne vojne,« *Studia Historica Slovenica*, št. 2–3 (2009), 469–94.
- Katona, Béla. *Die Volkswirtschaft Ungarns – 1912*. Budapest, 1913.
- Kos, Marjana. "Kaj v vsakdanje življenje prinese vojna?" V: *Kuge, lakote in vojske – reši nas, o Gospod! Kranjska v prvem letu velike vojne*, 30–38. Ljubljana: Zgodovinski arhiv, 2014.
- Kresal, France. "Mezde in plače na Slovenskem od novele obrtnega reda 1885 do kolektivnih pogodb 1991," *Prispevki za novejšo zgodovino*, št. 1–2 (1995), 7–23.
- Makarovič, Gorazd. "Prehrana na Slovenskem v 19. stoletju." *Slovenski etnograf*, 33/34 (1988/1990): 127–205.
- Marwick, Arthur. *Women at War 1914–1918*. London: Croom Helm, Fontana Paperbacks in Imperial War Museum, 1977.
- Milčinski, Fran. *Dnevnik 1914–1920*, Goran Schmidt, ur. Ljubljana: Slovenska matica, 2000.
- Perovšek, Jurij. "Tavčarjevo župansko devetletje 1912–1921." *Studia Historica Slovenica*, št. 2 (2017): 559–610.
- Pirc, Gustav. "Posušeno listje od robidnic kot enakovredno nadomestilo za čaj, oziroma tudi za kavo." *Slovenski narod*, 16. 5. 1917, 5.
- Pleterski, Janko. *Prva odločitev Slovencev za Jugoslavijo. Politika na domačih tleh med vojno 1914–1918*. Ljubljana: Slovenska matica, 1971.
- Pope, Stephen in Elizabeth-Anne Wheal. *Dictionary of the First World War*. Barnsley: Pen & Sword Military Classics, 2003.
- Račič, Božo. "Nekaj besed o kunčjem mesu." *Delavec*, 26. 8. 1916, 2.
- Račič, Božo. *Sušenje v gospodinjstvu*. Ljubljana: Učiteljska tiskarna, 1916.
- Rauchensteiner, Manfred. "Gedächtnisort Erster Weltkrieg." V: Helmut Rumpler, ur., *Die Habsburgermonarchie 1848–1918, Band XI. Die Habsburgermonarchie und der Erste Weltkrieg. 1. Teil*.

- band. *Der Kampf um die Neuordnung Mitteleuropas. Teil 1. Vom Balkankonflikt zum Weltkrieg*, 39–78. Wien: Österreichische Akademie der Wissenschaften, 2016.
- Reisman, Avgust. *Iz življenja med vojno*. Maribor, 1939.
 - Remec, Marija. *Varčna kuharica. Zbirka navodil za pripravo okusnih in tečnih jedi s skromnimi sredstvi. Za slabe in dobre čase sestavila v vojnem letu 1915*. Ljubljana: Katoliška bukvarna, 1915.
 - Scheer, Tamara. Die Kriegswirtschaft am Übergang von der liberal-privaten zur staatlich-regulierten Arbeitswelt. V: Helmut Rumpfer, ur., *Die Habsburgermonarchie 1848–1918, Band XI. Die Habsburgermonarchie und der Erste Weltkrieg. 1. Teilband. Der Kampf um die Neuordnung Mitteleuropas. Teil 1. Vom Balkankonflikt zum Weltkrieg*, 437–84. Wien: Österreichische Akademie der Wissenschaften, 2016.
 - Selišnik, Irena. "Ženske v zaledju vojnih zubljev." V: Peter Vodopivec in Katja Kleindienst, ur., *Velika vojna in Slovenci*. Ljubljana: Slovenska matica, 2005.
 - Strle, Urška. "K razumevanju ženskega dela v veliki vojni." *Prispevki za novejšo zgodovino*, št. 2 (2015): 103–25.
 - Studen, Andrej. "Prehrana in jedilna kultura." V: Jasna Fischer et al., ur., *Slovenska novejša zgodovina. Od programa Zedinjena Slovenija do mednarodnega priznanja Republike Slovenije: 1848–1992*, 119–22. Ljubljana: Mladinska knjiga in Inštitut za novejšo zgodovino, 2005.
 - Svoljšak, Petra in Gregor Antoličič. *Leta strahote. Slovenci in prva svetovna vojna. Z okvirnima črticama Ivana Cankarja in predgovorom Toneta Partljiča*. Ljubljana: Cankarjeva založba, 2018.
 - Svoljšak, Petra. »Tudi jaz sem pomagala do velike zmage!'. Položaj in vloga žensk na Slovenskem med 1. svetovno vojno.« V: *Ženske skozi zgodovino. Zbornik referatov 32. zborovanja slovenskih zgodovinarjev. Celje, 30. september – 2. oktober 2004*, 153–58. Ljubljana: Zveza zgodovinskih društev Slovenije, 2004.
 - Svoljšak, Petra. "Prva svetovna vojna in Slovenci." *Zgodovinski časopis*, št. 2 (1993): 263–87.
 - Šarabon, V[inko]. "Svetovni promet po morju," *Čas*, zv. 3 (1915), 146–57.
 - Šorn, Jože. "Slovenci in gospodarski položaj v prvi svetovni vojni." *Zgodovinski časopis* 35, št. 1–2 (1981): 57–81.
 - Šorn, Jože. *Slovensko gospodarstvo v poprevratnih letih 1919–1924*. Ljubljana: Cankarjeva založba, 1997.
 - Šorn, Mojca. »'Naši želodci so kakor vrt, samo zeleno plava notri, pomešano z makaroni v vsaki obliki.' Prehrana prebivalcev Ljubljane v času druge svetovne vojne.« V: *Socialna in kulturna zgodovina hrane*, 333–51. Ljubljana: Inštitut za novejšo zgodovino in Zveza zgodovinskih društev Slovenije, 2016.
 - Štepec, Marko "Naveličanost zaradi vojne je bila vsak dan večja." V: Boštjan Olip, *Dnevnik 1914–1918*, 7–16. Radovljica: Mestni muzej, 2018.
 - Štepec, Marko. "Drobci o prehrani in življenju med prvo svetovno vojno 1914–1918." *Zgodovina v šoli*, št. 1–2 (2006): 12–20.
 - Štepec, Marko. *Vpliv vojne na življenje civilnega prebivalstva v slovenskih deželah 1914–1918. Doktorska disertacija*. Ljubljana, 2018.
 - Testen, Petra. "Nekaj besed o prehrani v prvi svetovni vojni." V: Marija Remec, *Varčna kuharica. Za slabe in dobre čase sestavila v vojnem letu 1915*, 14–21. Ljubljana: Družina, 2015.
 - Thompson, Mark. *The White War. Life and Death on the Italian Front (1915–1919)*. London: Faber and Faber, 2008.
 - Valant, Milan. *Ljubljana od 1895 do 1941*. Ljubljana: samozaložba, 1977.
 - Verginella, Marta. "Velika vojna med spominom in pozabo." V: Vincenc Rajšp, ur., *Soška fronta 1915–1917. Kulturna spominjanja*, 79–88. Dunaj: Slovenski znanstveni inštitut in Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU, 2010.
 - Verginella, Marta. "Ženske v vojni in o veliki vojni." *Prispevki za novejšo zgodovino*, št. 2 (2015): 54–70.
 - Vrhovnik, Ivan. *Trnovska župnija v Ljubljani*. Ljubljana: Učiteljska tiskarna, 1933.

- Wakounig, Marija. "Ženske v prvi svetovni vojni. Znanstvenoraziskovalni desiderat slovenske historiografije." V: Vincenc Rajšp, ur., *Soška fronta 1915–1917. Kulturna spominjanja*, 43–50. Dunaj: Slovenski znanstveni inštitut in Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU, 2010.
- Watson, Alexander. *Ring of Steel. Germany and Austria-Hungary at War, 1914–1918*. London: Allen Lane, 2014.
- Zemljanova, F. [Jerica]. "Za naše gospodinje. Gospodinja v vojnem času." *Domoljub*, 18. 5. 1916, 275.
- Zemljanova, F. [Jerica]. "Za naše gospodinje. Gospodinja v vojnem času." *Domoljub*, 25. 5. 1916, 288.
- Zlobec, Andrej. *V viharju prve svetovne vojne*. Ljubljana: samozal., 2010.

Mojca Šorn

LJUBLJANA 1914–1918: "UPON YOU, WOMEN AND GIRLS, /.../ DEPENDS THE FUTURE"

SUMMARY

World War I may represent an important field of research in the Slovenian historiography, yet the same still cannot be said of researching the civil sphere of that period. This contribution thus focuses on the analysis of a fragment of life in the hinterlands – in the Carniolan provincial capital. Based on the analysis of newspaper and archival materials, correspondence, diary entries, printed sources, and scientific findings of Slovenian and foreign experts, various strategies of surviving the struggle against scarcity, hunger, as well as disease are presented in the discussion. The title itself points to the fact that the implementation of measures more or less depended on the wits, ingenuity, and adaptability of women, who could certainly not afford to lack multitasking skills. They were expected to be skilled gardeners, chefs, nutrition experts, meticulous and swift cleaners, gentle and patient nurses for the sick and the elderly, as well as steadfast and compassionate educators and eager protectresses of their children.

A broader context of the discussion describes the assortment of food, scarcity, and increasing cost of living during World War I in Ljubljana. More detailed consideration is given to the housekeepers' principal tasks, aimed mainly at solving the questions of appropriate actions to mitigate the consequences of the war conditions and keep their families healthy. The answers present themselves through a practice of useful advice and recipes that the housekeepers could resort to while running their numerous daily errands. Their stoic attitude while procuring food that was on trial every day in long queues and during wearisome hours of waiting as well as their skilfulness while acquiring and taking care of all kinds of provisions is noteworthy. Agricultural courses and cultivation of land – which was extremely difficult in the period when tools and fertilisers were scarce, the cattle non-existent or feeble, and the weather conditions

unfavourable for crops – should also not be forgotten. Many people still remember the selfless and exhausting journeys of their grandmothers to the surroundings of the Carniolan provincial capital or the countryside, from whence they would return to the city with heavy loads on their backs – if they were lucky –not to mention the black market haggling that could easily shake anyone's self-confidence.

The article presents a part of the inner – domestic – female front, or – in the words of Ms Zemljan – the article focuses on the “tasks and duties laid upon women by these momentous times”. In 1914, not many people would have thought that four years later, when the supply system collapsed, women would also turn into protesters and surround “the city hall, energetically demanding food” for their hungry children.