

## Oris prehrane v prvi polovici 18. stoletja na Škofjeloškem

Čas zapisa Škofjeloškega pasijona, dvajseta leta 18. stoletja, so obdobje med dokončnim zatonom srednjega veka in porajajočim se racionalizmom, ki ga na Kranjskem čez dobri dve desetletji na državotvorni ravni udejani cesarica Marija Terezija. Iz ohranjenega besedila očeta Romualda ni moč razbrati ničesar o prehranjevalnih in kuliničnih navadah, drugih neposrednih virov prav tako ni na voljo. Časovno in lokalno najbližja je Valvasorjeva *Slava Vojvodine Kranjske* (1689),<sup>1</sup> posebej še, če upoštevamo počasnejše spremembe in uvajanja novosti. Kot vir za posamezna živila služijo urbarji, katere je obdelal Blaznik,<sup>2</sup> in Kosovi *Doneski k zgodovini Škofje Loke*.<sup>3</sup> Urbarji ne odslikavajo realne podobe, kajti spričo kontinuitete dajatev ostanejo za kasnejšo dobo značilne poteze zabrisane, v mlajših urbarjih na primer odpadejo odmrle kulture, nove pa ne najdejo mesta.<sup>4</sup> Kasneje se blagovne dajatve spremenijo v denarne. Poleg tega so uživali tudi živila, ki jih ne zasledimo v urbarjih in desetinskih dajatvah, ki so prihajala v Škofjo Loko s trgovino. Niso zašla v lonce hribovskih kajzarjev, pač pa na mizo premožnejših iz vrst plemstva in meščanstva.

Velik razkorak med požrtijami premožnih in stradanjem siromakov, ki ga srečujemo skozi vsa obdobja človeške zgodovine, je v slikovitem baročnem času še toliko bolj izstopajoč. Zato za Škofjeloško v prvi polovici 18. stoletja ne moremo govoriti o neki enotni »loški kuhinji«, temveč zgolj o prehranjevalnih navadah gruntarjev z ravninskega Sorškega polja in hribovite Sorice, o skromnem enoličnem jedilniku kajzarjev iz Poljan, o bogatih obedih s številnimi hodi in eksotičnimi jedmi za bogato obloženimi plemiškimi in meščanskimi mizami, o preprostih obrokih loških obrtnikov, vajencev ali fužinarskih delavcev in o lakoti, ki je ležala v želodcih mestnih in vaških siromakov.

Vladajoči in bogatejši so si prizadevali označiti svoj življenjski slog in predpisati življenjski slog drugih, saj so s tem vzdrževali obstoječi družbeni red. Vsakdo je moral jesti »ustrezno svojim kvalitetam«, te pa so se ujemale z družbenim položajem. Razmerje med družbenim položajem in prehranjevalnimi navadami ni bilo zgolj količinsko temveč tudi kakovostno – ni bilo važno samo koliko, temveč tudi kaj se je jedlo. Človeški hierarhiji je bila vzporedna hierarhija živil, tako živalskega kot rastlinskega izvora. Med rastlinami so najnižja mesta zavzemale čebule in koreni, ki so bili v najtesnejšem stiku s zemljo in podzemljem, za njimi so bila zelišča in zeli,

na najvišjem mestu pa sadeži, ki segajo proti nebu in nebesom. Sadje je bilo torej žlahnejše kot repa in korenje, nad katerim so se plemeniti zmrdovali. Vzporedno so najvišje mesto na živalski lestvici imeli ptiči, na primer fazani in jerebice.<sup>5</sup> Temu nasproti pa se je večinski del prebivalstva ukvarjal predvsem s tem, da bi zadostil osnovnim kaloričnim potrebam. Pa vendarle se tudi na tej ravni srečamo s simboličnimi jedmi, z obedom, ki je obred, in zaznamuje praznike cerkvenega leta in prehode iz enega življenjskega obdobja v drugo, torej rojstvo, krst, birmo, poroko in smrt.

Družbeni in ekonomski status je pogojeval in narekoval, kaj in kako se je jedlo. Glede na stanovsko diferenciacijo fevdalnega obdobja bi prehranjevalno kulturo prvih desetletij 18. stoletja razdelili na prehrano plemstva in podložništva, katerima se v tem obdobju priključi svobodno, ekonomsko in socialno močno meščanstvo, skupaj z obrtniki, porajajočim se delavskim slojem in mestnimi reveži. Znotraj posameznih stanov pa je prav tako prihajalo do razlik. Če primerjamo zgolj življenje brižinskega škofa Janeza Frančiška, ki so ga morali podložniki loškega gospostva ob obisku gradu izdatno zalagati z mesom,<sup>6</sup> z življenjem obubožanega lokalnega plemstva, ki razen svojega aristokratskega naslova ni premoglo prav ničesar, in znotraj teh dveh ekstremov življenje loškega glavarja, protopisarja, kaščarja in drugih škofovih nameščencev ter gospodov na puštalski, starološki in Ajmanovi graščini, vidimo, da že v okviru enega stanu govorimo o množici različnih življenjskih stilov in prehranjevalnih navad. Tudi meje med posameznimi stanovi niso bile ostro začrtane. Lep primer je rodbina Oblakovih, kasneje poplemenitenih Wolkenšpergov. Oče cenjenega trgovca Marka Oblaka je bil še gruntar v Gorenji vasi na Poljanskem, njegov sin pa že poplemeniteni kranjski deželan, ki je leta 1696 kupil Puštalski grad.<sup>7</sup>

Bogatejši trgovci in obrtniki so se pri svojem načinu življenja zgledovali po privilegiranem plemstvu in se temu primerno prehranjevali. Kaj drugačne razmere so vladale med revnejšimi meščanskimi sloji, kjer je družbena gradacija odsevala v predpisih, kaj sodi mojstrom, kaj pomočnikom in kaj poslom.<sup>8</sup> Slednji so imeli vsaj zagotovljene obroke, medtem ko je bila jed beračev in drugih revežev povečini luknja v želodcu, razen tistih, ki jih je oskrboval loški špital.<sup>9</sup> Za mestne berače so v 19., verjetno pa tudi že v 18. stoletju, skrbeli kapucini, ki so revežem delili hrano.<sup>10</sup> Pečat loški kulinarični podobi so dale tudi klarise, ki so po dataciji modelov sodeč peklo mali kruhek vsaj že na začetku 18. stoletja, če ne že od svojega prihoda v 14. stoletju.<sup>11</sup> Sredi 18. stoletja se omenjata med loškimi obrtniki že dva lectarja.<sup>12</sup>

Plemiška in meščanska kuhinja na Slovenskem je bila del precej enotnega razvoja tehnologije in kulture kuhanja in prehranjevanja v evropski kulturi.<sup>13</sup> Jedi loške gospode pa so se kljub podobnim potezam v pripravi, sestavinah in okusih predvsem z Bavarsko, s katero je bila Škofja Loka najtesneje povezana, vendarle odlikovale po lokalnih posebnostih. Živila so še vedno bazirala na regionalnih pridelkih, kajti loška gospoda še zdaleč ni bila dovolj ekonomsko močna, da bi si sleherni dan privoščila ostrige, primorsko vino in južno sadje. Ti statusni priboljški so ostajali vezani na posebne priložnosti. Ti poudarki so bili izrazitejši v prehranjevalni kulturi kmetov, agrarnega in drugega podeželskega proletariata.<sup>14</sup> Tudi znotraj kmečkega sloja je prihajalo do razlik med prehranjevalnimi navadami ravninskih,

pretežno poljedelskih kmetov na Sorškem polju in živinorejcev v Škofjeloškem hribovju ter med tem, kaj in koliko so uživale družine premožnih gruntarjev ter kaj in koliko družine revnih gostačev.

Meščani so morali v nasprotju s podeželskim prebivalstvom hrano kupovati na tedenskih in letnih sejmih, v mestnih pekarnah in mesnicah. Peki in mesarji so bili povezani v cehovske organizacije. Škofjeloški mesarski ceh je bil ustanovljen sredi 17. stoletja, mesarji so bili dolžni z mesom oskrbovati nameščence loškega gospostva, mesto Škofjo Loko, samostan in župnišče ter se držati dogovorjenih cen. Sredi 17. stoletja so se povezali v samostojen ceh tudi loški peki in se s tem zavarovali proti konkurenci, ki so jo predstavljale Ločanke iz gostaških vrst. Po cehovskih pravilih je bila peka kruha prepovedana gostilničarjem in lastnikom vinotočev, drugim pa je bila dovoljena le za lastno uporabo.<sup>15</sup>

Tako v mestih kot na podeželju je bila pomembna živilskopredelovalna dejavnost še mlinarstvo in gostilničarstvo. Slednje se je razvilo ob trgovskih poteh. Večje gostilne so poleg hrane nudile še prenočišča, hlev za konje in dvorišče za odstavljanje vozov, manjše le jedačo in pijačo, krčme pa zgolj pijačo. V Škofji Loki se v 18. stoletju omenjajo tudi trije pivotoči. Vse gostilne so imele še kmečko posest oziroma so se gospodarji ukvarjali še s kakšno drugo obrtjo.<sup>16</sup>

### **Prehrana in čas**

Prehrana v Škofji Loki in okolici na začetku 18. stoletja je bila mnogo bolj raznolika kot danes, ne toliko glede pestrosti živil, pač pa glede na velike razlike v gospodarski moči, ki so se odražale v tem, kaj, koliko in kako se je kuhalo ter jedlo. Kulturo prehranjevanja so krojili tudi priložnostni dogodki, kot je bil na primer obisk škofa, in so morali podložniki oddati ovco in oskrbeti z mesom kuhinjo Loškega gradu, da so nahranili spremstvo in pogostili peščico mestnih veljakov. Nepričakovana dodatna bremena so še krepila strah pred lakoto, ki je v letih 1709–1710 prizadela celotno Evropo.<sup>17</sup> Menjavanje lakote in redkih priložnosti izobilja je dolgoročno vplivalo na človekov odnos do hrane. Stalna borba za vsakdanji kruh je manipulirala s človekom in obenem osmišljevala vsakdan. Nasprotno pa je v družbenih plasteh izobilja prihajalo do prevrednotenja, velik apetit ni bil več znamenje plemenitosti. Čeprav se pojedine še vedno dokazujejo z velikanskimi količinami mesa in drugih živil, postaja obložena miza vse bolj tudi paša za oči. Začetek 18. stoletja pa je tudi čas, ko se meščani seznanijo z modnimi pijačami – kavo, čajem in čokolado.<sup>18</sup> Pitje kave, čaja in čokolade v Valvasorjevi Slavi odsvetuje doktor Frančišek de Coppins, češ da kava dela iz mož babe, saj »žveplo, ki tiči kakor pri tobaku in čaju v tem sadežu, polagoma izsuši moško seme, da ni poslej več sposobno oploditi človeškega polja.«<sup>19</sup>

**1.** Dogodke v človekovem življenju, ki pomenijo prehod iz enega v drugo življenjsko obdobje, kot so rojstvo, krst, poroka ter smrt, tako imenovane *rites de passage*, so zaznamovale jedi obrednega značaja:

Za rodovitnost žensk in **spočetje** priporoča Košeninov prepis Lipičevih medicinskih bukev iz 18. stoletja prevretek trpotca: »*Ta povoden trpoc kuhaj in vodo pij ...*»<sup>20</sup> Za **otročnico** priporočajo iste bukve sladko koreninico na kurji župi: »*Te*

korenine na kuri shup skubej je ena velka pa vendar zlo malo znana kunsbt za otrozbenza. Ta shupa jej sbist jen stri dobra frišna kri dobre pozbutke vsak pogmeraine tega fshivota.<sup>21</sup> Po **krstu** so botri porodnici, ki je potrebovala krepkejšo hrano, prinesli pogačo, jajca ali maslo in vino.<sup>22</sup>

**Snubljenje** je bilo povezano s kruhom: fant je dekletu, ki ga je imel rad, s sejma prinesel mali kruhek v obliki srca. Zaradi medu, popra, cimeta in janeža je bil mali kruhek tudi za blag afrodisiak. V Škofji Loki so ga v prvi polovici 18. stoletja pekle klarise, med obrtniki, organiziranimi v nove cehe, sta dva lectarja omenjena šele sredi stoletja.<sup>23</sup>

**Poroka.** Valvasor pravi, da kranjski svatje zajtrkujejo na nevestini domačiji, večerjajo pa pri ženinu. Ko peljejo nevesto v ženinovo hišo, jahata dva tovariša proti ženinovi domačiji po pogačo ali štruco, ki jo izročijo nevesti, teta pa nosi v ženinovo hišo presnec ali veliko pogačo. *-Iz lepe bele pšenične moke speko velik bleb, kakih dvajset funtov težak, ki je labko precej večji ali manjši, kakor se pač ljudje bočejo postaviti. Nekateri denejo vanj masti in jajc. Zgoraj naredo iz testa vsakovrstne okraske in čirečare. Ko je vse pečeno, itaknejo v bleb nekaj pušpanovih ali pa iz kruba oziroma testa oblikovanih šopkov, ki so okrašeni z zlato peno in kosmato svilo. Tak kruh se imenuje velika pogača ... Presnec pripravijo takole: Iz testa zvaljajo okrogle plošče, ki imajo debelino nožetega hrbita in so v premeru približno poldrugi čevelj široke, ter jih spečejo. Nato zvaljajo testo prav na tanko in polože nanje v sredo tako pečeno ploščo. V zdroljen, star, močan sir ali v skuto ubijejo mnogo jajc, natrosijo tudi precej zdroljenega popra, dodajo malo mleka ali smetane in dobro premešajo. S tem se namaže ali obloži testena plošča približno za prst debelo. Čez to pride spet plošča in nato spet druga, dokler niso skladi približno čevelj visoki. Tedaj jih prečlečejo z ostalim testom, naredo zgoraj nekaj lepoticja in okraskov kakor pri pogačah in vsade. Ta kolač se imenuje presnec. Jedo ga v ženinovi hiši. Pri prvi pojedini imajo zelo veliko pogaç in presnecov; zakaj tudi povabljeni jih prineso s seboj.*<sup>24</sup> Na poročni gostiji je bila poleg drugega obvezna obredna jed prosena kaša.

Ob **smrti** gospodarja je dobil zemljiški gospod najboljšo ovco ali najboljšega vola.<sup>25</sup> Ta navada se je ohranila v župniji Zali Log v kasnejši čas, saj je v župnijski kroniki zapisano, da od hiš, pri katerih so redili ovce, župnik dobi ob smrti gospodarja kostruna, za umrlo gospodinjjo pa ovco kot priboljšek, priklado k mrtvaški stoli.<sup>26</sup> Po Valvasorjevem poročilu pa je bila med hribi proti Polhovemu Gradcu in sosesčini navada, da k pokojnikovem grobu prinesejo kruha in mesa, navadno gnjati, in ga razdele pogrebem.<sup>27</sup> Ta navada se je ohranila do prve svetovne vojne v Stari Loki, kjer so sorodniki umrlega delili pogrebem trente, kilogramske hlebčke iz bele moke, premazane z mlekem. Tako so se imenovali, ker so imeli po vrhu tri zareze v obliki trikotnika. Preden je hlebček pojedel, je moral zmoliti pet očenašev za rajnega.<sup>28</sup>

**2.** Prehrana je bila v preteklosti, ko so živila konzervirali zgolj s sušenjem, preka-jevanjem, soljenjem in kisanjem, določena z letnim časom. Odvisnost od naravnega letnega cikla odseva v dnevniku Jerneja Gašperina iz sredine 19. stoletja: Novembra so večerjali zeljnato solato in kostanj, aprila, ko ni bilo drugega, *prizgano župo*, poleti stročji fižol, solato in kislo mleko.<sup>29</sup> Tudi jedilnik zemljiškega gospoda in nje-

govih nameščencev so med drugim krojile dajatve podložnikov: urbarji poročajo, da so morali podložniki oddati oskrbniku ob veliki noči po 30 jajc, ob sv. Juriju in sv. Jakobu prašička oziroma ovco z jagnjetom. Ob sv. Mihaelu so bili poleg dajatev v žitu in denarju nekateri zavezani še na dve pogači s prigrizkom. Za lovščino so oddajali oves in pogače med sv. Martinom in božičem, tisti, ki so pasli po gospodovih hrastovih gozdovih pujsce, pa še po eno ali dve svinjski pleči. Za božič je bila večina obvezana oddati prašiča, mlinarji pa ob sv. Štefanu po šest hlebov s prigrizkom.<sup>40</sup>

Menjavanje **letnih časov** je narekovalo delovni ritem. Pri napornih kmečkih opravilih (košnja, žetev, mlatev, metev, teritev) je bilo treba delavcem dobro postreči. Valvasor nam poroča o razdiranju preje, ko se ljudje vesele, plešejo, jedo in pijejo laško vino.<sup>41</sup> Vsakdanji delavnik so kontinuirano prekinjali – tudi glede enoličnega jedilnika – prazniki: *«Naj bo praznik še tako neznamen, ga bodo slovesno obhajali in opustili ne pobožnosti, temveč delo. Vsak praznik prenehajo s bišnimi opravili ali z drugim delom, če jim je le svetnikovo ime znano. Mišljeno pa je s tem preprosto ljudstvo in kmet. O drugih praznikih in nedeljah ne bo nihče jedel, če ni prej v cerkvi zmolil najmanj petkrat Pater in Ave (pet očenašev z zdravamarijo). Noben posej ne otrok ne dobi jesti, preden ga ne vprašajo, ali je bil v cerkvi in opravil molitev. Temu pravijo »na poklonu«. Če koga zalotijo, da je lagal, se mora ves dan hraniti z zrakom in iti zvečer s praznim želodcem v posteljo ...»* Dalje piše Valvasor o **božičnem** poprtniku in potici, ki jo peko ne samo kmetje, ampak tudi plemiči in meščani. *«Za božične praznike je spet drugo pecivo. Testo zvaljajo prav na tanko ko list ali papir in ga namažejo z zdrobljenimi ali z medom pomešanimi oreborimi jedrci; to zmes zvaljajo, stisnejo ali zvijejo v krog, da postane kakor bleb kruha. Naposled speko in, ko je pečeno, se imenuje potica. Tudi pri plemičih ali meščanih peko take potice ob istem času in prav na isti način. Delajo jih tudi brez medu, samo z zdrobljenimi oreborimi jedrci. Marsikdo jih pripravlja tudi s sirom ali z drugimi stvarmi, razen o božiču, kajti tedaj jih povsod mesijo z orebi in medom ... (Za poprtnik) zamesijo velik bleb kruha in ga okitijo zgolj z vsakovrstnimi okrasi. Plemičem in meščanom pa, ki imajo delikatnejša usta, denejo v tale krub veliko masti in jajc; po vrhu ga na razne načine okrase s testom in tak krub imenujejo poprtnik. ... Jedo pa to na praznik **sv. treh kraljev** in tudi pozneje, dokler je še kaj.»* Valvasor opisuje tudi ples ob **žegnanju**: Ko je ples končan, je vsak peljal svojo plesalko v gostilno.<sup>42</sup> Peko bobov na žegnanje nam sporočajo viri za škofjeloško podeželje šele za sredino 19. stoletja,<sup>43</sup> ker pa se v srednjeevropski meščanski kuhinji pojavljajo že od 17. stoletja,<sup>44</sup> so jih bržkone pekli v premožnejših škofjeloških meščanskih in plemiških hišah tudi že v času prve uprizoritve škofjeloškega pasijona. Če so meščani jedli običajno razmeroma skromno, je bila toliko večja njihova požrešnost ob raznih slavjih.<sup>45</sup> Priložnosti za slavlja pa so se hitro našle. Tako v mestih kot na vasi so praznovali **godove** in pripravili kakšno boljše jed.

Tedensko pa je bila boljša hrana na mizi ob **nedeljah**. Na Gospodov dan se je počivalo, šlo k maši in si pri jedi kaj boljšega privoščilo. Vsak po svojih močeh, tudi najrevnejši, špitalski oskrbovanci, so dobili meso, bel kruh in maselje vina.<sup>46</sup> Včasih pa so jedli kaj boljšega že ob **sobotah**; za sredino 19. stoletja nam dnevnik Jerneja Gašperina poroča, da so takrat uživali štruklje.<sup>47</sup>

**Petek** je veljal za brezmesni dan. Da so se Kranjci tega resno držali, nam sporoča že Valvasor: *«Kmet se bo dal rajši ubiti, kot da bi v petek ali v postu meso jedel.»*<sup>38</sup> Jedli so razne močnate in zelenjavne mešanice, pa tudi najrazličnejše brezmesne štruklje.

### **Postni in velikonočni čas**

Pasijon so uprizarjali oziroma (po)doživljali Škofjeločani in okoličani na veliki petek, ki je najstrožji postni dan in zaključuje štiridesetdnevni post od pusta do velike noči, ko se ne sme uživati mesa in do sitedga najesti.<sup>39</sup> Za revnejše ni bilo to nič ne navadnega, premožnejši pa so ta čas prebrodili ob ribah, rakihi, žabjih krakih, želvjih juhah, polžih in drugih »postnih« jedeh.

Kot postno pecivo so veljale preste. Nekateri so v njih videli podobo dveh v molitvi sklenjenih rok, *«da bi tako v nemale dušo k goreči molitvi in spodobnemu obhajanju svetega postnega časa.»* Prvotno naj bi pekli preste v samostanih, v šolah pa naj bi jih delili menihi kot nagrado pridnim dijakom, pa tudi revežem.<sup>40</sup> O takšni navadi loških kapucinov in klaris viri ne poročajo, pravilnik loških cehov iz sredine 17. stoletja pa omenja peko prest v postnem času, saj so se morali peki vrstiti po določenem tedenskem in dnevnem redu.<sup>41</sup>

Poznana postna jed na Škofjeloškem je aleluja. Posušene in skuhanе repne olupke so uživali v postnem štiridesetdnevju ali za velikonočni zajtrk, kot spomin na veliko lakoto, ko so bili za veliko noč na mizi zgolj repni olupki. Poleg aleluje so uživali tudi s proseno kašo kuhane olupljene majhne repice, katere so zaradi osmojenosti imenovali smojke. France Pokorn omenja smojke v zvezi z lakoto leta 1817. Božič pa leta 1826 piše v svojih zapiskih o navadah v župniji Stara Loka: *«Med ljudmi je navada, da tem župljanom (Prifarcom, torej Staroločanom) po kranjsko vulgarno rečejo smojka, kar spominja na lakoto leta 1528, ko ljudje niso imeli kruba in so reveži jedli samo repne olupke, reveži na Fari pa sredico. Zato so od takrat rekli »Zela Smojka na Fari«. V spomin na to lakoto je še vedno navada jesti repne olupke, kranjsko aleluja imenovane, ob Veliki noči.»* Letnica 1528 je z isto roko napisana pozneje.<sup>42</sup> Če na vprašanje, na katero veliko lakoto se nanaša velikonočno uživanje aleluje in smojke, ne moremo odgovoriti, pa lahko z gotovostjo trdimo, da so v prvi polovici 18. stoletja repo v revnejših družbenih plasteh na veliko uživali v zimskem in zgodnjepomladanskem času.

Obredne velikonočne jedi se imenujejo žegen. Tudi žegen nam opisuje Valvasor: *«O veliki noči nosijo, zlasti po vaseh, namesto velikonočnega jagnjeta v cerkev vsake vrste jedi v košarici: prekajeno svinjsko gñjat in pleče, soljeno govedino, v bražljiki kuhana jajca in kolač.»* Dalje navaja, kako pripravijo velikonočni kolač kmetje, z vinom, sladkorjem, grozdličjem ali majhnimi rozinami obogatenga in z mandlji okrašenega pa tudi plemiči in meščani. *«Vzameš belo testo in ga na mizi raztegneš, da postane prav tenko. Nato ga namažeš za prst debelo z nastrganim sirom, ubiješ vanj surovih jajc, dodaš še mleka in smetane ter vse pomešaš. Pri plemičih in meščanih dodajo še malo vina, sladkorja in grozdličja ali majhnih rozin. Zatem se vse skupaj zvije in sklene, da dobi obliko okroglega venca. Za plemiče in meščane nabodejo vse to čez in čez z belimi olupljenimi mandeljnovimi zrnji, zakaj tak kolač delajo ne samo kmetje, temveč tudi plemiči in meščanje povesod po deželi. Po takem*

*ozaljšanju in osladitvi se pogača da v peč in se tedaj imenuje kolač. Delajo jih v različni velikosti, in sicer ponekod 20 ali 30 funtov težke (funt je približno pol kile!), pa tudi težje, često tudi mnogo manjše.*<sup>45</sup>

4. Do 18. stoletja se je jedlo le dvakrat dnevno, okrog enajstih je bil prvi in glavni obed, zvečer pa večerja. Zajtrk še ni prišel v navado. Med šesto in sedmo zjutraj so proseno ali ječmenovo kašo z močnikom oziroma zelenjavno juho uživali nekateri delovni ljudje, popoldansko malico pa le rokodelski pomočniki.<sup>44</sup> Nekatero obrtniške družine in kapucini malic niso imeli.<sup>45</sup>

Domnevamo lahko, da so imeli kmetje tri do štiri obroke dnevno: zajtrk, obed, večerjo in tudi popoldansko malico. Ob težkih delih je bilo število obrokov večje kot ob nedeljah.

Zaradi celodnevnik dnin se je neredno kuhalo po domovih agrarnega proletariata in polproletariata. Za 19. stoletje so na voljo podatki o železničarskih žebeljarjih in žebeljaricah, ki so delali od 23 ure do 11 ure naslednjega dne. Prvi odmor so imeli, ko se je zdanilo, in takrat so jedli suh kruh, močnik ali prežganko, ki so ju kuhali ob delu v kovačnici. Tod so si pripravili tudi močnik za kosilo, vendar so ga jedli doma. Po kosilu so spali dve do tri ure, nato so vstali k večerji, pa spet kratko legli ter ob 23. uri spet začeli z delom. Kovačice so torej ob delavnih dneh kuhale doma le večerjo, sicer pa kosilo in zajtrk ob delu v kovačnici, kamor so prišli zajtrkovat tudi otroci.<sup>46</sup> Bržkone je bilo podobno po domovih proletarskih žena že v 18. stoletju. Hrana, ki so jo pripravljale, ni zahtevala niti veliko časa niti posebnih kuharskih veščin za razliko od kmečkih in meščanskih kuhinj, kjer so pripravi jedi namenili precej več časa in pozornosti.<sup>47</sup>

### **Kubinja, oprema, posodje in pribor**

Na Loškem gradu se kuhinja kot specializiran prostor poleg obednice in kleti omenja že v starem gradu iz leta 1315.<sup>48</sup> Leta 1630 sta bili v Starološkem gradu kar dve kuhinji.<sup>49</sup> Vse do uvajanja štedilnikov so po gradovih pekli in kuhali na odprtem ognju na ognjišču. Dim je zajemala kaminska napa. Drobna oprema je bila razporejena po stenskih policah ali je visela po stenah. V kuhinjo je sodila še omarica in preprosta miza za delo in odlaganje pripravljenih jedi, lahko tudi kredenca ali stranska omarica.<sup>50</sup> Na podlagi inventarnih popisov plemiških gospodinjev na kranjskih gradovih je kuhinjsko opremo za 17. stoletje rekonstruiral Gorazd Makarovič. Med ognjiščno opremo so sodili zglavniki, rešetke za pečenje, ražnji, trinožni podstavki za na ognjišče, trinožniki za sklede, verige za obešanje kotlov, burkle za prenašanje vročih loncev, ognjiščni pribor (grebljica, lopatica in klešče). Dalje navaja posodje za peko in kuhanje (ponve raznih velikosti, pokrovke, razni kotli, razni pekači, tortnice), razne sklede, krožnike, skodelice, vrče in ročke, menrge, škafe za vodo, zajemalke, ponovke, strgalnike, vilice za meso, sita, rešeta, možnarje, mlinčke za poper. Verjetno gre sezname dopolniti s predmeti malenkostne vrednosti, ki jih popisi ne navajajo: lončeni lonci, cedila, podstavki za raženj ter razni leseni predmeti: deske za rezanje in sekanje, kuhlalice, zajemalke, solnice, lopatice, loparji, razne košare in drugo leseno posodje za shranjevanje živil.<sup>51</sup> Namizno posodje je bilo kositrno ali srebrno, nadomeščati ga pričanja porcelan,

steklenina in beloprstena keramika. V 17. stoletju se v višjih slojih prično uveljavljati vilice kot jedilni pribor, poprej so služile zgolj za rezanje večjih kosov mesa. Iz začetka 18. stoletja imamo tako izpričane komplete jedilnega pribora.<sup>52</sup>

V meščanskem okolju je bila kuhinja v nadstropju, ker so pritlični prostori služili obrtni ali trgovski dejavnosti. Takšna razporeditev se je v Škofji Loki ohranila še globoko v 19. stoletje.<sup>53</sup> V črnih kuhinjah se je v obod ujet dim skozi odprtino zgubljal v podstrešje. Odvajanje dima skozi dimnik je bilo vsekakor izjemno, saj še v drugi polovici 19. stoletja celo hiše na Mestnem trgu niso imele dimnikov,<sup>54</sup> v gradovih in samostanih, pa so bile kaminske kuhinje in odvajanje dima pravilo. Sama ureditev in oprema je bila načeloma enaka kot v grajskih kuhinjah, le da je bil prostor manjši in oprema skromnejša. Ognjišče je bilo dvignjeno v mizni horizont, da sta bila dim in vročina manj moteča. Takšna ureditev, kaže jo še kuhinja na bakrorezu Vodnikovih *Kubarskih bukev*,<sup>55</sup> se je obdržala vse do uvajanja štedilnikov v 19. stoletju. Kuhinjska oprema je bila manj številna in iz slabših materialov kot grajska. Več je bilo lesene in lončene posode kot kovinske. Vlogo reprezentančne namizne posode je imela kositrna.<sup>56</sup> Očiščena je tako sijala, da se je kositrnih izdelkov oprijel izraz srebro malega človeka. Tudi kositer so vedno bolj izpodrivali beloprstena keramika, porcelan in steklenina. Namizno posodje je iz skupne rabe že prešlo na osebno, pitje iz skupnih posod se omejuje le na ritualno rabo v okviru cehovskih bratovščin.<sup>57</sup>

Kuhinje v bivališčih kmečkega prebivalstva so bile že v 17. stoletju ločene od glavnega bivalnega prostora s pečjo. Kuho na odprtem ognjišču je počasi nadomeščala kuha na ognjišču pred ustjem peči in v peči.<sup>58</sup> Poleg črne kuhinje s pečjo pa Fister predpostavlja tudi ognjišnico, dimnico in celo kaminsko kuhinjo po meščanskem zgledu.<sup>59</sup> Opremo kmečkih kuhinj lahko razberemo iz zapuščinskega inventarnega popisa kranjskega svobodnjaka iz leta 1721 in drugega iz 1726. Omenjeni so mentrge, krušni loparji, lesene zajemalke, plitva železna ponev, železna pekača, strgalniki, raženj, železne burkle, bakreni pralni kotli, medeninast možnar, majolike, lončeni vrči, velike lončene sklede, skledice za mleko, veliki lonci, košare za kruh, majolični krožniki, ročke, leseni krožniki in celo kositrno posodje.<sup>60</sup> Tako so bile opremljene le najbogatejše kmetije, saj v povprečnih in revnejših kuhinjah še v drugi polovici 19. in v 20. stoletju niso premogli kovinskih naprav za pečenje mesa! Nasploh je sodilo v inventar kmetij z odprtimi ognjišči praviloma le lončeno in leseno posodje, od kovinske opreme pa trinožni podstavek za lonce, kakšen litoželezni lonec, nasadilo za burkle, redkeje še kotel, veriga za kotel, in mali zglavnik.<sup>61</sup> Do prve svetovne vojne so kmetje zajemali z lesenimi žlicami iz skupne glinaste sklede in občasno uporabljali lesene krožnike.<sup>62</sup>

Iz upodobitve delavskih koč v Železnikih v Valvasorjevi Slavi vojvodine Kranjske je moč sklepati, da so bivali v skromnih enoceličnih ognjiščnicah in dvoceličnih stavbah s črno kuhinjo v veži. Od opreme si smemo predstavljati le glinaste lonce in sklede ter nekaj doma izdelanega lesenega posodja in pribora. Včasih je morda zadostoval en sam lonec! Nasploh so bile kuhinje mračne in umazane ter toliko slabše, kolikor nižji je bil družbeni položaj lastnikov.<sup>63</sup>

## Tehnologija priprave jedi

V 18. stoletju se je surovo uživalo zgolj sadje in mleko. Druga živila so termično obdelali, skuhalo ali spekli na ognjišču, pri kmečkem prebivalstvu pa se je v zimskem času uveljavila tudi priprava jedi v krušni peči. *«Pri starem načinu kuhanja, na odprtem ognjišču, je gospodinja okoli lonca ali posode zakurila ogenj, ali pa je lonec obložila z žerjavico. Ves čas je morala paziti, da ogenj ni pošel ali da ni bil premočan ... Kuhali so tudi v bakrenem kotlu, ki je visel nad ognjiščem. Tega je bilo treba dvigati ali spuščati, kakršen je bil pač ogenj, oziroma kakršno vročino je potrebovala jed ... Krušna peč pa je komora, v kateri je stalna enakomerna vročina; toplota je zbrana v prostoru, v stenah in tlaku peči. Jed v posodi se segreva od vseh strani enakomerno ...»*<sup>64</sup> V plemiški in meščanski kuhinji so poznali tudi cvrenje.

Osnovno živilo zgoščevanja je bila moka, nemalokrat je bila obenem že samozadostna (na primer močnik). Uporabljali so tudi prežganje, drobtine in star kruh.

Do 16. stoletja so jedi belili s sirom, kasneje s svinjsko mastjo, na kateri so precvrli še čebulo. Ob postnem času so uporabljali surovo ali kuhano maslo in maselnik. Tako se imenuje usedlina, ki nastane pri kuhanju surovega masla v topljeno, v katero se zameša nekaj žlie moke. S tem so prelili ajdove žgance, medlo, mlince ali štruklje.<sup>65</sup> Ponekod so uporabljali tudi laneno olje. Oljčno je bilo privilegij bogatejših, na podeželju so ga uporabljali le v zdravilstvu.

### »Hrana jim je pičla in slaba; prav redko užijejo kos mesa ...«

O slabi in pičli hrani Kranjcev piše Valvasor, Urbarji, desetinske knjige in trgovske bilance pa razkrivajo drugi pol škofjeloške kulture in prehranjevalnega vsakdana ...

## Žita

Med ziti zavzemata pri dajtvah najvažnejše mesto **pšenica** in **oves**. Slednji je bil namenjen predvsem živinski krmi, revnejši pa so ga mešali tudi v krušno moko.<sup>66</sup> Iz pšenične moke so bile **pogače**, ki so v dajtvah navedene poleg navadnega **kruha**. **Rž** je bila v ravnotežju s pšenico. Desetinske oddaje kažejo, da so vsaj od 16. stoletja dalje na tleh loškega gospostva gojili tudi **proso**, predvsem na Sorškem polju. Sredi 18. stoletja ni bilo naselja, kjer ne bi gojili **ječmena**, vendar mu nikjer ni pripadalo vodilno mesto.<sup>67</sup> V urbarjih bi zaman iskali **ajdo**, ker je v starejših razdobjih niso gojili,<sup>68</sup> predstavljala pa je pomemben delež v desetinskih dajtvah. V ciklu nadtriletnega kolobarjenja je izpodrinila proso,<sup>69</sup> ker je bila spričo odpornosti, rodovitnosti in zanesljivosti cenena rešitev za velike prehranjevalne potrebe.<sup>70</sup> V Slavi vojvodine kranjske se ob ajdi ustavi tudi Valvasor: *«Obdelana polja dado vsako leto po dve žetvi; ko se požanje pšenica in rž, se brž spet preorjejo in posejejo z ajdo (ki ji na Spodnjem Nemškem pravijo »Buchweizen«, na kranjskem pa »Haden«). Na isti način se seje ajda po žetvi ječmena, fižola, leče, graba in drugih poljskih pridelkov, po konoplji ali lanu pa proso ali sicer kaj drugega.»*<sup>71</sup> Pri desetinski oddaji naletimo mestoma tudi na **soržico**, kar je bila mešanica pšenice in rži. V začetku 18. stoletja je potemtakem večinski delež v žitnem pridelku predstavljal oves, pšenico zaradi nazadovanja rodovitnosti zemlje počasi izpodriva rž, pa tudi ječmen.

**Koruza** se vse do konca 18. stoletja v večji meri ne razširi. Četudi so jo na kranjskem spoznali že v drugi polovici 16. stoletja, ostaja celotno 17. stoletje v senci drugih žit, z vso silo se uveljavi šele po velikih lakotah v 18. stoletju.<sup>72</sup> Občasno se na meščanskih in aristokratskih jedilnikih pojavlja tudi **riž**.<sup>73</sup>

Iz ophanega pšena prosa, ječmena in ajde so pripravljali različne **kaše**. Proso so kuhali z zeljem, repo in suhimi češpljami, mlekom, smetano ... Z belo ali ajdovo moko podmetena prosena kaša, zabeljena z maslom, se imenuje **medla**. Iz ješprenja in prekajene svinjine so pripravljali **ričet**, ješprenj s fižolom in kislim zeljem ali repo, takozvana **samostanska** ali **loška mešanica**, pa je bila ob petkih na voljo beračem v škofjeloškem kapucinskem samostanu.

Poleg kaše je bila glavna jed večine **močnik**, kar ponazarja sledeč pregovor: *Sok je dežele Kranjske patron; ko ga kmet ni več maral, mu je krompir pomagal*. Močnik so pripravljali iz pšenične, ajdove in ječmenove moke, tako na vodi kot na mleku, poleti tudi s prelivom iz kislega mleka. Dodajali so kuhano sveže ali suho sadje.

Iz močnika so se razvili **žganci**, vsaj od druge polovice 17. stoletja dalje.<sup>74</sup> Večinoma so jedli ajdove, včasih so jih zmešali z belo moko ali proseno kašo.

Kaše in močniki so imeli velik pomen v prehrani revnejšega agrarnega prebivalstva, ker je bila priprava relativno preprosta, poleg tega pa so se ognili monopolu mlinov in pekarn.<sup>75</sup> Monopolu mestnega kaščarja in pekovskega ceha pa se ni uspelo izogniti Ločanom, ki so morali pod prisilo kupovati dražje in slabše žito iz škofovске kašče oziroma **kruh** enega izmed desetih škofjeloških pekov. Plemstvo in meščanstvo je uživalo bel kruh, kmetje pa črnega. *«Iz ajde se peče navaden kruh, ki je čisto črn kakor prst. Tak kruh jedo kmetje po vsej deželi. Čeprav je črn, pa vendar nimajo plemenita in meščanska usta vzroka, da bi ga zaničevala, ker je zelo okusen in dober.»*<sup>76</sup> Bel kruh je bil na kmečkih mizah le ob največjih praznikih. *«Sicer pa pomešajo navadno ajdo z ječmenom in prosom, to da dober kruh.»* meni Valvasor.<sup>77</sup> Pekli so ga tudi iz ržene in sorzične moke. Še najbogatejši kmetje niso pekli kruha brez dodatka drugorazrednih žit, saj so pšenico raje prodali.<sup>78</sup> Pšenični moki so zato dodajali ovseno in ječmenovo, pogosto pa je bil v peči tudi kruh zgolj iz ovsene, ječmenove, prosene, ržene in malo ajdove moke. Testo so kvasili z drožmi. V men-trgi so pustili malo testa, napravili majhne hlebčke in jih pustili skisati. *Drožke* so pripravljali tudi iz ovsene ali prosene moke, ki so jo zamesili z vodo in dodali kisa ali mošta. Posušene hlebčke so pred uporabo zdrobili v drobne svaljke, razpustili v topli vodi in zamešali v novo testo. Kruh iz droži je bil kiselkastega okusa in je zdržal dalj časa.

Poleg kruha se v urbarjih omenjajo še **pogače** kot posebne vrste kruh, s katerim so podložniki postregli oskrbniku in njegovemu spremstvu na pojezdah.<sup>79</sup> Valvasor omenja na Gorenjskem pogačo in presnec v zvezi z ženitovanjskimi šegami,<sup>80</sup> pa velikonočni **kolač** s sirom in božično **potico** z orehi.<sup>81</sup> Pogost je bil tudi nadev iz stolčenega suhega sadja in medu, pa tudi iz lešnikov in pehtrana.<sup>82</sup> Meščani in plemenitaši so si privoščili tudi raznovrstno **pecivo** in **torte**<sup>83</sup> in nenazadnje **mali kruhek**, ki so ga pekle klarise.<sup>84</sup>

Iz meščanske in grajske kuhinje so bile na podeželje prenešene tudi kuhane testenine – razni **rezanci**, **krapji** in **štruklji**.<sup>85</sup> Prvi štruklji so bili narejeni iz vlečenega

testa, sprva iz bele moke, kasneje tudi iz ajdove, in kuhani v kropu. Na Gorenjskem so poznali tudi **gluhe štruklje** iz kvašenega testa, kuhane v kropu in zabeljene z ocvirki, prepraženo čebulo ali maslom.<sup>86</sup> Poleg v vodi ali nad soparo kuhanih štrukljev so poznali tudi pečene in štruklje, ki so v krop zakuhane uživali kot juho. Prav tako kot načini priprave so bili pestri tudi nadevi: orehi, drobnjak, sir, smetana, med, zmleti rožiči ali suhe hruške; in zabele: ocvirki, prepražena čebula, maslo, prepražene drobtince ...

## II. Zelenjava

V starejših urbarjih srečamo od sočivja edinole **bob**.<sup>87</sup> Valvasor omenja še dve vrsti **fižola**, **čičeriko** in **cizaro**.<sup>88</sup> Na Sorško polje so priseljenci z Bavarskega prinesli **lečo**, katere pridelava v 18. stoletju nazaduje.<sup>89</sup> Poznali so tudi **grah**.<sup>90</sup> Podložniki so sadili veliko stročnic zato, ker te niso sodile med obvezne dajatve zemljiškemu gospodu. Uživali so jih s suhimi hruškami, korenjem, zeljem ali repo. Čez zimo so **zelje** in **repo** kisali, tako kmetje kot tudi meščanstvo in plemstvo, saj so imele meščanske hiše globoke kleti za spravilo zelja, repe, sadja in povrtnin.<sup>91</sup> V postu so na Škofjeloškem za večerjo uživali v slanem kropu s proseno kašo kuhane olupljene majhne repice – **loške smojke**, iz repnih olupkov pa so pripravljali postno oziroma velikonočno obredno jed **aleluja**.<sup>92</sup>

Od zelenjave je bilo razširjeno še **korenje**, manj **buče**, **kumare** in **redkev**, na bogatejših plemiških in meščanskih mizah pa so se občasno znašle tudi **artičoke**, **beluši**, **špinača** ... Za kasneje tako zelo priljubljeni **krompir** pa vse do druge polovice 18. stoletja ni bilo zanimanja.

## III. Sadje

Blaznik loči naselja, kjer se sadjarstvo v arhivskih virih sploh ne omenja, in na drugi strani območja, kjer je bilo zelo razvito, na primer Strmica na Selškem, Gorenja Sava, besniško ozemlje, Stara Loka, Žabnica, Selca in nižje ležeča ozemlja na Soriškem.<sup>93</sup> O razvitem sadjarstvu pričajo tudi določena krajevna imena, na primer Češnjica in Pungert (iz nem. Baumgarten).<sup>94</sup> Izdatno poroča o kranjskem sadjarstvu Valvasor. Omenja *»nad sto vrst jabolk, ki se jedo ali presne ali kuhane. Neke vrste se držé celo leto. Mnogo jih tudi sušijo.«* Sušijo še **hruške**, **češnjé**, **češplje**, **breskve** in podobno sadje (tudi divja jabolka in hruške). Suho sadje tudi kuhajo. Iz jabolk pripravljajo **mošt** in **jabolčni kis**. Omenja še **kutine**, katere jedo sveže, kuhane ali kot **sir**, pa **marelice**, **ribez**, **kosmulje**.<sup>95</sup> Tako pestri pa so bili bržčas zgolj graščinski, samostanski in župnijski sadovnjaki (kjer se je Valvasor tudi največ mudil), podložniki so se zadovoljili z jabolki (tudi lesnikami), hruškami (predvsem tepkami) in češpljami.<sup>96</sup> Omeniti pa velja še razno  **jagodičevje**, **orehe** in **lešnike**. Od srednjeveških vinogradov v neposredni okolici Loke, na Šmarjetni gori in Kamnitniku, ki so bili v 16. stoletju popolnoma opuščeni, je najbrž ostala kakšna brajda, ki je pokrila potrebe po **grozdju**, ali pa so ga, kot drugo južno sadje – **fige**, **rožiče**, **pomaranče**, **limone**, **rozine**, **granatna jabolka**, **mandeljne**, **kostanj** in celo **oljke** (predvsem pa **oljčno olje**) – bogatejšim meščanom prinašali trgovci.<sup>97</sup>

#### IV. Meso in mesni izdelki

Živinoreja je bila glavna gospodarska panoga v večjem delu Poljanske in Selške doline.<sup>96</sup> Najbolj je bila razvita **ovčereja**, v dobi prvih urbarjev skoraj ne naletimo na hubo, ki ne bi oddajala ovce, jagnjeta ali koštruna.<sup>97</sup> Ovčje meso v salamuri se je obdržalo tudi tri tedne. Podobno je bilo s **kozjerejo**, ki pa so jo v začetku 18. stoletja prepovedali, ker naj bi kože uničevale gozdove.<sup>100</sup>

Vzporedno je bila razvita **govedoreja**. Govedo so na podeželju redili kot delovno silo oziroma za mleko, redkeje za meso. Več je govedine in teletine pojedlo meščanstvo. Ena izmed boljših jedi je bil telečji **rajžlec** v pečki. Meščani so uživali tudi **konjsko meso**.<sup>101</sup>

Po dajatvah sodeč so redili tudi **perutnino**. Podložniki so oddajali **kokoši, peteline, piščeta**, velike količine **jajc**, v Loki tudi **kopune** in **gosi**.<sup>102</sup>

Iz dajatev, navedenih v urbarjih, ne moremo sklepati na prehrano podložnikov, ki so se morali mesu in drugim kakovostnejšim pridelkom odpovedati, jih priložnostno prodati na trgu, da so lahko odplačali denarne dajatve.<sup>103</sup> Revnejšim je bilo meso skoraj obredna jed, ki je prišla na mizo le ob največjih praznikih, sicer pa je bila zgolj dodatek ali zabela močnatno-zelenjavnega jedilnika. Izmed mesa so užili še največ **svinjine**. Sveže meso se je jedlo, ko so klali, sicer pa prekajeno. Iz svinjskega mesa so izdelovali krvavice, bele in mesene klobase, uživali so godljo, redkeje želodec in salame. Nasoljeno meso so okadili. Ko je postalo temnorumeno, je bilo zadosti prekajeno. Suho meso so uživali skozi vse leto, šunko pa prihranili za veliko noč. Svinjsko mast so uporabljali za beljenje jedi od 16. stoletja dalje.

Pomemben delež v mesni prehrani fevdalcev in njihovih nameščencev (ter nekaterih *raubščarjev*) je imela **divjačina**. Mestni glavar je imel prost lov in ribolov. Lovsko službo so opravljali Pevenčani. Skrbeli so za pse goniče in ptice ter bili zato večkrat deležni raznih ugodnosti.<sup>104</sup> Na plemiških jedilnikih ni manjkalo mesa **srnjadi, jelenjadi, gamsov, zajcev, polhov, rac, jerebic, gozdnih jerebov, fazanov** ter celo **vider, divjih prašičev** in **medveda**.

#### V. Mleko in mlečni izdelki

**Mleko**, tako sladko kot kislo, je bilo pomembno v prehrani ljudi iz pretežno živinorejskih področij Škofjeloškega pogorja. Uživali so ga s kruhom, žganci, kašo, v močniku ... Iz mleka so medli tudi **maslo**, ki je surovo ali kuhano služilo za beljenje jedi v postnem času. Uživali so tudi **pinjenec** in **skuto**, dobljeno z gretjem sesirjenega mleka.<sup>105</sup> V dajatvah zasledimo **sir**, ki je bil vse do 16. stoletja, ko se prične uporabljati svinjska mast, osnovna zabela. Na Loškem naletimo na posebne živinorejske obrate, namenjene proizvodnji sira, ki so jih imenovali *švajge*. Sir so izdelovali iz kravjega in/ali ovčjega mleka.<sup>106</sup>

#### VI. Ribe, raki, želve ...

Podobno kot s pravico do lova je bilo z ribolovom. Ribolov je loško gospodstvo dajalo tudi v najem, na primer železnikarskim fužinarjem.<sup>107</sup> Drugi podložniki so lovili mimo vednosti gospode, saj so bile vode bogate z ribami. *«Vsebujejo razne vrste: ščuke, krape, linjake, jegulje, klene, mreje, menke, ribe za pečenje, tudi*

*velike some, podlestve in glavatice, zlasti pa velike sulce, lepe lipane, imenitne postrvi in kapeljne.*» našteva Valvasor. **Potočne rake** omenja v Krki in Kolpi, gotovo pa so se našli tudi v Poljanski in Selški Sori.<sup>108</sup> Bogatejši so se preko trgovcev oskrbovali z **morskimi ribami** in **školjkami (ostrigami)**.<sup>109</sup> Z ribami kot tudi z **želvami (želvja juha), polži** in **žabami** so se prebijali skozi postne dni. Ribe in vse, kar se je rodilo in živelo v vodi, kot tudi nekatera perjad, so imele od visokega srednjega veka dalje kulturno podobo »postnega« živila. *»Sveže so bile podoba bogastva, ki pa ga skoraj ni bilo mogoče zavidati, saj ribe ne nasitijo: so »lahka« brana, ravno zato »postna.«* V njej lahko povsem uživajo le tisti, ki se jim ni treba vsak dan ubadati z lakoto.<sup>110</sup>

### VII. Zelišča in začimbe

Kmečko prebivalstvo je začinilo jedi z zelišči, ki so jih pridelali na domačih vrtovih: **čebulo, česnom, peteršiljem, drobnjakom, majaronom, šetrajem, meliso, baldrijanom, brinovimi jagodami**,<sup>111</sup> verjetno pa tudi **janežem**, ki ga navaja Valvasor,<sup>112</sup> in **gorčico**, ki je omenjena v urbarju iz 12. stoletja.<sup>113</sup> Ker jim je hrana služila predvsem za zadovoljevanje kaloričnih potreb, so zaradi okusa jedi kvečjemu pičlo **osolili**.

Na drugi strani pa je pozornost aristokratske kulture iz začetka 18. stoletja namenjena tudi načinu obedovanja ter barvam, vonjem in okusom jedi.<sup>114</sup> Zaradi tega kot tudi zaradi prestiža so hrano začinjali z dragimi uvoženimi začimbami – **cimetom, pimentom, poprom, žafranom, koriandrom, ingverjem, muškatnim oreščkom, muškatnim cvetom, nageljnovimi žbicami, lovorjem** –, kot nam izpričuje takratna trgovina.<sup>115</sup> Poper pa so poznali tudi bogatejši kmetje, ki so se ukvarjali s trgovino. Omenja se kot dajatev na vole, ki so jih gnali skozi loško gospostvo.<sup>116</sup>

### VIII. Med in sladkor

**Sladkor** se je v Evropi prvotno uporabljal kot »arabska začimba« zgolj v strogo medicinske namene. V elitne kuhinje je vstopil v 15. stoletju in se skozi 16. stoletje razširil po Evropi.<sup>117</sup> Omenjen je v računici loškega trgovca Franca Oblaka-Wolkensperga iz leta 1677,<sup>118</sup> v večji meri pa se razširi šele sredi 18. stoletja.<sup>119</sup> Osnovno sladilo ostaja **med**. O zelo razvitem čebelarstvu na Kranjskem poročajo mnogoštevilni viri, za loško ozemlje urbarji o oddaji medu in voska,<sup>120</sup> za celotno Kranjsko pa Valvasor. Iz medu so pripravljali **medico**.<sup>121</sup>

### IX. Pijače

Osnovna pijača je bila **voda**. Včasih so v njej kuhali tudi sveže oziroma posušeno sadje in pili **kompot** oziroma **krhljevo vodo**.

Iz sadja so pripravljali tudi **sadjevec – jabolčnik** in **hruškovec**. *»Iz jabolk stiskajo tudi mošt za pijačo. V leseni posodi jib na drobno razkosajo in jib nato denejo v stiskalnico, da priteče sok iz njib. Sok dado spet v sode. V nekaj dneh vrže nesnago iz sebe in zavre kakor vinski mošt. Vedno pa je treba dolivati novega soka, dokler ne neha vreti. Tedaj je za pijačo dober in ljubeč, tudi jeziku prijeten.«*<sup>122</sup>

Mnogo bolj cenjeno je bilo **vino**. Vinogradništvo na Škofjeloškem je bilo v 16. stoletju opuščeno,<sup>123</sup> v tlako pa je bilo všteto prevažanje vina z brižinskih posesti okoli Klevevža na Dolenjskem.<sup>124</sup> Bolj kot dolenjska so bila priljubljena primorska vina. Nakupovali so **rebulo**, pogosto tudi **črnikalca** in **vipavca**, izjemoma pa še **refošk**.<sup>125</sup> V okviru loškega gospostva je vino kupoval loški kaščar, včasih pa se imenuje tudi posebni nastavljenec – vinski mojster, ki je imel v oskrbi vinsko klet. Vino se je pilo v gostilnah oziroma vinotočih, ob krstih, pogrebih in porokah so ga točili celo v župniščih.<sup>126</sup> Valvasor omenja v Bitnjah gostilničarja, ki je imel v kleti 18 sodov z vsakovrstnim laškim vinom.<sup>127</sup> Obenem je bilo vino tudi obredna pijača, ne zgolj pri maši, temveč tudi na posvetni ravni. Na srečanjih in slavjih bratovščin so ga pili oziroma točili iz skupnega vrča. Nekaj takšnih vrčev hrani danes Loški muzej. Nazdravljanje z vinom je bilo priljubljeno tudi na neformalni ravni druženja. Vino je bilo tudi zdravilna pijača, katere učinek so pomnožili z dodajanjem raznih zelišč. Ljudske medicinske bukve nam tako opisujejo pripravo zdravila zoper melanholijo in žalost iz sladke koreninice in vina: *«To selsbe je ena prou jimenitna pergaziä sa ludi jen presbizbe sprau use sbhajtjme (sluzi) js sbiota (telesä) ven katere so velik bolezem urshab. Korenine stouz jen sbtupa (prašek) nared ta sbtupa noter jemat nauin (na vinu) presbene vse stare mersle fluse (tok) jen use bolesen katere od strabu al sbalost jentud melanholije.»*<sup>128</sup>

Že v srednjem veku je bilo na Škofjeloškem razvito tudi **pivovarništvo**. V 14. stoletju pa pivo in hmelj nista več omenjena med dajatvami.<sup>129</sup> Valvasor omenja varjenje piva zgolj v Ljubljani, Kranju in Trziču.<sup>130</sup> Da pa se je pivo v Škofji Loki vendarle pilo, dokazujejo sredi 18. stoletja omembe treh pivotočev in očitek vojaščine pivovarjem, da ne kuhajo redno piva.<sup>131</sup>

*Že Valvasor je pohvalil kranjsko medico in opisal način priprave: «Kuhajo jo pa tukaj na drug način kot slaščičarji na Nemškem. Kmetje jo tu delajo takole: Najprej nalijejo v lesen sod ali kad tople vode in denejo vanjo med; oboje gnetejo in mešajo tako dolgo, da se med stopi. Nato precede medeno vodo skozi sito. Iz ostanke na situ narede vosek ... Iz zgoraj opisane medene vode pa pripravljajo medico takole: Najprej jo je treba s čisto mladim, istega dne znesenim jajcem izmeriti in preizkusiti, če ni preveč ali premalo medu v njej. To gre tako: Jajce spuste v ono tekočino; če plava in če moli malo nad površino, pomeni, da je preveč medu; zato dolijejo vode. Če pa se jajce potopi na dno, je potrebno še medu in ga je treba dodati. Če je prava mešanica, tedaj plava jajce kaka dva prsta ali palca pod vodo in s tem naznanja, da ima voda pravo mero; iz tega se dobi prava medica. Če plava jajce štiri prste pod vodo, bo medica zelo šibka in prav nič sladka. Ako se drži jajce na površini, tako da moli nad njo v velikosti groša, se pričakuje najboljši požirek medice. Jajce pa mora biti čisto mlado, sicer bo preizkušnja varljiva in popolnoma napačna. Tako preizkušena medena voda se prelije v bakrene kotle in dobro prekuba; ves čas mora vreti, toda treba je kakor pri varjenju piva dolivati, da ne prekupi. Pod kottom kurijo le s češnjevim lesom, ki ga kmet močno upošteva, misleč, da medica ne bi bila dobra, če bi uporabljal drug les. Ko se je v kotlu vse prekubalo in ostalo le za štiri prste vsebine, se prelije, da nekoliko ohladiti in precediti skozi platnen prt, da postane lepo svetlo, čisto in prozorno; nato spravijo medico v sode. Nekateri odlože precejevanje dollej, da*

*medica zavre in vzkipi, večina pa opravi to prej. Sode dajo v toplo sobo k peči. V nekaj dneh začne vsebina sama od sebe delovati, vreti in čistiti se. Medtem je treba vedno dolivati, da je sod vedno poln in da lahko izločuje nesnago. Ko nebajo izločevati, se spravijo sodi v klet. Tedaj lahko uživaš dobro in ljubko sladko pijačo, ki je na jeziku prijetno rezna, čeprav ni drugega kot voda in med brez kvasa in brez hmelja. Medica ima lepo in čisto zlato barvo in se drži vse leto, če je dobro kubana. V moči ji nobeno vino ni enako, zato tudi brž odpravi pivce ter jih dobro okajene pošlje domov ... Najdejo pa se včasih slabi, dobička željni kmetje, ki dodajo, kadar kubajo medico, neki plevel (Kranjci mu pravijo ljulka): od tega postanejo pivci tako dirji in besni, kakor da so pili najmočnejšo medico, čeprav je najslabša in najšibkejša ... Kmečka medica je mnogo prijetnejša pijača kakor slaščičarjeva, ki ima okus po dišavah ter je bolj podobna zdravilu kakor namizni pijači ...<sup>132</sup>*

Poleg tega so pili še **mleko**, tako sladko kot kislo, pa tudi **pinjenec** ali **matudo** (tekočino, ki se odloči od smetane pri izdelavi masla) in **sirotko** (tekočina, ki ostane po izdelavi sira).

Okrog 1700 so se kranjski meščani seznanili s **kavo**, **čajem** in **čokolado**.<sup>133</sup> Pitje kave, čaja in čokolade v Valvasorjevi *Slavi* odsvetuje doktor Frančišek de Coppins, češ da kava dela iz mož babe, saj »žveplo, ki tiči kakor pri tobaku in čaju v tem sadežu, polagoma izsuši moško seme, da ni poslej več sposobno oploditi človeškega polja.<sup>134</sup>

Pogostejši kot pravi čaj so bili prevretki iz raznoraznih zelišč, s pomočjo katerih so zdravili vse bolezni, od *mišerbasa* (zlatenice) do kuge. Na Loškem so se iz 19. stoletja ohranile ljudske medicinske bukve, večina jih je, kot sporočajo naslovnice, prepis *Buker za vse potrebe tega gmein Folka Pavleta Lipiča* iz leta 1705, ki so se izgubile. Iz 18. stoletja so se ohranile *Bedžin dobtarske bukve u teb visokih planinah u unotrainim Krainskim iz 1720 leta*. Prepisi Lipičevih bukev iz 19. stoletja nam podajajo informacije o zdravilstvu, ki se pri pripravi **napitkov**, **tinktur** in drugih **pripravkov** za raznotere bolezni, od kuge in zobobola, do afrodiziakov, digestivov, pripravkov za spodbujanje splava in nenazadnje zdravil zoper žalost in melanholijo, dotika tudi kulinarčne umetnosti. Kot zdravilo in v hudem mrazu so pili **lipov**, **bezogov** in **borovničev čaj**.

Predvsem v zdravilne namene se je do 19. stoletja uživalo tudi **žganje**. Zdravilske bukve navajajo pripravo **cimetove tinkture**, ki naj bi bila dobra za *slab inu bolan želoc* in premočno menstruacijo: »Vzemi en frakl prav budga žganja inu pol lota (lot=17,5 g) cimeta in ga prou na drobno stouč inu ga u žganje den, zavež glaž dober, postati ga na en tak kraj, da ne bo preveč mrzlo, ampak na gorku inu pusti stati šest dni, vsak dan dvakrat premešat inu potem bo dobro za nucat.<sup>135</sup> Sloviti škofjeloški zeleni liker iz zdravilnih rož, imenovan **kloštergajst**, so kuhale uršulinke, mogoče pa tudi že njihove predhodnice klarise.

### **Razmišljanje o kulinarčni ponudbi v okviru ponovne uprizoritve pasijona 1999**

Treba se je zavedati, da je zaradi časovne oddaljenosti, pomanjkanja natančnih pričevanj in popolnoma drugačne širše družbeno-kulturne strukture prav tako kot gledališka avtentičnost z izvorno baročno uprizoritvijo *Škofjeloškega pasijona* tudi

pristnost kulinarike z začetka 18. stoletja nedosegljiva. Na podlagi orisa razslojenosti in večplastnosti, porazdelitve jedi skozi dan, teden, življenjski in letni cikel s posebnim poudarkom na postnih in velikonočnih jedeh, ter s pomočjo urbarjev, trgovskih bilane, vzporednic in različic s širšim srednjeevropskim prostorom so bile na osnovi živil in tehnologije priprave jedi začrtane zgolj osnovne smernice.

V okviru priprav na lanske letošnje ponovno uprizoritev je bil januarja 1999 v hiši Kulinarike Jezeršek v Sori organiziran seminar, katerega so se udeležili nekateri škofjeloški gostinci, kjer so bile predstavljene in pripravljene nekatere jedi iz bogatega baročnega časa. Stojnična in gostinska ponudba na uprizoritvi pa je bila odvisna od ozaveščenosti in doslednosti samih gostincev.

### Viri in literatura:

- A. Baš: Hlišna oprema svobodnikov na Kranjskem v 17. in 18. stoletju. *SE* 6–7, Ljubljana 1976, str. 122–124.
- P. Blaznik: Odmev velikega tolminskega punta na tleh loškega gospodstva. *LR X*, Škofja Loka 1963, str. 84–96.
- P. Blaznik: *Svednjeveški urbarji za Slovenijo: Urbarji freisingške Škofije*. Ljubljana 1963.
- P. Blaznik: Stare prometne povezave med Škofjo Loko in Freisingom. *LR XI*, Škofja Loka 1968.
- P. Blaznik: Iz življenja loškega plemstva v 17. stoletju. *LR XVII*, Škofja Loka 1970.
- P. Blaznik: Slovenci v arhivalijah freisingškega loškega gospodstva. *LR XVIII*, Škofja Loka 1971, str. 74–79.
- P. Blaznik: Zgodovinski razvoj freisingškega loškega gospodstva. *LR XIX*, Škofja Loka 1972, str. 15–48.
- P. Blaznik: *Škofja Loka in loško gospodstvo (973–1803)*. Škofja Loka 1973.
- J. Bogataj: *Sto srečanj z dediščino na Slovenskem*. Ljubljana 1992.
- M. Dolenc: Ljudske medicinske knjige iz okolice Škofje Loke. *LR XX*, Škofja Loka 1973, str. 69–81.
- M. Dolenc: Okolica Škofje Loke – pomembno središče ljudskih medicinskih bukev. *LR XXII*, Škofja Loka 1975, str. 123–134.
- M. Dolenc: Nove ljudskomedicinske bukve z Gorenjske in Notranjske. *LR 25*, Škofja Loka 1978, str. 140–149.
- P. Fister: Spremembe v prostorski organizaciji kmečkega stanovanjskega poslopja na osrednjem Gorenjskem med srednjim vekom in barokom. *Traditiones*, 3, Ljubljana 1974.
- N. Foster: *Jelo iz samostanskih zidina*. Zagreb 1982.
- *Gospodarska in družbeno zgodovina Slovencev: Zgodovina agrarnih panog*. Ljubljana, str. 251–300.
- A. Grum: *Slovenske narodne jedi*. Ljubljana 1966.
- P. Hafner: *Ta dobra stara kuba*. Ljubljana 1982.
- P. Hafner: Stare loške gostilne v zgodovinskem mestnem jedru. *LR 30*, Škofja Loka 1985.
- J. Jamar-Legatova: Krvava rihta. *LR 32*, Škofja Loka 1985, str. 249–301.
- *Katalog o prehrani* v Muzeju Škofja Loka.
- B. Korošec: Kositni vrč loškega kovaškega čeha iz 1708. *LR 23*, Škofja Loka 1976, str. 51–55.
- F. Kos: *Doneski k zgodovini Škofje loke in njenega okraja*. Ljubljana 1894.
- B. Kuhar: *Kuhinja v baroku (17. in 18. stoletje)*. Ptuj 1988.
- D. Kunaver: *Dober dan kruh: Kruh v slovenskem ljudskem izročilu*. Ljubljana 1991.
- N. Kuret: *Praznično leto Slovencev: Starosvetne šege in navade od pomladi do zime*. I. Ljubljana 1989.
- G. Makarovič: Kuhinjska oprema, kuhinje, kuharice in prehrana v XVII stoletju na Slovenskem. *Glasnik Etnografskega muzeja Beograd*, 50, Beograd 1986.
- M. Montanari: *Lakota in izobilje*. Ljubljana 1998.
- J. Norman: *Čokolada, Vodnik za ljubitelje čokolade*. Ljubljana 1993.
- V. Novak: *Prehrana, Slovenska ljudska kultura*. Ljubljana 1963, str. 158–174.
- A. Ramovš: Kamnite stopce v Dolenji vasi. *LR 31*, Škofja Loka 1984, str. 72–76.
- M. Slabec: Loška slikana meščanska keramika. *LR XXIV*, Škofja Loka 1977, str. 55–58.
- M. Sterle: Mali kruhek na Loškem. *LR 28*, Škofja Loka 1981, str. 245–262.

- M. Sterle: Prehrana na Loškem. *LR 34*, Škofja Loka 1987, str. 105–159.
- *Škofjeloški pastjoni: preprosta fonetična transkripcija s prevodom neslovenskih delov besedila*. Ljubljana 1987.
- F. Štinkl: *Knjiga biš v Škofji Loki III*. Ljubljana–Škofja Loka 1996.
- V. Valencič: Kulturne rastline, Vrtnarstvo, Vinogradništvo, Sadjarstvo, *Gospodarska in družbena zgodovina Slovencev: Zgodovina agrarnih panog*, Ljubljana, str. 251–300.
- J. V. Valvasor: *Slava vojvodine kranjske: Izbrana poglavja*. Ljubljana 1984.
- V. Vodnik: *Kubarske buke*. Ljubljana 1799.
- J. Žontar, Trgovska računica loškega veletrgovca Franca Oblaka-Wolkensperga iz leta 1677. *LR 7*, Škofja Loka 1960, str. 88–94.
- M. Žvanut: *Od viteza do gospoda*. Ljubljana 1984.

## Opombe

- <sup>1</sup>V prispevku navajam iz J. V. Valvasor: *Slava vojvodine kranjske: Izbrana poglavja*, Ljubljana 1984 (od tod citirano Valvasor).
- <sup>2</sup>P. Blaznik, Stare prometne povezave med Škofjo Loko in Freisingom, *Loški razgledi*, 15, Škofja Loka 1961, str. 49–55.
- <sup>3</sup>P. Blaznik, *Srednjeveški urbarji za Slovenijo: Urbarji freisingške škofije*, Ljubljana 1963 (od tod citirano Blaznik, 1963).
- <sup>4</sup>P. Blaznik, Odlmev velikega tolminskega punta na tleh loškega gospodarstva, *Loški razgledi*, 10, Škofja Loka 1963, str. 84–96.
- <sup>5</sup>P. Blaznik, Iz življenja loškega plemstva v 17. stoletju, *Loški razgledi*, 17, Škofja Loka 1970.
- <sup>6</sup>P. Blaznik, Slovenščina v arhivaljih freisingškega loškega gospodarstva, *Loški razgledi*, 18, Škofja Loka 1971, str. 74–79.
- <sup>7</sup>P. Blaznik, Zgodovinski razvoj freisingškega loškega gospodarstva, *Loški razgledi*, 19, 1972, str. 15–48.
- <sup>8</sup>P. Blaznik, *Škofja Loka in loško gospodarstvo (973–1803)*, Škofja Loka 1973 (od tod citirano Blaznik, 1973).
- <sup>9</sup>E. Kos, *Doneski k zgodovini Škofje Loke in njenega okraja*, Ljubljana 1894 (od tod citirano Kos).
- <sup>10</sup>Prim. Blaznik, 1963, p. 118.
- <sup>11</sup>Prim. M. Montanari, *Lakota in izobilje*, Ljubljana 1998 (od tod citirano Montanari), str. 111–121.
- <sup>12</sup>Prim. Blaznik, 1963, str. 103.
- <sup>13</sup>Prim. Blaznik, 1973, str. 326.
- <sup>14</sup>Makarovič, str. 57.
- <sup>15</sup>Jedilnik oskrbovancev loškega špitala nam ni poznan, gotovo pa se ni bistveno razlikoval od jedilnika v ljubljanskem špitalu, katerega nam po Vrhovcu podaja Makarovič. Prim. Makarovič, str. 58–59.
- <sup>16</sup>P. Hafner, *Ta dobra stara kuba*, Ljubljana 1882 (od tod citirano Hafner, 1982), str. 62–64.
- <sup>17</sup>Prim. M. Sterle, Mali kruhek na Loškem, *Loški razgledi*, 28, Škofja Loka 1981, str. 245–262.
- <sup>18</sup>Prim. Blaznik, 1973, str. 279.
- <sup>19</sup>Makarovič, str. 65.
- <sup>20</sup>Makarovič, str. 65.
- <sup>21</sup>Blaznik, 1973, str. 277.
- <sup>22</sup>Prim. P. Hafner, Stare loške gostilne v zgodovinskem mestnem jedru, *Loški razgledi* 30, Škofja Loka 1983, str. 102–134.
- <sup>23</sup>Montanari, str. 171.
- <sup>24</sup>J. Mač, *Stara Ljubljana in njeni ljudje*, Ljubljana 1957.
- <sup>25</sup>Valvasor, str. 63.
- <sup>26</sup>Prim. M. Dolenc, Ljudsko medicinske knjige iz okolice Škofje Loke, *Loški razgledi*, Škofja Loka 1973, str. 69–81.
- <sup>27</sup>Prim. M. Dolenc, Okolica Škofje Loke – pomembno središče ljudskih medicinskih bukev, *Loški razgledi*, Škofja Loka 1975, str. 123–134.
- <sup>28</sup>Valvasor, str. 116.

- <sup>23</sup>Blaznik, 1973, str. 279.
- <sup>24</sup>Valvasor, str. 117.
- <sup>25</sup>Blaznik, 1963, str. 121.
- <sup>26</sup>Prim. Sterle, 1987, str. 141.
- <sup>27</sup>Valvasor, str. 121.
- <sup>28</sup>Sterle, 1987, str. 141.
- <sup>29</sup>Iz kataloga Loškega muzeja.
- <sup>30</sup>Prim. Blaznik, 1963.
- <sup>31</sup>Valvasor, str. 118–119.
- <sup>32</sup>Valvasor, str. 179, 182.
- <sup>33</sup>*Dnevnik ferniceja Gašperina*. V: Katalog Loškega muzeja.
- <sup>34</sup>Prim. Kuhar, str. 10.
- <sup>35</sup>Prim. Makarovič, str. 59.
- <sup>36</sup>Prim. Makarovič, str. 59.
- <sup>37</sup>Iz kataloga Loškega muzeja.
- <sup>38</sup>Prim. Valvasor, str. 179.
- <sup>39</sup>Prim. M. Sterle. Prehrana na Loškem. *Loški razgledi*. Škofja Loka 1987 (od tod citirano Sterle, 1987), str. 146–148.
- <sup>40</sup>Prim. N. Kuret. *Praznično leto Slovincet: Starostretne šege in navade od pomladi do zime*, 1. Ljubljana 1989, str. 85.
- <sup>41</sup>Blaznik, 1973, str. 277.
- <sup>42</sup>Prim. F. Štukl. *Knjiga biš v Škofji Loki III*. Ljubljana–Škofja Loka 1996, str. 115–116.
- <sup>43</sup>Valvasor, str. 179–180.
- <sup>44</sup>Prim. J. Mal. *Stara Ljubljana in njeni ljudje*. Ljubljana 1957, str. 64.
- <sup>45</sup>Sterle, 1987, str. 106.
- <sup>46</sup>Prim. F. Koblar. *Moj obračun*. Ljubljana 1976, str. 26, 27 (citirano po Makaroviču).
- <sup>47</sup>Makarovič, str. 64–65.
- <sup>48</sup>Prim. F. Štukl. Inventar škofjeloškega gradu iz leta 1315. *Loški razgledi XV*. Škofja Loka 1964, str. 208.
- <sup>49</sup>Prim. Blaznik, 1973, str. 167.
- <sup>50</sup>Makarovič, str. 55.
- <sup>51</sup>Makarovič, str. 43–50.
- <sup>52</sup>Kuhar, str. 5.
- <sup>53</sup>Prim. F. Štukl. *Knjiga biš v Škofji Loki II*. Škofja Loka 1984.
- <sup>54</sup>Prim. F. Štukl. Loška meščanska arhitektura s posebnim ozirom na leseno gradivo in razmišljanje o njej. *Loški razgledi* 26. Škofja Loka 1979, str. 56.
- <sup>55</sup>Prim. V. Vodnik. *Kubarske bukve*. Ljubljana 1799.
- <sup>56</sup>Prim. Makarovič, str. 50–53.
- <sup>57</sup>Prim. Kuhar, str. 12.
- <sup>58</sup>Prim. Novak. Prehrana. *Slovenska ljudska kultura*. Ljubljana 1963, str. 162.
- <sup>59</sup>Prim. P. Fister. Spremembe v prostorski organizaciji kmečkega stanovanjskega poslopja na osrednjem Gorenjskem med srednjim vekom in barokom. *Traditiones*, 3. Ljubljana 1974, str. 120.
- <sup>60</sup>Prim. A. Baš. Hišna oprema svobodnikov na Kranjskem v 17. in 18. stoletju, SE 6–7. Ljubljana 1976, str. 122–124.
- <sup>61</sup>Makarovič, str. 51.
- <sup>62</sup>Prim. Sterle, 1987, str. 110.
- <sup>63</sup>Makarovič, str. 52, 54–55.
- <sup>64</sup>Hafner, str. 24–25.
- <sup>65</sup>Prim. Sterle, 1987, str. 114.
- <sup>66</sup>Prim. J. V. Valvasor, str. 64.
- <sup>67</sup>Prim. Blaznik, 1973, str. 268.
- <sup>68</sup>Prim. Blaznik, 1963, str. 120.
- <sup>69</sup>Npr. v Žabnici, prim. V. Valenčič, str. 251–272.
- <sup>70</sup>M. Montanari. *Lakota in izobilje: Zgodovina prebranjevanja v Evropi*. Ljubljana 1998 (od tod citirano Montanari), str. 137.

- <sup>71</sup> Valvasor, str. 18.
- <sup>72</sup> Prim. Montanari, str. 138–139.
- <sup>73</sup> Prim. Kuhar, str. 31.
- <sup>74</sup> Leta 1638 se omenjajo ajdovi žganci v okviru jedilnika oskrbovancev ljubljanskega špitala. Prim. I. Vrhovc, Meščanski špital, *Letopis Matice slovenske za leto 1898*, Ljubljana 1898, str. 60–64.
- <sup>75</sup> Prim. Montanari, str. 142.
- <sup>76</sup> Valvasor, str. 64.
- <sup>77</sup> Valvasor, str. 64.
- <sup>78</sup> Prim. Montari, str. 141.
- <sup>79</sup> P. Blaznik, Slovenščina v arhivalijah freisingškega loškega gospostva, *Loški razgledi* XVIII, Škofja Loka 1971, str. 74–79.
- <sup>80</sup> Valvasor, str. 115–116.
- <sup>81</sup> Valvasor, str. 65.
- <sup>82</sup> Prim., Hafner, str. 280.
- <sup>83</sup> Prim. Kuhar, str. 12–18.
- <sup>84</sup> Prim. M. Sterle, Mali kruhek na Loškem, *Loški razgledi* 28, Škofja Loka 1981, str. 245–262.
- <sup>85</sup> Prim. V. Novak, Prehrana, *Slovenska ljudska kultura*, Ljubljana 1963, str. 168.
- <sup>86</sup> Prim. Hafner, str. 73.
- <sup>87</sup> Prim. Blaznik, 1973, str. 120.
- <sup>88</sup> Valvasor, str. 65.
- <sup>89</sup> Hafner, str. 97.
- <sup>90</sup> Valvasor, str. 65.
- <sup>91</sup> P. Blaznik, Iz življenja loškega plemstva v 17. stoletju, *Loški razgledi* XVII, Škofja Loka 1970.
- <sup>92</sup> Prim. F. Štukl, *Knjiga biš v Škofji Loki III*, Ljubljana–Škofja Loka 1996, str. 115–116.
- <sup>93</sup> Blaznik, 1973, str. 270.
- <sup>94</sup> Prim. J. Bogataj, *Sto srečanj z dediščino na Slovenskem*, Ljubljana 1992, str. 119.
- <sup>95</sup> Valvasor, str. 65–66.
- <sup>96</sup> Prim. Valenčič, str. 251–272.
- <sup>97</sup> Prim. P. Blaznik, Stare prometne povezave med Škofjo Loko in Freisingom, *Loški razgledi* XV, Škofja Loka 1961, str. 49–55; Kos, str. 169; J. Žontar, Trgovska računica loškega veletrgovca Franca Oblaka – Wolkensperga iz leta 1677, str. 88–94; M. Žvanut, *Od viteza do gospoda*, Ljubljana 1994, str. 179.
- <sup>98</sup> Blaznik, 1963, str. 121.
- <sup>99</sup> Blaznik, 1963, str. 121.
- <sup>100</sup> Kos, 1894, str. 289.
- <sup>101</sup> Prim. M. Sterle, Prehrana na Loškem, *Loški razgledi* 34, Škofja Loka 1987 (od tod citirano Sterle, 1987), str. 106.
- <sup>102</sup> Blaznik, 1963, str. 121.
- <sup>103</sup> Prim. Makarovič, str. 61.
- <sup>104</sup> Prim. Blaznik, 1963, str. 107; Blaznik, 1973, str. 175.
- <sup>105</sup> Prim. V. Novak, Prehrana, *Slovenska ljudska kultura*, Ljubljana 1963, str. 172.
- <sup>106</sup> Blaznik, 1963, str. 122.
- <sup>107</sup> Blaznik, 1973, str. 324.
- <sup>108</sup> Valvasor, str. 83.
- <sup>109</sup> Kos, str. 169.
- <sup>110</sup> Prim. Montanari, str. 107–111.
- <sup>111</sup> Prim. Valenčič, str. 251–271; in Valvasor, str. 65.
- <sup>112</sup> Valvasor, str. 65.
- <sup>113</sup> Blaznik, 1963, str. 121.
- <sup>114</sup> Prim. Montanari, str. 81.
- <sup>115</sup> Prim. Žontar, str. 88–94; Žvanut, str. 179.
- <sup>116</sup> Prim. P. Blaznik, Odmev velikega tolminskega punta na tleh loškega gospostva, *Loški razgledi* X, Škofja Loka 1963, str. 84–96.
- <sup>117</sup> Prim. Montanari, str. 157–158.

- <sup>118</sup> Prim. Žontar, str. 88–94.
- <sup>119</sup> Prim. Valenčič, str. 251–272.
- <sup>120</sup> Blaznik, 1963, str. 123.
- <sup>121</sup> Valvasor, str. 83–84.
- <sup>122</sup> Valvasor, str. 85.
- <sup>123</sup> Blaznik, 1963, str. 121.
- <sup>124</sup> Blaznik, 1963, str. 110.
- <sup>125</sup> Prim. P. Blaznik, Stare prometne povezave med Škofjo Loko in Freisingom, *Loški razgledi XV*, Škofja Loka 1961, str. 49–55.
- <sup>126</sup> Blaznik, 1973, str. 336, 397.
- <sup>127</sup> Prim. Valvasor, str. 22.
- <sup>128</sup> Prim. M. Dolenc, Ljudske medicinske knjige iz okolice Škofje Loke, *Loški razgledi XX*, Škofja Loka 1973, str. 69–81.
- <sup>129</sup> Prim. Blaznik, 1963, str. 120.
- <sup>130</sup> Valvasor, str. 64.
- <sup>131</sup> Blaznik, 1973, str. 392.
- <sup>132</sup> Valvasor, str. 83–84.
- <sup>133</sup> J. Mal. *Stara Ljubljana in njeni ljudje*, Ljubljana 1957. V svoji noveli *Krvava rihta* omenja leta 1713 pitje kave in čokoladne prestice Legatova (prim. J. Jamar – Legat, *Krvava rihta*, *Loški razgledi* 32, Škofja Loka 1985, str. 249–301). Če lahko še verjamemo prvemu, se zdi drugo neverjetno, saj so vse do 19. stoletja, ko je nizozemski kemik Van Houten izločil iz kakavovih zrn kakavovo maslo. Šele s tem so postala kakavova zrna topljiva in pričeli so jih dodajati sladicam. Prim. J. Norman: *Čokolada. Vodnik za ljubitelje čokolade*, Ljubljana 1993, str. 11–12.
- <sup>134</sup> Valvasor, str. 63.
- <sup>135</sup> Prim. M. Dolenc, Ljudske medicinske knjige iz okolice Škofje Loke, *Loški razgledi* 20, Škofja Loka 1973, str. 69–81.