
Maja Godina - Golija
Pomen kuharskih knjig za etnološko raziskovanje prehrane

Avtorica v članku obravnava kuharske knjige kot vir za etnološko raziskovanje prehrane na Slovenskem v 19. in začetku 20. stoletja. Pri tem opozarja na nekatere pomanjkljivosti tega pisnega vira, pa tudi na prednosti, ki jih etnologi do sedaj pri raziskovanju prehrane nismo dovolj upoštevali. Obravnava tako natisnjene kot rokopisne kuharske knjige in zbirke receptov. Te so nastale predvsem na kuharskih tečajih in v gospodinjskih šolah. Njihov pomen za širitev kuharskega znanja je orisan v zadnjem delu prispevka.

The author examines cookbooks as a source for ethnological food culture research in Slovenia in the 19th and at the beginning of the 20th centuries. Examined are some of the shortcomings of this source, but also its advantages that have been largely neglected by Slovene ethnologists. The paper focuses on printed as well as manuscript cookbooks and recipe collections, most of which have been compiled for the needs of numerous cookery courses or for home economics classes. The final part of the paper discusses the importance of cookbooks.

Kuharske knjige spadajo med najstarejšo in najbolj razširjeno zvrst literature. Z njimi imamo etnologi za raziskovanje prehrane zanesljiv vir o živilih, jedeh, njihovi pripravi, kuharskih pripomočkih in tehnikah ter uživanju. O njihovi priljubljenosti in razširjenosti govore zapisi o prvih natisnjenih kuharskih knjigah iz 15. stoletja. Velik pomen za širitev kuharskega znanja in inovacij je imelo odkritje tiska, saj so bile kuharske knjige v zgodnjem obdobju tiskanja knjig med najbolj pogosto natisnjenimi. Kupovale so jih različne skupine prebivalcev. Znana nemška kuharska knjiga *Kuchenmeisterei*, ki je bila prvič natisnjena leta 1475 v Nürnbergu, je bila v naslednjih letih zaradi priljubljenosti ponatisnjena kar še šestinpetdesetkrat. Do srede 16. stoletja so bile kuharske knjige natisnjene že skoraj v vseh večjih evropskih jezikih.¹

¹ Stephen Mennell, *All Manners of Food*, Oxford, New York 1985, str. 97.

Najstarejša dela, ki govorijo o hrani in pripravi jedi, izvirajo iz antike. Ohranjena so le v fragmentih. Prvo v celoti ohranjeno delo je knjiga rimskega pisca Marcusa Gaiusa Apiciusa *De re coquinaria*, ki je bilo konec 4. stoletja predelano in prepisano. Nastalo je v času cesarja Tiberiusa (okrog 49. našega štetja), ko je Apicius služboval kot kuhar pri znanem rimskem sladokoscju Lukullusu. Knjiga vsebuje, podobno kot kasnejše kuharske knjige, poleg receptov za pripravo prazničnih jedi in vsakdanjih jedilnih obrokov še navodila za pripravo pijač, konzerviranje živil in praktične gospodinjske nasvete. Apicius je zapisal tudi nekaj receptov za pripravo bolniških diet in sredstev za odpravljanje slabosti.² To delo je s svojo sestavo in obliko pomembno vplivalo na kasnejše kuharske knjige, saj so ga prepisovali v različnih evropskih srednjeveških samostanih. Za srednji vek je značilen tudi nastanek ročno napisanih kuharskih knjig, ki so jih spisali posamezni ugledni meščani in obrtniki, npr. mesarji in peki. Pričajo o naraščajoči vlogi meščanstva, ki je iz plemiške kuhinje prevzelo številne načine predelave in priprave živil.³

Odkritje tiska je pomembno vplivalo na razširitev kuharskih knjig med različnimi plastmi prebivalstva, saj so, kot je bilo že omenjeno, spadale med najbolj brano in razširjeno zvrst literature. To je pospešilo večje zanimanje za kuho in pripravo živil, predvsem v povezavi s tako imenovanim umnim gospodarjenjem v 18. stoletju. Pod vplivom nauka francoskih enciklopedistov je hrana postala ne le predmet obravnave v kuharskih knjigah, ampak v tedaj priljubljenih priročnikih za dobre gospodarje in v medicinski literaturi. Priročniki za dobre gospodarje obravnavajo predvsem različna področja gospodarjenja na kmetijah, po vzoru starejših rimskih priročnikov pa vsebujejo tudi del s kuharskimi recepti.⁴ V njih je priprava jedi povezana z obravnavo drugih del v gospodinjstvu in na kmetiji, npr. z gojitvijo zelenjave na vrtu, s pridelavo žit in sadja, z rejo domačih živali. Ta literatura je postala zelo priljubljena, saj je obravnavala ne le opravila na kmetijah ali večjih posestvih, ampak tudi odnose med družinskimi člani, gospodarji in posli. V drugi polovici 18. stoletja se pod vplivom merkantilizma razvijajo nove oblike razmišljanja o gospodarjenju na kmetijah in podeželskih posestvih, zato tovrstna literatura izgubi pomen.

Z naraščajočo industrializacijo, s preseljevanjem podeželskega prebivalstva v mesto in s spremembami v družinskih skupnostih se je v 19. stoletju povečala tudi potreba po šolanju deklet v gospodinjskih šolah in na kuharskih tečajih. Največ gospodinjskih šol je nastajalo v evropskih deželah v drugi polovici 19. stoletja. V Berlinu je bila gospodinjska šola ustanovljena že leta 1855,⁵ v drugih deželah pa kmalu potem. Zato so bile mnoge kuharske knjige napisane tudi kot učbeniki za gospodinjske šole. Če so bili avtorji kuharskih knjig v predhodnih stoletjih moški, so v 19. stoletju kot avtorice vedno bolj pomembne ženske. Kuharske knjige niso bile le zbirke receptov, ampak tudi učne knjige za tedanja dekleta in žene.

Ob koncu 19. stoletja nastanejo v evropskih deželah že specializirane kuharske knjige. Nekatere so bile namenjene samo določenim družbenim ali starostnim skupinam, npr. delavskim ali meščanskim družinam, mladini in otrokom. Zaradi naraščanja pomena regionalnih jedi in specialitet nastanejo kuharske knjige, ki vsebujejo recepte za pripravo jedi, značilnih le za določena geografska območja. V začetku 19. stoletja odkriti vročinska sterilizacija in pasterizacija pa povzročita nastanek številnih kuharskih knjig z natančnimi

² Prim. Marcus Gaius Apicius, *Das Kochbuch der Römer*, Zürich-München 1989.

³ Stephen Mennell, nav. delo, str. 103.

⁴ Sabine Verk, *Geschmacksache. Kochbücher aus dem Museum für Volkskunde*, Berlin 1995, str. 9.

⁵ Sabine Verk, nav. delo, str. 10.

navodili za uporabo teh postopkov pri konzerviranju sadja in zelenjave. Poleg receptov za pripravo posameznih jedi vsebujejo kuharske knjige iz tega obdobja še predloge, kako ohraniti njihovo kakovost ali jim zagotoviti trajnost. Pomembni delež zavzemajo tudi nasveti za vzdrževanje higiene v stanovanju in kuhinji ter pomenu čistoče pri pripravi hrane.⁶

V drugi polovici 19. stoletja nastanejo tudi prve reklamne kuharske knjižice posameznih proizvajalcev živil. Najbolj razširjene so bile zbirke receptov velikih proizvajalcev prehrablenih izdelkov, kot so npr. Knorr, Maggi in Dr. Oetker. Leta 1895 je bilo razdeljenih že 20 milijonov reklamnih knjižic receptov Dr. Oetker.⁷ Priljubljene so bile tudi na Slovenskem, saj so predlagale pripravo nekaterih novih slaščic in jedi, pripravljenih s pomočjo Dr. Oetker proizvodov.

Lakote so bile v človeški zgodovini pogosta izkušnja, največkrat so bile povezane s slabimi letinami ali z vojnami. Devetnajsto stoletje velja za dobo, ko so se zaradi novih poljedelskih kultur in spremenjenih načinov pridobivanja hrane obdobja hudih lakot prenehala. Pomanjkanje živil in lakoto so povzročile le vojne, zlasti prva in druga svetovne vojna, ki sta prizadeli večino evropskega prebivalstva. V tem času izidejo številne knjižice z nasveti, kako pripraviti zadostne jedilne obroke kljub pomanjkanju temeljnih živil, npr. pšenične moke. Skušajo jih nadomestiti z nekaterimi drugimi sestavinami, npr. krompirjem in korenjem, predlagajo pa tudi večjo uporabo v naravi nabranih rastlin in plodov, npr. kostanja in lešnikov.

Kuharske knjige odsevajo raven kuharskega znanja in prevladujoči okus v določenem zgodovinskem obdobju. Z njihovo pomočjo lahko sledimo uvajanju inovacij v načine priprave hrane in v kuhinjsko opremo, saj npr. vsebujejo natančna navodila za uporabo plinskih in električnih štedilnikov ali za vkuhanje sadja in zelenjave s pomočjo steklenih kozarcev. Manj pa nam povedo o dejanski prehrani prebivalstva, njihovih vsakdanjih in prazničnih jedilnih obrokih, ker so se kuharske knjige uporabljale le občasno. Največkrat je bilo to ob posebnih – prazničnih priložnostih, ko so gospodinje želele pripraviti nenavadne, redko pripravljene jedi, ki so zahtevale veliko kuharskega znanja in časa za pripravo. Zato je lahko uporaba kuharskih knjig koristna predvsem pri raziskovanju boljših nedeljskih in prazničnih jedilnih obrokov. Njihova uporaba je bila razširjena zlasti v srednji in višji družbeni plasti prebivalstva, zato je njihova vrednost pri raziskovanju prehrane revnejših skupin prebivalstva manjša. Branje receptov omogoča tudi ugotavljanje regionalnih značilnosti posameznih kuhinj, saj se v uporabi nekaterih sestavin, predvsem začimb, kažejo najpomembnejše razlike. Iste jedi lahko namreč na posameznih območjih z dodatki in začimbami pripravljajo na različne načine, ki jim dajejo značilen, neponovljiv okus.⁸

Kuharske knjige v slovenskem jeziku

Slovinci smo prvo kuharsko knjigo v slovenskem jeziku dobili razmeroma pozno. Leta 1799 je Valentin Vodnik v slovenščino prevedel do sedaj še neznan nemško predlogo, ki jo je naslovil *Kuharske bukve*. Ker izvirnik ni znan, težko ocenimo, koliko se je Vodnik držal originala, koliko pa je vsebino prilagajal slovenski kuhinji. Če je le-to

⁶ Sabine Verk, nav. delo, str. 95.

⁷ Sabine Verk, nav. delo, str. 96.

⁸ Ulrike Thoms, *Kochbücher und Haushaltslehren als ernährungshistorische Quellen*, v: Dirk Reinhardt, *Neue Wege zur Ernährungsgeschichte*, Frankfurt am Main, 1993, str. 48.

upošteval, je gotovo izhajal iz meščanske kuhinje, saj je v Kuharskih bukvah podobno kot v kasnejših kuharskih knjigah največ receptov za mesne jedi, omake, ribe, pecivo in razne slaščice. Manj je receptov za preproste sitostne jedi, ki so prevladovali v jedilnikih večinskega prebivalstva na Slovenskem.

Vodnik je skrbel predvsem za uporabo domačega izrazoslovja pri poimenovanju posameznih jedi ali kuhinjskih pripomočkov. Pri tem ni imel lahkega dela, saj je bila slovenska kuharska terminologija še neurejena in za nekatere sestavine tudi neznana. Skušal je najti stare slovenske izraze in z njimi zamenjati nemške izraze v pogovorni rabi.

Kuharske bukve so bile zelo priljubljene in so imele precejšen vpliv na tedanje pripravo jedi, saj so jih ponatisnili še po Vodnikovi smrti leta 1834 in 1842.⁹

Leta 1850 izide naslednji prevod nemške kuharske knjige z naslovom *Nove kuharske bukve, ali nauk, nar boljši in nar imenitniši jedila brez posebnih stroškov perpraviti* Andreja Zamejca. Knjiga je bila na Slovenskem zelo dobro sprejeta, saj so jo ponatisnili še leta 1861, 1877 in leta 1886.

Prva kuharska knjiga domače avtorice je bilo delo *Slovenska kuharica ali navod okusno kuhati navadna in imenitna jedila*, izdano 1868. leta v Ljubljani. Recepte je narekovala Magdalena Pleiweisova, ki se je rodila kot gruntarska hči na Koroškem, kjer je služila kot kuharica pri visoki gospodi, pri kateri si je pridobila številne izkušnje in kuharsko znanje. To je želela podati tudi neučenim kuharicam na preprost in vsem razumljiv način. »Želja do napredovanja v kuhariji je tudi v slovenskih dekletih rodila željo po novih kuharskih bukvah, napredovanju primernih, in prav jaz sem bila od mnoge strani že mnogo let nagovarjana, da jih izdam. Dasi tudi ne rada, vendar sem se udala, ne sebi, ampak slovenskim dekletom, kuharicam in gospodinjam v korist. Nate jih, tu so! V njih Vam popisujem 932 imenitnih in neimenitnih (navadnih) skozi in skozi okusnih, tečnih, zdravih in kar le moč varčno napravljenih jedil, in to po načinu, kterega mi je popolnoma poterdila mnogoletna lastna skušnja pri visoki gōspodi,« je v uvodu zapisala Pleiweisova.¹⁰ V nadaljevanju še opozori, da se zaveda, da slovenski pisatelji v čistejšem jeziku pišejo svoje knjige, toda to ni dovolj, avtor kuharske knjige mora znati predvsem kuhati. S to mislijo je kritizirala Vodnika, ki je pri izdaji svojih Kuharskih bukev skrbel predvsem za čistost jezika, manj pa za natančnost in jasnost navodil za pripravo posameznih jedi. Knjiga je torej pričevanje o dejanski kuharski praksi v premožnih gospodinjstvih in o jedeh, ki so jih pripravljali za različne priložnosti na Slovenskem v 2. polovici 19. stoletja.

Poleg receptov knjiga vsebuje tudi seznam orodja, ki naj bi ga imela gospodinja v kuhinji. Seznam je precej obsežen, saj vsebuje poleg različnih posod še raznovrstne nože, sekalce, vilice, možnar, kuhlalice, zajemalke, penovke, rešeta ipd. Pred recepti je natisnjena še razlaga, kdaj so posamezne živali najboljše za pripravo jedi. Med njimi so tudi nekatere, ki so že popolnoma izginile iz našega jedilnika, npr. kopuni, kljunači, jerebice in brinovke, rečni raki in želve.

Kuharska knjiga Pleiweisove je bila nespremenjena ponatisnjena še leta 1905, leta 1912 pa jo je temeljito predelala Felicita Kalinšek in izdala pod naslovom *Slovenska kuharica*. Felicita Kalinšek je bila šolska sestra in učiteljica za kuho v Marijanišču

⁹ Gorazd Makarovič, *Prehrana v 19. stoletju na Slovenskem*, Slovenski etnograf 33–34/1988–1990 (1991), str. 146.

¹⁰ Magdalena Pleiweis, *Slovenska kuharica ali navod okusno kuhati navadna in imenitna jedila*, faksimilarni ponatis, Ljubljana 1994, str. 4.

Gospodinjске šole Kmetijske družbe. Pripravila je šest izdaj dopolnjene, popravljene in prenovljene Slovenske kuharice Magdalene Pleiweisove. Od tedaj je to najbolj priljubljena kuharska knjiga v slovenskem jeziku, ki je doživela že več kot dvajset izdaj.

V obdobju do druge svetovne vojne so izšle še nekatere druge kuharske knjige v slovenskem jeziku. Marija Remec je med prvo svetovno vojno napisala knjigo Varčna kuharica, ki je prva kuharska knjiga za obdobja pomanjkanj v slovenskem jeziku.¹¹ V njej so zbrani predvsem recepti za sitostne jedi, ki za pripravo niso zahtevale dragih sestavin. Sama je o tedanjih kuharskih knjigah, ki so priporočale le drage jedi, zapisala: »Kuharske knjige namreč, ki so sedaj v rabi, so sestavljene v velikih in obširnih gospodinjskih, ki razpolagajo z vsakovrstnimi sredstvi in živili in se zato tudi ne ozirajo toliko na malo gospodinjstvo, ki je navadno navezano le na omejeno izbiro živil.

Zato se je tudi varčnost, ki je glavna podlaga dobrega gospodinjstva, v naših kuharskih knjigah splošno premalo vpoštevala. Pričujoča knjiga pa bo, kakor upamo, izpolnila veliko vrzel za potrebo skromnega gospodinjstva. Vpošteva namreč vse zahteve skromne kuhinje, naj si bo glede štedljivosti, pa tudi glede okusa; strogo pa smo se ogibali dajati navodila za razkošje in potrato.«¹²

Zaradi svoje priljubljenosti in koristnih nasvetov je bilo delo ponatisnjeno tudi po vojni, leta 1920.¹³ Tudi v kasnejši kuharski knjigi z naslovom Kuharica v kmečki, delavski in preprosti meščanski hiši¹⁴ je Remčeva zbrala recepte za vsakdanje in praznične jedilne obroke, ki niso zahtevali dragih sestavin in zahtevne priprave.

Recepti za zahtevnejšo in boljšo meščansko kuhinjo pa so zbrani v dveh obsežnih gospodinjskih priročnikih: Gospodinjstvo in sodobna meščanska kuhinja in Za vsak dan, ki sta izšla konec tridesetih let 20. stoletja v Mariboru.¹⁵ Deli sta bili zelo priljubljeni in razširjeni, saj ju lahko najdemo v mnogih gospodinjskih še danes.

V kuharskih knjigah, izdanih po prvi svetovni vojni, še vedno prevladujejo recepti, ki so značilni za dobro meščansko ali tako imenovano dunajsko kuhinjo. Pomemben delež predstavljajo recepti za pripravo različnih mesnih jedi in nekaterih vrst divjačine (npr. pegatk, ključačev, leščark ...), ki jih po drugi svetovni vojni niso več pripravljali. Številčni so tudi recepti za pripravo različnih vrst močnatih jedi in sladice, saj so te pomembna značilnost dunajske kuhinje. V tem obdobju so bile zelo priljubljene nekatere tople močnate jedi, npr. pečenjaki, kipniki in omlete. Meščanske gospodinje pa so rade pripravljale tudi pecivo iz kvašenega in krhkega testa, narastke, zavitke, štruklje in torte. Skromnejše je število receptov za pripravo juh, zelenjavnih jedi in prilog, ki v tedanjih meščanskih jedilnikih niso imele pomembne vloge.

Rokopisne zbirke receptov

Rokopisne zbirke receptov ali rokopisne kuharske knjige, kot jih pogosto imenujejo v etnološki literaturi, so največkrat zvezki, beležke ali kartice, na katere so si gospodinje

¹¹ Marija Remec, Varčna kuharica. Zbirka navodil za pripravo okusnih in tečnih jedil s skromnimi sredstvi, Ljubljana, 1915, predgovor, strani niso označene.

¹² Prav tam.

¹³ Marija Remec, Varčna kuharica. Zbirka navodil za pripravo okusnih in tečnih jedi s skromnimi sredstvi. Drugi, pomožni natis, Ljubljana 1920.

¹⁴ Marija Remec, Kuharica v kmečki, delavski in preprosti meščanski hiši, Celje 1931.

¹⁵ Gospodinjstvo in sodobna meščanska kuhinja, Maribor 1938. Za vsak dan. Univerzalni informativni priročnik za ženski svet, Maribor 1938.

zapisovale recepte z roko. Na razstavi več kot 2000 kuharskih knjig v berlinskem Museum für Volkskunde leta 1995, ki je prva opozorila na velik pomen kuharskih knjig za etnološko raziskovanje prehrane, so bile najstarejše razstavljene rokopisne kuharske knjige iz leta 1800. Bile so last kuharjev in kuharic, ki so službovali v plemiških gospodinjstvih ali v župniščih. Sredi 19. stoletja so nastale rokopisne knjige že tudi v meščanskih družinah. V zbirki rokopisnih kuharskih knjig Inštituta za slovensko narodopisje, ki smo jo zasnovali pred letom dni, pa je najstarejša rokopisna zbirka receptov z začetka 20. stoletja.

Rokopisne kuharske knjige so nastajale v meščanskih gospodinjstvih pogosto nenačrtno, npr. ob prebiranju ženskih revij ali ob druženju žensk po domovih na tako imenovanih žurfiksih, kjer so rade poskušale jedi, zlasti pecivo, pripravljeno po novih receptih. Nekatere zbirke receptov so v tem okolju nastajale tudi bolj načrtno, npr. kot darilo odraščajočim hčeram za lažje vodenje lastnega gospodinjstva. To družinsko bogastvo se je mnogokrat predajalo iz generacije v generacijo.

Največ receptov v rokopisnih zbirkah receptov se nanaša na pripravo peciva, slaščic in drugih močnatih jedi, pa tudi nekaterih boljših mesnih in ribjih jedi. Prevladujejo recepti za pripravo prazničnih jedi ali živil, ki so jih v gospodinjstvu pripravljali bolj redko, npr. recepti za poletno in jesensko vkuhanje sadja ali peko božičnih piškotov. Manj je receptov za pripravo jedi za vsakdanje jedilne obroke. Zapisani so v jeziki, ki so jih tedaj v meščanskih krogih uporabljali za medsebojno sporazumevanje, npr. v slovenskem, nemškem in hrvaškem jeziku, in so odsev pestrosti meščanskega sveta, v katerem so se medsebojno družili posamezniki različnih narodnosti in pogovornih jezikov.

Mnogo rokopisnih zbirk receptov je nastalo tudi ob šolanju v gospodinjstvih šolah doma in v tujini in ob obiskovanju kuharskih tečajev. Te zbirke receptov so urejene zelo natančno po poglavjih ali po jedilnikih za posamezne dneve. Med poglavji najdemo naslove: juhe, zakuhe, ribe, raki ipd., meso, divjačina, perutnina, priloge, omake, prikuhe, solate, torte, sladice, drobno pecivo, kreme in hladetine, kompoti, sadni izcedki in razno. Njihova urejenost zahteva tudi natančno navajanje količine posameznih živil, kar za druge zbirke receptov ni vedno značilno.

Potrebe po šolanju deklet na gospodinjstvih šolah so se na Slovenskem pojavile podobno kot v drugih evropskih deželah sredi 19. stoletja. V letih od 1884 do začetka prve svetovne vojne je na Kranjskem, Koroškem, Štajerskem, Goriškem in Primorskem delovalo 15 stalnih gospodinjstvih šol, od tega 13 privatnih.¹⁶ Vse privatne šole so vodile redovnice in so imele pravico javnosti.

Med najstarejše gospodinjstvske šole lahko uvrščamo mariborsko gospodinjstvsko šolo Vesna, ki se je razvila iz leta 1884 ustanovljene Haushaltungs und Fortbildung Schule für Mädchen.¹⁷ Po prvi svetovni vojni so delovanje šole obnovili in leta 1925 vpisali prve učence v enoletno gospodinjstvsko šolo. V pravilih zavoda Vesna je zapisano, da se je učni načrt gospodinjstvske in kuharske šole ravnal po tedaj uveljavljenih pravilih gospodinjstvskega in kuharskega pouka za dekliške in meščanske šole, dopolnjen pa je bil z nekaterimi krajevnimi potrebami in značilnostmi.¹⁸ V letih od 1914 do 1941 je v Mariboru delovala tudi Gospodinjstvska šola šolskih sester.

¹⁶ Prispevki k zgodovini kmetijskega šolstva na Slovenskem, Maribor 1967, str. 297.

¹⁷ Nav. delo, str. 299.

¹⁸ Pokrajinski arhiv Maribor, inventarji mestne občine Maribor, Pravila mestnega dekliškega zavoda Vesna, fasc. 30/1925.

V Ljubljani je začela 1908. leta delovati Gospodinska šola Mladika.¹⁹ Sprva so v njej potekali petmesečni gospodinski tečaji. Učni načrt enoletnega gospodinskega izobraževanja je bil odobren leta 1914. Letno je to izobraževanje zaključilo okrog trideset učenk, ki so lahko v internatu šole tudi bivale. Pouk je potekal od jutra do večera. Zgodaj popoldne, pred začetkom teoretičnega pouka, so imele učenke enourni odmor. Poleg kuhanja, nauka o serviranju, tvarinoslovja, gospodinjstva, živiloznanstva, šivanja, prirojevanja in likanja so učenke pridobile še znanje iz zdravstva, državoznanstva, vrtnarstva, petja, literature in vzgojeslovja. Učenke so bile med poukom razdeljene v dve skupini, od katerih je bila ena zaposlena pri šivanju, pranju in likanju, druga pa pri kuhanju. S svojim delom so oskrbovale predvsem učenke šole in tiste, ki so bivale v Mladikinem internatu.²⁰ V Mladiki pa so v popoldanskih urah potekali tudi trimesečni gospodinski tečaji. Te je letno obiskovalo okrog sto Ljubljancank. V začetku tridesetih let so tečajnice seznanjali tudi z nekaterimi novostmi, npr. s kuhanjem na plinskih in električnih štedilnikih.²¹

Informatorka G. Š. s Koga v Prlekiji, ki je obiskovala gospodinsko šolo Mladika v šolskem letu 1930/31, se je spominjala, kako je potekalo učenje kuhanja in zapisovanje receptov. Učiteljice kuhanja so jim na tablo napisale cel jedilnik, ki so ga učenke prepisale v zvezek. Nato so bili daljši recepti za posamezne jedi napisani še na drugih tablah, ki so jih prepisale in uvrstile pod posamezna poglavja v zvezku. Učenke so kuhale v skupinah, vsaka je imela določeno delo v kuhinji. Nekatere so kuhale na velikem štedilniku za gojenke šole, internata in uslužbenke, druge pa na malem štedilniku samo za štiri osebe, tako kot je bilo navada v meščanskih gospodinjstvih. S tem so vadile predvsem kuho, ki so jo kasneje kot zakonske žene potrebovale v svojih gospodinjstvih.

Gospodinsko šolo Mladika je večkrat obiskala kraljica Marija, ki so jo učenke z navdušenjem pozdravile. Velikokrat je stopila v kuhinjo in se pogovarjala z učenkami o njihovem gospodinskem delu. Zanimal jo je potek šolanja v Mladiki, saj je bila učiteljica kuhanja in ravnateljica šole Jerica Zemljanova tudi vodja kuhinje v kraljevi rezidenci na Bledu.²² Iz vrst učenk sta kraljica Marija in Zemljanova izbirali tudi učenke za kraljičino spremstvo, saj so slovele po dobri izobrazbi in vedenju.

Med zelo znane in stare gospodinske šole spada tudi Deželna kmetijsko-gospodinska šola v Repnjah pri Vodichah. Odprle so jo šolske sestre iz Maribora, zasnovala pa jo je pionirka kmetijsko-gospodinskih šol Lidvina Purgaj. Uradno je začela delovati 3. novembra 1909. leta kot javni zavod za dekleta iz vasi v okolici Vodice.²³ Dekleta so lahko obiskovale pet- ali šestmesečne kmetijsko-gospodinske tečaje. Kuharski tečaji potekajo v Repnjah še danes, saj je zanimanje zanje izredno veliko.

Šolanje v gospodinskih šolah je bilo namenjeno predvsem kmečkim, delavskim in uradniškim dekletom, vendar se te zaradi visoke šolnine mnogokrat niso mogle šolati v omenjenih zavodih. Leta 1930 so morale plačati zunanje gojenke gospodinske šole Mladika za šolnino 500 dinarjev, gojenke, ki so stanovale v internatu, pa 1000 dinarjev. Vsaka gojenka se je s prijavo in z vstopom v šolo zavezala, da bo ostala v zavodu celo leto, sicer je morala plačati odškodnino.²⁴

¹⁹ Prispevki k zgodovini ..., str. 302.

²⁰ Izvestje Mestne ženske realne gimnazije v Ljubljani za šolsko leto 1929/30, Ljubljana 1930, str. 63.

²¹ Nav. delo, str. 65.

²² Prispevki k zgodovini kmetijskega ..., str. 302.

²³ Prispevki k zgodovini kmetijskega ..., str. 304.

²⁴ Izvestje ..., str. 64.

Zato nas ne začudi pripoved informatork, da so se v Mladiki šolale ne le gruntarske hčere, dekleta iz premožnih uradniških družin, ampak tudi hčere tovarnarjev.²⁵

Revnejša dekleta so se naučila kuhati največkrat doma, nekatera tudi med službovanjem v premožnih družinah, kjer so se zaposlile kot služkinje ali hišne pomočnice. V kuhno jih je uvajala hišna gospa, včasih so jih delodajalci pošiljali tudi v gospodinske tečaje, ki so jih pripravljala različna prosvetna in strokovna društva. Del revnejših deklet se je naučil kuhanja med službovanjem v gostilnah in restavracijah. Nekatere od njih so zapisovale recepte v zvezke in knjižice. Na tak način so se naučile kuhanja tudi posamezna dekleta iz bolj premožnih in uglednih družin. V restavracijah in boljših gostilnah so se seznanile s pripravo najzahtevnejših jedi ne le dunajske, ampak predvsem francoske kuhinje, spoznale pa so tudi pripravo nekaterih manj razširjenih jedi, npr. morskih rib, rakov in školjk.

Zbirke receptov, ki so nastale v posameznih gospodinjskih, v gospodinskih šolah in na kuharskih tečajih, imajo pomembno pričevalno vrednost o prehranjevalni kulturi posameznih družbenih skupin prebivalstva v določenem časovnem obdobju. Pogosto vsebujejo preizkušene recepte, ki so bili v družini dobro sprejeti in priljubljeni. Nekatere zbirke receptov vsebujejo navodila za pripravo jedi, ki so postale obvezna sestavina družinskih prazničnih jedilnih obrokov in so se prav zaradi teh zbirk ohranile iz generacije v generacijo. V rokopisnih zbirkah najdemo pogosteje kot v natisnjenih kuharskih knjigah tudi komentarje k pripravi posameznih jedi ali o njihovi kvaliteti in okusnosti, npr. »zanič«, »pretrdo« ... So torej odsev dejanske kuharske prakse in ne le navodila, ki niso bila nikoli izvajana.

Ob prebiranju rokopisnih zbirk receptov lahko ugotovimo, da je največ receptov v zbirkah namenjenih pripravi sladice, predvsem drobnemu pecivu, biskvitnim rezinam in tortam. Z njimi so v meščanskih gospodinjskih postregli obiskom ali ob praznikih. Od drobnega peciva naj omenimo: masleno čajno pecivo, vanilijeve in orehove rogljičke, španske vetrce, marmeladne tortice, krhke prestice, čajne obročke in božične rogljičke. Med tortami, ki so jih znale pripravljati gospodinje, pa najdemo podobne kot v tedanjih slaščičarnah: orehovo, kavno, čokoladno, kostanjevo, lešnikovo in doboš.

Med mesnimi in ribjimi jedmi prevladujejo recepti za boljše jedi, ki so jih pripravljali za svečana kosila in večerje ter različna domača praznovanja. Naj omenimo le nekatere mesne jedi: boeuf a la mode, zvito telečje stegno, švedski mesni kolač, harlekinsko pečenko, telečje ptičke ali zvito pečenko, angleški roastbeef, frankfurtsko in japonsko pečenko.²⁶

Priprava jedi iz rokopisnih zbirk receptov je pogosto enostavnejša od jedi, zapisanih v kuharskih knjigah. To je verjetno vzrok za veliko priljubljenost teh zbirk receptov.

O izvrstnosti in prazničnosti zapisanih jedi govore zlasti drage sestavine, ki so jih potrebovali za njihovo pripravo, npr. veliko jajc, majoneza, dražje vrste mesa, čokolada, orehi, pomaranče ... Te so bile večini prebivalstva pred drugo svetovno vojno nedostopne in tudi v bolj premožnih družinah so jih uporabljali predvsem za praznične jedi. Zato lahko sklepamo, da so večino jedi, zapisanih v rokopisnih zbirkah receptov pripravljali le za boljše in praznične jedilne obroke. Manj je receptov za vsakdanje jedilnike, saj ti niso zahtevali dolge priprave in dragih sestavin.

²⁵ Prim. zapis pogovora z informatorko Gizelo Šumenjak, Lendava, april 2001.

²⁶ Prim. rokopisno zbirko receptov učenke gospodinske šole Mladika v šolskem letu 1930/31.

Pomen kuharskih knjig in rokopisnih zbirk receptov za etnološko raziskovanje prehrane v slovenski etnologiji še ni bil ovrednoten. V tuji etnološki literaturi lahko zasledimo obsežnejša dela, ki se ukvarjajo s tem vprašanjem. Večina od njih opozarja na številne, še ne izkoriščene možnosti etnološkega raziskovanja prehrane s pomočjo tega gradiva,²⁷ nekatera od njih opozarjajo na njegove pomanjkljivosti.²⁸ V tujini je bilo objavljenih tudi nekaj primerov študij prehrane, ki so kot glavni vir uspešno uporabile kuharske knjige in zbirke receptov.²⁹

Dosedanja dela so nas opozorila, da lahko kuharske knjige in rokopisne zbirke receptov uporabimo predvsem pri raziskovanju nedeljskih in prazničnih jedilnih obrokov. Vsebujejo tudi številne zapise, ki se nanašajo na pripravo novih, do tedaj manj znanih jedi, ali na uporabo novih kuhinjskih pripomočkov. Z njihovo pomočjo lahko zelo natančno datiramo uvajanje novosti v kuhinjsko opremo, npr. plinske in električne štedilnike, v sestavo jedilnih obrokov in tudi v načine priprave hrane, npr. konzerviranje s pomočjo pasterizacije ali zamrzovanja.

Kuharske knjige in rokopisne zbirke receptov so odličen vir za raziskovanje glavnih sestavin prehrane na Slovenskem, pogostosti uporabe posameznih živil in njihovem pomanjkanju v vojnem času in obdobju druginj. Govorijo nam tudi o priljubljenosti in razširjenosti posameznih začimb, ki so se med kuhinjami močno razlikovale. S pomočjo kuharskih knjig lahko spoznamo načine priprave hrane, razširjenost različnih kuharskih tehnik, npr. pečenje, cvrenje, kuhanje in dušenje, ter kuharsko posodo in pripomočke. Pogosto pa lahko iz njih izvemo več o vrednotenju hrane, o pojmovanju odnosa med prehrano in zdravjem in o higienskih navadah v posameznih zgodovinskih obdobjih. Veliko podatkov bodo v njih našli tudi raziskovalci drugih strok, predvsem jezikoslovci (kuharska terminologija), pravni in gospodarski zgodovinarji, zdravniki, živilski tehnologi in drugi.

Summary

The Importance of Cookbooks for Ethnological Food Culture Research

Cookbooks rank among the oldest and most widely circulated literature. For ethnologists researching food culture they represent a dependable source on different foods, meals and their preparation, cooking utensils and eating. The first printed cookbooks from the 15th century testify to the popularity and wide circulation of such books. By the middle of the 16th century cookbooks have been printed in most major European languages. The first cookbook in Slovene, however, was printed relatively recently. In 1799 Valentin Vodnik translated a hitherto unknown German cookbook, naming it *Kuharske bukve*. The first cookbook written by a Slovene author

²⁷ Sabine Verk, Die "Wissenschaft" vom Kochen. Koch- und Haushaltslehren vor dem Hintergrund der Entstehung hauswirtschaftlichen Unterrichtswesens in Deutschland. V: Volkskunde in Spannungsfeld zwischen Universität und Museum, Münster, New York 1997, str. 505–524.

Thomas Schürmann, Niedersächsische Koch- und Hausrezepte aus dem 18. Jahrhundert, Cloppenburg 1998, str. 11–68.

²⁸ Edith Hörandner, The Recipe Book as a Cultural and Sociohistorical Document, v: Alexander Fenton, Food in Perspective, Edinburgh 1981, str. 119–144.

²⁹ Günter Wiegelmann, Annette Mauss, Fischversorgung und Fischspeisen in 19. und 20. Jahrhundert, v: Hans J. Teuteberg, Günter Wiegelmann, Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung, Münster 1988, str. 75–92.

Hans J. Teuteberg u. a., Die Rolle des Fleischextrakts für die Ernährungswissenschaften und die Aufstieg der Suppenindustrie, Stuttgart 1990, 78 str.

was Magdalena Pleiweis's *Slovenska kuharica ali navod okusno kuhati navadna in imenitna jedila* (Slovene Cookbook, or How to Prepare Tasty Everyday or Festive Meals), printed in Ljubljana in 1868. It was reprinted in 1905, and in 1912 Felicita Kalinšek thoroughly revised it and renamed it *Slovenska kuharica* (Slovene Cookbook). In the following years, Felicita Kalinšek prepared six updated and revised editions of this book. With over twenty editions it has remained the most popular cookbook in Slovene language.

Cookbooks reveal the level of cooking skills as well as the prevalent taste of a given time period. With their help it is possible to trace the introduction of novelties in food preparation, furnishing, or the latest kitchen utensils. Since they were used only periodically, they cannot tell us much about the actual meals, everyday or holiday foods. Cookbooks can therefore offer useful information only on Sunday or holiday meals.

With the rapid growth of industry in the 19th century, which resulted in migrations of the rural population to towns, and the subsequent changes within the family, there was a greater need to send girls to home economics schools and to cookery classes. As in other European countries, the demand for schooling girls in the skills of home economics appeared in Slovenia in the middle of the 19th century. Between 1884 and the beginning of WWI there were 15 such schools – 13 of them private – in Kranjsko, Koroško, Štajersko, Goriško and Primorsko. Although these schools were meant mostly for girls coming from families of farmers, workers and clerks, the tuition was high and many girls could not afford the cost. They learned how to cook mostly at home, or during their service with more prosperous families.

Cooking manuscript collections, which were created in individual households, in home economics schools or in cookery classes, are good indicators of food culture of individual social groups at a given period of time. They can be useful for the research of holiday, but also everyday, meals. They often contain proven, well tested family recipes. This is probably why they were so popular and were handed down from generation to generation.