

66 | 1 (2026)

PRISPEVKI

ZA NOVEJŠO ZGODOVINO

1



INŠTITUT ZA NOVEJŠO ZGODOVINO

INŠTITUT ZA NOVEJŠO ZGODOVINO

PRISPEVKI
ZA NOVEJŠO
ZGODOVINO

Prispevki za novejšo zgodovino
Contributions to the Contemporary History
Contributions a l'histoire contemporaine
Beiträge zur Zeitgeschichte

UDC/UDK 94(497.4) "18/19 "
ISSN 0353-0329 (tiskana izdaja)
2463-7807 (spletna izdaja); <https://ojs.inz.si/pnz>
DOI <https://doi.org/10.51663/pnz.66.1>

Uredniški odbor/Editorial board: dr. Jure Gašparič (glavni urednik/editor-in-chief),
dr. Mojca Šorn (namestnica glavnega urednika), dr. Andrej Pančur, dr. Marko Zajc,
dr. Filip Čuček, dr. Marta Rendla, dr. Jurij Hadalin, dr. Agustin Cosovschi, dr. Ivan Sablin,
dr. Martin Moll, dr. Adéla Gjuričová, dr. Andreas Schulz, dr. Sabine Rutar, dr. Neja Blaj
Hribar, Mihael Ojsteršek

Lektura/Reading: dr. Andreja Jezernik (slov.), Studio S.U.R (ang.)

Prevodi/Translations: Studio S.U.R

Izdajatelj/Published by: Inštitut za novejšo zgodovino/Institute of Contemporary History,
Privoz 11, SI-1000 Ljubljana, tel. (386) 01 200 31 20, fax (386) 01 200 31 60,
e-mail: jure.gasparic@inz.si

Sofinancer/Financially supported by: Javna agencija za znanstvenoraziskovalno in inovacijsko
dejavnost Republike Slovenije/ Slovenian Research and Innovation Agency

Računalniški prelom/Typesetting: Studio Aleja d.o.o.

Tisk/Printed by: Medium d.o.o.

Cena/Price: 15,00 EUR

Zamenjave/Exchange: Inštitut za novejšo zgodovino/Institute of Contemporary History,
Privoz 11, SI-1000 Ljubljana

Prispevki za novejšo zgodovino so indeksirani v/are indexed in: Scopus, ERIH Plus, Historical
Abstract, ABC-CLIO, PubMed, CEEOL, Ulrich's Periodicals Directory, EBSCOhost

Številka vpisa v razvid medijev: 720

Za znanstveno korektnost člankov odgovarjajo avtorji/ The publisher assumes no
responsibility for statements made by authors

Fotografija na naslovnici:

Telovadišče Ljubljanskega Sokola III za Bežigradom, prva polovica tridesetih let

Vir: FŠ 1328, avtor neznan, hrani Muzej športa

Vsebina

Razprave – Articles

- Nataša Henig Mišičič**, Rural Financial Networks: A Comparative Study of the Province of Carniola, Lower Styria, and Bács-Bodrog County before 1918 / Ruralna finančna omrežja: primerjalna študija dežele Kranjske, Spodnje Štajerske in Bačko-Bodroške županije pred letom 1918 10
- Ivan Smiljanić**, National Pride and Economic Prejudice: Some Effects of Economic Nationalism in Slovenian Rural Areas in Austria-Hungary / Narodna prevzetnost in gospodarska pristranost: nekaj učinkov ekonomskega nacionalizma v slovenskem ruralnem okolju pod Avstro-Ogrsko..... 30
- Petra Kavrečič Božeglav**, Women's Branches of the Sts Cyril and Methodius Society as Agents of Social and Economic Development in Border Regions: An Introduction / Ženske podružnice družbe sv. Cirila in Metoda kot akterke socialnega in gospodarskega razvoja v obmejnem prostoru: uvodna razprava 53
- Uroš Šešum, Miroslav Radivojević**, Economic Measures in the Activities of the Serbian Chetnik Organisation in the Kosovo and Bitola Vilayets, 1904–1908: A Case Study / Ekonomski ukrepi v delovanju Srbske četniške organizacije v kosovskem in bitolskem vilajetu 1904–1908: študija primera 72
- Vito Saracino**, The Criticism of Liberalism in *La Civiltà Cattolica*, 1860–1880: Reflection and Perspectives / Kritika liberalizma v reviji *La Civiltà Cattolica*, 1860–1880: razmišljanja in pogledi..... 96
- Marija Mojca Peternel**, Turistično društvo prijateljev prirode (*Touristenverein 'Die Naturfreunde'*) na Slovenskem / The "Friends of Nature" Tourist Society (*Touristenverein "Die Naturfreunde"*) in the Slovenian Territory 120
- Aleksej Kalc, Martina Bofulin**, Krošnjarjenje v avstrijskih deželah: primer kitajskih krošnjarjev na začetku 20. stoletja / Peddling in the Austrian Crown Lands: The Case of Chinese Peddlers at the Beginning of the 20th Century 139
- Tomaž Pavlin**, Začetki odbojke in vloga Sokola v razvoju odbojke na Slovenskem / The Origins of Volleyball and the Role of the Sokol Gymnastic Society in Its Development in Slovenia 158

Tereza Prešeren , Tiskani mediji in navodila za kuhanje: primer obdobja med svetovnjima vojnama na Slovenskem / Printed Media and Cooking Instructions: The Case of the Interwar Period in Slovenia.....	180
Mojca Šorn , Otroške in mladinske kolonije na Slovenskem v prvih letih po drugi svetovni vojni / Children's and Youth Holiday Camps in Slovenia in the Early Years Following World War II.....	202
Lev Centrih , Remigracije in dozorevanje krize socializma v Sloveniji na prehodu iz sedemdesetih v osemdeseta leta: primer vračanja pomurskih delavcev / Remigration and the Maturing Crisis of Socialism in Slovenia from the 1970s to the 1980s: The Case of Returning Workers from Pomurje.....	218
Mateja Jeraj , Razmišljanje ob knjigi <i>Samomor med simptomom in metaforo</i> / Reflections on the Book <i>Samomor med simptomom in metaforo</i>	241

Jubileji – Jubilees

Dr. Anka Vidovič Miklavčič – devetdesetletnica (Jurij Perovšek).....	263
Peter Vodopivec – osemdesetletnik (Žarko Lazarević).....	265

Ocene in poročila – Reviews and Reports

Nataša Henig Mišičič, Carniolan Saving Bank: Shaping Financial Landscape in Slovenian Territory (Aleksander Lorenčič)	267
---	-----

Tereza Prešeren*

Tiskani mediji in navodila za kuhanje: primer obdobja med svetovnima vojnama na Slovenskem

IZVLEČEK

Navodila za kuhanje sta v medvojnem obdobju obvladovala dva (tiskana) medija: kuharske knjige in časopis. Oba sta predstavljala pomembno referenčno točko in vir navdiha za gospodinje v času med prvo in drugo svetovno vojno. Pričujoči prispevek ima dvojen namen. Prvi je pregledati dostopno literaturo in analize, narejene na temo izbranega ženskega časopisa (Ženski svet, Mladika, Vigred, Mati in gospodinja) in devetih kuharskih knjig, izdanih med prvo in drugo svetovno vojno na slovenskem etničnem območju Dravske banovine in Julijske krajine, ob tem pa predstaviti njihov domet, okvir delovanja in avtorice, ki so vodile oblikovanje njihovih kulinarčnih vsebin. Drugi namen je na podlagi teorije družbene strukture francoskega sociologa Pierra Bourdieuja pokazati na povezave med življenjskimi potmi avtoric in njihovimi pristopi k oblikovanju kulinariki namenjenih besedil.

Ključne besede: časopisi, kuharske knjige, recepti, 1920–1940, Dravska banovina, Julijska krajina, Pierre Bourdieu

* Doktorska študentka, Fakulteta za humanistične študije, Univerza na Primorskem, Titov trg 5, SI-6000 Koper; asistentka, Mediteranski inštitut za okoljske študije ZRS Koper, tereza.preseren@zrs-kp.si; ORCID: 0009-0004-2553-1809

ABSTRACT

PRINTED MEDIA AND COOKING INSTRUCTIONS: THE CASE OF THE INTERWAR PERIOD IN SLOVENIA

During the interwar period, cooking instructions were primarily found in two printed media: cookery books and newspapers. Both served as valuable references and sources of inspiration for housewives during that time. The purpose of this contribution is twofold. The first aim is to review the existing literature and the analyses of selected women's magazines (Ženski svet, Mladika, Vigred, Mati in gospodinja) and nine cookery books published in the interwar period in the Slovenian ethnic territory of the Drava Banate and Venezia Giulia, as well as to present their scope, the context of their activities, and the authors who supervised the creation of their culinary content. The second goal is to draw on the French sociologist Pierre Bourdieu's theory of social structure to illustrate the connections between the authors' life paths and their approaches to culinary writing.

Keywords: newspapers, cookery books, recipes, 1920–1940, Drava Banate, Venezia Giulia, Pierre Bourdieu

Uvod

Pri iskanju odgovorov na vprašanja o kuhinji in receptih mediji predstavljajo eno od pomembnejših raziskovalnih področij, saj nam omogočajo vpogled v ideje, kako naj bi se kuhalo ali kako iz tistega, kar je bilo pridelano, kupljeno ali dobljeno v dar, izvleči najboljši okus, tj. vpogled v predstave, občutenje in odnos družbe (ali dela družbe) do hrane in kulinarične prakse v določeni dobi. V obdobju med prvo in drugo svetovno vojno so se recepti v veliki meri širili in prenašali prek dveh medijev: časopisa in knjige. Oba tiskana medija sta predstavljala glavno kuharsko in kulinarično referenčno točko za kuharice v tem obdobju oziroma pomembno točko navdiha za gospodinje. Za celovito razumevanje idej o pripravi hrane in njenem spreminjanju, ki vključuje manj zahtevno, bolj vsakdanjo pripravo jedi ter kompleksnejšo in zahtevnejšo pripravo jedi, je potrebna obravnava obeh vrst medijev. Po eni strani zato, ker se način objavljanja receptov razlikuje (to vpliva na vsebino in obliko podajanja receptov, domet itn.), po drugi strani pa tudi zato, ker je z vidika sporočevalk v relativno majhnem medijskem prostoru navodil za kuhanje Dravske banovine prihajalo do prekrivanja.¹ Ob tem ne smemo pozabiti, da je določen del sporočevalk izvajal tudi gospodinjске tečaje, kar pomeni, da so deloma pokrivalo del izobraževalnega sistema, namenjenega kuhinjski izobrazbi gospodinj.

¹ Pri mnogih receptih v obravnavanih časopisih ne najdemo omembe »avtorice« recepta. To še posebej velja za časnika *Vigred* in *Mati in gospodinja*, kjer ne najdemo nobene navedbe. Pri *Mladiki* se pogostokrat (ne pa vedno) navaja Marija Remec, pri *Ženskem svetu* so včasih navedli kratice imena avtorice, drugič ne, s prehodom na prilogo *Naš dom* pod vodstvom Minke Govekar pa so povsem opustili navajanje avtoric.

Prispevek izhaja iz ugotovitev magistrske naloge *Prehranska paleta okusov med obema vojnama: imaginarij, gospodarstvo in slovenska družba v prvi Jugoslaviji*,² katere pristop k obravnavi družbe, medijev in receptov temelji na teoriji družbene strukture francoskega sociologa Pierra Bourdieuja, utemeljeni v njegovem delu *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste* (1979/2010). Če na hitro povzamemo nekaj glavnih elementov njegove teorije:³

- 1) Pojmovanje vseh znanj, navad, odnosov, zmožnosti in praks posameznika je izraz določenih vrst kapitalov, ki jih ta pridobi v svojem življenju. Bourdieu v grobem loči med tremi glavnimi vrstami kapitala: kulturnim, socialnim in ekonomskim.⁴ Vse druge vrste kapitalov (npr. akademskega, športnega itd.) pa dojema kot izraz kombinacije teh glavnih treh.
- 2) Ključni fazi pridobivanja vseh vrst kapitalov sta življenje znotraj primarnega socialnega okolja (tj. družine) in sekundarnega socialnega okolja (tj. stik z nedružinskimi člani, v šoli, stiki z informacijami in osebami izven družinskega kroga).
- 3) Kompozicija in volumen celotnega kapitala vplivata oziroma pogojujeta odnos in status posameznika, družine, skupnosti do družbe in sveta ter posledično tudi način, kako posameznik ali skupnost pristopata do različnih dejavnosti. S konvertiranjem ene vrste kapitala v drugega posameznik ali skupnost vplivata na volumen in kompozicijo posedovanega kapitala s tem, da ga ohranjata, povečujeta ali zaradi specifičnih razlogov izgubita/zmanjšata.
- 4) Eksistenčne razmere se spreminjajo iz generacije v generacijo in ustvarjajo pomemben okvir za možnosti konvertiranja kapitalov, hkrati pa posameznim kapitalom dajejo tudi pomen. Tako kot se spreminjajo razmere, se spreminjajo možnosti konvertiranja in sam pomen oziroma vrednost določenega znanja. Pri tem Bourdieu zelo jasno pove, da so si okusi, znanja in navade veliko bolj podobni znotraj iste generacije kot pa med generacijami.

Namen prispevka je predstaviti štiri izbrane časopise in devet kuharskih knjig ter posameznice, ki so oblikovale in ustvarjale informacije, nanašajoče se na kulinarčno prakso. Z vidika komunikacijske verige (vir–sporočilo–naslovnik) je v ospredje postavljen vir informacij, ki vključuje osebe, ki oblikujejo medijska sporočila, in medije, po katerih so se ta sporočila prenašala. Pri tem na podlagi Bourdiejeve teorije družbene

2 Tereza Prešeren, »Prehranska paleta okusov med obema vojnama: imaginarij, gospodarstvo in slovenska družba v prvi Jugoslaviji« (magistrska naloga, Koper: FHŠ, 2024).

3 Ibidem, 5–11. Pierre Bourdieu, *Distinctions: A Social Critique of the Judgement of Taste* (London, New York: Routledge, 2010), 18–191.

4 Z vidika bourdieujevske konceptualizacije družbene strukture kot interakcije med ekonomskim, socialnim in kulturnim kapitalom najdemo v delu *Rural livelihoods and diversity in developing countries* Franka Ellisa idejo t. i. naravnega kapitala, ki bi lahko predstavljala zanimivo nadgradnjo Bourdiejeve teorije kot četrte glavne vrste kapitala. – Polly J. Ericksen, »Conceptualizing food systems for global environmental change research,« *Global Environmental Change* 18, št. 1 (2008): 240, pridobljeno 15. 8. 2025, <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0959378007000659>. Frank Ellis, *Rural Livelihoods and Diversity in Developing Countries* (Oxford: Oxford University Press, 2000).

strukture predvidevam, da so življenjske poti (tj. v kakšno družino so se rodile, katero stopnjo izobrazbe so pridobile, v kakšnih socialnih krogih so se gibale in delovale itn.) imele vpliv na avtorice in njihovo oblikovanje sporočil.⁵

Časopisi, knjige in recepti: od medija do avtoric

Časopisi

Za razumevanje časopisa oziroma časopisov v medvojnem času je treba stopiti korak nazaj v 19. stoletje. To ni bilo le stoletje pohoda industrijske ali demografske revolucije, ampak tudi medijske revolucije – z vidika nastanka prvega množičnega medija, tj. časopisa.⁶ Časopisi so se od knjig razlikovali tako po vsebini kot namenu, funkciji in vplivu. O njihovi pomembnosti veliko pove že drugo ime, t. i. četrti družbeni stan kot nov družbeni stan ali sila v tradicionalno tristanovsko urejeni fevdalni družbi, ki so ga dobili prav zaradi vloge pri širjenju novih idej, znanj in informacij. Branje časopisa je postalo *modus vivendi* sodobnega človeka, katerega nosilec je bila vzpenjajoča se buržoazija, z dolgoročnega vidika pa je mogoče še pomembneje, da so bili časopisi oblikovalci nastajajočih nacionalnih skupnosti.⁷ Časopis oziroma branje časopisa je tako imelo močan simbolni pomen v smislu pripadnosti novi, sodobni družbi.

Zakaj je ravno časopis, ne pa denimo knjiga, imel vlogo oblikovalca ljudske nacionalne skupnosti (torej je presegel krajevne, lokalne in regionalne meje), je povezano z vprašanjem dometa.⁸ Časopis je cenejši in dostopnejši kot knjiga, poleg tega pa tudi manj zahteven za branje (članki so krajši, potrebujemo manj časa, da jih v celoti preberemo, njihov namen je obveščanje o aktualnih zadevah ...). Dostop do medija oziroma medijskih vsebin je bil tako cenejši, hitrejši in lažji, do njih je lahko dostopal večji krog ljudi. In ker so ljudje socialna bitja, ki se povezujejo na podlagi skupnega jezika, skupnih idej in praks, tudi praksa branja časopisa dobi vlogo povezovalca. Če zadevo ponazorimo s primerom: med slovensko govorečim prebivalstvom je do prve

5 Analiza sporočil v tem primeru pomeni analizo receptov, ki jo najdemo v poglavju *Kuhanje: med imaginarijem in kulinarčno prakso* v omenjeni magistrski nalogi. V analizo je bilo vzetih 13.000 receptov, zbranih iz vseh v tem prispevku predstavljenih časopisov in kuharskih knjig. – Za več gl. Prešeren, »Prehranska paleta,« 82–112.

6 *Kmetijske in rokodelske novice* Janeza Bleiweisa, ki so od leta 1843 izhajale enkrat na teden vse do leta 1902, je Smilja Amon označila kot prvi množični medij na slovenskih tleh. – Smilja Amon, »Vloga slovenskega časopisja v združevanju in ločevanju slovenske javnosti od 1797 do 1945,« *Prispevki k zgodovini slovenskih medijev* 15 (2008): 11–12, pridobljeno 1. 6. 2024, *Digitalna knjižnica Slovenije – dLib.si*, <https://www.dlib.si/details/URN:NBN:SI:DOC-RZ2CXCXM>. Brali so ga na kranjskem, koroškem, štajerskem, goriškem in tržaškem območju, v Hrvaški, Dalmaciji in drugje. – Bernard Nežmah, *Časopisna zgodovina novinarstva na Slovenskem med letoma 1797–1989* (Ljubljana: Studentska založba, 2012), 39.

7 Benedict Anderson, *Zamišljene skupnosti: o izvoru in širjenju nacionalizma* (Ljubljana: Studia Humanitatis, 1998), 54–56. Asa Briggs in Peter Burke, *Socialna zgodovina medijev: od Gutenberga do interneta* (Ljubljana: Založba Sophia, 2005), 187–210. Nežmah, *Časopisna zgodovina*, 43–44.

8 Po Andersonu je domet časopisnega medija, ki je bil širši od dometa knjige, omogočil zamišljanje novih, večjih (nacionalnih) skupnosti. – Anderson, *Zamišljene skupnosti*, 54–56.

svetovne vojne branje (katerihkoli) časopisov postalo relativno razširjen pojav. Bralci liberalno usmerjenega *Slovenskega naroda* so se »ločevali« od bralcev konservativnejšega *Slovenca*, hkrati pa je obe skupini bralcev povezovalo dejstvo, da so brali v slovenskem jeziku (tj. ne v nemškem). Javno mnenje je ustvarjal skupen mentalni svet, svet zamisljivega, s čimer pa so bile presežene meje domačega *oikos*.⁹

Branje časopisov je tesno povezano s stopnjo pismenosti, povečevanje pismenosti omogoča branje, hkrati pa branje časopisa z zahtevo po rednem in periodičnem branju povečuje pismenost.¹⁰ S širjenjem pismenosti je branje časopisa postopoma začelo presegati ozke intelektualno-meščanske kroge in je vstopilo med ljudske množice.¹¹ Do prve svetovne vojne naj bi bilo na slovenskem etničnem območju že več kot 90 odstotkov prebivalstva pismenega,¹² do leta 1931 pa se je ta delež še dodatno povečal.¹³

V začetku 20. stoletja so začeli v takratnem slovenskem prostoru izhajati časopisi, prvenstveno namenjeni bralkam, in prinašati vsebine, ki so sledile družbeno dodeljenim področjem zanimanja bralk (tj. vzgoji, kuhanju, šivanju, književnosti, vrtnarstvu, higieni, ročnim delom, pa tudi odpiranju narodnega vprašanja in vprašanja ženske enakopravnosti ter emancipacije). Začetek izhajanja ženskega časopisja na Slovenskem predstavlja *Slovenka*, ki je leta 1897 začela izhajati najprej kot sestrška publikacija oziroma priloga političnega časnika *Edinost*.¹⁴

Medvojno obdobje ni prineslo le kopice novih ženskih časopisov, ampak tudi nove vsebine (npr. moda) in, kot bomo videli kasneje, pojav novih vrst kuharskih knjig, namenjenih preprostim eksistenčnim razmeram. Ker so bralke oziroma kuharice v iskanju receptov in idej posegale po receptih tako iz časopisov kot kuharskih knjig, je z vidika zgodovine kulinarike pomembna obravnava obeh medijev. Prednost časopisnega objavljanja je sposobnost ažurnega prilagajanja časopisne vsebine socioekonomskim, sezonskim in drugim razmeram, ki so vplivale na življenje bralk, kar se je kazalo na več načinov: vse od objavljenih receptov do vzpostavljanja rubrik Pisma

9 Briggs in Burke, *Socialna zgodovina*, 196. Nežmah, *Časopisna zgodovina*, 39.

10 Lep primer tega je nastanek rumenega tiska v ZDA, ki je poplavi (evropskih) migrantov, ki niso znali govoriti angleško, omogočil, da so se naučili jezika.

11 To sicer ne pomeni, da npr. kmetje niso bili v stiku s časopisnimi vsebinami, ravno nasprotno. Do 19. stoletja je bila v veljavi t. i. praksa glasnega branja, kar je pomenilo, da so posamezniki, ki so znali brati (npr. župniki) brali časopise na glas, medtem ko so jih drugi poslušali. Časopisje je imelo tako skupaj z naraščanjem pismenosti še en dodaten vpliv, saj je spreminjalo prakso branja – individualno, samostojno branje je nadomestilo glasno, kolektivno branje.

12 Peter Vodopivec, »Kulturno-duhovne razmere na Slovenskem v 19. stoletju,« *Bogoslovni vestnik* 67, št. 1 (2007): 10, pridobljeno 1. 6. 2024, *Digitalna knjižnica Slovenije – dLib.si*, <http://www.dlib.si/?URN=URN:NBN:SI:DOC-OIRSFTM>.

13 Pri stopnji pismenosti razlikujemo med sposobnostjo branja in pisanja ali zgolj sposobnostjo branja. Delež ljudi, ki je znal v Dravski banovini leta 1931 brati in pisati, je bil 93,23-odstoten. Temu lahko dodamo še 1,23 odstotka ljudi, ki so znali samo brati. Podatki o stopnji nepismenosti, objavljeni v reviji *Tehnika in gospodarstvo*, kažejo, da največji delež nepismenih (55,6 odstotka) odpade na osebe, starejše od 60 let. – Rudolf Andrejka, »Doneski k zgodovini uradne statistike v Jugoslaviji,« *Tehnika in gospodarstvo* 4, št. 11–12 (1938): 269. Toussaint Hočevar, *The Structure of the Slovenian Economy* (New York: Studia Slovenica, 1965), 128.

14 Nataša Budna Kodrič, »Žensko časopisje in novinarstvo,« v: Nataša Budna Kodrič in Aleksandra Serše, ur., *Splošno žensko društvo 1901–1945* (Ljubljana: Arhiv Republike Slovenije, 2003), 268. Petra Lotrič, »Lik ženske v slovenskem ženskem revijalnem tisku: (med dvema vojnoma, po 2. svetovni vojni in na prelomu tisočletja)« (diplomska naloga, Ljubljana: FDV, 2004), 15–17.

bralk, v katerih je časopis omogočil medsebojno izmenjavo idej in nasvetov.¹⁵ Dober primer je recept za zeliščno spomladansko juho, ki so ga v časopisih objavljali izključno v aprilskih, majskih in junijskih mesecih, najdemo pa ga v večini obravnavanih kuharskih knjig.¹⁶

V nadaljevanju obravnavam štiri časopise, namenjene prvenstveno bralkam: *Ženski svet* (1923–1941), ki je od leta 1933 naprej recepte objavljala v posebni prilogi *Naš dom* (1933–1941), *Vigred* (1923–1943), *Mladika* (1920–1941) ter *Mati in gospodinja* (1926–1933). Vsi štirje so v obdobju med vojnami objavljali kuharske recepte.¹⁷ Ker je zgodovina ženskega časopisja na nekaterih točkah še relativno slabo raziskana, v nadaljevanju predstavljam več informacij, ki jih o tej temi ponujajo obstoječa literatura in izbrani časopisi.

Najcelovitejšo obravnavo je v literaturi doživel časopis *Ženski svet*, ki ga je tržaško Žensko dobrodelno združenje začelo izdajati leta 1923 in je izhajal mesečno. Zaradi pritiska italijanskih fašističnih oblasti na žensko društvo, uredništvo in bralke je moral časnik leta 1928 preseliti sedež uredništva iz Trsta v Ljubljano, njegovo izdajanje pa je prevzel konzorcij *Ženski svet*.¹⁸ Leta 1933 je *Ženski svet* začel kuharske recepte objavljati v posebni prilogi *Naš dom* pod vodstvom Minke Govekar kot urednice priloge. Do selitve v Ljubljano leta 1928 je časopis dosegal 18.000 naročnic. S selitvijo se je število naročnikov pričakovano zmanjšalo, a si je časopis že v nekaj letih opomogel in do leta 1932 dosegel naklado 15.000 izvodov.¹⁹

Čeprav so bile ciljno občinstvo časnika tako kmečke žene kot služkinje in srednje izobražene meščanke, naj bi ga v največji meri brale nižje in srednje izobražene žene s podeželja. Šele proti koncu tridesetih let naj bi začel pritegovati tudi višje izobražene ženske.²⁰ Glede na geografsko lokacijo je bil domet časopisa vseslovenski in je presegal

15 Rubrike Pisma bralk so delovale kot nekakšni forumi tistega časa. – Lotrič, »Lik ženske,« 15. Med drugim so si gospodinje prek časopisov izmenjevale recepte, podajale mnenja o njih in iskale nasvete, kako pripraviti jed ali kako uporabiti določeno živilo. To je v povečani meri postalo pomembno med drugo svetovno vojno. – Več o tem v: Tereza Prešeren, »Vpliv vojne na prehrano: primer druge svetovne vojne v Ljubljani (1940–1945)« (diplomska naloga, Koper: FHŠ, 2020), 58–59.

16 Recept za pomladansko zeliščno juho najdemo pod različnimi imeni v vseh štirih obravnavanih časopisih: hitra ali zelena ali zeliščna (s)pomladanska juha, juha iz pomladanskih zelišč ali zelenjave, zelenjadna ali zelenjavna juha. Čeprav obstaja kar nekaj receptov za »zelenjavno juho«, pa kulinaričnim kriterijem pomladanske zeliščne juhe (tj. z uporabo pomladanskih mladih zelenih zelišč) ustreza samo 12 receptov. Tudi med njimi pa obstajajo določene razlike in podobnosti – deset receptov od dvanajstih vsebuje peteršilj, devet pa kislico. V osmih receptih najdemo drobnjak, krebujlico, janež (liste) in meto, v sedmih pa rman, špinačo in pehtran. Polovica ali slaba polovica receptov vsebuje še trpotec, jagodne ali višnjeve liste, koprivo, žajbelj, solato, regrat, luštrek in kislo smetano. Kar devet od dvanajstih receptov vsebuje moko oziroma prežganje, preostali trije pa prežganje nadomeščajo s krompirjem, kruhom/zemljami ali pšeničnim zdrobom. – *Mladika* 4, št. 5 (1923). *Mladika* 13, št. 6 (1932). *Mladika* 14, št. 5 (1933). *Mladika* 16, št. 6 (1935). *Vigred* 10, št. 4 (1932). *Ženski svet* 10, št. 6 (1932). *Naš dom* 11, št. 4 (1933). *Naš dom* 16, št. 5 (1938). *Mati in gospodinja* 39, št. 7 (1926). *Mati in gospodinja* 46, št. 9 (1933).

17 Zato je iz analize izpadel časopis *Ženski list*, ki je bil delavsko oziroma proletarsko usmerjen časnik, a na žalost v njem ne najdemo kuharskih receptov.

18 Pavla Hočevar, *Pot se vije: Spomini* (Trst: Založništvo tržaškega tiska, 1969), 125. Budna Kodrič, »Žensko časopisje,« 272–73. Med letoma 1923 in 1940 so v kronološkem zaporedju funkcijo glavne ali odgovorne urednice opravljale izključno ženske: C. E. Godinova, Pavla Hočevar, Olga Grahor, Milka Martelanc. – Katja Mihurko Poniž, »'Odkar dobivam Ženski svet ne poznam več malodušnosti,« *Zgodovina za vse* 16, št. 2 (2009): 119, 121–24. Barbara Fortuna, »Leposlovje v *Ženskem svetu* (1923–1941)« (diplomska naloga, Ljubljana: FF, 2014), 3.

19 Hočevar, *Pot se vije*, 125. Fortuna, »Leposlovje v *Ženskem*,« 4. Mihurko Poniž, »Odkar dobivam,« 120–21.

20 Budna Kodrič, »Žensko časopisje,« 274. Fortuna, »Leposlovje v *Ženskem*,« 5. Mihurko Poniž, »Odkar dobivam,« 124.

državne meje prve Jugoslavije. Bralke so prihajale iz večjih (Ljubljana, Maribor, Celje) in tudi manjših mest (Kranj, Ptuj, Novo mesto) ter vasi (Mojstrana, Arja vas, Mala Nedelja, Istra). Glede na to, da je časopis začel izhajati v Trstu, ne preseneča, da so bralke prihajale tudi iz Trsta, Opčin, Vidma in Istre. Bolj presenetljive so bralke, ki so živele v Milanu, Franciji (Cannesu), Švici (Ženevi), Egiptu (Aleksandriji, Kairu), Alžiriji (Oranu), Avstraliji (South Johnstonu), Argentini (Buenos Airesu), Makedoniji (Skopju), Združenih državah Amerike (New Yorku, Milwaukeeu, Clevelandu, Fairbanku, Missouriju, Wisconsinu, Kaliforniji), Kanadi, Avstriji, Nemčiji, Srbiji (Beogradu, Nišu), v Bosni in Hercegovini (Sarajevu), na Kosovu (Prištini) in Hrvaškem. Prav geografska razsežnost časnika, ki je imel bralke na kar šestih celinah (v Evropi, Aziji, Afriki, Avstraliji, Severni in Južni Ameriki), je bila izjemna.²¹

Ideološko gledano naj bi bil *Ženski svet* v dvajsetih letih bolj konservativno (kot liberalno) usmerjen časopis; njegove urednice²² in ustvarjalke so pisale predvsem o materinstvu, ženskem pouku (ročnih delih, higieni, gospodinjstvu), a tudi o umetnosti, znanosti, leposlovju, društvenih poročilih ter pospeševanju narodne zavesti. Ideološko-vsebinska usmeritev naj bi bila bolj odraz družbenopolitičnega konteksta, v katerem je časopis izhajal, kot pa osebnih pogledov njenih ustvarjalk.²³ Vendar pri tem velja opozoriti, da je časopis že od svojega začetka poskušal krepiti idejo o ženskah kot uspešnih umetnicah, izobraženkah, pisateljicah itn. Odpravljane podrejenega položaja žensk v družbi (npr. z vidika volilne pravice, izobraževanja, splava) je bilo del časopisa oziroma njegovih ustvarjalk že od samih začetkov – z bolj ali manj eksplisitnimi omembami.²⁴ Kasneje, najverjetneje s preselitvijo v Ljubljano, naj bi časopis opustil konservativni okvir in ga v iskanju »sredinske poti« uravnotežil z liberalnejšimi pogledi ustvarjalk. Od sredine tridesetih let je časnik začel objavljati celo levo usmerjene članke.²⁵

Vigred je bil katoliško naravnani časopis, ki ga je Slovenska krščanska zveza začela izdajati leta 1923 prek Orliške (ženske) podzveze v Ljubljani.²⁶ Prvi dve leti je izhajal

21 Prikaz podatkov je bil narejen na podlagi vseh na spletu dostopnih številčnik časopisa *Ženski svet*, izdanih med letoma 1923 in 1939.

22 Podobno kot v *Ženskem svetu* so tudi pri *Vigredi* funkcijo glavne urednice opravljale izključno ženske: Cilka Krek (sestra politika Janeza Evangelista Kreka), Zvona Primc, Pavla Melihar in Zora Poženel. – Milena Mohorič, »Sodobni slovenski ženski listi,« *Ljubljanski zvon* 52, št. 10 (1932), 607–08, pridobljeno 3. 7. 2024, *Digitalna knjižnica Slovenije – dLib.si*, <https://www.dlib.si/details/URN:NBN:SI:doc-0GHHFGCCG>. *Slovenika: slovenska nacionalna enciklopedija P–Ž* (2011), s. v. »Vigred (1923–43)« (Ljubljana: Mladinska knjiga).

23 Angela Vode, *Spol in upor: zbrana dela Angele Vode, 1. knjiga* (Ljubljana: Založba Krtina, 1998), 319–20. Mihurko Poniž, »Odkar dobivam,« 119–30. *Slovenika: slovenska nacionalna enciklopedija P–Ž* (2011), s. v. »Ženski svet (1923–41)« (Ljubljana: Mladinska knjiga). Budna Kodrič, »Žensko časopisje,« 268–77.

24 Karmen Štular Sotošek, *Žensko časopisje na Slovenskem 1897–1997: vodnik po razstavi* (Ljubljana: Narodna in univerzitetna knjižnica, 1997), 26.

25 *Slovenika: slovenska nacionalna enciklopedija P–Ž*, s. v. »Ženski svet (1923–41)« Budna Kodrič, »Žensko časopisje,« 273.

26 Leta 1929 so z začetkom šestojanuarske diktature in cenzure, ki jo je začel izvajati novi kraljevi režim, opustili vse eksplisitne omembe orlov. – Smilja Amon, *Tisk in politika v Jugoslaviji (1918–1941)* (Ljubljana: Fakulteta za družbene vede, 1996), 123.

dvakrat na mesec, nato pa od leta 1924 le še kot mesečnik.²⁷ Geografski domet časopisa je bil relativno velik, saj so bralke prihajale iz različnih okolij, iz večjih mest (Ljubljane, Maribora, Celja) in vasi (Dražgoš, Rakeka, Sv. Križa pri Kostanjevici). Poleg tega so nekatere bralke živele tudi v Združenih državah Amerike, Belgiji, Srbiji, Avstriji, Egiptu (Kairu, Aleksandriji), Franciji in na Hrvaškem.²⁸

Do leta 1930 je časopis nosil podnaslov *Dekliški list*, nato pa so ga preoblikovali v *Ženski list*. Poleg poročil o delovanju in dogajanju med orlicami je prinašal leposlovne članke, članke, namenjene izobraževanju deklet, gospodinjenju, prispevke o zdravju, vzgoji, higieni in kuhinji. Od leta 1929 naprej je časnik začel obravnavati tudi socialne, gospodarske, zgodovinske, narodnoobrambne in državljanske teme.²⁹ Kljub temu je bil časnik glede na ideološki okvir konservativen; poudarjal je tradicionalno vlogo ženske v družini, družbi in cerkvi.³⁰ Kuharske recepte je začel objavljati šele s prvo številko leta 1925, ko se je postopoma razširil z 22 strani na 28.

Leta 1920 je v Gorici pod okriljem tamkajšnjega Katoliškega tiskovnega društva začel izhajati časopis *Mladika* s podnapisom *Družinski list s podobami*.³¹ V medvojnem obdobju so sedež časopisa preselili dvakrat: leta 1924 iz Gorice na Prevalje, nato pa leta 1929 v Celje. V kolikšni meri, če sploh, je bila revija povezana z delovanjem istoimenskega društva in dekliškega internata oziroma s kasnejšo gospodinjsko šolo v Ljubljani, ni znano, je pa res, da se zdi, da je bilo njuno delovanje relativno nepovezano. Časopis je objavljali različne leposlovne članke oziroma zgodbe in pesmi, poljudno-znanstvene članke, članke o gospodinjstvu in prehrani, pa tudi druge vsebine za sprostitvev. Rubriko Gospodinjstvo, v kateri so objavljali kuharske recepte, je vodila oziroma pisala Marija Remec, ena glavnih ustvarjalk kuharskih knjig v medvojnem času, ki je podrobneje predstavljena v nadaljevanju.³²

Zadnji obravnavani časopis, *Mati in gospodinja*, je imel za razliko od preostalih treh veliko krajšo življenjsko dobo – izhajal je dvakrat mesečno med letoma 1926 in 1933 kot priloga časopisa *Domoljub: slovenskemu ljudstvu v poduk in zabavo*. *Domoljub* je sicer začel izhajati že leta 1888 kot priloga časopisa *Slovenec*, nato pa od leta 1897

27 Monja Poštrak, »Delovanje ženskih odsekov telovadnega društva Orel med obema svetovnimi vojnami« (magistrska naloga, Maribor: FF, 2018), 25.

28 Prikaz podatkov je bil narejen na spletu dostopnih številčk časopisa *Vigred*, izdanih med letoma 1923 in 1939.

29 *Slovenika: slovenska nacionalna enciklopedija P–Ž*, s. v. »Vigred (1923–43)«.

30 Poštrak, »Delovanje ženskih,« 25–26.

31 Za razliko od časopisov *Ženski svet* in *Vigred* so uredniško funkcijo *Mladike* opravljali izključno moški: v letih 1921–1923 eden najbolj znanih medvojnih slovenskih literatov, France Bevk, ki se mu je leta 1923 pridružil prav tako znani slovenski pisatelj Fran Saleški Finžgar. Ta je nato z novim letom (1924) prevzel položaj glavnega urednika in ostal na tej funkciji vse do leta 1933. Tretji in zadnji urednik je bil Jože Pogačnik, kasnejši ljubljanski nadškof in metropolit, ki je že v dvajsetih letih navezal sodelovanje z Mohorjevo družbo (ta je bila tudi založnik *Mladike*), v začetku tridesetih let pa je postal kaplan in župniji pod vodstvom Finžgarja. – Karel Gržan, *Sto duhovnikov, redovnic in redovnikov na Slovenskem* (Ljubljana: Prešernova družba, 2006, 164, 165. *Slovenika: slovenska nacionalna enciklopedija A–O* (2011), s. v. »Mladika (1920–41)« (Ljubljana: Mladinska knjiga). Med predstavniki slovenske kulturne elite, ki so sodelovali pri njeni pripravi, najdemo tudi akademskega slikarja Vladislava (Slavka) Pengova in Toneta Kralja. – *Slovenika: slovenska nacionalna enciklopedija A–O*, s. v. »Mladika (1920–41)«.

32 *Slovenski biografski leksikon, tretja knjiga, deveti zvezek* (1960), s. v. »Remec Marija« (Ljubljana: Zadruga gospodarska banka).

kot samostojen časopis. Njegovo ciljno občinstvo so bili kmetje, po ideološki usmeritvi pa naj bi bil to izredno katoliško-konservativni časnik. Za slovenske razmere je bil hkrati tudi relativno razširjen časopis, saj je imel leta 1930 kar 37.000 naročnikov. Geografski domet časopisa je po navedbah Maje Vehar segal po vsej Evropi (od Anglije do Turčije), v severno Afriko in na Bližnji vzhod, obe ameriški celini, Avstralijo in Azijo (Indijo, Kitajsko).³³

Ni povsem jasno, kolikšen domet je imela priloga *Mati in gospodinja*, katere izdaja je bila časovno omejena na nekaj let in kjer najdemo le nekaj omemb manjših mest in vasi na Slovenskem (Bleda, Krke, Velenja, Jezerskega, Butajnovе, Krvave Peči). Prav tako ne moremo skoraj nič napisati o dometu časnika *Vigred*, saj časopis ne razkriva praktično nobenih podatkov o tem.³⁴

S finančnega vidika je bil daleč najugodnejši časopis *Ženski svet*. Letna naročnina nanj je bila 64 din (na mesec torej dobrih pet din), časopisu pa je bila dodana tudi krojna priloga.³⁵ Sledila je *Vigred*, katere naročnina je znašala 25 din na mesec. A če je bralka želela poleg dobiti še prilogo, je morala doplačati dodatnih 25 din na mesec. Pri tem velja opozoriti na zanimivost: pri tem časniku so imeli tudi posebno ponudbo: če je bilo na en sam naslov naročenih dvajset števil (brez priloge), je bila cena izvoda 20 din (tj. pet din manj), kar je podjetnejšim omogočilo dodaten vir zaslužka s »preprodajo«³⁶ časopisa. Na tretjem mestu je bil *Domoljub*. Naročnina nanj je veljala 38 din na mesec oziroma en dinar na prost izvod. Koliko je bilo treba doplačati za prilogo *Mati in gospodinja*, če sploh kaj, ni znano. Najdražja od omenjenih je bila *Mladika*, za katero je bilo treba plačati 84 din na mesec oziroma sto din, če je bralka želela tudi krojno prilogo.³⁶

Časopisi so se med seboj med drugim razlikovali tudi po spektru oziroma pojavnosti sestavin v receptih.³⁷ Od skupno 173 vseh najdenih sestavin v obravnavanih časopisih v obdobju med letoma 1922 in 1939 jih najmanj (91) najdemo v *Vigredi* v dvajsetih letih, največ (156) pa v *Ženskem svetu* v tridesetih letih prejšnjega stoletja. Hkrati sta prav ta dva časopisa naredila največje premike v širitvi spektra najdenih sestavin v tem času – pri *Vigredi* za kar 50 odstotkov, pri *Ženskem svetu* pa za 30 odstotkov več različnih sestavin v tridesetih letih v primerjavi s dvajsetimi. Do širitve spektra sestavin je prišlo pri vseh časopisih, razen pri *Mati in gospodinji*, kar ni presenetljivo,

33 V primerjavi z letom 1918, ko je imel časopis kar 48.000 naročnikov, je prišlo do precejšnjega upada, vendar pa naj številka naročnikov nikoli ne bi upadla pod 30.000. – Maja Vehar, »Bibliografija leposlovja v časopisu *Domoljub* (1934–1944)« (magistrska naloga, Ljubljana: FF, 2016), 16–18.

34 Prikaz podatkov je bil narejen na podlagi vseh na spletu dostopnih števil časopisa *Mati in gospodinja*, izdanih med letoma 1926 in 1933.

35 V decembrski številki priloge *Naš dom* leta 1934 najdemo oglas Knjigovoznice Dežman iz Ljubljane, v katerem so ponujali vse letnike *Ženskega sveta*, vezane s platnicami, po 18 din brez poštne. – *Naš dom*, »Oglasi,« 88.

36 Podatki o cenah časopisov (z ali brez priloge) so bili pridobljeni iz časopisov, dostopnih na svetovnem spletu.

37 Kulinariko in recepte lahko preučujemo na več načinov, analiza pojavnosti in razširjenosti (kategorij) sestavin je le ena od možnosti, ki jo je uporabil tudi znani francoski zgodovinar kulinarike Jean-Louis Flandrin. Zanimiva je predvsem zato, ker nam pomaga razumeti, katere sestavine (oziroma okusi) so bili v določenem prehranskem imaginariju oziroma praksi osnovni/temeljni, kateri so v kulinariki opravljali funkcijo dodatnih/spremljevalnih sestavin in katere sestavine so delovale kot zanimiva popestritev oziroma znak odhajajoče ali prihajajoče dobe. – Več o prehranskem imaginariju in analizi receptov iz obdobja med prvo in drugo svetovno vojno: Prešeren, »Prehranska paleta,« 82–112.

saj je ta časnik prenehal izhajati leta 1933, tj. v času velike gospodarske krize. Spekter sestavin je bil med krizo za približno 7 odstotkov ožji v primerjavi s spektrom iz dvajsetih let 20. stoletja.³⁸

Kuharske knjige

Za razliko od časopisov, ki so lahko iz meseca v mesec prilagajali objavljene recepte, je morala avtorica kuharske knjige predvidevati, kateri recepti bodo za bralke potencialno uporabni sezonsko in gmotno, zato lahko rečemo, da so bili recepti prilagojeni tudi predvidevanjem avtoric, torej temu, kaj bralke potrebujejo oziroma kaj si lahko privoščijo.³⁹ S tega vidika se medvojno obdobje pokaže še kot posebno zanimivo, saj so se ravno v tistem času začele na medijskem trgu v večjem številu pojavljati kuharske knjige, namenjene preprostejši kmečki hrani in zmožnostim.⁴⁰ Če je bila *Slovenska kuharica* Felicite Kalinšek ideal in zgled, je bila *Kuharica v kmečki, delavski in preprosti meščanski hiši* Marije Remec sestavljena precej stvarnejše, posledično pa cenovno dostopna večjemu številu ljudi in ne nazadnje verjetno uporabnejša.

Predstavitev kuharskih knjig v nadaljevanju prispevka obravnava osem posameznikov (avtoric in urednikov/založnikov) ter devet kuharskih knjig.⁴¹ Žal se tudi pri knjigah tako kot pri časopisih soočamo s pomanjkanjem obsežnejših analiz oziroma podatkov.

Najslavnejša slovenska kuharica sestra Felicita (Terezija) Kalinšek⁴² je po nekaj letih uspešnega delovanja kot učiteljica kuhanja v Ljubljani prejela prošnjo, da bi prevzela urejanje nove, popolnoma prenovljene in nadgrajene šeste izdaje *Slovenske kuharice*, ki jo je ustvarila in do takrat urejala Magdalena Pleiweis (roj. Knafelc). Pri šesti izdaji sta kot avtorici navedeni obe, v naslednjih dveh (1923 in 1935), ki sta izšli v medvojnem obdobju, pa je Felicita navedena kot edina avtorica.⁴³ Sedma izdaja iz leta 1923 je doživela naklado 12.000 izvodov, skupna naklada vseh do tedaj prodanih

38 Ibid., 95–98. Pri tem velja omeniti, da v letih 1931–32 najdemo vsega skupaj le dva objavljena recepta.

39 Pri tem uporabljam žensko obliko samostalnika avtor, saj so se s kuhinjo prvenstveno ukvarjale ženske.

40 Saša Starec, »Kuharske knjige in 'Slovenska kuhinja',« *Glasnik Slovenskega etnološkega društva* 47, št. 1–2 (2007): 26, pridobljeno 1. 6. 2024, *Digitalna knjižnica Slovenije – dLib.si*, <https://www.dlib.si/details/URN:NBN:SI:doc-ULTK2QSI>.

41 Čeprav so navedene avtorice v svojem življenju ustvarile več knjig oziroma so te doživele več izdaj, so bile iz analize izpuščene vse tiste izdaje, ki so bile čisti ponatis oziroma so ostale nespremenjene.

42 Rodila se je leta 1865 v bližini Kamnika in se tako kot sestri odločila za vstop v kongregacijo šolskih sester v Mariboru. Šest let za tem (tj. 1898) je na prošnjo Kranjske kmetijske družbe odšla v Ljubljano, kjer je prevzela položaj učiteljice kuhanja v novoustanovljeni gospodinjinski šoli. Tam je ostala vse do smrti leta 1937. – *Slovenski biografski leksikon, prva knjiga* (1925–32), s. v. »Kalinšek Felicita (Terezija)« (Ljubljana: Zadruga gospodarska banka). Katarina Marinčič, »Terezija Kalinšek – s. Felicita (1865–1937),« v: Alenka Šelih et al., ur., *Pozabljena polovica: portreti žensk 19. in 20. stoletja na Slovenskem* (Ljubljana: Tuma, SAZU, 2012), 79.

43 *Slovenski biografski leksikon, prva knjiga*, s. v. »Kalinšek Felicita (Terezija)« Sabina Žnidaršič Žagar, *Ženski pa so vzrasle svetlejšje dolžnosti nego kuhati in prati: Podoba in pojavnost žensk na Slovenskem – Slovenke, od sredine 19. stoletja do 2. svetovne vojne* (Ljubljana: Pedagoški inštitut, 2009), 81. Nikola Janovič, »Balkanologike: Teoretski prispevek k razumevanju vloge kulinarčne drugosti v kulturi Evrope ali zakaj je Balkan tako osovražen, čeprav ima tako okusno kuhinjo,« *Dve domovini*, št. 31 (2010): 104, pridobljeno 1. 6. 2024, *Zgodovina Slovenije – Sistory*, <https://www.sistory.si/publication/27063>. Marinčič, »Terezija Kalinšek,« 79–82.

Slovenskih kuharic od Pleiweisove naprej pa je bila več kot 100.000 knjig.⁴⁴ Iz tega lahko sklepamo, da je bilo delo v slovenskem prostoru relativno razširjeno.

Slovenska kuharica je vsebovala recepte, ki so bili prilagojeni meščanskim jedem oziroma okusom višjih družbenih slojev, kar ni presenetljivo iz več razlogov:⁴⁵ 1) Felicita začetna točka je bilo delo Pleiweisove, ki je vrsto let delovala kot škofova osebna kuharica.⁴⁶ 2) Felicita je delovala kot učiteljica na Gospodinjski šoli Kmetijske družbe, katere namen je bil izobrazba bodočih kmečkih gospodinj, ki pa si (skupaj z delavskimi hčerami) zaradi visoke šolnine tega preprosto niso mogle privoščiti. Mesečna šolnina, ki je vključevala tudi bivanje v internatu, je v dvajsetih letih 20. stoletja stala 1200 din,⁴⁷ medtem ko naj bi se povprečni mesečni dohodek (mezde in plače) v obdobju med obema vojnoma na območju Dravske banovine gibal med 500 in 1000 din.⁴⁸ Cena šolanja se je zelo verjetno odražala tudi v sestavi socialnega izvora vpisanih učenk, kar je pomenilo, da je bil temu prilagojen tudi pouk kuhinje, saj so bile socialne zahteve in okus v gmotno premožnejših krogih drugačni kot pri slabše situiranih krogih. 3) O dostopnosti knjige veliko pove že sama cena knjige, ki je bila postavljena na 160 din oziroma 220 din za elegantno, v platno vezano knjigo.⁴⁹ Mogoče je bil ravno to (tj. statusni simbol in cena) vzrok, da je *Vigred* v letih 1929–1931 objavljala nagradno igro, pri kateri so bralke, ki so pridobile največ novih naročnic, prejele nagrado v obliki *Slovenske kuharice*.⁵⁰

Pomembno je tudi, da je imela knjiga (kar je glede na zgodovinski kontekst njenega nastanka popolnoma razumljivo) poudarjeno nacionalno noto. Bila je *Slovenska kuharica* za slovensko govoreče občinstvo, ki je presehalo partikularne (individualne) kuhinje podeželskih regij (teh naj bi bilo v slovenskem prostoru približno štirideset).⁵¹

44 Vigred, »Dobre knjige,« *Vigred* 13, št. 7–8 (1935), 240, pridobljeno 7. 5. 2024, *Digitalna knjižnica Slovenije – dLib.si*, <https://www.dlib.si/details/URN:NBN:SI:doc-NPXXUZKT>.

45 Maja Godina-Golija, »Pomen uvajanja krompirja za spreminjanje prehrane na Slovenskem,« *Traditiones* 27, št. 27 (1998): 30, 31, pridobljeno 15. 6. 2024, *Digitalna knjižnica Slovenije – dLib.si*, <https://www.dlib.si/details/URN:NBN:SI:doc-QW8GAQZK?ty=1998>. Starec, »Kuharske knjige,« 26.

46 Ema Peče et al., »Gospodinjske šole in gospodinjsko slovstvo,« v: Minka Govekar, ur., *Slovenska žena* (Ljubljana: Splošno žensko društvo, 1926), 247. Maja Godina-Golija, »Pomen kuharskih knjig za etnološko raziskovanje prehrane,« *Traditiones* 30, št. 1 (2001): 296, pridobljeno 15. 6. 2024, *Digitalna knjižnica Slovenije – dLib.si*, <https://www.dlib.si/details/urn:nbn:si:doc-1k7swess/>. Žnidaršič Žagar, *Ženski pa so vzrasle*, 81.

47 Žnidaršič Žagar, *Ženski pa so vzrasle*, 89–92.

48 France Kresal, *Zgodovina socialne in gospodarske politike v Sloveniji od liberalizma do druge svetovne vojne* (Ljubljana: Cankarjeva založba, 1998), 321. Mesečni dohodki nameščencev so bili višji in so v tistem času znašali od 1000 do 4500 din (po letu 1928 je samo ena tretjina nameščencev prejela plačo, višjo od 2500 din). Najvišje dohodke so imeli direktorji, katerih plača se je gibala od 5000 do 50.000 din. Pri tem so nastajala zelo velika odstopanja med posameznimi neagrarnimi vejami gospodarstva in med geografsko lokacijo zaposlitve. – *Ibid.*, 137, 321.

49 Mladika, »Nove knjige,« *Mladika* 4, št. 9 (1923), 356–57, pridobljeno 20. 5. 2024, *Digitalna knjižnica Slovenije – dLib.si*, <https://www.dlib.si/details/URN:NBN:SI:doc-ORC2HEVX>. Žena in dom, »Nekaj knjig za naše gospodinje,« *Žena in dom* 1, št. 6–7 (1930), 239, pridobljeno 8. 5. 2024, *Digitalna knjižnica Slovenije – dLib.si*, <https://www.dlib.si/details/URN:NBN:SI:doc-BTJ3OOU7>.

50 Vigred, »Iz orliške centrale,« *Vigred* 7, št. 5 (1929), 118, pridobljeno 7. 5. 2024, *Digitalna knjižnica Slovenije – dLib.si*, <https://www.dlib.si/details/URN:NBN:SI:doc-GZHNURFE>. Vigred, »Iz uredništva in uprave,« *Vigred* 8, št. 5 (1930), 119, pridobljeno 7. 5. 2024, *Digitalna knjižnica Slovenije – dLib.si*, <https://www.dlib.si/details/URN:NBN:SI:doc-XYJOBQ33>. Vigred, »Iz uredništva in uprave,« *Vigred* 9, št. 4 (1931), 98, pridobljeno 7. 5. 2024, *Digitalna knjižnica Slovenije – dLib.si*, <https://www.dlib.si/details/URN:NBN:SI:doc-KP2DXGB2>.

51 Janovič, »Balkanologije,« 104–05.

Na neki način je pomagala (so)ustvarjati oziroma definirati nacionalne jedi in s tem okus ali vsaj idejo o njem. Pri tem lahko najdemo analogijo z uvajanjem šolske malice v Združenih državah Amerike. Jane Zeigelman in Andrew Coe v svojem delu *A Square Meal: A Culinary History of the Great Depression* (2017) poudarjata dva namena uvajanja malice v šolah v tridesetih letih v New Yorku, ki ga je zaznamovala ogromna kulturna pestrost različnih evropskih, azijskih in afriških kultur: prvi namen je bilo omejiti širjenje otroške podhranjenosti, ki je še posebej v času gospodarske krize postajala vse bolj pereča težava, drugi namen pa je bilo razsvetliti in izobraziti otroke in starše (tj. priseljence) o »pravilni« prehrani in okusu. To, da so v šoli vsi otroci jedli enako hrano oziroma da je vsa mlada generacija šla skozi proces prevzgoje, kaj je pravilna prehrana, jih je združevalo glede okusa in je pomenilo, da so se otroci prek šole začeli navajati na t. i. ameriški okus, ki se je razlikoval od tistega, na katerega so bili navajeni od doma.⁵²

Druga, sicer mogoče malo manj znana, a vsekakor pomembna slovenska avtorica kuharic je bila Marija Remec (roj. Debevec, por. Remec).⁵³ Čeprav ni pridobila srednješolske izobrazbe, je po opravljeni osnovni šoli delovala kot gospodinja pri svojem bratu, od leta 1911 dalje pa pomagala pri vodenju večernih kuharskih tečajev za delavke v Ljubljani.⁵⁴ Leta 1920 je njena *Varčna kuharica* doživela svojo drugo izdajo (prva je izšla leta 1915), v tridesetih letih pa je njena takrat najnovejša knjiga *Kuharica v kmečki, delavski in preprosti meščanski družini* prav tako doživela dve izdaji (1931 in 1935).⁵⁵ Medtem se je avtorica udejevala pri različnih časopisih, kjer je objavljala recepte ali celo vodila rubrike, namenjene objavljanju receptov (npr. v *Mladiki* in *Mati in gospodinja*).⁵⁶ Njene knjige in recepti so pomenili odklop od meščanske kuhinje, saj so temeljili na načelih, kot sta varčnost in skromnost. Slednje se je kazalo v raznolikosti sestavin in zahtevnosti priprave jedi.⁵⁷ Kot je razvidno tudi iz naslova njene druge kuharske knjige – *Kuharica v kmečki, delavski in preprosti meščanski družini* –, je bila ta namenjena tistim, ki so živeli v preprostejših eksistenčnih razmerah in si niso

52 Jane Zeigelman in Andrew Coe, *A Square Meal: A Culinary history of the great depression* (New York: Harper Collins Publishers, 2016), 77–84.

53 Rodila se je leta 1869 blizu Cerknice. Po končani osnovni šoli je postala gospodinja svojemu starejšemu bratu, duhovniku, pisatelju in prevajalcu Jožetu Debevcu. Leta 1904 se je v Kranju poročila z učiteljem in mdr. kasnejšim članom katoliške SLS Bogumilom Remcem iz Trsta. Kaj se je zgodilo, da je Bogumil po drugi svetovni vojni odšel v Buenos Aires, Marija pa na Kosovo, iz virov ni mogoče ugotoviti. – *Marija Remec (Debevec) (1869 - 1956) - Genealogy*, pridobljeno 24. 6. 2024, <https://www.geni.com/people/Marija-Remec/6000000033685011888>. *Marija Debevec (Hren) (1847 - 1890) - Genealogy*, pridobljeno 24. 6. 2024, <https://www.geni.com/people/Marija-Debevec/6000000010976720495>. Martin Jevnikar, »Remec Bogumil (1878–1955),« v: *Slovenska biografija*, spremenjeno 11. 3. 2025, <https://www.slovenska-biografija.si/oseba/sbi500611/>. *Maria DEBEVEC: Family tree by Robert FONDA (rfonda) - Geneanet*, pridobljeno 6. 7. 2024, <https://gw.geneanet.org/rfonda?lang=en&n=debevec&p=maria>. Silvo Kranjec, »Remec Bogumil (1878–1955),« v: *Slovenska biografija*, spremenjeno 11. 3. 2025, <https://www.slovenska-biografija.si/oseba/sbi500611/>.

54 Peče et al., »Gospodinjke šole,« 246.

55 *Slovenski biografski leksikon, tretja knjiga, deveti zvezek*, s. v. »Remec Marija«. Godina-Golija, »Pomen kuharskih knjig,« 297. Očitno je bila njena najnovejša knjiga precej priljubljena tudi v kasnejših desetletjih, saj je leta 1957 doživela še en, tretji ponatis. – *Slovenski biografski leksikon, tretja knjiga, deveti zvezek*, s. v. »Remec Marija«.

56 Poleg pisanja je delovala tudi kot podpredsednica Slovenske krščanske ženske zveze, ki se je leta 1922 odcepila od Slovenske krščanske socialne zveze in začela s samostojnim delovanjem. – Anka Vidovič-Miklavčič, »Slovenska krščanska ženska zveza,« v: Nataša Budna Kodrič in Aleksandra Serše, ur., *Splošno žensko društvo 1901–1945* (Ljubljana: Arhiv Republike Slovenije, 2003), 493–94.

57 Godina-Golija, »Pomen kuharskih,« 297. Starec, »Kuharske knjige,« 26.

mogli privoščiti veliko različnih sestavin oziroma časa za ustvarjanje zahtevnejših jedi. Zadnje se je odražalo tudi v ceni knjige – cena kuharice iz leta 1931 je znašala 28 din.⁵⁸

Tretja, najmanj znana avtorica je bila Marta Uršič, ki je leta 1930 pri Goriški Mohorjevi založbi izdala *Družinsko kuhinjo*. Knjiga je že leto za tem doživela popolnoma enak drugi ponatis, cena knjige pa je bila 5 lir (oziroma 5,4–5,8 lire s poštnino).⁵⁹ Njeno knjigo so veliko manj oglaševali v ženskem ali drugem časopisju, največ v tistem, ki je izhajalo oziroma so ga brali na območju Julijske krajine. Eno redkih omemb njenega dela najdemo na primer leta 1930 v časopisu *Novi list* v rubriki Književni pomenki, kjer je bilo pojasnilo, da gre za prvo slovensko kuharsko knjigo, izdano na območju Julijske krajine.⁶⁰ Bežno omembo knjige brez navedbe njenega imena najdemo še leta 1931 v *Koledarju Goriške Mohorjeve družbe*.⁶¹ Podobno kot pri Mariji Remec je bila tudi njena kuharska knjiga namenjena preprostim eksistenčnim razmeram, s poudarkom na receptih za vsakdanjo prehrano.⁶² Podatkov o njenem izvoru nisem izsledila.

Četrta avtorica, Gizela Belinger Ferjančič je uspešno končala šolanje na goriškem učiteljišču,⁶³ nato pa v medvojnem obdobju delovala kot izredno aktivna avtorica: objavljala je članke v različnih ženskih revijah (mdr. tudi v *Ženskem svetu* in *Mladiki*), bila je urednica goriškega lista *Slovenka* (1922–23), napisala je več samostojnih knjig na temo materinstva, zakona, odnosa med moškim in žensko ter vzgojo.⁶⁴ Njena dela izkazujejo, da je bila Gizela zagovornica sodobnih pogledov na različnih področjih.⁶⁵ Leta 1931 je pod psevdonimom Gizela Majeva izdala svojo edino kuharsko knjigo *Nova kuharica*.⁶⁶ Delo je izšlo v Gorici pri Književni zadrugi Goriška matica in je po svoji strukturi unikatno delo, saj razvršča jedi glede na kuharske tehnike: kuhanje v vodi (vrenje), kuhanje v sopari, praženje in dušenje, pečenje in cvrenje v tolšči, praženje in pečenje v vročem zraku (pečici), mrzlo pripravljene jedi, surova hrana.⁶⁷ Takega

58 A. R., »Knjiga za naše gospodinje,« *Mati in gospodinja* 45, št. 1 (1932): 4–5, pridobljeno 1. 7. 2024, *Digitalna knjižnica Slovenije – dLib.si*, <http://www.dlib.si/?URN=URN:NBN:SI:DOC-6PNJLFOG>.

59 Goriška Mohorjeva družba, *Koledar Goriške Mohorjeve družbe za leto 1932* (Gorica: Goriška Mohorjeva družba, 1932), 107, pridobljeno 2. 7. 2024, *Digitalna knjižnica Slovenije – dLib.si*, <http://www.dlib.si/?URN=URN:NBN:SI:DOC-XXUGD6UB>.

60 *Novi list*, »Književni pomenki,« *Novi list* 2, št. 40 (1930), 9, pridobljeno 20. 5. 2024, *Digitalna knjižnica Slovenije – dLib.si*, <http://www.dlib.si/?URN=URN:NBN:SI:DOC-3J52EUL8>.

61 Goriška Mohorjeva družba, *Koledar Goriške Mohorjeve družbe za leto 1931* (Gorica: Goriška Mohorjeva družba, 1931), 120, pridobljeno 2. 7. 2024, *Digitalna knjižnica Slovenije – dLib.si*, <http://www.dlib.si/?URN=URN:NBN:SI:DOC-YI7AVVV>.

62 Marta Uršičeva, *Družinska kuhinja* (Gorica: Goriška Mohorjeva Družba, 1930), 3.

63 Franca Buttolo, »Belinger Ferjančič, Gizela (1887–1976),« v: *Slovenska biografija*, spremenjeno 15. 3. 2025, <http://www.slovenska-biografija.si/oseba/sbi1001880/#novi-slovenski-biografski-leksikon>. Polonca Kavčič, »Berlinger Gizela,« v: *Spletni biografski leksikon znanih Primorci in Primorcev*, pridobljeno 4. 7. 2025, <http://admin.primorci.si/osebe/belinger-gizela/609/>.

64 Marijan Breclj, »Belinger Ferjančič, Gizela (1887–1976),« v: *Slovenska biografija*, spremenjeno 15. 3. 2025, <http://www.slovenska-biografija.si/oseba/sbi1001880/#primorski-slovenski-biografski-leksikon>. Saša Vidmar, »Berlinger Gizela,« v: *Obrazi slovenskih pokrajin*, pridobljeno 4. 7. 2025, <https://www.obrazislovenskihpokrajin.si/en/oseba/belinger-gizela/>. Buttolo, »Berlinger Ferjančič.«

65 Franca Buttolo, »Berlinger-Ferjančič Gizela,« v: Andrej Vovko, ur., *Poskusna gesla za novi Slovenski biografski leksikon* (Ljubljana: ZRC SAZU, 2001), 94–95.

66 Na zadnji strani knjige zasledimo sporočilo uredništva in avtorice, da je knjiga nastala po spletu naključij – Helena Sivec bi namreč morala tisto leta izdati *Praktično kuharico*, katere nastanek je bil prekinjen zaradi Helenine nenadne bolezn. Delo je nato prevzela Gizela Majeva. – Gizela Majeva, *Nova kuharica* (Gorica: Goriška Matica, 1931), 208.

67 Majeva, *Nova kuharica*.

načina v tistem okolju in času ne zasledimo pri nobeni drugi kuharski knjigi, izdani pred tem ali po njej.

Knjiga je bila cenovno relativno dostopna – naročniki Goriške Matice so morali zanjo odšteti 5 lir.⁶⁸ Koliko je knjiga stala v prosti prodaji, ni navedeno, so pa dostopni podatki o ceni njenih drugih dveh knjig: 1) *Vzorna gospodinja* (1929) je pri trgovki iz Ljubljane stala 18 din; 2) *Telesna vzgoja otroka* (1932) pa 5 lir za naročnike Goriške matice oziroma 8 lir v prosti prodaji.⁶⁹ Knjiga je bila do leta 1933 razprodana, druge izdaje ni bilo.⁷⁰

Predzadnje tri kuharske knjige so nastale pod vodstvom treh moških urednikov: prvi je bil Andrej Pčeljnikov, drugi Anton Turk, tretji pa Božo Račić. Medtem ko sta Pčeljnikov in Turk jasno navedena kot urednika dela, tj. nista bila avtorja receptov ali prispevkov, je za Račića navedeno zgolj to, da je knjigo »sestavil«, kar bi najverjetneje ustrezalo uredniški funkciji.

Prvi urednik, Andrej Pčeljnikov, je leta 1938 uredil in izdal zbornik *Gospodinjstvo in sodobna slovenska meščanska kuhinja*. Delo je izšlo v Mariboru pod okriljem Tiskovne založbe in je poleg zbirke receptov vključevalo številne druge prispevke, povezane s kuhinjo in gospodinjstvom, ter druge, z bivališčem in življenjem povezane napotke (npr. o uporabi plina v kuhinji, bontonu pri mizi, pranju perila, prvi pomoči, zaščiti pred vojnimi plini, opremljanju bivališča, čipkarstvu, nakupu in amortizaciji hiš, pa tudi leksikon).⁷¹

V okviru te predstavitev se osredotočam predvsem na tiste dele knjige, ki so bili povezani s kuhanjem in zavzemajo več kot polovico vsebine celotnega zbornika. Pri ustvarjanju vsebin je imela najverjetneje glavno vlogo Minka Govekar (roj. Vasič, por. Govekar), ki je bila uveljavljena ne le kot ena najpomembnejših aktivistk oziroma bork za ženske pravice na Slovenskem med obema vojnami, ampak tudi kot ena najbolj cenjenih avtoric s področja gospodinjstva.⁷² Njen prispevek *Osnovni pouk kuhinjske*

68 Goriška matica, *Koledar Goriške matice za leto 1932* (Gorica: Goriška matica, 1932), 113, pridobljeno 2. 7. 2024, Digitalna knjižnica Slovenije – dLib.si, <https://www.dlib.si/details/URN:NBN:SI:DOC-NE4WQKAP>.

69 Ženski svet, »Oglas Darinke Vdovič«, *Ženski svet* 8, št. 2 (1930), 46, pridobljeno 30. 6. 2024, Digitalna knjižnica Slovenije – dLib.si, <https://www.dlib.si/details/URN:NBN:SI:doc-A3D412YD>. Goriška matica, *Koledar Goriške matice za leto 1933* (Gorica: Goriška matica, 1933), 121, pridobljeno 2. 7. 2024, Digitalna knjižnica Slovenije – dLib.si, <http://www.dlib.si/?URN=URN:NBN:SI:DOC-F78MIEJV>.

70 Goriška matica, »*Koledar Goriške matice za leto 1933*,« 1.

71 Andrej Pčeljnikov, ur., *Gospodinjstvo in sodobna slovenska meščanska kuhinja* (Maribor: Tiskovna založba o. r. z. o. z. v Mariboru, 1938).

72 Rodila se je leta 1874 v Trebnjem. Njen oče je bil po poklicu zdravnik. Leta 1897 se je poročila s Franom Govekarjem, s katerim sta imela štiri otroke. Na moževo pobudo se je podala v časopisne vode, kjer se je poleg uredniškega dela pri *Našem listu*, *Slovenskem narodu*, *Domovini*, *Slovenski gospodinjji* itn. odlično izkazala tudi kot avtorica. V uredništvu *Slovenskega naroda* je sicer deloval tudi Fran Govekar. Minka je pisala pod različnimi psevdonimi: Josip Trdina, Minka ali Vida Kastelačeva, Judita, Lenka, Marija Ribnikarjeva ... Vsebinsko pa je v svojih besedilih posegala po širokem spektru tem, vse od leposlovia in ženske enakopravnosti do gospodinjstva. Njen opus ni le presegel mej slovenskega časopisja, vključeval je namreč tudi češki časopis *Ženská revue* in dunajski časnik *Frauen-Rundschau*, Minka velja za poligloto – prevajala je iz ruskega, poljskega, srbskega, hrvaškega, nemškega in francoskega jezika. Ob vsem tem pa je delovala še kot tajnica in predsednica Splošnega ženskega društva in slovenske sekcije Jugoslovanske ženske zveze. Bila je velika zagovornica ženske izobrazbe in idej, da ženske niso zgolj mame, gospodinje in dekle svojim zakonskim partnerjem. Poleg formalne izobrazbe je izpostavljala pomen splošne razgledanosti žensk. Najzanimivejše pa je dejstvo, da jo je za ženska vprašanja navdušil njen partner, Fran Govekar. – Vesna Leskošek, »Minka Govekar (1874–1950),« v: Alenka Šelih et al., ur., *Pozabljena polovica: portreti žensk 19. in 20. stoletja na Slovenskem* (Ljubljana: Tuma,

umetnosti predstavlja, razen receptov, najdaljši prispevek v knjigi (110 strani).⁷³ Ker pa je bila edina sodelujoča pri nastajanju zbornika, ki je imela zadostne kvalifikacije na tem področju, je smiselno domnevati, da je imela tudi glavno besedo pri zbiranju receptov. Že iz uvodnega dela knjige je razvidno, da gre za zbirko receptov in da ti niso delo ene avtorice, saj je zapisano, da so recepti vzeti iz časopisa *Ženski svet* (kot že omenjeno, je bila Minka urednica rubrike *Naš dom*), glasila *Gospodinja* in Minkine prve kuharske knjige *Dobra kuharica* (1903).⁷⁴ Slednja je izšla deset let po tem, ko je Minka zaključila šolanje na ljubljanskem učiteljskišču – kmalu za prvo kuharico je izdala še zbornik *Dobra gospodinja* (1908).⁷⁵

Kuharska knjiga *Gospodinjstvo in sodobna slovenska meščanska kuhinja* je konec tridesetih let prejšnjega stoletja doživela dve izdaji – prvo leta 1938 in drugo leta 1939. Vsebinsko med izdajama ni razlike, je pa bil pri drugi izdaji v naslovu izpuščen pridevnik »slovenska«. V oglasu iz časopisne priloge *Naš dom* oktobra 1938 so sicer knjigo priporočali ravno zato, ker je bilo delo napisano v slovenskem jeziku.⁷⁶ Kot pove že naslov, je bila namenjena meščanskemu sloju. V prej omenjenem oglasu to pojasnijo še natančneje, saj naj bi bilo delo primerno za srednje in višje meščanske sloje oziroma njihov okus in potrebe. O dostopnosti knjige, vezane v platno, veliko pove sama cena, ki je znašala 130 din, kar je bilo za tiste čas razmeroma veliko. Plačati jo je bilo mogoče tudi v štirih obrokih, z doplačilom 5 din.⁷⁷ Delo se tako po ciljnem občinstvu in ceni približuje *Slovenski kuharici* Felicite Kalinšek.

Drugi urednik, Anton Turk,⁷⁸ po izobrazbi knjigovez, je svojo prvo delavnico za vezavo knjig odprl leta 1881 v Ljubljani.⁷⁹ Eno izmed del, ki je prišlo iz njegove knjigoveznice, je bila knjiga *Spretna kuharica: navodilo, kako se kuhajo dobra in okusna jedila*. Kuharica je prvič izšla leta 1904, nato pa do leta 1923 doživela kar štiri ponovne izdaje.⁸⁰ Zadnji dve sta izšli v letih 1922 in 1923, kar dokazuje, da je bilo povpraševanje po tej knjigi zadostno tudi v zgodnjem medvojnem obdobju. Delo so med drugim oglaševali v časopisu *Slovenski gospodar*, kjer najdemo tudi ceno knjige – 30 din.⁸¹ O

SAZU, 2012), 134–38. Uredništvo, »Govekar Minka (1874–1950),« v: *Slovenska biografija*, spremenjeno 15. 3. 2025, <https://www.slovenska-biografija.si/oseba/sbi210709/>. Mateja Jeraj, »Minka Govekar: »Duša« splošnega Ženskega društva,« v: Nataša Budna Kodrič in Aleksandra Serše, ur., *Splošno žensko društvo 1901–1945* (Ljubljana: Arhiv Republike Slovenije, 2003), 144–51. Ivan Grafenauer, »Govekar, Fran (1871–1949),« v: *Slovenska biografija*, spremenjeno 9. 3. 2025, <https://www.slovenska-biografija.si/oseba/sbi210261/>. Karel Bačar, »Govekar – Vasič Minka,« v: *Obrazi slovenskih pokrajin*, pridobljeno 4. 7. 2025, <https://www.obrazislovenskihpokrajin.si/oseba/govekar-vasic-minka/>. Uredništvo, »Govekar Minka (1874–1950).«

73 Pčeljnikov, *Gospodinjstvo*, 247–357.

74 Ibid., 13.

75 Jeraj, »Minka Govekar«, 144–49. Leskošek, »Minka Govekar (1874–1950),« 134–38. Uredništvo, 2013.

76 *Naš dom*, »Oglasi,« *Ženski svet* 16, št. 10 (1938), 72, pridobljeno 30. 6. 2024, *Digitalna knjižnica Slovenije – dLib.si*, <https://www.dlib.si/details/URN:NBN:SI:doc-6SGLSBC0>.

77 Ibid.

78 Rojen leta 1856 v Ljubljani. – Janez Logar, »Turk Anton (1856–1934),« v: *Slovenska biografija*, spremenjeno 11. 3. 2025, <https://www.slovenska-biografija.si/oseba/sbi734655/>.

79 Do prve svetovne vojne je prevzel glavno vlogo na področju založništva zabavnih, poučnih in poljudno-strokovnih knjig, tj. publikacij za široke ljudske sloje v Ljubljani. – Ibid.

80 Ibid.

81 *Slovenski gospodar*, »Knjige za gospodinjo,« *Slovenski gospodar* 62, št. 14 (1928), 12, pridobljeno 1. 7. 2024, *Digitalna knjižnica Slovenije – dLib.si*, <http://www.dlib.si/?URN=URN:NBN:SI:DOC-7DKGEU89>.

avtorstvu receptov oziroma knjige nisem zasledila nobenega podatka, je bil pa Turk znan po tem, da je izdajal dela brez navedbe avtorjev.⁸²

Zadnji urednik, Božo Račič,⁸³ po izobrazbi učitelj, je sredi tridesetih let prejšnjega stoletja izdal dve knjižici, imenovani *Nova kuharska knjižica za ceneno in tečno hrano iz domačih pridelkov*. Prva je izšla leta 1934, druga pa leta 1935, obe v založništvu podjetja Reklama Saturn iz Ljubljane. Zanj to ni bila prva izkušnja z ustvarjanjem kuharskih knjig, saj je pred tem, v dvajsetih letih, že izdal dve kuharski knjigi (1924, neznana letnica).

Kuharski knjigi oziroma knjižici, ki sta izšli v letih 1934–1935, bolj spominjata na dobrih sto strani dolg reklamni katalog za gospodinje kot pa na zbirko navodil za kuhanje – vsaka druga ali tretja stran je namreč oglas za takšno ali drugačno gospodinjsko opremo, produkt ali storitev,⁸⁴ navodila za kuhanje so kratka in ponekod relativno površno napisana,⁸⁵ hkrati pa recepti bolj ali manj neposredno svetujejo uporabo specifičnega izdelka. Dober primer je recept za sladico, imenovano »Peščera torta«, ki je podan v vsega skupaj štirih stavkih, ob tem pa priporoča uporabo pecilnega praška »Adria«.⁸⁶ To niti ni tako presenetljivo, saj je knjižico založilo reklamno podjetje Saturn, njen namen pa je bil najverjetneje povezan prav s promocijo slovenskih izdelkov in storitev. O večjih razlikah med obema izdajama ne moremo govoriti – druga je po obsegu daljša za okoli deset strani in prinaša približno deset novih receptov. V obravnavanih časopisih ni bilo zaznati niti enega oglasa za *Novo kuharsko knjižico* ali podatka o nakladi, kljub temu pa je bilo zanimanja zanjo očitno dovolj, da so jo izdali dvakrat.

Primerjava časopisov in kuharskih knjig kaže, da je bil spekter najdenih sestavin v časopisih v primerjavi s knjigami za slabih 15 odstotkov manjši. Analiza obravnavanih kuharskih knjig pa pokaže, da so imele tiste, namenjene meščanskemu okusu, ki so bile tudi najdražje, največji spekter sestavin izmed vseh obravnavanih tiskanih medijev. Od skupno 202 najdenih sestavin jih največ (178) najdemo v kuharici Felicite Kalinšek iz leta 1923 ter kuharici Minke Govekar (161) iz leta 1938. Ti dve odstopata od drugih tudi po večji prisotnosti rib (in drugih vodnih živali) v receptih.⁸⁷ V kuharicah Marije

82 Logar, »Turk Anton (1856–1934)«.

83 Rodil se je leta 1887 v Čatežu. Njegov oče je bil nadravnatelj, kar je verjetno botrovalo Božovi odločitvi, da se tudi sam izobrazi za učitelja. V medvojnem obdobju je deloval kot ravnatelj Državnega osrednjega zavoda za žensko domačo obrt (1925–46). – Boris Orel, »Račič Božo (1887–1980)«, v: *Slovenska biografija*, spremenjeno 9. 3. 2025, <https://www.slovenska-biografija.si/oseba/sbi478956/>.

84 Ogllaševali so skoraj izključno slovenski gospodarski subjekti (trgovci, proizvajalci ter različne kreditno-hranilne in zavarovalne ustanove), ki so pokrivali širok spekter storitev in dobrin za široko rabo (čiščenje oblek, barvanje, pohištvo, mali gospodinjski aparati, peči in štedilniki, žarnice, različni ekstrakti za juho, čokolada, pecilni prašek, zobna pasta, kozmetika, kruh, kava, malinovec, oblačila, blago, semena, ogledala in stekla, meso, radio, papir, kuriva /premog, drva, koks/, vodovodne instalacije idr.). – Božo Račič, *Nova kuharska knjižica za ceneno in tečno hrano iz domačih pridelkov* (Ljubljana: Reklama Saturn, 1934).

85 Takšna oblika podajanja receptov je značilnejša za časopis kot knjigo, saj so objave v časopisih bolj prostorsko zamejene.

86 Račič, *Nova kuharska*, 92.

87 Kljub temu velja omeniti, da je bila knjiga *Družinska kuhinja* Marte Uršič kulinarčno vezana na kuhinjo Julijske krajine, kar je predvsem opazno v poglavjih *Ribe* ter *Morski raki in polenovka*, v katerih recepti kažejo poznavanje ne le različnih vrst rib, ampak tudi številnih načinov, kako jih pripraviti.

Remec, Gizele Majeve, Marte Uršič in Antona Turka najdemo med 117 in 140 različnih sestavin. Na zadnjem mestu po raznolikosti sestavin stojita kuharski knjižici Boža Račiča z 80–89 najdenih sestavin.⁸⁸

Kljub temu bi bila domneva, da so v Račičevi kuharici samo enostavni recepti, napačna. Primerjava receptov za telečjo obaro (ajmoht, obaro s telečjim mesom, telečje meso v obari, primorski žvacet)⁸⁹ pokaže, da je Račičev recept zahteval največ (12 do 13) različnih sestavin.⁹⁰ Temu so sledili Kalinšek in Remec z recepti z 11 sestavinami ter Turk in Govekar vsak z enim receptom z 10 sestavinami. Najmanj (5) sestavin za pripravo telečje obare je navedla Gizela Majeve. Zanimiva je tudi primerjava samih vsebin med skupno enajstimi najdenimi različicami recepta. Vsak recept je pričakovano vseboval telečje meso (v enem primeru že pečeno) in maščobo. Deset receptov je vsebovalo moko, ki so jo praviloma uporabljali v kombinaciji z maščobo oziroma v prežganju.⁹¹ Kar sedem receptov je vključevalo tudi limonovo lupino⁹² in v enakem številu tudi limonov sok, kis ali vino. V šestih receptih najdemo majaron, v petih pa čebulo. Pri treh receptih v telečjo obaro pridejo še korenje, korenina peteršilja in parmezan – ta se je pojavil samo pri receptih Minke Govekar. Pri njej in pri Feliciti Kalinšek zasledimo tudi uporabo muškata oreščka. Sestavine, kot so poper, kumare, pretlačen paradiznik, jajca, krompir in zelena, so bile v obravnavanih receptih najmanj pogoste.⁹³

Sklep

Analiza in razumevanje medijev predstavlja pomemben vidik in vir spoznavanja določene dobe oziroma kulinarike v določeni zgodovinski dobi. Medvojno obdobje se kaže kot še posebej zanimivo, saj je takrat prišlo do občutnih sprememb na področju medijev, ki so prenašali kulinarične vsebine. Na eni strani je tedaj mogoče zaznati porast števila ženskega časopisja. Ženskam namenjenih časopisov ali časopisnih prilog je bilo občutno več kot pred prvo svetovno vojno, hkrati pa so bili časopisi (za razliko

88 Prešeren, »Prehranska paleta,« 95–100.

89 Recept za telečjo obaro najdemo tudi v vseh štirih obravnavanih časopisih, ne najdemo ga pri Majevi in v prvi izdaji Račičeve knjižice.

90 Največ različnih sestavin (14) najdemo sicer v receptu, objavljenem v tretji številki časopisa *Vigred* leta 1939.

91 V kulinarični praksi prežganje pomeni moko, prepraženo z maslom, ki jo lahko z dodatkom različnih tekočin preoblikujemo v razne omake. Gre za eno večjih kulinaričnih »odkritij« visoke francoske kuhinje zgodnjega novega veka, ki se je nato najkasneje v prvih desetletjih 20. stoletja razširilo v kuhinjo ljudskih množic. – Več o tem v: Prešeren, »Prehranska paleta,« 89. Jean-Louis Flandrin, Philip Hyman in Mary Hyman, *Le cuisinier François* (Pariz: Montalba, 1983). Tehnika je z družbeno širitvijo dobila tudi svoje variacije, v katerih so maslo nadomestili z mastjo ali oljem.

92 Limonove lupine ne najdemo pri Turku, Majevi in Račiču, medtem ko limonov sok zasledimo tako pri Majevi kot pri enem izmed treh receptov pri Turku. Splošno gledano, je analiza sestavin kuharskih knjig pokazala, da je limona (z velikim poudarkom na lupini) skupaj s kisom, soljo in sladkorjem spadala v sklop temeljnih in osnovnih začimb. – Več o tem Prešeren, »Prehranska paleta,« 107–09.

93 Felicita Kalinšek, *Slovenska kuharica, VII. izdaja* (Ljubljana: Jugoslovanska knjigarna, 1923). Marija Remec, *Kuharica v kmečki, delavski in preprosti meščanski hiši* (Ljubljana: Družba Svetega Mohorja, 1931). Anton Turk, *Spretna kuharica* (Ljubljana: Anton Turk, 1922). Račič, *Nova kuharska. Majeve, Nova kuharica. Pčelnikov, Gospodinjstvo.*

od gospodinjskih tečajev) dostopni relativno širokemu delu prebivalstva. To pomeni, da so tudi recepti in nove ideje o kuhanju ter prehrani postajali dostopnejši. Na drugi strani so se v tem času začele pojavljati kuharske knjige in recepti, eksplicitno namenjeni preprostejšim gmotnim razmeram, ki so bile značilne za večino slovenskega prebivalstva, živečega na obravnavanem območju Dravske banovine in Julijske krajine. S tem je tudi sama vsebina receptov postajala dostopnejša širšim delom prebivalstva (tj. z manjšim številom sestavin, preprostejšimi sestavinami, manj kompleksnimi recepti, časovno manj zahtevnimi recepti). Pri tem pa je treba poudariti tudi vpliv avtoric in njihovih življenjskih poti na to, kakšne recepte so objavljale in komu so bili ti namenjeni. Minka Govekar in Felicita Kalinšek sta sicer prihajali iz različnih socialnih okolij, vendar sta obe dosegli relativno visoko izobrazbo za njun čas in delovali v meščanskem okolju, ki je zahtevalo ali pričakovalo pripravo časovno potratnejših in po sestavinah kompleksnejših jedi. Temu bi lahko priključili tudi delo Gizele Berlinger Ferjančič, ki je svojo kuharsko knjigo zastavila na zelo inovativen način. Na drugi strani imamo Marijo Remec, ki ni pridobila višje šolske izobrazbe, a je bila nadarjena avtorica, obkrožena z visoko izobraženimi ljudmi, ki so tudi sami pisali. Prav tako ne smemo pozabiti, da je kljub temu, da ni uradno pridobila kvalifikacij učiteljice, poučevala delavske gospodinje na večernih tečajih in je kot učiteljica morala prilagoditi vsebine svojih ur preprostejšim gmotnim razmeram. Za konec pa je treba izpostaviti še nekaj: delo Marije Remec (in njej podobnih avtoric), ki se je začelo v času prve svetovne vojne in nadaljevalo v obdobju med obema vojnama, je predstavljalo dobro izhodišče za kuhinjo med drugo svetovno vojno. Veliko pomanjkanje, ki ni nujno vezano samo na vojno, pa je vsekakor njen pomembni del, saj že samo po sebi zahteva popolnoma nov pristop, takšen, ki v ospredje postavlja načela varčnosti, skromnosti in navsezadnje iznajdljivosti.

Viri in literatura

Časopisni viri

- *Mati in gospodinja*, 1926, 1932, 1933.
- *Mladika*, 1923, 1932, 1933, 1935.
- *Ljubljanski zvon*, 1932.
- *Novi list*, 1930.
- *Slovenski gospodar*, 1928.
- *Vigred*, 1929–1932, 1935.
- *Žena in dom*, 1930.
- *Ženski svet*, 1930, 1932.
- *Ženski svet*, priloga *Naš dom*, 1933, 1934, 1938.

Literatura

- A. R. »Knjiga za naše gospodinje.« *Mati in gospodinja* 1 (1932): 4–5. Pridobljeno 1. 7. 2024. <http://www.dlib.si/?URN=URN:NBN:SI:DOC-6PNJLFOG>.
- Amon, Smilja. »Vloga slovenskega časopisja v združevanju in ločevanju slovenske javnosti od 1797 do 1945.« *Prispevki k zgodovini slovenskih medijev* 15 (2008): 9–24. Ljubljana: Fakulteta za družbene vede. Pridobljeno 1. 6. 2024. <http://www.dlib.si/?URN=URN:NBN:SI:DOC-RZ2CXCXM>.
- Amon, Smilja. *Tisk in politika v Jugoslaviji (1918–1941)*. Ljubljana: Fakulteta za družbene vede, 1996.
- Anderson, Benedict. *Zamišljene skupnosti: O izvoru in širjenju nacionalizma*. Ljubljana: Studia Humanitatis, 1998.
- Bačer, Karel. »Govekar – Vasič Minka.« V: *Obrazi slovenskih pokrajin*. <https://www.obrazislovenskihpokrajin.si/oseba/govekar-vasic-minka/>. Pridobljeno 4. 7. 2025.
- Bourdieu, Pierre. *Distinctions: A Social Critique of the Judgement of Taste*. London, New York: Routledge, 2010.
- Breclj, Marijan. »Belinger Ferjančič, Gizela (1887–1976).« V: *Slovenska biografija*. Spremenjeno 15. 3. 2025. <http://www.slovenska-biografija.si/oseba/sbi1001880/#primorski-slovenski-biografski-leksikon>.
- Briggs, Asa in Peter Burke. *Socialna zgodovina medijev: Od Gutenberga do interneta*. Ljubljana: Založba Sophia, 2005.
- Budna Kodrič, Nataša. »Žensko časopisje in novinarstvo.« V: *Splošno žensko društvo 1901–1945*. Uredili Nataša Budna Kodrič in Aleksandra Serše, 268–77. Ljubljana: Arhiv Republike Slovenije, 2003.
- Buttolo, Franca. »Belinger Ferjančič, Gizela (1887–1976).« V: *Slovenska biografija*. Spremenjeno 15. 3. 2025. <http://www.slovenska-biografija.si/oseba/sbi1001880/#novi-slovenski-biografski-leksikon>.
- Buttolo, Franca. »Berlinger-Ferjančič Gizela.« V: *Poskusna gesla za novi Slovenski biografski leksikon*. Uredil Andrej Vovko. Ljubljana: ZRC SAZU, 2001.
- Ellis, Frank. *Rural Livelihoods and Diversity in Developing Countries*. Oxford: Oxford University Press, 2000.
- Ericksen, Polly J. »Conceptualizing food systems for global environmental change research.« *Global Environmental Change* 18, št. 1 (2008): 234–45. Pridobljeno 15. 8. 2025. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0959378007000659>.
- Flandrin, Jean-Louis, Philip Hyman in Mary Hyman. *Le cuisinier François*. Pariz: Montalba, 1983.
- Fortuna, Barbara. »Leposlovje v Ženskem svetu (1923–1941).« Diplomski naloga. Ljubljana: FF, 2014.
- Godina-Golija, Maja. »Pomen kuharskih knjig za etnološko raziskovanje prehrane.« *Traditiones* 30, št. 1 (2001): 293–302. Pridobljeno 15. 6. 2024. <https://www.dlib.si/details/urn:nbn:si:doc-1k7swess/>.
- Godina-Golija, Maja. »Pomen uvajanja krompirja za spreminjanje prehrane na Slovenskem.« *Traditiones* 27 (1998): 25–38. Pridobljeno 15. 6. 2024. <https://www.dlib.si/details/URN:NBN:SI:doc-QW8GAQZK?ty=1998>.
- Grafenauer, Ivan. »Govekar, Fran (1871–1949).« V: *Slovenska biografija*. Spremenjeno 9. 3. 2025. <https://www.slovenska-biografija.si/oseba/sbi210261/>.
- Gržan, Karel. *Sto duhovnikov, redovnic in redovnikov na Slovenskem*. Ljubljana: Prešernova družba, 2006.
- Hočevar, Pavla. *Pot se vije: Spomini*. Trst: Založništvo tržaškega tiska, 1969.
- Hočevar, Toussaint. *The Structure of the Slovenian Economy. 1848–1963*. New York: Studia Slovenica, 1965.
- Janović, Nikola. »Balkanologike: Teoretski prispevek k razumevanju vloge kulinarčne drugosti v

- kulturi Evrope ali zakaj je Balkan tako osovražen, čeprav ima tako okusno kuhinjo.« *Dve domovini* 31 (2010): 97–118. Pridobljeno 1. 6. 2024. <https://www.sistory.si/publication/27063>.
- Jeraj, Mateja. »Minka Govekar: »Duša« splošnega Ženskega društva.« V: *Splošno žensko društvo 1901–1945*. Uredili Nataša Budna Kodrič in Aleksandra Serše, 144–54. Ljubljana: Arhiv Republike Slovenije, 2003.
 - Jevnikar, Martin. »Remec Bogumil (1878–1955).« V: *Slovenska biografija*. Spremenjeno 11. 3. 2025. <https://www.slovenska-biografija.si/oseba/sbi500611/>.
 - Kavčič, Polonca. »Berlinger Gizela.« V: *Spletni biografski leksikon znanih Primork in Primorcev*. Pridobljeno 4. 7. 2025. <http://admin.primorci.si/osebe/belinger-gizela/609/>.
 - Kranjec, Silvo. »Remec Bogumil (1878–1955).« V: *Slovenska biografija*. Spremenjeno 11. 3. 2025. <https://www.slovenska-biografija.si/oseba/sbi500611/>.
 - Kresal, France. *Zgodovina socialne in gospodarske politike v Sloveniji od liberalizma do druge svetovne vojne*. Ljubljana: Cankarjeva založba, 1998.
 - Leskošek, Vesna. »Minka Govekar (1874–1950).« V: *Pozabljena polovica: portreti žensk 19. in 20. stoletja na Slovenskem*. Uredile Alenka Šelih, Milica Antić Gaber, Alenka Puhar, Tanja Renner, Rapa Šuklje in Marta Verginella, 134–38. Ljubljana: Tuma, SAZU, 2012.
 - Logar, Janez. »Turk Anton (1856–1934).« V: *Slovenska biografija*. Spremenjeno 11. 3. 2025. <https://www.slovenska-biografija.si/oseba/sbi734655/>.
 - Lotrič, Petra. »Lik ženske v slovenskem ženskem revijalnem tisku: (med dvema vojnami, po 2. svetovni vojni in na prelomu tisočletja).« Diplomsko naloga. Ljubljana: FDV, 2004.
 - *Maria DEBEVEC : Family tree by Robert FONDA (rfonda) - Geneanet*. Pridobljeno 6. 7. 2024. <https://gw.geneanet.org/rfonda?lang=en&n=debevec&p=maria>.
 - *Marija Debevec (Hren) (1847 - 1890) - Genealogy*. Spremenjeno 23. 9. 2022. <https://www.geni.com/people/Marija-Debevec/6000000010976720495>.
 - *Marija Remec (Debevec) (1869 - 1956) - Genealogy*. Spremenjeno 27. 4. 2022. <https://www.geni.com/people/Marija-Remec/6000000033685011888>.
 - Marinčič, Katarina. »Terezija Kalinšek – s. Felicita (1865–1937).« V: *Pozabljena polovica: portreti žensk 19. in 20. stoletja na Slovenskem*. Uredile Alenka Šelih, Milica Antić Gaber, Alenka Puhar, Tanja Renner, Rapa Šuklje in Marta Verginella, 79–82. Ljubljana: Tuma, SAZU, 2012.
 - Mihurko Poniž, Katja. »Odkar dobivam Ženski svet ne poznam več malodušnosti.« *Zgodovina za vse* 16, št. 2 (2009): 118–32.
 - Mohorič, Milena. »Sodobni slovenski ženski listi.« *Ljubljanski zvon* 10 (1932): 606–15. Pridobljeno 3. 7. 2024. <https://www.dlib.si/details/URN:NBN:SI:doc-0GHFGCCG>.
 - Nežmah, Bernard. *Časopisna zgodovina novinarstva na Slovenskem med letoma 1797–1989*. Ljubljana: Študentska založba, 2012.
 - Orel, Boris. »Račić Božo (1887–1980).« V: *Slovenska biografija*. Spremenjeno 9. 3. 2025. <https://www.slovenska-biografija.si/oseba/sbi478956/>.
 - Postrak, Monja. »Delovanje ženskih odsekov telovadnega društva Orel med obema svetovnimi vojnami.« Magistrska naloga. Maribor: FF, 2018.
 - Prešeren, Tereza. »Vpliv vojne na prehrano: primer druge svetovne vojne v Ljubljani (1940–1945).« Diplomsko naloga. Koper: FHŠ, 2020.
 - Prešeren, Tereza. »Prehranska paleta okusov med obema vojnami: imaginarij, gospodarstvo in slovenska družba v prvi Jugoslaviji.« Magistrska naloga. Koper: FHŠ, 2024.
 - Račić, Božo. *Nova kuharska knjižica za ceneno in tečno hrano iz domačih pridelkov*. Ljubljana: Reklama Saturn, 1934.
 - *Slovenika: slovenska nacionalna enciklopedija A-O*. Ljubljana: Mladinska knjiga, 2011.
 - *Slovenika: slovenska nacionalna enciklopedija P-Ž*. Ljubljana: Mladinska knjiga, 2011.
 - *Slovenski biografski leksikon, prva knjiga (1925–32)*. Ljubljana: Zadržna gospodarska banka.
 - *Slovenski biografski leksikon, tretja knjiga, deveti zvezek (1960)*. Ljubljana: Zadržna gospodarska banka.

- Starec, Saša. »Kuharske knjige in 'Slovenska kuhinja.« *Glasnik Slovenskega etnološkega društva* 47, št. 1/2 (2007): 24–8. Pridobljeno 1. 6. 2024. <https://www.dlib.si/details/URN:NBN:SI:doc-ULTK2QSI>.
- Štular Sotošek, Karmen. *Žensko časopisje na Slovenskem 1897–1997: vodnik po razstavi*. Ljubljana: Narodna in univerzitetna knjižnica, 1997.
- Uredništvo. »Govekar Minka (1874–1950).« V: *Slovenska biografija*. Spremenjeno 15. 3. 2025. <https://www.slovenska-biografija.si/oseba/sbi210709/>.
- Vehar, Maja. »Bibliografija leposlovja v časopisu *Domoljub* (1934–1944).« Univerza v Ljubljani, 2016.
- Vidmar, Saša. »Berlinger Gizela.« V: *Obrazi slovenskih pokrajin*. Pridobljeno 4. 7. 2025. <https://www.obrazislovenskihpokrajin.si/en/oseba/belinger-gizela/>.
- Vidovič-Miklavčič, Anka. »Slovenska krščanska ženska zveza.« V: *Splošno žensko društvo 1901–1945*. Uredili Nataša Budna Kodrič in Aleksandra Serše, 490–503. Ljubljana: Arhiv Republike Slovenije, 2003.
- Vode, Angela. *Spol in upor: Zbrana dela Angele Vode, 1. knjiga*. Ljubljana: Založba Krtina, 1998.
- Vodopivec, Peter. »Kulturno-duhovne razmere na Slovenskem v 19. stoletju.« *Bogoslovni vestnik* 1 (2007): 9–17. Pridobljeno 1. 6. 2024. <http://www.dlib.si/?URN=URN:NBN:SI:DOC-OIRSFSTM>.
- Ziegelman, Jane in Andrew Coe. *A Square Meal: A Culinary History od the Great Depression*. New York: HarperCollins Publishers, 2016.
- Žnidaršič Žagar, Sabina. *Ženski pa so vzrasle svetlejšje dolžnosti nego kuhati in prati: Podoba in pojavnost žensk na Slovenskem – Slovenke, od sredine 19. stoletja do 2. svetovne vojne*. Ljubljana: Pedagoški inštitut, 2009.

Tiskani viri

- Andrejka, Rudolf. »Doneski k zgodovini uradne statistike v Jugoslaviji.« *Tehnika in gospodarstvo* 4, št. 11/12 (1938): 267–72.
- Goriška matica. *Koledar Goriške matice za leto 1932*. Gorica: Goriška matica, 1932. <https://www.dlib.si/details/URN:NBN:SI:DOC-NE4WQKAP>.
- Goriška matica. *Koledar Goriške matice za leto 1933*. Gorica: Goriška matica, 1933. <http://www.dlib.si/?URN=URN:NBN:SI:DOC-F78MIEJV>.
- Goriška Mohorjeva družba. *Koledar Goriške Mohorjeve družbe za leto 1931*. Gorica: Goriška Mohorjeva družba, 1931. <http://www.dlib.si/?URN=URN:NBN:SI:DOC-YIJ7AVVV>.
- Goriška Mohorjeva družba. *Koledar Goriške Mohorjeve družbe za leto 1932*. Gorica: Goriška Mohorjeva družba, 1932. <http://www.dlib.si/?URN=URN:NBN:SI:DOC-XXUGD6UB>.
- Kalinšek, Felicita. *Slovenska kuharica, VII. izdaja*. Ljubljana: Jugoslovanska knjigarna, 1923.
- Majeve, Gizela. *Nova kuharica*. Gorica: Goriška Matica, 1931.
- Pčeljnikov, Andrej, ur. *Gospodinjstvo in sodobna slovenska meščanska kuhinja*. Maribor: Tiskovna založba o. r. z. o. z. v Mariboru, 1938.
- Peče, Ema et al. »Gospodinjske šole in gospodinjsko slovstvo.« V: *Slovenska žena*. Uredila Minka Govekarjeva, 241–50. Ljubljana: Splošno žensko društvo, 1926.
- Račič, Božo. *Nova kuharska knjižica za ceneno in tečno hrano iz domačih pridelkov*. Ljubljana: Reklama Saturn, 1934.
- Remec, Marija. *Kuharica v kmečki, delavski in preprosti meščanski hiši*. Ljubljana: Družba Svetega Mohorja, 1931.
- Uršičeva, Marta. *Družinska kuhinja*. Gorica: Goriška Mohorjeva Družba, 1930.
- Turk, Anton. *Spretna kuharica*. Ljubljana: Anton Turk, 1922.

Tereza Prešeren

**PRINTED MEDIA AND COOKING INSTRUCTIONS:
THE CASE OF THE INTERWAR PERIOD IN SLOVENIA**

SUMMARY

In this article, the author aims to present the media that disseminated cooking instructions in the Slovenian ethnic territory of the Drava Banate and Venezia Giulia between World War I and II, based on a review of available literature, newspaper sources, and printed materials (e.g., cookbooks). The purpose of this contribution is to present the media, their audiences, geographical reach, and the authors who wrote and published recipes in four newspapers (*Ženski svet*, *Mladika*, *Vigred*, *Mati in gos-podinja*) and in the nine cookbooks discussed. Based on the examined materials, the following conclusions have been drawn: the authors who created cookery recipes and books, and sometimes led various home economics schools and courses or taught in them, largely dominated the printed media (newspapers and books). The life paths and social environments in which these authors lived or worked, along with their target audiences, shaped the structure of the cookbooks and the recipes they published. The media space for cooking instructions underwent two major shifts during the interwar period: the first was a substantial increase in the number of women's newspapers, while the second involved the advent of recipes suited for simpler living conditions, thereby reflecting different material circumstances in the media environment.