

UTJECAJ KULTURNIH PROMJENA NA PREHRANU STANOVNIŠTVA UZ SUTLU

BOŽICA SOMEK-MACHALA

Centar za etnološku kartografiju

Filozofskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu

YU, 41000 Zagreb

Đ. Salaja 3

UDK 398.29

Saopćenje sa znanstvenog skupa

U prilogu je iznijet opći usporedni prikaz prehrane slovenskoga i hrvatskog stanovništva u nekim selima uz Sutlu, s osvrtom na kulturne, ekonomske i socijalne pojave što su uvjetovale promjene u načinu prehrane stanovništva toga kraja u posljednjih sto godina.

U ovom kratkom prilogu pokušat ću opisati prehrambene navike stanovništva u trima hrvatskim i trima slovenskim selima što su smještena gotovo jedno nasuprot drugome, a razdvaja ih krivudava granična rječica Sula.

Na hrvatskoj strani to su sela Gredice kraj Klanjca, Novi Dvori i Ledine, a na slovenskoj su strani sela Orešje, Drenovec i Bizeljsko. Spomenuta sela uz obje obale Sutle čine vizualno nepravilan i isprekidani niz kuća i kućica u ukupnoj dužini otprilike šest kilometara.

Predmet istraživanja, o rezultatima kojega ovdje želim govoriti, bila je prehrana stanovnika u spomenutim selima duž hrvatsko-slovenske granice i promjene u prehrambenim navikama uvjetovane ekonomskim, socijalnim i kulturnim prilikama u posljednjih stotinjak godina. Zbog ograničenog prostora odnosno kratkoće vremena, neću posebno opisivati način pripremanja hrane, nego ću u glavnim crtama govoriti o prehrani, i to, preglednosti radi, u trima razdobljima: a) od 1900. do prvoga svjetskoga rata 1914. godine, b) u razdoblju između dvaju ratova, od 1918. do 1941. te c) u poslijeratnom razdoblju, od 1945. do danas.

Podaci su za ovaj rad čisti terenski zapis, prikupljeni od kazivača (živih stanovnika u spomenutim selima) koji su govorili na osnovi sjećanja i usmene predaje. Temom prehrane u tim krajevima, naime, dosad se gotovo nitko nije bavio, niti je išta objavljeno.

a) Razdoblje od početka stoljeća do prvoga svjetskoga rata

Povijesni podaci o životu u Hrvatskom Zagorju, što naravno vrijede i za kraj uz Sutlu, upozoravaju ponajprije na bijedne ekonomske i kulturne prilike seljaštva. Temeljno je obilježje uvjeta života zagorskoga seljaka, jedva dostojnog čovjeka, maleno gospodarstvo s velikim brojem članova kućanstva, koji su nerijetko, tjerani glađu, odlazili preko Sutle kao najamni radnici. U sva tri ispitivana sela u Hrvatskom zagorju osamdeset posto stanovnika bili su sitni zemljoposjednici sa samo jednim do dva jutra obradivih i neobradivih površina u vlasništvu, dok je ukućana često bilo i više od dest. Tek po tri ili

četiri seljaka u spomenutim selima (Gredice, Novi Dvori i Ledine) imali su u vlasništvu šest ili više jutara zemlje.

Odlazak na rad u obližnje gradove, poput Zagreba odatle udaljenog samo (otprilike) četrdesetak kilometara, bio je gotovo nemoguć jer prometnih veza naprosto nije bilo. U okolici, dakako, nije bilo ni industrije, pa su svi članovi gospodarstva ostajali na vlastitoj zemlji, a kada bi bilo moguće, zapošljavali bi se nakratko, kao najamnici, u bogatijega seljaka u okolici da bi se svake večeri vraćali kućama. Tako je siromaštvo određivalo i način prehrane. Jelo se, naime, ono što bi izraslo na vlastitoj zemlji.¹

Trgovalo se neznatno malo, poglavito vinom, a kadšto stokom, peradi ili jajima, što bi se otrgnulo od vlastitoga stola odnosno ustiju. Tako zarađenim novcem platilo bi se porez, kupilo poneku litru jestiva ulja ili petroleja za rasvjetu, te malo soli i šećera, a samo o velikim crkvenim blagdanima ili obiteljskim svečanostima (vjencanje ili krštenje djeteta) na stolu bi bilo govede juhe od kupljena mesa. Na dlanu seljaka rijetko bi se novac "zagrijao". Zato su seljački sinovi rijetko dobili priliku otići u naukovanje u veća mjesta. Siromaštvom uzrokovana nesigurnost čvrsto bi vezivala sve ukućane za vlastito ognjište, a to je, naravno, stvaralo nepovjerenje prema svemu stranom i nepoznatom.² U takvim životnim uvjetima obrazovanje je bilo na vrlo niskoj razini. Osnovne je škole u to doba završavalo samo otprilike 10 posto seljačke djece, pa je vještinu čitanja i pisanja svladavalo manje od polovice stanovništva.

Sve je to utjecalo i na način prehrane odnosno pripremanja hrane. Krušna peć, dva do tri zemljana lonca, drvena zdjela i žlice, te poneka vilica bili su, najčešće, ukupni kuhinjski inventar. Kruh se peklo jedanput tjedno, a kolači bi razveselili djecu samo nekoliko puta godišnje. Mijesilo bi ih se uglavnom od *diganoga* (dizanog) tijesta, kvasa i pšeničnoga brašna, *nadjevalo makom*, orasima ili sirom. Još češće su bili od kukuruznoga brašna, umiješana s mlijekom ili vrhnjem bez kvasa.³ U slima Gredice, Novi Dvori i Ledine, na hrvatskoj strani dakle, sijelo se kukuruz na 80 posto oranica. Zrno je bilo namijenjeno prehrani stoke i peradi, dok se od brašna, spravljalo kašu, kruh ili žgance za prehranu ljudi. Pšenicu, i ostale žitarice sijalo se na neznatno malim površinama, a od povrća se sadilo poglavito krumpir, kupus, grah, bob, leću i repu, što je bilo osnovom prehrane seljaka tijekom cijele godine.⁴ Svježe, ubrano voće jelo se vrlo rijetko. Sušili su ga, naime, i poslije kuhali kao dodatak kukuruznom brašnu s malo soli od čega su spravljali tzv. *župu* ili *podmeteno*. I danas su poznata jela, po domaći nazvana *slivnjak* - od šljiva, a ukuhavale su se još sušene jabuke i kruške.⁵ Takva tkuća jela pripremalo se gotovo svakodnevno zimi za večeru, a ponekad i za objed. Ukuhavanjem kukuruznog brašna zgušnjivalo bi se i "pojačavalo" varivo od boba, a često bi ga jeli i u obliku žganaca začinjenih ponekim čvarkom. Uz to je bila poslužena zelena salata ili salata od kiscloga kupusa.

1. kazivač: Stjepan Vlahović, Gredice, star 82 g.

2. kazivač: Lujo Vlahović, Gredice, 73 g.

3. kazivačica: Vlahović (ime nepoznato), Novi Dvori, stara 75 g.

4. kazivači: mještani Gredica i Novih Dvora

5. isto

Pšenično brašno čuvalo bi se samo za kolače.

Za zajutak bi se maloj djeci dalo šalicu mlijeka i komadić *prosjače*, tj. kukuruznoga kruha, dok bi odrasli ukućani jeli *zafrišanu juhu* (juhu na zaprsci od brašna), ili suho voće s vinom od jabuka ili krušaka. Drugi puta doručak bi se sastojao od kruha, luka i vina, a kadšto i od žganaca na prepečenu luku. Rjeđe bi domaćica uz to poslužila i bijelu kavu spravlјenu od pržena ječma.⁶

Težaci bi dobivali krepkiji doručak - sušenu kobasicu, komad slanine ili pečena jaja.

Pečenu svinjetinu, gulaš od svinjećeg ili kokošnjeg mesa zagorski je seljak jeo samo u najsvčanijim prilikama. Kako je već rečeno malo se toga kupovalo, jer je izvor gotovo svih sirovina za prehranu bio vlastiti vrt, polje, svinjac odnosno kokošinjac. Naravno da je način pripremanja hrane bio vrlo jednostavan i nemaštovit. Ta gdje bi čuli nešto o hranjivosti određenih namirnica ili pročitati raznovrsne recepte. Meso bi jeli prigodom kolinja. Svinjetinu bi zapekli u mast ili sušili kako bi dio sačuvali za zimu i proljeće. Od određenoga dijela pravili su kobasice. I perad se najčešće peklo, rjeđe pohalo ili pirjalo.⁷

Goveđe odnosno teleće meso nije se jelo, osim ako je kravu valjalo zaklati zbog bolesti ili ozljede, jer je krupna stoka bila vrednija za zaprežnim kolima ili plugom u polju. Osim toga krava je davala mlijeko od kojega se moglo napraviti svježi ili na suncu sušen sir kao nadomjestak za mast ili ulje.

Kada bi seljak pošao u potragu za sezonskim najamnim poslom, ponio bi sa sobom komad kukuruznoga kruha i glavicu luka, a prava bi raskoš bila kad je mogao ponijeti i komadić slanine ili suhe kobasice.⁸

U Orešju, Drenovcu i Bizeljskom uz desnu slovensku obalu Sutle, seljački je stol bio znatno bogatiji - obilatiji i kvalitetniji. Slovenski je seljak u tome kraju, u razdoblju do prvoga svjetskoga rata imao više zemlje - siromaštvo je bilo znatno manje nego u Zagorju. Prosječno je gospodarstvo obrađivalo dva do pet jutara zemlje, a obitelj je imala po dvoje do najviše četvero djece koja bi s navršениh 14 godina odlazila "u svijet".⁹ Na imanju bi ostajao brat-nasljednik koji bi preuzimao obvezu brinuti o mladima - isplatiti ih ili školovati, a sestre dobro udati. Unatoč tima obavezama, on je uz discipliniran rad i dobru organizaciju od zemlje mogao očekivati vrijedan prinos.¹⁰ Viškove proizvodnje bi se prodavalo, a novcem bi se postupno braću isplatilo. Bolja organizacija rada u Slovenaca, i veća prosvijećenost, zahvaljujući djelomice i primjeni iskustava što bi ih donosila braća koja bi se povremeno vraćala, omogućavala je i brže uvođenje novina na poljoprivrednim gospodarstvima a veći posjed je dopuštao sisanje ili sađenje raznovrsnijih žitarica, odnosno povrća. To je naravno uvjetovalo veću kvalitetu i raznovrsnost u prehrambenim navikama stanovništva.

U razdoblju od 1914. sijalo se u Orešju, Drenovcu i Bizeljskom znatno više pšenice, nego u hrvatskim selima na drugoj obali Sutle. Dok je zagorski seljak obradivu zemlju

6. kazivači: mještani sela Ledine

7. kazivačica: Dragica Galić, stara 74 g.

8. isto

9. kazivač: Franc Premelč, Drenovec, star 75 g.

10. kazivač: Franc Maluč, Orešje, star 82 g.

morao "čuvati" za sjetvu kukuruza kako bi prehranio brojnu obitelj i stoku, dotle se na znatno većem posjedu Slovenaca za kolač, kvalitetniji kruh i žgance moglo sijati *hajdinu* (heljdu).¹¹ Zato se Slovenac mogao i narugati Zagorcu što jede *prosjaču*, (kukuruzno brašno, voda i sol) dok on peče *zmesni kruh* (od smjese pšeničnoga i kukuruznog brašna, uz dodatak kvasca i mlijeka).¹²

Imao je, osim toga, više svinja i peradi, pa je hrana bila mrsnija, s više masti i čvaraka, a uz svakidašnje varivo prilog je znatno češće bio komad mesa. Dok je Zagorac klao zimi jednu do dvije svinje za upola manju obitelj.

Valja reći da se u oba kraja zimi i u proljeće jelo tri puta na dan, a ljeti kada se dulje radilo i četiri do pet puta dnevno.

Uobičajeni je jutarnji obrok u slovenskim selima bio juha na zapršci sa žgancima ili kruhom. Za objed bi se u toku radnoga tjedna jelo varivo od graha, leće, krumpira, kiseloga kupusa ili repe, te kao prilog suho meso, slaninu, kobasice ili pečeno meso, meso zaliveno mašću, dok je za večeru na jelovniku znalo biti suhoga voća ukuhana u kukuruznu kašu, žganaca začinjjenih čvarcima, tzv. restana (pirjana) krumpira sa zagrijanim čvarcima ili pak pečenoga krumpira u ljusci sa salatnom od crne rotkvice ili cikle.

Nedjeljom i praznicima u trima slovenskim selima najčešće, gotovo redovito, kuhalo se juhu od kupljena goveđeg mesa uz koje se posluživalo umak od kopra ili hrena, kuhani krumpir i salatu od kiseloga zelja.¹³

Ljeti, u doba težih poljoprivrednih radova, juha je bila znatno hranjivija. Spravljali su je od suhoga mesa s ukuhanim domaćim rezancima. Uz variva je na stolu slovenskoga seljaka često bilo suhoga mesa, kobasica ili slaninc, a desert je bivao kolač, umiješan od heljdina brašna i sira.

U vrijeme crkvenih praznika ili obiteljskih svečanosti često bi se pirjalo ili peklo meso peradi. *Furingaše* (prijevoznike vina), domaćin bi počastio *terjetom* (pecivom namočenim u vinu i prepečenim u tavi i posutim šećerom). Pokladni je pak običaj u stanovnika Orešja, Drenovca i Bizeljskog bio skuhati i suhu svinjčju glavu.¹⁴

Dodajmo još da su Slovenci običavali variva kuhati sa zaprškom uz dodatak mlijeka ili vrhnja, dok je u varivu Zagoraca povrće plivalo u goloj vodi ili bi se ukuhalo s kašom od brašna.¹⁵

b) Razdoblje od 1918. do 1941. godine.

Zagorska sela

Gradnja prometnica omogućuje stanovnicima ovih sela odlazak u gradove i veća mjesta u široj okolici gdje je razvijen obrt ili se pojavljuju zameci industrijske proizvodnje (Brežice, Celje ili Maribor u Sloveniji, te Varaždin, Krapina i Zagreb u Hrvatskoj) pa seljaci stječu nove navike, iskustva i postupno se prilagođuju životu u novim uvjetima. Podmlatku je, štoviše, moguće upisati se u nove gospodarske škole u Sloveniji i Hrvatskoj.

11. kazivačica: Tončka Demikovič, Orešje, stara 76 g.

12. kazivačica: Slavica Knapič, Bizeljsko, stara 82 g.

13. isto

14. kazivačica: Tončka Demikovič

15. kazivač: Ivan Šekoronja, Bizeljsko, star 70 g.

Sa bogatijih gospodarstva odlazilo bi u škole i po tri do četiri mladića, kako bi stekli nova znanja o obradi tla, uzgoju loze, voćarstvu i - poljoprivredi općenito. Po povratku sa školovanja postaju korisni savjetnici ostalim suseljanima i na vlastitim imanjima zorno pokazuju kakve su koristi od novih postupaka u obradi zemlje i sadnje dotad nepoznatih sorti grožđa, povrća i voćaka. To znatno unapređuje poljoprivrednu proizvodnju i povećava standard sela.¹⁶ Velik je pozitivan utjecaj novoootvorenih čitaonica i tiskane riječi općenito. Sve je čitanije štivo gospodarski priručnik, a u selima se pojavljuju i putujući učitelji poljoprivredni savjetnici, te agronomi u središtima kotara, a rezultat je kvalitetnija i raznovrsnija proizvodnja, pa tako i veća kultura prehrane - raznovrsniji jelovnik u seljačkim kućama.

Drugi je važan rezultat sveopćega prosvjetiteljskog vala u poljoprivrednim krajevima, osnivanje seoskih zadruga koje brinu o opskrbi sjemenom i nabavci sredstava za zaštitu bilja, te poljoprivrednih strojeva. Uloga je zadruga bila pomoći seljaku i u plasmanu viškova njegovih proizvoda. Tako zadruge postaju sabirališta voća, povrća i vina zbog prodaje na udaljenijim tržištima.

Prometne su veze omogućile, odnosno pojednostavile i transport stoke na udaljenija tržišta, pa se u to doba pojavljuju na obje strane Sutle tzv. *kokošari*, *mešetari*, *furin-gaši* i sl., koji otkupljuju poljoprivredno-stočarske proizvode izravno od seljaka (vino, voće, jaja, grah, perad...) i odvoze ih u gradove Zagreb, Maribor, Ljubljano, pa čak i preko granice u Italiju, Francusku i Austriju.

U razdoblju između dvaju svjetskih ratova sije se sve kao i prije, uz manje površine pod ječmom i raži. Jedino je pšenice znatno više. Smanjuje se proizvodnja leće i boba, ali seljaci više sade rajčicu, papriku i grašak.

U prehrani i dalje prevladava kašasta hrana, ali postupno ustupa mjesto varivima sa zaprškama od bijeloga brašna. Kuha se, uz to, s više masti, te suhe dimljene slanine i mesa kao prilozima. Stanovnici Gredica, Novih Dvora i Ledina, malo po malo, mijenjaju stare navike. Jelovnik im postaje raznovrsniji. Na stolu je sve više mesa, i to pirjanoga, pečenog ili pohanog. Iz grada stiže riža, što zamjenjuje *gersl* (ječmenu kašu). Novost su i umaci, kakve su susjedi Slovenci spravljali i prije, od kopra ili hrena.¹⁷ Ljetna salata postaje *regvart* (divlji radič), a Zagorci počinju kupovati i zelene salate u glavicama. Krastavce su prije ukiseljavali u vodi na ljetnome suncu uz koricu kruha i grančicu kopra, a sada ih počinju pripremati za zimu u octu. Dok se u prijašnjemu razdoblju kvas pripremalo jedino od tropa grožđa i mošta, ili od odstajaloga tijesta, sada ga zamjenjuje *germa* (kvasac) što ga spravljaju specijalizirani proizvođači, a negdašnja *prosjača* ustupa mjesto kruhu od pšeničnoga i kukuruznog brašna, tzv. *zmesni kruh*.¹⁸ Prehranu djece seljaci u Hrvatskom zagorju počinju obogaćivati ukuhavanjem šljiva u pekmez. Na stolu sve češće ima kolača. Sadnju leće postupno napuštaju.

U slovenskim selima, pak, u prehranu se uvodi grašak, paprika i rajčica, sve je više sitnih kolačića od dizanoga tijesta i torti, *apodmeteno* (suho voće ukuhano s brašnom) je sve rjeđe na jelovniku. Zajuttrak, prije odlaska na teže poljske radove, postaje još hranljivi-

16. kazivač: Franc Premelč, Drenovec, star 75 g.

17. kazivačica: Ruža Somek, Gredice, stara 89 g.

18. isto

viji - jaja, primjerice, pečena na masti s čvarcima ili slaninom. U kruhu je više pšeničnoga brašna nego prije, a u prazničnim prigodama seljak jede i kruh s *rozinama* (suhim grožđicama). Prilog pirjanome mesu postaju rezanci od tijesta umiješanog sa dva do tri jaja. Nedjeljno predjelo ostaje, međutim, goveđa juha s mrkvom, peršinom i celerom. Glavna je hrana zimi, kao i prijašnjem razdoblju, kisela repa u kojoj se kuha svježije meso ili kiseli kupus, s grahom ili bez, ali uz obvezno kuhano suho meso.¹⁹ U to godišnje doba na jelovniku je kadšto i sarma (svici od listova kiseloga kupusa s mljevenim mesom i suhom slaninom).

c) Razdoblje poslije Drugoga svjetskog rata

I u slovenskim i u hrvatskim selima sve više uzgajaju rajčicu, dok je sadnja paprike slaba jer ne uspijeva u tome podneblju. Seljaci siju kvalitetnije vrste salata i po dvije vrste zelja. Grah, repa, grašak i bob ne gube "utrku", dok je crna rotkva, poznata u prijeratno doba, na jelovniku sve rjeđe, premda je sade i dalje. Postaju omiljenima, međutim, mnoge nove vrste povrća, na primjer, kelj, poriluk i mahune. Tu i tamo prihvaćen je i plavi patlidan. Krumpir ostaje gotovo nezamjenljivim prilogom jelima od mesa, ali se sve češće kupuje rižu i gotovu suhu tjesteninu. Jelovnik obogaćuje čak i konzervirana riba, kao posvemašnja novost. Bilo je, doduše, ribe na stolu i prije, ali samo na Sutli ulovljene i pečene.

Mnoge su navike, i ne samo kad je riječ o prehrani, brzo mijenjaju pod utjecajem brzih promjena u privrednome i društvenom razvoju općenito. Električna struja i industrijalizacija (čak i u nekima od ispitivanih sela) uvjetuje djelomično napuštanje poljoprivrede. Radniku u tvornici koji putuje s posla i na posao ostaje vremena tek za obradu vrta s povrćem, poneke oranice i vinograda. Mnogi stanovnici napuštaju zemlju, a pridošlice uz kuću više ne grade staju ni svinjac, rijetko čak i kokošinjac. Mlijeko kupuju od ostarjelih vlasnika poljoprivrednih gospodarstava koji se nisu odrekli dugogodišnjih navika ili pakirano, u prodavaonicama. Svinje i perad (guske, patke, purane) uzgajaju također samo stariji ljudi koje se može nazvati pravim seljacima. U kućanstva su stigli hladionici i zamrzivači u koje se sprema raznovrsno svježije meso i povrće - "starim" gospodarstvima vlastito, a u "novima" kupljene namirnice. Suvremeni stanovnici sela hranu sada spravljaaju kao u gradu. S jelovnika postupno nestaju stara domaća jela. Zadržana je a u nekih stvorena i nova, navika pripremanja zimnice ukuhavanjem voća i povrća, a recepte ljudi prepisuju ili razmjenjuju, što posve ukida razliku u prehranbenim navikama grada i sela. Tako se više ne razlikuje bitno prehrana u oba ispitivana kraja uz obale Sutele.

Možemo, na kraju, zaključiti da se prvome promatranom razdoblju hranu pripremalo od sirovina vlastite proizvodnje (vrta, polja, staje ili dvorišta), da je meso kupovano samo o blagdanima i da su jela imala sezonsko obilježje. Pripremljenu hranu nije se, zbog općega siromaštva, bacalo. U oba kraja carevala je, dakle, neimaština, i neznanje, što je uvjetovalo općenitu zaostalost. Tome valja dodati i utjecaj prometne i stvarne izoliranosti sela, čak i susjeda međusobno.

¹⁹ Kazivači: mještani Orešja, Drenovca i Bizeljskog

Postupno prosvjeđivanje, kao posljedica sveopćega napretka, na tečajevima, predavanjima, posredstvom tiskane riječi (dakle i opismenjavanje), doticaji s ljudima u drugim krajevima, osobito gradovima (kao rezultat sve bolje prometne povezanosti) te, naposljetku, elektrifikacija i industrijalizacija u poratnome razdoblju, što donosi veću kupovnu moć i opskrbljenost stanovništva, posve dokidaju razlike između sela i grada, pa tako ujednačuju odnosno uprosjeđuje prehrambene navike.

IZVORNA GRADA

Gospodarske novine, br. 1, Zagreb 1854, str. 2.

Gospodarski list, br. 9, Zagreb 1935, str. 40.

Hrvatsko Zagorje, br. 1, Zagreb 1939.

Ljetopis škole u Klanjcu - školska spomenica, Povijest državne osnovne škole u Klanjcu od osnutka 1872-1929 godine (stranice po godinama)

Arhiv Hrvatske, kutija br. 4, Pučka čitaonica u Gredicama (osnovana 1908. od strane Sokolske knjižnice varaždinskog društva Tomislav).

IZABRANA LITERATURA

Belošević, Stjepan: *Županija varaždinska i slobodni kraljevski grad Varaždin*, Zagreb 1926.

Filić, Krešimir: *Velika župa Zagorje*, Zagreb 1942.

Ivšić, Milan: *Seljačka politika - društveni život na selu*, Zagreb 1937.

Klaić, Vjekoslav: *Sutla* (zemljopisno-povijesne crtice), *Hrvatsko kolo*, Naučno-književni zbornik, Knj. VI, Zagreb 1910.

Kovačič, Fran: *Slovenska Štajerska in Prekmurje*, Ljubljana 1926.

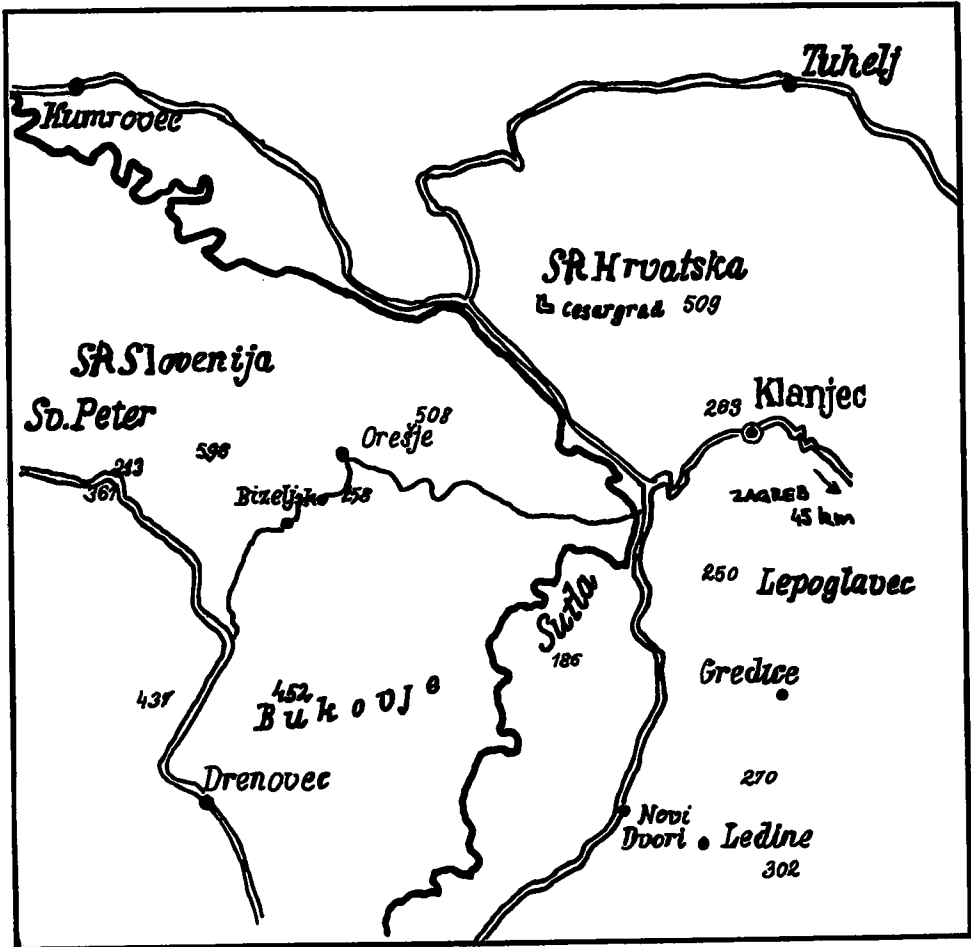
Pavličević, Dragutin: *Narodni pokret 1883. u Hrvatskoj*, Zagreb 1980.

Slavnik, Roman: *Svet med Savinjskimi Alpami in Sotlo*, *Krajevni leksikon Slovenije*, Knj. III, Ljubljana 1976.

Stojsavljević, Bogdan: *Povijest sela, Hrvatska - Slavonija - Dalmacija 1848-1918*, Zagreb 1973.

Tomašić, Dinko: *Socijalna struktura Hrvatskog zagorja, Varaždin i Hrvatsko zagorje*, *Glasnik jugoslavenskog-profesorskog društva*, Knj. XVI, sv. 11-12, Beograd 1936.





THE INFLUENCE OF CULTURAL CHANGES ON THE NUTRITION OF THE POPULATION BY THE SUTLA

Summary

The paper presents a general comparative survey of nutrition of Slovenian and Croatian populations in some villages by the Sutra, which is the border between Croatia and Slovenia.

Special emphasis is put on cultural, economic and social phenomena that caused changes in nutrition during the last hundred years.

preveo: Vitomir Belaj