

VSEBINA

Uvod	11
1. Izhodišča raziskave	13
2. Prehrana na Slovenskem od novega do srednjega veka	17
2.1. Metoda	17
2.2. Prehrana v 19. stoletju	18
2.3. Valentin Vodnik, konec 18. stoletja	21
2.4. Prehrana v 17. stoletju	21
2.5. Paolo Santonino - 1485-1487	22
2.6. Briksenski urbar za blejsko gospostvo 1253	28
3. Skupne sestavine kuhinjske kulture slovanskih ozemelj. "Ljudska kuhinja" in etimologije.....	31
3.1. Metoda	31
3.2. Imena in postopki, ki jih je mogoče povezati	32
3.2.1. Prga	32
3.2.2. Kaša	32
3.2.3. Kolivo	33
3.2.4. *Tlakno.....	33
3.2.5. Kiselica	33
3.2.6. Močnik	34
3.2.7. Pečeno nekvašeno testo iz moke in vode.....	35
3.2.8. Hleb	38
3.2.9. Juha.....	38
3.2.10. Kvas	39
3.2.11. Slad.....	40
3.2.12. Pogača.....	40
3.2.13. Sir	40
3.2.14. Meso.....	41
4. Arheologija poskusov	43
4.1. Metoda	43
4.2. Poskusi	44
4.2.1. Kamnita kupolna peč	44
4.2.2. Odprto ognjišče	47
4.2.3. Brezkupolna peč	65
4.2.4. Zajemalka, kuhalnica	73
4.2.5. Izdelava podnic	73
4.2.6. Pridelava prosa	75
4.3. Razprava	75
4.3.1. Zunanja temperatura	75
4.3.2. Vreme	75
4.3.3. Kuhinjsko orodje in pripomočki	76
4.3.4. Posodje	76
4.3.5. Čas in delovni postopki	78
4.3.6. Odnosi	80

5. Živila	81
5.1. Žita	81
5.1.1. Pira, pšenica	81
5.1.2. Ječmen	81
5.1.3. Rž	81
5.1.4. Soržica, mešani posevek pšenice in rži	82
5.1.5. Oves	82
5.1.6. Proso	82
5.2. Sir, mlečnost in velikost črede	83
5.2.1. Krave	83
5.2.2. Ovce	83
5.2.3. Čreda	83
5.2.4. Čreda domačije na zgodnj srednjeveški Pristavi	84
5.3. Dnevna in letna poraba živil	84
5.4. Arheološki ostanki semen	85
6. Postopki in povezave	87
6.1. Postopek hleba, kvašenega kruha	87
6.1.1. Kuhinja s kupolno pečjo in kaminskim ognjiščem	88
6.1.2. Kuhinja z odprtim ognjiščem na tleh	89
6.2. Kuhinja in njena oprema	90
6.2.1. Črna kuhinja. Zgornja Gorenjska, Slovenija	90
6.2.2. Ognjiščnica. Podgora v Dolnem Pologu, Tetovsko. Makedonija	91
6.2.3. Kaminska kuhinja. Valaško, Moravska. R Češka	91
6.2.4. Idealizirana kuhinja v enoprostorni hiši z neurejenim odvodom dima	91
6.3. Postopkovni moduli	91
6.3.1. Praženje	92
6.3.2. Drobljenje	94
6.3.3. Kuhanje	94
6.3.4. Fermentiranje	95
6.3.5. Peka	96
6.3.6. Sirjenje	97
6.3.7. Konzerviranje	97
7. Druge sestavine kuhinjske kulture	99
7.1. Dnevni obroki	99
7.2. Red pri jedi	99
7.3. Pogrinjek	99
7.4. Čiščenje posode	100
8. Sklep	101
9. Literatura	103
10. Dodatek: Kuhanje v glinenih loncih na Dolenjskem pred drugo svetovno vojno (Helena GORJUP)	109

INHALTSVERZEICHNIS

1. Forschungsprämissen	115
2. Ernährung im slowenischen Gebiet von der Neuzeit bis zum Mittelalter	119
2.1. Methode	119
2.2. Ernährung im 19. Jahrhundert	120
2.4. Ernährung im 17. Jahrhundert	120
2.5. Paolo Santonino - 1485-1487	122
2.6. Das Brixener Urbar für die Herrschaft Bled von 1253	124
3. Gemeinsame Elemente der Küchenkultur in slawischen Gebieten: „Volksküche“ und Etymologien	125
3.1. Methode	125
3.2. Namen und Verfahren, die Man verbinden kann	126
3.2.1. Prga	126
3.2.2. Kaša	126
3.2.3. Kolivo	127
3.2.4. *Tlakno.....	127
3.2.5. Kiselica	128
3.2.6. Močnik	129
3.2.7. gebackener Teig ohne Triebmittel aus Mehl und Wasser	130
3.2.8. Hleb	134
3.2.9. Juha (dt. ‚Suppe‘)	134
3.2.10. Kvas	135
3.2.11. Slad (dt. ‚Malz‘)	136
3.2.12. Pogača.....	136
3.2.13. Sir (dt. ‚Käse‘)	137
3.2.14. Meso (dt. ‚Fleisch‘)	137
4. Experimentalarchäologie	139
4.1. Methode	139
4.3. Diskussion	140
4.3.1. Aussentemperatur	140
4.3.2. Wetter	141
4.3.3. Küchengeräte und Zubehör	141
4.3.4. Gefäße	141
4.3.5. Zeit und Arbeitsverfahren	144
4.3.6. Beziehungen	145

5. Lebensmittel	147
5.1. Getreidesorten	147
5.2. Käse, Milchergiebigkeit und Herdengrösse	148
5.2.1. Kühe	148
5.2.2. Schafe	148
5.2.3. Herde	148
5.2.4. Die Herde eines Hauses des frühmittelalterlichen Pristava	149
5.3. Täglicher und Jährlicher Nahrungsverbrauch	149
6. Verfahren und Beziehungen	151
6.1. Hefebrotverfahren	151
6.1.1. Küche mit einem Kuppelofen und einer Herdstelle mit Kamin	152
6.1.2. Küche mit offener Herdstelle auf dem Boden	153
6.2. Die Küche und ihre Ausstattung	153
6.2.1. Schwarze Küche. Nördliches Gorenjsko, Slowenien	153
6.2.2. Ebenerdige Herdstelle. Podgora in Dolni Polog, Raum Tetovo. Mazedonien	153
6.2.3. Kaminküche. Valašsko, Mähren. Republik Tschechien	153
6.2.4. Idealisierte Küche in einem einräumigen Haus mit nicht geregelter Rauchabfuhr	153
6.3. Verfahrensmodule	153
6.3.1. Rösten	153
6.3.2. Zerstoßen	154
6.3.3. Kochen	154
6.3.4. Fermentieren	155
6.3.5. Backen	156
6.3.6. Käseherstellung	157
6.3.7. Konservieren	158
7. Andere Bestandteile der Küchenkultur	159
7.1. Tagesmahlzeiten	159
7.2. Ordnung beim Essen	159
7.3. Das Gedeck	160
7.4. Reinigung der Gefässe	160
8. Schlussfolgerung	161
9. Bibliographie	103
10. Dodatek (Anhang): Kuhanje v glinenih loncih na Dolenjskem pred drugo svetovno vojno (Kochen in Keramikgefäßen in Dolenjsko vor dem Zweiten Weltkrieg (Helena GORJUP)).....	109