



JDBJ

© Tomo Kadilnik

Vse pravice pridržane

Brez predhodnega pisnega dovoljenja avtorja je to knjigo in njene dele prepovedano fotokopirati, shranjevati v elektronski obliki, ponatiskovati, na druge načine reproducirati in predelovati, javno predvajati ter distribuirati.

CIP - Kataložni zapis o publikaciji
Univerzitetna knjižnica Maribor

930.85(497.4Celje) : 663.674
663.674(091)

KADILNIK, Tomo

Sladoleđ in slaščičarji : družbeni in kulturni značaj sladoleđa ter njegov prihod v Celje / Tomo Kadilnik. – Celje : Jezikovno društvo barve jezika, 2008.

COBISS.SI-ID 61043457

Tomo Kadilnik

Sladoled in slaščičarji

Družbeni in kulturni značaj sladoleda ter
njegov prihod v Celje

Vsakdo vidi določeno dejanje drugače,
pripadniki iste kulture pa vidijo to dejanje podobno.

Za
dragoceno
bogatenje misli se
zahvaljujem profesorjem na
Oddelku za Sociologijo Filozofske
fakultete v Mariboru, posebej še mentorju dr. Andreju
Vovku. Če se je kaj zataknilo, so mi na pomoč priskočili
prijatelji, Zlatka, Tonka in Seneca.

Vsebina

1	UVOD – SLADOLED OB VSAKI PRILOŽNOSTI	10
2	ODDALJENA PRETEKLOST	14
3	ETIMOLOŠKA IN SEMANTIČNA OBDELAVA NEKATERIH IZRAZOV	23
4	IZUMI IN INOVACIJE	29
4.1	VLOGA SOLI PRI PRIPRAVI SLADOLEDA	29
4.2	ROČNI ZAMRZOVALNIK	31
4.3	KORNET	34
4.4	SLADOLED NA PALČKI	37
4.5	MLEČNI SLADOLED NA PALČKI, PRELIT S ČOKOLADO	38
4.6	ČLOVEK JE ŽIVEL ŽE PRED IZUMOM HLADILNIKOV	40
4.7	RAZVOJ PRINCIPOV OHLAJEVANJA IN ZAMRZOVANJA V SVETU	45
4.8	PRINCIP PRIPRAVE SLADOLEDA	48
5	SLADOLED V KUHARSKIH KNJIGAH	49
6	CELJE VPETO MED DVE SVETOVNI VOJNI, V ČAS NASTANKA NOVIH DRŽAV IN V NENEHNE SPREMEMBE	64
6.1	»NE PLJUVAJ NA TLA!«	68
6.2	STANJE OBRTI MED I. IN II. SVETOVNO VOJNO – NOV OBRтни ZAKON	71
6.3	KAM V CELJU LETA 1922 (VODNIK PO CELJU TER NJEGOVI OKOLICI)	76
6.4	SEZNAM CELJSKIH ULIC, CEST IN TRGOV	80
6.5	USTANOVITEV SLAŠČIČARSKÉ IN MEDIČARSKÉ ZADRUGE (1927)	84
6.6	BOJ ZA PROSTOR POD SONCEM – PRIHOD »TURČINOV«	88

7	SLADOLED V CELJU	92
7.1	POPIS OBRTRNIKOV, GOSTILN, RESTAVRACIJ (1931)	92
7.2	SEZNAMI SLAŠČIČARJEV V CELJU	96
7.2.1	<i>Iz Trgovskega in obrtniškega kažipota po slovenskem Štajerskem (1905)</i>	96
7.2.2	<i>Iz Sanitetnih pregledov gostilniških in pekovskih obratov (1920)</i>	97
7.2.3	<i>Iz Vodnika po Celju ter njegovi okolici (1922)</i>	97
7.2.4	<i>Slaščičarji, omenjeni v predlogu Slaščičarske in medicinarske obrtne zadruga glede ambulantne prodaje in v uradni proceduri tega dokumenta</i>	97
7.2.5	<i>Iz Popisa obrtnikov, gostiln in restavracij (1931)</i>	98
7.2.6	<i>Seznam zasebnikov, ki so se ukvarjali s sladoledom v Celju leta 1934</i>	98
7.2.7	<i>Slaščičarstvo (1939)</i>	99
7.2.8	<i>Seznam slaščičarjev (tipkopis Janka Orožna)</i>	99
7.2.9	<i>Statistika rokodelskih obrti in lokalne industrije (po stanju 1. oktobra 1946) za Slovenijo</i>	100
7.2.10	<i>Seznam registriranih obrti po panogah (1946) za Celje</i>	101
7.2.11	<i>Seznam obrtnikov (1948) za Celje</i>	101
7.2.12	<i>Seja, na kateri se je razpravljalo, katera podjetja sodijo pod obrt, katera pa pod industrijo</i>	101
7.2.13	<i>Spisovni in abecedni seznam privatnih obrti (1950)</i>	102
7.2.14	<i>Slaščičarstvo (1970)</i>	102
7.3	RAZPRODAJA SLADOLEDA PO ULICAH MESTA CELJA	103
7.4	OBRATOVALIŠČE IVANA PELIKANA IN UTRINKI Z MARIBORSKEGA SLAŠČIČARSKEGA PRIZORIŠČA	107
8	CELJSKI SLAŠČIČARJI	114
8.1	SLAŠČIČARNA ANE PETRIČEK	116

		9
8.2	SLAŠČIČARNA »REBEUSCHEGG«	117
8.3	SLAŠČIČARNA RIHARDA KRAUPNERJA	121
8.4	SLAŠČIČARNA »FRIDERIK TERTSCHEK«	123
8.5	SLAŠČIČARNA ABEDINA ZEČIROVIČA	127
8.6	SLAŠČIČARNA TEMELKA NAUMOVIČA	129
8.7	SLAŠČIČARNA RUGO	131
8.8	SLAŠČIČARNA »PRI KOSTI«	132
8.9	SLAŠČIČARNA ANTONA ZIMŠKA	137
8.10	SLAŠČIČARNA HASANA BAKIJEVIČA	139
8.11	SLAŠČIČARNA RIZVANA IBRAHIMIJA	145
	SKLEP	150
	LITERATURA IN VIRI	153
	STVARNO KAZALO	161

1 Uvod – sladoled ob vsaki priložnosti

Eno kepico sladoleda, prosim!

Sladoled po deset, kdor ga kupi, se zastrupi, vija vaja ven.¹

Za fantiče in dekliče dobre slaščice²

Stop Me and Buy One.³

I scream, You Scream, We all Scream for Ice Cream.⁴

Let be the finale of seem.

The only emperor is the emperor of ice-cream.

Let the lamp affix its beam.

The only emperor is the emperor of ice-cream.⁵

Kako preprosto je reči: »Gremo na sladoled!« V mislih imamo čisto določeno sestavino z določenim okusom znanega proizvajalca te dobrote. Navajeni smo na okus, gostoto, način postrežbe. Presenečenje je precejšnje, ko enako storimo v drugi deželi in naletimo na povsem drugačne sestavine obreda, ki smo ga doma izvajali že kar rutinsko. Različni so čas, kraj, način postrežbe, družba, v kateri smo, obleka,

¹ Izštevanka, popularna med otroki vsaj v 60. letih 20. stoletja.

² Iz oglasa za *parno pekarno »Pri Franju« in krčmo Laško* (Orožen, 1940).

³ London Kanal Museum, b. d.b.

⁴ Kratica za United States Patent and Trademark Office (»USPTO«, 2001).

⁵Prvi dve vrstici sta zadnji dve vrstici prve kitice, drugi dve vrstici pa zadnji dve druge kitice pesmi *The Emperor of Ice-cream* (Stevens, 1998).

ekskluzivnost dogodka, pa tudi sam sladoled je drugačen.

Ledene sladice, ki jih pozna ves svet, so zelo raznolike že v istem časovnem intervalu, če pa opazovanje razširimo na druga časovna obdobja, se raznolikost še poveča. Druga težava, ki se pojavlja pri razvrščanju, je uporaba različnih izrazov, ki so v uporabi po svetu. Vsak jezik pozna svoje izraze, katerih nastanek je večinoma edinstven, dobesedno prevajanje besed, ki sestavljajo skovanke, je nesmiselno, pogosto pa podobni izrazi označujejo mnogokrat povsem različne jedi. Zaradi tega pomeni združevanje vseh ledenih sladic v besedo *sladoled* osiromašenje posameznih sladic njihovih kulturnih značilnosti, ki jih nosijo v sebi. Poenostavljena primera nastankov dveh terminov, ki označujeta ledeni sladici, nazorno prikazujeta omenjeno zapletenost. Osnova za nastanek angleškega termina *ice-cream* je bil časopisni oglas, ki je objavil besedno zvezo *iced cream*. Ta se je prešla v skovanko *ice-cream* in postala občno ime. Posredi so še predpisi, ki natančno opredeljujejo, kakšno kvaliteto mora imeti *ice-cream*, da ga še proizvajalec lahko deklarira s tem terminom. To vsekakor niso sladice na vodni osnovi. Drugi primer je slovenska beseda *sladoled*, ki je hrvaškega izvora in vsebuje besedi *sladek* in *led*, zato bi jo prav lahko uporabljali za poimenovanje sladic na vodni osnovi, saj ne vsebuje besede smetana.

Ledene sladice so zaposlovale in še zaposlujejo glave vseh kategorij prebivalstva širom sveta. Uživati so jih hoteli največji vladarji v zgodovini, saj so se njihove mize šibile pod njimi sredi poletja. Nič manj niso po njih hrepeneli otročaji najnižjih družbenih slojev, če ni bilo drugega, so lizali ledene sveče ali kepe snega sredi zime. Sama priprava sladic pa je

bila vedno povezana s številnimi elementarnimi dejavnostmi, oblikovanimi v mrežo, in je zaposlovala mnoge obrtnike.

Besedilo knjige je zasnovano kronološko in hkrati geografsko v smeri poti proti Celju.

Drugo poglavje bo tako kronološko sledilo razvoju ledenih sladice od prvih pojavov v vladarskih hišah do ponudbe v mestnih lokalih, časopisnega oglaševanja in s tem resnične razširitve na meščanstvo.

V tretjem poglavju bo narejena etimološka in semantična analiza nekaterih izrazov, posebej takšnih, ki se zdijo manj znani, in takšnih, ki nosijo v sebi še posebno veliko sporočilno vrednost o času, v katerem so nastali.

Četrto poglavje se bo ukvarjalo z nekaterimi izumi, ki so omogočili večjo količinsko proizvodnjo, in z inovacijami, ki so popularizirale sladoled med množicami.

Začetek petega poglavja bo predvsem poskus predstavitve prehranjevanja kot socialnega akta, torej vpenjanje v kompleksno mrežo vsakdanjega življenja. Nadaljevanje pa bo sledilo sladoledu v kuharskih knjigah. Analiza bo usmerjena v to, kaj lahko kuharske knjige povedo o času, v katerem so bile napisane.

Šesto poglavje želi osvetliti položaj Celja v razmerah med obema vojnama, še posebej kar zadeva zakonodajo in ustanavljanje zadrug. Sedmo poglavje pa se bo osredotočilo na ponudbo sladoleda v Celju in z njim povezanih vzporednih dejavnostih. Kronološko bodo podani sezname slaščičarjev, ki so delovali v času med vojnama in neposredno po drugi svetovni vojni. Osmo poglavje pa se bo posvetilo posameznim slaščičarskim obrtem v Celju, ki so delovale od obrata

(konec 1. sv. vojne) do prvih desetletij po II. svetovni vojni. Posebej natančno bo obravnavan prihod slašičarjev z juga, zlasti albanskih, kot dejavnik kulturnega mešanja.

Skušali bomo osvetliti dogajanje in se opredeliti glede naslednjih hipotez:

- Sladoled ni ena sama sladica, temveč se pojavlja v številnih kvalitativnih oblikah in verbalnih označbah, ki se spreminjajo glede na čas in kraj.
- Sladoled kot element kulture obsega pojavne oblike sladice, dejavnosti, ki so vezane nanj, in pomene, ki so mu jih ljudje pripisovali. Na spremembe so vplivali prenosi tega elementa kulture iz ene kulture v drugo, kjer so se posamezne kvalitete privzemale, dodajale in spreminjale.
- Na širitev sladoleda kot elementa kulture so najbolj vplivale migracije prebivalstva ter izumi in inovacije.
- Nastanek Kraljevine SHS je omogočil migracije prebivalstva iz Vardarske banovine in s tem prihod slašičarjev s tega področja na slovenska tla, hkrati pa je zmanjšal kulturne vplive s severa.



Tomo Kadilnik

SLADOLED IN SLAŠČIČARJI

Družbeni in kulturni značaj sladoleda ter njegov prihod v
Celje



Založnik

Jezikovno društvo barve jezika
Celje, Trubarjeva 53/b



Jezikovni pregled posameznih delov
Ljudmila Kajtner
Samo Roš



Oblikovanje

Studio Smart Design



Naslovnica

Prodajlka sladoleda »Pri Kostih«



Fotografije

Tomo Kadilnik

Številki 18 in 19 velikodušno odstopil Brane Mihajlovič



Tisk

Marginalija