

## APROWIZACJA LUDNOŚCI CYWILNEJ W CZASIE I WOJNY ŚWIATOWEJ. WOJNA JAKO KATALIZATOR ZMIAN KULTURY KULINARNEJ W EUROPIE

Tadeusz Czekalski

Uniwersytet Jagielloński w Krakowie

### ABSTRACT

#### PROVISIONING OF CIVILIANS DURING THE FIRST WORLD WAR. THE WAR AS A CATALYST FOR CHANGES IN THE CULINARY CULTURE IN EUROPE

The First World War was an extremely difficult challenge for services and offices responsible for supplying the soldiers fighting on the front as well as all the citizens working at the rear of the front line. The decline in food production during the war forced the belligerent States to use top-down mechanisms to reduce the demand for food. The most commonly used method of adjusting the demands became food rationing during the war, as well as the promotion of food substitutes instead of deficit products like meat, sugar and fats. In the course of war, the inhabitants of European countries became aware of a new, previously practically unknown, role of the States – as a controlling factor of their daily eating habits. Changing these habits during the war opened up new prospects for the implementation of dietary programmes in society as a whole. Food storage experiences of urban population and the use of extended durability products in everyday life were building a survival strategy for future economic crises.

**Key words:** First World War, public catering, culinary culture, provisioning, canteens, food rationing

**Słowa kluczowe:** I wojna światowa, zbiorowe żywienie, kultura kulinarna, aprowizacja, stołówki pracownicze, reglamentacja żywności

Dla historyków prowadzących badania nad zmianami nawyków żywieniowych w przeszłości jednym z najciekawszych wyzwań pozostaje określenie zależności pomiędzy decyzjami politycznymi podejmowanymi przez organy państwa a zmianami codziennego jadłospisu jego obywateli. Jeszcze w XIX wieku w realiach europejskich trudno doszukiwać się działań, które uzasadniałyby użycie pojęcia „polityka żywnościowa państwa”. Interwencja państwa ograniczała się głównie do wybiórczej kontroli jakości produktów żywnościowych dostępnych na rynku, co uzasadniano

troską o zdrowie publiczne. Szukając genezy pojęcia polityki żywnościowej (*food policy*), kanadyjski historyk Jeffrey Pilcher odwołuje się do doświadczeń I wojny światowej. Kojarzy ją z bezprecedensową interwencją państwa w życie gospodarcze, obejmującą także kontrolę nad rynkiem żywności<sup>1</sup>. Zdanie *Food will win the war*, ogłoszone 29 września 1917 roku przez późniejszego prezydenta Stanów Zjednoczonych Ameryki Herberta Hoovera, szczególnie podkreślało zależność zwycięstwa militarnego od kwestii aprowizacji. Jeśli nawet uznać ową wypowiedź za próbę nobilitacji kierowanego w tym czasie przez Hoovera urzędu (U.S. Food Administration), to poszukując genezy tak oswojonych w toku XX wieku pojęć, jak „polityka żywnościowa” czy „reglamentacja żywności”, warto mieć na uwadze istotną rolę Wielkiej Wojny w ich uformowaniu lub nadaniu im nieznanych wcześniej znaczeń. Terminy te są współcześnie włączane w obręb definicji złożonego zjawiska „kultury kulinarnej”, rozumianej przeze mnie jako całokształt praktyk i wyobrażeń społecznych związanych ze sferą przygotowywania i spożywania pokarmów. Działania te, zarówno w wymiarze materialnym, jak i symbolicznym, odznaczają się powtarzalnością oraz regularnością, które pozwalają badaczowi dostrzec w nich reprezentacje rzeczywistości społecznej w ujęciu synchronicznym, jak również w perspektywie przeobrażeń cywilizacyjnych obserwowanych w ramach określonych procesów historycznych.

W przekonaniu przywódców państw w 1914 roku rozpoczynających działania wojenne konflikt miał trwać krótko i nic nie zapowiadało, by miał doprowadzić do znaczących zmian w gospodarce czy w życiu społecznym. Władze francuskie przygotowując się do krótkotrwałej wojny, za całkowicie wystarczające uznawały zasoby żywności zgromadzone w magazynach wojskowych, uzupełnione doraźnymi rekwizycjami<sup>2</sup>. Jeśli nawet Niemcy czy Wielka Brytania, przygotowując się do wojny, rozważały magazynowanie znacznych zapasów żywności, to działania takie podjęto zbyt późno lub na niewielką skalę, co nie pozwalało rozwiązać problemów aprowizacyjnych już w czasie wojny. Przekonanie o żywnościowej samowystarczalności wyrażały także władze carskiej Rosji. Decyzja o wstrzymaniu eksportu produktów żywnościowych miała doprowadzić do zwiększenia ich podaży na rynku rosyjskim o 16% i w pełni zaspokoić potrzeby armii i ludności cywilnej<sup>3</sup>.

Wojna, która zamiast kilku tygodni, trwała ponad cztery lata, stanowiła jednak niezwykle trudny egzamin logistyczny dla państw ukształtowanych w realiach XIX wieku. Bezpośrednią konsekwencją toczących się na wielką skalę działań wojennych stał się nagły i niespodziewany spadek produkcji żywności, w niektórych przypadkach sięgający 30–40% stanu sprzed 1914 roku. Tak znaczący spadek produkcji można tłumaczyć brakiem siły roboczej, spowodowanym masową mobilizacją, zaniechaniem produkcji nawozów sztucznych, ale także brakiem koni stanowiących

---

<sup>1</sup> J.M. Pilcher, *Food in World History*, New York 2006, s. 93.

<sup>2</sup> R. Perren, *Farmers and Consumers under Strain. Allied Meat Supplies in the First World War*, „The Agricultural History Review” 2005, vol. 53, no. 2, s. 213–214.

<sup>3</sup> P. Gattrell, M. Harrison, *The Russian and Soviet Economies in Two World Wars. A Comparative View*, „The Economic History Review”, New Series, 1993, vol. 46, no. 3, s. 438–439.

w ówczesnym rolnictwie podstawową siłę pociągową<sup>4</sup>. W krajach bałkańskich nagły spadek produkcji żywności w czasie wojny był spowodowany głównie masową mobilizacją ludności chłopskiej, wskutek czego znaczna część ziemi uprawnej w czasie działań wojennych leżała odłogiem<sup>5</sup>. Władze Bułgarii pomne doświadczeń z dwóch wojen bałkańskich już w marcu 1915 roku, a więc pół roku przed przystąpieniem tego kraju do wojny, wprowadzały prawne mechanizmy kontroli rynku żywności<sup>6</sup>. Rząd został upoważniony do wprowadzenia zakazu eksportu zbóż, mąki i pasz, a kontrolę nad dystrybucją i cenami żywności powierzono tak zwanemu Komitetowi Prognoz, złożonemu z urzędników ministerialnych i ekonomistów<sup>7</sup>. W Rosji przez pierwsze dwa lata wojny brakowało wyraźnych symptomów kryzysu aprowizacyjnego. Wskaźniki produkcji zboża w latach 1914–1915 były i tak wyższe niż w latach 1909–1913, rosła produkcja mąki, cukru i soli. Dopiero klęska na froncie w latach 1915–1916, utrata znacznej części terytorium, a także klęska nieurodzaju przyczyniły się do aprowizacyjnej zapaści. Powołana pod koniec 1916 roku Specjalna Rada do spraw Zaopatrzenia w Żywność, kierowana przez Aleksandra Ritticha, podjęła działania zmierzające do określenia aprowizacyjnych potrzeb państwa i dystrybucji deficytowej żywności do poszczególnych guberni Rosji<sup>8</sup>.

Konieczność rozwiązania problemu deficytu aprowizacyjnego zmuszała państwa uczestniczące w konflikcie do wykorzystania odgórnych mechanizmów ograniczenia popytu na żywność. O ile we Francji i w Niemczech przed 1914 rokiem zapotrzebowanie na zboże w 90% pokrywała własna produkcja, to na rynku brytyjskim aż 79% zapotrzebowania zaspokajały dostawy z importu<sup>9</sup>. Już w początkowej fazie wojny władze brytyjskie zmusiły swoich obywateli do oszczędzania żywności poprzez urzędowe zakazy dokarmiania gołębi i bezdomnych zwierząt, a także ograniczenie dopuszczalnej liczby posiłków, które mogły być podawane w barach i restauracjach<sup>10</sup>.

---

<sup>4</sup> T. Bonzon, B. Davis, *Feeding the Cities* [w:] *Capital Cities at War. Paris, London, Berlin 1914–1919*, eds. J. Winter, J.-L. Robert, Cambridge 1997, s. 309–310.

<sup>5</sup> W 1915 r. sukcesom wojennym armii serbskiej i czarnogórskiej towarzyszył dokuczliwy brak żywności. Już w XII 1914 r. głodowała znaczna część Czarnogórców. Dokuczliwy brak żywności i paszy, sygnalizowany wiosną 1915 r. przez jednostki armii serbskiej, w niewielkim stopniu łagodziły dostawy żywności z Europy Zachodniej przez port w Salonikach i z Rosji przez Prahovo – D. Živojinović, *Serbia and Montenegro. The Home Front 1914–1918* [w:] *East Central European Society in World War I*, eds. B. Király, N. Dreisziger, New York 1985, s. 172.

<sup>6</sup> Podstawą takich działań była ustawa o prognozowaniu społecznym, uchwalona przez Zgromadzenie Narodowe w III 1915 r. – L. Berov, *The Bulgarian Economy during World War I* [w:] *East Central European Society...*, s. 172.

<sup>7</sup> W czasie działań wojennych bułgarski system zaopatrzenia w żywność okazał się dysfunkcyjny. Skuteczną kontrolę komitetu nad rynkiem żywności ograniczyły działające na poziomie lokalnym komisje dokonujące rekwizycji żywności na potrzeby armii. Deficyt żywności w miastach skłonił władze bułgarskie latem 1916 r. do wprowadzenia centralizacji systemu produkcji i dystrybucji żywności oraz narzucenia obowiązku uprawy roślin przeznaczonych do konsumpcji – L. Berov, op. cit., s. 173–174.

<sup>8</sup> P. Gattrell, M. Harrison, op. cit., s. 441–444.

<sup>9</sup> T. Bonzon, B. Davis, op. cit., s. 310.

<sup>10</sup> I.F.W. Beckett, *Home Front 1914–1918. How Britain Survived the Great War*, London 2006, s. 114.

Kontrola obrotu żywnością stanowiła niezwykle istotne wyzwanie dla administracji niemieckiej. Tylko w 1916 roku władze Berlina wydały 180 aktów prawnych, regulujących to zagadnienie. Od maja 1916 roku działania takie koordynował Wojskowy Urząd do spraw Wyżywienia, podlegający bezpośrednio Ministerstwu Wojny. Jednym z pracowników Urzędu był fizjolog Max Rubner, propagujący od lat 90. XIX wieku ideę racjonalnego żywienia robotników. Jej założenia zawarł w wydanym w 1907 roku dziele *Volksernährungsfragen* (Zagadnienia żywienia ludu). Czas wojny w przekonaniu Rubnera miał sprzyjać realizacji głoszonych przez niego od lat postulatów, aby posiłek robotnika był tani, smaczny i dostosowany pod względem wartości kalorycznej do wykonywanej pracy<sup>11</sup>. W praktyce urzędnicy ignorowali zalecenia Rubnera, a decyzje podejmowane przez *Kriegsnährungsamt* ograniczały się głównie do regulacji cen produktów żywnościowych, tak aby produkty zbożowe stały się dla konsumentów atrakcyjniejsze od mięsa<sup>12</sup>. Działania takie traktowano jako konieczność, zwłaszcza po wielkiej masakrze świń (*Schweinemord*), do której doszło na początku 1915 roku. Zagłada 9 milionów zwierząt, które zginęły, bo zostały administracyjnie uznane za konkurencję dla ludzi jako konsumentów zbóż i ziemniaków, okazała się jednym z najbardziej nieracjonalnych projektów stworzonych przy ministerialnym biurku. *Schweinemord* nie przyczynił się do zwiększenia podaży zbóż i ziemniaków na rynku żywności, ale już w 1915 roku radykalnie zmniejszył spożycie mięsa przez Niemców<sup>13</sup>.

Mimo braku nawozów i paszy do 1916 roku rolnictwo brytyjskie nie odnotowało poważniejszego spadku produkcji. Brytyjskie Ministerstwo Żywności, kierowane od grudnia 1916 roku przez Hudsona Kearleya, lorda Devonport, zainicjowało od 1916 roku działania służące promocji ogródków działkowych, które miały powiększyć zakres areалу przeznaczzonego pod uprawę roślin, ale także sprzyjać hodowli kur, kóz i królików<sup>14</sup>. Wartość kaloryczna posiłków spożywanych przez Brytyjczyków w czasie wojny nie uległa zasadniczym zmianom, choć miejsce deficytowych mięsa i masła zajmowały coraz częściej margaryna i produkty mączne. Zmianom w jadłospisie sprzyjały książki kucharskie, wydawane w latach 1915–1916, zawierające imponującą listę potraw, które można było przygotować z soczewicy, grochu i fasoli, tak aby

---

<sup>11</sup> C. Treitel, *Max Rubner and the Biopolitics of Rational Nutrition*, „Central European History” 2008, 41, s. 21.

<sup>12</sup> Na początku XX w. wysoki wzrost spożycia mięsa wieprzowego w Niemczech skłaniał do tego, aby wieprzowinę określać mianem „żywności dla ludu”. W tym czasie nawet w uboższych rodzinach niemieckich mięso mogło się pojawiać na stole kilka razy w tygodniu. Przeciętne spożycie mięsa w Niemczech w 1913 r. sięgało 52 kg na osobę rocznie i było czterokrotnie wyższe niż w połowie XIX w. Mieszkańcy Berlina spożywali aż 70,9 kg mięsa rocznie – zob. B. J. Davis, *Home Fires Burning: Food, Politics and Everyday Life in World War I Berlin*, Chapel Hill 2000, s. 69. Neil Heyman opisując „niemiecką dietę” sprzed 1914 r., zwraca też uwagę na duże spożycie masła i białego pieczywa – idem, *Daily Life During World War I*, London 2002, s. 196.

<sup>13</sup> R. Chickering, *Imperial Germany and the Great War 1914–1918*, New York 2014, s. 42–43.

<sup>14</sup> Przykładu właściwej postawy obywatelskiej dostarczył sam król Jerzy V Windsor, który w 1916 r. polecił przeznaczyć ogrody kwiatowe wokół Buckingham Palace pod uprawę warzyw – J. Brown, Ch. S. Sykes, *The Garden at Buckingham Palace. An Illustrated History*, London 2004, s. 152.

w codziennej diecie zastąpiły deficytowe mięso<sup>15</sup>. Przejawem postawy patriotycznej stało się ograniczenie konsumpcji produktów importowanych do Wielkiej Brytanii. W obliczu rosnącego zagrożenia atakami niemieckich okrętów podwodnych hasło *Save the Wheat and Help the Fleet* określało postawę patriotyzmu wyrażonego poprzez rezygnację z dotychczasowych nawyków kulinarnych. Rezygnacja z jednej kromki chleba dziennie miała w skali masowej znacząco ograniczyć zapotrzebowanie na deficytowe zboże. Oszczędzaniu produktów zbożowych służyło także zastępowanie mąki zbożowej mąką ziemniaczaną w nowych wojennych recepturach wypieku chleba<sup>16</sup>.

Najczęściej stosowaną i najbardziej uniwersalną metodą regulacji popytu stała się w czasie wojny reglamentacja artykułów żywnościowych. W styczniu 1915 roku działający w Niemczech Wojenny Urząd do spraw Wyżywienia (*Kriegsnährungsamt*) wprowadził system reglamentacji żywności – pierwszym artykułem reglamentowanym był chleb, a wkrótce potem: tłuszcze, mleko i mięso. Od 1916 roku reglamentacja objęła większość artykułów codziennego użytku<sup>17</sup>. W kwietniu 1915 roku reglamentację żywności wprowadziły władze Austrii, także zaczynając od chleba. Wkrótce system reglamentacji objął również: kawę, tłuszcze, mleko i cukier. Węgierski system reglamentacji od listopada 1915 roku obejmował mleko, a od stycznia 1916 roku – także chleb. We Włoszech w 1916 roku ceny artykułów spożywczych zostały poddane kontroli urzędowej, a od września 1917 roku wprowadzono reglamentację żywności. Od 1916 roku we Francji obowiązywała kontrola cen artykułów spożywczych, ale wprowadzenie reglamentacji chleba, cukru i mąki nastąpiło dopiero pod naciskiem sojuszników w czerwcu 1918 roku. Do sierpnia 1916 roku z wprowadzeniem systemu racjonowania żywności zwlekały władze carskiej Rosji. Odwlekanie tej decyzji wynikało z przekonania o jej negatywnym wpływie na morale społeczeństwa. Obawy o skutki społeczne reglamentacji jeszcze w 1916 roku ograniczało zakres jej stosowania do dwóch produktów deficytowych – cukru i mięsa. Dopiero po rewolucji lutowej 1917 roku Rząd Tymczasowy podjął decyzję o racjonowaniu chleba<sup>18</sup>. Przed wprowadzaniem reglamentacji jako naruszeniem wolności gospodarczej broniły się do 1918 roku władze Wielkiej Brytanii, ale i tu w lutym 1918 roku pojawiły się kartki na mięso, a w lipcu system racjonowania objął wszystkie deficytowe artykuły spożywcze.

Ubocznym skutkiem reglamentacji żywności stało się systematyczne obniżanie jakości produktów żywnościowych i zastępowanie ich namiastkami, tak aby w pełni zrealizować zapotrzebowanie kartkowe. Wśród popularnych namiastek trafiających

<sup>15</sup> I.F.W. Beckett, op. cit., s. 119.

<sup>16</sup> W krajach skandynawskich i w Szwajcarii deficyt chleba równoważyło spożywanie placeków ryżowych, smarowanych powidłami – A. Chwałba, *Samobójstwo Europy. Wielka Wojna 1914–1918*, Kraków 2014, s. 547.

<sup>17</sup> K. Allen, *Sharing Scarcity. Bread Rationing and the First World War in Berlin 1914–1923*, „Journal of Social History” 1998, vol. 32, no. 2, s. 372–373.

<sup>18</sup> Wprowadzenie systemu racjonowania chleba w niewielkim stopniu poprawiło sytuację zaopatrzeniową dużych miast Rosji. Jesienią 1917 r. dzienna racja chleba w Petersburgu nie przekraczała 370 g dziennie (800 kcal), a po rewolucji bolszewickiej spadła poniżej 100 g – P. Gattrell, M. Harrison, op. cit., s. 444.

na niemieckie stoły znalazł się chleb wojenny (*Kriegsbrot*) wypiekany z mąki ziemniaczanej, substytut jajek wytwarzany z mielonej kukurydzy, a także bulion w kostkach przygotowywany z poprawianej zalewy solnej<sup>19</sup>. W najbardziej dramatycznym okresie zimy 1916/1917 z półek niemieckich sklepów zniknęły masło i ziemniaki, a ich miejsce zajmowały marmolada i brukiew. Zima 1916/1917 utrwaliła się w pamięci Niemców jako „rzepowa zima”. Wśród kilkunastu produktów z rzepy szczególnie popularny stał się dżem<sup>20</sup>. Niemiecka chemia spożywcza, rozwijająca się intensywnie przed 1914 rokiem, w czasie wojny dostarczała na rynek bogaty zestaw produktów zastępczych o smaku „zbliżonym do oryginału”. Na liście substytutów żywności znajdowało się ponad 11 000 różnych produktów, w tym aż 837 gatunków beźmięsnych kiełbas. W 1917 roku – w okresie narastającego problemu deficytu żywności w Berlinie – rynek zdominowała nowa generacja ersatzów – produkowanych nielegalnie, poza kontrolą państwa, i stanowiących realne zagrożenie dla zdrowia konsumentów<sup>21</sup>. Powszechnie stosowanym ersatzem w wojennym jadłospisie Anglików stała się sacharyna. Wynałazek Constantina Fahlberga, kilkaset razy słodszy od cukru, pakowany w małe różowe saszetki, stał się wybawieniem dla uzależnionych od słodyczy mieszkańców Wysp<sup>22</sup>.

W obliczu toczących się działań wojennych oczywistym priorytetem w polityce żywnościowej państwa stało się dostarczenie jedzenia żołnierzom walczącym na froncie. Równie istotne wobec przedłużającej się wojny okazało się jednak zaopatrzenie pracowników zakładów przemysłowych, zwłaszcza tych, którzy pracowali na potrzeby frontu. Sięgające początków stulecia badania brytyjskich naukowców nad wpływem odpowiedniej diety na wydajność pracowników fizycznych w warunkach wojennych zyskiwały na znaczeniu. Powstające przy poszczególnych resortach komitety stołowe (*Canteen Commitee*) nie tylko wprowadzały nadzór nad aprowizacją w zakładach pracy, ale także zatrudniały naukowców, specjalistów od fizjologii, którzy opracowywali ekspertyzy dotyczące racjonalnego żywienia pracowników zakładów zbrojeniowych. Opierając się na wcześniejszych badaniach prowadzonych przez Seebohna Rowntree wśród robotników Yorku, zespół dr Horace’a Vernona, fizjologa z Oxfordu, przygotowywał szczegółowe normy żywieniowe, a te następnie publikowano i dostarczano osobom organizującym i prowadzącym stołówki pracownicze<sup>23</sup>. Znaczenie tego problemu z opóźnieniem dostrzegły władze niemieckie. Dopiero w 1916 roku, wskutek nacisków władz, przedsiębiorcy zostali obarczeni obowiązkiem prowadzenia stołówek dla robotników i zabezpieczenia dostaw żywności dla ich ciągłego funkcjonowania.

<sup>19</sup> B.J. Davis, op. cit., s. 28. Odpowiednikiem niemieckiego *Kriegsbrot* w Wielkiej Brytanii stał się „chleb rządowy” (*Government Bread*), który pojawił się na rynku w III 1917 r. Do jego wypieku używano mąki ziemniaczanej, z niewielkim dodatkiem mąki pszennej – I.F.W. Beckett, op. cit., s. 116.

<sup>20</sup> N.M. Heyman, op. cit., s. 202.

<sup>21</sup> B.J. Davis, op. cit., s. 204–207.

<sup>22</sup> P. Macinnis, *Bittersweet. The Story of Sugar*, Sydney 2002, s. 169.

<sup>23</sup> Jednym z istotnych zaleceń zespołu Vernona było wzbogacenie diety robotników proteinami i witaminami, a nie tylko dostarczającymi energii węglowodanami – N. Curtis-Bennett, *The Food of the People. Being the History of Industrial Feeding*, London 1949, s. 204–205; J. Vernon, *Hunger. A Modern History*, Cambridge, MA–London 2007, s. 164–165.

Dostępność i cena artykułów spożywczych kształtowała w sposób zasadniczy nastroje społeczne, a przez to wpisywała w scenariusz wojny protesty ludności wywołane niedoborem żywności lub nagłym wzrostem jej cen. Kontrola nad rynkiem żywnościowym w warunkach wojennych nie mogła zapobiec nagłym wzrostom cen podstawowych artykułów ani deficytowi środków transportu oddanych na potrzeby żołnierzy walczących na froncie. Szczególnie wrażliwe na tym punkcie pozostawały miasta, do których napływała rzesza uchodźców, co zwiększało zapotrzebowanie na żywność i w naturalny sposób skłaniało do podwyższania jej cen. W latach 1914–1918 średnia cena jaj w Londynie wzrosła o 400%, sięgając w tym mieście wskaźnika 436%, a wzrost ceny cukru i mrożonego mięsa przekraczał 240%. Na tym tle najbardziej stabilne okazały się ceny margaryny, masła i ziemniaków, które nie uległy zmianom w ciągu czterech lat konfliktu<sup>24</sup>.

Elementem wojennej codzienności stały się protesty wywołane niedoborem żywności lub nagłym wzrostem jej cen. Kolejne fale takich protestów ogarniały Berlin i Wiedeń w latach 1915–1916. Od kwietnia do lipca 1917 roku w dużych miastach niemieckich wielokrotnie dochodziło do rozruchów wywołanych przez niedobór jedzenia. Do największych tego typu protestów doszło jednak w styczniu i lutym 1918 roku. Żywnościowe konsekwencje surowej zimy najpierw doprowadziły do protestów Berlińczyków, a ograniczenie racji mąki wywołało masowe strajki w Austrii. Zamieszki związane z kryzysem żywnościowym nie oszczędziły także miast francuskich i włoskich. W maju i czerwcu 1917 roku liczba strajkujących we Francji przekraczała 100 000 osób. Ratunkiem dla pogarszającej się sytuacji aprovizacyjnej okazały się dostawy amerykańskiego zboża, dostarczonego do Francji na statkach brytyjskich. Londyński „The Observer” w kwietniu 1917 roku donosił o ataku setek zdesperowanych Anglików (głównie kobiet) na wagon kolejowy przewożący ziemniaki na stacji Wrexham. Sytuację opanowały dopiero sprowadzone na stację znaczne siły policyjne<sup>25</sup>. Tragicznie zakończyły się starcia demonstrantów turyńskich z policją w sierpniu 1917 roku, których ofiarą padło 50 osób. Obniżenie racji żywnościowych i zagrożenie głodem wywołało „powstanie kobiet” w bułgarskim Asenowgradzie (luty 1918 r.). Grupa licząca ponad 200 kobiet zaatakowała miejscowy urząd do spraw społeczno-ekonomicznych, domagając się podwyższenia racji żywnościowych w głodującym mieście oraz powrotu mężów i synów z frontu<sup>26</sup>. Swoistą kulminacją buntów głodowych stała się rewolucja lutowa w Rosji. Zanim pojawiły się hasła antycarskie, uczestnicy masowych demonstracji w Petersburgu domagali się obniżenia cen żywności i rozwiązania problemu braku chleba w mieście<sup>27</sup>.

<sup>24</sup> I.F.W. Beckett, op. cit., s. 111.

<sup>25</sup> D. Beddoe, *Out of the Shadows. A History of Women in Twentieth-Century Wales*, Cardiff 2000, s. 49.

<sup>26</sup> В.И. Георгиев, Ст.К. Трифонов, *Периодът на войните 1912–1918*, Sofia 1994, s. 711.

<sup>27</sup> Barbara Engel zwraca uwagę na liczne protesty związane z wysokimi cenami żywności, do których dochodziło w Rosji w latach 1915–1916. W tych przypadkach agresja demonstrantów kierowała się przeciwko kupcom, których obciążano winą za kryzys żywnościowy. Protesty przeciwko brakom żywności na rynku nazywano „babskimi buntami”, z uwagi na masowy udział kobiet – B. Engel, *Not by Bread Alone. Subsistence Riots in Russia during World War I*, „The Journal of Modern History” 1997,

Wspomniany wcześniej przykład dostaw amerykańskiego zboża do Francji wpiisywał się w ogólną tendencję, którą z dzisiejszej perspektywy można by nazwać fazą wstępną globalizacji rynku żywnościowego. Jej początki to uruchomienie w pierwszych latach XX wieku transportów morskich mrożonej wołowiny, dostarczanej z Argentyny na kontynent europejski, a także ekspansja na rynku europejskim półproduktów i konserw dostarczanych przez amerykańskiego potentata branży spożywczej – H.J. Heinz Company<sup>28</sup>. Niezależnie od tego handel żywnością, a zwłaszcza żywnością przetworzoną i półproduktami, nie odgrywał przed 1914 rokiem większej roli w relacjach międzykontynentalnych. Przełomowe pod tym względem okazało się otwarcie Kanału Panamskiego w 1914 roku, dzięki czemu wydatnie skróciła się droga amerykańskich produktów do Europy. Istotnym czynnikiem „promocji” amerykańskiej żywności stał się stacjonujący w Europie kontyngent armii amerykańskiej, a wraz z nim zróżnicowany asortyment żywności konserwowanej i półproduktów, które do tej pory nie były znane w Europie lub znane niewielkiej liczbie konsumentów. Sieć kuchni polowych, a nawet piekarni pozwalała regularnie zaopatrywać oddziały amerykańskie w ciepłe posiłki, a jadłospis urozmaicały warzywa konserwowe, soki w puszkach oraz bardziej zróżnicowany repertuar konserw mięsnych i rybnych. Na jakość posiłków dostarczanych jednostkom amerykańskim na froncie wpływał także kunszt tysięcy kucharzy, przygotowanych wcześniej do wykonywania swojego zawodu w specjalistycznych szkołach wojskowych. Jak pisze Isaac Marcossion, większość kucharzy służących w armii brytyjskiej nie była przygotowana do wykonywania tego zawodu w warunkach polowych i dopiero opracowanie dla nich specjalnych podręczników, a także uruchomienie 30-dniowych kursów dokształcających pozwoliło rozwiązać problem niedogotowanych i niesmacznych posiłków dla żołnierzy<sup>29</sup>.

Konieczność zaopatrzenia armii masowych w żywność łatwą w transporcie w sposób dość oczywisty skłaniał do zastosowania na masową skalę konserw i przetworów mięsnych. Do domowej produkcji żywności konserwowej zachęcały tysiące plakatów wydawanych w czasie wojny. W państwach bezpośrednio zaangażowanych w konflikt produkcja konserw mięsnych okazała się jednym z najbardziej intratnych wojennych biznesów. W spadku po wojnie pozostała ogromna ilość niewykorzystanych konserw wojskowych, które trafiły na wolny rynek<sup>30</sup>. Praktyczne w użyciu konserwy wojskowe stały się na wsiach angielskich podstawą codziennego wyżywienia, zwłaszcza w okresie intensywnych prac polowych, a ich masowa konsumpcja przez angielskich rolników wywoływała zaniepokojenie dietetyków konsekwencjami tak drastycznej zmiany jadłospisu. Susanne Freidberg w czasach I wojny światowej szukała genezy tego, co określa pojęciem „rewolucji mrożonek”. Traktowane

---

vol. 69, no. 4, s. 699; C.B. Тютюкин, *Россия: от Великой войны – к Великой революции* [w:] *Война и общество в XX веке*, vol. 1, red. О.А. Ржешевский, Moskwa 2008, s. 140.

<sup>28</sup> N. Koehn, *Henry Heinz and Brand Creation in the Late Nineteenth Century. Making Markets for Processed Food*, „The Business History Review” 1999, vol. 73, no. 3, s. 391–392.

<sup>29</sup> I.F. Marcossion, *The Business of War*, New York 1918, s. 200–203.

<sup>30</sup> S. Shephard, *Pickled, Potted and Canned, How the Art and Science of Food Preserving Changed the World*, New York 2000, s. 253.



sceptycznie czy wręcz podejrzliwie mrożone mięso w czasie wojny zyskało rzesze wiernych konsumentów, podobnie jak sklepy specjalizujące się w sprzedaży tego typu żywności. W Wielkiej Brytanii przed 1914 rokiem mięso mrożone kupowały tylko osoby o niskich dochodach, ale w czasie wojny jego nabywanie przestało być wyznacznikiem statusu społecznego<sup>31</sup>. Najbardziej sceptyczni wobec mrozonek Francuzi, uznając w czasie wojny ich walory, zaczęli używać w reklamie oksymornicznego sformułowania „wyjątkowo świeże mięso mrożone”<sup>32</sup>.

Ograniczenie konsumpcji, zarówno pod względem ilościowym, jak i jakościowym, typowe dla czasu wojny, przyniosło w pierwszej dekadzie powojennej zjawisko kompensacji, widoczne zwłaszcza w szybko rosnących wskaźnikach spożycia białka zwierzęcego i węglowodanów, ale także w pojawieniu się nowych produktów. Ich spożycie nie prowadziło do zaspokojenia głodu, ale dostarczało niewyszukanych przyjemności. Na rynku amerykańskim, a wkrótce także w Europie Zachodniej słodkie przekąski stały się jednym z najpopularniejszych produktów kupowanych w latach 20. Kraje europejskie, które w czasie działań wojennych w szczególny sposób doświadczyły głodu, a następnie niedożywienia w latach 20., rozpoczęły realizację programów dietetycznych skierowanych do całego społeczeństwa<sup>33</sup>. W tym czasie na rynku bułgarskim ukazało się wiele prac z zakresu dietetyki i zdrowego żywienia, a zalecenia francuskich lekarzy miały rozwiązać problem powszechnej awitaminozy i urozmaicić bułgarskie menu lekkostrawnymi, ale sycącymi potrawami kuchni francuskiej czy włoskiej<sup>34</sup>.

W opublikowanym w 1985 roku dziele Jay Winter podjął polemikę z dominującym wcześniej w historiografii poglądem o negatywnym wpływie wojennego niedożywienia na stan zdrowia Brytyjczyków w okresie międzywojennym<sup>35</sup>. Posługując się danymi statystycznymi, amerykański historyk wykazał, że pomimo niedożywienia w latach 1911–1921 znacząco wzrosła średnia długość życia w Wielkiej Brytanii, a także nastąpił wyraźny spadek śmiertelności niemowląt<sup>36</sup>. Winter zakwestionował także pogląd o wpływie wojennej diety na wzrost zachorowań na gruźlicę, sugerując, że główną rolę odegrały masowe migracje ludności, sprzyjające roznoszeniu

---

<sup>31</sup> Podobny sceptycyzm można zauważyć w odniesieniu do amerykańskiego bekonu. Wędlina ta, znacznie bardziej tłusta niż jej angielski odpowiednik przed 1914 r., była traktowana jako namiastka prawdziwego bekonu i nie znajdowała zbyt wielu amatorów na rynku angielskim. Transporty amerykańskiego bekonu trafiały do Liverpoolu, a stamtąd głównie do Irlandii i do ubogich rodzin w północnej Anglii. W czasie wojny amerykański bekon upowszechnił się zarówno w Londynie, jak i południowej Anglii, co stanowiło dla Londyńczyków widoczny przejaw pogorszenia się standardów żywieniowych – R. Perren, op. cit., s. 215.

<sup>32</sup> N.M. Heyman, op. cit., s.197; S. Freidberg, *Fresh. A Perishable History*, Cambridge–New York 2009, s. 31.

<sup>33</sup> A.T. Lauterbach, *Economic Demobilization in France after the First World War*, „The Journal of Politics” 1943, vol. 5, no. 3, s. 242.

<sup>34</sup> А. Златаров, *Основи на науката за храненето: Лекции, държани през уч. 1920–1921 г. в Соф. унив.*, Sofia 1921, s. 31–49; Лекуврей, *Хранителни режими*, Sofia 1933, passim.

<sup>35</sup> J. Winter, *The Great War and the British People*, London 1985, s. 279, 281.

<sup>36</sup> W 1911 r. średnia długość życia mężczyzny w Wielkiej Brytanii nie przekraczała 49 lat, 10 lat później wzrosła do 56 lat. W latach 1914–1918 wskaźnik śmiertelności niemowląt spadł z poziomu 4,17 do 3,79; ibidem.

chorób, a nie wojenne niedożywienie. Wizja zagrożeń zdrowotnych spowodowanych niedożywieniem nie wytrzymuje krytyki także w odniesieniu do Niemiec. Badania nad kalorycznością posiłków w czasie wojny nie wskazywały na jakieś wyjątkowe różnice w porównaniu z dietą Niemców przed 1914 rokiem, choć jadłospis wojenny stał się wyraźnie uboższy, jeśli chodzi o białko i tłuszcze. Mimo niedożywienia stosunkowo rzadkim zjawiskiem był głód. Istotną rolę w uzupełnianiu domowego jadłospisu odgrywał czarny rynek, na którym zamożniejsze osoby mogły się zaopatrywać w podstawowe artykuły<sup>37</sup>. Pierwsza wojna światowa okazała się prawdziwym testem skuteczności dla czarnorynkowego handlu żywnością. Mimo aktywnych działań państwa na rzecz zwalczania spekulacji nielegalny obrót żywnością stał się zjawiskiem powszechnym zarówno w krajach bałkańskich, jak i w krajach o szczególnym przywiązaniu do prawa stanowionego – w Austrii i Niemczech<sup>38</sup>.

Pisząc o zmianach społeczno-obyczajowych zachodzących pod wpływem I wojny światowej, Neil Heyman dostrzega wyraźną zależność zachodzącą między polityką żywieniową państwa (jako działaniem intencjonalnym i zorganizowanym zgodnie z nadrzędnymi potrzebami racjonalnego gospodarowania zasobami żywnościowymi w toku wojny) a kompleksem zjawisk nazywanych mianem kultury kulinarnej. Amerykański autor podkreśla, że w toku działań wojennych mieszkańcy Niemiec, Wielkiej Brytanii, Francji i Stanów Zjednoczonych uświadomili sobie nową, nieznaną wcześniej regulacyjną rolę państwa, kształtującego jadłospis obywateli, a przez to kontrolującego ich codzienne nawyki i styl życia<sup>39</sup>. Corinna Treitel wpisuje te działania w szeroko rozumianą dziedzinę biopolityki, podkreślając skuteczność władz niemieckich w propagowaniu nowej „higieny żywienia”<sup>40</sup>. Kierowany od 1917 roku przez Herberta Hoovera U.S. Food Administration prowadził szeroko zakrojoną kampanię edukowania społeczeństwa amerykańskiego co do zasad zdrowego żywienia, ucząc zarazem poprzez tysiące ulotek i plakatów sztuki przechowywania i konserwacji żywności w warunkach domowych<sup>41</sup>. W kontekst biopolityczny wpisuje się także wykorzystanie przez państwo instrumentów prawnych w działaniach prohibicyjnych. Co prawda wzorcowa w tym przypadku amerykańska ustawa prohibicyjna weszła w życie dopiero 16 stycznia 1920 roku, ale podobne mechanizmy wprowadzono wcześniej w prawie stanowym. W roku, w którym Stany Zjednoczone przystąpiły do wojny, w dwóch trzecich stanów określanych jako *dry states* (suche stany) obowiązywało ustawodawstwo zakazujące lub ograniczające do minimum spożywanie napojów alkoholowych. Na poziomie federalnym szczególną aktywnością wykazał się Kongres po wyborach 1916 roku, które przyniosły sukces zwolennikom

---

<sup>37</sup> Roger Chickering szacuje, że w 1918 r. jedna trzecia żywności na niemieckich stołach pochodziła z czarnego rynku – idem, op. cit., s. 28.

<sup>38</sup> H.H. Herwig, *The First World War. Germany and Austro-Hungary 1914–1918*, London-New York 2014, s. 285–286.

<sup>39</sup> N.M. Heyman, op. cit., s. 195.

<sup>40</sup> C. Treitel, op. cit., s. 1–2.

<sup>41</sup> W.S. Sworakowski, *Herbert Hoover, Launching the American Food Administration* [w:] *Herbert Hoover – the Great War and its Aftermath, 1914–1923*, ed. L.E. Gelfand, Iowa 1979, s. 40–60.

prohibicji. Nowa ustawa konspiracyjna zakazywała sprzedaży alkoholu w pobliżu baz wojskowych, a *The Lever Act* zabraniał używania zboża do produkcji alkoholu<sup>42</sup>.

Działania prohibicyjne podjęły także w toku I wojny światowej władze francuskie. W 1915 roku znacznie ograniczono liczbę miejsc prowadzących wyszynk alkoholu. Dwa lata później wprowadzono istotne zmiany do Kodeksu pracy i Kodeksu karnego. Ustawa z 6 marca 1917 roku zakazywała spożywania alkoholu w fabrykach (z wyjątkiem piwa, wina i cydru). W październiku 1917 roku znacznie zaostrzono kary za pijaństwo w miejscach publicznych. Dane szacunkowe dla czasów Wielkiej Wojny wskazują, że w latach 1916–1918 spożycie wina przez Paryżan spadło o połowę. Jeszcze bardziej imponujący był spadek spożycia mocnych alkoholi w stolicy Francji – z 14 mln litrów (1913) do 3 milionów litrów (1918)<sup>43</sup>. W szpitalach Paryża, ale także Berlina czy Londynu w czasie wojny znacznie zmniejszyła się liczba pacjentów cierpiących z powodu nadużywania alkoholu. Jako podsumowanie zmieniających się nawyków alkoholowych niezwykle interesujące wydają się refleksje Jacques'a Valdoura, który w latach 20. obserwował życie codzienne robotników paryskich. O ile przed wojną było czymś naturalnym, że do obiadu spożywanego w restauracji czy barze stawiano na stole karafkę wina, to w pierwszych latach wojennych zamawianie wina do obiadu uznawano za przejaw prostactwa<sup>44</sup>.

Niemiecka polityka prohibicyjna zmierzała przede wszystkim do wyeliminowania alkoholu z zakładów pracy. Próby przekonywania robotników, aby piwo i *schnaps* ustąpiły miejsca herbacie, mleku lub wodzie mineralnej, podejmowano już w latach 80. XIX wieku. W latach I wojny światowej istotną rolę odegrał czynnik ekonomiczny. Miejsce drożęcego w czasie wojny piwa coraz częściej zajmowały atrakcyjne wizualnie napoje chłodzące, których ceny spadły na tyle w porównaniu z 1914 rokiem, że mogli sobie na nie pozwolić robotnicy o niskich dochodach<sup>45</sup>.

System reglamentacji żywności, jako kluczowej metody złagodzenia deficytu i nadania państwu roli strażnika społecznego podziału deficytowych dóbr, sprawdził się w warunkach wojennych, stając się wzorcem, do którego nawiązywano w toku kolejnych konfliktów, ale także w sytuacjach kryzysu żywnościowego w państwach komunistycznych. Dzięki wprowadzeniu mechanizmów kontroli spożycia, ale także propagowaniu zmian w żywieniu jako przejawu patriotyzmu, w znacznym stopniu udało się zrationalizować politykę zaopatrzeniową oraz uczynić z zawartości talerza osobliwy element relacji państwo–obywatel. Przyjęcie przez państwo odpowiedzialności za kontrolę cen żywności otwierało na przyszłość nowy obszar konfliktu społecznego. Oprócz klasycznych rozruchów głodowych przyczyną protestu mogła się

---

<sup>42</sup> M. Thornton, *The Economics of Prohibition*, Salt Lake City 1991, s. 55; S. Mennell, *Prohibition. A Sociological View*, „Journal of American Studies” 1969, vol. 3, no. 2, s. 161–162.

<sup>43</sup> C. Rollet, *The „Other War” I: Protecting Public Health [w:] Capital Cities at War...*, s. 449.

<sup>44</sup> *Ibidem*, s. 450.

<sup>45</sup> J. Roberts, *Drink and Industrial Work Discipline in 19<sup>th</sup> Century Germany*, „Journal of Social History” 1981, vol. 15, no. 1, s. 29. Wyraźny spadek spożycia piwa spowodowany wzrostem ceny, a także redukcją sprzedaży piw ciężkich na rzecz lekkich obserwowano w Wielkiej Brytanii – zob. S.G. Jones, *Labour, Society and the Drink Question in Britain 1918–1939*, „The Historical Journal” 1987, vol. 30, no. 1, s. 106.

stać także próba odgórnego wymuszenia zmiany jadłospisu oraz rezygnacji z ustalonych nawyków i preferencji.

Urzędy państwowe wprowadzające regulacje żywnościowe musiały się zmierzyć z różnorodnymi formami oporu społecznego, związanymi z przywiązaniem społeczeństwa do określonych preferencji smakowych, ale także zależnością sposobu odżywiania od społecznego prestiżu. Realny wpływ na strukturę spożycia żywności rodził pokusę utrzymania przez państwo systemu kontroli także w okresie pokoju. Doświadczenia brytyjskie wskazywały, że zaawansowany system kontroli, którego podstawą stało się Ministerstwo Żywności, sprawdzał się w warunkach wojennych, ale w realiach wolnego rynku już w latach 20. nie wykazywał cech trwałości, a mechanizmy kontroli traciły na znaczeniu<sup>46</sup>. Państwowa polityka żywnościowa w warunkach wojennej mobilizacji wpływała na jakość i gramaturę posiłków, różnicowała społeczeństwo w dostępie do żywności, ale zarazem propagowała zgodne z zaleceniami dietetyków zdrowe odżywianie. System stołówek pracowniczych okazał się niezwykle praktycznym rozwiązaniem w warunkach wojennych i choć lata 20. przetrwał tylko w bolszewickiej Rosji, powracano do niego w okresie II wojny światowej. Po zakończeniu wojny i likwidacji systemu reglamentacji żywności jedynymi skutecznymi instrumentami w polityce żywnościowej państwa pozostawały ceny i kierunki importu artykułów spożywczych. Skutecznym instrumentem oddziaływania na społeczeństwo okazało się wydawanie w dużych nakładach broszur i poradników, przygotowanych przez specjalistów z zakresu fizjologii i higieny żywienia. Wiedza na temat magazynowania żywności przez ludność miast i wykorzystania produktów o przedłużonej trwałości w życiu codziennym sprzyjała budowaniu strategii przetrwania w czasie kolejnych kryzysów ekonomicznych. Deficyt żywności w czasie Wielkiej Wojny, dotykający wszystkie warstwy społeczne, przyczynił się w Europie do przezwyciężenia obaw przed stosowaniem na większą skalę półproduktów i konserw, a także skłaniał do akceptacji zasad współczesnej dietetyki, doceniającej znaczenie witamin i mikroelementów.

W wydarzeniach I wojny światowej większość historyków doszukuje się symbolicznego końca XIX wieku, zarówno w wymiarze politycznym, jak i społecznym. Swoistym epitafium dla odchodzącej w przeszłość kuchni dziewiętnastowiecznej stały się wydane w 1926 roku *Les Plaisirs de la table* – dzieło jednego z największych ówczesnych autorytetów kuchni francuskiej Edouarda Nignona<sup>47</sup>. Krytyczny wobec widocznej ekspansji produktów mrożonych i konserwowych francuski szef kuchni apelował o powrót do tradycyjnej „nienowoczesnej” kuchni, wykorzystującej świeże produkty, wolne od środków chemicznych i nadmiernego pośpiechu.

---

<sup>46</sup> Y. Akiyama, *Feeding the Nation, Nutrition and Health in Britain before World War One*, London–New York 2008, s. 213–214.

<sup>47</sup> E. Nignon, *Les Plaisirs de la Table*, Paris 1926.

## BIBLIOGRAFIA

- Akiyama Y., *Feeding the Nation, Nutrition and Health in Britain before World War One*, London–New York 2008.
- Allen K., *Sharing Scarcity. Bread Rationing and the First World War in Berlin 1914–1923*, „Journal of Social History” 1998, vol. 32, no. 2, s. 371–393.
- Beckett I.F.W., *Home Front 1914–1918. How Britain Survived the Great War*, London 2006.
- Beddoe D., *Out of the Shadows. A History of Women in Twentieth-Century Wales*, Cardiff 2000.
- Brown J., Sykes Ch.S., *The Garden at Buckingham Palace. An Illustrated History*, London 2004.
- Capital Cities at War. Paris, London, Berlin 1914–1919*, eds. J. Winter, J.-L. Robert, Cambridge 1997.
- Chickering R., *Imperial Germany and the Great War 1914–1918*, New York 2014.
- Chwałba A., *Samobójstwo Europy. Wielka Wojna 1914–1918*, Kraków 2014.
- Curtis-Bennett N., *The Food of the People. Being the History of Industrial Feeding*, London 1949.
- Davis B.J., *Food, Politics and Everyday Life in World War I Berlin*, Chapel Hill–London 2000.
- Engel B.A., *Not by Bread Alone. Subsistence Riots in Russia during World War I*, „The Journal of Modern History” 1997, vol. 69, no. 4, s. 696–721.
- East Central European Society in World War I*, eds. B. Király, N. Dreisziger, New York 1985.
- Freidberg S., *Fresh. A Perishable History*, Cambridge–New York 2009.
- Gattrell P., Harrison M., *The Russian and Soviet Economies in Two World Wars. A Comparative View*, „The Economic History Review”, New Series, 1993, vol. 46, no. 3, s. 425–452.
- Herwig H.H., *The First World War. Germany and Austro-Hungary 1914–1918*, London–New York 2014.
- Heyman N.M., *Daily Life During World War I*, London 2002.
- Jones S.G., *Labour, Society and the Drink Question in Britain 1918–1939*, „The Historical Journal” 1987, vol. 30, no. 1, s. 105–122.
- Koehn N., *Henry Heinz and Brand Creation in the Late Nineteenth Century. Making Markets for Processed Food*, „The Business History Review” 1999, vol. 73, no. 3, s. 349–393.
- Lauterbach A.T., *Economic Demobilization in France after the First World War*, „The Journal of Politics” 1943, vol. 5, no. 3, s. 237–269.
- Macinnis P., *Bittersweet. The Story of Sugar*, Sydney 2002.
- Marcosson I.F., *The Business of War*, New York 1918.
- Mennell S., *Prohibition. A Sociological View*, „Journal of American Studies” 1969, vol. 3, no. 2, s. 159–175.
- Nignon E., *Les Plaisirs de la Table*, Paris 1926.
- Perren R., *Farmers and Consumer under Strain. Allied Meat Supplies in the First World War*, „The Agricultural History Review” 2005, vol. 53, no. 2, s. 212–228.
- Pilcher J.M., *Food in World History*, New York 2006.
- Roberts J., *Drink and Industrial Work Discipline in 19<sup>th</sup> Century Germany*, „Journal of Social History” 1981, vol. 15, no. 1, s. 25–38.

- Shephard S., *Pickled, Potted and Canned, How the Art and Science of Food Preserving Changed the World*, New York 2000.
- Sworakowski W.S., *Herbert Hoover, Launching the American Food Administration* [w:] *Herbert Hoover – the Great War and its Aftermath, 1914–1923*, ed. L.E. Gelfand, Iowa 1979.
- Treitel C., *Max Rubner and the Biopolitics of Rational Nutrition*, „Central European History” 2008, 41, s. 1–25.
- Vernon J., *Hunger. A Modern History*, Cambridge, MA–London 2007.
- Winter J., *The Great War and the British People*, London 1985.
- Георгиев В.И., Трифонов Ст.К., *Периодът на войните 1912–1918*, Sofia 1994.
- Лекуврей, *Хранителни режими*, Sofia 1933.
- Тютюкин С.В., *Россия: от Великой войны – к Великой революции* [w:] *Война и общество в XX веке*, vol. 1, red. О.А. Ржешевский, Moskwa 2008.
- Златаров Ас., *Основи на науката за храненето: Лекции, държани през уч. 1920–1921 г. в Соф. унив.*, Sofia 1921.