

Владимир ЈОВАНОВИЋ*

Историјски институт

Београд, Србија

<https://orcid.org/0000-0002-8982-790>

ПРАВИЛА О СНАБДЕВАЊУ ЉУДСКОМ И СТОЧНОМ ХРАНОМ У КАЗНЕНИМ ЗАВОДИМА

Анстракт: Правила о снабдевању људском и сточном храном у Београдском казненом заводу документ је који пружа бољи увид у начин производње и расподеле намирница за кажњенике и у начин располагања ограниченим количинама доступне хране. На управнику Казненог завода било је да одреди када и колико хране ће робијаши добити. Документ из 1903. године потврђује начела која је још 1868. године одобрио министар правде Ђорђе Ценић.

Таблице о дневним потребама просечног кажњеника откривају да српски робијаши нису добијали мање квалитетне хране но кажњеници у остатку Европе, напротив. Документ детаљније разрађује и друго важно питање локалне економије у Београдском казненом заводу. Контрола расподеле доступних енергената и штедљивост били су основни принципи функционисања ове казнене институције. Казнени завод стреми принципима самоодрживости, улагањем у производњу сопственог сезонског поврћа – лука, пасуља, купуса и спанаћа – оног које је било потребно произвести у довољним количинама у баштама самог казненог завода, како би завршило на трпези робијаша. Завршна поглавља говоре о питању располагања енергентима, попут гаса за осветљавање затворских просторија, као и снабдевања огревом, одређујући просечну количину дрва потребних за огрев, према броју кажњеника у просторијама казњених завода.

Кључне речи: храна, огрев, гас, брашно, хлеб, зелен, калорије.

Abstract: *The Rules on the Supply of Human and Animal Food in the Belgrade Penitentiary* is a document that provides a better insight into the methods at the turn of the C20th of the production of food for convicts, and of the distribution of the limited

* vladimir.jovanovic@iib.ac.rs

quantities of food available. It was up to the warden of the penal institution to determine when and how much food the prisoners would receive. The document from 1903 confirms principles that were approved as early as 1868 by the Minister of Justice Đorđe Cenić.

The tables on the daily needs of the average convict reveal that Serbian prisoners did not receive lower quality food than convicts in the rest of Europe. Quite the contrary. The document also elaborates in detail on other important issues of the local economy in the Belgrade Penitentiary. Control over the distribution of the available energy sources, and thrift, were the basic principles of the functioning of this penal institution. The penitentiary strove to adhere to principles of self-sustainability, by investing in the production of its own seasonal vegetables, namely, onions, beans, cabbage and spinach – vegetables that had to be produced in sufficient quantities in the penitentiary's own gardens to end up on the prisoners' tables. The final chapters of the document address the issue of energy resources, such as gas for lighting the prison premises, as well as the supply of firewood, which included determining the average amount of wood needed for heating, according to the number of prisoners in the penitentiary premises.

Keywords: food, fuel, gas, flour, bread, greens, calories.

Таблице хране које су комисијски одређене 1903. године представљају користан прилог бољем разумевању сложене унутрашње организације казног система Краљевине Србије. Овај релативно кратак документ открива неколико ствари. Правила о исхрани кажњеника, установљена 1868. године, само су потврђена и допуњена три и по деценије касније. У основи, радило се о правилном избору хране за робијашку трпезу и ефикасној потрошњи ресурса. Политика издашне прехране робијаша показује да је свакако реч о својеврсном *златном добу* казнене политике Краљевине Србије. Одлука управе да робијаше ваља прописно хранити део је укупне казнене политике коју је својевремено одредио Ђорђе Ценић, министар правде. Радило се о врло хуманом и сасвим рационалном приступу, у суштини напреднијем од приступа многих других балканских држава. Притом, правила о таблицама дневне исхране робијаша била су усклађена с религиозним правилима постних и мрсних дана, заснованим на постојећим традицијама. Режим строгих правила поста био је усклађен с поштовањем свих црквених празника, што је умногоме одређивало дневни мени робијашке кухиње. Поред нешто више од једног килограма добро печеног црног хлеба, јутарња ајнпрен чорба (од запрженог брашна) била је један од „специјалитета” Београдског казног завода. Тим јелом је отпочињао и завршавао се робијашки оброк. Разлика између исхране током постних и мрсних дана, међутим,

није била само у оних 150 грама меса које је додавано уз ручак. Посни оброк (средом и петком) углавном се састојао од кромпира, пасуља и зеља, док су пиринач и гриз додавани као прилог уз вечеру. Уз то, следовала је и издашна количина хлеба, који је у посне дане износио килограм и триста грама. Треба истаћи да ова једнолична робијашка кухиња није била непроменљива датост. То је тврдио и комесар Казненог завода, надлежан за робијашку кухињу. Много тога зависило је од његовог труда и умешности. Ту је било и десетак ашчија и помоћних куvara, који су му били подређени. Социјалиста и новинар Мита Ценић, иначе и сам робијаш, био је одлучан да истраје на озбиљним реформама робијашке кухиње. Међу првима, била је укинута свима омражена ајнпрен чорба. У једном тренутку она је била замењена класичном супом од зелени која се кувала с месом, да би потом поврће било из ње извађено и понуђено као прилог о ручку. То је изазвало највеће негодовање куvara, који су дотад доста зарађивали на месу и масти, које су испод руке продавали робијашима.¹

Такође је, на огромно незадовољство куvara, било наређено да се поврће пре кувања најпре добро опере и очисти. Тиме је био установљен својеврстан европски стандард, који је обележио период до рата 1914. године. Колико год да је било незадовољних храном коју су робијашки добијали, чињеница је да је уз све мањкавости бар обиловала издашним количинама квалитетног хлеба, већом но у готово свим европским државама тога времена. Уколико су српски робијашки добијали готово килограм и по хлеба, та потрошња била је слична као дневна потрошња хлеба у Француској.² Интересантна су запажања једног српског лекара, који је истакао да дневне потребе за хлебом варирају између пола и једног килограма.³

Уколико се упореде правила о таблицама исхране робијаша из 1868. и она из 1903. године, разлике су заправо биле минималне. Тако посним данима доминирају кромпир, пасуљ и каше, пиринач, тарана и гриз, док мрсним данима на ред долази вариво – зелен и кромпир – и месо, говеђе или свињско.

Хлеб је остао кључни састојак робијашке исхране у посне дане, а уз њега су даване и веће количине паприке, сирћета и соли. С друге стране, недостајали су многи важни састојци у исхрани, попут зејтина, бутера, рибе или воћа, као и шећера, који је сматран за луксуз. Врло корисне

¹ Мита Ценић, *Моја тамновања*, Београд 1881, 71.

² Ed. Euan Cameron, *Early Modern Europe*, Oxford University Press 2013, 243.

³ Владимир Јовановић, „Оброк о трошку државе – болничка порција у Краљевини Србији крајем 19. века”, *Мешовита грађа (Miscellanea)* 31 (2010) 225.

податке о приликама у Београдском казненом заводу дао је и његов први управник Милан Дамјановић. Он је описао и процес набавке основних животних намирница, као и процес производње поврћа у заводској башти, коришћеног за исхрану робијаша. Дамјановић је био врло задовољан приличним количинама поврћа које су робијашки производили. Чак је сматрао да су повећане количине паприке и сирћета, додаване робијашким оброцима у посне дане, спречиле масовнију појаву скорбута, као сталне опасности по робијаше.

Месо, као једну од скупљих намирница, Завод је набављао од приватних лица, лицитацијом, као и многе друге намирнице, попут брашна, пиринча, масти и крупе, које су набављане испод пијачне цене. Када је реч о дрвима за огрев, Завод их је такође набављао лицитацијом, али је то, укључујући и њихов транспорт, често било доста скупље по државну касу.⁴ Још је занимљивија судбина хлеба, који је најпре набављан од различитих приватника, па је често био врло слабог квалитета. Тек с постизањем договора да се набавља у војној пекари, хлеб је постао врло задовољавајући – добро печен и мерен.

Овакав минимализам у робијашкој исхрани, био је, с једне стране, последица штедње. С друге стране, парадоксална је чињеница да је и таква робијашка храна била неупоредиво квалитетнија и обилнија но она једне просечне сиромашне породице. Ово је био чест случај не само у Србији већ и у далекој Америци. У једном од најозлоглашенијих затвора државе Њујорк, Синг Сингу, већ тридесетих година 19. века установљено је правило – фунта меса, фунта хлеба и фунта поврћа дневно. Типичан амерички оброк садржао је кромпир, месо и каше од кукурузног гриза, уз меласу, као врло популаран заслађивач типичан за западну хемисферу.

Оно што је у Србији заиста одударало од класичних светских робијашких менија била је знатна количина хлеба, по мишљењу већине стручњака – бесмислено велика.⁵ Генерално, сматрано је да робијашки добијају далеко квалитетнију и издашнију храну но поштени грађани. Многе европске државе су се самоиницијативно поигравале с исхраном својих робијаша, уштеде ради. Не чуди да је међу првима Велика Британија покушала да изведе један морбидан експеримент тако што ће преполовити дневно следовање робијашима.⁶

⁴ *Српске новине*, бр. 61, 1883.

⁵ Државни архив Србије [=ДАС], Министарство правде [=МП], 1908, XXX-27.

⁶ Међу првима, политику намерног изгладњивања осетили су робијашки у озлоглашеној казнионици Милбанк, крај Лондона. Управа је почетком 19. века робијашима, којих је било око хиљаду, давала количину хране која им је била довољна тек да преживе. Следовање хлеба смањено је на половину, а уз њега су добијали и незнатне количине чорбе.

Слична политика кажњавања заточеника умањењем obroка и лишавањем свеже и калоричне хране била је спроведена и у озлоглашеној Гургусовачкој кули 1844. године, уз сличне последице. За свега неколико месеци једни су умрли од скорбута, док су други оболели од анемије.⁷ Смрт појединих угледних противника режима приморала је управу да одустане од ових садистичких политика освете.⁸

Министар правде Ђорђе Ценић врло добро је разумео да је осуђеничка храна неупоредиво боља од оне коју многи слободни поштени грађани имају. Ипак, тврдио је да тако мора бити, „ако хоћемо да од апсански заведења неначинимо болнице осуђеника. [х]Рана осуђеника треба да буде лако сварљива, крепећа, мењана и нешто више давати но што је за живот нужно.”⁹ Доследно том уверењу, Ценић је додао да онима који раде особито тешке послове, сем једне оке¹⁰ хлеба, следује и „ока чорбе од меса говеђега, једна четврт оке зеља, или варива каквог, према сезони, без меса но на масноћу начињеног”.¹¹ Ценић је још објаснио о каквим куваним јелима од зеља је заправо реч: „Зеља или варива, која ће се употребљавати су: купус, пресан или кисео, спанаћ, пасуљ, сочиво, бунгур,¹² пиринач и грашак. Сва ова зеља и варива морају бити чорбасто, али добро сачињена, закисељена и посољена, и дају се према времену године наизменце.”¹³

Можда је интересно рећи да је производња поврћа у кажњеничкој башти један од важних сезонских послова које су робијашки радили. Према извештајима дневних рапорта из 1894. године, реч је о чак 25 робијаша који су обдељавали повртњаке и баште на простору Доњег града.¹⁴ Тако су робијашки повртари хранили друге кажњенике, док су робијашки болничари лечили и неговали умируће робијаше у Топчидерској

од воловских глава и срца. Ово бизарно изгладњивање робијаша није било мудра политика. Тифус и скорбут убрзо су завладали робијашницом, те се од овог бесмисленог експеримента убрзо одустало. Arthur Griffiths, *Memorials of Millbank: Chapters in Prison History*, London 1884, 250; *Annual Report of the Board of Managers*, 1820, 14.

⁷ Радомир Ј. Поповић, „Мемоар Ђорђа Протића из 1854. године”, *Мешовита грађа (Miscellanea)* 25 (2005) 100–102.

⁸ Количина хране је знатно увећана. Додаван је расо, кисео купус, као и по чаша ракије, како би се побољшао имунитет заточеника; ДАС, Министарство унутрашњих дела, П, Х-162.

⁹ *Српске новине*, бр. 147, 9. новембар 1868.

¹⁰ Ока, турска мера за тежину, 1280 грама.

¹¹ *Српске новине*, бр. 148, 1868.

¹² Бунгур – јечам.

¹³ *Српске новине*, бр. 148, 1868.

¹⁴ ДАС, МП-25, 1894.

болници. Коначно, велики број робијаша уписан је на чишћењу и одржавању шеталишта и паркова, у којима је уживала малобројна елита.

Нешто више обзира управа казних завода показивала је према оболелим робијашима и њиховој исхрани. Занимљиво је да је под утицајем здравствених експерата уведен посебан режим робијашке дијете за хронично оболеле. Добијали су *пола порције, танку, целу* порцију хране, што је зависило од врсте болести.¹⁵ За побољшање апетита коришћене су квалитетније и скупље намирнице, попут воћног компота, земички, ровитих јаја и млека, као и минимална количина алкохола, пива или ракије. Робијашима у болници за хронично оболеле у Топчидеру давана је нешто разноврснија храна но обичним робијашима. Спомињу се извесна оријентална јела – *јанија* (јело од прженог лука и меса) или пилав.

Таква „раскош” била би незамислива у једној Великој Британији крајем 18. или почетком 19. века. Тамошњи робијаши нису имали права на редовно следовање хране, већ су плаћали из свог џепа, или су им сродници удељивали милостињу како не би умрли од глади и болести.¹⁶ Људи који су чамиле у тамницама услед дугова, као и њихове породице, нису добијали ништа. Хигијенски услови били су очајно лоши. Џон Хауард је именовао смртоносну, тзв. *затворску грозницу*, тифус, који је харао у многим затворима. Публикујући своја запажања, Хауард је доказао да ни на самом крају 18. века циљ државе није био да сачува животе затвореника.¹⁷ Исто је важило и за Турско царство, а ништа другачије није било ни и у Француској, Аустрији или у немачким државама. Пред кажњеником је стајала само омања векна осушеног хлеба уз нешто супе, као следовање од којег је требало преживети. Једина држава која је показала нешто више хуманости према кажњеницима била је Холандија. Тамо су робијаши имали пристојан оброк, који се састојао од пола килограма хлеба, меса, чорбе, пуномасног млека и сира, као и неке врсте лаког пива.¹⁸ Наравно, та правила важила су само под условом да кажњеници свакодневно раде тешке и исцрпљујуће физичке послове у институцијама познатим као *Wrasp hous*. Реч је о мануфактурама у којима су робијаши тестерисали и резали скупљено тврдо дрво из далеке

¹⁵ *Казнени законик и Казнено-судски поступак*, Београд 1880, 595–600.

¹⁶ Детаљније о томе: *Extracts selected from Writings and Observations of the late John Howard*, 1790, 2–3.

¹⁷ У Роттердаму, просечан оброк робијаша састојао се из пола килограма хлеба, око 50 грама свињетине и чиније јечмене каше. Tessa West, *The Curious Mr Howard: Legendary Prison Reformer*, Waterside Press, 2011, 177, 193.

¹⁸ Thorsten Sellin, *Pioneering of Penology, The Amsterdam Houses of Correction in the Sixteenth and Seventeenth Centuries*, University of Pennsylvania Press, 1944, 39–40.

Азије, плели корпе и правили намештај. Жене су биле уполсене на производњи тканина, плетењу и каквој врсти ручног рада. Укратко, Холандија је увела доста рационалан принцип, тврд али и правичан став да онај ко згреши, уколико хоће да једе, мора и да ради. За сваки облик недисциплине, тучу или дрскост, казне су биле драконске.

Када је реч о Кнежевини Србији, брига о робијашима, њиховом здрављу, васпитању и моралном усмеравању била је поверена држави, што се показало као захтеван и амбициозан задатак за једну неразвијену и сиромашну земљу. Крајем 19. и почетком 20. века робијаши у Србији уживали су повлашћени положај штићеника, проводећи дане уз обиље хране у нераду и доколици, а ноћи у коцки и скаредним беседама. Такве прилике потрајале су до почетка Великог рата.

Документ под називом *Правило о снабдевању људском храном у казним заводима* чува се у Архиву Србије, у фонду Министарства правде, ДАС, МП-V-36, 1903.

Правило о снабдевању људском храном у казним заводима

Чл. 1

У храну осуђеника спада: хлеб, месо, вариво или поврће и зачини.

Чл. 2

Храна осуђеницима издаје се у натури, а кад путују по 0,50 дин. у новцу.

Чл. 3

Колико какве хране, дневно сваком осуђенику припада, види се из следеће таблице:

Таблица

О издавању хране осуђеницима при управама казних завода.

I

Недељом и четвртком у мрсне дане

а) Ручак

Кромпира или купуса, спанаћа, тиквица или друге зелени које управа има у својој башти	200 гр
Меса говеђег или овчијег	200 гр ¹⁹
Лука	10
Соли ²⁰	8
Паприке	3

б) Вечера

Кромпира или купуса, спанаћа, тиквице или друге зелени које завод има у својој башти	200 гр
Пиринча	20
Масти	10
Брашна	5
Соли	8
Паприке	3
Лука	10

¹⁹ Ово је знатно увећање, са 40 грама меса 1869. године, на 200 грама меса 1903, у мрсне дане. Дакле пет пута више него 1868. године. *Казнени законик*, 555.

²⁰ Ценић је разумевао значај уноса кухињске соли у исхрани робијаша, те је одредио да они морају добијати макар једну кашику кухињске соли недељно. *Српске новине*, бр. 148, 1868.

II

Понедеоником, вторником и суботом у мрсне дане
Ручак и вечера (за цео дан)

Кромпира или купуса, спанаћа, патлиџана, тиквица или друге зелени које завод има у својој башти	400 гр
Масти	20
Пиринча	40
Брашна	10
Лука	20
Паприке	6
Соли	16
Сирћета	6

III

Средом и петком
Ручак и вечера (за цео дан)

Кромпира или друге зелени	400 гр
Пасуља	100
Лука	20
Соли	16
Паприке	6
Сирћета	6

IV

У посне дане, ручак и вечера (за цео дан)

Кромпира или друге зелени	400 гр
Пасуља	100
Лука	20
Соли	16
Паприке	6
Сирћета	6

V
Сваки дан

Хлеба пшеничног, добро печеног 1000 гр

Примедба: Све побројане врсте поврћа под I, II и III даваће се осуђеницима, како их кад управа казног завода буде имала у својим баштама.

У случају да не би било поврћа и зелени у заводским баштама, онда ће се давати у место зелене сува храна и то по пропису I и II по 80 гр пасуља за цео дан а по пропису под III и IV издаваће се још по 100 гр пасуља поред прописаних делова obroка.

Управе су дужне да поврћа и зелени довољно засеју по својим баштама, те да се избегне куповина суве хране.

Чл. 4

Поткрепљавајућа пића, вино или ракија, издаваће се само болесним осуђеницима и по мњењу надлежног лекара.

Чл. 5

За посне дане сматрају се постови: Ускршњи, Божићни, Петровски, Госпођински и сви остали дани које је наша црква одредила да се посте као и празници: Крстов дан 5. јануара и 14. септембра и Усековање св. Јована 29. августа.

Чл. 6

Набавка хране од лифераната сем хлеба и меса и варива и зеленака који се добијају из управиних башти вршиће се посредством Комисије коју ће одређивати Г. Министар правде.

Чл. 7

Набавка и пријем ових артикала вршиће се што ређе а највише једанпут месечно, што треба и у уговорима предвидети.

Чл. 8

Испоручене артикле хране Комисија ће прегледати, па ако нађе да одговарају условима и уговору, премериће је, примиће, наредиће да се унесе у магацин и предаће је на даље руковање рачуновођа Казног завода, који ће примљене количине хране одмах истог дана увести у дневник.

Комисија ће о примљеној количини хране поднети извештај Г. Министру правде, из кога треба да се види колика је количина које хране примљена.

Чл. 9

Хлеб ће се примати од лиферанта сваког дана а месо у дане кад следује.

Хлеб и месо изузимаће се од лиферанта на требовања, која саставља рачуновођа Казненог завода на основу Дневника о бројном стању и храни осуђеника.

Чл. 10

Примање хлеба и меса од лиферанта из магацина вршиће свакодневно заводска Комисија састављена из два члана педесетара, или затварача и десетара, које одређује управник Казненог завода. Хлеб и месо претходно ће лекар прегледати.

Чл. 11

Смена Комисије вршиће се после свака 2 месеца, али тако да сваког месеца буде по један нови и један стари члан. Но да би се ово постигло мора се у почетку сменити један члан после једног месеца а за тим после сваког месеца смењиваће се по један редом.

Чл. 12

Заводска Комисија одговорна је за прописну количину хране. Контролу над њеним радом вршиће управник Казненог завода.

Чл. 13

Оне артикле хране који се добију из заводских башта, баштован ће писменим рапортом спровести рачуновођи, који ће је истог дана увести у Дневник, а рапорте чувати у архиви до правог прегледа рачуна управних.

Чл. 14

Управника и рачуновође Казненог завода дужност је, да у последњем годишњем тромесечју, од свију артикала хране које се добијају са заводског земљишта, спреме у довољној количини зимницу и да воде старање да се ова очува у добром стању. Зимница ће се спремати у довољној количини, те да се избегне набава суве хране која је у том добу најскупља и по државну касу најосетнија.

Чл. 15

Јеловник шта ће се ког дана кувати за осуђенике, одређује управник Казненог завода у споразуму са рачуновођом, но ако би лекар, у интересу здравља осуђеника, нашао да би ваљало ког дана издати какву другу врсту хране која не би била на реду, – управа ће задовољити захтев лекарев (имајући у виду и одобрене кредите).

Чл. 16

Да би се знао тачан број осуђеника на лицу, а тако исто и прираштај и расход, нарочито због оправдања утрошка хране, водиће се Дневник бројног стања и хране осуђеника по обрасцу А.

Овај дневник водиће рачуновођа Казненог завода, који ће сваког дана поред убележавања бројног стања и десивших се промена у људству, уводити још и све артикле хране које се тог дана приме и у магацин унесу и сваког дана разводити све оно, што се на исхрану осуђеника изда, водећи рачуна да се по бројном стању на лицу изда и прописна количина хране.

Чл. 17

Из овог дневника треба да се види, колико је ког дана било осуђеника на лицу, колико је ког дана и какве хране унето у магацин и колико је и какве хране ког дана издато.

Основа на којој ће се овај дневник устројити, биће Главна књига осуђеника коју заводи воде, а промене ће се у дневник уписивати на основу дневних јутрењих рапората по обрасцу Б које подносе педесетари сваког дана управи Казненог завода.

Чл. 18

На концу сваког месеца, по дневнику ће се сабрати како примљена, тако и издата храна. Издатак ће се одбити од примања и претекша количина свију артикала хране, пренеће се у примање за идући месец и премерити остатак у магацину, па ако се нађе што год у сувишку преко 10 кг увешће се у дневник.

На концу године, учиниће се тако исто и претекша количина хране, пренеће се у дневник наступајуће године, а стари дневник послаће се уз остале рапорте Гл. контроли.

На растур одобрава се: на варива 1%, на зачине 0,5%.

Чл. 19

На концу сваког месеца требовања ће се заменити рачуном. Рачуновођа је дужан да издата требовања сравни са Књигом хране и поднетим

рачуном, па кад се увери да се рачун слаже и са требовањима и са дневником и ако је стављена цена и сума тачна, он ће то на рачуну потврдити својим потписом и тражити од наредбодавца наређење, да рачун може испоставити.

Чл. 20

Управник Казненог завода вршиће преглед над дневником на концу сваког месеца. Приликом прегледа, дужан је да се увери о правилном вођењу дневника и о правилном издавању прописних количина, а после сваких 6 месеци, увераваће се бројем и мером о налазећој се храни у магацину.

По извршеном месечном прегледу, ставиће на дневнику оверење „Прегледао и нашао стање исправно”, што потврђује и својим потписом. Ако не буде нашао стање исправно, он ће изложити нађену неправилност и тражиће од рачуновође, да неправилност исправи ако се исправити да, у противном, известиће Г. Министра правде.

Чл. 21

За болесне осуђенике водиће се посебно дневник исте форме као што је прописано чл. 16 овог правила за здраве осуђенике, с том само разликом што ће се он водити на основу дневних рапората по обрасцу В и листа дневних, дијетних потреба на обрасцу Г које заводски лекар сваког дана подноси Управи казненог завода.

Чл. 22

На концу сваког месеца, лекар ће подносити Управи казненог завода „Извод дневних дијетних листи” који је исте форме као и дневник листе, само што ће извод показивати стање за цео месец почев од 1^{ог} па до конца. На дну извода сабраће се укупан број. Ове изводе Управа казненог завода присајузиће дневнику и рачунима о исплаћеној храни за болеснике, па ће их при пошљају рачуна годишњих послати Гл. Контроли на преглед.

Чл. 23

На концу године, рачуновођа ће саставити годишњи извод из кога ће се видети колико је у ком месецу било на храни осуђеника, колико је којих артикала хране и у којој вредности купљено, колико и у којој вредности добивено из државне баште, колико је чега утрошено и шта кошта укупан годишњи утрошак за цео завод а шта на једног осуђеника, – па ће један егземплар приложити уз годишње рачуне а други ће Управник послати Г. Министру правде уз свој годишњи извештај кога подноси о стању завода.

II Правило о снабдевању сточном храном

Чл. 1

Сточна храна састоји се из овса или јечма, сена, сламе, мекиња и соли.

Чл. 2

Колико и какве хране припада види се из следеће таблице.

Таблица
Дневне количине фуражи за стоку казних завода
а) За коње

Овса или јечма	6 кг
Сена	7 кг
Сламе	2,5 кг
Соли	10 гр

б) За волове

Мекиња	7 кг
Сена	8 кг
Сламе	1 кг
Соли	15 гр

Чл. 3

Одређена количина фуражи следује за 1 дан – 24 сата.

Чл. 4

За вођење рачуна о бројном стању стоке а тако и о примљеној и издатој фуражи, водиће се Дневник стоке и стања хране по обрасцу Д.

У овај дневник уводиће се сва фураж оног истог дана кад се буде набавила и разводиће се сваког дана кад се буде издала у одређеној количини. На концу месеца сабраће се број грла и издата количина па ће се издавање одбити од примања и претекша количина пренеће се за идући месец.

Чл. 5

Дневник ће водити рачуновођа казног завода, који ће и стајати одговоран како за тачно вођење дневника, тако и о правилном издавању прописане количине хране.

Чл. 6

Управник казног завода водиће надзор и на концу сваког месеца вршиће преглед дневника што потврђује и својим потписом.

Чл. 7

На концу године саставиће се извод у коме ће се изложити сва примања онако како су и у Дневник уведена а на страни издавања изложиће се по месецима укупан број грла и укупна количина издате фуражи. Овај ће се извод присајузити годишњем рачуну за Главну контролу.

III

Правило о осветљењу

Чл. 1

Локали казног завода осветљаваће се гасом.

Чл. 2

За ову целу употребљаваће се лампе:

- а) Дуварске и висеће бр. 2 и
- б) Висеће и асталске бр. 3.

Чл. 3

Лампе под а) долазе у оне локале, у којима је довољна мања светлост као: стражаре, собе у којима станују надзорници и чувари, кујна гди се јело кува, ходнике испред соба, нужнике и стенице које воде на горњи део зграде и штале у којима је смештена стока казних завода.

За све ове локале, употребљаваће се лампе према потреби, или дуварске или висеће.

Чл. 4

Лампе висеће под Б употребљаваће се за собе осуђеника и болнице.

Чл. 5

Лампе асталске под Б служе у канцеларијама и становима управника, рачуновође и осталог чиновничког особља казних завода и испред зграда.

Чл. 6

Број лампи одређује се према броју осуђеника и према простору који се има осветлити, по томе: а) за сваки локал у коме станују по 15 осуђеника закључно, треба употребити једну лампу за осветљење, а на већи број по две. б) За ходнике испред соба, казамата, нужника и степеница, ако ови ходници нису дужи од 15 м закључно и ако не скрећу у други правац куда се светло губи, по једна лампа, а кад су ови дужи или светло због кривине не допире куда треба, онда још по једна.

Лампе испред зграда и оне које су изложене ветру, метуће се у фењере.

Чл. 7

Потребан број лампи, само ће се онда моћи употребити сав, ако се искључиво докаже да је потребан, а ако се потреба може задовољити мањим бројем, онда ће се сувишак изоставити.

Чл. 8

Пошто утрошак гаса зависи од величине лампе и времена горења гаса, то је према томе састављена таблица на обрасцу Ђ у којој је прорачунато колико која лампа троши гаса на сат, колико сати и у ком локалу може највише горети преко ноћ и колико која врста лампе троши гаса месечно и у које имено месеце.

Чл. 9

У почетку сваке године Г. Министар правде одређује Комисију од 3 члана, која ће прегледати заводске локале и оценити на колико лампи треба одобрити утрошак гаса.

Чл. 10

Управе казних завода набављаће гас из државног стоваришта и на концу сваког месеца правдаће издатке признаницом из које треба да се види: количина гаса, за који месец, на колико и какве величине лампи, за колико људи и за које је имено локале гас изузет.

Чл. 11

Уз рачуне набављеног гаса приложиће се и признаница о издатом гасу и на концу године послати Гл. контроли на преглед.

Чл. 12

На признанице од гаса узимаће се и потребна количина фитиља за лампе.

IV

Правило о огреву

Чл. 1

За грејање локала казних завода одређује се месечни утрошак дрва на сваку собу зими по 3 а лети по 1 кубни метар, или, зими 18 а лети 6, свега 24 кубна метра годишње.²¹

Чл. 2

У зимске месеце долазе: октобар, новембар, децембар, јануар, фебруар и март, а у летње: април, мај, јуни, јули, август и септембар.

Чл. 3

Горња количина дрва опредељена је на једну собу у којој станују од 1 до 15 осуђеника или служитеља закључно, а ако би соба била велика у којој је смештен већи број осуђеника, онда још онолико колико је горе опредељено и у том случају може, ако је потребно имати и 2 пећи.

Чл. 4

Од следованих дрва за огрев осуђеничких соба куваће се јело и праће се рубље осуђеника. Но на случај, да се дрва нарочито преко зиме утроше сва и не остане никакве економије, онда ће се преко лета – за летње месеце – дати на кујну највише до 2 куб. метра на сваки казан.

Чл. 5

Дрва за огрев набавља Управа казног завода од лиферанта а примају се Комисијом коју ће одређивати Г. Министар правде.

Чл. 6

За примљену количину дрва доказ је докуменат исплате и извештај Комисије гди их ова буде прегледала а издатак се мора правдати признаницом рачуновође завода, у којој треба да је означена количина дрва, број соба и осуђеника и месец за који су дрва узета.

Чл. 7

У колико се на концу године покаже уштеда у дрвима, у толико ће се за идућу годину мања количина набавити.

²¹ Српске новине, бр. 61, 1883.

Чл. 8

У почетку сваке године Г. Министар правде одређује Комисију, која ће прегледати локале заводске и поднети извештај на колики број пећи, треба утрошак дрва одобрити.

Чл. 9

О набављању и трошењу дрва, водиће се извод, у коме ће се на левој страни убележити све што је набављено и уштеђено а на десној шта је коме издато – утрошено, и шта је пренесено у нову годину, па ће се такав извод приложити уз документе о дрвима при шиљању годишњег рачуна Гл. контроли.

Чланови Комисије

Јов. Спужић
Рачуноиспитач Гл. Контроле
Љубомир П. Радосављевић
Рачуновођа варошког суда
Ђ. К. Делијанић
Рачуновођа Београдског казн. завода

Закључак

Оброк робијаша, стандардизован 1868. године, све до 1914. године није претрпео значајније промене. Реферат из 1903. то потврђује. У суштини, реч је о дневном следовању хлеба, насушној потреби сваког робијаша. Оно је решено тако што је робијашу, после 35 година, била одузета трећина дневног следовања, док је унос меса у мрсне дане увећан за једну трећину. Организовање временске структуре дневног режима исхране ритуал је сваке казнене институције. У Србији, ритмичко смењивање посних и мрсних obroка јача скривене механизме. Попут субјеката Павловљевог експеримента, робијашу су условљени, навикнути на издашну порцију хлеба дневно. Рационалност, уштеда и самоодрживост били су основни принципи деловања Београдског казног завода. Реч је о једној од класичних институција тоталног типа, какве спомиње Мишел Фуко.

У таквом амбијенту Београдског казног завода функционишу и његови штићеници. Робијаши у заводским баштама производе све поврће које чини важан део њихове исхране. Затим, у својству болничара, добровољно негују оболеле и умируће робијаше Топчидерске болнице и бдију над њима. Тако је засновано и прво скромно гробље, које је током деценија примило више стотина преминулих робијаша. Најзад, робијаши су крчили, резивали и украшавали градске паркове и јавна шеталишта. Иако готово невидљиви, они заузимају посебан положај у институцији тоталног типа каква је била Београдски казни завод.

ЛИСТА РЕФЕРЕНЦИ – LIST OF REFERENCES

Необјављени извори – Unpublished Primary Sources

Државни архив Србије [=ДАС] [Državni arhiv Srbije [=DAS]]
Министарство правде [=МП] [Ministarstvo pravde [=MP]]
Министарство унутрашњих дела [Ministarstvo unutrašnjih dela]

Објављени извори – Published Primary Sources

Annual Report of the Board of Managers, 1820.
Extracts selected from Writings and Observations of the late John Howard, 1790.
Јовановић, Владимир, „Оброк о трошку државе – болничка порција у Краљевини Србији крајем 19. века”, *Мешовита грађа (Miscellanea)* 31 (2010) 215–236. [Jovanović, Vladimir, „Obrok o trošku države – bolnička porcija u Kraljevini Srbiji krajem 19. veka”, *Mešovita građa (Miscellanea)* 31 (2010) 215–236]
Казнени законик и Казнено-судски поступак, Београд 1880. [Kazneni zakonik i Kazneno-sudski postupak, Beograd 1880]
Поповић, Радомир Ј., „Мемоар Ђорђа Протића из 1854. године”, *Мешовита грађа (Miscellanea)* 25 (2005) 75–165. [Popović, Radomir J., „Memoar Đorđa Protića iz 1854. godine”, *Mešovita građa (Miscellanea)* 25 (2005) 75–165]
Ценић, Мита, *Моја тамновања*, Београд 1881. [Cenić, Mita, *Moja tamnovanja*, Beograd 1881]

Литература – Secondary Works

Cameron, Ed. Euan, *Early Modern Europe*, Oxford University Press, 2013.
Griffiths, Arthur, *Memorials of Millbank: Chapters in Prison History*, London 1884.
Sellin, Thorsten, *Pioneering of Penology, The Amsterdam Houses of Correction in the Sixteenth and Seventeenth Centuries*, University of Pennsylvania Press, 1944.
West, Tessa, *The Curious Mr Howard: Legendary Prison Reformer*, Waterside Press, 2011.

Vladimir Jovanović

**RULES ON THE SUPPLY OF FOOD FOR HUMANS
AND LIVESTOCK IN PENAL INSTITUTIONS**

Summary

The convict's meal, standardised in 1868, did not undergo any significant changes until 1914. This is confirmed by a report from 1903. In essence, it was about a daily ration of bread, the basic need of every convict. This issue was solved by depriving the convict of a third of his daily ration after 35 years, while the intake of meat on non-fasting days was increased by one third. Organising the time structure of the daily diet was a ritual in every penal institution. In Serbia, the rhythmic alternation of fasting and non-fasting days strengthened hidden mechanisms. Like the subjects of a Pavlovian experiment, the convicts were conditioned to becoming accustomed to a generous portion of bread daily. Rationality, thrift and self-sustainability were the basic principles of the Belgrade Penitentiary. This was one of those classic total-type institutions mentioned by Michel Foucault.

The wards of the Belgrade Penitentiary executed their functions in such an environment. The inmates grew all the vegetables in the prison gardens, which formed an important part of their diet. As volunteer nurses, they took care of and watched over the sick and dying inmates of the Topčider Hospital. This is how the first modest cemetery was founded, which over the decades was to receive hundreds of deceased inmates. Finally, inmates cleared, pruned and decorated the city parks and public walkways. Although almost invisible, they occupied a special position within this institution of the total type, which was what the Belgrade Penitentiary was.

Оригиналан научни рад

Примљен: 31. 3. 2025.

Коначно прихваћен за објављивање: 27. 5. 2025.