

Osnovna šola Vojnik

ZNAMENITE GOSTILNE VOJNIKA

Vojnik, maj 2001

Avtorji:

Katja Fidler, 6. d
Natalija Lavbič, 6. d
Gregor Vinter, 7. a
Metka Oprčkal, 7. a
Laura Belak, 8. d

Mentorici:

Bernarda Gaber
Polona Bastič

"Na poti od Celja proti Vojniku vsi kramarji in gostilničarji žalujejo, ker so jim pred prihodom železnice pečeni kopuni sami od sebe v usta leteli. Gostilne so prazne, kakor tudi gostilniški hlevi, kjer je prej stalo navadno po 40 konj, dokler so prešerni vozniki v gostilni naročali najboljših jedi, najdražjega vina, kave in brez mere punča popili. Sedaj jim je železna cesta nekako vljudnost vdahnila, ki so jo prej pri njih močno pogrešali. "

(Bleiweis, Novice, 32/V, 11. 8. 1857, str. 128, članek Pogled v gornje kraje)

KAZALO	stran
1. PREDGOVOR	1
2. UVOD	2
3. ZGODOVINSKI PREGLED GOSTINSTVA	3
4. ZGODOVINSKI PREGLED GOSTINSTVA V VOJNIKU	5
4.1. Utrinek gospodarske preteklosti v Vojniku	5
4.2. Odpiralni čas gostiln in kavarn	8
4. 3. Prehrana Vojnika in okolice	9
5. VOJNIŠKE GOSTILNE IN PEKARNE	11
5.1. Gostilna Medved	11
5.2. Gostilna Olčjek	15
5.3. Gostilna in pekarna Ledl	16
5. 4. Gostilna Prekoršek	19
5. 5. Gostilna Vrečer	21
5.6. Gostilna Špes	25
5. 7. Gostilna Zottl	27
6. SLOVARČEK NEKNJIŽNIH BESED	31
7. ZAKLJUČEK	32
8. VIRI IN LITERATURA	33
8. 1. Pisni viri	33
8. 2. Ustni viri	33
9. PRILOGE	34
10. ZEMLJEVID	35

1. PREDGOVOR

Že v nižjih razredih osnovne šole so nam učitelji omenjali značilnosti domačega kraja. Pri tem smo večkrat naleteli na podatek, da je bil Vojnik zelo znan po velikem številu gostiln.

Na to dejstvo smo naleteli tudi letos, zato nas je naša radovednost pripeljala do te raziskovalne naloge. Idejo sta nam pomagali uresničiti mentorici, ga. Polona Bastič in ga. Bernarda Gaber.

Sestavili smo anketo o prehrani, značilni za naš kraj, in jo odnesli domov, našim babicam in dedkom. Rezultati ankete niso bili prav nič vzpodbudni, saj se je izkazalo, da prehrana Vojničanov nekoč ni imela svojih značilnih posebnosti. Vendar smo raziskovali dalje. Na težave smo naleteli tudi pri zbiranju literature, saj le-te ni v izobilju. Tako so nam preostali ustni viri potomcev lastnikov gostiln. Izvedeli smo veliko podatkov in jih skrbno zapisali. Zahvaljujemo se gospe Mariji Medved, gospe Miri Šeško, gospe Amaliji Šetina, gospe Marjani Zorko, gospe Boženi Zottl, gospe Angelci Žerovnik in gospodu Vladimiru Šlibarju iz Pokrajinskega muzeja Celje, da so si vzeli čas za prisrčen pogovor. Hvala tudi Osrednji knjižnici v Celju, posebej gospe Tatjani Kač iz raziskovalnega oddelka študijske knjižnice v Celju za posojeno slikovno in pisno gradivo, gospodu Jožetu Tanšku, predsedniku turističnega društva v Vojniku, ki nas je usmeril v prve podatke o gostinstvu v Vojniku, gospodu Alešu Kolšku za lektoriranje in gospodu Juretu Uraniču za pomoč pri računalniškem obdelovanju. Posebna zahvala pa je namenjena našima mentoricama, ge. Poloni Bastič in ge. Bernardi Gaber, ki sta nam vseskozi pomagali, nas usmerjali, vodili, spodbujali in brez katerih nam ne bi uspelo uresničiti naših ciljev.

Raziskovalna naloga obsega 34 strani. Dodali smo ji 14 fotografij, 7 prilog in zemljevid z označenimi gostilnami, ki smo jih raziskali.

2. UVOD

V rokah držite nalogo, v kateri so predstavljene gostilne iz Vojnika in okolice, ki so delovale v preteklosti in delujejo še danes. Čeprav je znan podatek, da je bilo pred drugo svetovno vojno v Vojniku okoli dvajset gostiln, se mnoge od teh niso ohranile. Zato smo se člani raziskovalne naloge omejili le na gostilne ob glavni cesti, ki delujejo še danes.

Gostinstvo je bila včasih zelo pomembna dejavnost, ki je ljudem prinašala dobršen del dobička.

Predvidevali smo, da so v nekaterih starih, še delujočih gostilnah, ohranili družinsko tradicijo in z njo pisne, slikovne in ustne vire. Ko smo jih obiskali, smo ugotovili, da nam njihovi podatki ne bodo dovolj.

Najprej smo odšli v Osrednjo knjižnico Celje, kjer smo pregledali vsa gesla o gostinstvu, prehrani v gostilnah, še posebej pa iskali podatke o vojniških gostilnah. Ugotovili smo, da o gostinstvu v Vojniku ni nobenih pisnih virov. Našli smo le nekaj splošnih knjig o gostinstvu. Tam so nas usmerili v Arhiv, kjer smo ob prebiranju gradiva in podatkov iz Registra Gostilničarske obrtne zadruga v Vojniku, Registra članov združenja gostilničarjev, zapisov Krajevnega ljudskega odbora v Vojniku in posameznih spisov o gospodarski dejavnosti Celja in okolice preživeli kar nekaj ur.

Z zbiranjem podatkov smo nadaljevali v Pokrajinskem muzeju v Celju, kjer so nas opozorili na bistvene razlike med hrano podeželjem in mestom. Z zbranimi podatki smo se obrnili na predsednika Turističnega društva v Vojniku, ki nas je usmeril k še živečim potomcem, pri katerih smo preživeli marsikatero urico.

Na teh straneh je zajeto le nekaj podatkov iz življenja in delovanja gostiln. Za vsako gostilno, ki deluje še danes, smo napisali nekaj zanimivosti, ki so nam jih zaupali potomci ali vsaj daljni sorodniki. Pri ljudeh, s katerimi smo se pogovarjali, smo dobili slikovno gradivo. Seveda pa se nismo ukvarjali samo z zgodovino gostiln, ampak smo povprašali predvsem po prehrani. Hrana ni bila preveč pestra, vendar je bila pripravljena na zanimive ter različne načine.

Če ste tudi vi tako radovedni, kakor smo bili mi, raziskovalci, se prepustite in prelistajte našo raziskovalno nalogo, v kateri se skriva mnogo zanimivosti in novih odkritij; v njej je mnogo podatkov, ki jih v Vojniku ni zapisal še nihče in so zelo pomembni; predstavljajo pa tudi del kulturne dediščine našega kraja. Ker se nekatere gostilne niso ohranile in so z njimi propadli tudi viri, vseh ,žal, nismo mogli obdelati.

3. ZGODOVINSKI PREGLED GOSTINSTVA

OBDOBJE PRAZGODOVINE

Začetki gostinstva segajo daleč v preteklost. Prvi začetki te obrti so se kazali v gostoljubju. Zamenjava blaga je bila tista sila, ki je gnala ljudi, da so potovali. Trgovina je torej napravila prve popotnike in v svojem razvoju povzročila potrebo, da se osnujejo prva gostišča. (J. Prelih, A. Polak, Zgodovinski pregled gostinstva, str.1)

GOSTINSTVO V EGIPTU

Sužnjeposestniška doba je dala gostoljubju novo smer in razvila prve oblike gostinstva, (prav tam, str.1) Ker je bilo popotnikov vedno več, so ob glavnih cestah pričeli graditi nova gostišča. Tam so popotniki dobili brezplačno okrepčilo in prenočišče.

Razvejana mednarodna trgovina je potrebovala nove krčme in gostilne, kjer so točili vino in pivo. Ko je Egipt postal rimska provinca, so bila kopališča poznana po vsej državi in se je gostinska obrt razvijala že hitreje. Gostije in pijančevanja, razne igre so bile sestavni del verskih obredov in važnejših političnih dogodkov, (prav tam, str.2) Pivo so varili iz ječmena in drugega žita z dodatki sladkih mokastih kaš, sladkih sadežev in divjega medu, kar je povzročalo alkoholno vrenje. (prav tam, str.3)

GOSTINSTVO NA BLIŽNJEM VZHODU

V Palestini so bile krčme in pivarne shajališča obrtnikov, kmetov, vojakov, prostitutk. Postavljene so bile ob poteh, ki so vodile v Damask, Fenicijo, Egipt... (prav tam, str. 4)

GOSTINSTVO V GRČIJI

Na gostinstvo v stari Grčiji so vplivali politični, ekonomski in verski dejavniki. Gostitelj je nudil gostu najprej kopel, obleko in hrano. Gostišča so pogosto gradili ob izviroh toplih in mineralnih vod. (prav tam, str. 4) Grki so imeli veliko različnih tipov gostišč in prenočišč, nekaj prav gotovo tudi v njihovih kolonijah ob Jadranskem morju.

Gostinsko obrt državni organi niso nadzirali, zato je v pogledu cen in delovnega časa vladala popolno svobodno. Šele po letu 146 pr. n. št., ko so vladali Rimljani, se je pričel nadzor, (prav tam, str. 6)

GOSTINSTVO V RIMSKI DRŽAVI

V rimski državi je bilo gostoljubje močno razširjeno. Najugodnejša tla za razvoj gostinske obrti so bila v Rimu razna prenočišča, trgovine, gostilne s hlevom, točilnice ... (prav tam, str. 7)

V naših krajih in tedanjih rimskih mestih je bil najbolj razširjen tip gostišča "taberna". Gostišča so se od drugih zgradb razlikovala po tem, da so imela izložbena okna, nad vrati pa izvesek. Iz tega časa je poznan teran, ki so ga priporočali tudi za zdravljenje. Kuharske veščine so se najprej razvile na Vzhodu. Hrana revnih je bila enostavna, bogataši pa so si privoščili veliko razkošja. (prav tam, str. 9)

SREDNJI VEK

Ko so na naše ozemlje prispeli naši predniki, se je tu spet pojavilo gostoljubje. Popotnika so postregli z najboljšo hrano in posteljo. Pojavile so se nove oblike gostišč. Gostišča, ki so popotnikom nudila prenočišče in hrano, so nosila imena po živalih ali drevju, (prav tam, str. 10)

NOVI VEK

V 15. st. je bila gostinska obrt med Slovenci zelo priljubljena, čeprav se je začela pri nas širiti šele po letu 1516. V Trstu so imeli Slovenci v rokah celotno gostinstvo. Z vzhoda so do nas prihajali določeni vplivi in navade. Gostinska ponudba se je zelo razširila šele v 17. st., ko sta se v naših krajih pojavila čaj in kava in ko so pričeli s kuhanjem žganja.

Prve kavarne so se pojavile leta 1650 v Amsterdamu na Nizozemskem, v začetku 18. st. pa so v Parizu odprli prvo restavracijo.

Revolucionarne spremembe je na področju gostinstva prinesla uvedba železniškega prometa. Prišlo je do večjega gibanja prebivalstva, oddaljenost med kraji se je zmanjšala. (prav tam, str. 12)

Leta 1843 so v Švici ustanovili združenje hotelirjev, naslednje leto pa je izšel že prvi turistični vodič. Konec 19. stoletja je Švica zaslovela kot prva država na svetu z močno razvitim potniškim prometom in najmogočnejšo hotelsko dejavnostjo. (prav tam, str. 13) Ko so zgradili železnico Dunaj - Trst, se je pri nas odprl nov svet. Začela se je gradnja hotelov (v Ljubljani Grand hotel Union ...). Tudi ladje so ljudem nudile izvrstno gostinsko ponudbo.

Po drugi svetovni vojni je prišlo v gostinstvu do razcveta. Graditi so začeli nove gostinske objekte na morju, v planinah, v mestu in na podeželju. Država se je odprla tudi svetu in pričela organizirano gojiti turizem. (prav tam, str. 13)

4. ZGODOVINSKI PREGLED GOSTINSTVA V VOJNIKU

4. 1. UTRINEK GOSPODARSKE PRETEKLOSTI V VOJNIKU

Vojnik leži na ugodni prometni legi. Skozi je tekla starodavna alpska pot, kasneje rimska, srednjeveška in na koncu še moderna cesta. Leta 1846 je železnica prispela do Celja, kar je v gospodarskem življenju kraja pomenilo novo prelomnico.

Turška naselbina je šla v svojem razvoju čez več faz. Požari v 18. in 19. stoletju so trgu bistveno spremenili podobo. V drugi polovici 17. st. se je tukaj uveljavila mitnina. To je dajatev, ki so jo zemljiški gospodje predpisovali za prehod ljudi in prevoz blaga preko svoje posesti. Le-te so bili oproščeni tisti, ki so pripeljali živino ali blago na vojniški sejem. (M. Počivavšek, Vojniški svet v utripu časa, str. 117) Kmetje, oskrbniki in drugi so se ukvarjali s preprodajo žita, medu, masla, masti, itd.

Leta 1585 so podelili pravico do dveh letnih sejmov, v prvi polovici 20. st. pa je bilo že šest sejmov. Letni sejmi so bili običajno mešani: kramarski ali živilski, nudili pa so obilico priložnosti za družabna srečanja. (prav tam, str. 118)

V Vojniku je delovalo precej obrtnikov, med njimi skoraj največ gostilničarjev. Zaradi ugodne lege trga je tukaj živelo več kot 20 gostilničarjev: Eichinger, Pergdolt, Schneller, Jekl, Kaš, Kleinschrot, Kerš, Rebevšek, Resman, Zlatanšek, Vrečer in drugi. Z gostilnami so bile pogosto združene tudi mesarije. (J. Orožen, Zgodovina obrti v Celju in Severovzhodni Sloveniji, str. 111)

Med obema vojnama je v Vojniku delovalo precej gostiln. Kljub občasnim gospodarskim krizam, ki so bile posledice prve svetovne vojne, in dvigu cen življenjskih potrebščin so ljudje še vedno imeli denar za obisk v gostilni. Gostilniški zaslužek sicer ni bil velik, saj so nekateri prihajali na kratek pogovor ali kartanje. Večji zaslužek so jim še vedno prinašali sejmi ali redni obiski furmanov.

Po seznamu Gostilničarske obrtne zadruga Vojnik je tedaj delovalo največ gostiln, nekaj krčm in kavarn. Prodajo piva je po smrti Antona Špesa vršila Marija Vrečko - Špes. Navajajo se Henrik Ratej, Rudolf Stante, Josip Tomaž Vrečer, Ana Kaš, Paula Novak, Hermina Kvas, Franc Kociper, Hugo Ledl, Špes Franjo in Antonija Zupanek, Franc Stropnik kot krčmarja ter Viljemina Fizura, Josipina Gorečan kot lastnici kavarne. (glej prilogo št. 1 - Imenik Gostilničarske obrtne zadruga v Vojniku za leto 1927)

Redni letni občni zbor Zveze Gostilničarskih zadrug za slovensko Štajersko, Prekmurje in Mežiško dolino, ki se je 11.januarja 1927 odvijalo v Celju, poroča, da so se v poslovnem letu 1926 priključile Zvezi Rogaška Slatina, Maribor - mesto, Konjice, Šoštanj in Vojnik. Iz vojniške zadruge so bili udeleženci Mihael Pukl, Franc Špes - tajnik zadruge, Anton Randl - predsednik in Franc Rožanec. (Zveza Gostilničarskih zadrug za slovensko Štajersko, Prekmurje in Mežiško dolino - letno poročilo, 1927)



Slika št. 1 - Člani gostinske zadruge v Vojniku (last gospe Amalije Šetine)

Po sprejemu vojniških gostilničarjev v Zvezo so si le-ti obetali boljših časov, še posebej, ko je leta 1932 stopil v veljavo nov obrtni zakon. (več avtorjev, Vojniški svet v utripu časa, str. 122) Medtem so številne administrativne spremembe prinesle drugačno podobo nekdanjih občin, ki so veljale ob ustanovitvi Kraljevine Srbov, Hrvatov in Slovencev. Leta 1934 je bila iz občine Škofja vas in Šmartno ustanovljena občina Vojnik - okolica. Vojnik - trg pa je obdržal meje še iz obdobja habsburške monarhije. Leta 1936 je bila občini Vojnik - trg priključena občina Vojnik - okolica, tej pa je bila odvzeta občina Škofja vas. (J. Orožen, Zgodovina Celja in okolice, II.del, str. 424)

Druga svetovna vojna je pomenila veliko prelomnico v gospodarskem življenju. V tem obdobju še vedno delujejo mnoge vojniške gostilne, katerih seznam skrbno vodi nemška oblast v Celju. (glej prilogo št. 2 - Združenje Gostilničarjev okrožja Celje, 1942/44) Spričo velikega pomanjkanja predvidevamo, da so gostilne takrat bolj životarile.

Po vojni je septembra 1945 Vojnik postal del okraja Celje - okolica, le-ta pa del celjskega okrožja. Veliko vlogo in precejšnjo oblast so tedaj imeli Krajevni ljudski odbori, ki so na svojih rednih sestankih vodili tudi gospodarsko poročilo.

Okrajnemu ljudskemu odboru Celje poroča o stanju industrijskih in obrtnih podjetjih: gostilnah, kavarnah, žganjekuhah (glej prilogo št. 3) ; izvedbi agrarne reforme, nacionalizaciji imetja tujih državljanov. 12.8.1948 KLO Vojnik poroča o popisu zaprtih obrtnih delavnicah, med katerimi se navaja tudi pekarna madžarskega državljana Ivana Ungvari. (Krajevni ljudski odbor Vojnik, 1945/52, Arhiv Celje) 31.8.1948 je KLO Vojnik poslal Okrajnemu ljudskemu odboru seznam vseh obratujočih gostiln in njihovih lastnikov: Ludvik Prekoršek, Franjo Špes, Antonija Ban, Marija Kaš, Antonija Zupanek in Viljemina Fizura, ki je bila lastnica kavarne, (prav tam)

3.8.1949 KLO Vojnik poroča Okrajnemu ljudskemu odboru Celje seznam gostinskih obratov v Vojniku. Med prej navedenimi gostilnami ni več gostilne Ludvika Prekorška, sedaj gostilna KLO Vojnik. (prav tam) V tem obdobju se je očitno izvedla nacionalizacija gostilne in mesarije Prekoršek, ki je sedaj državno podjetje.

Leta 1952 je občina Vojnik bila vključena v okraj Celje - okolica. Tri leta kasneje je bila iz nekdanjih samostojnih občin Dobrna, Strmec, Frankolovo in Vojnik ustanovljena velika občina ali komuna Vojnik. Leta 1958 pa je bila občina Vojnik priključena mestni občini Celje. Slednjič so bile v začetku šestdesetih let ustanovljene krajevne skupnosti, tudi v Vojniku. Novi čas v samostojni domovini pa je prinesel novo občinsko razdelitev in leta 1995 Vojnik postane samostojna občina, (več avtorjev, Vojniški svet v utripu časa, str. 100 in 101) Po podatkih, ki smo jih dobili od gospe Gregorc Jelke, obratujejo v Vojniku naslednje gostilne in okrepčevalnice: Dnevni bar Jež, Bistro MM, Bar Papas, Izletniška kmetija Dobrotin, Gostišče Štorman, Zottl, Prekoršek, Bistro Trobiš, Bistro MC, Okrepčevalnica Asada, Bistro Palček, Bistro trgovine Mercator.

4. 2. ODPIRALNI ČAS GOSTILN IN KAVARN

V zgodovinskem arhivu Celje smo našli zanimiv razglas, ki je bil 5.5.1920 poslan vsem okrajnim glavarstvom, političnim ekspozituram, mestnim magistratom, policijskemu ravnateljstvu v Ljubljani, policijskemu komisariatu v Mariboru in civilnemu komisarju za Prekmurje.

Razglas je navajal policijsko uro za poletni čas, in sicer od 23. ure naprej za gostilne, od 24. ure dalje pa za kavarne. Veljal je za gostinske objekte na področju Ljubljane, Celja, Maribora in Ptuja. (AŠ, E 2491/20, Arhiv Celje)

4. 3. PREHRANA VOJNIKA IN OKOLICE

Prehrana na podeželju in v mestih se je zelo razlikovala. Na podeželju se je hrana opirala predvsem na meso in lastno proizvodnjo. Meso je bilo malo, prav zato so ga ljudje pripravljali ob osebnih in verskih praznikih ter ob ostalih pomembnejših dogodkih (god, rojstvo, poroka, sedmina, birma, pust, božič...). Ob nedeljah je bila obvezno goveja juha. Če je prišel kakšen gost, so na mizo postavili tudi pečeno ali ocvrto kokoš. V vsakdanjem življenju pa je prevladovala močnata in žitna prehrana. Razne kaše so bile nepogrešljive (oves, proso, rž, pšenica...).

V mestu se je hrana razlikovala po družbenih slojih. Nižji sloj oziroma delavci niso jedli dobro, medtem ko si je višji sloj lahko privoščil več dobrot in mesa. Velikokrat se je zgodilo, da je gospodar jedel drugače kot njegova služinčad. Podoben primer najdemo tudi na podeželju, kjer so kmetje jedli drugačno hrano od svojih otrok, hlapcev ali dekel. Ob praznikih ni smelo manjkati mesa.. Koline so vedno izvedli v času pred božičem, nanje pa so povabili sosede, sorodnike, vaškega duhovnika in učitelja. Meso, ki je ostalo od kolin, so shranili vse tja do velikonočnih praznikov.

Omembe vreden praznik je bil pust. Takrat so jedli prekajeno meso, potico ali krofe, glede na to, kaj so gospodinje znale speči. Večina gospodinj se je peke peciva in ostalih kuharskih spretnosti učila v gospodinjskih tečajih. Takšen gospodinjski tečaj je potekal v Vojniku na osnovni šoli od leta 1928. (Šolska kronika, leto 1928-29)

Kruha vse do polovice 19. stoletja niso poznali. Ponavadi so ga spekli enkrat na teden. Počasi se je peka kruha vse bolj širila. Na področju Vojnika z okolico so v začetku 20. stoletja pekli kruh iz mešanice pšenične in ržene moke.

V prehrani je primanjkovalo tudi maščob. Za zabelo so uporabljali svinjsko mast in posneto maščobo z mleka. Iz nje so naredili maslo, ki je v času posta nadomestilo živalske maščobe. njihovi prehrani je bila zelenjava slabo zastopana; pri hiši pa se je našla le kakšna koleraba, solata, zelje in repa.

Pili so vodo, vino in predvsem jabolčnik. Slednjega se je spilo veliko, saj so ga v gostilnah točili kar v vrče. Ostalo pijačo so ponudili v kozarcih. Jabolčnik so pridelali doma, ker so pridelali zadostne količine jabolk.

Slaščic niso poznali. Šele kasneje, ko se je uveljavilo božično drevesce, so začeli peči kekse. Te so potem obešali na jelko, da so jih otroci lahko po prazniku pobrali in pojedli. V času praznikov je gospodinja spekla potico.

Za poroko ali praznike so hrano v večjih količinah pripravljale vaške kuharice. Takrat je jedilnik vseboval govejo juho z rezanci, govedino, krompir, riž, ocvrto meso, pečenko, solato in potico. Eden izmed običajev, povezanih s svatbo, je nevesti nalagal kuhanje kisle juhe v času jutranjih ur. To je bil dokaz, da zna nevesta tudi kuhati.

Uporabljali so tudi začimbe, najpogosteje sol, poper, čebulo, majaron in česen. Sladkor je sodil med živila, ki jih je primanjkovalo, zato so ga porabili le do pol kilograma na mesec. Kavo so začeli piti v začetku 20. stoletja. Prava kava je bila zelo draga. To je bil vzrok velike proizvodnje kavnih nadomestkov; obstajalo naj bi jih celo 30. Nekateri so ječmen pražili kar doma, tik pred mletjem pa so mu dodali 2 do 3 zrna prave kave.

Prehrana v preteklosti se torej zelo razlikuje od današnje. Jedli so preprosto, doma pridelano hrano.

5. VOJNIŠKE GOSTILNE IN PEKARNE

5. 1. GOSTILNA MEDVED

Severovzhodno iz Celja proti Vojniku po cesti, katere graditelji so bili Rimljani, v Škofji vasi čez Hudinjski most, stoji na levi strani gostilna Medved.

Po ustnem izročilu naj bi njeni začetki segali v 18. st., okoli 1750. Gostilna je skozi zgodovino spreminjala imena po lastnikih. Prvotno se je imenovala Salament, kasneje Kožel, potem Vrstovšek (glej prilogo št. 4) in danes Medved (glej prilogo št. 5). Na zunaj se ni dosti spremenila. Odstranili so le vodnjak, iz katerega so furmani vlekli vodo, da bi napojili svoje konje. Ponudbo so razširili na vrt, ki so ga kasneje zasteklili. Svojim gostom pa so nekoč že stregli na vrtu pod razkošnimi drevesi.



Slika št. 2 - Letni vrt (last gospe Silve Medved)

Za gostilno so skrbeli sami domači, ukvarjali pa so se še s kmetijstvom. Obratovalni čas je bil vsak dan od 5. ure zjutraj do 22. ure zvečer. Kmetijo so kasneje opustili, saj zakon ni dovolil obeh dejavnosti.

V lasti so imeli še trgovino z mešanim blagom, ki je stala tik ob gostilni. Te danes ni več. Poleg je stala tudi pošta. Ob vseh naštetih dejavnosti pa so se ukvarjali še s čevljarstvom in kolarstvom.



Slika št. 3 - Družina Medved pred vhodom v gostilno (last gospe Silve Medved)

Hrano so pridelovali sami doma. Pekli so domač kruh, dokler se niso pojavile pekarnice. Vse do danes pa se je obdržala domača kuhinja. Pecivo so spekli in ponudili le ob posebnih priložnostih.

Od začetka obratovanja te gostilne naj bi bila to le žganjekuha. Vino so kupovali, prav tako jabolka, iz katerih so pridelovali jabolčni sok. Prirejali so tudi poroke, birme in najrazličnejše ostale prireditve.



Slika št. 4 - Zbrana družba ob trgatvi (last gospe Silve Medved)

Njihovi redni gostje so bili furmani (glej sliko št. 4, na kateri je viden privez za konje). Zjutraj in zvečer so se v gostilni ustavljali ljudje, ki so se vračali iz službe na pijačo. Ob tem pa so se še pogreli ob krušni peči, ki stoji še danes. Gostilno je leta 1957 prizadela močna poplava. Voda se je takrat dvignila vse do dvorišča pred gostilno in tekla čez cesto.

Danes ima gostilna zaposlenih 12 ljudi. Poleg tega da točijo pijačo, postrežejo tudi s preprostimi jedmi. V kuhinji poleg ostalih zaposlenih dela prejšnja lastnica Silva, ki ima za gostinstvo ustrezno izobrazbo. Od hrane ponujajo več kot 10 vrst malic.

Gostilna je razširjena tudi na druge lokacije (podružnice). Zaščitni znak je medved, v lasti pa imajo še mesnico čez cesto. Leta 1990 je gostilno prepustila sinu. Gostilna ne obratuje vsak dan; čez vikend je zaprta.

Vse do danes je v svoji kulinarčni ponudbi ohranila tipične jedi, ki so se že od nekdaj pripravljale v takšnih domačih obcestnih gostilnah. Jedi, ki so privabljale goste od blizu in daleč, so bile: pražena jetrca, pečena rebrca in pečenka, goveja juha, žganci in telečja obara. Gospa Silva Medved nam je iz dolgoletnih izkušenj zaupala tudi 2 recepta.

TELEČJA OBARA

Za odlično telečjo obaro potrebujemo:

1 kg telečjih prsi ali plečeta

1 čebulo

lovorjev list

peteršilj

korenček

majaron

limonino lupino

kis

sol

3 dag moke

5 dag olja.

Meso zalijemo z vodo, dodamo narezano zelenjavo in začimbe. Kuhamo do mehkega. Na koncu primešamo svetlo praženje iz olja in moke. K telečji obari ponudimo ajdove žgance, široke rezance, drobne žličnike ali kruh.

PRAŽENA TELEČJA JETRCA

Gostilna je že nekoč slovela po odličnih praženih jetrcah. Gospa Silva pravi, da si sploh ne zna predstavljati, kaj bi se zgodilo, če jih kakšen dan ne bi bilo na jedilniku. Za to jed potrebujemo:

1 čebulo

olja

25 dag telečjih jeter

lovorjev list

košček limone

sol

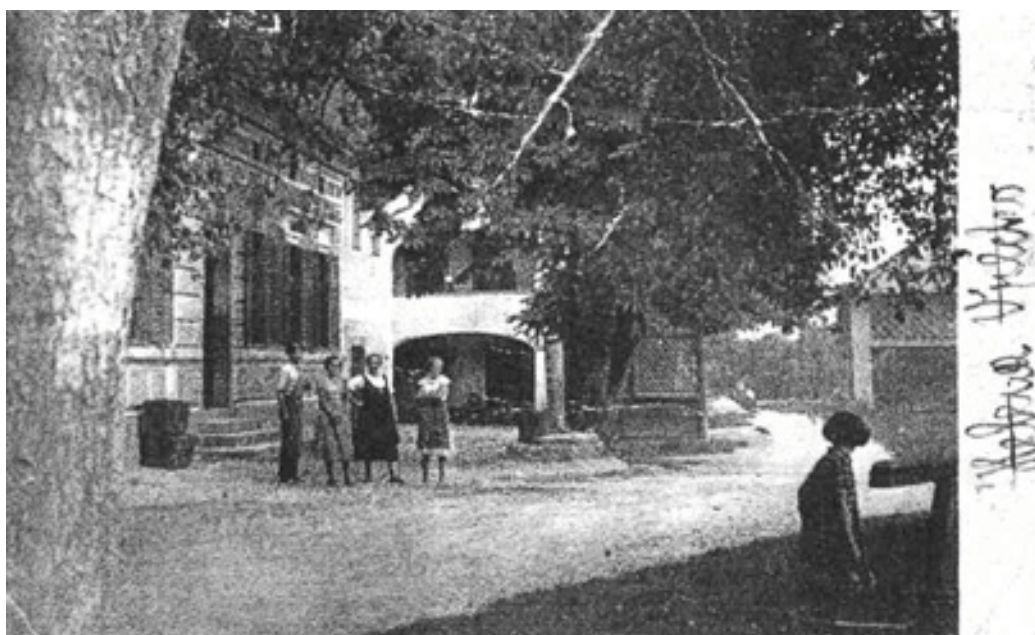
popper.

Seseključano čebulo pražimo na olju ter dodamo na tanke lističe narezana telečja jetrca, ki jih na hitro prepražimo. Dodamo lovorjev list, košček limone, začínimo s soljo in poprom. Jetrca so slajša, če jih pripravimo v manjših količinah.

5.2. GOSTILNA OLČJEK

Med mnogimi vojniškimi gostilnami je na obrobju trga stala tipična furmanska gostilna Olčjek. Večino podatkov o gostilni smo dobili od gospe Marjane Zorko, vnukinje prvotne lastnice Helene Vrečko.

Po pripovedovanju so imeli poleg gostilne majhno kmetijo. Družina Vrečko pa je imela posestvo v Zasavju, ki se je imenovalo Pri oljki. Od tod tudi izvira ime zgoraj navedene gostilne.



Slika št. 5 - Pred furmansko gostilno Olčjek (last gospe Marjane Zorko)

Gostilna je ponujala svojim gostom le pijačo, od tega jabolčnik in pivo, ki so ju pridelali sami doma. Vino se v njihovi ponudbi pojavi šele v začetku 50-ih let. Kljub temu da niso ponujali hrane, je gostilna slovela daleč naokoli. Prirejali so zabavna srečanja, plesne vaje in maškarade, še posebej je bilo veselo kadar so na inštrumente zaigrali bratje Dobrotinšek. Leta 1954 so zaradi zakona, ki je prepovedoval opravljanje dveh obrtnih dejavnosti hkrati, obdržali samo kmetijo.

V 90-ih letih je gospa Marjana Zorko obnovila gostilno, v kateri še danes ponujajo pijačo rednim in mimoidočim gostom.

5. 3. PEKARNA IN GOSTILNA LEDL

Po podatku iz Registra Gostilničarsko obrtne zadruge Vojnik se omenja leta 1922 kot lastnik gostilne Hugo Ledl. Po njegovi smrti leta 1929 (Register Gostilničarsko obrtne zadruge Vojnik, Arhiv Celje) pa je nadaljevala delo njegova žena Kristina Ledl do leta 1948, ko jo je odjavila pri Okrajnem ljudskem odboru. Zbrane podatke pa smo dobili iz ustnih virov njune potomke, gospe Hilde Ledl.

Pekarna je v času svojega obratovanja pekla na klasičen način - v krušni peči. Zelo dober kruh so od njih jemale mnoge vojniške gostilne. Poleg kruha in žemelj so pekli tudi rogljiče. Ljudje so sami prišli po kruh, belega ali črnega. Za njega so plačali 1 ali 2 DIN, odvisno od teže. Kupcem, ki so bili v tistem trenutku brez denarja, so v zvezek zapisali vsoto nakupa, kupec pa je dolg poravnal kasneje. Že v tistih časih pa so se obnašali tržno. Če je kdo vzel večjo količino kruha (za 10 DIN), so mu zastonj dali eno žemljo. Ta popust je bil tako imenovani »aufgab«. Ena žemlja je takrat stala 50 par.

Nosač, ki je moral biti na voljo od 6. ure zjutraj do 22. ure zvečer, je sprejemal naročila trgovin in jim dostavljal kruh in rogljiče. To delo so običajno opravljali otroci.



Slika št. 6 - Družinski člani, zaposleni, žandar, slikani pred vhodom v pekarno in gostilno gospoda Huga Ledla (last gospe Hilde Ledl).

Poleg pekarnice je stala tudi gostilna, ki je bila prav tako v lasti Ledlovih. Gostilna hrane ni ponujala, ampak so lahko gostje pili domače belo vino, jabolčni sok in pivo. Vino so pridelali v lastnem vinogradu, pivo pa so nabavljali Pri Špes. Liter vina je takrat stal 10 DIN.

Prave kave niso ponujali, saj je bila predraga. Ponavadi so prežgali ječmen, dodali 2 do 3 zrna prave kave in vse skupaj zmlili. V čaj so po naročilu gosta dodali rum. Tega so si ponavadi privoščili možje, odhajajoči od nedeljske maše. Poleg rogljičev iz pekarnice so ponudili tudi napolitanke, ki so jih hranili v leseni posodi pokriti s steklom.

Gostilna in pekarna že med drugo svetovno vojno nista več delovali. Nobena od hčera je ni poskušala ponovno odpreti, saj sta si pridobili drugačno stopnjo izobrazbe - postali sta trgovki. Bali pa sta se tudi nacionalizacije njihovega premoženja, tako da je zgradba, vidna na sliki, propadala.



Slika št. 7 - Pekarna in gostilna Ledl-
danes (last gospe Hilde Ledl)

Poleg pekarnice Ledl je v Vojniku delovala tudi pekarna družine Ungvari, ki je prišla z Madžarske. Krajevni ljudski odbor Vojnik je 23. februarja 1946 poslal Okrajnemu ljudskemu odboru v Celje, Komisiji za izvedbo agrarne reforme, seznam imetja tujih državljanov, v katerem se omenja gospod Ivan Ungvari kot lastnik pekarnice in malega posestva. (Krajevni ljudski odbor Vojnik, 1946, Arhiv Celje)

Po pripovedovanju gospoda Jožeta Tanjška so pekli bel kruh, peciva in žemljice. Pekarna se je razlikovala od Ledlove po tem, da je imela parno peč. V prodajalni pa so poleg kruha prodajali tudi bonbone, ki so jih dobili iz tovarne bonbonov v Celju.

Nekaj podatkov nam je posredoval tudi gospod Marko Čretnik, ki je delal v pekarni od leta 1966 do 1975 kot vajenec, kasneje pomočnik. Ko je leta 1948 družina Ungvari prenehala z obratovanjem, je delo v njej nadaljevala gospa Jožefa Čretnik. V tem času so pekli vse vrste kruha, makovke, preste, žemlje, pecivo. Oskrbovali so vse okoliške gostilne, trgovine in šolo. Kasneje je pekarno prevzelo podjetje Merx.



Slika št. 7/1- Parna peč v pekarni Ungvari (terensko delo)

5.4. GOSTILNA PRI PREKORŠEK

Po pripovedovanju gospe Mire Šeško je očetu to gostilno kupil stric, ko je prišel iz Amerike, 1938. leta. Gostilna se je imenovala Pri Prekoršek, kasneje pa Pri lovcu. Ime je dobila po svojih stalnih gostih, lovcih. V starih časih je sodila med priznane furmanske gostilne. Gostilna je imela veliko kuhinjo s shrambo, sobo, v kateri so imeli za serviranje hrane in prostor s točilnim pultom. V kuhinji so se mnogokrat zbrali župan, župnik in zdravnik. Redni gostje so kratek čas preganjali s kartanjem.

Mati je gospodinjsko šolo obiskovala v Avstriji in s sabo prinesla mnogo izkušenj. Ko sta 1938. leta postala lastnika njena starša, je mati prevzela kuhinjo. Materi je v kuhinji in strežbi najprej pomagala teta. Kasneje so zaposlili pomočnico. Imela je menzo, v katero so zahajali predvsem delavci, redni gostje pa so bili tudi policaji, zdravniki, učitelji, župnik in župan. Mati je pripravila jedilnik za cel teden vnaprej. Pozimi so na jedilnik poleg ostalih jedi dodali tudi domače krvavice. Vsak dan so pripravljali tri obroke, in sicer zajtrk, kosilo in večerjo. Enkrat na teden je bila krompirjeva solata in obarjene vime, kompot in palačinke, rajzelc ali telečja potrebušnica. Za sladico so ponudili različne »štrudle« ali zavitke. Znani so bili po golažu, goveji juhi in govejem mesu, ki so ga kuhali predvsem ob nedeljah, ko so se ljudje vračali od maše.

Gostilna je slovela po glaziranih prsih, telečjih polnjenih prsih, suhih klobasah, kranjskih klobasah, šunki, govejem srčku, kremnih rezinah, raznovrstnih poticah in po narezkih. Vse meso je bilo lastne proizvodnje, saj je bil oče mesar. Poleg gostilne so se ukvarjali tudi z mesarstvom.

Leta 1967 so nacionalizirali mesnico, v kateri je delal oče, in gostilno, ki jo je potem leta 1992 prevzel njen brat. Oče je bil sprva v mesnici lastnik, po nacionalizaciji pa se je v njen zaposlil kot mesar.

Mama je po vojni zaradi oddaje mesa pogosto pripravila namesto svinjskega ovčje meso. To pa je naredila tako, da je kuhano ovčje meso vzela iz tople vode in ga dala v mrzlo ter opekla. Meso je izgubilo značilen vonj, tako da gostje niso prepoznali razlike.

V letu 1955 je v Vojniku gostovalo gledališče in takrat je mati za vsakič pripravila goveji srček in koruzni kruh. Testo za kruh so zamesli doma in ga dali v pletarje. Odnegli so ga v pekarno, kjer so jim ga spekli. Njihovi gosti so bile redne in mimoidoče stranke, za katere so pripravili telečja jetrca ali telečje zrezke. Mnogo obiskov so imeli tudi, ko je bil v Vojniku sejem.

Od alkoholnih pijač je bila črešnjiška črnina in belo vino, ki so ga kupovali pri Benčinu. Vino je bilo drago, zato so ga prodajali tudi po decilitrih. V svoji ponudbi so imeli še pelinkovec. Od brezalkoholnih pijač pa so imeli krahl, kokto, kavo in čaj. Zelo veliko so prodali jabolčnika, ki so ga točili v litrske vrče.

Mati je poleg »štrudla« delala sladoled in pekla torte. Imeli so svojo ledenico, ki je bila globoko v zemlji in na notranji strani obdana z ledom.

V gostilni niso prirejali porok; izjeme so bile birme. Takrat je prišel birmanec z botrom, da so kaj popili. Prirejali so pustne zabave. Takrat so imeli tudi živo glasbo, največkrat je igral g. Rajko Tanjšek. Na ta dan je mati spekla zelo veliko krofov.

Mati je v tej gostilni delala do 1960. leta, oče pa je delal kot mesar do leta 1973. Gospa Mira Šeško je imela že od majhnih nog veselje do gostinstva. V gostilni je delala že kot otrok, ob delu se je naučila in utrjevala celo poštevanko.



Slika št.8 - Gostilna Prekoršek danes (terensko delo)

5. 5. GOSTILNA VREČER

Med največje in najbolj ugledne gostilne Vojnika je sodila gostilna Vrečer, ki je delovala že v prvi polovici 19. stoletja. Prvotni lastniki so se poleg gostinstva ukvarjali tudi z mesarstvom. (J. Orožen, Zgodovina obrti v Celju in severovzhodni Sloveniji, str. 112) Gostje gostilne Vrečer so bili tudi člani katoliško političnega društva Edinost, ki je v Vojniku delovalo od leta 1892. Med vidnimi člani tega društva je bil tudi vojniški učitelj Anton Brezovnik. Društvo je v celoti podpiral tedanji lastnik gostilne Karel Vrečer, ki je za potrebe društva odstopil prostore. (Več avtorjev, Vojniški svet v utripu časa, Vojnik, str. 215) Kasneje postane lastnik veleposestnik, gostilničar in mesar Josip - Tomaž Vrečer. Gostilna je pred drugo svetovno vojno izgubila lastnika. Po vojni je bila stavba gostilne nacionalizirana. Od takrat naprej so jo uporabljali izključno za stanovanjske namene. Danes je stavba deklarirana za kulturno dediščino II. stopnje. (Kos K., Prispevki za kroniko župnije Vojnik, II.del)



Slika št. 9 - Zgradba gostilne Vrečer danes. (last T. Kosa)

Žal nismo našli potomcev lastnika. Gospod Vlado Šlibar nam je posredoval jedilnik, ki naj bi bil last te gostilne (glej prilogo št. 6).

Iz jedilnika je razvidno, da je bila v njihovi ponudbi zelo raznolika hrana. Njihov jedilnik je obsegal juhe, pripravljene na različne načine, mešane solate, različne vrste mesa (divjačino, govedino, svinjino, ribe). K nekaterim jedem so priložili še ocvrt ali kuhan krompir. Nudili so tudi sadje, sir, kavo in sladice (torte, zamorec v haljici, mrzla lešnikova krema in pecivo). Od alkoholnih pijač so gostom ponudili več vrst belih vin.

KOSILO

Juha, haše krapki

Pečena orada s poljsko omako, krompir

Pljučna pečenka a' la Wellington obložena

Punš romanski

Fazan z brusnicami

Riž, mešana solata

Mrzla lešnikova krema s penjeno smetano

Sadje, sir, kava

Rizling, Muškat-Silvanec, Šampanjec

VEČERJA

Juha bouillou

Stegno a` la Thun, sauce tatar

Odojek z rdečim dušenim zeljem in ocvrtim krompirjem

Mešana solata

Zamorec v haljici

Torte, pecivo, sadje, kava

Po Slovenski kuharici, avtorice S. M. Felicite Kalinšek, iz leta 1935, povzemamo nekatere recepte za jedi, navedene na jedilnem listu.

NAVADNA JUHA

V 3l mrzle vode deni 1 kg govejega mesa, nekaj rahlih kosti in govejih jeter ter prideni, ko juha zavre, koreninico peteršilja, korenja, košček zelene, storček ohrovta in košček pora. Vse to naj bo ostrgano, oprano in prerezano. Lahko še prideneš $\frac{1}{4}$ lističa lorberja, nekaj zrn popra in prav malo muškarnega cveta ter majhno žlico soli. Juho pokrij in jo pusti počasi vreti dve do tri ure, a nikdar dlje časa. Pene poberi, preden deneš v juho zelenjavo. Okusnejša pa bo juha, ako vre s penami vred, ker te itak padejo na dno. Preden juho cediš, jo pusti kakih 5 minut mirno stati, ne da bi vrela. Ako hočeš imeti dobro goveje meso, potolci ga z lesenim kladivom, ovij ga trdno z vrvico in ga deni kuhat v vrelo vodo, a juha bo na ta način slabša. Dobra bo juha in obenem tudi meso, če daneš v mrzlo vodo kuhat dobro sesekane kosti, in ko juha vre, prideneš še meso. (S. M. F. Kalinšek, Slovenska kuharica, str. 55)

HAŠE KRAPKI

Razvaljaj masleno testo za pol prsta na debelo. Izreži ga kakor krape s krapovim obodcem. Polovico teh z majhnimi obodci v sredi izkroži, potem vse z jajcem pomaži, deni votlega na enakega celega ter tako nadaljuj vse. Položi jih skupaj z onimi malimi, ki si jih izkrožila, na ploščevino in speci v precej vroči pečici. Napolni jih s sekanico, h kateri moraš, da bo gostejša, primešati jajce, dokler je še vroča; pokrij z malimi pokrovčki, katere si poprej izkrožila, in jih daj h kaki zeleni prikuhi na mizo (S. M. F. Kalinšek, Slovenska kuharica, str. 214)

PLJUČNA PEČENKA A' LA WELLINGTON (PLJUČNA PEČENKA PO ANGLEŠKO)

Od lepega kosa pljučne pečenke odstrani kožo in maščobo. Potem jo posoli, potrosi s poprom in pokaplaj z limonovim sokom. Povaljaj potem pečeno pečenko v vroči masti, da zakrkne. Prideni košček presnega masla in par žlic juhe. Peci jo pičle pol ure pa pridno polivaj. Prideni košček sladkorja, $\frac{1}{3}$ l črnega vina in malo juhe. Ko zavre, zreži pečenko in vlij ta sok čeznjo. Pečenka naj bo sredi še rdeča. Vino in sladkor lahko opustiš. Namesto tega prideni par koleščkov čebule. Ko je rumena, prilij par žlic juhe. Ali pa prideni pečenki par žlic juhe. Ko zavre, polij ta sok na razrezano pečenko. (S. M. F. Kalinšek, Slovenska kuharica, str. 148)

PEČEN FAZAN

Več dni uležanega fazana čisto oskubi (izvzemši glavo in rep, katera odreži, malo posuši ter položi v stran) in ga malo operi. Najbolje je pa, ako ga samo s snažnim prtičem obrišeš. Potem ga nasoli in z drobno zrezano slanino pretakni. Prsi mu obloži z zrezki slanine. Fazana peci tri četrt do ene ure. Polivaj ga z maslom. Potem odlij mast in ga pomaži s presnim maslom ter še malo popeci. Ko ga zrežeš, ga polij s tem sokom. Prideni tudi v zrezljan papir ovito glavo in rep. (S. M. F. Kalinšek, Slovenska kuharica, str. 299)

OMAKA IZ BRUSNIC

Deni v kozico 2 žlici masti in žlico sladkorja; ko je rumeno, deni noter 3 žlice moke ali pa 2 žlici moke in 1 žlico drobtin. Mešaj, da lahko zarumeni, potem zalij malo z vinom in z vodo, prideni košček limonove lupinice, cimeta, par klinčkov, še soli, če jo je treba, in prideni še par koščkov sladkorja. Ko še nekaj časa vre, prideni 2 ali 3 žlice vkuhanih brusnic (preiselbeeren) ter pusti, da zavro; potem je gotova. (S. M. F. Kalinšek, Slovenska kuharica, str. 161)

LEŠNIKOVA KREMA

Olupi in zreži 7dag lešnikov; potem jih lepo rumeno sprazi s 5 dag sladkorja. Ohlajene stolci in vlij nanje $\frac{3}{8}$ l vrelega mleka. Zdaj jih pusti, da stoje. Med tem časom pa mešaj v globokem loncu 4 rumenjake in 12dag sladkorja. Ko dobro naraste, prideni temu precejeni in ožeti lešnikov sok in mešaj na ognju, da se zgosti v kremo, nato odstavi in mešaj, da se ohladi. Hladno precedi in zmešaj 1- $\frac{1}{2}$ dag želatine, raztopljene v $\frac{1}{8}$ l mlačnega mleka in takoj še $\frac{1}{2}$ l v sneg stolčene sladke smetane. Deni vse to v model, ki si ga že prej z vodo oplaknila in postavila na led ali v mrzlo vodo. Tam naj stoji, dokler se ne strdi. (S. M. F. Kalinšek, Slovenska kuharica, str. 533)

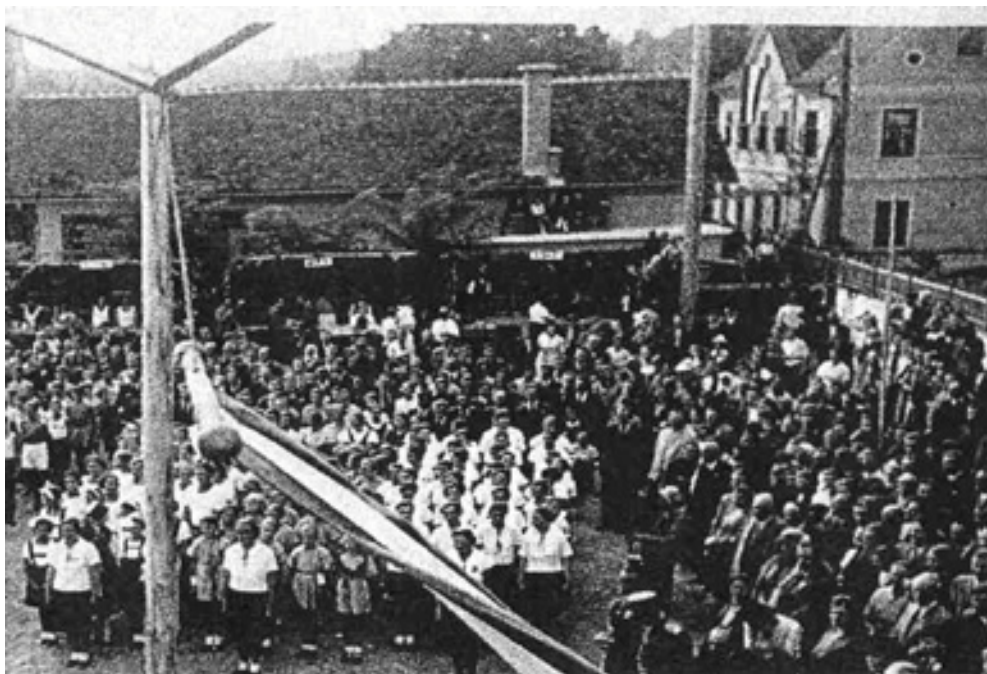
5.6. GOSTILNA PRI ŠPES

O nekdanji gostilni Špes smo opravili pogovor z gospo Amalijo Šetina, hčerjo prvotnih lastnikov.

Hiša, v kateri je bila gostilna, je bila zgrajena 1912 leta. Odprli so jo leta 1934. Iz Registra Gostilničarske obrtne zadruge Vojnik je obratovala od aprila leta 1937 v Vojniku pod številko 12. (Register Gostilničarske obrtne zadruge Vojnik, Arhiv Celje) Leta 1970 je gostilna prenehala obratovati. Nihče od potomcev z gostilničarsko dejavnostjo ni nadaljeval. Gostilna se je imenovala Špes, po domače pa se je reklo Pri olčjek. V gostilni so bili zaposleni sami domači, ki so imeli ustrezno izobrazbo. Za kakšen poseben dan so imeli naprošeno pomoč.

Gostje so bili redne in mimoidoče stranke, furmani pa do njih zaradi odmaknjenosti od glavne ceste niso nikoli prišli. Po nedeljski maši so se ljudje pogosto ustavljali v gostilni na pijačo. V času sejmov pa so imeli več strank. V gostilni so praznovali poroke, krste in obhajila, vendar so ljudje s sabo prinesli pecivo; ostalo jih je čakalo doma. Včasih so pripravljali tudi zabave. Velikokrat so jih popestrili z igranjem na harmoniko.

Večina družinskih članov je bila član Sokolskega telovadnega društva. Pomagali so tudi pri gradnji sokolskega doma. Ob otvoritvi leta 1938 so pred gostilno organizirali sokolsko prireditev.



Slika št. 10 - Sokolska prireditev, v ozadju gostilna Špes (last gospe Amalije Šetina)

V času druge svetovne vojne so jim omejili količino vina. Razen belega in črnega so točili žganje in brezalkoholne pijače, npr. oro, krahl, malinovec, sodo, kavo in čaj. Jabolčnik takrat ni šel v prodajo, saj so ga pili le tisti, ki so imeli radi kaj sladkega. Pijačo so točili po litrih, pol litrih in četrt litrih, nikoli pa v decilitrih.

V gostilni je kuhala mama, če je bilo pa kaj večjega, so imeli kuharico. Toplo hrano so ponujali samo ob sobotah in nedeljah.. Gostje so lahko naročili klasične jedi, kot so goveja juha, vampi na tržaški način ... Meso so kupovali v mesariji Prekoršek.

Bel kruh in žemljice so kupovali pri vojniškem peku, včasih pa so jim ga v koših prinašali Geršakovi z Ljubečne. Od peciva so ponujali janeževe upognjence, kekse, napolitanke in orehovo potico.

Cene so bile zmerne, razlikovale pa so se glede na vrsto hrane. Takrat so plačevali v dinarjih, npr.: pet jajc je stalo 1 dinar, najdražji je bil sladkor, ki je imel ves čas ceno 12 dinarjev.

5. 7. GOSTILNA ZOTTL

Gostišče deluje od leta 1926. Prva lastnika te gostilne, ki se je takrat imenovala Pri Žerovnik, sta bila Lucija in Ivan Žerovnik.



Slika št. 11 - Lastnik Ivan Žerovnik pred gostilno
(last gospe Angelce Vinter)

Po pripovedovanju Angelce Vinter sta starša Lucija in Ivan Žerovnik začela graditi hišo leta 1925. Leto kasneje sta v njej odprla gostišče.

V tistem času je bila to furmanska gostilna, saj so se furmani oziroma ljudje še vozili s kočijami in konji. S Pohorja so vozili les in se spotoma ustavili tukaj.

Gostilna stoji ob pomembni prometni cesti, ki pelje proti Mariboru. Starih sejmov je bilo takrat zelo veliko, zato so imeli v gostilni takrat veliko gostov. K njim pa je prišlo tudi veliko Vojničanov na domač kruh, ki so ga pekli v krušni peči, ob njej pa so se tudi radi ogreli. Tudi po nedeljski maši se je oglasilo veliko ljudi. Zanimivo pa je, daje bila takrat gostilna odprta vse dneve, tudi ob nedeljah in praznikih.

Gospod Ivan Žerovnik je bil predsednik združenih gostilničarjev v Vojniku. V tistem času je bila poleg gostilne tudi trgovina, ki jo je vodila Lucija Žerovnik. V času 2. svetovne vojne so Nemci trgovino in pošto ukinili, gostilno pa je gospodar razširil še v prostore, kjer je bila včasih trgovina.

Leta 1962 je Ivan Žerovnik umrl. Gostilna je bila leto dni zaprta. Hči Angelca Vinter pa jo je obnovila in ponovno odprla. Od tedaj se je imenovala Pri Vinter.



Slika št. 12 - Družinska fotografija Vinterjevih. (last gospe Angelce Vinter)

Gospa Angelca je bila prava gostinka. Prevezela je gostišče, njena starejša sestra pa ji je pomagala v kuhinji. Doma so imeli tudi malo kmetijo ter sadovnjak.

Vsak dan je njihov jedilnik ponujal govejo juho, golaž, dobro pečenko, klobase, narezke, domača jajca, domač kruh in žemljice. Takrat so ljudje oboževali prav posebne žemljice, pekarnice Ungvari, ki jih danes ne najdemo več. Slaščic niso imeli, razen po naročilu.

Včasih se je veliko pilo jabolčnika, nekaj pa tudi vina, piva, slivovke, pelinkovca, soka, krahla, ki je bil podoben današnji oranžadi, kislo vodo, čaj. Cene so bile zmerne, pisali so jih na malo tablico s kredo.

Zaradi majhnega prostora porok, sedmin in birm niso pripravljali pogosto.



Slika št. 13 -Družabno srečanje (last gospe Angelce Vinter)

Družina je imela tudi kočijo, ki so si jo sposojali tudi sosodje za izlet v mesto Celje in okolico. V času volitev je bilo včasih v gostilni tudi volišče.



Slika št. 14 - Za gostilniškim pultom (last gospe Angelce Vinter)

Okoli leta 1980 so gostilno zaprli. Bila je zaprta skoraj deset let, ko sta jo obnovila in odprla hči Božena in Stanislav Zottl, ki je trenutno glavni kuhar v gostilni.

Danes gostilna sprejme okoli 60 gostov, zaposlenih pa je pet ljudi. Včasih jim na pomoč priskoči tudi kakšen vajenec z gostinske šole v Celju. V gostilno danes prihajajo predvsem stranke ter mimoidoči. In kaj nam gostilna nudi danes?

Jedilnike spreminjajo predvsem na letni čas. Nudijo predvsem mednarodno hrano in domače specialitete: šparglje, enolončnice, obaro, vampe, golaž; od slaščic pa vse vrste tort, sladoledov, sadnih kup. Vso hrano kupijo od dobaviteljev, le-ti pa so različni.

Prirajajo salamijado, to je ocenjevanje salam. Gostilna je še posebej znana po "Tednu špargljev". (glej prilogo št. 7)

Po polnočnicah se gostje lahko ogrejejo ob kisli juhi. Gostilno Zottl vodi že tretja generacija in prav vsaka se je in se še trudi, da ustreže gostom. To jim tudi uspeva.

6. SLOVARČEK NEKNJIŽNIH BESED:

PRULEK: prašiček do 100 kilogramov,

KRAHL: sok, podoben oranžadi,

AJERŠPAJS: pečena jajca,

TALERFLAJŠ: juha z mesom,

RAJZELC: telečja potrebušnina,

ŠTRUDL: zavitek iz vlečenega testa, ki so ga običajno nadevali z jabolki ali skuto,

KRIGL: litrski vrč,

KREMŠNITE: kremne rezine,

ŠANK: točilni pult,

ROVAŠ: košček lesa, na katerega so z nožem vrezovali črte popitega, a neplačanega vina,

AUFGAB: darilo za nakupljeno blago.

7. ZAKLJUČEK

Upamo, da ste v raziskovalni nalogi dobili mnogo novih informacij o gostinstvu v Vojniku v času druge svetovne vojne. Celoten tekst smo popestrili s slikovnim gradivom.

Na začetku naloge je kratek uvod, ki opisuje gostilne iz prazgodovine pa do novega veka. Opisano je tudi gostinstvo v Egiptu, Bližnjem vzhodu, Grčiji in v rimski državi. Naslednji del opisuje Vojnik, njegove geografske, zgodovinske podatke, prehrano ... Osrednji del pa smo namenili opisom gostiln.

Znano je, da so se gostilne v tistem času zelo razširile. Ugotovili smo, da so bili vzroki številni sejmi, ki so jih v Vojniku prirejali že od 16. stoletja. Vojničani pa so gostinske usluge ponujali tudi furmanom, ki so s Pohorja vozili les. Vojnik je imel v času furmanov okoli 20 gostiln. Mi smo jih opisali šest in pekarno. Zanimivo je tudi to, da je bilo gostinstvo za nekatere edina dejavnost, ki je prinašala dobiček za preživetje. Poleg ostalih ugotovitev in spoznanj smo prišli do zaključka, da se je prehrana od današnje zelo razlikovala.

Vojniške gostilne so med obema vojnama ponujale približno enako hrano. So pa vse slovele po odlični domači kuhinji. Gostilne v Celju in njegovi okolici pa so že takrat slovele vsaka po svojih značilnih jedeh. Ob posebnih priložnostih je na jedilniku zagotovo bilo meso. Prevladovalo je meso, ki je bilo na mizi ob večjih verskih praznikih. Zelenjava in kruh sta bila postrežena redko.

Ponekod so imele gostilne biljard, kegljišče ali pa so ljudje ob večerih kartali. Če pa so se še dobro najedli in napili, je bilo njihovo zadovoljstvo popolno. Mnoge gostilne, ki delujejo še danes, so ohranile svoj način kuhe.

8. LITERATURA IN VIRI

8. 1. PISNI VIRI

1. Orožen J., Zgodovina obrti v Celju in severovzhodni Sloveniji, Poslovno združenje za obrt, gostinstvo in komunalo, Celje, 1971.
2. Orožen J., Zgodovina Celja in okolice II. del, Celje, 1974.
3. Orožen J., Oris sodobne zgodovine Celja in okolice, III. Del, Celje, 1980.
4. Frelj J., Polak A., Zgodovinski pregled gostinstva, Zavod SR Slovenije za šolstvo, Ljubljana 1985.
5. Kalinšek S.M.F., Slovenska kuharica, Ljubljana, 1935.
6. Krajevni leksikon dravske banovine, Ljubljana, 1937.
7. Krajevni ljudski odbor Vojnik (1945-52), Arhiv Celje.
8. Register članov združenja gostilničarjev (1905 - 1951), Arhiv Celje.
9. Register Gostilničarske obrtne zadruge Vojnik (1887 - 1940), Arhiv Celje.
10. Revija Pet zvezdic, letnik 6, št. 11/1999.
11. Revija Pet zvezdic, letnik 7, št. 9/2000.
12. Šolska kronika osnovne šole Vojnik, 1925/26 do 1937/38.
13. Več avtorjev, Vojniški svet v utripu časa, Vojnik, 1997.
14. Vidic L, Špargelj na vrtu in v kuhinji, Združenje pridelovalcev špargljev Slovenije, Vojnik 2000.
15. Vurcer Jože, Vojnik v mejnikih časa, Vojnik, 1985.

8. 2. USTNI VIRI

1. Gospod Marko Čretnik, Vojnik
2. Gospa Gregorc Jelka, Občina Vojnik
3. Gospa Medved Marija, Škofja vas,
4. Gospa Šeško Mira, Socka,
5. Gospa Šetina Amalija, Vojnik,
6. Gospod Šlibar Vladimir, Pokrajinski muzej Celje,
7. Gospod Tanjšek Jože, Vojnik,
8. Gospa Zorko Marjana, Arclin,
9. Gospa Zottl Božena, Ivenca,
10. Gospa Žerovnik Angelca, Ivenca.

9. PRILOGE

PRILOGA št. 1: Imenik Gostilničarske obrtne zadruge v Vojniku za leto 1927
(ni priloženo elektronski obliki)

PRILOGA št. 2: Združenje Gostilničarjev okrožja Celje, 1942/44

PRILOGA št. 3: Seznam kotlov za žganjekuhe v KLO Vojnik

PRILOGA št. 4: Potrdilo o gostilniški koncesiji

PRILOGA št. 5: Pravo za točenje pijač
(ni priloženo elektronski obliki)

PRILOGA št. 6: Jedilni list gostilne Vrečer

PRILOGA št. 7: Spargelj na vrtu in v kuhinji (naslovna stran knjige)

PRILOGA št. 2: Združenje Gostilničarjev okrožja Celje, 1942/44

Ime	Prejeto	DETAJLNI Kategorizacija	Umlage	Društvo andere anle- gen	SRUP Zusam- men	BRACIN Brezkalt am Tag und Monat
<i>Handwritten: 1942</i>						
Alv. Ortsguppe- hochenegg- Ortstellenleiter: Ludwig Prekorschek unsw. Hoch.						
Antonia Meh	Unsthaus	Hochenegg	500 1200	700 800	2400	16.7.43 geloöst
Wilhelmine Pisura	Karree	Hochenegg	900 1200	700 1000	2400	
Anton Kocher	Unsthaus	Hochenegg	2600 6000	3600 5600	7000	
Franziska Knoch	--	Hochenegg	2100 3000	1800 1800	4800	
Helmine Kwad	--	Hochenegg	1300 2400	1400 700	3600	16.7.43 geloöst
Josef Koller	--	Hochenegg	800 1200	700 600	2400	
Kristine Ladjl	--	Hochenegg	1800 1800	1100 700	4000	
Anton Medved	--	Sternstein bei Hochenegg	800 1800	1100 1900	3000	16.7.1943 geloöst
Paula Kowack	--	Hochenegg	1400 3000	1800 1800	5200	
Anton Mertka	--	Hochenegg	1200 1800	1100 400	3000	21.7.1943 geloöst
Ludwig Prekorschek	--	Hochenegg	4800 4800	2400 2600	8000	12.000
Viktor Spasa	--	Hochenegg	1200 1800	1000 -	2000	Handwritten note
Franz Spasa	--	Hochenegg	5200 5400	3200 3300	8000	7000
Anna Sloschnik	--	Sternstein b. Hochenegg	2200 3600	2150 2150	5200	
Antonie Supenek	--	Hochenegg	1200 1100	700 750	2000	

št. 1023

Finančni milici v VOJNIKU

S P I S E K

Kotlov za žganjekube v KLO Vojnik

tek št.	Ime in priimek lastnika kotla	Mesto stanovanja	Veličina kotla
1	Krajnik Samec Jože	Vojnik-okolica 26	45 lit.
2	Dremel Jože	" "	60 "
3	Ojsteršek Jernej	" "	55 "
4	Klančnik Leopold	Vojnik "	50 "
5	Žgajner Blaž	" "	45 "
6	Viktorija Vidic Julijan	" "	70 "
7	Juček Franc	" "	60 "
8	Poteko Stefan	Vojnik-okol.	70 "
9	Kristan Ana	" "	50 "
10	Kompan Miha	Sv. Tomaž	50 "
11	Hriberšek Mihael	" "	45 "
12	Ofentavšek Avgust	" "	45 "
13	Dobratinšek Ivan	Želče	60 "
14	Majger Elizabeta	" "	35 "
15	Mauri Franc	Vojnik-okol.	60 "

Dostavlja se predni spisec v nadalnje poslovanje.



P o t r d i l o .

S katerim potrjujem, da je Marija Koželj, omožena Vrstovšek, z odlokom z dne 13.3.1901 št.11329 prejela gostilniško koncesijo s pravicami a,b,c,f,g, § 15 obrtnega reda za hišo št.29 Škofjavas.



Zastopa sreskega načelnika

sreski podnačelnik:



Menu

Dinner:

Zuha, haše, krapki
Pečena vrata s poljsko omako, krompir
Pljučna pečurka s Wellingtoni obložena
Dunš romanški
Faxan s brusnicami
Riz, mišana solata
Mreža lesnikova krema s
fenjuro smetano
Sadje, sir, kava
Rizling, Muskat-Silvane, Šampanje

Souper:

Zupa bouillon

Steque à la Thun, sauce tatare.

Odojak z rdečnim duševim zeljem

in ocvrtim krompirjem.

Mesna solata

Kamovic v haljui

Torte, pecivo, sadje, kava.

**IZTOK VIDIC
s sodelavci**

CIP - Kataložni zapis o publikaciji
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

641.5:635.31(083.1)

VIDIC, Iztok

Špargelj na vrtu in v kuhinji / Iztok Vidic s sodelavci;
(fotografije Matevž Lenarčič, Iztok Vidic; ilustracije Iztok
Vidic). - Vojnik: samozal. M. Kovač; Ljubljana: (samozal.) I.
Vidic za Združenje pridelovalcev špargljev Slovenije, 2000

ISBN 961-236-006-5

106916352

Iztok VIDIC s sodelavci

ŠPARGELJ NA VRTU IN V KUHINJI

Izdano v samozaložbi

Avtorji:

Iztok Vidic, univ. dipl. inž. kmet.
dr. Marijana Jakše, univ. dipl. inž. kmet.
Miran Sotlar, univ. dipl. inž. kmet.
Katja Puncer, absol. kmet.
Stanislav Zottl, kuhar, gostišče Zotti
Marjan Kovač, pridelovalec špargljev

Lektoriranje:

Matevž Lenarčič – naslovnica in fotografije jedi
Iztok Vidic – gojenje špargljev

**Grafična priprava
in realizacija:**

Oblikovanje:
Tisk:

INO d.o.o., Celje
Irena Amanovič

Priljska tiskarna d.o.o.

Marjan Kovač in Iztok Vidic
za Združenje pridelovalcev špargljev Slovenije

**Špargelji
na vrtu in v kuhinji**

10.ZEMLJEVID (ni priloženo elektronski obliki)

Legenda:

1. GOSTILNA MEDVED
2. GOSTILNA OLČJEK
3. PEKARNA IN GOSTILNA LEDL
4. GOSTILNA PREKORSEK
5. GOSTILNA VREČER
6. GOSTILNA ŠPES
7. GOSTILNA ZOTTL