

PAVLE HAFNER

STARE LOŠKE GOSTILNE  
V ZGODOVINSKEM MESTNEM JEDRU

V srednjem veku je ena izmed tovornih poti iz Srednje Evrope k morju vodila tudi skozi naše mesto. V tem času je Loka doživela velik gospodarski procvit. Trgovina, obrt in gostinstvo so se močno razvile. To velja zlasti za obrti, ki so vzdrževale vprežne konje in vozove. Med temi obrtni so: kolarstvo, kovaštvo, sedlarstvo, usnjarstvo, tkalstvo, krznarstvo in barvarstvo. Poleg rokodelskih obrti so bile tudi živilske: mlinarstvo, pekovstvo in mesarstvo. Za oskrbo potnikov in voznikov so skrbele *štarije* — gostilne.

Gostilne so se med seboj razlikovale. Največje so imele poleg gostilniških prostorov še hlev za konje in dvorišče za odstavljanje vozov. Red na dvorišču in v hlevu je vzdrževal hlapec — *štalmajster*. Večje gostilne so nudile popotnikom tudi prenočišča. Srednje velike gostilne so nudile vse vrste pijač in toplo jedačo. Manjše gostilne — krčme so prodajale samo pijačo. Poleg gostiln sta bili v Loki tudi dve kavarni.

Skozi Loko so vozili tovorni in osebni vozovi. Potniki so se vozili na zapravljivčkih, v kočijah, na *radelnih*, *brekih* in s poštnimi vozovi. Tovor so prevažali s parizarji — težkimi vozovi, lojtrniki in *tajselni*.

V začetku 18. stoletja je na relaciji Celovec—Ljubljana prevoz pošte peljal iz Kranja skozi Škofjo Loko v Ljubljano. Leta 1752 so ukinili poštne sle in vpeljali redno poštno zvezo s poštnimi vozovi. Poštna uprava v Celovcu in v Ljubljani je ukinila relacijo Kranj—Škofja Loka—Ljubljana in je zaradi ekonomskih razlogov speljala prevoz direktno Kranj—Ljubljana.

V Loki na Placu (Mestni trg) je bilo ves dan živahno. Gospodinje in dekleta so hodile po vodo na mestni vodnjak, vmes malo poklepetale in tudi opravljale. Preko Placa so vozili tovor v daljne dežele. Popotniki so prihajali in odhajali. Če so se zamudili dalj časa v mestu, so konje postavili v gostilničarske hleve in vozove pustili na dvorišču. Po opravljenem poslu so posedeli v gostilni, spili kozarec vina, kaj pojedli in z meščani pokramljali ali pa pomoževali o svetovni politiki. Novice so prišle v mesto samo ustmeno. Časopisov ni bilo.

Posebno živahno je bilo ob sobotah, ko je mežnar v farni cerkvi odzvonil delopust. Obrtniki so prekinili z delom. Mojstri so pomočnikom izplačali tedenski zaslužek. Vajenci — *lerpobi* so pospravili in pometli delavnice. Pomočniki in vajenci so se odpravili na Studenec, kjer so se umili, poleti pa okopali. Mašno oblečeni so zavili v gostilne. Ob sobotah je bilo v loških gostilnah zelo živahno in veselo. Mojstri so se posedli v »tabolših gostilnah«, kjer so se zbirali gospodje in *beamterji*. V sobotah še ponoči ni bilo miru. Natrkani pomočniki in fantini so se glasno prepevajoč vračali domov. Večkrat so se po-

samezne družbe med seboj steple, zlasti če so se srečali fantini iz **predmestnih** krajev. Če se je na Placu pojavil policaj, so jo pa vsi potihoma popihali.

Po letu 1800 so občinski možje sklenili, da za razgrajajoče **pomočnike** odgovarjajo tudi mojstri in morajo plačati zanje kazen. Policaj je razgrajače zaprl na rotovžu v keho, kjer so se do jutra hladili na trdi klopi. Preden jih je zjutraj izpustil na prosto, so morali plačati kazen. Denar je šel v sklad za vzdrževanje policaja.

Velik »ferker« je bil na Placu ob sejmih. Vsako leto jih je bilo osem. Večer prej in ponoči so prihajali kramarji z vozovi, na katerih so imeli naloženo robo. Na obeh straneh Placa so postavili *štante* — stojnice. Konje so dali v gostilniške hleve, vozove pa so pustili na Placu zadaj za stojnicami. Izbira je bila velika: surovo laneno in tiskano platno, lanena preja, ovčja volna, volnene nogavice, pletene jope, kastorci, planšarski klobuki, gosposka pokrivala, škornji iz klobučevine, čevlji vseh vrst. *Kampelmoharji* so ponujali svoje izdelke: glavnike za odstranjevanje uši in bolh, glavnike za ženske frizure, rožene lijake za polnjenje klobas, roževino za rezlanje roženih žlic. Svečarji so postavili štante v bližini cerkve. Če so kramarji imeli dobro prodajo, sta zaslužili cerkev in gostilna.

Največ »*kšefta*« so imeli lectarji, ki so prodajali lectova srca, medenjake, medene štrukeljce, kolače, meden kruh in medene piškote. Ženske iz Stare Loke in Puštala so pa v košarah imele mali kruhek. Na semanji dan je bilo na Placu pravo vrvenje. Kmetje so prišli s podeželja nakupovat in tudi ponujat zrejeno živino, ki pa je niso prignali na semenj. Ob štirih popoldne so kramarji morali semenj končati. Svojo robo so pospravili v lesene zaboje, jih zaklenili, naložili na voz, stojnice podrli in zavili v gostilne, da so se pogreli in kaj toplega zaužili. V semanjih dneh so najboljše služile gostilne. Hlapci so zvečer preštevali »*tringelt*« — napitnino, ki je ni bilo malo.

Ne smemo se čuditi, da je bilo na Kranjskem v Loki največ gostiln. Vsa politika in gospodarstvo se je obravnavalo v gostilnah; »*birgemajster*« je moral večer za večerom obiskati po eno od gostiln, kjer so se zbirali obrtniki in trgovci.

V Loških razgledih 1960, beremo v članku »O obrti v Škofji Loki v srednjem veku« izpod peresa dr. Pavleta Blaznika:

*Močno je moralo biti v Loki že takrat razvito gostilničarstvo, na kar kaže vrsta primerov v zvezi z dolžniki in poroki. Če dolžnik ni plačal ob dospelosti svojega dolga, so morali namreč priti on in poroki v določeno gostilno in tam prebivati toliko časa, dokler ni bil dolg poravnán. Tako so bili dolžnik in poroki prisiljeni, da čimprej dolg poravnajo, ker bi sicer zaradi plačevanja gostilniške oskrbe dolg še bolj narastel.*

Pisec omenja dva taka primera, ko so morali dolžnik in poroki tako dolgo bivati v loški gostilni, dokler niso bile poravnane vse obveznosti. *Ti primeri kažejo, kakšne gostilne so bile tedaj v Loki, da so mogle sprejeti tako številno družbo tudi za daljše razdobje. Razpolagati so morale hkrati s primernimi hlevi, da so mogli namestiti tudi večje število konj. Tako velike gostilne pač niso bile priklicane v življenje samo zaradi drobnega prometa z domačim prebivalstvom. Stopnja gostilničarske obrti v Loki kaže namreč na živahen promet, ki je šel skozi Loko v daljni svet. Tako zaključí P. Blaznik del članka o gostilničarski obrti v Loki.*

Vse gostilne so imele tudi kmečko posestvo, ali pa so se gospodarji bavili še s kako drugo obrtjo. Domači in najeti dinarji so čez dan delali na travnikih in poljih. Doma je gospodinja pripravljala kosilo in sproti postregla redkemu gostu, ki je prišel na »firkeljc« vina ali na frakelj žganja. Čez dan se ni popivalo tako kot danes. Mestni pijančki, ki so bili zastonjkarji, niso podnevi zahajali v krčmo, ker so dobro vedeli, da ne bodo deležni zastonjarskega požirka.

V gostilnah so točili vina, ki so jih vozili z Dolenjskega in iz Furlanije. Zemljiški gospod je postavljajal na trg kvalitetna vina iz dolenjske klevevske posesti. Zanimivo je, da je bila cena vin iz vseh krajev ista. Leta 1389 je bila cena za loško vedro vina (40 l) 26 soldov. Že v tistih časih so na Primorskem poznali muškateleca, rebulo in vipavca. Za lažjo oceno navajam, da je v tistih časih zaslužil mojster obrtnik na mesec 350 soldov, tj. 5,50 goldinarjev.

V 18. in 19. stoletju, ko so že pripravljale gospodinje jedi v krušni peči, so v gostilnah kuhali obaro, šaro, domači lonec, kmečko juho, vampovo juho, ajdovo kašo, kislo juho iz govejih pljuč. V boljših gostilnah *tellerfleisch*, kislo zelje s klobaso, svinjska pljuča s krompirjem, svežo svinjsko glavo z ješprenjem, ješprenj z dimljeno jetrnico. Kmečki gostje so bili željni belega kruha. Po opravljenih poslih so si kupili pri peku »veliko« žemljo, zavili v gostilno, naročili četrтинko vina in žemljo pomakali v vino.

Kasneje, v pričetku 20. stoletja, je hrana v gostilnah postala bolj pestra. Gostilničarke so pripravljale golaž, vampe, mešano, pražena jetrca, lečo s suhim mesom. Ponujali so jedi po naročilu. Gostilne so sprejemale abonente na hrano, kasneje pa turiste. Po prvi svetovni se je gostinstvo v Loki dobro razvijalo. Loka je bila poznana, da tam točijo dobra kvalitetna vina in pripravljajo okusne jedi.

Po letu 1930 je Loka postala privlačen turistični kraj. Iz daljnih krajev Jugoslavije so letoviščarji prihajali za več tednov k nam na letni oddih. Lepa okolica, ki nudi prijetne izlete, topla in čista Poljanščica in Selščica ter dobre gostilne so privabljali turiste v naše mesto. Žal danes dobrih in številnih gostiln ni več, ne samo v mestu, tudi v obeh dolinah ne. V dolinah je bilo mnogo gostiln, ki so domačim in tujim gostom nudile prave domače kulinarične dobrote. Gostom so stregla brhka domača dekleta. Z nerazumljivo občinsko uredbo, da bi se podprl družbeni gostinski sektor, je bila ta bogata in privlačna obrt uničena in se do danes ni več postavila na noge.

Od leta 1800 do začetka druge vojne je bilo v mestu 27 gostiln in dve kavarni. Vsaka teh gostiln ima svojo zgodovino o svojem nastanku in delovanju.

#### Gostilne v starem mestnem jedru in v predmestjih

- |                        |                      |
|------------------------|----------------------|
| 1. SKONČENK v Karlovcu | 10. PRI URŠKI        |
| 2. URMOHER             | 11. PRI SORŽU        |
| 3. PRI TINKOVCU        | 12. V KAMRI          |
| 4. PRI PEPETU          | 13. ŠTABEL na Placu  |
| 5. PRI OTETU           | 14. HOMAN            |
| 6. PRI CENETU          | 15. FILAVER          |
| 7. PRI FINFERJU        | 16. FEŠKOVČ          |
| 8. KRONA               | 17. JAKLIČ           |
| 9. PRI FRANCELJNU      | 18. ZIHERL pri mostu |

19. BALANT
20. HOTEL ŠTEMARJE
21. NAJBELT — NOVI SVET
22. PUSTEŽ na Grabnu
23. PEELNAK — PRI MAČKU
24. MIŠNICA

25. KISOVEC v Fužinskem predmestju
26. PRAJERCA
27. MOLINARO v Peklu
28. KAVARNA PLANTARIČ
29. KAFESIDER na Lontrku

**Krčma pri Skončenku**, Poljanska cesta 26 — Po domače Na koncu, pri Skončenku.

Krčme ali male gostilne so večkrat na hitro vzklike in prav tako na hitro ugasnile. Ponavadi je krčmaril samo en rod. Take krčme so v glavnem točile pijačo za najbližje sosede in za domače goste.

Miklavž Poljanec je s kupno pogodbo leta 1818 postal lastnik male hišice na koncu Karlovca na levi strani v smeri proti mestu. Poljanec si je pridobil dovoljenje za točenje alkoholnih pijač in tako je odprl krčmo pri Skončenku. Mala hišica, ki stoji v bregu, je do danes ohranila še staro obliko. Spodaj je zidana »štala«, zgoraj je leseno nadstropje. Včasih je bila krita s škodlami.

Po podatkih je bila krčma samo dve leti. Leta 1820 je po zapuščinski razpravi postala lastnica Marija Poljanec. Ni nam znano, ali je Marija nadaljevala s točenjem pijač. V analih je zapisano, da je leta 1840 izročila svojo lastnino Ignacu Poljancu, ki je vpisan kot poljedelec. Tega leta v hiši ni bilo več krčme. Omenil sem jo zato, da ne pade v pozabo.

#### **Gostilna pri Urmoherju**, Poljanska cesta

Popotnika, ki je prišel iz Poljanske doline v Loko, je v Zgornjem Karlovcu čakala gostilna pri Urmoherju. To ime je hiša dobila po Urbanu Albrehtu,



Skončenkova hiša (Poljanska cesta 26), kjer je bila nekdanja krčma. V ozadju hiša, kjer je bila gostilna pri Urmoherju. Foto Aki, Skofja Loka

urarju, ki je bil lastnik od leta 1787. Okoli leta 1800 je bila stavba lesena, krita s skodlami. Imela je dve sobi, kamro, kuhinjo in »kevder«. Sedanjo obliko je dobila leta 1903, ko sta bila lastnika Franc in Marija Kovač. V kleti je bila vinska shramba in prostor za poljske pridelke. V hišnih zapiskih je navedeno, da je tu bila gostilna že od leta 1812. Potemtakem je že sin Urbana Albrehta, Simon, pričel z gostilno. Albrehti so bili do leta 1862 lastniki hiše. Naslednji lastniki so bili Valentin Sedej, Marija in Franc Kovač ter Frančiška Erjavec, ki je bila zadnja gostilničarka. Gostje so bili stanovalci Zgornjega in Spodnjega Karlovca, ki so hodili na kozarec vina ali šilce žganja. Gostilna je imela malo gostov in je bolj životarila.

Nasproti gostilne, prek ceste, je stala lesena šupa, katere lastnik je bil Uršen Tine. Velik tršat možakar, s košatimi brki in prostrano plešo na glavi. Stalno je nosil kapo, da mu je pokrivala plešo. Niti v gostilni se ni odkril. Ko je mežnar v farni cerkvi zazvonil ave Marijo, je hitro zavil v kako hišno vežo, da se mu le ni bilo treba odkriti. V tej leseni šupi je Tine trgoval s semeni in poljskimi pridelki. Uršen Tine je bil znana loška osebnost tistega časa. Čeprav je bila prek ceste gostilna pri Urmoherju, je ni obiskoval, s šegavim Kandížem sta raje zavila k Otetu ali pa h Kronbirtu.

#### **Gostilna pri Tinkovcu, Kopališka ul. 3 — prej Karlovec 39.**

Po popisu leta 1840 je bila hiša že enonadstropna, krita s skodlami. V pritičju je bila obokana veža, delavnica za izdelovanje irha in shramba za jedila. V prvem nadstropju so bile tri sobe, kuhinja in shramba.

Prvi vpisani lastnik je bil Matevž Müller, ki je leta 1793 z izročilno pogodbo odstopil hišo hčeri Mici Müller. Mica se je poročila s Francem Benedičičem iz Stražišča. Sin Tomaž Benedičič je leta 1821 z izročilno pogodbo postal lastnik te hiše. V analih je že opisan kot krčmar. Leta 1827 je hišo prodal irharju Andreju Krenerju. Verjetno se Krener poleg irharstva ni ukvarjal z gostinstvom. Leta 1850 je s kupno pogodbo postal lastnik te hiše Franc Čarman. Po njem je leta 1863 dedoval sin Gašper Čarman, ki je vpisan kot gostilničar, poljedelec in trgovec z ogljem. Poleg gostinskega prostora je bila v hiši pekarija za preste. Gostilna je tedaj dobro uspevala. Gašper je bil dober poznavalec vin, zato so starejši Ločani radi zahajali na dobro kapljico. Leta 1891 je Gašper po Andreju Bogataju podedoval sosedno hišo Karlovec 40 (Kopališka ul. 1), kasneje gostilna »pri Pepetu«.

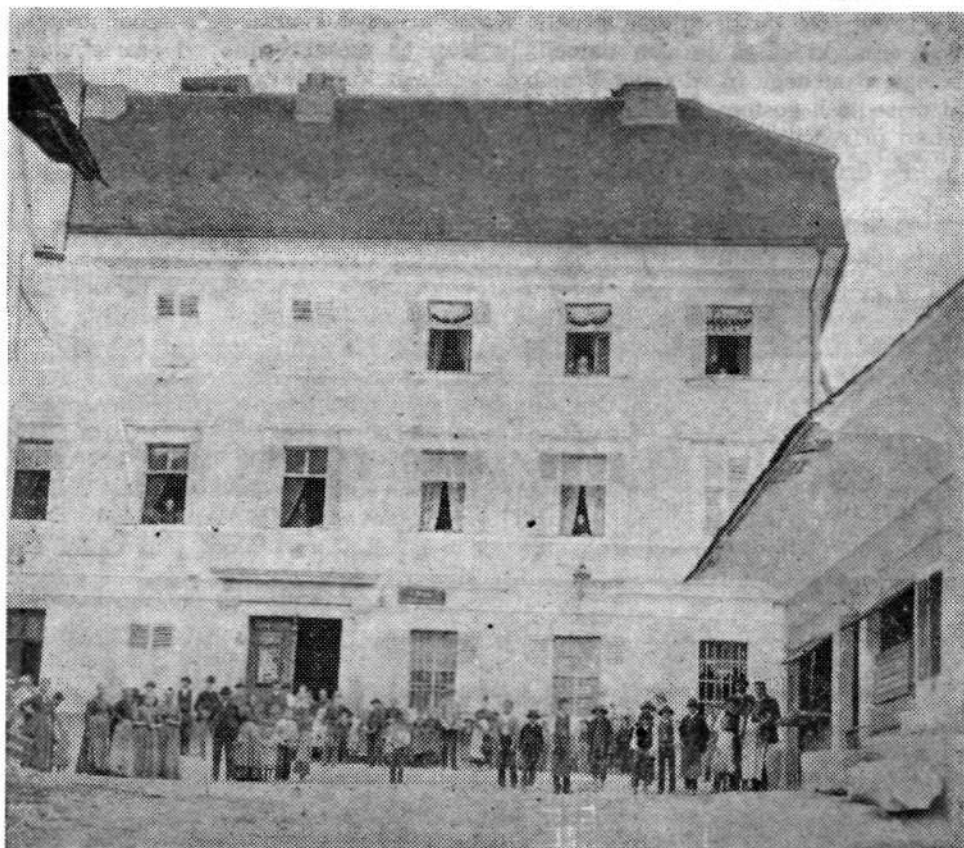
Sklenil je, da bo v podedovani hiši Karlovec 40 njegova hči Micka odprla gostilno. Dne 29. julija 1882 je poslal pismeno vlogo okrajnemu glavarstvu v Kranju za dovoljenje gostinske obrti v hiši št. 40. Okrajno glavarstvo je odgovorilo, da bo dovoljenje izdalo, če vrne obrtno dovoljenje za obrt v hiši 39. To pa staremu Tinkovcu, kakor so ga domačini imenovali, ni bilo po volji. Leta 1895 je ponovno vložil prošnjo na okrajno glavarstvo v Kranju, naj dovolijo točenje pijač in prodajo toplih jedi njegovi hčerki Micki Čarman v hiši št. 40. V hiši št. 39 naj mu pa dovolijo samo nadrobno prodajo alkoholnih pijač. Okrajno glavarstvo je ponovno zavrnilo njegovo prošnjo z motivacijo, da dve gostilni ne moreta biti v dveh sosednjih hišah.

Dne 21. novembra 1901 je Tinkovec zopet poslal prošnjo na okrajno glavarstvo, naj dovoli točenje pijač in prodajo toplih jedil njegovi hčerki Micki. Prošnja je bila ponovno zavrnjena. Gašper oziroma Tinkovec se je pritožil na

deželno vlado v Ljubljani in dne 20. 6. 1902 je deželna vlada z dekretom ugodila njegovi prošnji. Dne 4. marca 1904 je Gašper vrnil svojo koncesijo za na drobno točenje alkoholnih pijač in opravljanja pekovske obrti v hiši Karlovec št. 39. S tem dnem je prenehala gostilna pri Tinkovcu.

**Gostilna pri Pepetu** — še prej pri Plešču. Karlovec 40, sedaj Kopalniška 1  
V urbarjih in analih so vpisani sledeči lastniki:

- Urban Košir;
- Anton Košir iz Gabrovega;
- Urša Košir, vdova Simona Koblarja, mestnega pekovskega mojstra, lastnica od 1793;
- Anton Košir, pek, zapuščinska razprava 1822;
- Marija Košir, por. Bogataj, izročilna pogodba št. 1844;
- Andrej Bogataj, poljedelec in svinjski trgovec, izročilna pogodba 1873;
- Gašper Čarman, dedovanje 1891;
- Marija Hafner, roj. Čarman, gostilničarka — darilna pogodba 1923;
- Marica Goljar, roj. Hafner, dedovala 1958.



Stavba Karlovec 1 (sedaj Poljanska cesta 2) nekdanja sodnija; desno nekdanja Hafnerjeva mesnica. Fotografija iz leta 1885 (levo se vidi del strehe gostilne pri Pepetu)

Leta 1840 je hiša imela naslednje prostore: v pritličju veliko stanovanjsko sobo, vežo, kamro, kuhinjo in kevderc; v prvem nadstropju pa sobo, kamro in kuhinjo. Na dvorišču je bila »štala«, pod in šupa. Drugo nadstropje je bilo kasneje dozidano.

Gašper Čarman je hišo dedoval leta 1891. Okrajno glavarstvo v Kranju je šele 20. 6. 1902 izstavilo obrtno dovoljenje Micki Hafner, roj. Čarman, za točenje alkoholnih pijač, vina in piva, ter prodajo toplih jedi. Gostilna je bila na dobrem glasu. Točili so kvalitetna vina. Pepetova mama je pripravljala vsak dan tople jedi. Na hrani je imela abonente, poleti letoviščarje. Abonentom in letoviščarjem so postregli v posebni sobi, ki je bila poleg glavnega gostinskega prostora. V tej sobi je na steni visela karikatura, ki jo je izdelal slikar Jurkovič. Na tleh je ležala ustreljena košuta. Poleg trofeje je z eno nogo na košuti stal Pepe, Mickin mož. V levici je držal dolgo viržinko, v desnici pa fičafaj, kakor so imenovali lok s puščico.

Lastnica gostilne je bila Micka, čeprav so rekli pri Pepetu. Ločani so redno zahajali na kozarec vina. Pražena telečja jetrca so bila hišna specialiteta. Tudi loški fantje so v sobotah ubrano zapeli v veliki sobi. Stari Pepe je rad prisedel k loški družbi, ker on ni nikdar stregel. Ko je prisedel k mizi, je s seboj prinesel štuc vina, ker on ni nikdar stregel. Ko je prisedel k mizi, je s seboj prinesel štuc vina, ki si ga je sam natočil, in sicer je mešal vedno tri »sorte vina«, belega, rumenega in rdečega. Včasih je prišla iz kuhinje tudi gospodinja Micka in prisedla h gostom. V kuhinji je imela kuharsko pomočnico Ano in si je tako lahko privoščila malo počitka in pokramljala z gosti.

Po drugi svetovni vojni je prenehala gostilna pri Pepetu.

**Gostilna pri Otetu**, Karlovec 42, sedaj Poljanska 4 — Domača imena: pri Jurju, Oto, pri Otetu.

V starih analih sta pod parcelno številko 128, vložek 309, skupno zavedena oba objekta, Poljanska 2 in 4, to je današnja stavba občine in sosednja hiša, last Silve Brifach — pri Otetu. Lastniki celotnega kompleksa pod številko 128 so bili:

Karel Jugovic; Ana-Marija Jugovic, roj. Lušina, zapuščinska razprava; Franc Ksaver-Curhalek, kontrolor, kupna pogodba 1822; Jože Bergant, birt, kupna pogodba 1837; Karel Feliks, markiz Gozani, de St. George iz Turina, kupna pog. 1850 (glej S. Šink, LR XV, 1968, Drobci iz loške preteklosti); Jurij Guzelj, kupna pogodba 1853; Johan Guzelj, dedovanje 1862; Ana Guzelj, dedovanje 1899; Oton Guzelj, dedovanje 1906, gostilničar, fijakar z avtomobilom.

Leta 1913 so parcelo št. 128 delili na dva dela 128/1 in 128/2. Lastnik parcele 128/1, sedanja občinska stavba, je bil leta 1913 še Oto Guzelj. Leta 1914 je bila sklenjena kupno prodajna pogodba in je bila stavba prodana cesarsko kraljevemu erarju. Leta 1974 je prišla v obče ljudsko premoženje občine Škofja Loka.

Domače ime gostilne pri Otetu izvira od takratnega lastnika Otona Guzelja (1880—1913). Prej se je pri hiši reklo pri Juriju — po starem očetu Otona Guzelja, ki se je imenoval Georg (Žorž), Jurij. Leta 1851 je potoval z ženo Dorotejo na svetovno razstavo v London. Leta 1891 je Janez Guzelj hišo na Poljanski cesti 4 prezidal in en del preuredil v gostilno. Na dvorišču je sezidal hlev za konje kmetov, ki so prihajali iz Poljanske doline v Loko. Iz tega lahko sklepamo, da se je gostilna odprla po letu 1891. Janez Guzelj je imel 13 otrok. Eden od njih je bil Oto (1880—1913), kateremu je bilo leta 1906 izdano dovoljenje

za opravljanje gostinske obrti, za točenje vseh vrst alkoholnih in brezalkoholnih pijač ter prodajo toplih jedi. Poleg gostilničarstva je imel dovoljenje za vinsko trgovino, za trgovino z deželnimi pridelki in za prevoznitvo z avtomobilom. Na Trati je imel žago. Mož je bil precej premožen. Oto je mlad umrl. Vdova Albina, roj. Deisinger, je dala gostilno v najem.

Gostilna pri Otetu je bila na dobrem glasu. Točili so kvalitetna vina in kuhali dobre domače jedi. Kmetje iz Poljanske doline, ki so se pripeljali z vprego, so se ustavili pri Otetu, ker je bilo na voljo veliko dvorišče in velik hlev. Hlevar je izpregel konja, ga postavil v hlev, ga nakrmil in napojil, vozove pa razporedil po dvorišču. Ko se je kmet vrnil po opravkih v mestu, je zavil v gostilno, popil četrtinko vina, kaj zataknil pod zob. Medtem je hišni hlapec zapregel konja v voz. Za uslugo mu je kmet dal napitnino in odpeljal proti domu.

Najemniki gostilne, hleva in dvorišča po smrti Otona Guzelja so bili:

Marija Potočnik — vulgo Mažovka; Elizabeta Šubic — Špelca; Marjana iz Komende; Lovrenc Hafner, po domače Lorenc; Janko Galjot; Anton Detela.

Po drugi svetovni vojni je bil tu nekaj časa dom JNA in oficirska menza. Okoli leta 1950 so zaprli gostilno pri Otetu. Gostinski prostori so potem rabili drugim namenom. Hlev so prezidali in uredili v vinsko trgovino, vonj po vinu je pa le ostal.

### Gostilna pri Cenetu, Mestni trg 20

Po domače: pri slepem Cenetu, pri Cenetovi Minki, pri Cenetu, pri Madžaru.

V analih je vpisano, da je v tej hiši bila gostilna že od leta 1877. Lastnik in gostilničar je bil Vincenc Jamar. Ločani so gostilno imenovali »pri slepem



Gostilna pri Cenetu na Mestnem trgu; desno Zučkova in Luznarjeva hiša. Fotografija po prvi svetovni vojni



Cenetu«. Cene Jamar je bil doma na Gorjušah, bil je hlapec v hotelu Slon v Ljubljani. V Loki je bil v službi pri Otetu. Po smrti prve žene se je oženil z Antonijo Hafner-Surkovo iz Gase, in z njeno doto kupil hišo na Placu in odprl gostilno. Ko je služil v vojski, ga je oficir zadel s sabljo v oko in je bil zaradi tega slep na eno oko.

Po moževi smrti je dedovala Antonija Jamar. Antoniji je okrajno glavarstvo v Kranju dne 23. 3. 1907 dalo pismeno dovoljenje za točenje pijač in prodajo toplih jedi. Antonijo je nasledila njena hči Minka. Ločani so ji rekli Cenetova Minka. Minka Jamar je v mladih letih hodila v Loki v uršulinske šole in bila izobrazena. Ker je bila premlada za vodenje gostilne, je dala lokal v najem. Dne 4. 4. 1909 je na občini prijavila Marijo Kralj, roj. Krek, iz Selc za najemnico. Marija Kralj ni bila dolgo gostilničarka pri Cenetu. Na vina se je slabo spoznala in kletariti ni znala. Pokvarila se ji je vsa zaloga vina in nastala je velika izguba. Odstopila je od najemne pogodbe. Gostilno pri Cenetu je vzela v najem Elizabeta Šubic in pričela z gostilničarstvom 18. 12. 1909.

Minka Jamar-Cenetova Minka se je poročila z dr. Jožefom Leitnerjem in se preselila v Perg v Avstriji. Gostilna pri Cenetu je nazadovala, kajti tudi Špelca ni imela sreče. Najemniki so se menjavali kot berači ob petkih, ki so si podajali kljuko. Gostilna je le še živorarila. Redek gost je zavil k Cenetu. Gostinski prostor je bil temen in pust, postrežba žalostna.

Okoli leta 1928 je gostilno vzel v najem, pozneje kupil mesarski mojster Karel Rotenbüchler. Bil je Madžar, zato so kmetje imenovali to gostilno pri Madžaru. Žena Franja je bila dobra krčmarica. Bila je precej močne postave in zelo energična. Vse loške gostilničarje je prekašala v poznavanju vin. Vina za svojo gostilno je hodila sama kupovat in tudi pri točenju in nakladanju je bila vedno prisotna. Ločani so cenili njen golaž, ki je bil prava gurmanska poslastica. Premožni Ločani so bili redni gostje in so najraje sedeli v kuhinji. Leta 1930 je Cenetova, kakor so jo običajno imenovali, na vrtu zgradila gostinski paviljon. Pri Cenetu so turistom poleti oddajali sobe in jim nudili celodnevno oskrbo. Karel Rotenbüchler je obokano vežo zazidal in v njej uredil mesnico, ki pa mu ni ustvarila bogastva. Umril je leta 1935 in Cenetova je sama vodila gostilno.

Starejšim Ločanom je v spominu še zgodba o lepi ciganki, ki je dobro pol leta letovala pri Cenetu. Pred drugo svetovno vojno, med gradnjo Rupnikove obrambne linije, je lastnik ljubljanskega gradbenega podjetja Dukič, ki je prevzel gradnjo obrambnega pasu v Poljanski dolini, nastanil pri Cenetu lepo ciganko, svojo ljubico. Bila je lepe postave, temnih oči in črnih las. Staro in mlado jo je občudovalo. Loški meščani so zaradi njene lepote pogosto zahajali k Cenetovi v gostilno. Vsi so se zagledali vanjo, toda sladkega mesa niso bili deležni.

Po drugi svetovni vojni je hiša prešla v družbeno last. Družbeno podjetje Mesoizdelki je v gostinskih prostorih uredilo prodajalno mesa. V paviljonu zadaj na vrtu pa predelovalnico mesa.

### **Gostilna pri Finferju — kasneje pri Martinu, Mestni trg 27**

Leta 1880 je naveden kot lastnik hiše Mestni trg 27 Anton Gaber z Loga 24. Njegova žena Marija Gaber je 29. 1. 1892 dobila od okrajnega glavarstva koncesijo za točenje vseh vrst pijač in prodajo toplih jedi. Marija je 5. 7. 1894 rodila na Logu sina Anteja. Po njeni smrti, ker je bil sin Ante še mladoleten,

je okrajno glavarstvo 26. 2. 1902 izdalo dovoljenje za opravljanje gostinske obrti mladoletnemu sinu. Za varuha je bil določen posestnik Leo Lavrič. Po njegovi smrti je okrajno glavarstvo imenovalo za kuratorja Jožefa Hafnerja, moža lastnice gostilne pri Pepetu. Dne 26. septembra 1902 je okrajno glavarstvo dovolilo, da se gostilna lahko da v zakup. Prvi najemnik je bil Lovrenc Oblak, in to samo do 30. 8. 1902. Zaradi pičlega dohodka je prepustil gostilno Mariji Krek. Leta 1909 je hišo kupil Martin Eržen. Zato so Ločani pričeli imenovati gostilno pri Martinu. Do leta 1947 je vodila gostilno Erženova Anka. Gostilna je bila na dobrem glasu. Ob sobotah in nedeljah je Martinova mama pripravila dober golaž, vampe in kurji paprikaš.

Pri hiši je bilo tudi posestvo, ki ga je opravljal oče Martin. Imel je tudi dovoljenje za prevoz potnikov iz Loke na kolodvor. Prevoznništvo je vodila hčerka Marica. Pozneje je sin Jože nabavil avtobus in je vsa leta do pričetka druge svetovne vojne z avtobusom prevažal potnike na železniško postajo.

### **Krona, Mestni trg 32**

Krona ali Pri Kronbirtu je ena najstarejših gostiln v Loki. Že v začetku prejšnjega stoletja je znan gostilničar Leopold Killer. Njegova vdova Marija se je leta 1835 poročila z Janezom Sušnikom (1809—1878), kajžarskim sinom iz predmestja Karlovec. S tem sta hiša in gostinska obrt prešla na rodbino Sušnik. Janez Sušnik je bil napreden in podjeten mož. Prinesel je v Loko prvo petrolejko. Do tedaj so svetili s svečami in leščerbami. Gostilno je imel v prvem nadstropju Krone. Ko je prvi večer v gostilni gorela petrolejka, so se ljudje na Placu čudili: »Kakšno svečavo ima Kronbirt!« Krona je bila tedaj furmanska gostilna. Zaradi ugodnega položaja sredi Glavnega (sedaj Mestnega trga) št. 124 in zaradi hlevov na dvorišču je bila dobro obiskovana, zlasti ob semanjih dneh.

Janez Sušnik je bil dvakrat poročen. Druga žena Katarina Homan pa ga je za 15 let preživela. Z njo se je peljal v kočiji na svetovno razstavo v Pariz. Tri stvari so ji bile v veselje: kofetek, mehka postelja in potovanja.

Za očetom Janezom je hišo in gostilno prevzel sin Avgust, ki so ga vsi imenovali Gustl. Gostilniške prostore je prestavil v pritličje, kjer so bile prej kleti za vino in drugo. Po želji žene Katarine Vavpetič je gostilno oddal v najem, sam pa se je ukvarjal z vinsko trgovino. Obsežno vežo v prvem nadstropju je za več let dal v najem Narodni čitalnici, da je prirejala ljudske igre, največ šaljive. Sobe so oddajali potnikom in letoviščarjem. Večkrat je v Kroni letoval pisatelj Fran Erjavec. Kot izkušen gospodar je bil Gustl po prvi vojni imenovan za gerenta občine. Več let je bil član občinskega odbora in raznih komisij.

Leta 1936, po smrti Avgusta Sušnika, je hišo podedovala hči Katinka, ki je bila učiteljica. Katinka je leta 1938 prodala Krono Janku Galjotu, ki je do takrat imel v najemu gostilno Pri Otetu. Ta je vse gostinske prostore obnovil. Pri obnovi fasade je dal odstraniti stavbni pomol (erker), ki je z nasprotnim pomolom Žigonove hiše tvoril zaključek širšega dela trga. Z vsega pročelja je dal odstraniti omet, ki je verjetno skrival v sebi staro slikarjo, in je s tem uničil pomembni element »pisane Loke«. Namesto hleva je dal zgraditi trakt s sobami. Dvorišče je uredil za poletni vrt.

Za Janka Galjota je gostilna doživljala svoj največji procvit. Janko je bil dober poznavalec vin, izredno družaben. Imel je polno vrečo vicev in zbadljivk, ki jih je kar stresal iz rokava. Žena Fani je bila dobra kuharica in je v kuhinji

ustvarjala svoje kulinarične dobrrote. Gostilna je bila stalno polna gostov. V sobotah in nedeljah si komaj dobil prostor. Poleti so gostje sedeli na vrtu v prijetni senci. Janko je skrbel, da je bila postrežba prijetna in solidna.

Leta 1962 je Krona prešla v splošno ljudsko premoženje. Žal visokega gostinskega nivoja, ki ga je Krona doživljala za Janka in Fani Galjot, ni nikdar več doživela. Krona je še danes gostinski obrat, ki nudi pijače in tople jedi ter oddaja turistične sobe. Sedaj Krona spada pod TOZD Hoteli in gostinstvo Alpetour.

**Gostilna pri Franceljnu**, Mestni trg 30 — Po domače: pri Franceljnu, pri Matevžu. Nemci so ji rekli Treiberisches Haus.

Obnova fasade na hiši, Mestni trg 30, nasproti doma Partizan, je prikazala posamezne faze gradnje te stanovanjske hiše. V srednjem veku je bila hiša enonadstropna s tremi okni na Plac. Verjetno je po potresu leta 1511 takratni lastnik hišo razširil za eno okno in nadzidal drugo nadstropje. V status animarum najdemo kot prvega zapisanega lastnika Jerneja Treiberja, ki je bil po poklicu padar in platnar. Verjetno je v tej hiši prebivalo več rodov tega imena, ker so Ločani imenovali to hišo Treiberisches Haus.

Od Jerneja Treiberja je leta 1807 hišo in parcelo do Klobovsove ulice kupil Miha Karlin. V analih je Miha vpisan kot gostilničar in platnar. V preteklih časih so se gostilničarji poleg te obrti bavili še s kako dejavnostjo. Bili so posestniki, trgovci ali mešetarji. Meščani so v gostilne hodili zvečer, ko je bilo delo doma opravljeno. Čez dan je redkim gostom stregla gospodinja med pripravljanjem in kuho kosila. Tudi Miha Karlin je razen gostilne imel trgovino s platnom. Platnarstvo in barvanje platna je bilo v Loki močno razvito.

Gostinski prostori so bili v prvem nadstropju. Vsa okna velike gostinske sobe so gledala na Plac. V kotu sobe je bila krušna peč, ki je ogrevala ves prostor. V debelem kamnitem zidu so bile vzdane gostinske vitrine, v katerih so bili kozarci, vrči, litri in polni štefani raznega vina.

Z izročilno pogodbo je leta 1848 vso posest Mihe Karlina prevzel Franc Trdina, ki je bil poročen s Karlinovo hčerjo. Trdina je bil spoštovan meščan. Ločani so ga dvakrat izvolili med občinske može. Gostilna je dobila domače ime »pri Franceljnu«. Franc Trdina ni bil dolgo časa poročen s Klinarjevo hčerjo. Ostal je vdovec brez otrok. V gostinski kuhinji mu je služila Marija



Mesarjeva hiša na Mestnem trgu, nekdanja gostilna pri Franceljnu. Foto F. Planina 1974

Golob, ki je imela nezakonskega sina Rajmonda. Trdina se je že na stara leta poročil z Marijo, rekli so ji Mina. Tudi ta zakon je bil brez otrok. Leta 1883 je Franc Trdina umrl. Vso njegovo posest na Placu je dedovala žena Mina. Bila je krepkega zdravja, saj je dočakala visoko starost 82 let. Po smrti svojega moža je še 17 let krčmarila v gostilni pri Franceljnu, ki je dobro uspevala. K Franceljnu so hodili meščani, obrtniki in trgovci. Kmetje s podeželja sem niso zahajali. V drugem nadstropju je bila dvorana, v kateri so se zbirali čitalničarji in prirejali kulturne nastope in zabave.

Ko je dr. Ivan Tavčar kupil Visoko, to je bilo leta 1895, se je večkrat na poti v Poljansko dolino ustavil pri Franceljnu. Prepričan sem, da mu je bila gostilna pri Franceljnu za vzor gostilne pri Wohlgemutu v Visoški kroniki.

Ko je Avgust Sušnik preuredil Krono in gostinske prostore preselil v pritličje, so meščani pogosteje zahajali v Krono, kot pa k Franceljnu. Gostilničarka Mina se je postarala. Kuhinja in vina so zgubila na kvaliteti. Sin Rajmond ni kazal nikakega veselja do te obrti. Mina mu je leta 1900 izročila svojo posest. Okoli leta 1904 je gostilna prenehala. Sin Rajmond se je zaposlil v Ljubljani. V hiši je stanovala mati Mina do svoje smrti leta 1911.

Leta 1939 je Rajmond hišo na Placu prodal svojemu svaku mesarju Matevžu Hafnerju, in se poročil z Matevževo sestro Minko Hafner. Skoraj sto let je bila na Placu št. 30 gostilna, ko je leta 1904 za vedno prenehala.

### **Gostilna pri Kernovi Urški, Mestni trg 16, sedaj Kino Sora**

Hiša je zelo stara. Zgrajena je bila pred potresom leta 1515. Po potresu je bilo nadzidano drugo nadstropje. Na fasadi je bila freska Marijino oznanjenje. Sedaj ni več zaznavna. Prvi zapisani krčmar v tej hiši je bil Janez Porenta leta 1811. Imel je še poklic pota. Potovstvo je opravljal dopoldan. V gostilni je čez dan stregla žena, zvečer pa Janez.

Leta 1885 je v hiši na Placu krčmarila Marija Müller, poročena Maček. Bila je tudi lastnica Kernovega poda, ki je stal na današnjem mestu zelenjavne tržnice na Cankarjevem trgu. Marija Maček je že bila vdova, ko je postala lastnica te hiše — današnji Mestni trg 16. Po njeni smrti leta 1909 (stara je bila 91 let) je hišo na Placu dedovala Uršula Kalan-Kernova Urška, hči posestnika Jakoba Kalana. Urška je dobila dovoljenje za točenje pijač. Vstop v gostilno je bil s Placa skozi obokan vhod in široko obokano vežo. Na levi strani so bile speljane obzidane stopnice v prvo nadstropje. Pod stopniščem je bil obokan vhod v vinsko klet, ki je bila samo nekoliko poglobljena, ker so vanjo vodile samo štiri kamnite stopnice. Tudi tla gostilne so bila nižje od ceste, zato si moral v gostilno prekoračiti par kamnitih stopnic. V oboku so bila dvokrilna vrata. Eno krilo je bilo nepremično, obe krili pa sta imeli zgoraj majni zastekljeni lini. Skozi šipi je prihajala edina svetloba v temačni prostor, ki ni imel nobenega drugega okna. Znotraj je bil nad vrati pritrjen zvonec, da je opozoril, ko je vstopil kak gost. Na koncu gostilniške sobe je stala krušna peč iz rebričastih pečnic. Ob peči je bil vhod v kuhinjo z enim samim oknom na temno dvorišče. Pri peči je na steni visela stara ura z utežmi in nihalom, skritim v omarici z okroglo linico. Ura me je kot otroka močno privlačila. Ko me je oče pošiljal k Urški po polič vina, sem jo venomer opazoval.

V gostilno so zahajali stalni gostje, predvsem starejši Ločani. Vsak je imel svoj sedež pri mizi ob peči, katerega ni smel nihče drug zasesti. Vsak zase je naročil osminko ali četrtingo vina. Urška je po vsak kozarec pijače posebej odšla v klet. Pri kozarcu vina so ali resno moževali ali bolj molče sedeli in

vlekli svoje dolge fajfe ali pa viržinke. V srčenu (posušena mrena okoli srca govedu) so nosili tobak za fajfo, viržinkarji so pa imeli cigaro zataknjeno v zgornjem žepu površnika. Dima je pa bilo toliko, da so se komaj videli. Gostilna ni imela sanitarij. Ko so gostje odhajali od Urške, so se na vogalu Martinove hiše olajšali. Urška svojim gostom ni stregla toplih jedi. K vinu je na mizo postavila v peharju hlebec kruha in si je vsak gost sam odrezal šnito. Pozimi ob sobotah, ko je bila krušna peč zakurjena, je v pekači spekla kos svinine, katero je ponudila svojim stalnim gostom.

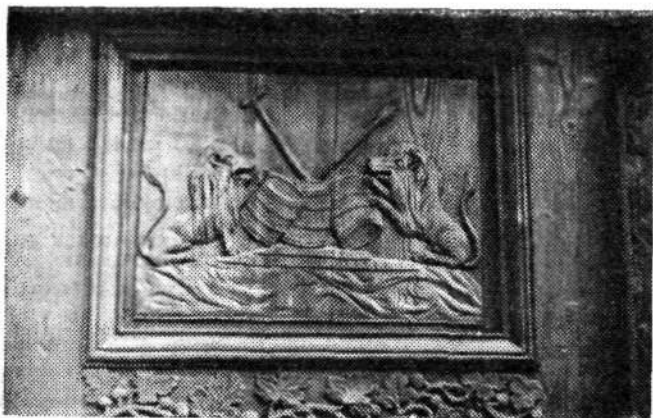
Urška ni bila poročena. Bila je majhne drobne postave, v obraz bledečna z značilno rdečico na licu, kot jo imajo jetičniki. Tako se je spominjam. Zbolela je za tuberkulozo in gostilno zaprla. Umrla je leta 1939, stara 43 let.

### **Gostilna pri Soržu, Mestni trg 9, današnja Samopostrežba — južni del**

V status animarum je vpisana Neža Klemenčič, vdova Erbežnik, kot lastnica hiše št. 31 na Placu. Hišo je dedovala leta 1824. Neža je leta 1828 prodala svojo posest pekovskemu mojstru Tomažu Jesenku. Oblast mu je dala dovoljenje za točenje alkoholnih pijač; osnovna dejavnost pa je bila pekarija. Tomaž je kruh pekel ponoči. Zaradi bolezni je leta 1840 vso posest daroval svoji ženi, ki je dobila dovoljenje, da toči in prodaja pijačo lahko tudi čez ulico. *Frančiška Jesenko je krčmarila 16 let.*

Jesenkov zakon je bil brez otrok. Frančiška je leta 1856 že kot vdova posest prodala Georgu Desingerju. Ni bil Ločan, prišel je iz daljne Bavarske, kjer se je izučil varjenja piva. Preden je postal lastnik hiše na Placu, je na Lontrku kuhal pivo. Bil je mojster za pripravo te grenke pijače.

Georg Deisinger je v kupljeni hiši na Placu uredil špecerijo in gostilno, v kateri je točil vino in pivo. Kuhanje piva in trgovina s špecerijskim blagom sta donášali več kot pa krčma. Sčasoma so Ločani krstili to krčmo pri Soržu (Georg). Georg Deisinger je po dvanajstih letih gospodarjenja leta 1868 izročil celotno imetje svojemu sinu Georgu. Georg, mlajši, je bil še boljši gospodar od očeta. Pridobil si je dovoljenje za prodajo različnega blaga v trgovini na debelo. Proizvodnjo piva je povečal. Na Lontrku je dozidal kleti za legiranje piva. Kuhal je marčno pivo in ležaka. Ločani so radi pili Sorževo pivo. Trdili so, da je okusnejše kot mengeško, ki so ga točili v Vincarjih. Mayrjevo pivo iz Kranja ni prodrlo na loški trg, čeprav se je Mayr trudil na vse načine. Sorž je



Pivovarski emblem na Soržovih vežnih vratih na Mestnem trgu

krčmo popestril. Zadaž za hišo je zgradil pokrito verando. Poleti je na Placu pri znamenju postavil pokrit paviljon, kjer so imenitni Ločani proti večeru posedali in pili Sorževo pivo. Žena Polona, ki je bila dobra kuharica, je pripravljala tople jedi.

Georg Deisinger mlajši je gospodaril 22 let. Po njegovi smrti leta 1890 je vse premoženje dedovala žena Polona. Mater Polono je nasledil leta 1908 sin Josip. Pred prvo svetovno vojno je prenehal s pivovarstvom. V loške gostilne je »priteklo«<sup>1</sup> ljubljansko unionsko pivo. Moderna proizvodnja pivovarne Union je bila povod, da so vsi mali pivovarnarji v Loki, Kranju in Mengšu prenehali z varjenjem piva. S prenehanjem pivokuhe je tudi pivnica pri Soržu počasi usahnila. Josip ni več postavljajal paviljona na Placu. Posvetil se je bolj trgovini s špecerijo in drugim blagom. Dovoljenje za točenje pijač mu je ostalo in je svojim znancem točil vino in žganje. Bil je tudi solastnik tovarne parketa.

Po Josipovi smrti leta 1937 je dedovala žena Pavla, rojena Luznar. Trgovino je v glavnem vodil sin Zoran. Po drugi svetovni vojni je celotno premoženje prešlo v splošno družbeno lastnino.

### **Gostilna in pekarija v Kamri, Mestni trg 33 — danes bife Krona**

Gostilna, bolje krčma v Kamri ali pri Kamrerju, je bila nekaj posebnega. Skozi leva vrata si vstopil v prostor za prodajo kruha, skozi desna vrata pa v gostilno. V spominu na otroštvo imam pekarijo v čišlih. Kruh in žemlje, vse je bilo zelo dobro. Po prvi svetovni vojni je bil v Kamri za peka Francelj. Ni mi znano, kako se je pisal. Vsa Loka ga je poznala kot Kamrerjevega Franceta. Ves teden je pekel in spal. Spal je bolj malo, ker je moral pred jutrom oditi še k Homanu na peko. Samo ob nedeljah se je preoblekel in zavil v Krono na kozarec vina. Pijanega nisem nikdar videl. Bil je pa vedno vesel in, nasmejan. V gostilno v Kamri so dopoldan hodili oddaljeni kmetje na malico, in sicer »ta veliko«<sup>2</sup> žemljo in četrtinko vina. Tudi kakšna starejša ženica je prišla na tako malico. Gostje so sedeli na klopi za dolgo mizo, lomili žemlje in kose pomakali v vino. Tople hrane niso kuhali.

Hiša na Placu v Kamri ima pestro zgodovino. Kot prvi je v analih vpisan krčmar Andrej Sušnik leta 1819. Hišo je kupil od Gregorja Mačka, barvarskega mojstra. Potemtakem je krčma v Kamri stara že 150 let. Družina Sušnik je bila precej premožna. Andrejev brat je bil lastnik hiše v Karlovcu 29 (danes Kopalniška ulica 15), po poklicu trgovec in tkalec. Andreja Sušnika je po smrti leta 1838 nadomestila vdova Marija, ki ni bila krčmarica, temveč kramarica in je imela trgovino z mešano robo.

Hišo je leta 1859 dedoval Marijin sin Valentin Sušnik, ki se je izučil za pekovskega mojstra. Okrajno glavarstvo mu je leta 1894 poleg pekovske obrti dovolilo tudi gostinstvo in trgovino z zelenjavo. Valentin Sušnik je bil od leta 1885 do 1897 loški župan. Zdi se, da ga je županstvo zelo zaposlovalo, tudi starost je zahtevala svoje in zato je leta 1893 izročil obrt in gostilničarstvo sinu Lovru Sušniku. Ta je bil izučen pekovski mojster. V analih je navedeno, da je bil tudi Lovro od leta 1901 do 1903 loški župan. Takrat ni več pekel sam, temveč je imel pomočnike. Lovro je bil izobražen in zelo resen možakar, bolj majhne postave, popolnoma plešast, toda visoko spoštovan. Po prvi svetovni vojni je bil ravnatelj hranilnice, ki je imela svoje prostore v današnjem Knjižnem zavodu. Leta 1936, po Lovrovi smrti, je dedovala vdova Katarina, ki je do začetka druge svetovne vojne še vodila pekarijo. Leta 1945 je postal dedič

hiše v Kamri njen sin Pavle, profesor na poljanski gimnaziji v Ljubljani. Preden je odšel na univerzitetni študij, se je moral tudi on doma izučiti pekovske obrti. Oče je namreč želel, da se pekarija nadaljuje do poznih rodov. Leta 1952 je hiša v Kamri postala splošno ljudsko premoženje. Prostor v pritličju pa se danes uporablja za gostinstvo.

### **Krčma pri Štabelnu, Mestni trg 11, danes trgovina Alpina**

O tej gostilni je zelo malo zapisanega. Vse, kar vemo, izvira iz ustnih izročil. Znano je, da je bila v tej hiši nekaj časa pekarija in da so v prvem nadstropju točili pijačo. Pri Štabelnu so pekli preste in žemlje ter točili vino in žganje. V to gostilno so zahajali domačini oziroma le družba, ki jo je Johan Štabel dobro poznal.

V Loki je bilo več gostiln — krčem, v katere so meščani redno zahajali. Vsak gost je imel svoj stalni sedež, katerega ni smel nihče drug od družbe zasedati. Vsak gost je imel svojo lastno »krugelco« s pokrovčkom za pivo. Krčmar je vedel, če je vrček odkrit, je v njem še pivo, če pa je bil vrček pokrit, je bil znak, da ima gost prazen vrček in želi še piti.

V analih je navedeno, da so v krčmi pri Štabelnu pričeli leta 1869 točiti pijačo. Pekarija je bila že prej. Še pred prvo svetovno vojno so pri Štabelnu prenehali točiti pijače in peči preste in žemlje.

### **Gostilna, pekarija in slaščičarna Homan, Mestni trg 2**

Velika impozantna stavba na čelu Mestnega trga, zidana v gotskem slogu, je bila last freisinških škofov. V njej so stanovali grajski uslužbenci. Leta 1804, za cesarja Jožefa II., je bila vsa freisinška posest sekularizirana. Hišo na Placu je od države kupil prekupčevalec Heiss. Okoli leta 1820 je Heiss hišo prodal pekovskemu mojstru Pavletu Homanu. Rodbina Homan izvira iz Podpulferce. Jakob Homan, kmet, je imel pet sinov. Najmlajši se je v Loki pri peku Prešernu v Nunski ulici (danes Blaževa ulica) izučil za peka. Poročil je mojstrovo hčerko Ano. Poročila sta se, ko so vladali pri nas Francozi. Poroča je bila cerkvena in civilna; civilna je bila javna na sredi Placa.

Ana je imela brata Pavleta. Še kot mladenič je odšel v svet. Ustavil se je v Benetkah, obogatel in postal bankir. Ostal je samski in je vse premoženje zapustil sestri Ani. S tem denarjem je Anin mož Pavle Homan kupil veliko hišo na Placu št. 114. V hiši je odprl pekarijo. Žena Ana mu je v zakonu rodila sedem otrok. Umrla je še mlada, stara komaj 46 let. Pavleta, ki je umrl leta 1857, je nasledil sin Jože, izučen pek. Poročil se je s 16 let mlajšo Anjo Guzelj, hčerjo premožnega Ločana Jurija Guzelja. Jože Homan si je poleg pekovske obrti pridobil tudi dovoljenje za gostilničarja. Gostilna pri Homanu je pričela z delom okoli leta 1856.

Ana je bila odlična kuharica. V Zgodovinskem arhivu so shranjeni trije zvezki, njeni z roko napisani kuharski in slaščičarski recepti. Z zanimanjem sem prebiral to kulinariko, ki je vredna vse pozornosti. Če je mož pek in žena sposobna kuharica, sta pogoj, da gostilna mora dobro uspevati. Vsa loška uradniška, posestniška in obrtniška družba se je zbirala v gostilni pri Homanu. Jožef je bil visoke rasti, črnolas, hude jeznorite narave. Ker je bil mnogo starejši od žene, je bil zelo ljubosumen. Kadil je dolgo pipo, rad pogledal v kozarec, a še raje se je pravdal. Iz njegovega življenja je znana anekdota. Dva Ločana dobra jedca in pivca, sta se pri Homanu privoščila obilno malico. Zapitek je bil

precej velik, da je bil še oštir presenečen. In ko je zapitek »pokasiral«, jima je rekel: »Draga meščana, ceno zapitka vama znižam za dve kroni, če se gresta na mojo njivo na Suhu posrat, ker sta toliko dobrega pojedla.« Jože je bil tudi dober zbadljivec. Znan je njegov pregovor: »Wenn alle Lackerbauer ins Feld gehen, bleibt kein Bürger zu Hause« (Ko gredo loški kmetje na polje, ni nobenega meščana doma.) S tem je hotel reči, da so vsi meščani kmetavzarji.

Jože Homan je umrl leta 1886, star 66 let. Vso posest je podedovala žena Ana, ki je bila bolj majhna, debela, a po srcu zelo dobra ženska. Popolnoma drug značaj je imela kot njen pokojni mož. V zakonu sta imela štiri otroke. Ana je šest let po moževi smrti dobro krčmarila. Umrla je leta 1892, stara komaj 55 let. Svojo mater je nasledil drugorojenec Tone. Prva je bila hči Ivanka, ki je poročila premožnega Tržačana Marinija. Štiri tedne po poroki je umrl. Kasneje se je kot vdova poročila v Loki z učiteljem Slavkom Flisom, poznano osebnostjo pri ustanavljanju Olepševalnega društva.

Tone Homan se je izučil pekovske obrti. Poročil se je z Barbaro Polajnar, hčerjo kmeta Martinarja iz Binklja. Barbara je bila izučena slaščičarske obrti. Tako se je začelo s slaščičarno in gostilno. Tone, kolikor časa je bil zdrav, je še naprej pekel kruh in poznane Homanove žemlje. Po 55. letu je zbolel za sladkorno boleznijo in od tedaj ni več opravljal svojega poklica. Močno se je zredil, noge so ga bolele. Najraje je hodil na Plac, na klopco sedet.

Barbara je bila imenitna meščanka. Pri Homanu so točili dobra kvalitetna vina, kuhali odlično kavo in pekli okusno pecivo. V posebni sobi se je zbirala vsa loška elita: zdravnik, apotekar, sodniki, svetniki. Ljubljanski gospodje so večkrat prišli v Loko in se ustavili pri Homanu, med njimi dr. Ivan Tavčar, dr. Triler, dr. Lovro Toman — poslanec, Janez Šubic. Od umetnikov slikarjev sta bila redna gosta Ivan Grohar in Gvidon Birolla. Gospa Delčka, Adela Janežič, hči Antona in Barbare Homan, se dobro spominja, da je bil Ivan Grohar reden gost in je pil samo kumnovo žganje, ker je bilo najcenejše. Mati Bar-



Homanova hiša na Mestnem trgu. Fotoarhiv F. Planina



bara mu je dostikrat postregla s toplo jedjo, ki jo je pripravila za kosilo svoji družini.

Pek in gostilničar Tone Homan je umrl leta 1927. Po njegovi smrti je gostilno, pekarijo in slaščičarno vodila vdova Barbara. Kruh in žemlje je pekel pek Francelj iz Kamre. Ta je bil poznana loška oseba: dobre volje, hudomušen in vedno nasmejan. Zaradi obilnega dela sploh ni slekel svoje uniforme. Vedno je bil v beli pekovski obleki z belim predpasnikom in belo pekovsko kapo na glavi. Pravi pek iz starih časov.

Gostilna pri Homanu se je sčasoma spremenila samo v slaščičarno. Pri pripravi slaščic je bila materi v pomoč hčerka Delčka, izučena slaščičarstva ter prava mojstrica v peki peciva in slaščic. Spominjam se, da smo otroci radi, če so nam starši dali denar, hodili po Homanove »kremšnite« in torte. Homanova gospa je bila zelo dobrega srca. Dostikrat nam je poleg kupljene torte podarila še kakšen otroški piškot. Homanova, Ločani so jo vsi imenovali gospa Homanova, je umrla po vojni, leta 1947. Med vojno je okupator ob aretaciji hčerke Delčke Janežič zaradi sodelovanja z OF po 8. februarju 1944 zaprl lokal pri Homanu. Po vojni, ko se je vrnila iz internacije, je Delčka nadaljevala s slaščičarno. Leta 1947 sta bila lokal in hiša podržavljena. Delčka Janežič je do svoje upokojitve, kljub nacionalizaciji hiše in lokala, delala kot slaščičarka v bivši svoji delavnici. Slaščičarna in gostilna še danes obstajata. V pritličju strežejo slaščice, kavo, čaj, točijo pivo in brezalkoholne pijače. V prvem nadstropju je urejen gostinski prostor.

Gostilna pri Homanu ima že 160-letno tradicijo. V lokalu so se zbirali politiki, pisatelji in slikarji. Mnogo premalo smo pozorni na tako znamenit lokal.

### **Gostilna pri Filaverju, Cankarjev trg 2**

Gostilna Filaver pri šentjakobski cerkvi je imela zaradi neposredne bližine farne cerkve poleg gostinstva še posebno dejavnost za svoje goste. Kmetje iz oddaljenih krajev so po maši redno zavili k Filaverju. Ne toliko, da bi se okrepčali in malo podprli, temveč zato, da so se srečali z znanci, da so se kaj pogovorili in kaj »zmešetarili« ter da so se z obrtniki zmenili za razna dela: s kovačem za kovanje kmečkih orodij in podkovanje konj, s kolarji za popravilo voz, s platnarji za tkanje platna, s sedlarji za izdelavo konjske opreme itd. Navada je bila, da so pri Filaverju sprejemali od kmetov »pakete«, v katerih je bilo sukno za obleke. Krojači so pakete prevzeli, mere svojih stalnih strank so imeli, in tako sešili obleke. Padar Krivar iz Krivega Brda je sprejemal naročila za zdravljenje ljudi in živine.

Lastniki gostilne pri Filaverju so poleg krčmarstva opravljali razne druge obrti. Prvi krčmar pri Filaverju je v analih leta 1808 vpisan Anton Tavčar. Njegov poklic je bil »piler« — krznar. Čez dan je šival krzna, zvečer pa je stregel gostom. Ob sobotah in nedeljah se je posvetil pivcem. Po smrti Antona Tavčarja je gostilno prevzel sin Jakob. Ni nam znano, kakšno obrt je opravljal poleg krčmarjenja. Malo vemo o njem. Njegova življenjska doba ni preseгла 50 let.

Po Jakobovi smrti je gostilno prevzela vdova Marija Tavčar; bila je še mlada, polna volje do dela. Kmetje iz okolice Loke so radi zahajali k Filaverju zaradi prijazne krčmarice in zaradi poslov. Marija je zapustila hišo in gostilno hčerki Agnes, ki se je poročila z Ločanom Trdino. Nastale so težave glede obrtnega dovoljenja. V Zgodovinskem arhivu je shranjena vloga Agnes Trdina

na okrajno glavarstvo v Kranju za dovoljenje točenja alkoholnih pijač in prodajo toplih jedi. Neža je morala čakati tri leta na dovoljenje. Za ta čas je Josef Oblak, ki je imel obrtno dovoljenje, vzel gostilno Filaver v najem. Okrajno glavarstvo je dne 29. 8. 1896 izdalo dovoljenje Neži Trdina za točenje vina in piva ter prodajo toplih jedi. Prepovedano ji je bilo točenje žganih pijač. Vložila je pritožbo na deželno vlado v Ljubljani, pa ni uspela. Pritožba je bila zavrnjena. Ni znano zakaj. Neža je samostojno vodila gostilno. Njen mož je bil posestnik in se ni ukvarjal z gostinstvom. Ob sobotah in nedeljah je prišel v gostilno kot gost in prisedel h kmetom in obrtnikom. Za pijačo ni dajal. Plačal je tisto, kar je sam spil.

Neža je imela sina Florjana. Poročil se je z Marijo (njeno dekliško ime mi ni znano). Po materini smrti je sin Florjan krčmaril pri Filaverju. Gostilna je obdržala svojo veljavo. Kmetje in obrtniki so bili glavni gostje. Florjan je nad vodo zgradil pokrito teraso, kamor so hodili bližnji sosede izza cerkve posedat in na kozarec vina. Florjan je umrl leta 1905. Marija je nadaljevala z gostinstvom. Glavarstvo iz Kranja je pri izdaju dovoljenja za točenje pijač prepovedalo točenje žganja. Marija ne bi bila krčmarica, če se ne bi znašla. Pri Filaverju so žgane pijače točili v čajnih skodelicah kot »čaj s šnopsem«. Znano je, da so med tednom Ločani pri Filaverju radi vrgli karte. Igrali so tudi prepovedane hazardne igre »ajnc«, »ferbel«, »marjaš«.

Vdovo Marijo je leta 1923 nasledil sin Ignacij Trdina. Izučen je bil za tapetnika. Po prvi svetovni vojni gostilna pri Filaverju ni imela več tistega pomena kot pred mnogimi leti. Časi so se spremenili. Kmetu potrebni obrtniki so se naselili na vasi in tam opravljali svoje obrtništvo. Padarja Krivarja ni bilo več. Ljudje so se zdravili pri izšolanih zdravnikih, živino pa doštudirani veterinarji. Kmetje so po mašah zavili k Filaverju na šilce žganja, kozarec vina, pa na vampe in golaž. Med tednom so meščani poredko mahnili v to gostilno. Gostinska dejavnost je že pred drugo svetovno vojno počasi usihala. Nekaj let po vojni je še krčmarila zadnja Filaverica — Ana Trdina s hčerama.

### **Gostilna pri Feškovcu, Blaževa ulica**

»Feškovcova štarija« ima začetek v letu 1845, tri leta pred oklicanjem Franca Jožefa za cesarja avstro-ogrske monarhije. Anton Hafner je bil krčmar in mesar. V gostilni pri Feškovcu so točili dobra vina. Žena Lucija je ob sobotah in nedeljah skuhala ali spekla kaj za pod zob. Feškovcov Tone je bil 44 let krčmar. Meščani so radi zahajali v to gostilno. Nekateri so bili stalni gostje. Po njegovi smrti leta 1889 je gostilno vodila vdova Lucija. Krčmarila je do leta 1902, ko je gostilno prevzel sin Polde. Kot običajno so vsi gostilničarji poleg te obrti opravljali še kak drug posel. Tako je Feškovcov Polde bil poleg gostilničarja še lesni trgovec in cerkveni pevec. Imel je junaški tenor. Zato so se pri njem v gostilni zbirali pevci, da so večkrat glasno užgali kakšno domačo. Pred prvo svetovno vojno je bil Polde dve mandatni dobi izvoljen za občinskega moža, po vojni pa se je posvetil konstruktorstvu. V leseni baraki nad Selščico je pričel sestavljati *perpetuum mobile*. Temu svojemu stroju, ki naj bi se ne-nehno vrtel brez vsakega pogona, je posvetil ves svoj čas. Trdno je bil prepričan, da mu bo ta iznajdba uspela. Gostilno je popolnoma zanemaril in gostov je bilo vedno manj. Gostilna je prenehala leta 1930.

## **Gostilna pri Jakliču, Kapucinsko predmestje — danes Titov trg 12**

Domača imena: Strohinc, Groga, Ničon, Jaklič.

V statusu animarum je leta 1783 vpisan kot lastnik Gregor Gaber. Njegov poklic ni znan. Leta 1804 je hišo prevzel Urban Lotrič. Njegov sin Franc Lotrič je bil prvi krčmar v tej hiši. Dovoljenje za točenje pijač mu je oblast izročila leta 1817. Loški meščan gostilničar Gašper Golob je kupil hišo leta 1827 in krčmaril 37 let. Gašper je bil visoko cenjen meščan, saj so ga Ločani od leta 1861 do 1877 trikrat izvolili med občinske može in za svetovalca. Tedaj sta bila loška župana Georg Pokorn (Firbar), barvar platna, in Anton Gerbec, zdravnik in ranocelnik. Gostilna je bila na dobrem glasu. Gašper je točil vina iz Furlanije. Na kletarstvo in na rezanja vin se je spoznal. Žena Margareta je bila odlična kuharica. Kuhanja se je učila pri uršulinkah v Mekinjah. Doma je bila nekeje iz okolice Ljubljane.

Gašper je bil zelo zabaven in veselega značaja. Še za življenja je prepustil gostilno sinu Gašperju, ki je bil vreden naslednik svojega očeta. Tudi očetovo šegavost je podedoval. Žena Marija se je kuhanja izučila pri tašči. V zakonu sta imela pet otrok. Z eno od hčera se je poročil Štefan Tavčar iz Selc, ki je 1887 dedoval hišo, ni se pa ukvarjal z gostinstvom. Bil je samo štiri leta lastnik. Hišo je leta 1891 prodal Gregorju Hafnerju, ki ga je leta 1902 nasledil sin Anton. Anton Hafner je svojo posest leta 1906 prodal Alojziju Berčiču. Po starih zapisih je bilo ugotovljeno, da je oblast Antonu Hafnerju zaradi neurejenih stranišč prepovedala birtovanje.

Novi lastnik Alojz Berčič je k hiši dozidal prizidek s stranišči za oba spola. Zato mu je oblast 27. 10. 1906 podelila dovoljenje za točenje alkoholnih pijač, piva, vina in prodajo toplih jedi. Berčič je prenehal z gostilničarstvom 26. 10. 1908. Od Alojza Berčiča je hišo kupil Jurij Bauer. Imel je dovoljenje za točenje pijač. Ni bil Ločan, zato domačini niso zahajali k njemu. Gostilno je dal v najem. Najprej so jo imele v najemu sestre Ničonke iz Žirov, zato so rekli pri Ničonu. Za Ničonkami je krčmarila Micka Kankel.

Leta 1911 je hišo in gostilno kupil Alojz Jaklič, kateremu je oblast dala dovoljenje za točenje pijač in prodajo toplih jedi. Poročen je bil z Jerico, ki je imela hišo na Lontrku št. 7. po domače pri Cotlnu. Poročila sta se leta 1902. Jaklič je bil doma iz Šentvida. Na Lontrku sta prodajala leseno robo. Alojz je bil visoke postave, imel je košate brke. V ustih mu je vedno tičala dolga viržinka. Žena Jera mu je pri porodu tretjega otroka umrla. Z Jero je imel tri otroke, ki so pa vsi ob porodu umrli. V drugem zakonu je bil poročen z Antonijo Slugovo s Suhe. Rodila mu je sedem otrok. Tudi Antonija je umrla ob porodu zaradi krvavitve. V tretji zakon je vzel Antonijino sestro Marijanco. Ta mu je podarila še pet otrok. Alojz Jaklič je bil torej oče 15 otrokom. Mislim, da je bil v Loki najbolj plodovit mož. Alojz ni bil slab krčmar. Gostilna je imela dva prostora, glavno sobo z veliko krušno pečjo iz pečnic z luknjami in malo sobico z dvema mizama. Gostilna je imela preko 40 sedežev. Jaklič je imel tudi zalogo mengeškega piva. V hiši je bila hladna klet za shranjevanje pijač. Marijanca je bila dobra kuharica. Pri Jakliču so vsak dan pripravljali tople jedi. Gostom so postregli z golažem, vampi, obaro, kuhano govedino. Opoldan je bilo pripravljeno kosilo za stalne goste in abonente. Gostom je stregla hči Iva.

K Jakliču so zahajali imenitni Ločani, med njimi trgovec Kašman, sifonar Fušar, Ivo Ogorevc-Funtek, trgovec Košir in drugi. Poleg odličnih meščanov

so se shajali Cotelnov Ciril, ki je vsak dan prinesel kako novo laž, Mrjančenkov Andrej iz Puštala, ilegalni ribič, in drugi. Vsako jutro je bil prvi gost kovač Kufer, ki je stanoval v sosednji hiši. Leta 1892 je onkraj ceste na današnjem vogalu Titovega trga in Ceste talcev zgradil kovačijo, pritlično stavbo, v kateri je opravljal dvojno obrt: koval konje, popravljal lonce in opravljal kleparska dela. Bil je visoke močne postave, imel je velike brke. Nosil je usnat predpasnik. V obraz je bil črn od saj, ki so puhtele iz kovaškega ognjišča. Za domača in gospodinjska dela mu je skrbela Katra, ki mu ni bila žena. Kufrov Janez je imel »žleht« jezika in je včasih v gostilni loškim purgerjem izrekel marsikatero zbadljivo in grenko. Njegovega jezikanja mu niso zamerili.

Alojz Jaklič je umrl leta 1938. Hišo je dedoval Slavko Jaklič, ki je bil po poklicu mesarski mojster in je tudi opravljal svojo obrt. Gostilno je vodila njegova mati Marijanca. Gostilna je bila pri Jakliču še po drugi svetovni vojni do leta 1948. Oblast je takrat ukinila prodajo alkoholnih pijač zaradi ugotovitve, da je gostilničarka za 1 dinar predrago prodajala malinovec. Za kazen je morala oditi za pol leta na prisilno delo. Po njeni vrnitvi je ostala gostilna zaprta.

**Gostilna Ziherl pri mostu, Kapucinsko predmestje 14, sedaj Titov trg 11**

Po domače: Zalaznik, pri Jakobu, pri Francetu, Marušnik, pri Tonetu.

Po podatkih iz knjige Franceta Štukla Knjiga hiš v Škofji Loki I je navedeno, da je bila hiša v Kapucinskem predmestju 14, pri Kamnitem mostu leta 1840 zidana enonadstropna, krita z bobrovcem. V pritličju je bila obokana veža, soba, kuhinja, šibelc in kevder, v prvem nadstropju tri sobe, kuhinja,



Nekdanja gostilna pri Ziherlu. Foto F. Planina  
1972

shramba, na dvorišču skladišče za platno in štala. Leta 1807 je Jakob Zalaznik s kupno pogodbo postal lastnik te hiše.

Za province Ilirije je Zalaznik dobil dovoljenje za točenje pijač. Lahko trdimo, da je s tem letom bila odprta gostilna pri Jakobu. Gostilne v neposredni bližini cerkva so imele svoj pomen. Ob nedeljah in praznikih, ko so kmetje iz okolice prišli peš k maši, so se najprej ustavili v gostilni in si naročili frakelj žganja. Zato so gostilne imenovali »kjer bog roko ven moli«. Pri kapucinih je bila navada, da so v cerkev hodile stare ženice, ženske in dekleta ter starčki. Možje in fantini so stali zunaj na obzidani terasi pred cerkvijo. Dejali so, da je ta del zemljišča prav tako posvečen kot sama cerkev. Ob krstih, pogrebih in sedminah so te gostilne imele svojo veljavo. Na sveti večer po polnočnici se je trlo gostov iz okolice. Jakob Zalaznik je že vedel, kje mora odpreti gostilno. Po njegovi smrti je krčmarila vdova Katarina.

Leta 1854 je Katarina Zalaznik, ker je bil zakon brez otrok, prodala svojo posest Francetu Druškoviču. Verjetno ji kupec ni mogel plačati dogovorjene vsote, zato je Katarina ponovno vzela hišo v svojo last. Naslednje leto je hišo prodala Alojzu Wagnerju, trgovcu s platnom. Na dvorišču je zgradil skladišče — magazin za platno. Tudi Wagner ni imel srečne roke, bil je samo štiri leta lastnik. Leta 1861 je hišo kupil klobučar Gregor Dolenc. Svojo obrt je opravljal do leta 1881, ko je hišo kupila Marija Dolenc iz Trsta. Zdi se, da je bila ženska precej petična, saj je kupila tudi hišo prek ceste pri Ziherlu, ki je bila takrat še lesena in prtilična. Leta 1883 je obe hiši, last Marije Dolenc, odkupil Franc Ziherl, gostilničar in trgovec.

Franc Ziherl je v tej hiši imel gostilno 47 let, zato je dobila domače ime pri Ziherlu. V skladišču na dvorišču je imel trgovino s poljskimi pridelki. Bil je dober gospodar. Mnogo denarja je vložil v hišo. Leta 1887 je obnovil hlev. Čez dve leti je zgradil oporne zidove nad vodo. Leta 1891 je prezidal poslopje poleg magazina in 1908 sezidal poleg gostilne še verando nad Selščico.

Franc Ziherl je uspešno krčmaril. Znano je bilo, da so pri Ziherlu točili odlična vina, žena Franca je dobro kuhala. Ne samo kmečki živelj ob nedeljah in praznikih, tudi meščani in loška gospoda so radi zahajali k Ziherlu, ker je bila dobra meščanska gostilna. Loški veljaki so poleti posedali na verandi, ki je nudila lep pogled na vodo, most, cerkev in stari del mesta. Ob sobotah se je zbirala kvartopirska družba. Poleg gostinstva je Franc Ziherl tudi trgoval. Skladišča je imel na dvorišču in v lesenih šupah čez cesto (kjer je danes trgovina s špicerijo). Na vrtu ob kapucinskem zidu je postavil skladiščno lopo, ki jo je pozneje pozidal sin Rudolf. Obe obrti sta mu dobro uspevali. V letih 1896 do 1911 je bil dvakrat izvoljen za občinskega moža. Na stara leta, ko mu je umrla žena Franca, zadela jo je možganska kap pri spravljanju sena na Kamnitniku, je Franc postal čudak, sam vase zaprt človek. Dočakal je lepo starost — preko 80 let. Njegovo posest so dedovali sinovi France, Janez in Rudolf. Gostilno je dobil Janez, poročen z Micko, ki je bila kelnarica pri Soržu.

Janez Ziherl in njegova žena Micka nista bila rojena za gostilničarja. Oba sta zapadla pijači in namesto da bi stregla gostom, sta se ga napila. Gostilni niso več pravili pri Ziherlu, temveč pri Maruščniku. Gostilna je hitro propadala in meščani niso več zahajali k Maruščniku. Janez je že po štirih letih še mlad na hitro umrl. Hišo in gostilno je dedovala žena Marija (Micka). Kot vdova se je poročila s Klančarjem z Grenca. Tudi ta zakonska zveza ni imela sreče. Namesto da bi Klančar svojo ženo odvadil alkoholizma, je še sam zapadel po-

pivanju. Micka je tudi Klančarja preživela. Še pred drugo svetovno vojno, leta 1938, je hišo in gostilno prodala Antonu Fojkarju. Z izkupičkom je kupila nekje za Kamnitnikom staro kočuro. Ostali denar pa je poslala po grlu.

Anton Fojkar je bil nekaj časa najemnik gostilne pri Otetu. Hišo in gostilno pri Zisherlu je popolnoma obnovil in gostilni vrnil njen sloves. Meščani in kmetje so zopet radi zahajali, sedaj ne več k Zisherlu, temveč k Fojkarju, pri Tonetu, kakor se je ta gostilna preimenovala. Imel je dobra vina in okusna domača jedila. Gostilna je bila vedno polna domačinov in okoličanov. V sprednji večji gostinski sobi je stala krušna peč in pozimi so gostje kaj radi posedali okrog nje. Tudi navada, da so po maši okoliški kmetje stopili semkaj na kozarec vina in na dober golaž ali vampe, se je vrnila. Tone Fojkar je običajno sam stregel, ob nedeljah in praznikih pa je imel pomoč.

Prijetno je bilo sedeti v manjši sobi s pogledom na kamniti most in na vodo. Dopoldne so tudi meščanke rade zavile k Tonetu na brinovček in na opravljanje. Nihče, ki je šel preko mostu, ni ušel njihovim opravljivim jezikom. V Tonetovi gostilni je bilo prijetno posedati. Pijanci in razgrajači so se je izogibali, ker jih Tone ni maral. Birtoval je še mnogo let po drugi svetovni vojni, do svoje starosti, ko so mu pošle moči in ko je tudi njegovo gostilničarstvo odnesla občinska vihra proti privatnim gostilnam. Okoli leta 1962 je prenehala gostilna pri Tonetu.

**Furmanska gostilna pri Balantu**, Kapucinsko predmestje št. 23 — sedanja avtobusna postaja Transturist. Domače ime Balant

Hiša Kapucinsko predmestje 10, pozneje 23, je bila v 18. stoletju podložna svetoduški graščini — Gut Ehrenau do leta 1861. Leta 1840 je hiša bila zidana, pokrita delno s slamo in lesenimi skodlami. V analih je vpisano, da sta bila



Dopisnica Balantove gostilne iz leta 1905. Fotoarhiv I. Guzelj

leta 1768 lastnika te hiše in parcele št. 31 Mihael in Helena Lampič. Zakonca nista bila gostilničarja. Po smrti moža je leta 1785 vso posest dedovala vdova Helena. V zakonu ni bilo otrok. Helena je svojo posest zapustila daljnemu sorodniku Valentinu Kregarju. Ta si je pridobil dovoljenje za obrt krčmarja in leta 1788 je začetek gostilne pri Balantu.

Leta 1830 je prisvojila posestvo vdova Marija Kregar. V analih je vpisana kot gostilničarka. Po 24 letih samostojnega birtovanja je leta 1854 prodala Balantovino Janezu Bergantu, ki je že imel gostilničarsko pravico. Janez Bergant je bil samo pet let lastnik Balantovine. Leta 1859 jo je od Berganta z notarsko kupoprodajno pogodbo kupil Jurij Guzelj, premožen meščan, glavninar in trgovec z lanom. Bil je lastnik več hiš v Karlovcu. Jurij je leta 1851 s svojo ženo obiskal svetovno razstavo v Londonu. Za takratne čase je bilo potovanje v London nekaj posebnega. Jurij ni bil gostilničar. Po dveh letih je leta 1861 Balantovino prodal (notarska kupna pogodba) svojemu sinu Johanu (Janezu). Janez je do odkupa Balantovine stanoval v Karlovcu 33, pri Firberju. Leta 1863 se je Janez poročil z Ano Hoenigman iz Gorenje vasi. Po letu 1861 Balantovina ni bila več podložna graščini Ehrenau. Janez se je posvetil gostilničarstvu. Z njim se prične obdobje Balantove gostilne v posesti Guzeljev. Janez je dobro gospodaril. Po potresu leta 1895 je po načrtih stavbenika Janeza Krstnika Molinara spremenil staro lice Balantove hiše. Poleg popravila hiše je prezidal in povečal hlev. Tako je pri Balantu nastala »Furmanska oštarija«. Kmetje s Sorškega polja in delno iz Selške doline so postavljali svoje konje v »Balantovo štalo«. Dozidal je prvo nadstropje, kjer si je uredil stanovanje. Janezu, ki so ga klicali tudi za Johana, je oče Jurij leta 1862 prepisal vso posest v Karlovcu 42 (Poljanska cesta 2 in 4). Janez Guzelj je postal imeniten in spoštovan meščan. Vsak dan točno opoldne se je v enosedežni kočiji peljal preko Placa pregledat svojo posest v Karlovcu. V zakonu z ženo Ano se jima je rodilo 13 otrok. Poleg gostilničarja je Janez bil tudi lesni trgovec in žagar. Na Trati je imel lastno žago.

Dve leti po Janezovi smrti je leta 1899 sodišče določilo za dedinjo celotne posesti vdovo Ano Guzelj, gostilničarko. Mož Janez je umrl med zidavo hleva. Samostojno je vodila gradnjo. Leta 1900 je na dvorišču zgradila novo šupo za furmanske vozove in ledenico. Pri Balantu je bila prva gostilna, ki je imela ledenico za shranjevanje mesa in živil ter za hlajenje pijač. Ana ni le dobro gospodarila, bila je tudi poznana kuharica. Okusna hrana in dobra pijača sta privabljala domače in tuje goste v Balantovo gostilno. Leta 1905 se je Ana poslovila od tega sveta. Njeno premoženje v Kapucinskem predmestju in v Karlovcu je sodišče razdelilo sinovoma: Ignac je pri 33 letih postal gostilničar in posestnik. Poročil se je z Ivanko Thaler iz Železnikov. Ignac in Ivanka sta imela dober posluh za gostinstvo. V zgodovinskem arhivu je spravljen listina z dne 14. 3. 1907 s katero so Ignacu dovolili točenje žganja na drobno, opojnih pijač, umetnih in pol umetnih vin, naravnih vin, kave, čaja, toplih pijač, prodajo toplih jedi in oddajanje prenočišča ter privoljenje za igranje dovoljenih iger.

Gostilna pri Balantu je dobro uspevala. Že pred prvo svetovno vojno so poleti prihajali letoviščarji. V Loki so jim pravili *Sommerfrischerji*. V glavnem so bili turisti iz Gorice, Udini in Trsta. Pri Balantu so za tuje goste dobro poskrbeli. Poleg senčnega gostinskega vrta s starimi lipami je bila ob Selščici

Vhod v gostilno pri Balantu pred drugo svetovno vojno. Na sliki Jožica Guzelj, natakarica Minka in dr. Jože Rant, ki je imel zobno ordinacijo v Balantovem poslopju, kjer je sedaj pošta. Fotoarhiv A. Rant



speljana peš pot s klopami in kopališče s štirimi kabinami. V poslopju, kjer je sedaj pošta, je bil gostinski »salon«. Gostilna je imela tudi pokrito kegljišče.

Pred prvo in tudi po prvi vojni je v Loko prihajalo mnogo gostov, ki so ostali po štirinajst dni v našem mestu. Zadovoljni so bili z okolico, toplo vodo v obeh Sorah, s sprehodi in seveda z dobro oskrbo. Daleč naokrog, tudi preko naših meja, je bilo znano, da Loka slovi po dobrih gostilnah z dobro pijačo in okusno jedačo. Gostilničarji so poskrbeli, da so imeli za streženje gostom prikupne in privlačne natakarice. Loški fantje pa so zapeljevali hčerke letoviščarjev. Razne romantične resnične in neresnične zgodbe so loške klepetulje raznašale od hiše do hiše. Lahko rečemo, da je Loka takrat nudila gostom vse, kar si ženski in moški gostje želijo.

Ignac Guzelj je umrl leta 1926, star 53 let. Vdova Ivana je do smrti leta 1943 samostojno s pomočjo svojih otrok vodila gostilno in trgovino pri Balantu, ko jo je nasledil sin Igor. Leta 1948 je Balantovina prešla v družbeno last, malo kasneje so poslopje podrli.

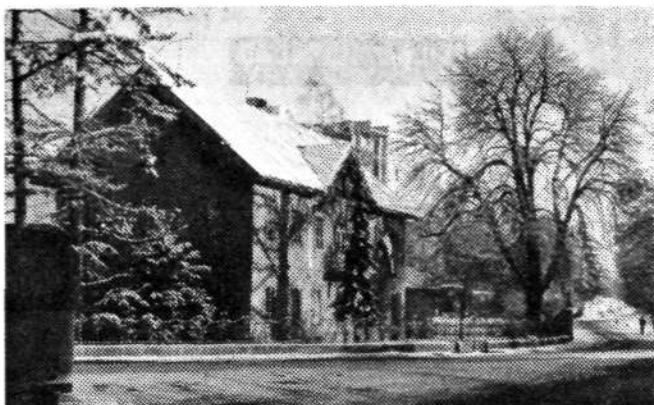
### **Hotel Štemarje, (stari dijaški dom)**

Hotel Štemarje je bil v stavbi, ki je do leta 1982 rabila za dijaški dom na Titovem trgu. Hotel je imel velik vrt in park, ki je segal do današnjega Doma Zveze borcev. *Gut Stemmerhof* je v analih vpisan že v 16. stoletju kot plemiška in kasneje meščanska posest.

Prvi lastnik leta 1514 je naveden Gašper Lamberg, loški oskrbnik. Po letu 1630 je bil lastnik Adam Lamberg iz gradu Kamen. Sledil mu je Wolf Jakob Siegesdorfer. Gospodarji so se hitro menjali. Do leta 1850 jih je bilo 13. Leta 1863 je posest kupil meščan Valentin Sušnik. Od Sušnika je leta 1899 posest odkupila Rozina Daneu. Stavbo je preuredila v hotel in dobila dovoljenje za opravljanje hotelirstva. V pritličju je bila restavracija. V prvem nadstropju so bile hotelske sobe. Hotel je gostom nudil usluge samo v poletnih dnevih. Za hotelske namene so ga uporabljali le 9 let. Balantova gostilna v neposredni bližini je bila prevelika konkurenca. Leta 1908 je lesni trgovec Franc Dolenc pridobil to posest in postal lastnik hiše in vrta. Dne 9. 5. 1925 je Dolenc vrnil hotelsko koncesijo. Tako se je končalo hotelirstvo na Štemarjih.

Franc Dolenc je spodnje prostore hotela dal na razpolago telovadnemu društvu Sokol za telesno vadbo. Leta 1923 je bil na Mestnem trgu zgrajen





Stavba nekdanjega hotela na Štemarjih. Foto F. Platinina 1973

Sokolski dom in se je telovadno društvo preselilo v nove prostore, kjer se je razvilo fizikalno in kulturno življenje. Pred vojno je bil nato na Štemarjih še oficirski dom, a tudi po vojni so ga uporabljali najprej za vojaške namene. Leta 1948 so celotne Štemarje prešle v družbeno last in od leta 1952 so postale Dijaški dom. Stavbe danes ni več.

#### **Gostilna Neuwelt, Najbelt, Novi svet, Kapucinsko predmestje 18**

Okrog leta 1800 je bil lastnik te hiše Lovrenc Bergant. Naslednji lastnik je leta 1825 v analih vpisana Barbara Dolinar in s tem letom se prične gostilna Neuwelt. Prvotno domače ime »Neuwelt« se je tedaj spremenilo v Najbelt (Neue Welt). Iz leta 1840 je popis hiš in tam je navedeno, da je bila stavba pritlična, v celoti zidana in pokrita s slamo. Po letu 1840 je bil na dvorišču sezidan hlev. Lastnik Franc Kalan je bil poljedelec in je redil govejo živino.

Leta 1895 po smrti moža Franca Kalana je dedovala vso posest vdova Franciška Kalan, ki je že za življenja svojega moža krčmarila na »Najbeltu«. Na stara leta je z izročilno pogodbo leta 1908 odstopila celotno posest sinu Francu Kalanu.

Prišla je svetovna vojna. Franc Kalan, gostilničar na Najbeltu, je bil vpoklican v vojsko. Leta 1918 je žena Marija dobila sporočilo, da je njen mož pri obrambi domovine padel na fronti. Po vojni leta 1919 je sodišče določilo Marijo za dedinjo vsega Kalanovega imetja. Samostojno je vodila gostilno na Najbeltu in se drugič poročila s F. Konstantinom.

Gostilna je dobro uspevala. Leta 1930 je gostilničarka Marija staro hišo renovirala. V prvem nadstropju je uredila tujske sobe. Oblast ji je izdala dovoljenje za oddajanje tujskih sob.

Marija Kalan je imela gostilno do svoje smrti leta 1958. Premoženje je zapustila otrokom iz prvega in drugega zakona. S tem letom je prenehala gostilna na Novem svetu. Danes hiše ni več, ker so jo porušili.

#### **Gostilna pri Pustežu, Jegorovo predmestje 13 — Po domače: Pustovrh, Pustež.**

Andrej Bergant je bil pri Otonu Guzelju za hlapca. S svojimi prihranki je od svojega gospodarja kupil parcelo št. 288 na Grabnu. Na tej parceli je postavil stanovanjsko hišo. V pritličju so bili prostori prirejani za gostilno.

Leta 1871 mu je oblast izdala dovoljenje za gostilničarsko obrt. Ostali tedanji gostilničarji so novega birta gledali precej postrani. Bergantova konkurenca jim ni bila po volji. Andrej je bil zelo resen možakar, zato so mu pravili *pustež* in tako je dobila gostilna naziv pri *Pustežu*.

Ščasoma je gostilna prišla na dober glas. Lontrčani in Karlovčani so kaj radi zahajali k *Pustežu*. V pritličju je bila prostorna obokana veža. Za to mizo so posedli redni »firkelčkarji«. Če so imeli denar, so včasih tudi ves popoldan presedeli pri *Pustežu*. Škoparjev ata iz Puštala se je včasih zasedel tako dolgo, da ga ni bilo na kosilo. Njegova dobra žena mu je kosilo nosila kar k *Pustežu* v vežo. Včasih so za to mizo posedli loški fantje pevci in ubrano zapeli. Iz veže je bil na levo vhod v gostilniški prostor, na desno pa v posebno sobo. Na dvorišni strani je bila kuhinja.

Andrej Bergant je krčmaril pri *Pustežu* 34 let. Bil je poročen. V zakonu mu je žena rodila hčerko, ki je še v mladih letih umrla. Par let po hčerkini smrti je umrla Bergantu tudi žena. V kuhinji je zaposlil svojo nečakinjo Jerico Štrekelj. Andrej Bergant je umrl leta 1905. Vse svoje premoženje je zapustil Jerici, ki je prevzela gostilno pri *Pustežu*. Bila je tudi dobra kuharica. Njen golaž in vampi so nepozabni. Tudi moja generacija je bila deležna njenih dobrot.

Kakor pri vseh gostilničarjih je bilo tudi pri *Pustežu* nekaj kmetije. Za hišo sta bila hlev in skedenj. V hlevu je bilo vedno privezано nekaj krav in konj. Posestvo je obdeloval sin Ivan. V gostilni je stregla hčerka Jerica. Ob sobotah, nedeljah in praznikih je bila gostilna polno zasedena. Kmetje s hribov, ki so ob nedeljah in praznikih pripešali v dolino, so se radi podprli pri *Pustežu*. Največ gostov se je pa natrpalo na veliko soboto, ko je bila ob petih popoldne v Špitalski cerkvi »fantovska procesija« vstajenja. *Pusteževa* mama Jerica Štrekelj je umrla leta 1960. Še tri leta po njeni smrti je bil za gostilničarja sin Ivan.

Tudi gostilno pri *Pustežu* je odnesel vihar občinske odredbe o zapiranju privatnih gostiln. Ker je imela gostilna pri *Pustežu* veliko gostinsko tradicijo, jo je prevzela Krona pod svoje okrilje. Hčerka Jerica Štrekelj je še do leta 1978 stregla gostom. Tega leta je tudi prenehala v Loki ta zelo poznana gostilna, ki je dobrih sto let gostila Ločane in okoličane. Loka je mnogo izgubila na svojem čaru in privlačnosti z ukinitvijo takih domačih gostiln.

### **Gostilna pri Pepelnaku, pri Mačku, Lontrk 58, danes Spodnji trg 27**

Poslopje na Spodnjem trgu 27. nasproti vodnjaka pri Špitalski cerkvi, je hiša, kateri pravijo po domače »Pepelnak«. To ime nosi že od konca 18. stoletja in ga je dobila od obrti, ki jo je opravljal njen lastnik Jakob Maček. Po vsej verjetnosti je izdeloval pepeliko za pranje perila. Leta 1802 je postal lastnik hiše pekovski mojster Anton Kalan. Za njem je hišo podedoval sin Fidel Kalan, tudi pek. Po njegovi smrti je postala dedič vdova Katarina Kalan, ki je lastništvo leta 1858 izročila svoji hčeri Ani. Hči Ana Kalan je pri poroki z Andrejem Homanom svojo posest z ženitovanjskim pismom izročila svojemu možu Andreju. Bil je sin Pavleta in Ane Homan s Placa. Od Homanovih je posest prišla v roke Johanu Volčiču in po njegovi smrti vdovi Elizabeti, rojeni Sušnik. Elizabeta Volčič je z izročilno pogodbo leta 1886 prepustila svojo posest Francu Sušniku, ki je imel dovoljenje za gostilničarja in kramarja. Tako se

je s tem letom začela gostilna na Lontrku, po domače pri Pepelnaku ali pri Mačku.

Franc Sušnik je bil vpliven Ločan. Od leta 1878 do 1882 in 1893 do 1903 je bil izvoljen med občinske može. Za njega je bila pri Mačku furmanska gostilna. Zadaj na dvorišču je bil hlev za kmečke konje. Dvorišče je bilo dovolj veliko za parkiranje kmečkih voz. Franc Sušnik je 20. 8. 1913 pri obla- steh zaprosil za razširitev gostinske obrti, za prenočevanje tujcev in za igranje kart. Še isto leto je oblast prošnji ugodila.

Franc Sušnik je svojo posest na Lontrku zapustil hčeri Antoniji. Po prvi svetovni vojni je prišel od vojakov Matevž Zihlerl iz Bodovelj. Izučen je bil za klavca. Vojsko je služil v Kranjski Gori, kjer je vodil oficirsko kuhinjo. Tako si je prislužil mojstrsko pismo za mesarja in kuharja. Matevž se je leta 1920 priženil k Sušnikovim. Kot izučeni mesar in kuhar je dobil dovoljenje za gostilničarja in nadaljeval posle svojega tasta Franca Sušnika. Preuredil je pritličje hiše in hlev na dvorišču. Moderniziral je gostinske prostore. Na dvorišču, kjer je bil hlev za konje in balinišče, je zgradil gostinski paviljon, ki so ga uporabljali za ohceti in druga praznovanja. Na levi strani glavnega vhoda je bil poseben prostor, ki je Francu Sušniku služil za kramarsko pro- dajalno. Matevž je ta prostor spremenil v dodatno gostilniško sobo. Žena Anto- nija Zihlerl, rojena Sušnik, je še mlada umrla leta 1929. Vdovec Matevž je tako po ženi podedoval hišo in gostilno. Leta 1931 se je poročil z Minko Debeljak, po domače Jamnikova izpod nunskega samostana. Minka je bila izučena trgov- ka, pri Uršulinkah je končala gospodinjsko šolo. Matevž Zihlerl je bil več let pred drugo svetovno vojno loški župan in cestni nadzornik.

Okupator je izselil vso družino v Srbijo. Leta 1942 je Zihlerlova družina dobila dovoljenje, da se je lahko preselila v Belo krajino, ki je bila pod ita- lijansko okupacijo. Nemci so gostilno izročili v last Bavarcu Gasserju, ki je gostilno preimenoval v »*Gasthaus Edelweiss*«. Ob koncu vojne je nemški lastnik pri odhodu hišo popolnoma izropal. Junija 1945 se je Zihlerlova družina vrnila iz *pregnanstva*. Omeniti moramo, da Matevž Zihlerl tudi v Beli krajini ni držal rok križem. Skupno s Francetom Žebretom in Lovrom Planino so v Črnomlju organizirali kuhinjo za člane SNOS in borce.

Matevž Zihlerl je umrl leta 1946. Za njim je gostilno vodila vdova Minka, do odločitve loške občine, ki je z odlokom zaprla vse privatne gostilne. Tako je prenehala še ena izmed starih loških gostiln. Pri Pepelnaku je bila gostilna nepretrgoma 77 let.

Po prvi svetovni vojni so se v gostilni pri Mačku zbirali Ločani, ki so bili klerikalno usmerjeni. Naj bo sedanjim loškim rodovom znano, da je Loka bila dvostrankarsko razdeljena. Na Placu so bili liberalci in kasneje naprednjaki. Na Lontrku so bili razen dveh hiš vsi klerikalci. Zato sta bila v Loki dva domova: na Placu Sokolski dom, na Lontrku Društveni dom. Loka je imela tako dva športna prostora in dva kina. Treba je povedati, da so eni kot drugi kulturno in športno takorekoč tekmovali med seboj. Na žalost ugotavljamo, da danes Loka predstavlja mrtvilo nasproti predvojnim časom. Po drugi sve- towni vojni je strankarstvo prenehalo. Ločani so se brez političnega predsodka zbirali v takratnih gostilnah. Res pa je, da so bile privatne gostilne bolj obis- kovane kot družbene.

Po smrti svojega moža Matevža je Pepelnakova mama samostojno vodila gostilno. Gostov je bilo dovolj. Minka je znala dobro kuhati. Nepozabna sta

njen golaž in vampi. Tudi na svinjsko pečenko in na piščance smo radi hodili. Starejši Ločani so najraje posedali v kuhinjskem kotu. Tam so imeli vsako sredo tarokisti svoje mesto. Prisedel si lahko samo, če si strogo molčal. »Pepelnaška« je kvartopircem popolnoma zaupala. Kvartali so do zgodnjih jutranjih ur. Minka jim je zaupala ključke od shrambe in kleti, ker je vedela, da bodo vse pošteno poravnali. Kje si danes lahko zamislimo tako širokogrudno zaupljivo gostilničarko. Že pred prvo svetovno vojno so bili tarokisti redni gostje pri Pepelnaku. Med njimi je bil tudi takratni loški kaplan. Zjutraj ga je prišla klicat stara pobožna ženica, naj gre v špitalsko cerkev mašo brat, pa ji je odgovoril: »Mamca, povejte jim, da takoj pridem. samo tole kontro na pagata moram še »odšpilati«. Nešteto prijetnih dogodivščin in preprirov zlasti pri kartah se je zgodilo v tej gostilni. Nekoč je pri vroči kvartopirski debati eden od kvartopircev svojega kolega tako močno porinil k štedilniku, da je svojo zadnjico pomočil v kastrolo, v kateri je Pepelnakova mama »pražila« za golaž.

Pepelnakova gostilna spada med loške gostilne, ki so imele dolg gostinski staž in svoj pomen za loško zgodovino. Pri gostilnah na Placu smo omenili znamenite Slovence, ki so obiskovali loške oštarije. Prav tako moram omeniti, da so pred drugo svetovno vojno prihajali v gostilno pri Pepelnaku slovenski klerikalni veljaki, med njimi dr. Anton Korošec, ban dr. Marko Natlačen, dr. Lončar, ljubljanski župnik Barle, dr. Ahčin in drugi. Po drugi svetovni vojni so bili gostje na osnovi poznanstva iz medvojnih časov v Črnomlju Josip Vidmar, Filip Kalan-Kumbatovič, Edvard Kocbek in drugi.

Vse to omenjam zato, da bodo zanamci vedeli, kako je staro srednjeveško mesto s svojimi poznanimi gostilnami privabljal vplivne slovenske može še iz stare avstroogrške monarhije, predaprilske in današnje nove Jugoslavije.

**Gostilna v Mišnici**, Studenec 19, po letu 1930 Fužinsko predmestje, danes Jegorovo predmestje — Domače ime: Žebjarjev Andrejče, Mišnica.

V starih zapiskih je navedeno, da je bila hiša zgrajena leta 1869 kot stanovanjski objekt. Takrat je Luka Pivk postavil novo hišo na Petrovem vrtu. Od Luke Pivka je hišo odkupil Andrej Gašperlin, ki je dobil dovoljenje za gostilničarja. Tako je leta 1876 odprl gostilno, ki so jo imenovali pri Andrejčku. K hiši je prizidal »skrit in ena kuhinica« — stranišče in kuhinjo. Leta 1899 je hišo in gostilno dedovala hči Helena Gašperlin.

K Andrejčkovi Heleni se je leta 1909 priženil klepar Ivan Kavčič. Hudobni purgerski jeziki so še pred Helenino poroko pravili, da kdor se bo priženil k Andrejčkovim, se bo ujel v mišnico. Tako je gostilna dobila ime Mišnica. V Mišnici so v glavnem točili vino, pivo in žgane pijače. Okrajno glavarstvo je dne 8. 3. 1917 izdalo odlok, da se gostilna zapre zaradi nespoštovanja predpisov. Po enem letu (30. 5. 1918) je okrajno glavarstvo izdalo ponovno dovoljenje za gostilno, če se bo krčmarica vestno držala predpisov.

Dopoldan so zahajali sem mesarji iz klavnice. S seboj so večkrat prinesli kranjske klobase za malico, ki jih jim je krčmarica skuhala. Tudi mestni fantje s Placa so zahajali v Mišnico, ker so bili Ivan Kavčič kakor tudi sinovi napredni in so bili dobri telovadci pri Sokolu. Placarski fantini, ki so študirali, so ustanovili nekak klub, ki so ga imenovali Stari Slovani. Klub se je v zabavo sestajal v Mišnici v mali sobi. Nosili so posebne čepice in so pravili, da pijejo medico, ki se imenuje cviček. Zaradi sodelovanja z z OF je nemška gestapo de-

cembra 1941 aretirala očeta Ivana (Janeza) in sinova Jožeta in Franceta. V Mišnici se je s tem dnem gostilna nehala. Oče Janez je umrl po vojni januarja 1948.

**Krčma v Fužinskem predmestju 18** (Studenc 11) Po domače: Brbonova Liza, Brbonovš, Cimpermanov Jaka, Plantarič, Kisovec.

V analih je zapisano, da je bila leta 1840 na Studencu 11 hiša v celoti zidana: veža, stanovanjska soba, shramba, kuhinja in kevder. Kdaj je objekt dobil današnjo obliko, nisem mogel ugotoviti.

Leta 1786 je bil lastnik hiše Martin Dolenc, ki je imel dovoljenje za gostilničarja. Tako je gostilna na Brbonovšu v Fužinskem predmestju v Loki najstarejša krčma, ki sem jo do sedaj ugotovil. Martin je krčmaril do leta 1825, ko sta lastnika te hiše postala Simon in Juriј Dolenc, ki nista vpisana kot gostilničarja.

Krčma je morala biti dobro obiskovana, ker je bilo ob večernih urah zelo veselo. V arhivu so shranjene pismene pritožbe sosedov, da ponoči ne morejo spati, ker gostje v krčmi prepevajo, harmonikar vleče svoj meh in plešejo.

**Prajerca, Lontrk** — danes Spodnji trg 4 — Po domače: Prajerca, pri Šmidovski, pri Avdiču.

Leta 1881 je bil Lukas Šmid z Gašteja pri Kranju lastnik hiše na Lontrku. Skozi hišo je bil prehod v »rajtšolo«, kakor so meščani imenovali kostanjev drevored, kjer danes stoji gasilski dom. Lukas Šmid je zadaj na dvorišču prizidal prostore in kleti za varjenje piva. Leta 1905 je odprl pivovarno. Tako je hiša dobila ime Prajerca (*Bierbrauerei*). Anton Ličar, po domače Tminec Tone je za Lukasovo pivovarno ročno izdelal parni kotel, ki je bil prvi v Škofji Loki.

Po Lukasovi smrti leta 1910 je hišo in pivovarno dedovala vdova Marija, roj. Čadež. Z dvema pomočnikoma, ki sta se že pri Lukasu izučila variti grenko pijačo, je nadaljevala z varjenjem piva. Že naslednje leto je obrat prepustila svojemu sinu Josipu. Pivovarstvo je prenehalo. Mali pivovarnarji niso mogli konkurirati pivovarni Union v Ljubljani.

Josipova žena Ana, roj. Jamnik-Stricmanova, se je odločila, da bo v Prajerci odprla gostilno. Vložila je prošnjo na okrajno glavarstvo v Kranju in je dne 20. 2. 1912 na priporočilo loškega župana Josipa Guzelja dobila dovoljenje za točenje vina, piva, mošta, kave, čaja, drugih okrepčil in poživil. Dovolili so ji tudi igre na karte in oddajanje tujskih sob. Gostilna v Prajerci je imela široko gostinsko dejavnost.

Ana Šmid je krčmarila v Prajerci do leta 1935. Z izročilno pogodbo je zapustila hišo in gostilno svoji hčeri Dragici Vodeb, roj. Šmid. Dragica je oddala gostilno v najem Jožetu Avdiču, ki je pred prevzemom Prajerce imel gostilno pri železniški postaji v Retečah. Avdič je s svojo hudomušnostjo, igralsko sposobnostjo in s svojo veselo naravo bil pravi krčmar starih časov. Znal je zaigrati na klavir in harmoniko. Staro in mlado je rado zahajalo k Avdiču, kakor so preimenovali Prajerco. Če so bili v lokalu veseli gostje, Avdič ni gledal na uro, kdaj bo zaprl vrata gostilne. Prisedel je k družbi in se veselil z gosti do jutranjih ur. Toda zjutraj je bila gostilna zopet ob pravem času odprta, pospravljena in je že sprejela nove goste. Jože ni bil samo gostilničar, sodeloval je mnogo let do svoje starosti pri gledališču. Mnogo likov slovenskih dram in komedij je ustvaril na loškem odru.

Leta 1962 je oblast gostilno Prajerco prenesla v splošno ljudsko premoženje. Družbeno podjetje je Prajerco spremenilo v menzo, pozneje zopet v gostilno, kar je še danes.

### **Točilnica Molinaro — na Peklu, Mestni trg 12**

V Idriji stoji hiša, ki se imenuje »v Nebesih«, Ločani so pa prehod s Placa na Lontrk imenovali na Peklu, kakor ga še danes imenujemo. Podatke hiše na Peklu posnemam iz članka tov. Franceta Štukla: Stavbenik Janez Krstnik Molinaro (Loški razgledi 16, 1969). Pod hišno številko Mesto 28 je vpisan lastnik Johan Kopriviz, ki je umrl leta 1850. Navedena je tudi njegova družina, med njo hči Johana, rojena 1813. Prav spodaj je podpisan Johan Molinaro, rojen 1815. Pri hiši se je po domače reklo na Peklu. Nekoliko novejši status nam za isto hišo pove, da je lastnik Janez Molinaro — posestnik, rojen 1815 v Buji — Venecija. Septembra 1857 se je v Loki poročil z Johano Kopriviz. Žena mu je umrla leta 1880. Bila sta brez otrok. Janez Molinaro je umrl v Loki leta 1900. V tem zadnjem statusu je vpisan nečak Angelo Molinaro, prav tako iz Buje.

Janez Molinaro je naveden kot stavbeni mojster. Ukvarjal se je tudi s trgovino. Pozneje je bila v hiši tudi točilnica. Gradbena tradicija se je v hiši obdržala preko 100 let. Dovoljenje za prodajo pijač je oblast izdala Angelu Molinaru leta 1928. Od tega leta dalje so pri Molinaru na Peklu točili alkoholne pijače. Iz Pekla je bil vhod v špeterijsko trgovino. Skozi trgovino je gost lahko stopil v prostor zadaj za lokalom, kjer so mu domači postregli s pijačo. Toplih jedi niso prodajali.

Pri Molinaru je bila točilnica za stalne goste, ki so prihajali k Molinaru na pogovor glede kakšne gradnje, poleg pa spili bokal vina ali šilce žganja. Tudi nekateri Ločani so redno zahajali v gostilno na Peklu. Pri Molinaru je bila mirna tiha gostilna, kamor niso zahajali kaki kričači ali razgrajači. Točilnica pri Molinaru je bila ukinjena sočasno s trgovino, tj. leta 1945.

### **Kavarna Plantarič, Nunska ulica 15, danes Mestni trg 40 (cvetličarna)**

V preteklih časih je bila Škofja Loka imenitno mesto. Poleg številnih gostiln in krčem je imela tudi dve kavarni, eno na Placu, drugo na Lontrku. Kavarna na Placu je bila imenitnejša. Velika zastekljena okna in oprema so bili podobni pravi dunajski kavarni. Trinožne mizice z okroglimi ploščami so bile iz belega marmorja. Sredi kavarne je stala miza za biljard, ob steni stojalo za biljardne kije. V desnem kotu je bil postavljen značilni kavarniški pult z velikim zrcalom in policami s skodelicami za kavo, kakav in čaj ter s kozarčki za konjak in druge žgane pijače. Gostje so pri kavi prebirali dnevne časopise in revije, ki so bili pritrjeni na držajih iz ločja. Bilo je pravo kavarniško vzdušje kot v dunajskih kavarnah. Prvi kavarnar je bil od leta 1876 Vincenc Pajer.

Za Vincencem je kavarno prevzela vdova Jerica. V Zgodovinskem arhivu je shranjena odločba okrajnega glavarstva Kranj z dne 11. 4. 1905, ki Jerici Pajer dovoljuje točenje alkoholnih pijač, vina, piva v steklenicah, kave, čaja in čokolade. Dovoljeni sta bili dve mizi za igranje s kartami. Hči Minka Pajer se je leta 1907 poročila z Janezom Karlinom, posestnikom hiše v Fužinskem predmestju (pri Kisovcu). Minka je s svojo doto uredila in opremila kavarno

na dunajski način. Bila je postavna in gostoljubna, prava kavarnarica. Ko je ovdovela, se je leta 1909 poročila z Ignacem Plantaričem. Tako je kavarna dobila ime Plantarič. Pred prvo svetovno vojno je na njeno prošnjo okrajno glavarstvo z odločbo dovolilo podaljšanje policijske ure do ene ponoči. Zato je morala lastnica kavarne plačevati davčno dopolnilo 50 kron na leto. Kavarna je bila dobro obiskana. Redno po kosilu so se v kavarni zbrali loški trgovci in obrtniki. Pri kavici so prebirali časopise in se menili o poslih. Tudi kakšno veselo so izdrli na račun tistega, ki ni bil prisoten. V kavarni so se zbrali Ločani brez ozira na politično pripadnost. Minka je skrbela, da je vedno imela mlade, prikupne natakariče. Gostom je postregla poleg kave, kakava in čaja še z raznimi imenitnimi pijačami, od francoskega konjaka, jamajka ruma, finih likerjev, grampampulija s surovim rumenjacom, poleti s pravih vanilijinim čokoladnim sladoledom. Zvečer so se v kavarni zbirali loški kvartopirci, igrali tarok, maušel, merjaš, šnops in pozno ponoči »ajnc« in »ferbel«, kar je bilo pravzaprav prepovedano.

V stari Jugoslaviji je bila kavarna odprta do druge ure ponoči. Policaj Janez je bil zadolžen, da je vsak večer ob drugi uri prišel v kavarno in v drži mirno salutiral in napovedal policijsko uro in gostje so morali kavarno izprazniti. V občinskem svetu je bil eden od občinskih mož zadolžen, da je nadzoroval red in mir ter policijsko uro. Tega moža so imenovali policaj-minister in je imel pravico po svoji uvidevnosti podaljšati policijsko uro. Če je bil v kavarni, je policaju Janezu naročil podaljšanje policijske ure do štirih zjutraj. Policaj Janez se je postavil mirno, salutiral in naznanil: Policijsko uro podaljšujemo do četrte ure zjutraj. Potem se je usedel za mizico v kotu. Kavarniški gostje so mu plačevali pijačo. Do četrte ure se ga je policaj Janez krepko nalezal, da so ga gostje v samokolnici veselo peljali domov.

Kavarna Plantarič je bila prizorišče raznih zabavnih dogodivščin. Ivo Ogo-revc-Funtek, Janko Potočnik-Mažovc, Tone Primožič-Železnikarjev Tone (kasnejši lastnik gostilne Katrca v Rožni dolini v Ljubljani, Evčenk iz Gase, stari Marguč, vrtnar, Marjančenkov Andrej (verificiran ribič), so bili gostje, ki so si izmislili razne potegavščine. Kvalificirani lažnivec Cotelnov Ciril je pripovedoval svoje mülhausenske laži o svojih potovanjih v daljne dežele. Stari Bižer, turistični informator, je prihajal k Minki, da ga je počastila s šilcem domačega žganja, Feškovcev Polde, cerkveni pevec, je razlagal o svojem perpetuum mobile, za katerega mu je vedno manjkalo samo še eno kolo, da bo začel delovati brez pogonske sile. Ljudski pevec iz Selške doline, stari Pestotnik, je pred kavarno prepeval lastne pesmi.

Nekoč je Mažovec stavil z gosti, da bo na zebri prihajal v kavarno. Ko je bila precej visoka stava potrjena, je šel v Staro Loko, si sposodil osla, ga z belo barvo premalal v zebro. Na tej »cebri« je prihajal v kavarno in naredil obhod okoli biljardne mize. Stava je bila dobljena in zapita. Nekoč je vesela družba popivala. Med njimi sta bila Funtek in Marjančnikov Andrej. Družba je uprizorila obsodbo Marjančnikovega Andreja zaradi ribjega krivolova. Sodnik na sodnji ga je premalo obsodil, ker mu je Andrej nosil ujete ribe. Kavarniško sodišče je izreklo strogo obsodbo: smrt na vislicah. Obsodbo je moral izvršiti Funtek. Odšel je domov, se oblekel v žaket in cilinder. Na roke si je nataknil bele rokavice. Materi je vzel vrv za perilo. Družba je zvezanega Andreja peljala na Plac pred znamenje, kjer mu je Funtek prečital obsodbo. Za vrat mu je zataknil zanko in jo vrgel prek veje na drevesu. Obsojenec je moral stopiti na

kuhinjski stolček, katerega je nato Funtek z nogo izpodnesel. Rešeni obtoženec Andrej se je zvalil na tla. Ivo je slekel rokavice, jih vrgel na obsojenca, rekoč: »Pravici je zadoščeno, ribe pa lahko še naprej loviš.«

Kavarniških zgodbic in dogodivščin je bilo toliko, da bi človek lahko napisal celo knjigo. Po smrti Plantaričeve Minke je vzela kavarno v najem Anica Počivalnik. Anica je kavarno vodila še po vojni do leta 1950. S tem letom je Loka izgubila še en značilen in privlačen lokal.

**Kavarna Lišičk**, Kafesieder na Lontrku — danes Spodnji trg 35. Po domače: pri Čoharju, Koman, Konzum.

Marija Šink iz Puštala je leta 1904 vložila pri deželni vladi v Ljubljani (zastopal jo je dr. Ivan Tavčar) prošnjo za pravico prodaje alkoholnih pijač, piva v steklenicah ter toplih pijač, kave, čaja in kakava. Njena prošnja je bila odobrena 8. 12. 1904. S tem dnem je bila odprta kavarna na Lontrku. Lokal je bil v prostorih današnjega konzuma.

Ni mi uspelo zbrati podatkov, kakšna je ta kavarna bila. Morala je dobro uspevati. Kavarnarica Marija Šink, po domače Lišičkova, je 16. 11. 1908 vložila prošnjo, naj bi oblast njeno dovoljenje razširila še na prodajo vina, toplih jedi in na oddajo prenočišč. Deželna vlada je na pripombo loške občine prošnjo dne 12. 12. 1908 zavrnila. Kavarnarica Marija Šink je kavarno vodila do prve svetovne vojne. Deset let je Loka imela dve kavarni.

V preteklem obdobju našega mesta so bile gostilne donosna gospodarska veja, ki je s svojimi dajatvami pokrivala precejšen del občinskega proračuna, meščanom pa ustvarjala zadovoljiv dohodek. Število gostiln potrjuje, da so meščani bili vesele narave, šegavi, zabavni, gostoljubni in prijatelji dobre kapljice.

Že pred prvo svetovno vojno so bile gostilne, ki so vabile turiste in tuje goste v naše staro mesto. Takrat je bil začetek turizma pri nas. Leta 1908 je bilo v našem mestu 132 ležišč za turiste. Do druge svetovne vojne je število ležišč naraslo na 250.

Leta 1932 je bilo v starem delu mesta (Mestni trg, Spodnji trg, Karlovec, Studenec in Kapucinsko predmestje) še 21 gostiln. Danes se je število zmanjšalo na 7 družbenih lokalov in na 4 privatne gostilne.

Zgoraj navedene ugotovitve, da je gostilničarstvo dokaj prispevalo k občinskemu proračunu, da je tujce privabljal v naš kraj, da so letoviščarji redno prihajali na večtedenski dopust, da so Loko pogosto obiskovali vplivni politični možje, umetniki, pisatelji, slikarji, so dokaz, da ima Loka med gorenjskimi turističnimi kraji vse pogoje, da se vključi v mednarodni turizem.

#### P r i p o m b a :

Skrbno sem dalj časa zbiral podatke o loških gostilnah, krčmah in kavarnah in prepričan sem, da mi zbirka ni popolnoma uspela. V obdobju od leta 1800 do danes je bila verjetno še kaka gostilna, ki sem jo zgrešil. Prosim starejše Ločane, če jim je v spominu še kaka gostilna, ki je nisem opisal, da mi



dobrohotno sporočijo njeno ime in kraj, kjer je bila. Vsakomur bom hvaležen za kakršnokoli obvestilo ali stvarni popravek.

Ob koncu svojega članka se moram posebej zahvaliti za pomoč in sodelovanje mag. Francetu Štuklu in prof. Francetu Planini.

#### Viri

- F. Štukl, Zapiski in drugi izbrani dokumenti iz arhiva občine Škofja Loka 1861 do 1918, Škofja Loka 1979. — F. Štukl, Knjiga hiš v Škofji Loki I, Škofja Loka 1981. — P. Blaznik, Škofja Loka in loško gospostvo (973—1803), Škofja Loka 1973. — V. Žužek, Razvojna pot turistične dejavnosti v Škofji Loki, Loški razgledi 15, 1968. — Zgodovinski arhiv, Dokumenti. — Loški razgledi.