

Lončarstvo na Slovenskem

Jože Karlovšek

I. Splošno o našem lončarstvu

1. **Uvod.** Lončarstvo sodi med najstarejše in najbolj razširjene obrti na Slovenskem. Leta 1781 omenja Hermann v svojih potopisih, da ni v nobeni avstrijski deželi sorazmerno toliko lončarjev kakor ravno na Kranjskem (3). Najstarejše pisane vire o našem lončarstvu pa najdemo v arhivih gornjegrajskega gospostva, ki omenjajo zadrečke lončarje iz leta 1340 (1). Tudi Valvasor omenja vrsto krajev, kjer so ljudje nekoč lončarili, a lončarjev sedaj že na mnogih mestih ni več (20). Brezštevilne izkopanine lončarskih izdelkov pa nam pričajo, da je bilo na slovenski zemlji lončarstvo razvito že v mlajši kameni dobi (n. pr. koliščarska keramika z Ljubljanskega barja) in nato v vseh predzgodovinskih dobah ter v srednjem veku. Saj je posoda neogibno potrebna za kuho in jelo ter spremlja človeka v vseh dobah in krajih.

Glavni kraji v Ljubljanskem okrožju (bivši Kranjski), kjer še sedaj lončarijo, so: okolica Komende, Krško polje, predvsem v okolici Šentjerneja, Ribniška dolina in Gradec v Beli krajini. Pred nekoliko leti so nehali lončariti v okolici Črnomlja. Nekoč so lončarili tudi v Horjulu, Smledniku, Kranju, Škofji Loki, Ljubljani, Kamniku, v Ljubnem na Gorenjskem itd.

Po naziranju sodobne prazgodovine sodi lončarstvo med najvažnejše vire za določevanje predzgodovinskih kultur. Toda ne samo predzgodovinska, temveč tudi srednjeveška in novejša keramika nam govori o socialnem, kulturnem in materialnem življenju človeka na naši zemlji. Medtem ko se je pri ostalih obrtih tehnična in oblikovna stran izdelkov precej spremenila, je bila pri kmečkem lončarstvu do zadnjega časa zelo konservativna in primitivna ter ni kazala hitrih sprememb.

Iz vsega omenjenega sledi, da je proučevanje našega kmečkega lončarstva pomembno v zgodovinskem, etnografskem in tehničnem pogledu posebno sedaj, ko navadno lončarstvo vedno bolj pojema zaradi industrijske keramike in pločevinastih posod. Vendar bo imela preprosta keramika še vedno dosti naročil za posebno kmečko ali kako drugo tehnično uporabo. Pomembna bo nadalje tudi za umetno obrtno keramične izdelke, ki so zaradi svoje primitivnosti in arhaičnih oblik silno zanimivi ter so iskani predmeti krajevnih posebnosti. Saj v zadnjem času celo izvažamo v sosednje države našo lično izdelano kmečko keramiko kot našo posebnost (7).

Priden bomo podrobno obravnavali lončarstvo na Slovenskem, je dobro, da se seznanimo nekoliko na splošno z našo keramiko. Posebno so važni: lončarski material, lončarsko vreteno, lončarska peč in oblika posod.

2. **Lončarski material.** Glavna snov za lončarske izdelke je primerno mastna glina, prosta peščenih in drugih škodljivih snovi. Barva gline v surovem stanju je siva, modrikasta, rjavkasta itd., ki pa ni odločilna za barvo po žganju. Glina, ki je črnkasta zaradi organskih snovi ali oglja, je po žganju belkasta, ker te snovi zgorejo v peči. Nasprotno pa primes železa v

peči oksidira in dobi zaradi tega glina rumenkasto ali rdečkasto barvo. Preveč železa pa zmanjša glini odpornost v ognju. Apnenec je dopusten samo v prahu, ker bi se sicer apnenčeva zrnca spremenila v peči v živo apno, ki bi nam razganjalo posodo.

Kadar je glina premastna, ji moramo dodajati fini kremenčev pesek, da se glinasta snov preveč ne krči, vije in poka. Glini za fino keramiko dodajamo tudi nekoliko primesi dolomitnega peska in kaolina. Dolomitni pesek ali apnenec dodamo v prahu glini zaradi tega, da manj razpoka cinov lošč na izdelkih. Primes kaolina pa nudi snovi boljše trpežnost in gostoto. Primer za sestavo recepta boljše lončarske keramične zmlete mase bi bil za material ljubljanske okolice tale:

70 % predelane gline iz Radomelj,

22 % kremenjaka iz Moravč,

8 % dolomita iz Kamnih goric.

Na Slovenskem imamo obilo raznovrstne lončarske gline, ki so bile pač tudi povod lončarskega razmaha. Komendska glina se n. pr. odlikuje po trpežnosti, šentjernejska po lepi rdečkasti in novomeška po slonokoščeni barvi. Kočevska glina, ki jo rabijo lončarji v ribniški okolici, se odlikuje po tem, da ne potrebuje neogibno primesi kremenjaka in celo lošču ga ne dodajajo. Glinaste izdelke v Gradcu žgejo namesto dvakrat samo enkrat, in sicer kot surovo in položeno blago. Glini iz Tuhinjske doline in iz Liboj pri Petrovčah se belo žgeta in sta uporabni za belo lončevino ali obliv izdelkov iz navadne gline.

Lončarske izdelke žgemo po navadi dvakrat. Prvič žgemo surovo glinasto posodo v enkrat žgano (biskvit) in drugič v loščeno (glazirano) ali gotovo blago. Lošč da posodi gladkost, nepropustnost za vodo, lepšo površino in večjo trpežnost. Lošč sestoji iz glajenke (svinčev oksid) ali minija (svinčev superoksid) ter fino zmlatega kremenčevega peska. Kremenjak daje lošču trdoto. Čim več ga damo, tem teže je lošč taljiv.

Boljši novejši lošči, ki jih že uporabljamo v naši fini keramiki, pa imajo še nekoliko primesi apnenca, živca in kaolina. Apnenec manjša razpoke, živce nudi večjo taljivost, kaolin pa preprečuje, da glajenka pri višji temperaturi ne kristalizira. Ti lošči so vsi prozorni, da se vidi skozi nje naravni ton gline, toda bolj v intenzivni ali sočni barvi.

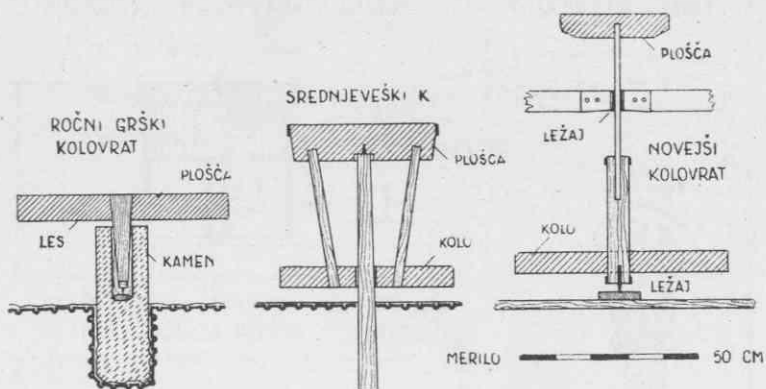
Kadar pa dodamo lošču še cinov oksid, dobimo beli lošč, ki nam popolnoma ali neprozorno pokrije lončeno snov. Take izdelke najdemo pri nas redkeje. S takim loščem so pa loščene naše stare priljubljene majolike, ki so bile prinesene večinoma iz laških mest.

Prozorni ali krijoči lošč barvamo s kovinskimi oksidi, ki jih kupujejo naši lončarji po navadi v trgovinah kakor glajenko. Najbolj uporabljajo rjavo-rdečkaste (železni oksid) in zelenkaste (bakreni oksid) tone.

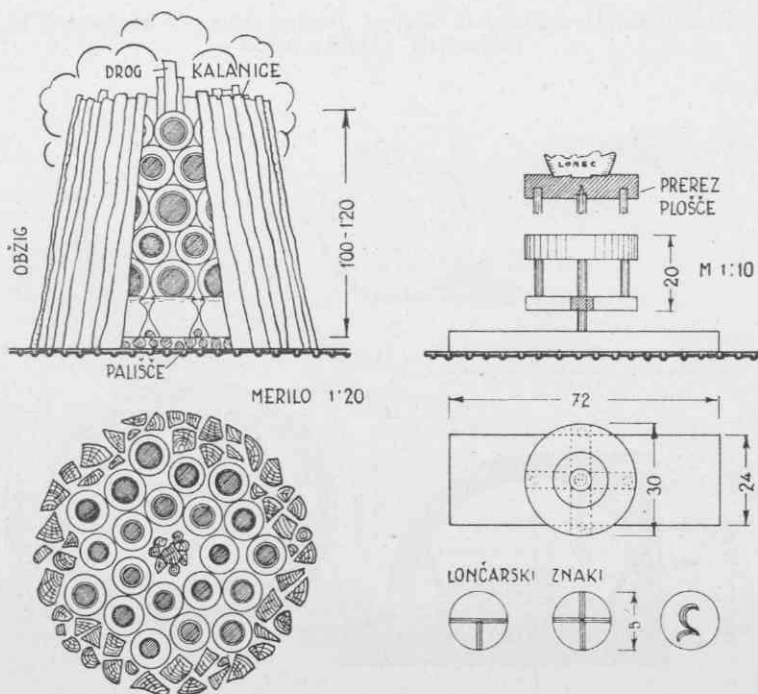
Prve znane naše loščene posode so iz 13. stoletja, najdemo pa tudi že loščene posode med našo rimsko keramiko.

Kremenjaka, ki ga dodajamo kot primes glinasti snovi ali lošču, imamo pri nas posebnost v Moravčah in v okolici Novega mesta.

Za lošč meljejo lončarji kremenjak v ročnih ali v navadnih mlinih.

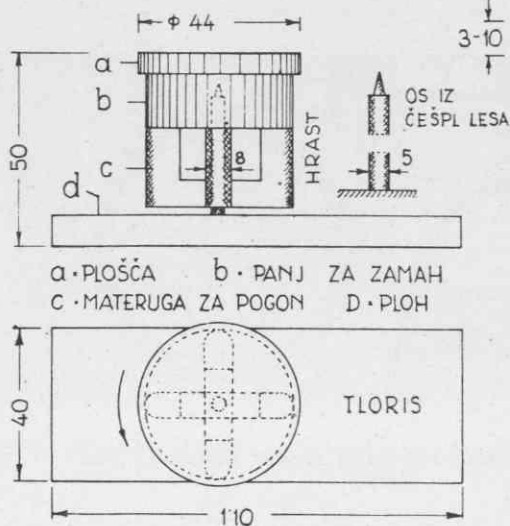


Sl. 1. Razvoj lončarskih kolovratov (po Adolphu Riethu)

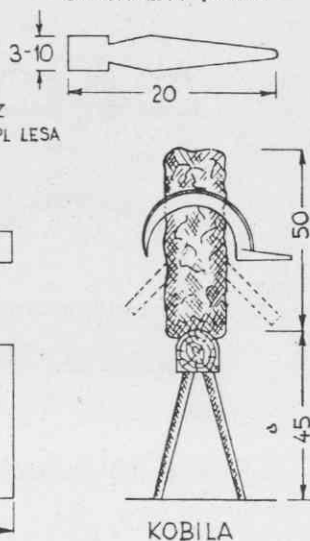


Sl. 2. Obžig loncev in ročni kolovrat — »kolo« — v okolici Črnomlja (ris. B. Račič — J. Karlovšek)

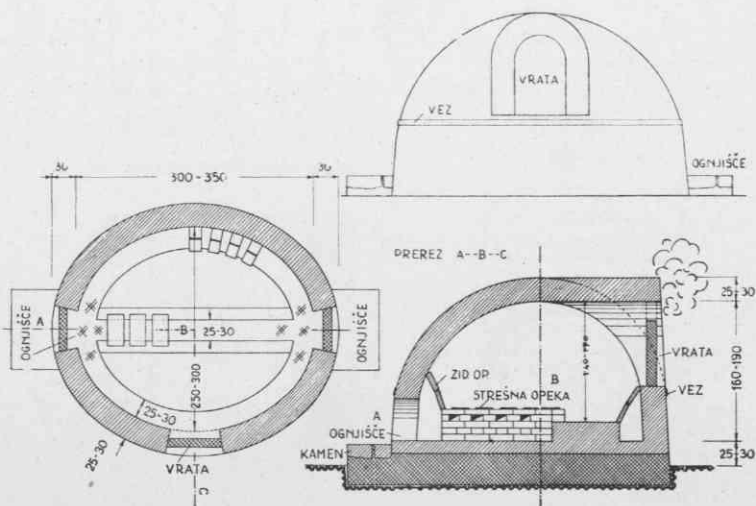
LONČARSKI KOLOVRAT - „KALURAT“



ŠPRIKLJA - „ŠPRIKLA“

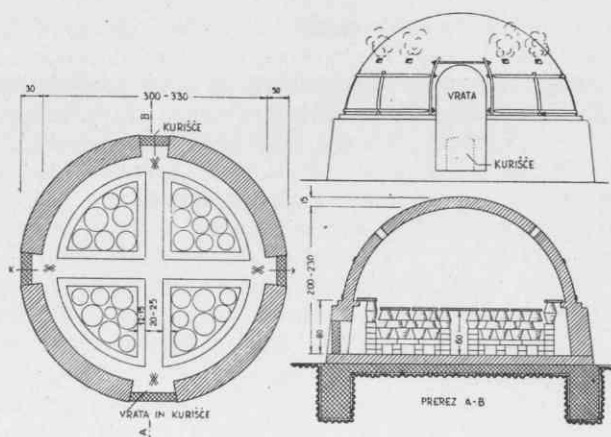


Sl. 3. Lončarsko orodje: kalurat, špriklja in kobila v Dolenji vasi pri Ribnici (ris. J. Karlovšek)

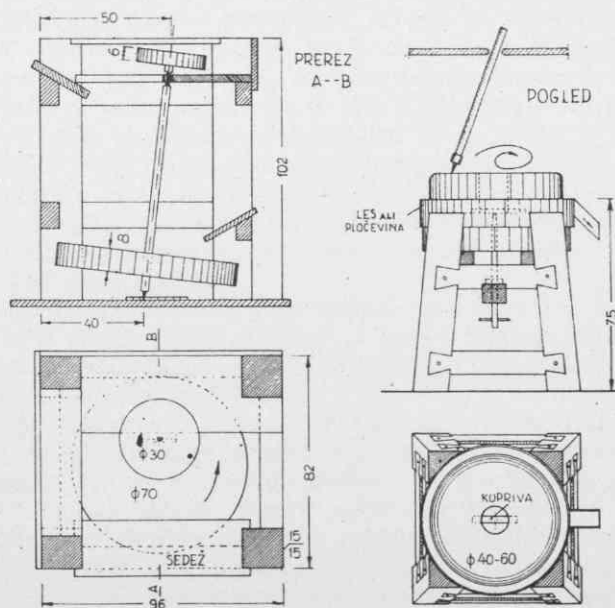


Sl. 4. Lončarska peč v Dolenji vasi pri Ribnici (ris. J. Karlovšek)





Sl. 5. Lončarska peč na Mlaki pri Komendi (ris. J. Karlovšek)



Sl. 6. Lončarski kolovrat — »šajba« — in ročni mlin za pesek v okolici Šentjerneja (ris. J. Karlovšek)



THE UNIVERSITY OF CHICAGO PRESS



THE UNIVERSITY OF CHICAGO PRESS

Vsi naši lončarski lošči so še surovi, brez predhodnega žganja ter so zaradi tega strupeni. Žgani lošči niso strupeni in so boljše kakovosti. Žgemo jih v nekako stekleno snov in jih nato fino zmeljemo v prah. Z dodatkom primerne količine vode napravimo zmleti lošč uporaben. Najprej je začela pri nas uporabljati doma žgane lošče kamniška keramika.

3. Lončarski kolovrat. Najvažnejše lončarsko orodje je lončarski kolovrat ali vreteno, na katerem lončarji oblikujejo iz predelane gline keramično posodo. Najstarejša keramika in tudi še poznejša je bila delana prostoročno in šele polagoma so ljudje pričeli rabiti, tu prej, tam pozneje, vreteno in so ga spopolnjevali do današnje konstrukcije. Naši lončarji nikjer več ne delajo prostoročno, temveč na vretenu. Vsak kraj ima svojevrsten kolovrat, ki kaže posamezne razvojne stopnje.

Prva stopnja vretena je bila na ročni pogon (Handscheibe). Pri nas jo še zasledimo v Beli krajini.

Srednjeveško vreteno (Blockscheibe) na nožni pogon ima precej masivno in veliko delovno ploščo, pod katero je obešeno stojalo, ki drži spodnje kolo za pogon. Os je pritrjena na posebno podlago ali v tla in se ne vrti; nanjo je namreč nasajena vrteča se plošča s pogonskim kolesom. Temu vretenu je podoben ribniški »kalúrat«.

Pravo lončarsko novejšo vreteno (Spindelscheibe) izvira z vzhoda. Iz Italije ali iz Nemčije je pa prišlo to vreteno k nam v Slovenijo in ga uporabljajo naši lončarji ponekod v preprostejši, drugod pa v boljši izdelavi.

Zadnje vreteno je kombinacija prvih dveh tipov. Pokončna vrteča se lesena ali železna os ima pritrjeno na vrhu delovno ploščo, spodaj pa večjo ploščo ali kolo za nožni pogon. Os se vrti v ležaju na podu in pod ploščo v ležaju, pritrjenem na vodoraven drog, klop ali na polico. Sl. pr. IX/1 nam kaže shematične risbe za vse tri opisane tipe vreten.

4. Lončarska peč. Za strditev glinastih izdelkov rabimo ognjišče ali keramično peč. Pri zračnem sušenju odvzamemo namreč glinastemu izdelku mehanično vezano vodo, pri žganju pa kemično vezano vodo, ko so predmeti v peči rdeče razbeljeni.

Zgraditev dobre lončarske peči zahteva veliko gradiva in strokovnega dela, zato si je zaradi velikih stroškov ni mogel postaviti vsak lončar sam, temveč je imelo često po več lončarjev eno skupno peč. V novejšem času ima pa skoraj vsak lončar svojo pečico.

Kakor pri lončarskem vretenu, tako je tudi pri lončarski peči dosežen velik napredek od prvotnega primitivnega ognjišča na prostem do sodobne mullove peči, t. j. peči z dvojnimi obodom. Pri primitivnem ognjišču, kjer ni nobenih tehničnih naprav, je vlek ognja slab, temperatura nizka in dim nima reguliranega odvoda; posoda je zaradi tega slabo žgana in okajena. Pri vsem tem slabem izdelku pa porabimo še mnogo dragocenega kuriva.

Z obodom ali zidanim obokom nad ognjiščem smo dobili prvo peč, ki je zajela ognjiščno vročino in jo izolirala od ostalega hladnega ozračja. Z ločilno steno v peči pa sta nastala dva prostora: kurišče in žgalni prostor za izdelke. S tem se je v času kurjenja zmanjšala mehanična okvara na blagu. Z uvedbo rešetke pod kuriščem smo dosegli večji dovod svežega zraka in s

tem tudi večjo temperaturo. Pridobitev dimnika je pospešila vlek ognja in odvod plinov in dima iz peči. Debele stene peči pa zmanjšujejo oddajo toplote ozračju in večji notranji prostori v peči pocenjujejo žganje blaga.

Z uvedbo muflove peči, ki ima žgalni prostor s posebnim obodom popolnoma neprodušno zaprt, so izdelki obvarovani pred vsemi škodljivimi plini, neenakomernim žganjem in mehaničnimi okvarami. Plamen in dim sta speljana pri tej peči po kanalih med zunanjim in notranjim obodom peči v dimnik. Ne samo, da je blago pri naprednih pečeh vedno boljše, temveč tudi kuriva rabimo vedno manj in namesto drv lahko kurimo celo s premogom ali plinom.

Vsak kraj na Slovenskem, kjer je doma lončarstvo, ima svojevrstno lončarsko peč, tako da so zastopane skoraj vse razvojne stopnje od primitivnega ognjišča do sodobne muflovke.

5. Oblika in okras posod. Pri vsaki keramiki razlikujemo razen snovi obliko in njen okras. Oboje je odvisno od namena uporabe izdelkov, od kvalitete materiala, od vrste orodja in naprav ter od načina tehnične izdelave. Vsaka predzgodovinska in srednjeveška posoda je bila po svojem značaju uporabna in je umetnoobrtni izdelek svoje dobe. V novem veku pa nastaja vedno večja razlika med navadno posodo za kuhinjsko uporabo in posodo umetniških oblik. Zaradi tega so navadno podeželsko keramiko v znanosti preteklosti zanemarjali, ker je zgodovina umetne obrti, ki je pričela nastajati šele z nastopom renesanse, upoštevala samo boljše vrste posod. Zaradi teh okoliščin je bilo tudi spoznanje naše stare in celo sedanje podeželske keramike precej pomanjkljivo in je naša naloga, da to po možnosti nadomestimo.

Predzgodovinsko keramiko na slovenski zemlji obravnavajo mnoge razprave; začeto je tudi raziskovanje srednjeveške in poznejše keramike. Prva naša najpomembnejša predzgodovinska keramika je »Ljubljanska keramika« z Ljubljanskega barja, ki spada časovno v pozni neolit in začetek bronzaste dobe. Osnovno deblo te keramike je slavonska kultura, za katero je najbolj značilna skodela z razčlenjeno nogo. Žgane so na odprtem ognju in prostoročno oblikovane brez lončarskega vretena. Ostala predzgodovinska keramika se časovno naslanja na sodobne kulture na pobočju južno-vzhodnih Alp in severne Italije, kaže pa tudi bogate samostojne oblike. Posebno bogata keramična umetnost hallstattske dobe je prav tako ugajala takratnim ljudem, kakor v 17. in 18. stol. po n. e. barok slovenskemu ljudstvu (17).

Pri nas so prvi uporabljali kolovrat Kelti zadnja stoletja pred n. e. Dokončno pa se je uveljavil šele s prihodom Rimljanov. S tem so postajale posode vitkejše in njih oblike so dobivale vedno bolj enotne oblike in odpravili so se poljubni okraski. Obrisi profilov so enotno zaokroženo izvedeni, posebno v obliki S-črte, ploskve so gladkejše, snov je trpežnejša in finejša, izraziti rob ali usta posod pa kažejo na uporabo vretena. Boljše posode so tudi loščene ali prevlečene z rdečo ilovnato barvo (engobo). Izbira uporabnih posod, med temi tudi vrčev, postaja mnogovrstna, ker je imel človek takrat že večje življenjske in kulturne potrebe. Glede na okras se začne pojavljati tudi valovnica, ki je postala značilna v lončarstvu do današnjega dne.

Preden preidemo na slovensko srednjeveško keramiko, naj omenimo še splošno staroslovansko obliko loncev. Starejše staroslovanske posode so oblikovane ročno in v 10. stol. po n. e. šele začno vrtni lončarji posodo na lončarskem vretenu. Vrtene posode so jajčaste oblike — ovalne oblike z zoženim vratom ter rahlo navzven zavihanim ustjem oz. robom ustja. Okrašene so z valovnico (13).

Valovnica pa ni kak značilni rimski ali klasični motiv, ampak je že star motiv, več tisočletij pred n. e. in se pogosto uporablja posebno na keramiki, kjer je v uporabi vreteno. Toda v dobi preseljevanja narodov je postala valovnica splošno izbran in tipičen motiv staroslovanske ornamentike. Ona je izraz primitivne duševnosti slovanskega ljudstva. Valovnica je na posodi enojna, dvojna ali tudi trojna, često prekinjena in v zvezi z ravnimi črtami ter napravljena s češljastim predmetom. Plastične valovnice so delane z zarezi ali s prstnimi odtisi.

Mnogo pa je verjetno vplivalo na razvoj staroslovanske keramike rimsko lončarstvo, ki je na nekaterih krajih, kakor n. pr. na Krškem polju in v Prekmurju, najbrž polagoma prehajalo v slovensko srednjeveško lončarstvo (6).

Srednjeveške slovenske posode so v 12. stol. nizke in stlačene kroglaste oblike. Vrat imajo nizek in rob ustja je zaokrožen. V 14. stol. so kroglasti lonci malo vitkejši z izrazitejšo nogo in poudarjeno ravnino ustja. V 16. stol. kažejo posode že jajčasto ovalno obliko z lepo S-linijo. Trup postane obilnejši, vratovi so ozki, ustje pa je krepko navzven zavihano in poudarjeno. Večina srednjeveške keramike je črna, kar kaže še na primitivno žganje na odprtem ognjišču. V svetli vrsti pa srečujemo prave umetniške oblike posod, ki so jih žgali verjetno že v lončarskih pečeh (13).

Novoveška slovenska keramika tvori prehod iz srednjeveške v sodobno podeželsko keramiko brez kakih večjih oblikovalnih sprememb. Obrisi profilov loncev postajajo oblikovno in tehnično dognani. Noga je ozka, da posodo ogenj čimbolj objame in da posodo lahko z burklami nataknemo. Trup postaja v dvetretjinski višini najbolj napet, vrat je nizek, ramena so precej ravna, da lonec lahko vežemo z žico, ustje pa je majhno, toda lično zaokroženo.

Iz matičnega lonca za kuho se začno razvijati lonci še za shrambo raznih jedil z ušesi ali ročaji in tudi s pokrovom. Te posode so po navadi manj trebušaste kakor za kuho. Splošni lončeni inventar postaja vedno obilnejši za vsakovrstno uporabo, kakor bomo videli pri obravnavi keramike v posameznih lončarskih krajih. Posode začnejo loščiti, posebno skleda, skodelice, vrče in lonce za shrambo jedil. Lonci za kuho so po navadi samo znotraj loščeni ali pa močno žgani in okajeni. Cvetlični lonci in vrči za vodo, v katerih naj bo poleti hladna pitna voda, so neloščeni.

Mnogoličnejši in obilnejši okras se je razvijal na slovenski podeželski keramiki šele v zadnjih dobah, to je v 19. in 20. stoletju. Stara valovnica še vedno ostane kot glavni vodilni motiv, polagoma se pa množijo v keramični ornamentiki razen navadnih geometričnih motivov še preprosto stilizirani rastlinski motivi. Posebno priljubljeni motivi so: valovnica, srček, razne rozete in lističi, vrtnice itd. Okraske po navadi »pišejo« z »maso«, to je z razredčeno glino bele ali rdeče barve, ali pa z barvnimi oksidi (sl. pr. XV/19).

II. Lončarstvo v okolici Črnomlja

1. Razvoj. Najbolj zanimivo primitivno lončarstvo je nekoč cvetelo v Beli krajini, posebno pri Črnomlju. Sodeč po starinskem kolovratu in obžigu loncev na prostem je verjetno lončarstvo v Beli krajini doma že od začetka naše naselitve. Valvasor sicer nič ne omenja tega lončarstva v svoji knjigi, nekoliko ga omenja šele Janko Jovan v »Domu in svetu« l. 1903, ko opisuje »Domače obrti na Kranjskem« (6). Podrobneje ga pa opisuje dr. Janko Lokar v »Carnioli« leta 1911 (11). Nekatere nejasnosti v gornjih poročilih in pomanjkljivosti je preštudiral in spopolnil na samem mestu Božo Račič (15) ter mi gradivo izročil v uporabo. (Zato se mu na tem mestu najlepše zahvaljujem.)

Lončarili so v vaseh Grič pri Črnomlju, Dolenja in Gorenja Podgora, Kralji, Vidoši, Zagozdaci in Podklanec. Do leta 1914 je bilo v samem Griču 12 hiš, ki so se pečale z lončarstvom. V tej vasi so se celo hvalili, da se v njihovih loncih skuhejo najboljši žganci. Sedaj je lončarstvo popolnoma zamrlo. Zadnji lončarji so delali do leta 1925 in zadnja, ki je delala lonce, je bila Marija Medič na Griču št. 8 in je umrla leta 1940. Lončarsko obrt v Beli krajini pa nadaljujejo lončarji v Gradcu, ki so prišli iz drugih krajev.

Lončene posode so izdelovale na lončarskem kôlu — vretenu žene in deklič, žgali so jih pa moški, ki so tudi pripravljali material za snov in kurjavo. V zadnjem času so začeli tudi moški lončariti na vretenu.

2. Material in obdelava. Sivo glino »brno« ali »gnilo« za lončene izdelke so kopali lončarji v Kanižarici pri Dobličah in pri Dragatušu. Lončar Tkalečevič je pa vozil glino iz Lipelj blizu Zdihova na Hrvaškem, kjer še sedaj lončarijo. Lončarski kamen, to je kremenjak za primesi glini, so dobivali v Mačkovcu pri Kočevju ali pa v manjši meri v bližnji okolici. Na majhnih ročnih mlinskih kamnih »žrvnih« so lončarji zmleli kamen v moko, najprej so ga pa zdrobili z železnim batom.

Glino so doma očistili škodljivih primesi, ji primešali kremenjak, jo močili in gnetli z nogami, da je bila primerna za oblikovanje.

Vreteno »lončarsko kôlo« je lesen nizek kolovrat, ki ga vrte še z roko (sl. pr. IX/2). Na plohistem podstavku je pritrjena pokončna stalna os, nanjo je pa nataknjena delovna plošča s premerom okoli 30 cm. Da se plošča ne ziblje, je povezana s štirimi klini na spodnji križ, ki se vrti okoli osi. Vsa konstrukcija je visoka okoli 30 cm. To je še tip staroveškega ročnega vretena s srednjeveško obešeno konstrukcijo. Plošča vretena ima v sredi vrezan lončarski znak v obliki križa, številke ali črke v krogu ali drugega motiva, da so se lonci posameznih lončarjev po plastičnem znaku na spodnji strani dna ločili, posebno na sejnih. Zaradi tega reliefnega znamenja na loncih je bila plošča tudi tako poglobljena, da je bil rob lončevega dna vedno nekoliko nižji kakor ostala ploskev z znakom; s tem je bil lonec stabilen. Os je iz češpljevega lesa, plošča pa iz bukovine ali hrastovine.

Ko lončarica dela na kolovratu, sedi na nizkem stolcu, kolovrat pa stoji na tleh. S kupa vzame kepo obdelane glin in jo položi na ploščo »kôlo«. Tu jo z desno roko ploščato oblikuje v dno bodočega lonca, z levo pa poganja

kolo. Nato jemlje lončarica kepo za kepo, jih zvalja v ped dolge svaljke »furke«, ki jih nalaga in lepi na rob ilovnatga dna ter tako gradi lončev obod. Pri tem delu vedno vrti z eno roko kolo s tem, da udarja v kline.

Če je glina presuha, pomoči kos usnja v vodo in drgne z njim ob narejeni del lonca. Z »žlico« oblikuje posodo na zunanji strani, s »krevljico« pa na notranji strani. Ko lončarica »širi« posodo, začne kolo hitreje vrteti in vleče steno posode na stran, da dobi posoda trebuh. Ko pa je lonec dovolj širok, nagiba delavka vrhnji del oboda s prsti na notranjo stran, lonec se »zožuje«. Pritiskajoč z lesenim klinčkom na vrteči se lonec mu naredi rob ali ustje in končno ga še zglati z mokro usnjato krpo »župancem«.

Za eno peč so izdelali povprečno 60 do 70 loncev in porabili v ta namen 30—35 litrov predelane gline, ki so ji primešali 6 do 7 litrov kremenčevega peska.

Ko so lonci gotovi, jih razpostavijo po sobnih policah ali na soncu, da se posuše. Čez nekaj dni jih denejo še v navadno razgreto krušno peč, da se popolnoma presuše, pri odprtini peči pa kurijo 3 ure s svežimi drvimi, da lonce popolnoma okade, počrniijo.

3. Žganje. Za žganje lončene posode imajo lončarji na koncu vasi poseben skupni prostor, ki ga imenujejo »pališče«. Lončarske peči nimajo, temveč žgejo blago kar na prostem ognjišču. Na pališču zakurijo velik ogenj, da dobijo veliko žerjavice. Na sredo zravnanе žerjavice zabijejo močan drog in okoli njega naslonijo kalanice. Okoli njih pa postavijo pokoncu nekaj vrst loncev in sicer v eni etaži. V zgornjih dveh etažah položijo lonce drugega vrh drugega v ležeči legi in sicer z odprtinami navzven. Kopa se proti vrhu vedno zožuje v obliki prisekanega stožca. Manjše lonce pa vtaknejo v večje (sl. pr. IX/2).

Vso kopo obdajo z dolgimi, suhimi bukovimi poleni. Kopa je visoka 1 do 1,30 m. Ako imajo dosti loncev, pridejo za poleni zopet lonci, za temi polena itd. Ko je kopa gotova, jo zažgejo, »obžigajo«, in kurijo 3 ure ali več, kakor je pač velika kopa. Za en »obžig« porabijo 1,50 do 2 m³ drv in vložijo do 70 loncev.

Ko so lonci žareči kot razbeljeno železo, jih vzamejo s koli iz ognja in jih pomočijo za trenutek v vrelo vodo, ki jo imajo pripravljeno v lesenem koritu zraven kurišča. V tej vodi so pa namočene in skuhanе korenine praproti — »stelja«, koža jesena ali mladega hrasta ter lupine zelenih orehov. Od te tekočine dobe lonci lepo črno barvo in trpežnost. Pomakanje žarečih loncev v barvani krop so imenovali v Podklancu pri Vinici »kalajsanje«. Tam je barval lončar vodo s katranom ali smolo, ki jo je nabral po stenah v kuhinjah z odprtim ognjiščem. Vsak lončar obžiga svojo grmado, in sicer v mraku po dnevnem delu. Lonci so samo enkrat žgani ter jih ne loščijo.

Podobno kakor so nekoč lončarili na Griču in drugod, lončarijo še sedaj na Griču pri Lipniku na hrvatski strani.

4. Izdelki in prodaja. Oblika navadnega lonca za kuho ima višino proti širini kakor 10 : 13. Koza je podobna loncu, ki mu manjka vrat, ter ima nos na izliv. Kahla je cvetlični lonec. Rena je pokrovka, ki ima v sredi luknjico. Pekva je glinasta skleda, ki so jo poveznili na ognjišču preko

testa in jo pokrili z žerjavico, da se je spekel kruh. Na strani ima posoda nekaj podolgastih odprtih in na dnu dva ročaja, kjer jo primemo, ko jo poveznemo. Lonec za mleko je podoben navadnemu loncu, samo da ima pokončen vrat brez ustja. Rob ima nos za izliv. Latvice so ovalne v florisu in jih rabijo za peko perutnine — »čibe« in klobas.

Razen loncev so izdelovali tudi štirioigate in votle slepiče za navadne hišne peči.

Okras je bolj skop ter je le na posodah za jedila. Navadno je v posodo vrezana valovnica ali pa vrsta krogov, ki jih obdajajo polkrogi.

Posodo so prodajali lončarji po sejnih, mestih in vaseh, in sicer v krajih do Kolpe, proti Novemu mestu in Kočevju. Podgorci so lonce radi tovorili na konjih. V Novem mestu so se žene celo trgale za belokranjske lonce. Na jesen so pa šli lončarji radi »na barat«, to je lonce zamenjavat za zrnje in krompir. Za en voz loncev so dobili n. pr. od Kočevarjev dvajset mernikov krompirja.

III. Lončarstvo v Gradcu

1. Razvoj. Razvoj pločevinaste in železne posode, predvsem pa primitivno, to je drago in neekonomično izdelovanje lončenih posod v okolici Črnomlja je povzročilo, da je tamkajšnja keramika popolnoma prenehala. Lončarstvo v Beli krajini so začeli na novo razvijati došleci z druge strani Gorjancev, ki so povzdignili to obrt na sodobnejši podlagi in se naselili v Gradcu pri Črnomlju. Vsi trije sedanji lončarji pa izdelujejo razen posod tudi pečnice ter so tako obenem tudi pečarji.

Prvi lončar v Gradcu je bil Piletič, ki je prišel okoli l. 1895 iz Stare vasi pri Šentjerneju.

Leta 1905 je prišel Franc Graf, pečar in lončar iz Kapel pri Brežicah, v Gradec in začel svojo obrt v hiši št. 18.

Julij Rakar je domačin in se je izučil lončarstva in pečarstva pri Piletiču. Sedaj ima delavnico v hiši št. 33.

Ivan Bajc se je izučil teh obrti pri Josipu Klemenčiču v Novem mestu, doma je pa iz Dola pri Šmarjeti. Leta 1921 je prišel v Gradec in ima delavnico v hiši št. 27.

Danes lončarijo še vsi razen Piletiča, ki je že umrl.

Franc Graf ima lončarsko delavnico v stanovanjski hiši, ostala dva pa imata posebej zidano delavnico. Peči so v posebnem prizidku. Poleg svojcev pomagajo lončariti tudi najeti delavci ter je lončarstvo bolj poklicna kakor pa domača hišna obrt.

2. Material. Gline za izdelovanje pečnic vozijo iz bližnje Okljuke, glino za posodo pa iz gozda pri Krasincu. Glina za posodo se žge svetlorumenkastordeče. Belo glino za obliv in olepšavo, »maso«, dobivajo iz Ozlja na Hrvaškem. Kremenjak za lošč kupujejo od novomeških prodajalcev; kremenjak, ki ga primešajo pečarski glini, dobivajo pa iz Okljuke pri Gradcu.

Prostor pri hiši, kamor vskladiščijo pripeljano glino, imenujejo »glinek«. Obdelovanje gline in vrsta kolovrata sta podobna kakor v okolici Šentjerneja. Kolovratu pravijo »šajba«.

3. **Žganje in loščenje.** Peči za žganje posode in pečnic so na pol »muflovke«, to je, dim in plamen objemajo v peči izdelke samo delno in peči so podobne sodobnim pečarskim pečem. Temperaturo dosežejo do 900° C. Pri notranji koristni prostornini peči, v velikosti 1,60 × 3,50 × 1,20 m, porabijo do 4 m³ drv za enkratno žganje. Drva so mehka ali trda. Pečnice žgejo dvakrat, in sicer prvič neloščene in drugič loščene. Lončeno posodo pa žgejo samo enkrat, kar je tu posebnost in vendar se lošč ne kruši s posode.

Peč je v tlorisu pravokotne oblike in ima za strop segmentni obok. Na ožji strani, pod odprtino za vlaganje, je kurišče s štirimi odprtinami. Pod kuriščem je pepelnik, rešetka je pa sestavljena kar iz bolj žgane navadne opeke. Dim in plamen se valita po spodnjih kanalih, od tu gresta v vertikalni kanal na zadnji strani peči in potem skozi kratek vodoravni kanal v pečni prostor. Iz tega prostora gresta skozi sprednji pokončni kanal (kadar se vlaga blago, je odstranjen) v kanal nad obokom in končno v visok in precej masivni dimnik. Dimnik ima zaporo in snažilna vratca. Obodne stene so precej debele, tako da ostane skoraj vsa toplota v peči. Peč je povezana z železnimi vezmi in lesenimi stebriči.

Za mletje lošča — »farbe«, to je zmes glajenke in kremenčevega peska, imajo lončarji majhne ročne mline — »kamne«. Zmes glajenke in kremenjaka mešajo v razmerju 80 : 20; mere v kilogramih.

4. **Izdelki in okras.** Razen loncev izdelujejo lončarji skledе, vrče, poličke, skodelice in podobno blago, kakor n. pr. na Dolenjskem. Iz belih širokih pasov, ki jih naslikajo z belo glinasto »maso« na skledе ali druge lepše posode, izpraskajo razne okrase, predvsem valovnice, razne črte itd. V tem primeru je okras rumenordečkast, osnova — pas pa bel, to je ravno nasprotno, kakor je n. pr. okras pri dolenjskih skledah (bel okras na rdečem pasu).

Posodo okrasijo tudi z zeleno barvo (bakrov oksid), posebno rišejo — »pišejo« s to barvo razne okrasne motive, kakor liste, rozete, cvetke, zvezde itd.

Lončarji prodajajo svoje izdelke po Beli krajini do Kolpe in do Novega mesta, v novejšem času pa tudi združnim trgovinam in »Domu« v Ljubljani.

IV. Lončarstvo v okolici Šentjerneja

1. **Razvoj.** Razen v Ribniški dolini je lončarska obrt na Dolenjskem najbolj razvita v okolici Šentjerneja. Lončarji pripovedujejo, da izvira njihova obrt še iz rimskih časov.

Po mnogih lončarskih izkopaninah v bližnjih krajih bi bilo soditi, da je bilo že v predzgodovinskih dobah po Krškem polju dobro razvito lončarstvo. V dobi Rimljanov je vodila po teh krajih pomembna cesta, ki je vezala Emono in Neviodunum (Drnovo). Znani sta tudi rimski postojanki Castagneum (Kostanjevica) in Crucium (Groblje). Poleg drugih obrti je cvetela tudi keramika, ki je najdemo obilno med izkopaninami.

Lepa rdečkasta glina, mnogo gozdov ter naseljenost so bili tod pogoji za razvoj lončarstva. Vendar Valvasor (20) ne omenja v svoji knjigi te obrti, ko opisuje kraje v tem okolišu.

Dolenjske lončarje omenja šele Janko Jovan (6), medtem ko »Zgodovina šentjernejske fare na Dolenjskem« (9) omenja samo to, da imajo v fari nekaj lončarjev. Kakor drugod tudi tukaj pojema lončarska obrt vedno bolj zaradi konkurence sodobne industrijske lončevine in pločevinastih ali železnih posod. Zaradi tega ima tudi mladina vedno manj veselja do učenja te domače lončarske obrti.

Danes izvršujejo lončarsko obrt še naslednji lončarski mojstri s svojci ali pomočniki:

Lešnjak Jože, Šentjernej št. 70 (od l. 1928); Kržan Polde, Šentjernej št. 97 (od l. 1926); Lešnjak Janez, Groblje št. 36 pri Šentjerneju (stara obrt); Pirnat Rudi, Groblje št. 36 pri Šentjerneju (začetnik); Škoda Ignac, Ledeča vas pri Šentjerneju (stara obrt); Pungertič Jožefa, Gruča pri Šentjerneju (stara obrt); Vene Slavko, Gruča pri Šentjerneju (prišel od Sv. Križa); Škoda Franc, Gornja Prekopa pri Kostanjevici (stara obrt).

Poleg teh so še lončarji v Vel. Podlogu pri Leskovcu (Kržan Franc), v Malem Podlogu (Kržan Slavko), na Gmajni pri Raki (Salopir Leopold), pri Sv. Križu (Vene Vinko), v Brežicah (Debec Antonija) in v Krškem (Urbanč Franc). Do l. 1943 so lončarili tudi v Dolenji Stari vasi pri Šentjerneju.

Lončarji izdelujejo svoje izdelke v hišni dnevni sobi, lončarske peči pa imajo postavljene v posebni leseni lopi — »pečnici«. Vsak lončar ima svojo peč. Lešnjak Jože si je postavil tudi lončarsko delavnico zraven pečnice. Večina lončarjev dela obenem tudi pečnice za sobne in krušne peči.

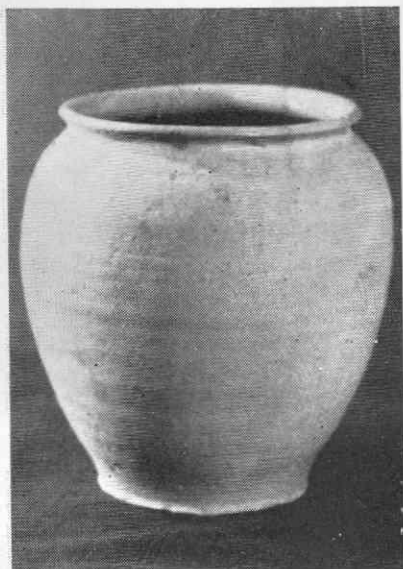
Svoje blago so prodajali lončarji po sejmihi in po deželskih ter mestnih trgovinah. Prodajni trg je segal proti Ljubljani, preko Novega mesta do Žužemberka, na drugi strani pa je mejil na Savo in Gorjance. Sedaj lončarji ne vozijo svojega blaga na sejem, ker ga lahko prodajo doma trgovcem. Prihajajo pa ljudje kupovat lonce tudi kar sami k lončarjem.

2. Material in obdelava. Za lonce uporabljajo lončarji sivo mastno glino iz Grobelj, ki ima po žganju rumenkastordečo barvo. Za sklede in latvice jemljejo sivkastorjavo glino iz Roj, ki se žge svetlordečkasto, za pečnice pa rumenkastorjavo glino iz Ledeče vasi, ki je najmanj mastna.

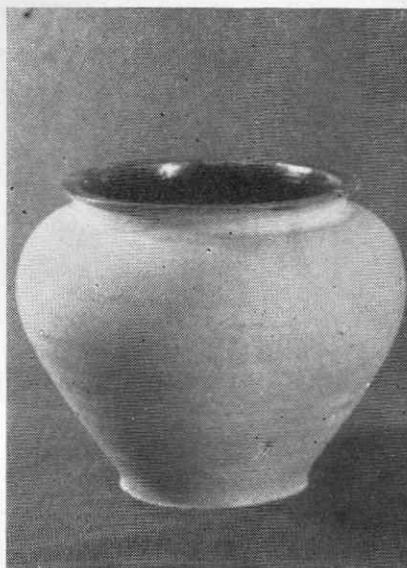
Za lonce in tudi za pečnice primešajo glini okoli $\frac{1}{8}$ prostorninskega dela kremenjaka, ki ga kopljejo med Mokrim poljem in Ratežem, medtem ko glini za sklede ne primešajo nič kremenjaka. Za oblivanje, za boljšo posodo in za okraševanje dobivajo glino, ki se slonokoščeno žge, s Kapiteljskega marofa pri Novem mestu. Za okraševanje v rdeči barvi pa uporabljajo glino iz Brezij pri Stari vasi ali pa iz Brezovice pri Šmarjeti.

Glino vskladiščijo na posebnem prostoru v bližini hiše. Suho glino razmočijo, znosijo v »hišo« in jo tam zbijejo v velike kepe, ki jih režejo v narezke s »srpi«, napravljenimi iz starih kos. Pri tem jo osnažijo vseh smeti in škodljivih primesi. Narezano glino namočijo in teptajo z nogami, da postane enakomerna snov; pregneteno zmečejo v kot ali k steni. Od tod jo jemljejo za oblikovanje na lončarski kolovrat, ki ga imenujejo »šajbo«.

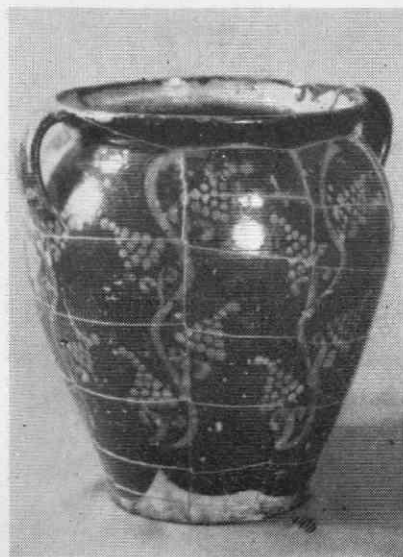
Kolovrati so novejšega tipa, prosto stoječi, na nožni pogon in imajo masivno leseno ogrodje, da se pri delu ne trese. Spodnje in zgornje kolo sta



Sl. 7. Ribniški lonec iz Dolenje vasi



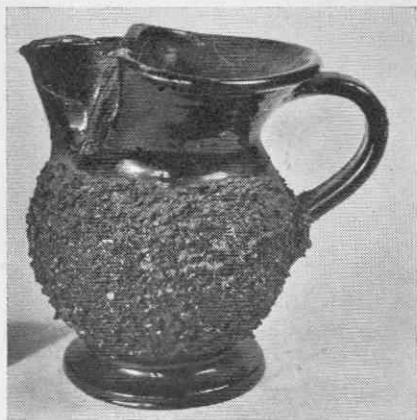
Sl. 8. Lonec iz Šentjerneja



Sl. 9. Starejši lonec za mast iz Komende



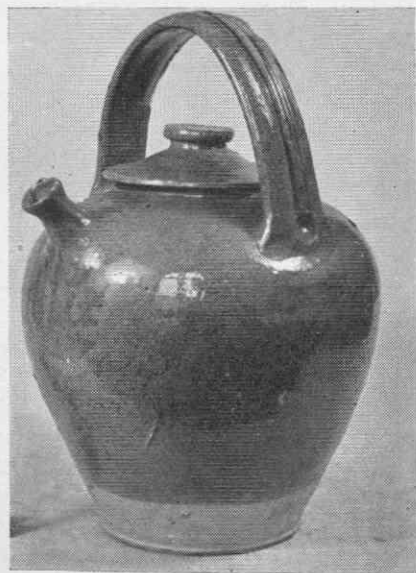
Sl. 10. Lonec z Mlake pri Komendi (iz zbirke E. M. v Ljubljani — foto J. Šmuc)



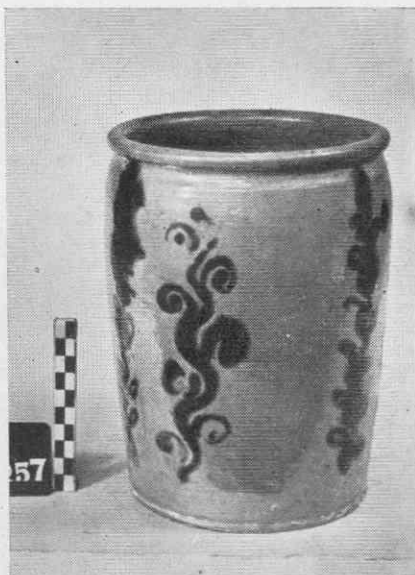
Sl. 11. Vrč »firkel« iz Gradca (Bela kr.)



Sl. 12. Kozica iz Mengša



Sl. 13. Vrč za vodo — »krogla« — z Dolenjskega



Sl. 14. Vaza »cvetličnica« iz Komende (iz zbirke E. M. — foto Bem)

iz bukovega lesa. Os stoji do 10 cm iz navpične lege ter jo lahko poljubno nagibajo. Lončarji sedijo na ogrodju tako, da imajo os (vreteno) med nogami in da z desno nogo vrte spodnje kolo. Oblikovano posodo sušijo na soncu, na peči ali pa na policah, ki vise pod stropom.

3. Žganje in loščenje. Lončarske izdelke žgejo vedno dvakrat, in sicer žgejo prvič surove izdelke v »ajtano« ali — »obajtano« blago in drugič loščene izdelke v »gotovo« blago. Žgejo pri 850° do 900° C (do belorumenkaste razžarjene barve).

Glajenko in kovinske okside kupujejo v trgovinah, kremenjak za primes lošču pa kopljejo v Hrvaški gori pri Ledeči vasi. Glajenko in kremenjak mešajo v razmerju: 10 prostorninskih delov glajenke in 7 do 8 delov kremenjaka.

Kremenjak za lošč meljejo lončarji v ročnem mlinu, ki stoji običajno v kotu hiše. Mlin ima spodnji kamen, ki trdno leži na lesenem stojalu in v sredini kamna je lesen klin, skozi katerega moli železna os. Ta os nosi gorenji kamen, ki ga lončarji ročno vrtijo z drogom. Med obema kamnom je pločevinast ali lesen obroč (obod), da ne pada pri mletju kremenjak iz mlina. Mlinški kamni so iz kremenjaka ali jih pa sami betonirajo iz kremenčevega peska in boljšega cementa.

Peči so dvoje vrste. Starejše so podobne pečem iz Dolenje vasi pri Ribnici. V tlorisu so ovalne oblike in kurijo jih na dveh ožjih straneh; odprtina za vlaganje je na podolžni strani. Spodnji obod je debel 30 do 45 cm, obok pa 15 cm. Ob steni in po sredi peči so kanali v velikosti 25 × 25 cm. Peč, ki meri znotraj v tlorisu 2,50 × 3 m in v višini 1,20 m, porabi za enkratno žganje blaga 2 m³ drv. Kurijo običajno z bukovimi drvami.

Novejše peči so bolj pravokotne oblike in na vlek, to je, imajo dimnik z zasunom. Kurijo samo na eni strani peči, ki ima tri skupna kurišča. Te peči so bolj ekonomične, ker porabijo skoraj polovico manj kuriva kakor peči starejše vrste. Peč v svetlobni površini 1,90 × 2,40 m in z višino 1,30 m porabi za enkratno žganje samo 1 m³ drv (bukovih). Stene so debele 45 do 38 cm, tako da gre malo toplote v izgubo.

Prvo tako peč je postavil Hribar iz Dolenje Brezovice po vzorcu iz Štajerske, potem sta jo postavila Jože Lešnjak in Leopold Kržan in nato še ostali lončarji.

4. Izdelki in okras. Lončarji izdelujejo tele oblike in vrste posod za vsakdanjo uporabo:

Lonci — »piskri« za kuho od ½ do 12 l vsebine. Izmed vseh loncev, ki jih izdelujejo na Slovenskem, so tukaj razen črnomaljskih najbolj trebušasti in znaša višina proti širini povprečno 10 : 12 do 10 : 12,5. Spodaj so precej ozki, da jih plamen čimbolj objema in prehod med obodom in vratom (rame) je skoraj raven, da ima žica pri vezanju loncev čimbolj ugodno ležišče. Loščeni so samo znotraj.

Lonci za shranjevanje jedil imajo po dva ročaja in so znotraj in zunaj loščeni. Lonec za mast, »kibla«, ima pokrov.

Lončki — »piskerčki«¹ z nosom rabijo za kuho in za jedila ter imajo ročaj in so na obeh straneh loščeni. Novejše oblike lončkov so manj trebušaste in s širšim dnom, ker jih uporabljajo za kuho na štedilnikih.

Veliki lonci za žganjekuho so okoli 50 cm visoki in imajo visok vrat.

Cvetlični lonci so neloščeni in razne velikosti; steno imajo ravno, na vrhu so širši kot spodaj, rob imajo ojačen in na dnu luknjo za odtok vode. Za vrtnarje delajo lonce tako, da je vrhnji premer za 2 cm vedno širši, kakor je višina lonca. Podložki so po navadi za 3 cm širši, kakor je spodaj lonec širok.

Večji vrč za vodo, ki ga imenujejo »kroglo«, ima cevko za izliv in na vrhu čez odprtino polkrožen ročaj.

Polič za vino — »firkel«, je vrč z ročajem, nosom, višjim vratom in širšim dnom kakor pri loncih. Loščen je tudi zunaj ter često okrašen s plastičnimi ali pisanimi motivi. Značilni motivi so listi vinske trte, grozdje in razni napisi.

Majolik manj izdelujejo, posnemajo jih posamezni lončarji po raznih starih vzorcih.

Kozice so posode za peko in stojijo na treh nogah. Loščene so samo znotraj.

Sklede so razne velikosti, znotraj loščene in imajo obod skoraj raven ali malo upognjen. Rob sklede je v prerezu širok ter na znotraj nagnjen, da jed ne pada iz posode, ko pri jedi zajemajo z žlico. Spodnji del roba ima pa majhen nos, da se lahko prekine lošč pri oblivanju sklede z loščem.

Sklede so običajno vedno okrašene z raznimi geometričnimi in primitivnimi rastlinskimi motivi, in sicer na notranji strani. S čopičem, namočenim v razredčeno rdečo glino »mort«, naslikajo na obodu in na dno širše pasove. V te pasove rišejo — »pišejo«² z lončeno »kroglico«, v kateri je razmočena bela glina. Kroglica ima nastavek, skozi katerega se naliva snov, odprtino za cevko iz gosjega peresa in na obeh straneh oboda še jamice, da jo lahko držimo pri pisanju. Ornamenti so linearni, in sicer tele vrste: krogi, črtice, pikice, vejice, razne rozete, preproste cvetke, lističi ter zobčaste in ravne pasovne črte, posebno je pa značilna valovnica (sl. pr. XIV/16).

Namesto, da bi z belo glino še krasili naslikane rdeče pasove, včasih tudi samo s prstom posnamejo del gline iz teh pasov v obliki valovnic, črt in drugih motivov. Uporabljajo pa tudi razne barvne kovinske okside za okraševanje posod in ne samo belo ali rdečo glino. Okraske pišejo tudi ženske, katerim so priljubljene predvsem cvetke. Nekateri lončarji prevlečejo sklede z belkasto slonokoščeno glino, da je videti posoda vsa svetlejša in jo šele nato krasijo, predvsem s kovinskimi oksidi. Posodo krasijo vedno pred loščenjem.

Skodelice — »šalčke«, starejše oblike so trebušaste, spodaj ozke, na vrhu široke in loščene na obeh straneh. Poskušajo jih okraševati tudi s pisanimi marogami — »flodri«, kar učinkuje ugodno, ako so barve ubrane in se lise vrste v lepem ritmu. Novejše skodelice se približujejo sodobnim ser-

visom ter imajo bolj pokončen in raven obod in so običajno zunaj temnejše barve kakor znotraj.

Umivalniki so večje sklede, toda rob imajo navzven zaokrožen in obodno steno proti vrhu tudi navzven upognjeno. Velike so okoli 40 cm v premeru.

Skleda za kruh — »mesna skleda«, je podobna umivalniku, toda samo s to razliko, da ima dva ročaja in da je večja.

Latvice so podobne skledam, toda s to razliko, da imajo nos, zaradi katerega je rob sklede dvakrat upognjen. Stisnjene latvice uporabljamo za peko »perjata« (race, kokoši itd.).

Vaze so loščene na obeh straneh. Često imajo vrhnji rob nazobčan ali nabran. Poslikane so enobarvno ali marogasto; okrašene so tudi z linearnimi ornamentami ali pa s širokimi peščenimi pasovi. Te pasove napravijo tako, da namažejo tista mesta z redko glino, nanjo pa posujejo in vtisnejo kremenčev pesek; še boljše je zdrobljeno steklo.

Vrči v obliki čuka ali petelina (izd. lončar Jože Lešnjak) so značilni dekorativni predmeti za šentjernejsko okolico. Poslikani so pisano.

Modli — »potičnice«, se rabijo za peko boljšega kruha ali peciva. Obod imajo žlebičast ali nabran, rob pa je često valovit in še zobčasto okrašen. Na dnu imajo vtisnjen ali plastičen okras s primitivnimi geometričnimi ali rastlinskimi motivi. Kolači so večji modli z nastavkom v sredini.

Posoda za kis ima cevko za iztok, ročaj in pokrov.

Posoda za surovo maslo je podobna globokemu krožniku, ki je razdeljen s krožno steno v dva dela. V notranji del denejo maslo, v zunanega pa naliijejo vodo, da maslo hladi.

Izdelujejo tudi majhne lončene sodčke, ki stoje na podstavkih, na vrhu imajo pa nastavek z odprtino in z dvema luknjama za obešanje.

Za žganje, ki ga nosijo s seboj lovci, izdelujejo lončarji posodo v obliki votlega kolobarja.

V novejšem času so začeli posamezniki izdelovati tudi krožnike, vinske in kavne servise s pladnjem (taso), to je velikim ravnim krožnikom.

V. Lončarstvo v okolici Ribnice

1. Razvoj. Razen suhe robe razvažajo ribniški krošnjariji po Slovenskem tudi ribniške lonce in sklede, čeprav so izdelane v Dolenji vasi ali v drugih vaseh pri Ribnici. V Ribniški dolini je že stara lončarska obrt, kar ljudje pomnijo. Po lončarskem kolovratu, ki ima še sedaj v glavnem obliko srednjeveškega kolovrata, je soditi, da je tu keramična obrt stara že najmanj več sto let, mogoče že od naselitve.

Valvasor (20) omenja v svoji »Die Ehre des Herzogthums Krain« leta 1689, da je v Dolenji vasi preko 80 hiš, kjer večinoma lončarijo. Za vasi Gorica, Prigorica in Nemško vas pa omenja, da imajo mnogo lončarjev. Več poroča o ribniškem lončarstvu Janko Jovan v »Domu in svetu« 1903 (6). V novejšem času sta pisala o ribniškem lončarstvu Tone Trdan (19) v »Našem rodu« in neznanec v »Ilustriranem Slovencu« (4).

Razen v Dolenji vasi, v središču lončarske obrti, izdelujejo sedaj lončene izdelke še v Prigorici, Blatih in v Rakitnici. Dobra glina in obilo gozdov so bili pač ugodni činitelji za razvoj lončarstva v teh krajih.

Do leta 1914 so prodajali lončarji svoje izdelke tudi v Istro, na Notranjsko, v Dalmacijo do Senja, na Hrvaško do Bjelovara in v kraje proti Ljubljani in Novemu mestu. Toda ta obrt je vedno bolj propadala zaradi konkurence kovinaste posode in uvedbe štedilnikov. Zaradi tega je imela tudi mladina vedno manj veselja do učenja te obrti, ki je spojena z bolj umazanim delom, in si izbira rajši drugo stroko. Leta 1903 se je pečalo z lončarstvom 34 družin, in sicer v Dolenji vasi, Blatih, Nemški vasi in Rakitnici (6). V stari Jugoslaviji so samo v Dolenji vasi izdelali letno okoli 150.000 kosov raznih posod.

Leta 1914 je bilo število lončarjev v vaseh:

Dolenja vas	20
Prigorica	15
Blate	5
Rakitnica	4
Skupaj	44

V predvojni Jugoslaviji do leta 1940:

Dolenja vas	5
Prigorica	7
Blate	5
Rakitnica	2
Skupaj	19

V letu 1950 je bilo še lončarjev:

Dolenja vas	1
Prigorica	4
Blate	1
Skupaj	6

V Dolenji vasi je lončar Pogorelec Franc, v Prigorici so Klun Karel, Nosan Ignac, Henigman Franc in Nosan Anton ter na Blatih Zobec Anton.

Ljudje lončarijo, ko so vsi poljski pridelki pospravljeni, ker živijo večji del tudi od poljedelstva. Lončarstvo ostaja v hiši kot »grunt« in obrt gre od roda do roda. Leta 1916 je narodni poslanec in župnik Škulj organiziral lončarje v »Lončarsko zadrugo«.

Sprva so lončarji ali krošnjarji prenašali posodo s konji in jo prodajali v okolici in v oddaljene kraje. Tovor za prenašanje posode je bil sedlu podobna priprava, ki je bila izdelana iz lesa, položena na hrbet konja in je ob straneh imela obešene koše, polne posode. Pozneje so nalagali blago na

voz, obložen s slamo in so šli »s fuksom po svejti«. Po osvoboditvi prodajajo blago zadržam in se jim ni treba ukvarjati še s trgovino.

2. Material in obdelava. Glino za sklede in boljšo posodo kopljejo lončarji v kočevskem premogovnem odprtem rudniku, kjer je na vrhu okoli 1 m navadne zemlje, pod njo pa je glina. Pod glino sledi mešana plast gline in premoga, nato pa premog. Do Kočevja je 13 km. Glina je trpežna, sive barve, ter se žge slonokoščeno do rumenkastordeče. Slabša glina — manj mastna — je v Prigorici; je rjavkasta in se žge rdečkasto.

Pred zadnjo svetovno vojno so lončarji primešali glini še kremenčev pesek, da je bila posoda odpornejša proti ognju. Pesek so dobivali v Žlebiču pri Ribnici. Sedaj primes peska opuščajo in pravijo, da navzlic temu lahko prodajajo svoje blago.

Glino — »zemljo« — vskladiščijo lončarji na posebnem prostoru pri hiši, ki ga imenujejo »glinek«. Tu jo razmočijo in od tu jo znosijo po potrebi v hišo, v kateri je dnevna soba obenem delavnica ali »lončarija«. Na sredi sobe jo z lesenimi bati stolčejo v štirioglate hlebe. Na »kobili« (stolici) režejo nato hlebe v tanke kosce (zrezke) s starimi srpi in pri tem delu obenem odstranjujejo škodljive primese in smeti. Po potrebi te narezke ponovno stolčejo v hlebe, ki jih nato zopet režejo in čistijo. Zadnjikrat narezano glino zmečejo v rahle hlebe, ki jih poškropijo z vodo in pustijo en dan ležati v kotu, da se razmočijo. Iz kota znesejo drugi dan glino na sredo sobe, kjer jo družinski člani z nogami 2 do 3 ure dolgo temeljito teptajo (gnetejo), da je dobra in vlečna za delo na kolovratu.

Lončarski kolovrat ali »kalúrat« pri ribniških lončarjih se precej razlikuje od kolovratov ostalih slovenskih lončarjev. Podoben je še srednjeveškemu vretenu (aufgehängte Kreuzscheibe). Sedanja naša oblika tega kolovrata je podobna ročnemu črnomaljskemu vretenu, samo da je višji in na nožni pogon. Zato je verjetno, da je bila osnova ribniškemu kolovratu črnomaljsko vreteno.

Na debelem in širokem jelovem plohu ima ribniški kalúrat pritrjeno nevrtečo se os (vreteno) iz češpljevega lesa. Na to os je nasajena delovna plošča, spodaj ojačena z okovanim kolobarjem — »panjem«, ki rabi kot zamah. Pod panjem sta pritrjena dva križajoča se okvira — »mataruga«, kamor udarja lončar z boso levo nogo, da se plošča vrti. Vsi obešeni deli so iz hrastovine. Lončar sedi pred kolovratom na trinožnem stolu, z levo nogo vrti proti sebi kolovrat, na desno nogo se pa lahko pri delu opira s komolcem.

Ko vzame lončar primerno kepo obdelane gline s kupa v kotu hiše, jo položi na sredo plošče. Z nogo požene kolovrat in z roko uravnava kepo natanko v sredino. Kepo vleče — »steguje« in votli do prave višine z ovčjo kožico, ki vsebuje vedno dosti mokrote. Nato posodo »širi« in oblikuje v profile ter jo zgleda z leseno »špriklo«.

Ko je predmet gotov, ga s tanko žico — »struno«, odreže od plošče. Posodo suše zunaj na soncu ali kar v sobi na peči in na policah, ki vise izpod stropa.

3. Žganje in loščenje. Posušeno surovo ali »prsteno« posodo žgejo lončarji dvakrat, najprej kot biskvit ali enkrat žgano, drugič kot loščeno.

ali gotovo posodo. Žgejo jo v pečeh, ki stoje v posebnih lesenih lopah — »ožagah«. Vsak lončar ima svojo peč, ali pa ima več lončarjev skupno peč, katero rabijo po vrsti. Kadar kurijo, pravijo, da posodo »ožigajo« in kadar je gotova, pravijo, da je »ožgana«. Ko ožigajo posodo, se zberejo moške in fantje na vasovanje v ožagi in kramljajo. Besedi ožigati in ožaga izvirata iz obžigati, obžig, ko so še obžigali posodo na prostem v kopi, kakor smo že omenili pri lončarjih v okolici Črnomlja. Verjetno so prvotno imenovali lončarji celotno napravo, to je peč in lopo, — ožaga in šele pozneje so ime prenesli samo na lopo.

Peči niso popolnoma okrogle, temveč v tlorisu nekoliko ovalne. Osi merijo v svetlobi peči 3,00—3,50 : 2,40—3,00. Opečni obod zida je debel 25 do 30 cm. Kurijo na dveh nasprotnih kuriščih. Ob steni v notranjosti in po sredini vodijo kurilni kanali, ki jih pokrijejo po sredi s strešno, ob steni pa z zidno opeko. Železna vez veže peč v višini med kurilno in vhodno odprtino. V peč, pri kateri merita tlorisni osi 3,00 in 2,40 m ter je visoka 1,50 m, lahko vložijo okoli 800 kosov raznih posod. Prvič žgejo okoli 8—10 ur dolgo in porabijo pri tem okoli 5 m³ bukovih drv. Za loščeno blago pa kurijo 6 ur dolgo in porabijo ravno tako 5 m³ mehkih drv. Iz peči se dim kadi skozi stike, na suho zazidane vlagalne odprtine po ožagi in od tod skozi strešno odprtino na prosto (sl. pr. X/4).

Posodo loščijo, »pocinajo«, samo z glajenko — »gledino« ali »svincem«, ki ga kupujejo v celjski cinkarni ali trgovinah. Kremenjaka ne primešajo, zato tudi nimajo mlinskih kamnov. Za barvanje lošča uporabljajo običajno kovinske okside. Zeleno barvo napravijo s »kotelovno«, ki so jo dobivali pred zadnjo vojno iz odpadkov od bakrenih kotlov v Bakru ali na Sušaku. Kotelovno z glajenko so nekoč mleli v majhnih ročnih mlinih, pozneje pa v županovem mlinu v Dolenji vasi.

4. Izdelki in okras. Lončarji izdelujejo predvsem uporabno blago ter tudi igrače in lepotečne predmete. Glavni uporabni predmeti so:

Lonci — »piskri« imajo 0,25 do 15 l prostornine in so povprečno v razmerju višina : širina, kakor 10 : 10,5. Loščeni so samo znotraj. Vrči za vodo ali vino so na obeh straneh loščeni ter često tudi okrašeni. Razne vaze — »rožniki« z ročaji in brez njih so obojestransko loščene in tudi okrašene. Sklede od 18 cm do 45 cm premera so znotraj okrašene in loščene. **Lončki** — »piskrci« z nosom in ročajem so na obeh straneh loščeni. **Skodelice** — »šalčke« so lepše izdelane in na obeh straneh loščene. Zunaj so često tudi okrašene. Cvetlični lonci z ojačenim ali nazobčanim robom niso loščeni. Lonci za shranjevanje jedil so bolj visoki in manj trebušasti. Loščeni so tudi zunaj ter često okrašeni. Latvice za mleko so samo znotraj loščene. Kozice za peko ali drugo na treh nogah so prav tako samo znotraj loščene. Pepelniki so razne oblike in novejšega izvora.

Najbolj razvite okraske nahajamo na skledah. Na gorenjo notranjo stran sklede naslikajo po navadi lončarji s čopičem, namočenim v redko-tekočo rdečo glino, širok pas. V ta pas narišejo še črte, predvsem valovnice, tako da s prstom posnamejo barvo, ko se plošča vrti na kolovratu. Ravno

tako narišejo dekorativen pas na dnu sklede. Po ostali ploskvi sklede rišejo — »pišejo« razne okraske s čopičem, namočenim v kovinske barvne okside. Za zeleno barvo vzamejo »kotlovno«. Vso notranjo okrašeno ploskev potem pokrije prozorni lošč.

Glavni okrasni motivi so dekorativni trikoti, četverokoti, razne geometrične rozete, preproste cvetke, listi, razne vijuge, valovnice itd. (sl. pr. XV/19).

Igrače in lepotične predmete so lončarji večinoma opustili po drugi svetovni vojni. Pred vojno so se pečali s to panogo predvsem tile lončarji:

Klun Janez iz Prigorice, ki je umrl l. 1930, je izdeloval piščalke, konjičke, hranilničke, goske, prašičke itd.

Pogorelec Anton iz Dolenje vasi je delal predvsem jelene, leve, opice, konjičke z jezdec, petelinčke in ribniške kanarčke ali žvrgolčke, to so majhni vrčki s piščalko. V vrček se je nalila voda in potem v vodo žvižgalo. Delal je tudi razno drugo robo. Umrl je l. 1926.

Pogorelec Jakob, sin Pogorelca Antona, je dalje delal igrače in podobno blago. L. 1935 je začel na pobudo Boža Račiča delati tudi druge figure, ki so predstavljale prizore iz kmetijskega življenja ali pripovedk: dirkač, orači, godci, mlatiči, žena z jerbason, kralj Matjaž, sv. Jurij na konju itd. Umrl je l. 1945 in z njim je tudi ta domača ljudska umetnost prenehala.

VI. Lončarstvo v okolici Komende

1. Razvoj. Najbolj razvito podeželsko lončarstvo na Gorenjskem je v okolici Komende. Vendar omenja Valvasor (20) lončarstvo samo v Horjulu in v Smledniku ter poroča, da je v Horjulu mnogo lončarjev, ki imajo na razpolago dobro lončarsko glino, v Smledniku pa da izdelujejo najboljšo posodo v deželi. Prvo pisano poročilo pa najdemo v potopisu Hermanna (3) iz leta 1781, kjer pravi, da ni v nobeni avstrijski deželi sorazmerno toliko lončarjev kot ravno na Kranjskem in da izdelujejo največ in najboljšo posodo v Komendi.

Obširno poročilo o komendski keramiki najdemo šele v »Ljubljanskem listu« (10) leta 1885. Članek omenja, da je komendsko lončarstvo najbolj obsežno v vsej deželi, kajti svoje izdelke pošiljajo križem sveta. Razen po Kranjskem so prodajali svoje blago po Koroškem, Štajerskem, Primorskem, Bosni, Tirolskem in celo v Italijo in na Ogrsko.

Leta 1885 je bilo v komendski okolici 74 lončarjev, ki so delali sami ali s pomočniki ali svojci glinaste izdelke. V vasi Mlaka je bilo 30, v Podborštu 22, na Gmajnici 9, na Gori 9, na Križu sta bila 2, na Klancu in v Kaplji vasi pa je bil po 1 lončarski mojster. Leta 1903 piše Janko Jovan v »Domu in svetu« (6), da se peča nad 50 družin z lončarstvom in delno tudi s pečarstvom v tehle vaseh: Mlaka, Gora, Podboršt, Gmajnica in Križ. Po večini so vodili samostojno obrt. Največ lončarjev je bilo na Mlaki.

Leta 1929 so ustanovili domačini »Lončarsko produktivno zadrugo z o. z. v Komendi«. Sprva je imela zadruga 11 članov, a sedaj jih ima že 29. Njen

tehnični vodja je Bremšek Jože od ustanovitve do danes in od leta 1934 tudi njen predsednik. Razen zadruga je še samostojnih lončarjev 9, in sicer jih je v Podborštu 7 in na Gori sta 2. Skupno je danes lončarjev 38. V teh številkah vidimo, kako je padlo število lončarjev od l. 1885 (od 74 na 38).

Koliko je stara lončarska obrt v Komendi, ali kdaj se je sploh začela, do danes še ni ugotovljeno. Pri povečanju obratnih prostorov zadruga na Mlaki so izkopali med okupacijo iz nasutega terena 5 večjih loncev, ki so bili verjetno kot pokvarjeni lonci vrženi v jamo in nato zasuti z zemljo. Lonci imajo trebušasto, toda vitko obliko in pod vratom plastično nazobčano črto. Dva lonca sta v Etnografskem muzeju v Ljubljani, tri je pa odnesel s seboj na Bavarsko med okupacijo keramični inženir Kornel Stürmer, doma iz Aschaffenburga (Würzburgstrasse 26). Lonci bi bili stari okoli 200 let.

Ustno izročilo pripoveduje, da je prišel pred več sto leti lončar iz Šmartna pod Šmarno goro v vas Mlaka, v hišo št. 12 in začel tam svojo obrt. Njegov sorodnik naj bi bil Tomelli, ki je živel dolga leta v beneficiatovi hiši v Komendi. Od tega lončarja so se baje potem naučili še ostali ljudje lončarske stroke.

Pogoj večjemu razmahu lončarstva v komendski okolici so po eni strani dobra glina, ki je v komendskem nižavju, po drugi strani pa drva, ki jih dobijo iz bližnjih gozdov. Domovi lončarjev so pa južna sončna pobočja gričev, ki leže med Komendo in Križem in nudijo ljudem manj ravnega polja za obdelovanje, zaradi česar si morajo kmetje pomagati s hišno obrtjo.

Leta 1932 je postavila Lončarska produktivna zadruga na Mlaki delavniške prostore, skladišča in keramično peč v dveh etažah. Razen te sodobne peči so postavili zadrugniki še navadno okroglo poljsko peč, v kateri žgejo posodo predvsem poleti, ko lahko sušijo izdelano surovo blago na prostem.

2. Material in obdelava. Sivkasto glino kopljejo lončarji v nekem gozdu v bližini Repenj pri Vodica. Ta glina je precej mastna ter jo mešajo v razmerju 2 : 1 s sivomodrikasto, bolj pusto glino, ki jo pridobivajo pri Mostah (v gozdu med Mostami in Vodicami). Nekoč so kopali glino tudi v Žicah, v brdskem okolišu. Za okraševanje in za dodatek lošču so dobivali belo glino za Avstrije iz Wolfsberga na Koroškem.

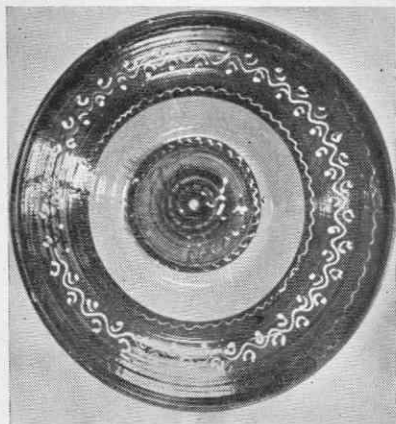
Glino kopljejo lončarji navadno v januarju, ko ni vode in je gozdna pot trda, ali pa poleti, ko je suša. Nakopano glino zvozijo domov in jo nakopičijo v bližini hiše, zadruga jo pa v skladišču v betoniranih kletih.

Obdelava gline je naslednja: Nekaj mastne in nekaj puste gline (ca. 2 : 1) nadevajo v kope, ki jih zbijejo z lesenimi bati v velike kepe. Te kepe potem režejo s starimi srpi na tanke narezke, ki jih zopet zbijejo v nove kepe in znova režejo. Pri tem delu odstranijo iz gline pesek, les in ostale smeti. Drugič ali celo tretjič narezano in osnaženo glino primerno ovlažijo z vodo, da se razmoči. Razmočeno glino pregnetejo navadni lončarji z nogami, v zadrugi pa mečejo glino dvakrat v stroj za gnetenje, iz katerega lezejo dolgi valji obdelane gline.

Iz obdelane gline napravijo lončarji manjše kepe, ki jih oblikujejo na lončarskih »kolovratih« v razne posode. Kolovrati imajo vodoraven drog, ki leži na enem koncu na hišni klopi, na drugem koncu pa na dvonožnem



Sl. 15. Z zaokroženimi motivi okrašena skleda z Mlake pri Komendi



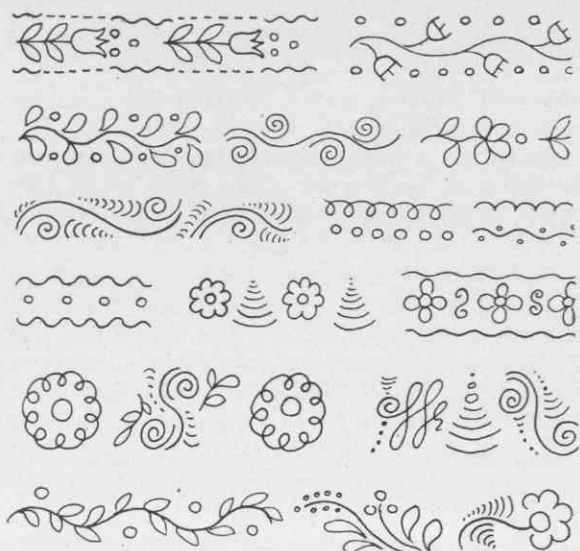
Sl. 16. Z valovnico okrašena skleda iz Sentjerneja (iz zbirke E. M. — foto Bem)



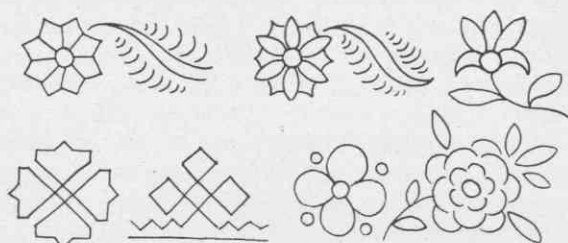
Sl. 17. Vrč v obliki petelina iz Sentjerneja (delo lončarja J. Lešnjaka)



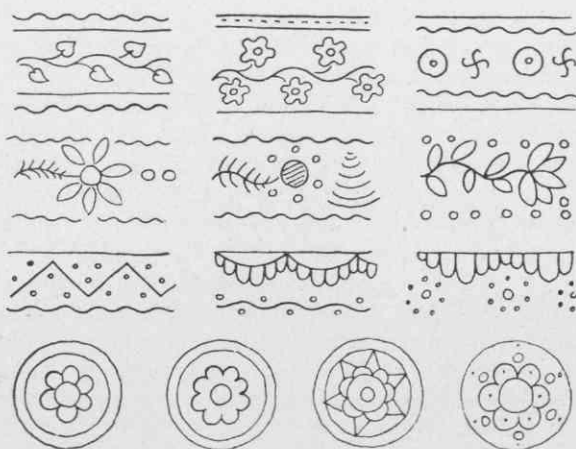
Sl. 18. Škopilnik iz Komende, delo lončarja J. Levca (Sadnikarjeva zbirka, Kamnik)



OKRAŠKI NA LONČENIH POSODAH, OKOLICA KOMENDE



OKRAŠKI NA LONČENIH POSODAH, RIBNIŠKA DOLINA



OKRAŠKI NA LONČENIH POSODAH, OKOLICA ŠENTJERNEJA

stožalu. Na sredi droga je pritrjena pokončna os, ki ima spodaj večje kolo za pogon, na vrhu pa ploščo, kamor položijo glinasto kepo za oblikovanje. Lončar sedi na sedežu, ki je pritrjen na stožalu, z desno nogo poganja kolo, z rokami pa oblikuje na plošči glino. Na klopi je še posebna polica, kamor odlagajo izdelane posode in kjer je na zalogi nekaj gline, posoda z vodo in razno orodje. Manj premožni ljudje lončarijo kar v sobi — »hiši«, kjer stanujejo, premožnejši pa v delovni sobi ali posebni delavnici.

Lončarska zadruga ima kolovrate v posebni delavnici v bližini velike peči in so prosto stoječi ter bolj solidno izdelani. Surove posode postavijo na deske in jih sušijo na soncu ali v delavnici, pozimi pa posebno okoli peči. Za boljšo posodo, ki jo žgejo preko 1000° C, primešajo glini kremenčevega peska, ki ga dobivajo iz Moravč ali iz potoka pri Podborštu.

3. Žganje in loščenje. Lončarji v okolici Komende žgejo posušene glinaste izdelke v okroglih poljskih pečeh. To so iz opeke zidani kupolasti oboki v obliki polkrogle nad krožnim tlorisom. Obok je debel na vrhu 15 cm, spodaj pa 30 cm. Svetlobni tlorisni premer meri 3,00 do 3,20 m in višina znaša 1,90 do 2,10 m.

Peči kurijo pri štirih odprtinah. Ena kuriščna odprtina je večja, ker rabi obenem za vlaganje blaga. Po sredi peči in ob obojni steni so kurilni kanali, ki imajo spodnji del stene iz opeke, vrhnji pa iz postavljenih loncev. Prekriti so s šamotnimi ploščami. Na zunanji strani je peč povezana z železnimi vezmi. Proti vrhu ima obok nekaj lukenj za izhod pare in dima. Ko nehajo kuriti, polagoma zazidajo posamezna kurišča in vrhnje luknje, da se blago prehitro ne ohladi. Peči so v lesenih lopah, »barakah«, ki stoje v bližini hiše.

V peči žgejo hkrati surovo posodo za biskvit (žgana in neloščena posoda) in enkrat žgano, toda pološčeno posodo. Peč kurijo z drvmi 12 do 14 ur dolgo. Najboljša so drva iz mehkega lesa, posebno borova. Kurijo pa tudi z bukovimi drvmi. Za enkratno žganje blaga potrebujejo okoli 5 m³ drv. V eno peč vložijo, da je polna, okoli 2000 do 2200 različno velikih kosov. Za ugotavljanje zadostne vročine pri žganju jim rabi v obodu peči odprtina, kamor postavijo ob dozdevni zadostni vročini surovega glinastega možička (pajaca). Ko se ta možiček nagne na stran, je peč dovolj razžarjena.

Lončarska zadruga ima dve peči, in sicer navadno poljsko okroglo in večjo četverooglato v dveh etažah. Večjo peč so postavili s podporo banovine l. 1932, ko so zidali tudi ostale obratne prostore. Glavno delovno poslopje ima v pritličju v sredi peč, okoli peči pa prostore za sušenje surovih izdelkov, prostor za kurjavo, prostor za blago, ki ga vlagajo v peč, in prostore za obdelovanje gline. V prvem nadstropju ima glavno poslopje prostore za oblikovanje z lončarskimi kolovrati in prostor za sušenje in loščenje. Peč sega s svojo vrhno etažo v prvo nadstropje.

Peč so zidali po načrtih nemške tvrdke Padelt iz Leipziga. Iz sl. pr. XI/5 je razvidno kurjenje in kako potekajo kurilni in dimniški kanali, da je vročina čimbolj izrabljena in da kroži po vseh prostorih enakomerno. Posodo žgejo ob istem času v obeh etažah, vendar je spodnja etaža poprej izkurjena. Zato po izkurjenju spodnje etaže zaprejo zasun št. 1 in odprejo

št. 2, tako da gre vsa vročina naravnost v vrhnjo etažo. Ko sta izkurjeni obe etaži, zaprejo še dimniški zasun št. 3, da se peč prehitro ne ohladi.

Za enkratno kurjenje porabijo okoli 10 m³ bukovih drv. Kurijo pa tudi z lignitom iz Velenja. Kurjenje traja 26 do 30 ur. V peč naložijo 3000 do 3300 kosov blaga. Kakor je razvidno iz navedenih podatkov, se porabi sorazmerno več kuriva pri veliki peči kakor pri poljski. Zato uporabljajo poljsko peč poleti, pozimi pa veliko peč, ker ob istem času greje še delavniške prostore in suši izdelano blago. V veliko peč se posoda lepše vlaga in peč tudi prenese večjo temperaturo (preko 1000° C), kar je posebno ugodno za boljšo posodo. V okrogli peči kurijo lahko vsak teden po dvakrat, medtem ko v veliki peči na vsakih 10 dni samo enkrat.

Za loščenje posode uporabljajo lončarji surovo glazuro, ki sestoji iz ca. 21 delov glajenke ali minija in 6 delov kremenčevega peska iz Moravč ali pa iz potoka pri Podborštu. Razen tega dodajo še tri dele (v kg) kaolina iz Črne, Liboj ali iz Češke. To je prozorna glazura. Za barvno glazuro dodajo naslednje okside: za črno barvo: manganov dvokis, za rjavkastordečo: manganovec, za rdečkasto barvo: železov oksid, za rumenkasto barvo: kromov oksid, za zelenkastosivo: bakrov oksid, za modro barvo: kobaltov oksid.

Kremenjak za lošč melje zasebnim lončarjem Jože Špenko v Komendi. Lončarska zadruga pa ima lasten sodobni mlin, ki ima kamen iz francoskega kremenjaka in pogon na elektromotor.

Posodo loščijo lončarji z namakanjem ali pa z oblikovanjem. Navadno držijo posodo pri loščenju na spodnjem koncu, zato ni posoda loščena do konca na zunanji spodnji strani in na dnu, kar pa ugodno vpliva, da se v peči naložena posoda ne sprime med seboj. Boljša posoda, ki je popolnoma loščena, mora biti podložena s trikotnimi šamotnimi podložki, da se ne sprime s tlemi. Posamezne dragocene posode pa postavljajo v police, ki sestojijo iz tankih šamotnih plošč in šamotnih stebričkov.

4. Prodaja, izdelki in okras. V prvem poglavju smo že omenili, da so komendski lončarji prodajali za Avstrije svoje izdelke v vse sosednje dežele in tudi v sosednje države. V predvojni Jugoslaviji (1918 do 1940) so prodajali povečini samo še po Gorenjskem, v okolici Ljubljane in po Notranjskem, kolikor je bila ta še pod Jugoslavijo. V tej dobi je predla lončarjem najbolj trda. Lončarji so kupovali vse na kredit in so bili vsi zadolženi. Povprečna cena lonca, velikosti 1 do 15 l ali skleda ½ do 15 l je bila 1,50 din. Ena peč je potemtakem dala okoli 3000 din, ako je žgal lončar 2000 kosov posode. Stroški za eno peč so znašali:

Drva za dvakratno žganje, 10 m ³ . . .	à	din 40,—	din 400,—
40 kg glajenke	à	„ 12,—	„ 480,—
3 voz gline	à	„ 100,—	„ 300,—
Razni podrobni material	„		120,—
Obraba peči in orodja	„		200,—
Skupaj . . .		din 1500,—	

Za delo mu je ostalo din 1500,—. Za izdelavo blaga je potreboval lončar s pomočnikom 1 mesec časa, tako da je znašal zaslužek na 1 osebo okoli din 750,—. V zadrugi je zaslužil lončar na uro 2,50 din, kar je zneslo pri 8-urnem delu na mesec borih din 500,—, pri nadurnem delu pa do din 700,—. Pri tem majhnem zaslužku so morali pa še ponujati blago, ali pa dolgo časa čakati na odjemalce. Domače lonce in sklede sta vedno bolj izpodrivala železna in pločevinasta posoda ter uvoženi porcelan. K slabi prodaji je pripomoglo tudi opuščanje kuhanja v kmečkih pečeh in uvedba sodobnih štedilnikov v kmečkih domovih.

Po okupaciji (od l. 1945) je komendsko lončarstvo zopet oživel: in potreba po posodi je narasla zaradi začasnega pomanjkanja boljše keramike. Razen v bližnje okraje izvažajo sedaj svoje izdelke do 40 % tudi v primorske pokrajine.

Vendar Lončarska zadruga v Komendi ne čaka križem rok časov, ko bo zopet ostale posode dovolj, temveč skuša že sedaj delo v obratu sodobno tehnično izpopolniti z raznimi stroji in napravami ter napraviti posodo tudi boljše kvalitete in z večjo izbiro.

Komendski lončarji, predvsem lončarska zadruga, izdelujejo sedaj te izdelke:

Lonci (piskri) za kuho so od $\frac{1}{2}$ do 25 litrov veliki in znotraj loščeni. Spodaj so ozki, v sredi pa trebušasti, da se lahko z burklami nosijo v peč in da jih ogenj čimbolj objema. Razmerje med višino lonca in največjim premerom oboda ali trupa znaša 10 : 9,7 do 10 : 10.

Posode ali lonci za mast (»špolerji«), za kisanje zelja in za vlaganje povrtnine so manj trebušasti in spodaj širši kakor lonci za kuho. Manjše posode imajo po en, večje pa po dva ročaja, ki jih imenujemo lahko tudi ušesa, ker so manjše velikosti. Loščeni so na obeh straneh.

Sklede za jedila, umivanje in za mesenje kruha so od $\frac{1}{2}$ do 15 l velike in oblikovane glede na uporabo. Loščene so znotraj in zunaj.

Vrtnarski ali cvetlični lončki so neloščeni in z luknjico na dnu. K tem spadajo še plitvi podložki.

Lončki za smolarjenje so podobni cvetličnim lončkom, toda brez luknje in so znotraj loščeni.

Kozice za peko stojijo na treh nogah in so znotraj loščene.

Potičnice (modli, kolači) so posode za peko boljsega peciva. Večje posode imajo v sredi zaprt ali odprt okrogel, nekoliko koničast nastavek, da se testo bolj enakomerno prepeče. Obodi so navzven izbočeni ter često nabrani, robovi pa nazobčani.

Latvice za mleko imajo obod precej raven in položen, na vrhu pa nos za izliv.

Vaze za cvetlice so razne velikosti in oblike: pokončne, valjaste, kroglaste, trebušaste in z ravnim, valovitim ali nazobčanim robom. Loščene so znotraj in zunaj.

Skodelice (šalčke) za kavo, mleko itd. so trebušaste oblike, razne velikosti in obojestransko loščene.

V novejšem času so začeli izdelovati tudi sklede po vzorcu tovarniških posod, predvsem »salatke«, ki imajo pokončne in nabran obod, na vrhu pa polkrožno nazobčan ali raven in ojačen rob.

Iz boljšega materiala poskušajo izdelovati sodobnejši servis za kavo, čaj in drugo.

Lončarji krasijo predvsem sklede in tiste posode ali lonce, ki so za shrambo jedil; dalje vazice in drugo dekorativno posodo. Snov za okraševanje napravijo iz zmesi kaolina, ali bele gline in barv (bakrov, manganov, železni oksid itd.). Nekoč so lončarji krasili posodo tudi s tem, da so z raznimi barvami (zmes bele gline in barve) oblivali posodo, kjer so potem nastajale razne figure (maroge ali lise).

Okraski, ki jih sedaj »pišejo« z »bučko«, naj bi bili stari po pripovedovanju lončarjev do 80 let. Bučka je iz gline; skozi vrhunjno luknjo nalijejo snov za okraševanje, skozi pločevinasto cevko pa teče snov na posodo, ki jo krasijo. Okraski so primitivni, in sicer geometrični in rastlinski, kakor n. pr. valovite črte, spirale, razne zanke in vijuge, lističi, rozete, krogi, črtice itd. Motivov je na eni in isti posodi večkrat več vrst ter se ritmično ponavljajo (sl. pr. XIV/15).

Črne posode rabijo ljudje za svinjsko kuho, za kisanje mleka ter za pitno vodo, ki je dolgo časa mrzla v taki posodi. Izdelujejo jo iz navadne gline, samo primešajo ji nekoliko kremenčevega peska, da je proti ognju bolj trpežna. Žgana je samo enkrat in je brez lošča.

Ko je posoda v peči normalno »ožgana«, naložijo na kurišče smolnata drva. Ko drva zagorijo, zadelajo vse odprtine. Tako ostane peč neprodorno zaprta 3 do 4 dni in posoda zaradi tega počrni.

To črno posodo lahko zgledimo, da se sveti in da je nepropustna za tekočino, in sicer tako, da jo še vročo drgnemo s platneno in smolnato krpo. Taka posoda je izredno primerna za kisanje mleka, ki dobi v njej posebno prijeten okus.

5. Pomembni lončarji. Med pomembne lončarje je prištevati Petra Bremška na Mlaki, o katerem piše že omenjeni »Ljubljanski list« (10). Iz sive gline je izdeloval najbolj fino posodo in jo tudi večbarvno loščil. Razen navadne posode je izdeloval tudi umetniške predmete. Njegovi izdelki so bili odlikovani l. 1857 na Dunaju. Leta 1883, v juliju, je razstavil svoje izdelke na razstavi kranjske dežele v Ljubljani, o čemer poroča »Slovenski Narod« z dne 1. avgusta 1883 tole: »Peter Bremšak na Mlaki je razstavil celo mali sodček, glaziran z napisom:

Bog živi ves slovenski svet!
Brate vse,
kar nas je
sinov sloveče matere!«

Dostavlja dalje: »Preširen je sicer pel, da se bodo vremena nam zjasnila, a da bode v tako razmernem kratkem času njegova pesem prošnila tako silno vse kroge, da bodo lončarji navajali njegove krasne stihe, tega bi se nikdar ne bi nadejal.«

S Petrom Bremškom je izdeloval enako posodo tudi Janez Juhant iz Gore št. 18. V Mengeško goro sta hodila po rdečo ilovico, ki sta jo dobro posušila, zmlela v prah in zmešala z vodo. S to tekočino sta oblikovala surovo posodo pred prvim žganjem. Peter Bremšak je umrl leta 1907.

Drug lončar, ki je tudi izdeloval spominske in umetniške predmete, kakor n. pr. škropilnike, je bil Tobijasov Jože iz Podboršta. Pisal se je Jože Levec in je umrl leta 1885. Več njegovih škropilnikov hrani Sadnikarjev muzej v Kamniku.

Organizator in vodja lončarske produktivne zadruge je že omenjeni Jože Bremšak, rojen 15. marca 1906 na Mlaki.

LITERATURA IN VIRI

1. Baš Fran: Doneski k zgodovini Gornjegrajskega, ČZN XXXIII., 1938, 129 sl.
 2. Brezovar Alojz, Bršljin št. 29 pri Novem mestu: Ustno poročilo o novomeški keramiki.
 3. Hermann Benedikt Franz: Reisen, Wien 1781, str. 119.
 4. »Ilustrirani Slovenec« 1927, str. 340: Lončarstvo v Ribniški dolini.
 5. Jaschinski H. M.: Keramische Arbeiten, Ravensburg 1937.
 6. Jovan Janko: Domači obrti na Kranjskem (I. Lončarski obrt), »Dom in svet«, Ljubljana 1903, str. 238.
 7. Karlovšek Jože: Naša podeželska keramika, »Tovariš« z dne 10. febr. 1950.
 8. Karlovšek Jože: Slovenski ornament, Ljubljana 1937, Keramika, str. 29.
 9. Lesjak Anton: Zgodovina šentjernejske fare na Dolenjskem, Ljubljana 1927.
 10. »Ljubljanski list«: Naša lončarska industrija; dne 14. januarja 1885.
 11. Lokar Janko: Iz Bele Krajine (III. Lončarstvo, str. 15), Carniola, Ljubljana 1911.
 12. Ložar Rajko: Študija o ljubljanski keramiki, »Glasnik Muzejskega društva za Slovenijo«, Ljubljana 1941.
 13. Ložar Rajko: Staroslovansko in srednjeveško lončarstvo v Sloveniji, »Glasnik Muzejskega društva za Slovenijo«, Ljubljana 1939.
 14. Mal Josip: Keramika, »Vodnik po zbirkah Narodnega muzeja v Ljubljani«, Ljubljana 1931, str. 139.
 15. Račič Božo: Ustno poročilo o keramiki v okolici Črnomlja.
 16. Rieth Adolf: Die Entwicklung der Töpferscheibe, Leipzig 1939.
 17. Schmid Walter: Vače, predzgodovinska naselbina, »Glasnik Muzejskega društva«, str. 28.
 18. Šnabl Rudolf: Ustno poročilo o kamniški keramiki.
 19. Trdan Tone: V Dolini lončarjev, »Naš rod«, Ljubljana 1938/39.
 20. Valvasor: Die Ehre des Herzogthums Krain, 1689, II. izdaja, II. knjiga, str. 137: Smlednik, str. 214: Dolenja vas in Goriča vas, str. 215: Nemška vas in Prigorica, str. 261: Horjul.
- Opomba: Tehnične in ostale podatke o podeželski keramiki, ki niso bili povzeti iz virov, sem dobil od lončarjev.

Résumé

LA POTERIE EN SLOVÉNIE

En Slovénie la poterie a une tradition ancienne. Comme ailleurs pourtant, elle est en train, depuis le siècle dernier, de baisser à cause de l'introduction de la cuisinière ainsi que de la concurrence des vaisselles d'usine modernes.

La principale pièce de la poterie — la marmite pour la cuisson — possède à présent une périphérie ventrue à forme ovale, à col bas et embouchure étroite, rabattue vers l'extérieur. Les marmites des environs de Črnomelj ont le plus grand diamètre de panse (10 de hauteur contre 13 de largeur), tandis que les marmites de Komenda ont le plus petit diamètre (10 contre 9,7). Les autres produits caractéristiques sont: chèvres et casseroles, plats, tasses, petits pots à anses, moules à gâteaux, terrines, écuelles, cruches, vases, pots à fleurs etc.

Quant aux décorations, les potiers en munissent surtout les plats, les cruches et les vases. Les principaux motifs décoratifs sont les lignes ondulées ainsi que les motifs végétaux et géométriques, le tout d'un style primitif. On couvre la vaisselle d'ornements tracés avec de l'argile blanche ou rougeâtre, ou avec des oxydes métalliques. La vaisselle destinée à la cuisson n'est émaillée qu'à l'intérieur, tandis que les autres récipients sont émaillés aussi à l'extérieur.

La poterie slovène des différents centres présente quelques variations en ce qui concerne les installations potières, le mode de travail et les formes des produits. A ce point de vue cette poterie est assez intéressante, puisqu'elle nous donne à la fois un aperçu de presque toutes les phases principales du développement de la poterie.

Les principaux centres de l'arrondissement de Ljubljana (anciennement de Kranj), où l'on trouve encore des potiers actuellement, sont: la vallée de Ribnica, les alentours de Šentjernej (Saint-Barthélemy), Gradec dans la Carniole Blanche et les environs de Komenda.

Dans le voisinage de Črnomelj où elle a disparu il y a quelques années, la poterie était des plus primitives. Le tour y remontait aux temps immémorables; on l'actionnait à la main; on cuisait la vaisselle au grand air dans une meule sans parois. Au lieu de l'émaillage à l'oxyde de plomb on améliorait la vaisselle en la plongeant à l'état ardent dans un bain résineux et alcalin. Le tour («kôlo») était mû par les femmes, alors que les hommes procédaient à la cuisson sur le «pališče», endroit où se trouvait le four.

Dans la vallée de Ribnica le tour («kalûrat») est de type moyen-âgeux avec deux cadres croisés («mataruge») pour l'impulsion au pied. On cuit la vaisselle dans les fours primitifs de forme ovale, installés dans des baraques de bois («ožagi»). Après une première cuisson, la vaisselle est émaillée à l'oxyde de plomb, mais sans quartz, puis cuite une seconde fois.

La poterie de Šentjernej se distingue par la qualité de son argile rougeâtre et son beau galbe qui rappellent la céramique romaine. A l'argile et à l'émail on ajoute du quartz pulvérisé. Le tour («šajba») est d'un type plus récent; il a un axe tournant, sur lequel est fixée la plaque de travail et la roue inférieure pour l'impulsion au pied. Le four est de forme quadrangulaire et possède des canaux de chauffage, une cheminée et une grille.

La poterie de Gradec est d'origine plus récente et provient de la Basse Carniole. Les fours sont déjà en train de passer au type appelé «muflovka» — dont le trait caractéristique est une double paroi. La vaisselle n'est cuite qu'une seule fois; c'est pourquoi l'émail est appliqué aux produits déjà à l'état cru.

La poterie de Komenda se distingue par une argile résistante à laquelle on ajoute du sable de quartz. Les fours y sont primitifs et en forme de coupole sur un plan circulaire. Le tour («kolovrat») est de type plus récent avec un axe droit que le potier, assis sur sa banquette, fait tourner sous l'impulsion de son pied gauche.

Lončarstvo v Prekmurju

Vilko Novak

Lončarska obrt je poleg tkalstva najpomembnejša med obrtni in vrstami domače delavnosti v Prekmurju. Medtem ko tkalstvo vse bolj opuščajo, pa je lončarstvo še vedno dokaj živo, čeprav tudi v tej panogi gine zanimanje pri mlajšem rodu. Lončarstvo na prekmurskem ozemlju je nedvomno prastaro, kar dokazuje tudi udomačenost te obrti med Madžari ob Krki in potoku Züric, okoli Središča in Veleméra tik današnje jugoslovansko-madžarske meje.¹ Na tem madžarskem ozemlju priča o starem lončarstvu mnogo najdb z roko in kolobarjem izdelane keramike, pa tudi krajevna imena Gerencsér (grnčar = lončar) in Korong (krog) govore o njem. Tudi del prebivalstva te pokrajine izvira s prekmurskega ozemlja, tako da je tudi v tem pogledu ohranjena zveza med lončarstvom na tej in oni strani meje. Madžarski raziskovalec lončarstva ob potoku Züric je mnenja, da je razvitejša oblika te obrti slovanskega izvora, čeprav današnje keramike tega ozemlja ne smemo enačiti s prekmursko keramiko. O tem bomo še spregovorili v pričujočem sestavku, ki obenem izpolnjuje željo omenjenega kolozsvárskega etnografa K. Kósa, da so nam potrebni nadrobni opisi lončarske obrti na obeh straneh, preden bomo mogli dokončno osvetliti vprašanje njenega skupnega izvora in razvoja ter današnjega razmerja.

Geografsko-gospodarski pogoji za ohranitev lončarske obrti v Prekmurju so po eni strani ležišča primerne ilovice v terciarnem gričevju, ki je s to

¹ Kós Károly, A züricvölgyi gerencsérég. Dunántúli szemle XI, Szombathely 1944, 118—131 (nedokončano).