

DVE RIMSKI KERAMIČNI PEČI IZ PTUJA

ANTON SMODIČ

Številni pečati domačih opekarn in lončarskih peči v mestu in okolici starega Poetovia dokazujejo, posebno v 2. in 3. stoletju po n. e., da tega blaga ni bilo treba uvažati. Ptujška okolica ima za izdelovanje opeke in lončene posode še dandanašnji izvrstno glino. Zato je razumljivo, da se je tu že zgodaj razvila živahna lončarska industrija, ki ni izdelovala samo navadnih posod, temveč se je lotila tudi izdelovanja boljših izdelkov, posebno oljenk, domače »terra sigillata« in glazirane posode. Kljub bogastvu raznovrstnih keramičnih izdelkov pa so doslej odkrili le dve rimski keramični peči.

Prvo so odkopali nekaj let pred prvo svetovno vojno na Spodnji Hajdini pri Ptujju na parceli 1082/1—2, na zemljišču posestnika I. Kaca.¹ Natančnejši podatki ali zapiski o tej najdbi se niso ohranili. V starejših poročilih pogosto ne moremo ločiti lončarskih peči od opekarskih, vendar sklepamo, da je omenjena peč na Spodnji Hajdini, ki je žal le v temeljih ohranjena, bila lončarska. To dokazujejo njene majhne dimenzije in okrogla oziroma ovalna oblika. Za to domnevo govore tudi obilni keramični fragmenti in kalupi, ki so jih našli v bližini.² Od gornjega ustroja, ki je bil običajno klobučaste oblike, ni ostalo ničesar, a skromne ostanke te peči, ki so bili komaj nekaj deset centimetrov pod zemljo, so pri kasnejših poljskih delih popolnoma uničili. Ta enostavna in najrazširjenější oblika lončarskih peči, ki je v tlorisu večinoma okrogla ali ovalna,³ ponekod tudi četverooglata, je znana tudi pri nas, n. pr. v Vinkovcih,⁴ Stobiju⁵ in drugod.⁶ V zemljo pogreznjeno ognjišče je razdeljeno po sredini s prečnim zidom in tako ločeno v dva obokana kanala, ki sta bila pokrita s preluknjano krovno ploščo-rešetko. Ta luk-

¹ Ustno poročilo konservatorja V. Skrabarja. — Abramić M., Führer durch Poetovio, Wien 1925, str. 108. — Abramić-Sovre: Poetovio, Ptuj 1925, str. 110. — J. Klemenc-B. Saria, Archäologische Karte von Jugoslawien, Blatt Ptuj, Beograd-Zagreb 1936, str. 55. — B. Saria, Positivmodelle röm. Öllampen aus Poetovio, Germania-Anzeiger d. Röm. Germ. Kommission, Jhg. 19, 1936, str. 32.

² W. Schmid, Poetovio, ČZN 1936, str. 134 in priloga III, sl. 21, dalje str. 140, priloga III, sl. 26.

³ F. Drexel, Töpfer und Ziegelöfen, Germania Romana II, str. 28, Taf. XXXII, 2 in 4. — Ludovici, Stempelbilder römischer Töpfer (Aus meinen Ausgrabungen in Rheinzabern 1901—1905), sl. 22.

⁴ Hoffiller, Spomenici lončarskoga obrta u Vinkovcima, Vjesnik hrv. arheol. društva, Zagreb, NS XIV, 1915—1919, str. 186—195.

⁵ Jozo Petrović, U Stobima danas, Glasnik Zemalj. muzeja Sarajevo LIV, 1942, str. 481—482, Peristeria sl. 23, 24.

⁶ Rastislav Marić, Okrugla, ovalna peč u Orašju, Starinar SAN Beograd, knj. II, 1951, str. 121, sl. 24—27.

njičasta pregrada je oddajala vročino skozi luknjice v pravi goriščni prostor, kjer so namestili na zraku sušeno posodo ali druge za peko namenjene izdelke. Verjetno je tudi naša hajdinska lončarska peč imela iste lastnosti. Ta vrsta kmečkih lončarskih peči se je namreč ohranila v ptujski okolici še do današnjega dne, n. pr. v Skorbi, Forminu idr.

Drugo, mnogo bolje ohranjeno peč so odkrili, čisto po naključju, pri rigolanju marca 1920 na bivšem Ogrinovem posestvu (Ptuj, parcela 196, ob živi ograji, Tab. I). Kakor se pri zaščitnih izkopavanjih pogosto dogaja, tudi v tem primeru niso mogli peči popolnoma odkopati, predvsem zaradi nujnih poljskih del in



Sl. 1. Ptuj — Pogled na lončarsko peč proti severu

neuvidevnosti takratnega lastnika. Vendar imamo na razpolago dovolj podatkov, ki nam omogočajo rekonstrukcijo peči po načrtu in skromnih beležkah iz časa odkritja.⁷

Po celotnem ustroju, dimenzijah in po četverooglati obliki, kar je razvidno iz ohranjenega originalnega načrta, je bila najprikladnejša za postavljanje opek v vrstah, menim, da imamo pred seboj opekarsko peč, kar ne izključuje, da ne bi mogli v njej peči tudi lončarske izdelke (Tab. II). To so opazili tudi že v drugih krajih, vendar bistvena razlika med lončarskimi in opekarskimi pečmi ni v zunanji obliki, temveč v oblikovanju kurišča. Preluknjana rešetka nad kuriščem je bila za pečenje lončarskih izdelkov vsekakor potrebna, zlasti za boljšo vrsto, ne pa nujna za navadno zidno opeko. Opeke so morali postavljati pokonci, drugo

⁷ M. Abramič, Führer durch Poetovio, Wien 1925, str. 108. — Abramič-Sovre, Poetovio, Ptuj 1925, str. 110. — J. Klemenc-B. Saria, Archäologische Karte von Jugoslawien, Blatt Ptuj, str. 43. — B. Saria, Positivmodelle röm. Öllampen aus Poetovio, Germania-Anzeiger d. röm. germ. Kommission, Jhg. 19, 1936, str. 32.

poleg druge, tako da je ostal med njimi ozek presledek. Prav ta potreba je že sama zahtevala gradnjo četverooglatih peči. Spodnji četverooglati del te peči je bil vzidan v zemljišče okoli 60 cm globoko in v smeri sever—jug. V sredini jame teče obokani glavni gorilni kanal (višina 1,60 m, širina 2,40 m; sl. 1 in 2). Tu so kurili z borovimi ali smrekovimi poleni. Desno in levo od glavnega kanala je več parov prečnih, proti koncu nekoliko vzdignjenih stranskih gorilnih kanalov. Njihova širina je znašala okrog 0,15—0,27 m. Koliko je bilo prečnih kanalov pri ptujski peči, ne moremo več točno ugotoviti, kajti peč ni bila docela izkopana, kakor smo spočetka omenili. Po ostankih sicer dobro zidane peči sodeč, bi imeli najmanj



Sl. 2. Ptuj — Pogled na lončarsko peč proti jugu

štiri prečne kanale, tri ožje in širšega (na načrtu A-B, C-D in E-F). Navadno jih je bilo, kakor sklepamo po drugih primerih, pet, šest in več parov, kakršna je bila velikost in zmogljivost peči. Dokaj dobro ohranjena peč je merila po dolžini H-G, mislim pri tem odkopani del, 8,20 m, po širini C-D pa 7,70 m. Po velikosti in obliki se približuje naša peč oni, ki jo je izkopal W. Radimsky leta 1891 v Sarajevu nasproti Alipašine džamije.⁸ Irma Čremošnik je leta 1955 odkopala v Višičih, in to v gospodarskih prostorih neke villae rusticae, temelje podobne opekarske peči, ki ima poleg glavnega sedem prečnih gorilnih kanalov. Peč je 3,50 m dolga in 2,60 m široka. Ker je bila zelo plitko pogreznjena v zemljišče, ni ostalo od obokanega glavnega kanala razen nastavkov ničesar. Ta izrazito opekarska peč se je uporabljala tudi za pečenje večjih, morda tudi keramičnih izdelkov, kar sklepam po odpadkih, ki so jih odkrili v eni izmed sosednjih prostorov. Tu so namreč našli

⁸ W. Radimsky, *Ostaci rimske ciglane i ciglarske peči u Sarajevu*, GZM Sarajevo VIII, 1896, str. 110—112; *Reste einer römischen Zigelei und eines Brennofens in Sarajevo*, WMBH, VI. B., 1899, str. 528.

grudo zlepljenih žlebnjakov (strešnikov). Ni izključeno, da so v tej peči pekli tudi amfore in dolije.

Tako ptujska kakor tudi sarajevska opekarska peč sta bili zgrajeni iz velikih, dobro pečenih opek velikosti $40 \times 28 \times 8$ cm. Velikost sarajevskih opek je skoraj enaka in znaša $42 \times 28 \times 9$ cm. Po teh in drugih podatkih sodimo, da so v rimskih provincah gradili take peči po že ustaljenem sistemu; tlorisne oblike se le malo razlikujejo med seboj.⁹

Uporabo teh peči pa si lahko predstavljamo približno tako, kakor jo srečujemo pri navadnih poljskih opekarnah ali kmečkih lončarijah še dandanašnji. Take peči uporabljajo posebno na Ptujskem polju in se v bistvu do današnjega dne niso mnogo spremenile. Tudi v drugih krajinah naše države srečujemo podobne peči.

Poglejmo še, kakšen je bil postopek pečenja! V lesene kalupe nabito vlažno in očiščeno ilovico so najprej na soncu posušili. Posušene opeke so nato zvrstili pokonci, drugo poleg druge, in jih položili preko stranskih kanalov, tako da so stale v majhnih presledkih po ena na dveh gredah. Omenili smo, da širina stranskih kanalov ni bila povsod enaka. Pogosto variira od 13 do 28 cm, kar opazamo tudi pri drugih pečeh, verjetno zaradi lažjega dostopa zraka, plamena in zaradi raznih oblik in vrst opeke. Zato so morali srednji ali glavni kanal od grede do grede obokati. Notranja višina dveh gred, gotovo tudi višina tretjega, je znašala približno 1,40–1,80 cm, srednja širina pa 2,40 m. Grede, ki so bile široke 40–50 cm, so bile postavljene tako, da obočna plošča ni segla preko njih in da je tako nastala nepretrgana vodoravna ploskev, na katero so lahko postavljali posušeno opeko. Rešetka, ki je bila navadna pri lončarskih pečeh, v tem primeru manjka, ker ni bila potrebna.

Sarajevska peč pa se razlikuje od ptujske in drugih navadnih opekarskih peči po tem, da je bila zelo skrbno zgrajena in da so bili stebri pokriti s ploščnjaki, ki so bili na oghih odsekani, tako da so nastale pri sestavljanju na stikih nekake šestereooglate odprtine. Te so tvorile nekako rešetko, kar pomeni, da se je mogla peč uporabljati tudi za pečenje boljših in finejših lončarskih izdelkov. Kljub temu, da je tu obstajala rešetka, je pri ptujski nimamo, vendar menim, da sta obe peči prvenstveno služili pečenju opeke, zlasti ker ni bilo niti v njih niti v bližini nobenih keramičnih fragmentov ali odpadkov.

Prav tako so postavljali na prvi sloj opeke drugega, na drugi sloj tretjega itd. do zaželeno višine okrog 2–2,50 m. Vsak naslednji sloj pa je bil zaradi stabilnosti nagnjen na znotraj. Pri tem je bilo treba paziti, da je bila razdalja med opekami dovolj velika in da je imel plamen čim več dostopa. Kadar je bilo postavljanje opeke končano, so zunanjo stran peči dobro premazali z debelim slojem ilovice. Po vsakokratnem pečenju so morali vso peč razkopati in pri ponovnem pečenju opeke pač, razen dolnjega dela, na novo postaviti. Na ta način so mogli opraviti na teden samo eno pečenje. Opisane peči so bile torej na pol stalne, medtem ko so bile lončarske peči deloma že stalne. Iz te prvotne opekarske peči se je kasneje razvila današnja krožna oblika peči.

B. Saria domneva, da bi pripadali v bližini najdeni pozitivni modeli rimskih oljenk opisani peči.¹⁰ Za tako drobno in občutljivo lončeno blago je bila pa po-

⁹ Germania Romana II, str. 29, XXXIII/3; Ziegelofen des Gutshofes bei Hohenneck (Taf. XXXIII/1–2, str. 29).

¹⁰ B. Saria, Positivmodelle röm. Öllampen aus Poetovio, str. 32.

trebna vsekakor boljša in manjša lončarska peč. To vidimo posebno lepo pri pečeh v Porenju, kjer so izdelovali oljenke. Po vsem tem bi mogli pripadati kakšni drugi bližnji lončariji, kajti vse zemljišče vzdolž rimske ceste Poetovio—Savaria je bilo v rimski dobi dovolj gosto naseljeno. Take lončarske in opekarske peči navadno niso bile osamljene, gradili so jih po več skupaj, cele četrti, kakor nam to prikazujejo lončarske naselbine v Heddernheimu v Porenju¹¹ in Aquincumu na Mađarskem.

ZUSAMMENFASSUNG

Zwei keramische Öfen aus Ptuj

Grosse Mengen keramischer Erzeugnisse deuten auf eine lebhafte Tonwaren-industrie im alten Poetovio hin. Leider konnte bisher nur ein Töpferofen von ovaler Form in Hajdina bei Ptuj (Parzelle 1082/1—2), einige Jahre vor dem ersten Weltkrieg, aufgedeckt werden. Nähere Angaben darüber fehlen gänzlich. Ein zweiter Brennofen, allem Anscheine nach ein Ziegelofen, wurde in Ptuj im März 1920 auf der Parzelle 196 in der Nähe des Krankenhauses ausgegraben. Er ist von viereckiger Form und als Ziegelofen anzusprechen. Wir sehen bei dem in das Erdreich eingesetzten Ofen einen überwölbten Hauptfeuerkanal, in den die Holz-scheite eingeschoben wurden und einige schräg ansteigende seitliche Feuerzüge. Da die Feldarbeiten eine genauere Durchforschung des Erdreiches nicht zulassen, musste man sich nur mit der Aufnahme der wichtigsten Fundumstände begnügen, so dass auch hier noch manches Detail ungeklärt blieb. Wie erwähnt, spricht die viereckige Form, ferner das Fehlen jeglicher Keramik für einen Ziegelofen. Die von B. Saria im Zusammenhang mit diesem Ofen veröffentlichten Positivmodelle römischer Lampen dürften demnach einem anderen, wahrscheinlich in nächster Umgebung sich befindlichen Töpferofen angehören, denn das ganze Terrain war beiderseits der Römerstrasse in antiker Zeit reich besiedelt, worauf zahlreiche Baureste hinweisen.

¹¹ B. Müller, Bilderatlas z. Geschichte d. Stadt Frankfurt, Taf. 5 (Fundbericht: Mit. über röm. Funde in Heddernheim), IV, 1907, S. 87 ff. mit Taf. XVI ff. (Wolff).