

Johanna Kraschitzer: *Karbonatgemagerte Lavanttaler Schwarzhafnerware – Eine Kärntner Keramikart in der Steiermark*. Beiträge zur Mittelalterarchäologie in Österreich, Beiheft 10. Österreichische Gesellschaft für Mittelalterarchäologie, Wien 2019. ISBN 978-3-903192-00-3. 196 str., številne barvne in črno-bele ilustracije.

Študija Johanne Kraschitzer predstavlja poznosrednjeveško in zgodnjenovoveško produkcijo koroških lončarjev iz Labotske doline (Lavanttal) s poudarkom na arheoloških najdbah tega posodja na območju avstrijske Štajerske. Gre za objavo nekoliko predelane doktorske disertacije, ki jo je avtorica leta 2017 obranila na univerzi Karla in Franca v Gradcu. Knjiga je izšla kot deseti zvezek v seriji monografskih publikacij Avstrijskega društva za srednjeveško arheologijo.

Predgovoru in uvodu sledi prvo poglavje, v katerem avtorica povzame zgodovino raziskav labotske keramike. To kvalitetno, v neoksidacijski atmosferi žgano "črno" kuhinjsko posodje, ki so ga izdelovali še v začetku prejšnjega stoletja, je postalo predmet zanimanja etnologov, zgodovinarjev in domoznancev sredi 20. stoletja. Etnološke in domoznanske študije so povečini obravnavale le labotske izdelke iz 19. in začetka 20. stoletja, ohranjene v muzejskih zbirkah, medtem ko so arheološke najdbe tega posodja starejše, domnevno poznosrednjeveške in zgodnjenovoveške, in se od mlajših izdelkov pomembno razlikujejo, denimo glede nabora oblik in uporabe karbonatnega pustila. Avtorica pregleda starejše arheološke objave ter ob tem opozori na nekatere napačne opredelitve in zmotne datacije labotskih izdelkov iz arheoloških kontekstov, ki se pojavljajo v literaturi.

Poglavje 2 je naslovljeno "Material in oblika" in je posvečeno predstavitvi tehnoloških in oblikovnih značilnosti labotske lončenine. Izdelovali so jo iz gline z nahajališč v okolici gore Dachberg blizu Šentandraža v Labotski dolini (St. Andrä im Lavanttal), imenovane "Tachen" ali "Dachen". To glino odlikuje zelo fina zrnatost in torej visoka plastičnost, ki je pomembna za modeliranje izdelkov, vendar povzroča prevelik skrček ob sušenju. To težavo so lončarji reševali z dodajanjem pustil, in sicer zelo finega kvarcitnega peska in nekoliko večjih (do 1,5 mm) karbonatnih delcev. Prisotnost kalcijevih karbonatov v arheoloških primerkih labotske lončenine so preverili z analizo sedmih vzorcev z uporabo rentgenske difraktoometrije (poglavje 2.3). Mineraloško sestavo teh vzorcev avtorica primerja z že predhodno objavljeno analizo vzorca dachberške gline, vendar rezultati zaradi majhnega števila vzorcev in ugotovljene pestrosti sestave ne dopuščajo jasnih zaključkov.

Etnološki viri navajajo, da so labotsko lončenino žgali v pečeh, ki so jih segregali zelo postopoma do temperature okoli 800 °C. Kot kurivo so uporabljali smolnat les iglavcev, da so v peči vzpostavili zadimljeno okolje. Dimljenje so dosegli tudi z dodajanjem smole, smrekovega lubja, svežega lesa, trhlega lesa ali celo starih cunj med žganjem. Takšno atmosfero so vzdrževali vsaj pol dneva in tako dosegli enakomerno temno sivo barvo površine posod. Nekatere posode so še vroče prevlekli s smolo, da so postale vodotesne. Kakor kaže, pa so te postopke uporabljali šele v 19. in 20. stoletju. Starejša labotska lončenina iz 15. do 17., morda tudi 18. stoletja namreč ni povsem enakomerno obarvana. Barva površine je pogosto svetlejših sivo-rjavih tonov in nekatere posode so na površini celo svetlo rjave barve, medtem ko je jedro črepinje vedno sive do temno

sive ali črne barve, kar kaže, da lončarjem med žganjem ni uspelo vzpostaviti povsem enotne redukcijske atmosfere. Prav tako na površini starejših posod ni opaziti sledi smoljenja, ampak je ta pri nekaterih črepinjah zaradi izluženja karbonatnih delcev luknjičava.

Dodajanje karbonatnih pustil je v novoveškem lončarstvu redkost, saj lahko nastanejo težave pri žganju izdelkov pri visokih temperaturah. Kalcijev karbonat (CaCO_3) namreč pri temperaturah nad 800 °C kalcinira; z izločanjem ogljikovega dioksida (CO_2) nastane kalcijev oksid (CaO) oziroma živo apno, ki nase veže vodo iz zraka (običajno med ohlajanjem posod) in pri tem nastane kalcijev hidroksid (Ca(OH)_2) oziroma gašeno apno. Ta kemična reakcija je eksotermna in zelo burna, poleg tega pa ima kalcijev hidroksid večji volumen kot izvorni delci kalcijevega karbonata, zato lahko pride do destabilizacije in pokanja črepinje. Dachberška glina sintra že pri temperaturi ok. 800 °C, kar je pri žganju v redukcijski atmosferi omogočalo izdelavo dobro žgane, trdne in goste keramike ter hkrati dovoljevalo uporabo karbonatnih pustil, saj je med žganjem pri tako nizkih temperaturah in v neoksidirajoči atmosferi nastalo zanemarljivo malo kalcijevega oksida. Zaradi (pre) nizke temperature žganja labotska lončenina ni loščena.

V razdelku 2.4 Johanna Kraschitzer predstavi oblike posod labotske lončenine. Opozori na opazne razlike med posodjem iz 19. in 20. stoletja, ki ga hranijo različni muzeji in zbirke, ter arheološkimi najdbami. Vse posodje je bilo izdelano na lončarskem kolesu. Medtem ko so med mlajšo labotsko lončenino zastopani lonci, sklede, vrči, ročke, locnate ročke, pekači in modeli, dvojni lonci, pečnice idr., pa tudi pisni viri s konca 17. stoletja omenjajo poleg loncev še vrče, ponve, trinožne kozice ter pečnice, je nabor oblik pri arheološkem posodju – v študijo je vključenih skupno 532 primerkov z 88 najdišč – zelo omejen. Izrazito prevladujejo lonci, med katerimi so tudi enoročajni. Poleg loncev je bilo v študijo vključenih še enajst skled ter po en vrč in lojenka, od tega le ena skleda z območja avstrijske Štajerske, medtem ko so bile preostale odkrite na avstrijskem Koroškem. Očitno je, da so bili najbolj zaželen izdelek koroških lončarjev, s katerim so trgovali tudi na večje razdalje, prav lonci, namenjeni kuhanju. Ti imajo značilno konično-elipsoidno obliko trebuha, spodnji del je cilindričen, največji obod ima posoda tik pod ramenom. Vrat je nizek in opazno zožen, prehod v rame pa je izrazit in včasih poudarjen z nizkim grebenom. Dno je ravno, pogosto sicer nekoliko vbočeno, kar je posledica krčenja lončarske mase ob sušenju. Debelina ostenja znaša na ramenu in trebuhu le 2 do 6 mm.

Najbolj prepoznavna oblikovna značilnost labotske lončenine so oblike robov ustij. Ta so brez izjeme izvihana. Rob je razmeroma nizek in enostavnega profila (po avstrijski terminologiji gre za ovratnikast, redkeje letvičast rob ustja, v slovenski literaturi pa se zanj uporablja oznaka "trikotno, neprofilirano, navznoter zaobljeno ustje", gl. Djura Jelenko 2008, 210, ali tudi "konkavna ustja loncev s spodrezanim robom ustja", gl. Djura Jelenko 2020, 69). Na zunanji strani je rob ustja rahlo usločen, lahko je tudi spodrezan, na notranji strani pa ima izrazit žleb za pokrov. Zanimivo je, da med obravnavanim posodjem ni pokrovov, kar avtorica pojasni z domnevo, da so labotski lončarji te sicer izdelovali, da pa so krošnjarji na Štajersko tovorili le lonce, in ne tudi pokrovov, ki so jih lahko nadomestili

pokrovi iz manj kvalitetnih glin ali celo iz drugih materialov, denimo lesa. Mimogrede avtorica opozori na funkcionalno prednost ovratnikastih robov ustij z oglatim zaključkom, ki naj bi omogočal čisto, nadzorovano izlivanje vsebine, ne da bi pri tem kapljice polzele po ostenju posode.

Sklede so v predelu ustja in vratu oblikovane zelo podobno kot lonci, spodaj pa so enostavno konične in imajo majhno ravno dno, katerega premer znaša tretjino do največ polovico premera ustja. Nekatere posode so na ramenu in trupu okrašene z apliciranimi rebri, ki so lahko različno razporejena, vodoravna ali uvita v valovnico, lahko jih je več in oblikujejo mrežast preplet, nekatera so členjena z odtisi prsta ali šila. Zastopane so tudi vžlebljene valovnice in snopi vodoravnih žlebov na ramenih posod.

V razdelku 2.5 se avtorica posveti vprašanju ergonomskih lastnosti in funkcionalnih prednosti labotske lončenine z vidika njene uporabe za termično obdelavo hrane. Opredeli pet lastnosti dobrega kuhinjskega lonca: ergonomska oblika, vodotesnost, tenko ostenje, odpornost proti visoki temperaturi in temperaturnemu šoku ter proti udarcem.

Kar zadeva ergonomijo, rokovanje z lonci olajšujejo trakasti ročaji, ki povezujejo ustje z ramenom. Široko ustje olajšuje polnjenje, oblika roba ustja pa praznjenje oz. nadzorovano izlivanje vsebine. Kuhanje na odprtem ognju olajšujeta visok spodnji del posode in majhno dno, torej konična ali nekoliko zaobljena oblika trupa, kar pomeni večjo površino posode, preko katere se pri kuhanju prevaja toplota.

Vodotesnost je pomembna ne le zato, da vsebina ne pronica v steno posode, temveč tudi zato, da skozi posodo ne izhaja para in se pri tem posoda z vsebino vred sproti ohlaja. Za vodotesnost je pomembno, da je lončenina zasintrana in je torej neporozna. Redukcijsko žgana je običajno bolj vodotesna, saj lončenina sintra že pri nižjih temperaturah. Poleg tega dachberška glina vsebuje tudi drobce oglja, ki zapolnijo in zatesnijo pore, zato je labotska lončenina večinoma vodotesna.

Tanjše posode zagotavljajo bolj učinkovito prevajanje toplote in hitreje segrevanje vsebine posode, s tem pa so manjše tudi obremenitve keramike zaradi temperaturnih razlik med kuhanjem. Nenazadnje je za uporabo in rokovanje pomembno tudi, da so tanjše posode lažje. Labotsko lončenino odlikuje zelo majhna debelina ostenij. Visoko plastična dachberška glina ima sama na sebi premajhno stojnost in bi se med oblikovanjem tako tenkih posod deformirala. Ustrezno stojnost so lončarji zagotovili z dodajanjem pustil, posebno učinkovita so karbonatna zaradi vpliva kalcijevih ionov na flokulacijo gline.

Obremenitve zaradi visokih temperatur in temperaturnih razlik oziroma temperaturnega šoka so manjše pri tanjših posodah, saj se tu zunanja in temperatura vsebine posode hitreje izenačita. Vpliv na te obremenitve ima poleg debeline tudi oblika posode – zaobljene in konične oblike omogočajo bolj enakomerno razporeditev toplote in s tem manjše obremenitve materiala zaradi temperaturnih razlik. Pomembna pa je tudi sestava keramike – keramična matrica in neplastične surovine imajo namreč različne koeficiente termičnega raztezka. Kvarcitne primesi se raztezajo hitreje kot matrica, ki jih obdaja, termični raztezek karbonatov pa je skorajda enak raztezku keramične matrice. To zmanjšuje notranje pritiske in možnost nastajanja mikrorazpok ter zagotavlja daljšo uporabno dobo kuhinjskega posodja. Labotska lončenina ima vse navedene termične lastnosti

(oblika, debelina ostenja, karbonatna pustila), ki odlikujejo kvalitetno kuhinjsko posodje.

Zaobljene oblike ostenja loncev ter dejstvo, da oglato oblikovani karbonatni delci in pore – te so nastajale ob izgovorvanju v dachberški glini naravno prisotnega oglja med žganjem – zaustavljajo napredovanje mikrorazpok, so labotski lončenini zagotavljali razmeroma dobro odpornost proti udarcem.

Edina slabost labotske lončenine, ki jo avtorica izpostavi, je slaba toplotna prevodnost karbonatov. Vendar pa so ta negativni učinek karbonatnih pustil, kot kaže, uspešno izničili z majhno debelino ostenja posod. V 16. in 17. stoletju so bili zato izdelki lončarjev iz Labotske doline zaželeno kuhinjsko posodje, ki so ga uspešno prodajali po vsej Koroški in tudi v sosednjih deželah. Poročilo cesarske komisije iz leta 1762, ki naj bi pomagala razrešiti spore glede oskrbe lončarjev iz Obdacha z dachberško glino, navaja prav temperaturno obstojnost labotske črne keramike kot njeno ključno odliko.

Tretje poglavje je namenjeno predstavitvi še ene od prepoznavnih značilnosti zgodnejše produkcije labotskih lončarjev – lončarskih znakov v obliki samostrela. Ti znaki, ki so bili vrezani v ploščo lončarskega kolesa ali posebno premično ploščo in so na dnu posod odtisnjeni v pozitivnem reliefu, so v številnih oblikovnih različicah zastopani na labotski lončenini iz časa med 15. in 17. stoletjem. Zanimivo je, da pisni viri motiva samostrela ne omenjajo. Vir iz leta 1710 navaja znamenje v obliki trikotnika (Triangel) in avtorica domneva, da bi se ta oznaka morda lahko nanašala na poenostavljeno obliko samostrela. V virih iz 18. stoletja se omenjajo drugi motivi lončarskih znakov, denimo grifon, ki so ga uporabljali lončarji iz Šentlenarta (St. Leonhard), in volk lončarjev iz Volšperka (Wolfsberg). Še druge motive labotskih lončarjev navajajo etnografski viri za čas prve polovice 20. stoletja, vendar v starejšem arheološkem gradivu ta znamenja skorajda niso izpričana, z izjemo po enega primerka volka in morda lisice ter kolesa z naperami (t. i. sončno kolo). Razlogi za izbiro motiva samostrela niso pojasnjeni, brez dvoma pa je ta lončarski znak označeval izvor izdelkov in je kupcem jamčil visoko kvaliteto kupljenega kuhinjskega posodja. Johana Kraschitzer je znak samostrela zasledila v zbiri lončenine na najdiščih širom po Avstriji, z izrazitim težiščem na Koroškem in Štajerskem, zunaj Avstrije pa le v Italiji na območju Furlanije (Collaredo di Monte Albano) in v Sloveniji na Gorenjskem (Blejsko jezero). Kot ugotavlja avtorica, se razširjenost lončarskih znakov z motivom samostrela ujema z razširjenostjo labotske lončenine. Četudi Kraschitzerjeva labotske lončenine zunaj meja današnje Avstrije ni iskala sistematično in je v svoj katalog zgolj "ilustrativno" vključila po eno italijansko in slovensko najdišče, pa njenim ugotovitvam glede razširjenosti lončarskih znakov z motivom samostrela pritrjujejo tudi rezultati študije o lončarskih znakih iz obdobja srednjega veka na območju nekdanje slovanske naselitve, ki jo je pred nekaj leti izvedla Ana Ornik Turk (2017, 184–185). Ta je sicer v skupino znakov z motivom samostrela uvrstila tudi lončarske znake s češkega najdišča Stará Boleslav, datirane v 11.–12. st. (Ornik Turk 2017, 447, št. 1329–1335), vendar kaže pripomniti, da je njena opredelitev vprašljiva, saj bi pri teh primerkih lahko šlo za prikaz puščice na loku, in ne samostrela.

V četrtem poglavju, naslovljenem "Kronologija robov ustij na osnovi datiranih najdiščnih kompleksov" Johana Kraschitzer predstavi oblikovne značilnosti labotske lončene iz šestih zanesljivo datiranih kontekstov: podružnična cerkev sv. Magdalene v Baldersdorfu (*terminus ante quem* 1513), grad Strechau (*terminus ante quem* 1561), najdišče Plankenalm-Hemmagrube (v obdobju od zadnje četrtine 15. do prve četrtine ali prve polovice 16. st.), Stara univerza v Gradcu (*terminus ante quem* 1607), grad Rabenstein pri Šentpavlu v Labotski dolini (St. Paul im Lavanttal; *terminus ante quem* 1636), palača Khuenburg v Gradcu (*terminus ante quem* 1690). Avtorica opozori na razlike med najdišči in predpostavi razvojne povezave med nekaterimi različicami ustij, vendar ji ne uspe izoblikovati jasne tipokronološke sheme, ki bi ponujala zares uporabno ogrodje za datiranje. Razlog je verjetno v majhnem številu datiranih zbir in njihovem časovnem prekrivanju.

Obsežno peto poglavje govori o labotskih lončarjih, njihovi obrti in izdelkih na podlagi podatkov, sporočenih v pisnih virih. Avtorica ni analizirala originalnih dokumentov v arhivih, temveč se je opirala na zgodovinske študije in objave virov, ki jih hranijo štajerski in koroški deželni arhiv, avstrijski državni arhiv in arhiv nadškofije Bamberg. Izkoriščanje gline z Dachberga je prvič izpričano v urbarju benediktinskega samostana v Šentpavlu iz leta 1371. Najstarejši vir, ki omenja lončarje iz Volšperka, enega od treh središč proizvodnje labotske lončenine (poleg Šentlenarta in Reichenfelsa), je zaščitno pismo bamberškega škofa Jurija III. iz leta 1521, ki naj bi jih ščitilo pred konkurenco tujih lončarjev. Prodaja labotske lončenine v druge kraje na Koroškem, na Štajersko, Kranjsko in v sosednje dežele je potekala s pomočjo krošnjarjev, ki so lončenino prodajali od vrat do vrat, pa tudi na rednih tedenskih in letnih svobodnih sejmih v mestih in trgih. To dogajanje je v 16., 17. in prvi polovici 18. stoletja dokumentirano predvsem zaradi sporov s štajerskimi lončarji, ki so kvalitetnejše in cenejše izdelke koroških lončarjev dojemali kot nelojalno konkurenco. Trgovali pa niso le z lončarskimi izdelki, temveč tudi s surovo dachberško glino. Surovo glino so v 17. stoletju prodajali preko dveh distribucijskih središč: preko Velikovca (Völkermarkt) v druge predele Koroške in na Spodnještajersko, preko Volšperka pa na Zgornještajersko. Kupovali so jo tudi lončarji v kraju Obdach onkraj koroško-štajerske deželne meje in iz nje izdelovali koroškim primerljive izdelke. Ni pa znano, ali so lončarji iz Obdacha glini prav tako dodajali karbonatna pustila, kakor tudi ni jasno, ali so se njihovi izdelki od koroških razlikovali po – denimo – obliki roba ustja, tehnologiji žganja ali drugih značilnostih, npr. motivih lončarskih znakov. Trenutno poznavanje arheoloških najdb labotske lončenine namreč ne omogoča prepoznave izdelkov posameznih, za zdaj le iz pisnih in etnografskih virov znanih produkcijskih središč. Poleg dodatnih arheometričnih analiz posodja iz arheoloških kontekstov bi to vprašanje lahko osvetlila predvsem morebitna odkritja delavniških kontekstov.

Sledi poglavje 6, katalog najdišč, ki je urejen po deželni oziroma državni pripadnosti (avstrijske zvezne dežele Štajerska, Koroška, Spodnja Avstrija, Zgornja Avstrija, Salzburgska, Tirolska ter zunaj Avstrije še Italija in Slovenija), znotraj te razdelitve pa po abecednem redu imen najdišč. Zapis o posameznem najdišču obsega geografske

in administrativne podatke o lokaciji, navedbo izvorne objave najdb, sumaren opis najdišča, opravljenih arheoloških raziskav oziroma najdiščnih okoliščin ter kratek komentar izvorne opredelitve najdb s predlagano datacijo. Najdbe labotske lončenine so nato podrobno predstavljene z besedilnimi opisi in črtnimi risbami.

Študija je zastavljena pregledno ter prinaša zaokrožen, celovit pregled dosedanjega arheološkega in zgodovinskega poznavanja labotske lončarske produkcije. Pogrešamo sicer nekoliko jasnejši in obširnejši povzetek starejših etnoloških, saj so te objave širšemu bralstvu zunaj Avstrije morda težje dostopne. Želeti bi bilo, da bi v bodoče z uporabo arheometričnih pristopov razjasnili vprašanja provenience uporabljenih surovin, prepoznali različne produkcije in razjasnili številna vprašanja glede uporabljenih tehnologije izdelave ter mehanskih in termičnih lastnosti končnih izdelkov. Slednje so namreč v študiji Johanne Kraschitzer opredeljene zgolj na domnevah in predpostavkah, ki jih sicer podkrepiti z navedki iz keramološko-arheološke literature, a bi jih bilo treba preveriti s skrbno zasnovanimi arheometričnimi analizami in eksperimentalnimi študijami same labotske lončenine.

Ključen doprinos knjige je, da je v njej na enem mestu zbran obsežen in komentiran korpus gradiva, razpršenega po arheološki literaturi. Avtorica je najdbe, ki niso bile vselej ustrezno prepoznane in objavljene, poenoteno opisala ter jih predstavila z izvirnimi ali reproduciranimi in delno korigiranimi risbami. Izhodišče in poudarek študije je gradivo z območja avstrijske Štajerske, ki v katalogu zavzema najštevilnejši del. Nekoliko manj celovit je zbir najdb s Koroškega, kjer je bilo sicer v primerjavi s Štajersko doslej opravljenih manj arheoloških raziskav, številne med njimi sploh niso bile celovito objavljene. Med drugim v katalogu pogrešamo najdbe labotske lončenine iz Beljaka (Villach), ki so menda zelo številne in so bile v starejši literaturi zmotno opredeljene kot izdelki beljaških lončarjev.

Eden od dezideratov študije, ki se ga avtorica zaveda in nanj tudi opozori, je analiza arheoloških objav in ugotavljanje razširjenosti labotske lončenine onkraj današnjih avstrijskih državnih meja. Zgolj informativno je v katalog vključila najdbe s po enega najdišča v Italiji (grad Colloredo v Furlaniji) in Sloveniji (Blejsko jezero pri Mlinem). Glede na zgodovinske okoliščine in geografsko bližino bi labotske izdelke vsekakor lahko pričakovali vsaj na območju današnje slovenske Koroške in Štajerske, ki sta nekoč tvorili sestavni del obeh istoimenskih historičnih dežel. Potrditev te domneve najdemo v pisnih virih; tako denimo mariborski lončarski red iz leta 1613 koroškim lončarjem izrecno dovoljuje svobodno prodajo izdelkov znotraj mesta Maribor. Poleg tega Johanna Kraschitzer omenja dogodek, popisani v viru iz leta 1662, ko so prebivalci Rateč ujeli in pretepli kočarja iz Sovč nad Podkloštom (Seltschach), ki je prenašal tovor lončenine za prodajo na Kranjskem; razbili so mu tudi vse lonce. To izpričuje, da so koroško lončenino čez prelaz Korensko sedlo (Wurzenpass) krošnjarji tovorili na Kranjsko.

Brez dvoma bo torej knjiga zelo uporabna za slovenske arheologe, ki se bodo v bodoče srečevali s poznosrednjeveško in zgodnjenovoveško redukcijsko žgano lončenino s karbonatnimi pustili, značilnimi oblikami ustij in lončarskimi znaki v obliki samostrela. Tu seveda ni mesto, da bi

študijo Johanne Kraschitzer temeljito dopolnili s podatki o zastopanosti labotske lončenine na Slovenskem. Zgolj v informaciji in kot potrditev relevantnosti in uporabnosti predstavljene knjige za slovenske bralce navajamo nekaj objavljenih arheoloških najdb domnevnega labotskega posodja iz 15.–17. st. s slovenskih najdišč.

Z območja slovenske Koroške so znane najdbe iz Slovenj Gradca. Nekaj primerkov z izkopavanj mestnega obzidja, datiranih v 15. in 16. st., je objavil Damjan Snoj (1997, 144, t. 7: 2 in morda 8: 2), najdbe z območja nekdanjega špitala v Slovenj Gradcu pa objavlja Saša Djura Jelenko (2020, 69–70). Med slednjimi so zastopana tako ustja (ib., št. 90, 94) kakor tudi dna loncev z lončarskim znakom samostrela (ib., št. 113, 117 in 120). Najdbe so na podlagi analogij datirane pretežno v 16. st., kar se sklada s časovno opredelitvijo njihovih stratigrafskih kontekstov. Za labotsko keramiko značilna konkavna ustja loncev s spodrezanim robom ustja, kot jih imenuje S. Djura Jelenko (ib., 69), so bila v Slovenj Gradcu poleg tega dokumentirana še na najdišču Glasbena šola (Djura Jelenko 2017, 109, t. 17: 403,404).

Večje število primerkov labotske lončenine je bilo izkopanih na gradu Ravne na Koroškem (Streiteben; Djura Jelenko 2008, t. 1: 1,8,11–12; 2: 19; 7: 76,91; 8: 95,101,103; 9: 106; 10: 115; 11: 116–119,123; 12: 125,128; 13: 135). Izkopavalca sicer pravi, da to skupino lončenine zaznamuje velika količina primesi kremenca, medtem ko karbonatnih primesi ne navaja (o. c., 210, op. 17), vendar labotski produkciji povsem ustrezajo oblike posod in robov ustij, debelina ostenja ter barva površine, ki nakazuje redukcijsko žganje. Med domnevno labotsko lončenino z gradu Ravne so med drugim ohranjeni pokrovi (o. c., t. 11: 116), s plastičnimi členjenimi (o. c., t. 11: 117) ali nečlenjenimi (o. c., t. 11: 123) rebri okrašeni lonci, nekateri s prepletom plastičnih reber (o. c., t. 8: 103), in celo skleda z lončarskim znakom samostrela na dnu (o. c., t. 7: 91). Najdbe so datirane v 16. st. (prim. Djura Jelenko 2008, 212).

Na Štajerskem je bila labotska lončenina odkrita v Mariboru, na gradu Pohorski dvor (Hompoš) in na gradu Šalek. Z najdišča Piramida – grad Gornji Maribor izvira dno posode z lončarskim znakom v obliki samostrela (Strmčnik Gulič 1997, 81, sl. 5: 4). Pri izkopavanjih ob obnovi gradu Pohorski dvor so odkrili več primerkov redukcijsko žganega posodja s karbonatnimi pustili (Mihelič 2016, t. 3: 8 – skleda; 37: 163 – ustje lonca; 45: 241 – lonec), kot posebno skupino pa je sorodno posodje prepoznala že Danijela Brišnik ob objavi gradiva, izkopanega na gradu Šalek (Brišnik, Ravnikar 1999, 52, t. 17: 93,98–100; 32: 271–272 [vse 16. st.]; 22: 153; 101; 102 [vse 17. st.] in 28: 211 [dno z znakom samostrela]).

Z območja nekdanje dežele Kranjske je manj zanesljivih podatkov o najdbah labotske lončenine. Poleg dveh primerkov črepinj z motivom samostrela, najdenih leta 2006 ob pregledu dna Blejskega jezera pri Mlinem, ki jih objavlja tudi Johanna Kraschitzer (prim. Štular 2008, 87, t. 9: 1; 9: 3), je bilo dno lonca z znakom samostrela na istem območju najdeno že ob potopih v začetku osemdesetih let (Logar, Bitenc 1984, 111, t. 18: 4). Črepinje posod z lončarskim znakom v obliki samostrela so bile poleg tega po ustnih navedbah Martina Horvata odkrite tudi v Ljubljani (Negri 1999, op. 30). Na skrajnem zahodu današnje Slovenije, na območju nekdanje dežele Goriške pa leži najdišče Tolmin – Kozlov rob, kjer je bil prav tako odkrit enoročajni lonec

z znakom samostrela, datiran v 15.–16. st. (Žbona-Trkman et al. 1991, 22–23, kat. št. 3).

Če strnemo, je knjiga Johanne Kraschitzer zaokrožena, deloma interdisciplinarna, predvsem pa arheološka študija posebne skupine poznosrednjeveškega in zgodnjenovoveškega kuhinjskega posodja, ki so ga izdelovali v Labotski dolini in je bilo v 16. in 17. stoletju uporabljano širom po nekdanji Koroški in Štajerski ter v sosednjih deželah. Ker je bilo to posodje brez vsakega dvoma v rabi tudi na območju današnje Slovenije, gre za dobrodošlo referenčno delo, ki bo zanimivo in koristno za slovenske arheologe, etnologe, zgodovinarje in druge zainteresirane bralce in ki odpira možnosti za poglobljen študij trgovskih povezav in oskrbe s kvalitetnim kuhinjskim posodjem ob koncu srednjega in v zgodnjem novem veku na območju današnje severne Slovenije.

- BRIŠNIK, D., T. RAVNIKAR 1999, *Grad Šalek*. – Velenje.
- DJURA JELENKO, S. 2008, Grad Ravne – Streiteben: arheološke raziskave 2002. – *Kronika* 56/2, 207–232.
- DJURA JELENKO, S. 2017, Lončeno posodje v meščanski kuhinji. – V: S. Djura Jelenko (ur.), *Točka v času, mednarodni arheološki simpozij. Arheološko najdišče Slovenj Gradec – glasbena šola 2009/2010*, 101–114, Slovenj Gradec.
- DJURA JELENKO, S. (ur.) 2020, *Slovenjgraški špital. Arheološke raziskave srednjeveškega mestnega obzidja: Slovenj Gradec – gimnazija 2000, Trg svobode 2010, Vorančev trg 2013. Katalog občasne razstave*. – Slovenj Gradec.
- LOGAR, N., P. BITENC 1984, Poročilo o podvodnih raziskovanjih v letih 1982 in 1983. – V: *Podvodne raziskave v Sloveniji, Podvodna arheologija v Sloveniji II*, 99–111, Ljubljana.
- MIHELIČ, A. 2016, *Arheološka izkopavanja na Pohorskem dvoru v letu 2007*. – Diplomsko delo, Oddelek za arheologijo, Filozofska fakulteta Univerze v Ljubljani (neobjavljeno).
- NEGRI, A. 1999, La ceramica grezza con marchio a rilievo sul fondo nel Friuli bassomedievale. – V: *Ceramica dal Bassomedioevo al Rinascimento in Italia nordorientale e nelle aree transalpine. Atti della giornata di studio (Udine, 16 Marzo 1996)*, Archeologia di frontiera 2, 43–53.
- ORNIK TURK, A. 2017, *Znaki z dna srednjeveških posod*. – Doktorsko delo, Oddelek za arheologijo, Filozofska fakulteta Univerze v Ljubljani (neobjavljeno).
- SNOJ, D. 1997, Srednjeveško mestno obzidje v Slovenj Gradcu. Poročilo o arheoloških izkopavanjih 2. – *Koroški zbornik* 2, 135–160.
- STRMČNIK GULIČ, M. 1997, Maribor: doprinos materialnih virov k historični interpretaciji. – V: M. Guštin, hPredovnik (ur.), *Drobci nekega vsakdana*, Archaeologia historica Slovenica 2, 77–88.
- ŠTULAR, B. 2008, Srednjeveška in novoveška lončenina iz Blejskega jezera. – V: A. Gaspari (ur.), *Neznano Blejsko jezero. Podvodna kulturna dediščina in rezultati arheoloških raziskav*, 73–100, Ljubljana.
- ŽBONA-TRKMAN, B. et al. 1991, *Grajska zapuščina. Katalog ob razstavi keramike in stekla 14.–17. stol.* – Nova Gorica.