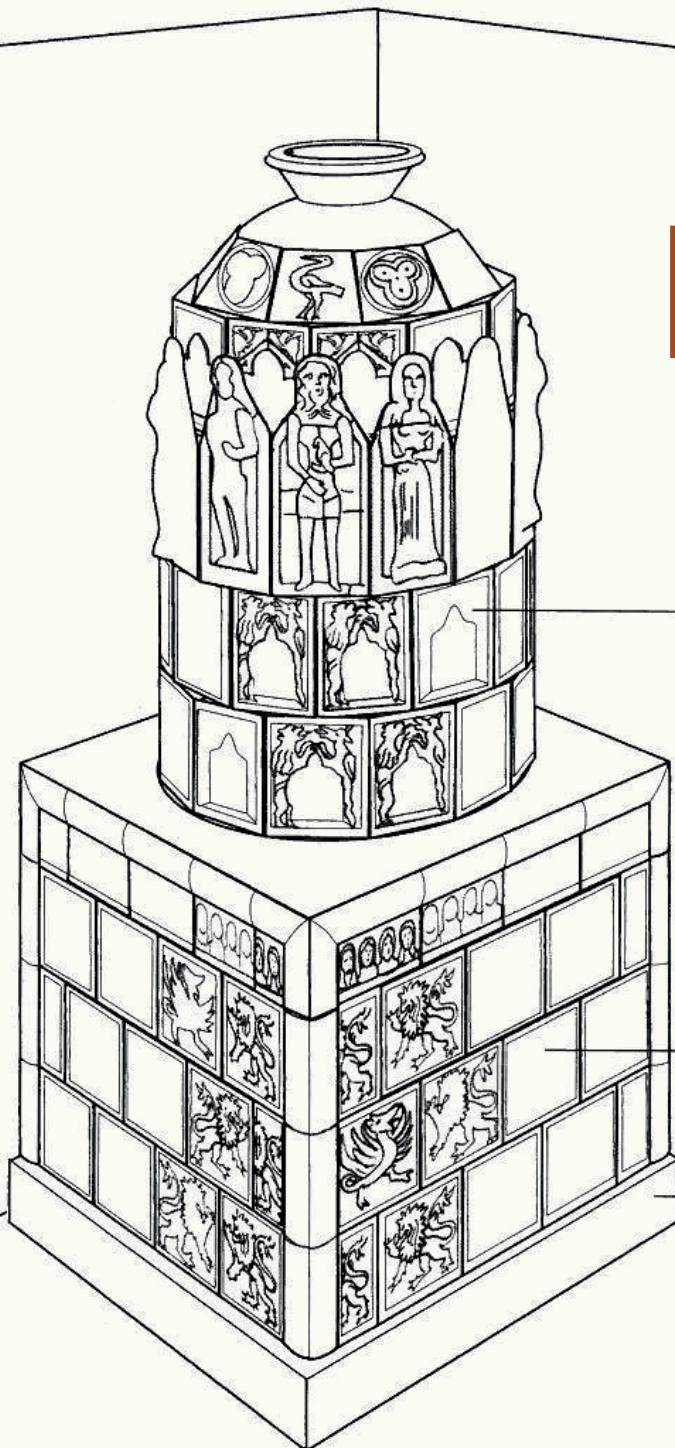


NOVOMEŠKE PEČNICE

SESTAVNI DELI LONČENE PEČI

BESEDILO: KATARINA UDOVČ

Med arheološkimi raziskavami, ki jih je izvajal Zavod za varstvo kulturne dediščine smo, v sondi na manjšem novomeškem trgu izkopali temelje in ruševine srednjeveške hiše. Med najdbami izstopajo pečnice, ki jih časovno uvrščamo v 15. stoletje.



GRELNI DEL

V 15. stoletju peč ni bila več zgolj grelna naprava, ampak je postala tudi notranji dekorativni in reprezentativni predmet ter statusni simbol. Na kamnitem podstavku je stal spodnji ali kurilni del, ki se je nadaljeval v ožji in zgornji ali grelni del. Stolpasti grelni del se je najpogosteje končal z nazobčanim zaključkom (krono) ali pa se je stopničasto zoževal proti vrhu. BORUT KRIZ

KURILNI DEL

PODNOŽJE

Idealna podoba lončene peči iz 15. stoletja (po Roth Heege 2012, 207).
Vzeto iz: ROTH HEEGE, E. 2012, Ofenkeramik und Kachelofen. Typologie, Terminologie und Rekonstruktion. – Schweizer Beiträge zur Kulturgeschichte und Archäologie des Mittelalters 39.

Pred izumom peči z zaprtim kuriščem so se ljudje ogrevali in kuhali na odprtih ognjiščih, s katerih se je dim valil po prostoru.

Z ognjišč pobegli ognjeni zubli so pogosto uničevali lesene, s slamo krite domove, zato so se že v 13. stoletju pojavili prvi požarni redi, v 15. stoletju pa tudi predpisi, ki so zahtevali peči z notranjim kuriščem in na hišah zidane dimnike. Prvi dimniki so bili ali leseni ali pleteni in premazani z ilovico. Na odvod dima skozi dimnik je bil vezan tudi »dimni davek«. Kljub naprednejšemu in bolj čistemu načinu ogrevanja so v uporabi še vedno ostala cenovno dostopnejša odprta ognjišča. Sčasoma so jih zamenjala ognjišča z ulovom dima, ki spominjajo na črno kuhinjo. Lončene peči so se že v 13. stoletju množičneje pojavljale na novozgrajenih gradovih. V 14., predvsem pa v 15. in 16. stoletju je postala lončena peč najpogostejši



Novo mesto
SHUTTERSTOCK



Pod vplivom gotske usmerjenosti k čim višjemu se začnejo razvijati pravokotne polcilindrične pečnice. Kot okras je bilo priljubljeno posnemanje gotskih arhitekturnih elementov, kot so rozetasta okna na katedralah in arkadna grajska dvorišča. BORUT KRIZ



Pravokotna latvičasta pečnica, okrašena z reliefno upodobitvijo lovca, ki se vrača z lova. BORUT KRIZ

Arheologi Zavoda za varstvo kulturne dediščine so med raziskavami v središču Novega mesta našli pečnice in druge občutljive predmete iz 15. stoletja. Temelji in ruševine srednjeveške hiše na elitni lokaciji, ob nekdanji glavni mestni vpadnici, so bili po najdbah sodeč dom premožnega in pomembnega meščana.



Skledasta zeleno glazirana pečnica s predrto prednjo ploščo in arhitekturnim okrasom

BORUT KRIŽ

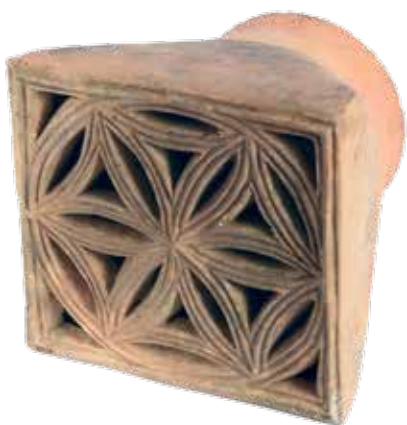
način ogrevanja meščanskih hiš. V 15. stoletju so ljudje zastekli okna, kuhati so začeli na ognjiščih, ki so imela urejeno odvajanje dima – kamine. Kombinacija kuhanja in ogrevanja je ostala združena pri krušni oziroma kmečki peči. Prevlada ogrevanja z lončenimi pečmi je bivanjsko kulturo dvignila na višjo raven. Prostori so bili toplejši, nezadimljeni in bolj suhi.

Razvoj lončene peči proti današnji obliki se je začel, ko so ponovno spoznali nekaj, kar je bilo znano že v rimskem času – da je obok, zgrajen iz opeke, lažje konstrukcije. V kupolo so začeli vgrajevati posamezne posode oziroma votle pečnice. Najzgodnejše pečnice so bile po obliki podobne bučam in korcem. Postopoma so odkrili, da je lončenina tudi dober akumulator in hkrati slab prevodnik toplote, zato se peč segreva dlje časa in bolj enakomerno ter dalj časa ohlaja. Spoznanje o prednostih lončenine pri gretju in tudi pri konstrukciji je povzročilo, da se je kamniti del konstrukcije peči začel manjšati, povečeval pa se je del, zgrajen iz pečnic. To je postopoma pripeljalo do gradnje peči iz samih pečnic, vezanih z ognjeodporno glineno malto oziroma šamotom.

Pečnice poznamo tudi pod imenoma kahle in ploščice. Nekatere novomeške pečnice predstavljajo vrhunske izdelke takratne lončarske obrti. Mojstri, šele v novem veku poimenovani pečarji, so



Rekonstrukcija novomeške peči IZDELAL ZA RAZISKO SREDNJEVEŠKIH PEČNIC NOVEGA MESTAV DOLENSKEM MUZEJU: MAJA RUDOLF-MARNOVIČ IN NATALIJA UDOVIČ

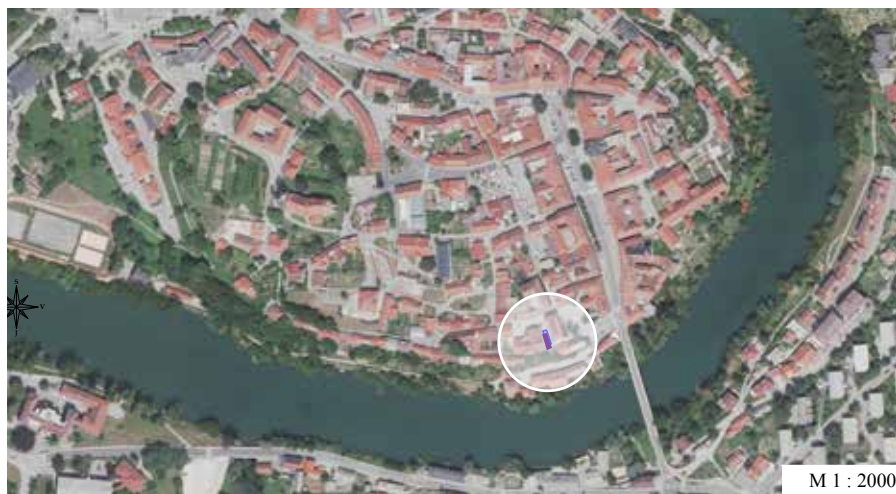


Skledasta pečnica s predrto prednjo ploščo v obliki rozete BORUT KRIŽ



V Novem mestu sta bili najdeni tudi oploščeni pečnici, okrašeni z motivom leva in geometrijskim ter vegetabilnim okrasom. Uporabljali so jih za gradnjo kurilnega dela peči. BORUT KRIŽ

pečnice izdelovali iz fino prečiščene gline, ki so jo oblikovali na lončarskem vretenu ali v kalupu pa tudi v kombinaciji obojega. Pred žganjem v peči so pečnice najprej posušili na zraku, ker bi drugače zaradi prevelike temperaturne razlike počile. Pečnica je sestavljena iz zadnjega dela – ostesnja, ki je vgrajeno v peč in ni vidno, in sprednjega, vidnega dela – ustja. V tehnološkem razvoju gradnje se je telo pečnic krajšalo, ustje pa zaprlo s ploščo, ki je bila okrašena v reliefni ali predrti tehniki. Reliefno okrašene plošče so v 14. stoletju postale pravi umetniški izdelki.



Položaj arheološke sonde v historičnem mestnem jedru VIR: MZK, INDOK CENTER, REGISTER KULTURNE DEDIŠČINE

Okras pečnic je tudi ikonografsko zelo bogat in poln simbolike. Med novomeškimi pečnicami prevladujejo neglazirane, vendar je bila izkopana tudi cenovno dražja, zeleno glazirana pečnica, kakršno bi lahko uporabili za popestritev peči. Zeleni odtenki so prevladovali do sredine 16. stoletja, nato se začnejo uveljavljati tudi drugi toni in neglazirane pečnice izginejo. Na meščanski okus stanovalca kaže tudi dekorativni izbor, saj ni bilo najdenih pečnic s heraldičnimi motivi, z vitezi, vitezi na konju ali priljubljenejšega svetega Jurija, ki ubija zmaja. Pa vendarle se zdi, da se je Novomeščan sramežljivo spogledoval s kulturo plemstva, kar nakazujeta pečnici z upodobljenim lovom in vladarjem. ✘

Arheološka sonda, temelj ruševine in srednjeveške hiše v središču Novega mesta FRANCIJAŠ

