

Gorenjski muzej ima korenine v leta 1953 ustanovljenem kranjskem Mestnem muzeju, ki se je v desetem letu delovanja združil z Muzejem revolucije v Kranju. Etnološko dediščino so začeli zbirati že ob ustanovitvi muzeja, v ta namen so leta 1956 zaposlili etnologinjo Vando Stefanciozo, ki pa je že naslednje leto odšla. V inventarno knjigo so bile najprej vpisane panjske končnice, slike na steklo, deli narodne noše in lončenina. Večino izdelkov lončarjev iz Ljubnega sta za muzej pridobili kustosinji etnologinji Eva Rudolf (1957–1959) in Anka Novak (1959–1992). Anka Novak, ki je raziskala gorenjsko lončarstvo, je kose iz naše zbirke lončenine predstavila na naslednjih razstavah: Domače obrti na Gorenjskem (Kranj, 1965), Gorenjsko lončarstvo (Radovljica, 1980) in Ljudska umetnost na Gorenjskem (Kranj in Beljak, 1965, 1980; Dunaj 1981). Najlepša kosa ljubenske lončenine, dvobarvno pečnico s šopkom rož in veliko skledo z bogatim ornamentom je vključila tudi v razstavo Ljudska umetnost na Gorenjskem, ki je še vedno na ogled v drugem nadstropju Mestne hiše v Kranju.

Ljubenski lončarji od prve omembe leta 1538

Ljubno na Gorenjskem, vas na vzpetini Lubno (slovanško: čelo), leži levo nad predorom avtoceste proti Radovljici. Pred drugo svetovno vojno je vas štela 520 prebivalcev in 92 hiš; od teh je bilo 18 kmetov in kar 70 kajzarjev. Tolikšno število hiš s premalo zemlje, da bi lastniki od nje lahko živeli, priča o navezanosti na obrt in trgovino. Takrat so se v Ljubnem številni preživljali s čevljarstvom, v starejših obdobjih pa so prevladovali lončarji, po domače čipinarji. V bližini vasi, na mestih, imenovanih Pruh in Cegeunca, so kopali glino, za katero geologi menijo, da je nastala med ledeno dobo kot usedlina jezera, izoblikovanega na konglomeratni terasi.

Listina iz leta 1538, v kateri je vas prvič omenjena kar z imenom njene prvotne cerkve sv. Lovrenca v Leševju, omenja tudi 'lončarski ceh', po nemško *Hafnerzunft*. Iz-

delovali so glazirano – neglazirano, črno žgano posodo. V 16. in 17. stoletju so ljubenski lončarji konkurirali loškemu lončarjem pri dobavi velikih količin žgalnih loncev za rudnik živega srebra v Idriji. Za njihovo izdelavo so si zlasti prizadevali bratje Ratajc, ki so leta 1604 celo spodbudili ustanovitev lončarskega ceha Matere Božje v Kranju. Leta 1631 so ljubenski lončarji naročilo za izdelavo žgalnih posod pridobili tako, da so ponudili več kot pol manjšo ceno. Že v naslednjem desetletju je rudnik začel pridobivati živo srebro v jeklenih posodah in nato v pečeh, tako da so oboji lončarji ostali brez naročil. Nekateri, med njimi tudi ljubenski, so se preusmerili v bolj donosne kupčije. V 18. stoletju so bili znani ljubenski prekupčevalci konjske žime za sitarstvo; žimo so uvažali celo iz Rusije.



Ko je v 18. stoletju cehovsko lončarstvo na Gorenjskem zamiralo, se je število lončarjev manjšalo. Iz poročnih in rojstnih knjig leta 1786 ustanovljene župnije Ljubno lahko navedemo nekaj imen ljubenskih lončarjev s konca 18. in z začetka 19. stoletja: Luka Pirc, Valentin Pirc, Jože Jeglič (ali Jaklič oz. Inklíč), Janez Jeglič, Tomaž Jeglič, Matija Kos, Janez Kos, Jakob Kos, Gašper Kos, Valentin Šparovec. Družini Kos in Jeglič sta bili med seboj močno povezani – drug drugemu so bili krstni botri in poročne priče, med seboj so se tudi poročali. Proti sredini 19. stoletja so vpisi poklica lončar zelo redki, morda tudi zato,

ker je lastnina zemlje postala pomembnejša in so začeli vpisovati nazive gruntar (kmet), kajžar, gostač. Takrat so v Ljubnem začeli izdelovati tudi opeko in jo žgati nad vasjo. Pisec članka o slovenski domači obrti, Janko Jovan, je v reviji *Dom in svet* leta 1903 naštel devet družin, ki še lončarijo. Do konca prve svetovne vojne je delovala samo še družina Markovič, po domače pri Kramarju, pa še ti so se preusmerili v pečarstvo. Peči so v Ljubnem izdelovali do šestdesetih let 20. stoletja. Ko so v Ljubnem lončarstvo že začeli opuščati, so lončarili še marsikje po Gorenjskem. Od druge polovice 18. do srede 20. stoletja so se najbolj uveljavili lončarji iz okolice Komende.

Pisatelj Janez Jalen je kot duhovnik v Ljubnem izročilo o ljubenskih lončarjih vtikal v trilogijo *Vozarji*. Za eno od glavnih oseb v drugem delu z naslovom *Tri zaobljube* je izbral lončarsko hčer iz Ljubnega; opisal je, kako je vsa družina lončarila in kako spretni so bili nekateri pri poslikavanju skled. Lončarili so predvsem pozimi, ko na polju ni bilo dela. Njihovi otroci so bili zaradi slabega lončarskega zaslužka prisiljeni iskati kruh v drugih dejavnostih. Izdelke ljubenskih lončarjev so prodajali po Gorenjskem, krošnjariji Rezijani pa so jih nosili tudi na Koroško. V Jalnovem času je bilo še živo izročilo o trgovanju z ljubensko lončenino v tujih deželah, zlasti na Tirolskem.

Ljubenska lončenina v zbirki Gorenjskega muzeja

V zbirki Gorenjskega muzeja imamo okrog 50 izdelkov, ki bi jih lahko po obliki, barvi lošča in okrasju pripisali lončarjem iz Ljubnega. Starejših od tistih, ki so nastali v prvi polovici 19. in na začetku 20. stoletja, nimamo, prav tako ne loncev za kuhanje ali črno žganih izdelkov.

Starinska oblika posod za peko so **klobasniki**, zvonaste kozice na visoki nogi, na fasadi cerkve v Crngrobu upodobljene že na freski zadnje večerje iz 14. stoletja. Ljubenski klobasniki so temnozeleno loščeni, eden ima v visoki nogi – verjetno za dogorevanje žerjavice tudi pod posodo, ne le okoli nje – dekorativno izdelane odprtine.

Vrči in vrčki so temnozeleno-modro glazirani in prepoznavni po svoji zelo elegantni obliki s širokim ročajem, ki izhaja iz ustja. Lonci za kis, po domače cehte, so podobni vrčem za vodo. Mali vrček za olje E 1473, ki datira v konec 19. stoletja, ima obliko majolike s tankim ustjem in z lijem.

V zbirki so tudi **lonci za shranjevanje masti in masla**. V 19. stoletju izdelan težak trebušast lonec za mast E 677 z dvema ročajema je znotraj in zunaj zeleno loščen. Kot vsi znani ljubenski lonci je tako visok kot je široko njegovo ustje, in to kar 36 cm. Lonci za maslo, ki so najbrž imeli tudi pokrovke, so zunaj temnorjavo, znotraj pa oranžnorjavo loščeni. Spodaj so široki in imajo tudi široko odprto ustje, iz katerega eden naproti drugemu izhajata dva majhna ročaja. Lonec E 697 je visok in širok 22 cm, E 698 21 cm, E 699 pa 17 cm. Nekaj posebnega je približno trilitrski lonec za kislo zelje z dvema ročajema, ki je svetlorjavo loščen, valjaste oblike, proti vrhu razširjen in zvezan z žico, njegova višina pa je enaka širini ustja – 23,5 cm. Po ustnem izročilu ga je v drugi polovici 19. stoletja izdelal lončar Brezouc.

Od jedilne posode prepoznamo **čape, latvice** in skledje. Mleko za prehrano so pogosteje kisali v velikih jedilnih skledah kot v latvicah ali čerfah. Ljubenska latvica E 674 je bleščeče rjavo loščena, kar je posebnost tudi na Gorenjskem, kjer so vse druge latvice zelenkaste. Latvice so sicer



Klobasnik za peko klobas iz Ljubnega, 19. stoletje

Dish for baking sausages, from Ljubno, 19th century.



Ljubenski lonec za kis iz Rateč, 19. stoletje

Ljubno vinegar jug from Rateče, 19th century.



Lonec za mast iz Ljubnega, 19. stoletje

Ljubno lard pot, 19th century.



Ljubenski vrček za olje iz okolice Kranja, 19. stoletje

Ljubno jug from the Kranj area, 19th century.



Lonec za maslo iz Ljubnega, začetek 20. stoletja

Ljubno butter pot, early 20th century.



Čapa za smetano iz Krnice pri Bledu, 19. stoletje

Jug for cream from Krnica near Bled, 19th century.

Latvica za mleko iz Ljubnega, 19. stoletje

Ljubno dish for milk, 19th century.



značilne posode z lijem za kisanje manjše količine mleka. Izraz čerfa za bolj trebušasto latvico z enim ročajem je danes povsem zastarel, o njej lahko beremo le v delih nekaterih starejših pisateljev, na primer Janeza Jalna, kjer jo pisatelj postavi k zajtrku kot »ljubensko čerfo mleka« ali pa predstavi v drugotni rabi pri sejanju: »... je nesel v zeleni nosati čerfi s pepelom pomešano repno seme.« *Slovar slovenskega knjižnega jezika* čerfo označuje za narečno besedo s pomenom »lončena skleda za mleko« in navaja Ivana Tavčarja: »Izpraznili smo čerfo kislega mleka.« Ljubenskih čerf ne prepoznamo. Čape za smetano so oblikovane podobno kot čerfe, E 751 iz Krnice pripisujemo ljubenskim lončarjem. Izraz »za smetano« lahko razumemo kot posodo za zbiranje in shranjevanje smetane, iz katere so pozneje izdelali maslo. Na Gorenjskem je bilo izdelovanje masla, še zlasti za prodajo, zelo razširjeno. Iz smetane so kuhali

tudi maščobno bogato močnato jed masovnik. Smetano so dodajali testu za potice in krofe. *Slovar slovenskega knjižnega jezika* besedo čapa označuje za narečno s pomenom »(lešena) skleda, iz katere je več ljudi hkrati« in daje primer: »čapa kaše«. Zdi se, da je starejša beseda preživela tako, da so jo uporabili za označevanje lončene posode.

Najlaže je prepoznati **ljubenske sklede**. Ljubenske sklede so značilno široko odprte – nizke in s širokim premerom. Najmanjša v naši zbirki je visoka 10 cm in široka 36 cm (E 2845 – za mleko). Največja meri kar 52 cm, visoka pa je le 12 cm (E 1652 – tudi za mleko, ima celo lij). Njihovo ustje je značilno ravno in odsekano zavihano navznoter.

Sklede iz 19. stoletja prepoznamo po rjavo-oranžni barvi lošča, predvsem pa po belem narisanim ornamentu: na dnu je umetelno naslikan Jezusov simbol IHS, sledi več zaporednih krožnic ali ena sama debelejša, nato pa globoka valovnica, ki jo spodaj in zgoraj obdaja rastlinski motiv – včasih listi, včasih rožice ali grozdi. Vzorec se pod zgornjim robom konča s krožnico ali z v obliki osmice prepletano valovnico. Likovni učinki belega okrasa na temnejšem lošču so prav nepozabni. Na nekaterih skledah so lise zelenega lošča, samo ena ima na dnu namesto simbola IHS sled podobe dveh prekrizanih črt, še enkrat prekrizanih z bogatim rastlinskim motivom v obliki črke X.

Ljudje po gorenjskih vaseh so imeli navado nekatere jedi jesti iz skupne sklede, na primer žgance, kašo, krape ali solato. Ker so bile družine številčne, so jedli iz velikih ljubenskih in komendskih skled. »Francka je postavila široko ljubencanko na sredo mize ...«, piše Jalen in skledo poimenuje kar po kraju izdelave. Hrano so v lončenih skledah postregli tudi pri obrokih med delom na polju ali pri spravljanju sena.



Ljubenska skleda s Spodnje Bele, 19. stoletje

Ljubno dish from Spodnja Bela, 19th century.



Ljubenska skleda s Spodnje Bele, 19. stoletje

Ljubno dish from Spodnja Bela, 19th century.



Ljubenska skleda iz Krnice, 19. stoletje

Ljubno dish from Krnica, 19th century.



Ljubenska skleda s planine Voje, konec 19. stoletja

Ljubno dish from the Voje mountain pasture, late 19th century.



Ljubenska skleda z Jezerskega, konec 19. stoletja

Ljubno dish from Jezersko, late 19th century.

Od srede sedemdesetih let lončene sklede le redko kdo še uporablja, dobesečno izumrle so s starejšimi ljudmi. Sklede iz naše zbirke so bile vse v rabi še v prvi polovici 20. stoletja, ločnica, ki se je ljudje spomnijo, je druga svetovna vojna. Iz sklede E 2794 s planine Viševnik nad Bohinjem je jedel starejši majer, dokler je hodil tja; leta 1978, dve leti po njegovi smrti, so jo podarili muzeju. Nekatero sklede so na koncu uporabljali za shranjevanje (E 399 in E 402 s Sp. Bele) medu in satja oz. zaseke, druge (E 610 z Rečice) pa za lovljenje krvi pri kolinah.

Nekaj posebnega so trije ljubenski izdelki: otroška skodelica E 674, visoka valjasta vaza E 678 in trebušasta nizka vaza E 679, ki posnemajo porcelanaste izdelke z začetka 20. stoletja; zunaj in znotraj



Vazi in latvica zadnjih ljubenskih lončarjev Markovičev, začetek 20. stoletja

Vases and a bowl from the Markovič pottery, the last in Ljubno, early 20th century.

so obarvani z belo engobo in okrašeni s pikami zelenega lošča. Takšno lončevino sta v prvem in drugem desetletju izdelovala brata Markovič, po domače pri Kramarju.

V Ljubnem so prav gotovo izdelovali še veliko drugih izdelkov – trinoge kozice, kolačnike, potičnice, skodelice, lonce za kuhanje ... Da so znali svoje znanje in domače gradivo uporabiti v različne namene, priča kos lončene vodovodne cevi, ki se je ohranila pri Markovičevih v Ljubnem in so jo 1964 podarili muzeju. A večina ljubenske lončenine se je že zdavnaj razbila, kar pa se je ohranilo, ne znamo prepoznati. Na to kaže tudi podatek, da je bilo največ lončenine, ki jo pripisujemo ljubenskim lončarjem, pridobljene v Ljubnem.

REMEMBERING

The potters of Ljubno

Summary

Ljubno potters and their products

The Gorenjska Museum has its roots in the Kranj Town Museum, founded in 1953, which in its tenth year of operation was amalgamated with the Museum of the Revolution in Kranj. The museum immediately began to collect items of ethnological heritage. In its first decade it acquired more than fifty items of pottery made by potters from Ljubno. No one else has such an extensive collection of Ljubno dishes, jugs and pots. Two beautiful items of Ljubno pottery, a two coloured stove tile showing a bunch of flowers and a large, richly ornamented dish, are part of the exhibition Folk Art in Gorenjska, which is on permanent show on the second floor of the Town Hall in Kranj.

Ljubno in Gorenjska is a village above the tunnel on the motorway from Ljubljana to Radovljica. In addition to farming, its inhabitants are involved in crafts and trade; also, thanks to the nearby sources of good quality clay, with the production of pottery. The old name of the village of Ljubno was St Lawrence in Leševje; the German name is Laufen. It is first mentioned in a document from 1538, which records that the village has a potters' guild, or *Hafnerzunft* in German. In the 16th and 17th centuries Ljubno potters competed with those from Škofja Loka to supply large numbers of fired pots to the mercury mine in Idrija. Ljubno pottery was sold in Upper Carniola (Gorenjska), Carinthia and even the Tyrol. From the 18th century onwards potters began to abandon their trade in favour of more profitable ones and by the early 20th century the clay was used only for brick and stove making.

The preserved pottery from the 19th century is very skilfully made, while the pots and jugs are decorated in a recognisable fashion. One old type of dish used for cooking in a wood oven is a 'sausage dish', an inverted bell-shaped dish on a stand. Ljubno dishes are decorated with characteristic white ornamentation. **Jugs** have a dark greenish blue glaze and an elegant shape with a wide handle emerging from the mouth of the jug. The collection also contains **pots for lard and butter**, which are all as tall as the diameter of the mouth. A large pot for lard from the mid-19th century has a green glaze both inside and out. The cylindrical butter pots from the early 20th century are glazed dark brown on the outside and orange brown on the inside. Easiest to recognise are the characteristic **Ljubno dishes**. They are preserved from the 19th century, glazed brownish orange and covered in white decoration; at the bottom is a skilfully drawn symbol of Jesus IHS, followed by sequences of circles or one thicker one, then a deep wavy line with plant motifs above and below it – leaves, flowers or grapes. Beneath the upper rim the pattern can conclude with a circle or a wavy line that forms figure eights. Some have patches of green glaze. The top is usually level and curved slightly inwards. Of course, many other kinds of pots and dishes were made in Ljubno – three-legged pots, dishes for baking cakes and *potica*, cooking pots – but most of them got broken long ago and those that have survived we may not be able to recognise.

Avtorica besedila in izbor predmetov: mag. Tatjana Dolžan Eržen

Predmeti: zbirka Gorenjskega muzeja

Restavriranje in konzerviranje: Marjanca Jeglič, Zdenka Kramar, Neža Mezeg

Fotografije: Janez Pukšič, Miran Kambič, Drago Holynski, Helena Rant,

Eva Rudolf, fototeka Gorenjskega muzeja

Prevod: David Limon

Jezikovni pregled: Irena Destovnik

Grafično oblikovanje in oblikovanje razstave: Barbara Bogataj Kokalj, Studio Aleja, d. o. o.

Tisk: Medium d.o.o.

Izdal: Gorenjski muzej, zanj Marija Ogrin

Naklada: 700 izvodov

Kranj, marec 2013

www.gorenjski-muzej.si

Pripravljeno ob 60-letnici Gorenjskega muzeja. Izdajo publikacije in razstavo sta omogočila Mestna občina Kranj in Ministrstvo za izobraževanje, znanost, kulturo in šport Republike Slovenije.

GORENJSKI
MUZEJ

