

Frolíková, Drahomíra

Hrnce, hrnky, hrnečky

In: *Archeologie doby hradištní v České a Slovenské republice : sborník příspěvků přednesených na pracovním setkání Archeologie doby hradištní ve dnech 24.-26.4.2006*. Dresler, Petr (editor); Měřínský, Zdeněk (editor). Vyd. 1. Brno: Masarykova univerzita, 2009, pp. 94-98

ISBN 978-80-210-4971-0

Stable URL (handle): <https://hdl.handle.net/11222.digilib/133205>

Access Date: 06. 12. 2024

Version: 20220831

Terms of use: Digital Library of the Faculty of Arts, Masaryk University provides access to digitized documents strictly for personal use, unless otherwise specified.

HRNCE, HRNKY, HRNEČKY

Drahomíra Frolíková-Kaliszová

Z výzkumu vrstev 9. stol. na Otakarově ulici v Uherském Hradišti bylo rekonstruováno 6 nádob, které lze rozdělit do tří velikostních kategorií. V největší z nich byly stopy červenofialového barviva, podle chemické analýzy organicko-rostlinného původu. Odtud se odvíjejí úvahy nad možným způsobem využití různě velkých nádob. U kuchyňské keramiky doby středohradištní nelze předpokládat používání soustavy původem římských jednotek objemu, protože ji nepotřebovaly ani hospodyňky, ani podle ní nebyli schopni vyrábět hrnci.

Raný středověk – Uherské Hradiště – velkomoravské hradisko – kuchyňská keramika – objemy nádob – hrnce – zásobnice

Archeologické bádání o keramice se soustřeďuje především na její typologii jako prostředek pro datování nálezových celků. Menší segment množiny bádání tvoří zkoumání způsobů výroby, protože ta z velké míry podmiňuje tvarové a výzdobné možnosti hrnců. Nejmenší pozornost byla věnována otázce objemů (Marešová 1980; 1983, 72–75; Bialeková–Tirpáková 1983; Tirpáková–Bialeková–Vlkolinská 1989; Fusek 2002; Kuna–Profantová 2005, 155–156) a prakticky nulová jejich účelu, s výjimkou diskuse o existenci či neexistenci funerální keramiky. Mlčky se předpokládá, že v hrncích se vařilo, v zásobnicích skladovalo, výjimečně byl hrnek použit jako schrána pokladu. Tento přístup je dán zlomkovitostí keramiky dochované na sídlištních – na střepu můžeme pozorovat tvar, případně technologické stopy, ale málokdy se podaří najít a identifikovat tolik střepů z jednoho hrnce, aby z něj bylo možno slepit celý profil, a aby mohl být rekonstruován a změřen jeho objem.

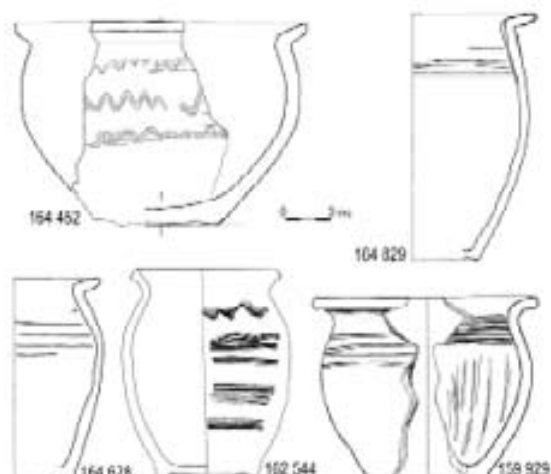
Celé tvary známe hlavně z hrobů a zde narazíme na první rozdíl mezi nádobami z pohřebišť a těmi ze sídlišť: zatímco z hrobů pocházejí nádoby vesměs menších rozměrů a objemů, ze sídlišť máme i nádoby větší a velké. D. Bialeková uvádí z hradiska Pobeďim 25 celých hrnců v objemech od 1/6 do 8 sextarií (1 sextarius rovná se 547 cm³; Marešová 1980, 36; při přepočítávání jsem zaokrouhlovala na 0,55 l), to znamená od 0,75 do 4,4 l, a z celého Slovenska až do objemu 11,5 l (Bialeková–Tirpáková 1983, 122, obr. 1, 132, tab. IX, 137). Souvěk pohřebišť v Uherském Hradišti–Sadec, poloha Horní Kotvice, vydalo 66 hrnců o vnitřních průměrech hrdla od 48 do 126 mm a objemech 0,135 až 1,63 l (Marešová 1983, 72–75). Jak K. Marešová, tak D. Bialeková se objemy nádob zabývaly se záměrem dokázat možnost, že hrnci v době Velké Moravy používali při výrobě římských měr, A. Tirpáková pak dokazovala, že objemy nádob lze zjistit výpočtem i z kresebné rekonstrukce. G. Fusek srovnal změřený objem 10 hrnců z Nitry–Šindolky s jejich objemy vypočtenými a zjistil, že u celých symetrických nádob je odchylka při výpočtu mezi -0,31 a +1,95 %, zatímco u dosádrovaných asymetrických nádob se objevily odchylky -16,71 až +31,92 %. To je z hlediska metodiky podstatné zjištění, protože středně velké a velké nádoby jsou zpravidla dosádrované

a asymetrické. Co se týče zjištěných objemů, pohybovaly se od 0,325 do 12,89 l. N. Profantová zjistila u 31 celých nádob pražského typu z Roztok u Prahy objemy od 0,2 (miniaturní nádobka) do 16 l a stručně se zmínila i o jejich účelu: nádoby do 1 l považuje za keramiku stolní, 1–2 l za nádoby k „výrobě a skladování“ mléčných výrobků, 3–7 l k vaření, 5–7 l pro přípravu luštěnin, a zásobnice měly objem více než 10 l (Kuna–Profantová 2005, 152–3, tab. 24, 156).

Z lokality Otakarova ulice v Uherském Hradišti z vrstev z druhé poloviny 8. až počátku 10. století je nyní v depozi-táři Slovákého muzea uloženo šest rekonstruovaných nádob různých velikostí. Každé byla změřena výška, průměr okraje, vnější průměr dna, výška hrdla v jeho nejužším místě a výška výdutí, na kresbě byly změřeny nejmenší vnitřní průměr hrdla a největší výdutí. Vnitřní průměr dna nemá smysl zjišťovat vzhledem k jeho oblé profilaci. U velkých nádob je z kolísání rozměrů jasně patrná jejich asymetričnost, protože hrnci při stavbě a obtáčení obtížně zvládal jejich hmotu. Křivost stěn se ještě zvětšila při slepování střepů a dosádrování tvaru. Objem byl zjišťován postupným plněním nádoby po nejužší průměr hrdla nejdostupnějším ze všech prostředků – vodou, nalévanou kuchyňskou odměrkou o obsahu 1 l s rýskami po 1 dl. U velkých nádob je hrdlo protáhlé, nelze přesně určit jeho největší zúžení, uvádím proto maximální míru až po místo, odkud se hrdlo zřetelně rozšiřuje nahoru. U největší zásobnice nebylo možno zjistit její úplný obsah, protože v oblasti hrdla a okraje nebyla zcela dosádrována. Další 3 nádoby 182 544, 184 462 a 164 829 jsou rekonstruovány pouze kresebně, jejich obsah podle rozměrů odhaduji na více než 1, ale méně než 2 litry.

Následující rozdělení nádob do kategorií podle velikosti je dáno stávající situací zpracování nálezového fondu z Uherského Hradiště, v němž zatím chybí kategorie nádob střední velikosti mezi 2 až 8 litry. Proto jsem do kategorie malé nádoby (obr. 1) prozatím zařadila všechny, které nepřesáhly výškou ani průměry 20 cm a obsahově 2 litry. Vidíme mezi nimi tvary hrncovitě, jejichž výška zřetelně převažuje nad průměrem výdutí i okraje (164 828, 182 544 a 164 829), miskou s průměrem výdutí i okraje větším než výška (184 462) i miskovitý hrnc s výškou zhruba rovnou průměru výdutí (159 929). Jen u této kategorie má smysl měřit objem na zlomky litru. Nápadná podobnost hrnců 164 828 a 164 829 není náhodná, byly nalezeny ve stejném objektu a spolu s dalšími střepy v něm nalezenými byly pravděpodobně vyrobeny jedním hrncířem či hrncířkou. Náleží mladšímu nálezovému horizontu, zatímco ostatní tři nádoby pocházejí ze staršího horizontu.

Velké hrnce (obr. 2) o shodném objemu 8 až 9 litrů reprezentují rovněž oba nálezové horizonty. Rozdíl mezi náplní po nejvyšší a nejvyšší část hrdla, která činí 1 cm výšky, znamená při průměru hrdla kolem 20 cm skoro o 1 litr náplně víc. Starší (163 520) má horší povrchovou úpravu, ale relativně tenčí stěny a stabilnější tvar se širším dnem a menšími průměry, mladší



Obr. 1. Nádoby malých objemů z Uherského Hradiště, Otakarovy ulice. Kresba K. Vytejková.

Abb. 1. Gefäße mit geringem Fassungsvermögen aus Uherské Hradiště, Otakar-Str. Zeichnung K. Vytejková.

(93 168), s kožovitě lesklým povrchem, měl původně obsah větší než změřený, protože uvnitř jsou stěny a dno v dosádrovaných místech až dvojnásobně silnější než originální střep.

Do kategorie zásobnic (obr. 3) jsem zahrнула dvě největší nádoby, 182 536 o objemu 14–15 litrů ze staršího horizontu a 165 686 o objemu přes 20 litrů z mladšího. Menší a starší zásobnicový hrnec má stěny uvnitř pokryté jemnými vodorovnými prasklinami a povrch lesklou, šupinovitě se odlupující vrstvičkou uvnitř černou, vně okrovou. Bez chemické analýzy nelze rozhodnout, zda jde o hrnčířskou úpravu povrchu přetahem nebo o stopy po náplni, pravděpodobnější je však jeví první možnost. Největší nádoba má stěny pečlivě obtočené téměř po celé výšce, jemně rytou výzdobu, profilovaný okraj. Nejzajímavější na ní jsou jasné stopy její náplně – slabě červenofialové zbarvení spodku nádoby od barviva organického, a to rostlinného původu (chemická analýza barviva byla provedena již v r. 1989). V zá-

sobnici tedy bylo zpracovávalo ovoce. Nejjednodušší je rozmačkání a procezení na šťávu. Kameninové nebo polévané hrnce velkých objemů jsou k tomuto účelu dodnes používány v domácnostech, ve kterých si ze zahradního ovoce vyrábějí domácí pochutiny. Druhou možností je zpracování plodů bezu chebdi nebo kaliny na barvivo (Opravil 1972, 21). Staří Slované sbírali lesní plody, z nichž barví borůvky, ostružiny, maliny, jahody, třešně, rybíz, trnky, černý bez (Hajnalová 2001, 105; Opravil 1972, 20). Obyvatelé ostrovního hradiště je pravděpodobně přinašeli z okolních strání, zarostlých porostem tohoto typu dodnes (nejblíže leží svahy pod Sadskou výšinou). Z botanických rozborů materiálu z Mikulčic známe pecky švestek a slivoní (vedle dalších druhů ovoce, které ale nebarví; Opravil 1972, 17) a není důvod, proč by nebyly pěstovány i ve staroměstské-uherskohradištské aglomeraci. Jestli se ve velkých zásobnicových hrncích ovoce již tehdy rozvářelo na marmeládu nebo povidla, to zatím nevíme. Rovněž další možné použití ovocné šťávy, jejíž část se mohla nechat zkvasit na ovocný burčák v dřevěných bečkách, je archeologicky nedoložitelné.

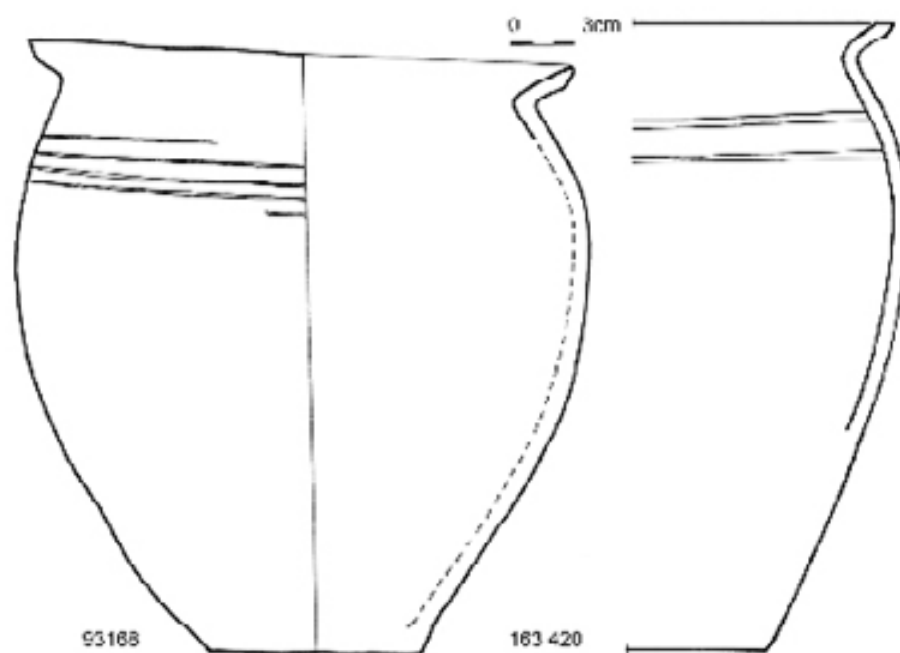
U ostatních nádob žádné průkazné stopy používání nejsou doloženy, musíme se proto spokojit s „kuchyňskými“ úvahami. Velké hrnce byly a někde ještě jsou používány pro uskladnění zásob vyškvařeného sádra, uvařených povidel a stočeného medu na zimu. Také v nich lze nechat zkvasit zelí, i když je to v dřevěném soudku praktičtější. Pokud Slované již tehdy nakládali okurky (semínka nalezená v Mikulčicích), nemohli tak činit do sklenic jako dnes, ale použili by asi soudek nebo větší hrnec. Rovněž pro příležitostné vaření piva na různé oslavy během roku by asi hospodyně (či snad hospodář?) používaly právě velké až zásobnicové hrnce. Hrnce-železnáky o velikosti 9–10 litrů stávaly v dobách nedávno minulých na okraji plotny sporáku či pece, aby byla stále po ruce zásoba teplé vody. U velké kamenné pece ve slovanském domě nepochybně měl své místo hrnec na vodu také. Nezapomínám na možnost uložení malé zásoby zrní ke spotřebě během několika dní, přestože se mi zdá pravděpodobnější, že bylo zavěšováno ve vacích na trámy, aby se k němu nedostaly myši.

Velikost hrnců, které hospodyně používala k vaření, se řídila množstvím strážníků v domácnosti. Je třeba brát v úvahu

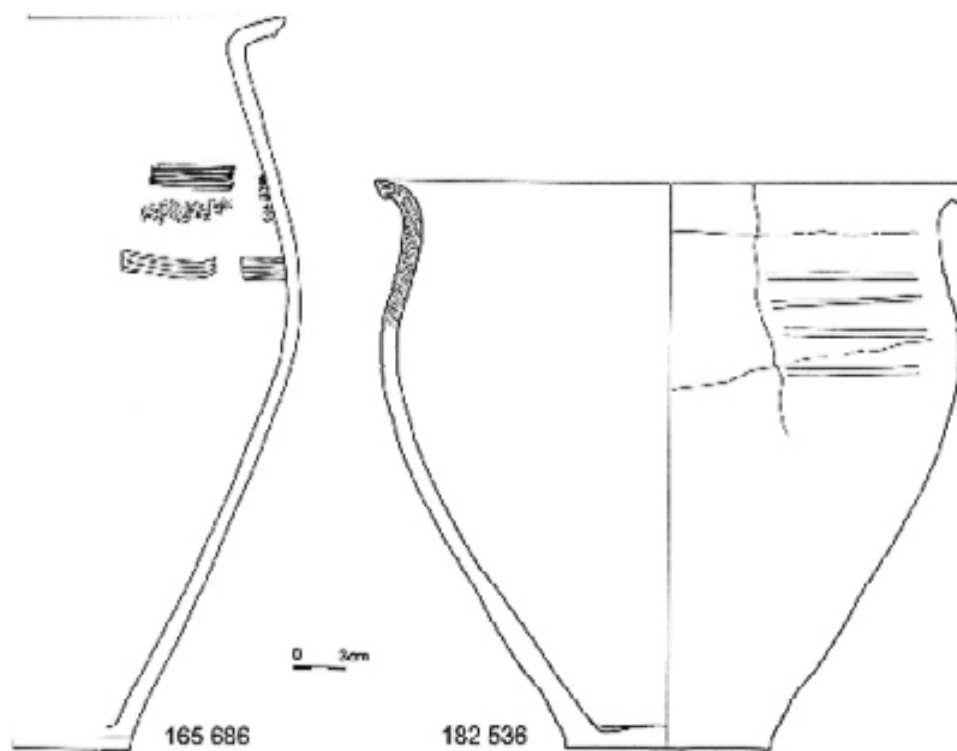
nádoba	objem	výška	Ø okraje	Ø dna	v. hrdla	v. výdutí	Ø hrdla	Ø výdutí	popis
164 828	0,9 l	13,5 cm	12 cm	8 cm	12 cm	9 cm	8 cm	11 cm	hrnek
159 929	0,9 l	13 cm	16 cm	8–9 cm	10 cm	7 cm	12 cm	13 cm	miskovitý hrnek
182 544		14,5 cm	10 cm	7 cm	12,5 cm	8,5 cm	8 cm	10,5 cm	hrnec
184 462		14 cm	20 cm	8 cm	11 cm	7 cm	16 cm	17 cm	miska
164 829		17 cm	17 cm	8,5 cm	15 cm	9 cm	12,5 cm	15 cm	hrnec
93 168	8–9 l	27,5 cm	26 cm	9–10 cm	26–26,5 cm	18,5 cm	21,5 cm	25,5 cm	velký hrnec
163 420	8–9 l	29–30 cm	24 cm	13 cm	28 cm	21 cm	19 cm	24 cm	velký hrnec
182 536	14–15 l	31,5–34,5 cm	30,5–31,5 cm	13 cm	30 cm	24 cm	28 cm	31 cm	zásobnice
165 686	přes 20 l	40–42 cm	29–30 cm	13 cm	36,5 cm	29 cm	23 cm	28 cm	zásobnice

Tab. 1. Objemy a velikosti celých nádob z Uherského Hradiště, Otakarovy ulice.

Tab. 1. Fassungsvermögen und Größen ganzer Gefäße aus Uherské Hradiště, Otakar-Str.



Obr. 2. Velké hrnce z Uherského Hradiště, Otakarovy ulice. Kresba autorky.
 Abb. 2. Großer Topf aus Uherské Hradiště, Otakar-Str. Zeichnung von der Autorin.



Obr. 3. Zásobnice z Uherského Hradiště, Otakarovy ulice. Kresba autorky.
 Abb. 3. Vorratsbehälter aus Uherské Hradiště, Otakar-Str. Zeichnung von der Autorin.

skutečnost, že při vaření musí být nádoby plněny jen do poloviny až dvou třetin, maximálně tři čtvrtin svého obsahu, při tvaru slovanských hrnců to znamená asi po největší výduť, aby vařící se voda nepřetékala z hrnce. Jaký má potom význam měření hladiny s přesností na milimetry a objemů na cm^3 ? A co se v nich mohlo vařit? Maso, zelenina, luštěniny, polévky s nejrůznějším obsahem. Těžko by se v nich mohly vařit sladké mléčné kaše, jaké známe my. Obilniny se musely nejprve rozvařit ve vodě a teprve rozvařená měkká hmota mohla být ochucena mlékem a medem. Ke zpracování mléka sloužily asi hlavně dřevěné nádoby, různé díže, hrotky, putýnky a máselnice, jež jsou doloženy v etnografických sbírkách muzeí a skanzenů. Menší hrnce mohly sloužit ke svařování mléka a jeho krátkodobému uchování, k přinášení oběda na pole nebo do lesa, příležitostně také polévky šestinedělce, do domu nemocného apod., jako to bylo zvykem na venkově až do nedávna. U miskovitého hrnce a misky předpokládám zhruba stejné využití jako u hrnců a hrnků stejného objemu. Jídlo u společného stolu se nabíralo dřevěnou lžící z dřevěné mísy a zapíjelo z dřevěných pohárků, protože sebemenší hrnek běžné slovanské keramiky má příliš drsný povrch a silný okraj, nepříjemný na dotek rtů. O stolování velmožů nemáme v archeologických nálezech, kromě vzácných střepů skleněných nádob, žádné doklady. Můžeme si představovat zdobně vyřezávané dřevěné nádoby a náčiní, u knížecího stolu i z barevných a drahých kovů, ale zatím nic z toho nebylo nalezeno.

Nakonec několik slov o terminologii, kterou jsem použila v nadpisu a v tabulce. V dnešní době označujeme jako hrnce veškeré, většinou kovové, nádoby používané k vaření (kromě specializovaných tvarů), které mají obsah 1 litr a víc. Hrnky, zpravidla porcelánové, používáme k pití, přičemž jejich obsah je od 2 dl do 5 dl, větší hrnek může být používán k ohřevu mléka apod. A když se řekne hrneček, představíme si malý hrníček do dětské ručky nebo jemný porcelánový s podšálkem na sváteční pití kávy nebo čaje. U slovanské keramiky by bylo možno zdobnělinu použít jen pro miniaturní nádobky. Pojem hrnek odpovídá menší nádobce, proto jsem ho použila pro nádobky o obsahu do 1 litru. Všechno, co je větší, jsou hrnce. Ty největší jsem označila jako zásobnice z toho důvodu, že naplněné je nelze běžně přenášet a jejich obsah musel být vybírán naběračkou nebo menší nádobkou.

Z úvah o použití nádob vyplývá, že slovanské hospodyně nepotřebovaly a nepožadovaly nádoby přesně daných objemů podle ustálené soustavy měř, ať už římských či jiných. Každá měla „v oku“ míru hrnce, kterým zrovna potřebovala doplnit vybavení své domácnosti a podle toho si u hrnčírů vybírala. Stejně tak hrnčír na základě zkušenosti odhadl, jaké množství hlíny bude potřebovat k výrobě hrnce požadované velikosti, ale určitě nebyl schopen vypočítat koeficient smrštění vlhké hlíny, aby si pak mohl vzít správné množství pro výrobu nádoby přesně daného objemu. Otázka měř, vah a objemů má v našem raném středověku místo jen v dálkovém obchodu, a ten se kuchyňské hrnčiny netýkal.

Soubor rekonstruovatelných nádob z Uherského Hradiště je zatím krajně omezený a já doufám, že se postupně podaří ho rozšířit a doplnit škálu velikostí. Byla bych ráda, kdyby můj diskusní příspěvek vedl k tomu, že se změřeni objemů dočkají i větší soubory nádob ze sídlišť na lépe prozkoumaných hradiskách, a že při dalším bádání bude překročena hranice archeologického typologizování směrem k poznávání života našich předků.

LITERATURA

- Bialeková, D.–Tirpáková, A., 1983:* Preukázateľnosť používania rímskych mier pri zhotovovaní slovanskej keramiky, *Slovenská archeológia* 31, 121–147.
- Fusek, G., 2002:* Objemy hrncovitých nádob zo stredovekého sídliska v Nitre-Šindolke, *Štúdiijné zvesti AÚ SAV* 35, 221–227.
- Hajnalová, E., 2001:* Ovocie a ovocnárstvo v archeobotanických nálezoch na Slovensku. Nitra.
- Kuna, M.–Profantová, N., 2005:* Počátky raného stredoveku v Čechách. Praha.
- Marešová, K., 1980:* Obsah a objem keramiky ze slovanského pohřebiště v Uherském Hradišti-Sadech, *Časopis Moravského muzea, Vědy společenské* 65, 33–46.
- Marešová, K., 1983:* Uherské Hradiště-Sady. Staroslovanské pohřebiště na Horních Kotvicích. Brno.
- Opravil, E., 1972:* Rostliny z velkomoravského hradiště v Mikulčicích (Výzkum z let 1954–1965), *Studie AÚ ČSAV v Brně*, roč. I, č. 2, Praha.
- Tirpáková, A.–Bialeková, D.–Vlkolinská, I., 1989:* The application of some mathematics-statistical methods in solving the possibility of exploitation of roman measures in manufacturing of slavice axe-shaped currency bars and pottery, *Slovenská archeológia* 37, 427–450.

DRAHOMÍRA FROLÍKOVÁ-KALISZOVÁ, Archeologický ústav AV ČR, Letenská 4, CZ-118 01 Praha; frolikova@arup.cas.cz

ZUSAMMENFASSUNG

Große und kleine Töpfe und Schüsseln

Die archäologische Erforschung der Keramik konzentriert sich vor allem auf ihre Typologie, weniger auf die Untersuchung der Art und Weise ihrer Herstellung, die geringste Aufmerksamkeit wurde ihren Volumina und praktisch überhaupt keine ihrem Zweck geschenkt. Man geht davon aus, daß in den Töpfen gekocht und in Vorratsgefäßen gelagert wurde. Ganze Formen kennen wir hauptsächlich aus Gräbern, und hier begegnen wir dem ersten Unterschied zwischen Gefäßen von Gräberfeldern und solchen aus Siedlungen. Während aus den Gräbern durchweg kleinere Gefäße stammen, fand man in Siedlungen auch größere bzw. große. Das Gräberfeld in Uherské Hradiště-Sady, Lage Horní Kotvice, gab 66 Töpfe mit Halsinnendurchmessern von 58 bis 126 mm und einem Volumen von 0,135 bis 1,63 l preis (*Marešová 1983, 72–75*). Aus slawischen Siedlungen der Slowakei wurden Gefäße mit einem Volumen von 0,75 bis 11,5 l gemessen (*Bialeková–Tirpáková, 1983, 122, Abb. 1, 132, Tab. IX, 137*).

G. Fusek verglich das gemessene Fassungsvermögen von 10 Töpfen aus Nitra-Šindolka mit ihren berechneten Volumina und stellte fest, daß bei nachvergipsten asymmetrischen Gefäßen Abweichungen von -16,71 und +31,92 % auftraten. Das ist im Hinblick auf die Methodik eine wesentliche Feststellung, weil mittelgroße und große Gefäße in der Regel nachvergipst und asymmetrisch sind.

Von der Fundstätte Otakar-Straße in Uherské Hradiště werden im Depositorium des Museums der Mährischen Slowakei

zur Zeit 6 rekonstruierte Gefäße verschiedener Größe aufbewahrt, die aus den Schichten des 8. bis Anfang 10. Jahrhunderts stammen. Bei jedem wurde Höhe, Raddurchmesser, Außendurchmesser des Bodens, Halshöhe an der engsten Stelle und Höhe der Ausbauchung vermessen, auf der Zeichnung wurden der kleinste Halsinnendurchmesser und die größte Ausbauchung vermessen (Tab. 1). In Anlage beigefügt werden drei nur zeichnerisch rekonstruierte Gefäße, deren Fassungsvermögen ich den Abmessungen nach auf zwischen 1 und 2 Liter schätze.

Der Kategorie Kleingefäße (Abb. 1) wurden all die zugeordnet, welche in Höhe und in ihren Durchmessern weniger als 20 cm erreichten und ein Fassungsvermögen von bis zu 2 l haben. Gefäße der Kategorie mittlerer Größe mit einem Fassungsvermögen von 2 bis 8 l fehlen unter den Funden aus Uherské Hradiště bislang. Zur Kategorie großer Töpfe (Abb. 2) zählen zwei Gefäße mit gleichem Volumen von 8 bis 9 l. Ein Unterschied im Volumen zwischen dem niedrigsten und höchsten Halsteil, was 1 cm in der Höhe ausmacht, bedeutet bei einem Halsdurchmesser um 20 cm fast 1 l mehr. In die Kategorie Vorratsbehälter (Abb. 3) habe ich die beiden größten Gefäße aufgenommen, und zwar 182 536 mit einem Volumen von 14–15 l, und 165 686 mit über 20 l Volumen.

Am größten Gefäß sind klare Spuren der Füllung zu sehen, eine schwache rot-violette Färbung des Gefäßbodens von einem organischen Farbstoff, und zwar pflanzlichen Ursprungs (die chemische Analyse des Farbstoffes wurde schon 1989 durchgeführt). Im Vorratsgefäß wurde folglich Obst verarbeitet, und zwar einige der intensiv färbenden Arten, ohne Holunder oder Schneeball zum Färben (*Opravil 1972, 21*), Heidelbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen, Johannisbeeren, Zwetschen, schwarzer Holunder als Nahrung oder Heilmittel (*Hajnalová 2001, 105, Opravil 1972, 20*). Die Bewohner der auf einer Insel liegenden, befestigten Siedlung haben sie wahrscheinlich in der Umgebung gesammelt. Aus botanischen Analysen sind uns aus Mikulčice Kerne von Zwetschgen und Pflaumen bekannt (neben weiteren Obstarten, die nicht färben, *Opravil 1972, 17*), und es gibt keinen Grund dafür nicht anzunehmen, daß sie auch in der Agglomeration Staré Město-Uherské Hradiště angebaut worden waren.

Bei den übrigen Gefäßen sind keine nachweisbaren Spuren einer Nutzung belegt. Töpfe mit einer Größe von 9–10 l standen noch vor kurzem am Rande einer Herd- oder Ofenplatte, damit warmes Wasser immer zur Hand war. Am großen Steinofen im slawischen Haus hatte zweifellos auch ein großer Wassertopf seinen Platz. Sonstige Verwendungsarten sind eher spekulativ. Die Größe der Töpfe, die von der Hausfrau zum Kochen benutzt wurden, richtete sich nach der Anzahl der Kostgänger im Haushalt. Und was hat darin gekocht werden können? Fleisch, Gemüse, Hülsenfrüchte, Suppen mit den verschiedensten Zutaten. Kleinere Töpfe haben zum Abkochen von Milch und ihrer kurzfristigen Lagerung dienen können, oder um Mittagessen auf das Feld oder in den Wald, gelegentlich auch Suppen zur Wöchnerin oder in das Haus eines Kranken zu bringen u.ä., so wie das bis vor kurzem auf dem Lande noch üblich war. Zum Essen bei Tisch haben sie wahrscheinlich nicht gedient, denn die übliche slawische Keramik hat eine zu rauhe Oberfläche und einen zu starken Rand, der für eine Berührung mit den Lippen unangenehm war. Man aß und trank offenbar aus Schüsseln und Bechern, die aus Holz waren.

Aus den Überlegungen über die Verwendung der Gefäße ergibt sich, daß die slawischen Hausfrauen keine Gefäße mit genau vorgegebenem Volumen nach einem festgelegten Maßsystem, etwa dem römischen oder einem anderen, benötigten und auch nicht verlangten. Jede von ihnen hatte ein „Augenmaß“ für den Topf, mit dem sie gerade die Ausstattung ihres Haushaltes ergänzen mußte oder wollte und hat ihn sich dementsprechend beim Töpfer ausgewählt. Ebenso hat auch der Töpfer aufgrund Erfahrungswerte abgeschätzt, welche Menge Ton er für die Herstellung eines Topfes der gewünschten Größe benötigen wird, jedoch war er bestimmt nicht dazu in der Lage, den Schrumpfkoeffizient feuchten Tons zu berechnen, um dann für die Herstellung eines Gefäßes mit genau vorgegebenem Volumen die richtige Menge davon zu nehmen. Die Frage der Maße, Gewichte und Volumina hat in unserem Frühmittelalter nur im Fernhandel Platz, und von dem war Küchengeschirr nicht betroffen.

Die Gruppe der rekonstruierten Gefäße aus Uherské Hradiště ist bislang äußerst begrenzt, und ich hoffe, daß es nach und nach gelingen wird, sie zu vergrößern und die Größenskala zu ergänzen.