

Dvorec Grinfels Grinfels Manor

Grinfels Manor

Dvorec Grinfels

Katalog občasne razstave
Temporary exhibition catalogue



Povej mi, kaj ješ, in povedal ti bom, kdo si

Živalski ostanki s poznosrednjeveškega in zgodnjenovoveškega dvorca Grinfels

Tell me what you eat and I will tell you what you are

Animal remains from the late medieval and early post-medieval Grinfels Manor

> dr. Borut Toškan

181 Povej mi, kaj ješ, in povedal ti bom, kdo si

Živalski ostanki s poznosrednjeveškega in zgodnjenovoveškega dvorca Grinfels

181 Tell me what you eat and I will tell you what you are

Animal remains from the late medieval and early post-medieval Grinfels Manor

183 Brskanje po kuhinjskem odpadu dvorjanov

183 Poking around in the kitchen refuse of the manor house dwellers

185 Jedilni list ponuja ...

185 On the menu

189 Več kot le meso

189 More than meat

192 Sklep

192 Conclusion

Povej mi, kaj ješ, in povedal ti bom, kdo si

Živalski ostanki s poznosrednjeveškega in zgodnjenovoveškega dvorca Grinfels

Tell me what you eat and I will tell you what you are

Animal remains from the late medieval and early post-medieval Grinfels Manor

> dr. Borut Toškan

Naslovna misel, ki jo je v začetku 19. stoletja izrekel francoski gurman Anthelme Brillat-Savarin, lepo ponazarja pomen prehranjevalnih praks za prepoznavanje temeljnih struktur vsakokratne človeške družbe. Malokaj namreč bolj na široko odstira pogled na življenjske razmere posameznih stanov in njihove kulturne ideje kot ravno jedi, po katerih so posegali. Ne preseneča torej, da raziskovalce srednjega in (zgodnjega) novega veka že tradicionalno privlačijo stare kuharske knjige, nasveti o primerni prehrani, priročniki o bontonu pri mizi pa tudi urbarji, mestni statuti, potopisi in kar je podobnih zapisov iz tedanjega časa, ki se vsaj mestoma dotikajo tematike prehrabnih navad (glej npr. Jerenec 2006; Hernja Masten 2006). Seveda pa se je pri tem treba zavedati tudi določenih omejitev. Tako denimo z listanjem po starih kuharskih priročnikih spoznavamo zgolj gosposko kuhinjo, medtem ko nam ostaja pogled na kmečke jedi bolj ali manj zastrt. Še več! Povsem enoten ni bil niti plemiški model prehrane, saj je bilo razkošje gurmanskih užitkov posameznega veljaka zelo odvisno od njegovih finančnih zmožnosti. Predvsem obubožano podeželsko plemstvo je bilo namreč marsikdaj razsipno le navzven, da bi ohranilo videz bogatašev, v resnici pa so bili varčni prav pri hrani (Hernja Masten 2006, 35).

V tem smislu je šibka točka mnogih tedanjih besedil tudi njihova prežetost z osebno noto avtorja. Vzemimo primer znamenitih popotniških dnevnikov Paola Santonina, italijanskega pravnika, ki je med letoma 1485 in 1487 kot tajnik spremljal oglejskega patriarha na službenih obiskih Koroške, Goriške, Kranjske in Štajerske (Santonino 1991). Avtor v njih

The title of this contribution is the famous quote from the French aphorist and gastronomic chronicler Anthelme Brillat-Savarin, from the early 19th century, which aptly illustrates the significance of dietary habits in identifying the basic structure of society at any given time. Not many things offer as deep an insight into the living standards of individual classes and their cultural perceptions as the food they eat. It is therefore hardly surprising that researchers of the medieval and (early) post-medieval periods are traditionally drawn to old cookbooks, dietary recommendations, guidebooks on table manners, but also rent rolls, city by-laws, travelogues and any other records that at least in part deal with the dietary habits of the day (see e.g. Jerenec 2006; Hernja Masten 2006). Having said that, these records come with certain limitations. For example, old cookbooks only relate the menu of the rich, while the diet of the peasant folk remains more or less unknown. Moreover, the diet of the nobility was not uniform, as the pleasures of the palate depended on the financial means of individual noblemen. Especially the impoverished rural nobility often led lavish lifestyles only on the outside, but otherwise economised, on food in particular (Hernja Masten 2006, 35).

Similar 'traps' await in the records that express personal views of the author. An instance of this can be seen in the travelogues of Paolo Santonino, an Italian lawyer, who accompanied the Archbishop of Aquileia on his official visits to the regions of Koroška, Goriška, Kranjska and Štajerska between 1485 and 1487, in the function of his secretary (Santonino 1991). The travelogues include long passages dedicated to

veliko prostora namenja opisu številnih bogatih pogostitev, ki jih je bila delegacija na poti deležna, kar je nedvomno dragocen vir podatkov o tedanjih pojedinah. A pozor! Za omenjene pogostitve so poskrbeli častni pripadniki deželnega višjega sloja, ki so morali biti zaradi visokega obiska še posebej slavnostno razpoloženi. Razkošnost ponudbe je zato ob takih priložnostih nedvomno presegala tisto iz njihovega vsakdanjega življenja, s skromnimi običaji preprostih ljudi pa je bila povsem neprimerljiva. Ker Santonino slednjih ni imel priložnosti spoznati, škofovski delegaciji izkazano gostoljubje pa je nanj očitno naredilo velik vtis, so njegove ocene kvalitete in količine jedil na kmečkih mizah večinoma zelo precenjene. Kot primer navedimo odlomek, v katerem ljudem iz savinjskega arhidiakonata pripisuje izredno razkošno in na pravljičnih količinah mesa slonečo prehrano, v primerjavi s katero jedi iz domačih krajev hudomušno označi kot tako rekoč postne (Santonino 1991, 90–91; Hundsbichler 1996, 190). Da gre pri tem vendarle za pretiravanje je mogoče slutiti iz piščevega opisa postave teh ljudi, ki da so grdi, pokvečeni (*deformes*). Opazka bi namreč utegnila kazati na razširjenost rahitisa, katerega pojav je v veliki meri povezan prav z nezadostno in neustrezno prehrano (Pleterski 2008).

Navedenim omejitvam navkljub, ostaja analiza virov upravičeno najpogostejše uporabljeno orodje zainteresiranih raziskovalcev, je pa seveda dobrodošlo, če ni tudi edino. V zadnjih letih se tako tudi pri nas kot dragocen dopolnilni pristop vse bolj uveljavlja arheozoologija, tj. analiza živalskih ostankov z arheoloških najdišč (npr. Bartosiewicz 2006; Toškan 2013a; Porenta s sod. 2016; glej tudi Ashby 2002; Bartosiewicz s sod. 2010). To pravzaprav ne preseneča, saj ob rastlinskih ostankih prav kosti predstavljajo najbolj neposredne sledi nekdanjih zajtrkov, malic, kosil in večerij. Sploh v primerih, ko se arheologi uspejo dokopati do deponij kuhinjskih odpadkov. Pri raziskavah Grinfelsa se jim je posrečilo prav to!

describing the sumptuous feasts held in their honour, which is certainly a valuable source of information on the kinds of food to be served on such occasions. We should bear in mind, however, that these feasts were prepared by the members of the provincial elite, who must have been particularly festively disposed on account of such an illustrious visit. The food on offer would certainly have exceeded what these nobles ate in daily life and would have been incomparable with the food consumed by the ordinary people. Santonino made no recorded acquaintance of the ordinary people and was clearly impressed by the hospitality extended to the ecclesiastical delegation, hence his accounts of the quality and quantity of food on the tables of the peasant population are, for the most part, greatly exaggerated. As an illustration, he describes the diet of the people from the Savinja Archdeaconry (*Archidiakonot von Saunien* in German) as rich and based on near fantastical amounts of meat, compared with which he likens the diet in his home region to one during fasting (Santonino 1991, 90–91; Hundsbichler 1996, 190). It is surely an exaggerated account, as can be deduced from the description he gives of the people – as being ugly, deformed (*deformes*). The note might even suggest widespread rickets, which is mainly caused by insufficient and inappropriate nutrition (Pleterski 2008).

The above limitations notwithstanding, analysing written sources rightfully remains the most common tool used by researchers. It is, however, desirable that other tools are used to complement it. Recent years have therefore brought an increasing number of archaeozoological analyses, in Slovenia as well, that examine the animal remains excavated at archaeological sites (e.g. Bartosiewicz 2006; Toškan 2013a; Porenta *et al.* 2016; also see Ashby 2002; Bartosiewicz *et al.* 2010). This is not at all surprising, as bones represent the most direct evidence of the former breakfasts, brunches, lunches, suppers and snacks, alongside plant remains, of course. Particularly where archaeologists get their hands on heaps of kitchen refuse. And the investigations at Grinfels have revealed just that!

Brskanje po kuhinjskem odpadu dvorjanov

Poking around in the kitchen refuse of the manor house dwellers

Ko je jeseni leta 2014 ekipa Koroškega pokrajinskega muzeja raziskala 15-metrski odsek brežine platoja, na katerem je bil sredi 13. stoletja postavljen stolpasti dvor Grinfels, so med drugim našli tudi na 1566 ostankov živalskih kosti in zob (*tabela 1*). Z izjemo dveh kostnih odlomkov prašiča ter po enega goveda in drobnice (*tabela 1*: SE 907) je bil zbir datiran v čas od 13. do 16. stoletja. Raziskano območje leži SV od odkritih stavbnih ostalin, na predelu, ki je bil v uporabi kot dvorjanski (!) odpad. Da bi na istem mestu deponirali (tudi) odpadke iz pripadajočih gospodarskih poslopij ni verjetno, saj so ta ležala nekaj metrov nižje na drugi strani ceste.¹ Klančina platoja pa kot kaže ni odvrčala (potepuških) psov. Veliko najdenih živalskih kosti (N = 101 oziroma 6,5%) je bilo namreč obgrizenih (*slika 2a*), kar daje slutiti, da kuhinjskih odpadkov niso sproti zasipavali. Na enem od kostnih drobcev so bile prepoznane celó raze, ki jih je s sekalci izdolbel glodavec (*slika 2b*). Na podlagi dimenzije raz bi lahko sklepali, da je šlo najverjetneje za podgano.

In the autumn of 2014, the team from the Carinthian Regional Museum (Koroški pokrajinski muzej) investigated a 15-metre-long area along the edge of the terrace onto which Grinfels Manor was constructed in the mid-13th century. The excavations yielded numerous small finds that included 1566 pieces of animal bones and teeth (*Table 1*). The assemblage spans from the 13th to the 16th centuries, with the exception of two bone fragments of a pig, one of cattle and one of an ovicaprid (*Table 1*: SU 907). The investigated area lies northeast of the detected building remains and has been used as a refuse dump of the manor proper. It is not likely that the same spot would have been used to dump refuse (also) from the associated outbuildings, as these were located several metres down the slope and on the other side of the road.¹ The slope apparently did not discourage (stray) dogs, as indicated by the high number of bones (N = 101 or 6.5%) with gnaw marks (*Fig. 2a*); this also suggests that kitchen refuse was not regularly covered over. One of the bone fragments even shows marks left by a rodent with its incisors (*Fig. 2b*); the size of the marks suggests a rat.

183

	Takson Taxon	Časovni razpon (v stoletjih) / Time span (in centuries)					Σ
		13. (SE 912)	14.-16. (SE 903,908)	15.-16. (SE 909)	13.-16. (mešano/mixed)	19. (SE 907)	
	Drobnica/Ovicaprids <i>Caprinae</i>	4	185	6	2	1	198
	Govedo/Cattle <i>B. taurus</i>	6	145	5	3	2	160
	Prašič/Pig <i>S. domesticus</i>	9	125	2	3	1	141
	Pes/Dog <i>C. familiaris</i>	-	1	-	-	-	11
	Poljski zajec/Hare <i>L. europaeus</i>	-	2	-	-	-	2
	Zajec ali kunec/Hare or rabbit <i>Lepus / Oryctolagus</i>	-	2	-	-	-	2
	Srna/Roe deer <i>C. capreolus</i>	-	1	-	-	-	1
	Kokoš/Chicken <i>G. domesticus</i>	1	3	-	-	-	4
	Gos/Goose <i>Anser sp.</i>	-	1	-	-	-	1
	Ptice/Birds gen. et spec. indet. <i>Aves</i>	-	1	6	-	-	1

Tabela 1: Zastopanost posameznih živalskih vrst po stratigrafskih enotah (SE).

Table 1: Representation of individual taxa according to stratigraphic units (SU).

¹ Glej prispevek Saše Djura Jelenko v tem katalogu.

¹ See the contribution by Saša Djura Jelenko in this publication.

V analiziranem arheozoološkem gradivu je zastopanih najmanj devet različnih vrst. Prevladujejo sesalci, s šestimi koščicami pa so zastopane tudi ptice. Skupni delež govejih, ovčjih, kozjih in prašičjih ostankov presega 97 odstotkov, kar je pravzaprav pričakovano. Od domačih živali je treba omeniti še psa in kokoš, morda pa tudi gos. Slednja je v gradivu zastopana z eno samo najdbo (*slika 1a*), ki bi načeloma lahko pripadala tudi divji sivi gosi. Navsezadnje je veljala divja perjad v tedanjem času za še posebej imenitno jed (Albarella, Thomas 2002, 29; Hepe 2016, 60). Po drugi strani pa je treba poudariti, da je bila v poznem srednjem veku reja gosi vsaj na Koroškem in Štajerskem že zelo razvita. Kot v splošnem opisu prebivalstva piše Santonino (1991, 37), imajo ljudje povsod v Zilji, zgornji Koroški in vzhodni Tirolski gosi na pretek, zato pa tudi najnižji kočarji postelje s pernicami. Med njegovim opisovanjem savinjskega arhidiakonata pa lahko celó preberemo, kako »/.../tam vidiš vsepovsod toliko gosi in rac, da jih več nisem videl nikjer drugje« (Santonino 1991, 91). Seveda so bile te živali vključene tudi v naturalne dajatve plemstvu (Stopar 2005, 82).

The analysis of the archaeozoological material revealed at least nine different animal taxa. Most finds belonged to mammals, six bones also to birds. The total share of cattle, sheep, goat and pig remains exceeds 97%, which is a predictable result. Domestic animals also include dog, hen and possibly goose; the last species is represented with a single bone fragment (*Fig. 1a*), which might actually belong to a wild greylag goose rather than to a domestic goose. It is noteworthy in this regard that, in the Late Middle Ages, wild birds were considered a particularly delicious meal (Albarella, Thomas 2002, 29; Hepe 2016, 60). On the other hand, rearing geese in this period, at least in the regions of Koroška and Štajerska, was already well developed. Paolo Santonino, in his general description of the inhabitants of the Zilja Valley (*Gail* in German), upper Koroška and eastern Tyrol (1991, 37) notes that the people there have plenty of geese, hence even the lowliest of cottagers have eiderdowns on their beds. His description of the Savinja Archdeaconry even includes a passage where he writes that one can see as many geese and ducks as nowhere else (Santonino 1991, 91). These animals were also part of the payment in kind to the nobility (Stopar 2005, 82).



Slika 1: Odlomek stegenice brččas domače gosi (a) in spodnja čeljustnica poljskega zajca (b). Foto Tin Valoh.

Fig. 1: Fragment of a femur that may have belonged to a domestic goose (a) and the mandible of a European hare (b). Photo: Tin Valoh.

Nabor lovnih vrst vključuje srnjad in poljskega zajca (*slika 1b*). Meso obeh je bilo nedvomno zelo cenjeno (Preinfalk 1998, 28–30) in praviloma dostopno le višjemu sloju. S parom velikostno nekoliko izstopajočih kočnikov bi utegnil biti v gradivu zastopan tudi divji prašič, še ena od »zvezd« plemiške kuhinje. Sicer bi lahko oba omenjena zoba pripadala

The hunted animals include roe deer and hare (*Fig. 1b*). The meat of both species was certainly very sought after (Preinfalk 1998, 28–30) and mainly only accessible to the higher classes. The analysed faunal material also includes a pair of suid molars, the slightly larger size of which might suggest a wild boar, another of the 'stars' of the nobleman's cuisine. However, they might also belong

križancu med divjim merjascem in domačo svinjo. Ti na Slovenskem niso redki niti danes, zaradi pretežno proste reje domačih prašičev v poznosrednjeveškem in zgodnjenovoveškem času pa so morali biti takrat še veliko številčnejši.

to a hybrid between a wild hog and a domestic sow. These are not uncommon in Slovenia today, but must have been much more numerous in the late medieval and early post-medieval times because of the largely free-range breeding.

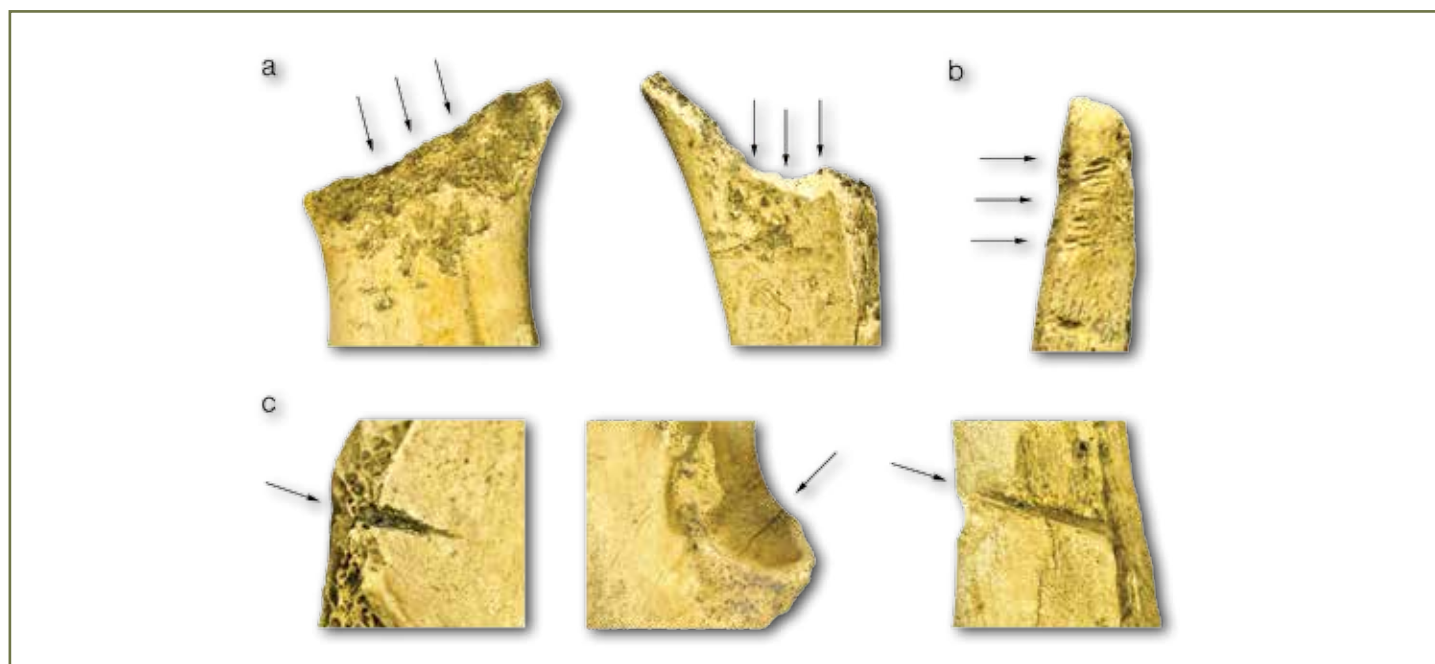
Jedilni list ponuja ...

On the menu

Na analizirane živalske ostanke z Grinfelsa lahko upravičeno gledamo kot na ostanke dvorjanskih zajtrkov, kosil, malic in večerij, od skromnejših obrokov pa vse do razkošnih poedin. O tem navsezadnje pričajo tudi sledi uporabe mesarskih sekir in nožev, ki so bile opažene na kar petih odstotkih vseh izkopanih kostnih najdb (slika 2c). Poglejmo si torej nekatere podrobnosti o gurmanskih užitkih, ki so se jim predajali tedanji stanovalci dvor(c)a.

The analysed bone remains from Grinfels can certainly be interpreted as the remains of the meals of the manor-dwellers, ranging from light snacks to sumptuous banquets. Evidence of this can also be found in the marks left behind by choppers and butcher's knives, observed on as much as 5% of all excavated bone finds (*Fig. 2c*). We should therefore take a closer look at some of the details connected with the gastronomic delights enjoyed by the inhabitants of the manor house.

185



Slika 2: Izbor najdb s sledmi pasjih ugrizov (a), podganjega (?) glodanja (b) in človekovih aktivnosti (urezi, zasekanine; c). Foto Tin Valoh.

Fig. 2: Select bone fragments with dog (a) and possibly rat gnawing marks (b), as well as traces of human activities (cut marks, chop marks; c). Photo: Tin Valoh.

Najprestižnejše jedi so kuharji pripravljali iz divjačinskega mesa, tako kot tudi sicer na gradovih, dvorih in dvorcih tedanjega časa v tem delu Evrope (Bartosiewicz 1999, 142–144; Salvadori 2003, sl. 2; Krauskopf 2005; Trbojević Vukičević s sod. 2010, 242, 244; Toškan 2013a; Porenta s sod. 2016, 362–363; glej tudi Santonino 1991, 11, 19, 22, 36, 60, 90). Višji sloj, ki je imel edini lovno pravico, je namreč na tak način izkazoval svoje razkošje in statusno nadmoč. Sodeč po pisanju Paola Santonina (1991, 11, 15, 19, 22, 26, 33, 35–36, 39, 57, 60, 74, 83) so na slavnostnih pojedinah pogosto postregli tudi s petelinom (oziroma piščancem, kopunom) in svinjskim mesom oziroma slanino. Veljaki z Grinfelsa v tem niso bili nikakršna izjema (*tabela 1*).

Svinjina je v srednjem veku nasploh veljala za najbolj cenjeno vrsto rdečega mesa domačih živali. Čeprav je prašič nezahtevna žival, primerna celo za rejo znotraj posameznega mestnega gospodinjstva, je namreč prašičereja v večjem obsegu zahtevala dostop do gozdov, kjer so se te živali prosto pasle. Ker je bilo upravljanje z gozdovi v domeni cesarja oziroma njegovih vazalov, je pravzaprav razumljivo, da so prašičji ostanki zares številčno zastopani skoraj samo v okviru gradov in dvorov (Toškan 2013a, 80–86 in tam navedena literatura). To se je odražalo tudi na visoki tržni ceni teh živali, kar lepo ponazarja zapis Santonina (1991, 91) o razmerah konec 15. stoletja v Savinjski dolini: «/.../ Gos se prodaja po pet soldov, raca za tri, kokoš za dva ali kvečjemu tri, kopun za štiri, tele za dvajset, petindvajset ali največ trideset soldov, tudi če je zelo spitano, velik zelo rejen prašič en ducat (= okvirno 100 soldov; Mihelič 1997, 4)».

Vendar visok delež prašičjih najdb v gradivu z Grinfelsa ne presega deleža goveda ali drobnice, kot je slučaj pri večini drugih tedanjih objektov višjega statusa v tem delu srednje Evrope. Zakaj tako? Razloge kaže iskati v slabši zastopanosti prašičem ljubih plodonosnih listavcev v tedanjih gozdovih (Zwitter 2014a, 318–324, 347), v manjši meri pa tudi v poudarjeni reliefni razgibanosti krajine. Takšno okolje je bilo nedvomno primernejše za rejo goveda in drobnice, čemur se je lokalna živinoreja v zgodovini

Game was used in the most prestigious dishes, in accordance with the usual practice at castles and manor houses of the day in this part of Europe (Bartosiewicz 1999, 142–144; Salvadori 2003, Fig. 2; Krauskopf 2005; Trbojević Vukičević *et al.* 2010, 242, 244; Toškan 2013a; Porenta *et al.* 2016, 362–363; also see Santonino 1991, 11, 19, 22, 36, 60, 90). The upper classes, the only ones with the right to hunt, used it to show off their wealth and superior status. Paolo Santonino (1991, 11, 15, 19, 22, 26, 33, 35–36, 39, 57, 60, 74, 83) also mentions that cock (or chicken, capon) and pork meat or bacon was often served at banquets. The dignitaries at Grinfels were no exception in this sense (*Table 1*).

In the Middle Ages, pork was generally the most sought after red meat of domestic animals. Although pigs are not a demanding species, even suitable to be kept in urban environments, breeding on a large scale demanded access to forests where the animals could graze freely. As forest management was in the domain of the emperor and his vassals, it is understandable that pig remains are only very numerous represented at castles and manor houses (Toškan 2013a, 80–86 with references). This was also reflected in the high price of these animals, as illustrated in the passage by Santonino (1991, 91) who describes the situation in the Savinja Valley in the late 15th century and states that a goose was worth five solidi, a duck three, a hen two or three at most, a capon four, a calf 20, 25 or 30 solidi at most even if well nourished, a large and well-fed pig one ducat (= roughly 100 solidi; Mihelič 1997, 4) and so forth.

Although very high, the share of pig remains at Grinfels does not exceed the share of cattle or ovicaprids, as is the case in most other high-status buildings of the time in this part of central Europe. The main reason for this must be sought in the lack of fruit-bearing deciduous forest trees important in free-range pig breeding (Zwitter 2014a, 318–324, 347). Moreover, the mountainous terrain of the region is certainly better suited for breeding cattle and ovicaprids, which inevitably crafted the shape of local animal keeping through time (Toškan, Dirjec

vseskozi prilagajala (Toškan, Dirjec 2009; Zwitter 2014b, 213–215). Morda je tudi ta okoliščina botrovala nadpovprečno razviti reji gosi (glej zgoraj). Te ptice dajejo namreč poleg mesa, jajc in perja tudi odlično mast, ki je utegnila predstavljati dragocen nadomestek za brščas primanjkujočo svinjsko mast.

Načeloma bi k skromnejši zastopanosti prašičjih ostankov v gradivu z Grinfelsa lahko prispeval tudi nekoliko nižji status njegovih stanovalcev, vendar se zdi to na podlagi razpoložljivih arheozooloških podatkov manj verjetno. Poseganje po svinjini naj bi se namreč na prehodu iz poznega srednjega v zgodnji novi vek praktično prepolovilo (*slika 3*; glej tudi *tabelo 1*), pa čeprav je dvor ravno v tem času močno pridobil na pomenu. Zakaj? Konec 15. stoletja so Habsburžani razmeroma enostavno stolpasto stavbo, ki je dotlej služila kot dom ene od lokalnih ministerialskih družin, izbrali za novo središče gornjeguštanskega gospodstva, zaradi česar so ga tudi temeljito obnovili in povečali.² O razkošnejših bivanjskih razmerah v tem času priča tudi zbir lončenine,³ čeprav je treba poudariti, da sama opremljenost gradov/dvorov ne omogoča vedno jasnega razlikovanja med poslopji osebno svobodnega plemstva in tistimi ministerialov (Krauskopf 2005, 56–57).



Slika 3: Delež zastopanosti drobnice, goveda in prašiča v gradivu iz SE 908 (pretežno iz 14. in 15. stoletja) in SE 903 (pretežno iz 15. in 16. stoletja).

² Glej prispevek Igorja Sapača v tem katalogu.

³ Glej prispevek Saše Djura Jelenko v tem katalogu.

2009; Zwitter 2014b, 213–215). The rather limited pig husbandry may even have been one of the causes for the well-developed goose rearing (see above). Apart from meat, eggs and feathers, these birds also provide excellent fat, which may have been a valuable substitute for the presumably less abundant lard.

What about the possibility of the low share of pig remains at Grinfels having been influenced by the slightly lower status of its dwellers? According to the available archaeozoological data, such a hypothesis is not probable: we have observed that the amount of pork remains decreased almost by half at the transition from the late medieval to the early post-medieval period (*Fig. 3*; also see *Table 1*) in spite of the fact that the site gained in importance at the same time. In the late 15th century, the Habsburgs chose the relatively simple tower court, which had previously housed one of the local ministerial families, as the new centre of the Gornji Guštanj estate, at which time the building was extensively renovated and enlarged.² The more luxurious living conditions are also reflected in the recovered ceramic assemblage,³ although it should be stressed that the furnishings of castles/manor houses alone do not enable a clear distinction between the buildings of the freeborn nobility and those of the ministerials (Krauskopf 2005, 56–57).



Fig. 3: Shares of ovicaprids, cattle and pig among the bone finds from SU 908 (mostly 14th and 15th centuries) and SU 903 (mostly 15th and 16th centuries).

² See the contribution by Igor Sapač in this publication.

³ See the contribution by Saša Djura Jelenko in this publication.

Zanimivo je, da je bil na las podoben razvoj dogodkov ugotovljen tudi v Slovenj Gradcu. V poznosrednjeveških kontekstih z južnega obrobja obrambnega Schulthauzingerjevega stolpa namreč prevladujejo ostanki prašiča in jelenjadi (Snoj 1995, sonda B), s poznejšo prezidavo omenjene stavbe v razkošnejši in upravno pomembnejši dvorec Rotenturn pa je delež prašičjih najdb zdrknil na zgolj dobrih deset odstotkov (Toškan, Dirjec 2011). Zdi se, da je zaradi povečane ponudbe svinjine na zgodnjenovoveških tržnicah ta postopoma izgubljala pridih prestižnosti. Po prefinjenosti so jo nadomestili fazani, jerebice in druge ptice, sadje ter predvsem velika poraba tedaj še zelo dragih začimb. Tudi glavni poudarek gosposke mize ni bil več namenjen veliki količini ponujenih živil, pač pa pripravi jedi, njihovi obliki, videzu in barvi, obrednosti postrežbe, načinu predstavitve jedi, »lepemu vedenju« gostov pri mizi ipd. (Jerenec 2006).

188

S svinjino, perutnino in divjačino so na Grinfelsu navadno postregli takrat, ko se je pojavila potreba po razkazovanju razkošja. Vsakdanji obroki so namesto tega bistveno pogostejše vključevali ovčje in predvsem goveje meso (*tabela 1*). Občasno sta se na mizi znašli tudi kulinarično nekoliko bolj cenjeni teletina in jagnjetina. Med dvema ducatoma govejih najdb, ki so dovoljevale vsaj približno oceno starosti živali ob zakolu (Silver 1969; Payne 1973; Grant 1982), jih je namreč tretjina pripadala mladim primerkom. Podobno razmerje je bilo ugotovljeno tudi pri drobnici (9/32), kjer pa lahko domnevamo, da je bil zakol do leta dni starih živali celó znatno večji. Na to kaže zgoraj že omenjeno veliko število obgrizenih kosti, pri čemer je znano, da lahko psi med prehranjevanjem uničijo tudi preko osemdeset odstotkov okostja mladih ovc in koz (Munson 2000, 399).

Daleč najvišji delež mladičev je bil ugotovljen pri prašiču. Izmed 17 najdb, ki so omogočale okvirno oceno starosti ob zakolu (Silver 1969; Rollet, Chiu 1994), je namreč nad tri leta stari živali pripadal le en sam zob. Ugotovitev je pričakovana, saj je bila edino prašičereja v celoti usmerjena v prirejo mesa in maščob. Takšna usmeritev pa vedno narekuje večinski zakol mlajših, kulinarično zanimivejših živali.

Interestingly, the analysis of the roughly contemporaneous animal bone remains from Slovenj Gradec gave strikingly similar results. The late medieval contexts excavated at the southern edge of the Schulthauzinger's fortified tower predominantly yielded the remains of pigs and red deer (Snoj 1995, Trench B), while the share of pig remains from the renovated building, turned into the more lavish and administratively important Rotenturn Manor, decreased to a mere 10% (Toškan, Dirjec 2011). It seems that the increased offer of pork on the early post-medieval markets also caused it to lose some of its prestige. In that sense, it was replaced by pheasants, partridges and other birds, fruit and most importantly the increased use of the still very expensive spices. The main characteristic of the nobleman's table was no longer the amount of the food served, but rather its preparation, shape, appearance and colour, the rituals of serving food, presentation, table manners and so forth (Jerenec 2006).

Pork, poultry and game was served at Grinfels whenever there was a need for a show of wealth. To the contrary, everyday meals much more frequently included mutton and even more so beef (*Table 1*), occasionally also the culinarily more interesting veal and lamb. Of the two dozen cattle bone fragments that allowed the age-at-death to be estimated (Silver 1969; Payne 1973; Grant 1982), a third belonged to juveniles. A similar ratio has been observed in ovicaprids (9/32), though here the share of up to a year old animals may be greatly underestimated. This is inferred from the above-mentioned high share of gnawed bones, as it is known that scavenging dogs may destroy even over 80% of the skeletons of young sheep and goats (Munson 2000, 399).

By far the highest share of young animals has been observed in pigs. Of the 17 fragments that allowed the age-at-death to be estimated (Silver 1969; Rollet, Chiu 1994), a single tooth belonged to an animal over three years of age. This is an anticipated observation, as pigs were the only animals to be bred exclusively for meat and fat.

Več kot le meso More than meat

Velik gospodarski pomen domačih živali v srednjeveški in zgodnjenovoveški družbi je bil v pomembni meri vezan na njihovo vlogo pri zagotavljanju potrebnih količin mesa, nepogrešljivo pa je bilo tudi izkoriščanje njihove vlečne sile (govedo), striženje runa (ovca) in prireja mleka (koza, ovca, govedo) (glej npr. Zwitter 2014b, 211–215, 223–225). Prav izkoriščanje teh t. i. sekundarnih proizvodov je večinoma tudi določalo politiko reje, vključno z izbiro optimalne starosti ob zakolu. S kulinarčnega zornega kota bi bilo namreč v zakol najbolj smiselno pošiljati mlade živali, ki jih odlikujeta posebej okusno meso in relativno velik prirast mase na enoto vloženega dela (npr. Munson 2000, 395). V nasprotju s tem kažejo dejanski podatki zelo solidno, pri govedu celo večinsko poseganje po mesu odraslih živali, čemur se je povečini podrejalo tudi plemstvo. Posebej zanimivo najdbo z Grinfelsa v tem kontekstu predstavlja par govejih prstnic, na katerih je prišlo do razvoja specifičnih kostnih deformacij, t. i. eksostoz (slika 4). Njihovemu nastanku naj bi namreč botrovala izpostavljenost ponavljajočemu fizičnemu stresu zaradi večletnega izkoriščanja teh živali pri delu na polju in v transportu (prim. Bartosiewicz s sod. 1997).

Domestic animals in the medieval and early post-medieval economy were of great significance as a source of meat, but were also indispensable as draught power (cattle) and as a source of fleece (sheep) and milk (goat, sheep, cattle) (see e.g. Zwitter 2014b, 211–215, 223–225). It is, in fact, the exploitation of these secondary products that dictated the breeding policy, including the optimal age for slaughtering animals. From the culinary point of view, it makes most sense to slaughter animals at a young age, when the meat is at its most tasty and the quantity of meat gain per unit of work put in is relatively high (e.g. Munson 2000, 395). Contrary to this, archaeozoological analyses have shown a very frequent, in cattle even majoritarian consumption of the meat of adult animals, for the most part also respected by the nobility. At Grinfels, an interesting find in this sense is a pair of cattle phalanges that showed specific bone deformations, so-called exostoses (Fig. 4). These develop in consequence of prolonged physical stress and are thus related to heavy draught exploitation (cf. Bartosiewicz *et al.* 1997).

189



Slika 4: Prva prstnica goveda z deformacijami, nastalimi zaradi intenzivnega izkoriščanja živali kot delovno živino (levo). Za primerjavo je podana enaka kost brez opaznih patoloških pojavov (desno). Foto Tin Valoh.

Fig. 4: Cattle first phalanx showing deformation caused by intense exploitation as draught animal (left). For comparison, a specimen of the same skeletal element without pathological formations is shown on the right. Photo: Tin Valoh.

Zamik zakola v višjo starost je bil pri govedu utemeljen tudi zaradi prireje mleka, čeprav je bila v tem smislu bržčas pomembnejša drobnica. Podatki za mlečnost (sicer istrskih) ovc iz sredine 16. stoletja kažejo, da je dala ena žival v najboljšem primeru liter mleka na dan in torej do 40 litrov na tri mesece molže. Ker je za kilogram svežega sira potrebnih šest do sedem litrov mleka, je dala ovca slabšemu ovčarju dobre štiri, izurjenemu pa tudi do 8 kg sira letno (Pleterski 2008, 83). Ob tem je bila ovca gospodarsko pomembna tudi zaradi runa. Podatki za zgodnjenovoveško Angliji denimo kažejo, da je bil letni iztržek od prodaje runa posamezne ovce primerljiv s tretjino vrednosti njenega mesa, podobno razmerje pa naj bi veljalo tudi za Apeninski polotok (Munson 2000, 397). Ne preseneča torej, da je ocena starosti ob zakolu v primeru drobnice z Grinfelsa pokazala na višek pri tri do petletnih živalih. Gre namreč za starost, pri kateri meso še ne izgubi svoje kulinarične vrednosti, hkrati pa je lahko kmet s takšnim pristopom vsaj nekaj sezon pridobival tudi runo in mleko (Albarella 1997, 24).

Zgoraj omenjeni višek v zakolu pa bržčas ni bil edini. Tudi v primerih, kjer so kmetje sicer stremeli k izkoriščanju runa in/ali mleka, je bil namreč pomemben del jagnjet/kozličev iz populacije izločen še pred dopolnitvijo poldruega leta starosti (Munson 2000, 401–404). Žal so velik del ostankov teh živali v primeru Grinfelsa zelo verjetno uničili psi, kar nekaj manjših zob in kosti oz. kostnih odlomkov pa je bilo bržčas med izkopavanji preprosto spregledanih. Zaradi časovne stiske je bilo namreč najdišče v celoti raziskano z ročno metodo dela, s katero pa je drobne najdbe težko zaslediti (Toškan 2015). Podatki o zastopanosti posameznih skeletnih elementov so s tem v zvezi zelo zgovorni. Poglejmo si primer zob! S posameznimi izoliranimi kočniki kot razmeroma velikimi zobmi so bile v analiziranem gradivu zastopane vse pomembnejše vrste domačih živali, od manjših sekalcev in ličnikov pa zbir vključuje le goveje in prašičje primerke (*tabela 2*). Še izrazitejša je razlika pri prstnicah in, denimo, zapestnih oziroma gleženjskih kosteh; izmed skupno 32 ostankov omenjenih skeletnih elementov jih je bilo namreč govedu pripisanih kar 25.

The greater age-at-death for cattle also makes sense because of milk production, though sheep and goats were of an even greater importance in that sense. The lactation data for (albeit Istrian) sheep from the mid-16th century show that one animal produced up to a litre of milk per day, i.e. up to 40 litres per three months of milking. Six to seven litres of milk are needed to make a kilogram of fresh cheese, which means that one sheep would have provided over 4 kg of cheese annually if the sheep herder were less experienced and up to 8 kg if he were well versed in the process (Pleterski 2008, 83). Sheep would also have been important for their fleece. The data for the early modern England show that the annual clip was worth one-third of the meat value of a sheep; a similar ratio has been established for the Apennine Peninsula (Munson 2000, 397). It is therefore not surprising that the age-at-death analysis of the ovicaprids at Grinfels showed a peak at three to five years of age. This is the age at which the meat still has its culinary value, while the animal would have provided the owner with at least a few seasons worth of fleece and milk (Albarella 1997, 24).

Even with farmers striving to produce fleece and/or milk, however, a significant share of lambs/kids was slaughtered before reaching one-and-a-half years of age (Munson 2000, 401–404). Unfortunately, in the case of Grinfels, a high share of the bone remains of these young animals was presumably destroyed by dogs (see above). In addition to this, several small teeth and bones must have been overlooked by the excavators, as time constraints only allowed for manual collection, which is known to always be biased in favour of the larger elements (Toškan 2015). The data on the representation of individual skeletal elements are very revealing in this regard. The analysed teeth from Grinfels, for instance, show that the recovered molars, which are relatively large teeth, belong to all the important domestic taxa, while the smaller incisors and premolars only belong to cattle and pig (*Table 2*). An even more marked difference can be observed for phalanges, carpals and tarsals, where 25 of the total 32 bones belonged to cattle.

 Govedo/Cattle			 Drobnica/Ovicaprids			 Prašič/Pig		
Sekalci Incisives (> 2 cm)	Ličniki Premolars (> 2 cm)	Kočniki Molars (> 5 cm)	Sekalci Incisives (< 2 cm)	Ličniki Premolars (< 2 cm)	Kočniki Molars (> 2 cm)	Sekalci Incisives (> 4 cm)	Ličniki Premolars (< 2 cm)	Kočniki Molars (> 2 cm)
3	5	4	-	-	15	5	-	6

Tabela 2: Zastopanost sekalcev, ličnikov in kočnikov goveda, drobnice in prašiča. Podan je tudi velikostni razred za posamezno kategorijo zob.

Table 2: Representation of incisors, premolars and molars of cattle, ovicaprids and pigs. The size class of individual tooth categories is also given.

Podatki o zastopanosti posameznih skeletnih elementov so pomembni tudi za razumevanje načina dostave mesa na dvor(ec), saj je zelo verjetno, da so mesarji zobe (skupaj s čeljustnicama) in prstnice praviloma odstranili že na samem mestu zakola. Prisotnost teh elementov med najdbami z Grinfelsa bi tako dokazovale, da so bile tjakaj vsaj občasno prignane še žive živali in/ali dostavljeni njihovi še nerazkosani trupi. Takšna teza je še prepričljivejša zaradi domneve, da bi ob bolj temeljitem vzorčenju arheozooloških najdb bržčas zajeli znatno večje število izoliranih zob in manjših kosti spodnjih delov nog. Prav tako jo pomenljiva ugotovitev, da so bile na nekaterih od omenjenih kosti – denimo na prstnici, skočnici in sklepnem delu spodnje čeljustnice goveda – opažene zasekanine in urezi. Nastanek tovrstnih sledi namreč povezujemo s preliminarnimi fazami razkosavanja trupov, ki so se očitno izvajale (tudi) na območju aktivnosti samega dvor(c)a.

Seveda pa vsega mesa na dvor(ec) niso dostavljali na tak način. Delež ostankov iz najmanj mesnatih delov (predvsem) goveda je namreč v gradivu z Grinfelsa znatno nižji kot, denimo, v arheozoološkem zbiru iz pomembnega srednjeveškega mesta Otok pri Dobravi (12. do 14. stoletje; Bartosiewicz 2006, 459–460), čeprav je bil tudi ta v celoti raziskan z ročno metodo dela. Vsaj do neke mere bi se v navedeni razliki lahko odražali stanovski privilegiji grinfelskih ministerialov in – od konca 15. stoletja dalje – deželnoknežjih oskrbnikov oziroma zakupnikov, ki so po najbolj cenjenih kosih mesa bržčas posegali pogosteje od običajnih meščanov.

The data on the representation of individual skeletal elements are also important for understanding how meat was delivered to the manor house, as it is very likely that butchers removed the teeth (still attached to the mandible and the maxilla) and phalanges already at the slaughter site. The presence of these elements in the investigated area at Grinfels might thus indicate that live animals were occasionally brought there and/or that whole carcasses were brought there prior to dismemberment. Such a hypothesis is all the more likely because of the above-mentioned supposition that a considerably higher number of isolated teeth and small bones of the lower extremities would have been collected during a more thorough sampling of the archaeozoological material. It is further substantiated by the observation that some of the bones from the least meaty body parts – for example a cattle phalanx, talus and caput mandibulae – bear chop and cut marks. These are created during the preliminary stages of dismemberment, which thus seemed to indeed have taken place (also) within the manor house proper.

This, of course, was not the only way of delivering meat. The share of bones from the least meaty parts of animals (predominantly cattle) is considerably lower at Grinfels than, for example, among the archaeozoological assemblage from the important medieval borough at Otok pri Dobravi (12th–14th centuries; Bartosiewicz 2006, 459–460), where also only manual collection of archaeozoological finds took place. At least to a certain degree, this may be a reflection of the privileges of the ministerials at Grinfels and – from the late 15th century onwards – of the stewards of the provincial prince or the tenants, who would have consumed more choicest portions of meat than the average population.

Sklep Conclusion

Živalski ostanki z Grinfelsa ponujajo dragoceno izhodišče za vpogled v prehrambne navade lokalnega plemstva. Prisotnost divjadi (srnjad, zajec, morda divji prašič) in domačega prašiča lahko utemeljeno razumemo kot odraz potrebe dvorjanov po razkošju in bahaštvu. Podobno bi utegnili veljati tudi za več kot tretjinsko zastopanost kosti iz najbolj mesnatih delov govejega trupa. Po drugi strani je raziskava pokazala, da je delež prašiča nekoliko nižji kot pri večini drugih objektov višjega statusa v širši regiji. Temu je bržčas v pomembni meri botrovala lokalna živinorejska politika, ki je zaradi prilagajanja reliefno razgibanemu okolju z razmeroma skopo zastopanostjo plodonosnih listavcev že tradicionalno usmerjena k ovčereji in govedoreji. Da bi manj pogosto poseganje po svinjini lahko pripisali omejenim finančnim zmožnostim grinfelskih dvorjanov je manj verjetno. Ne nazadnje se je z dvigom statusa dvor(c)a konec 15. stoletja delež prašiča prepolovil, nizek pa je ostal tudi skozi celotno 16. stoletje. V navedenem trendu kaže nemara prepoznati spremenjen način izražanja moči s hrano, ko plemiča niso več cenili po količini zaužite hrane, temveč po umetelnosti oblikovanja jedi, scenografiji gostij, »lepem vedenju« gostov pri mizi ipd. Poleg tega je ob koncu srednjega veka na veljavi vse bolj pridobivalo belo meso, predvsem fazani in jerebice (Jerenec 2006, 14). Ostanki perutnine z Grinfelsa vključujejo kokoš in gos, pri čemer je bila slednja datirana prav v čas prehoda poznega srednjega v zgodnji novi vek.

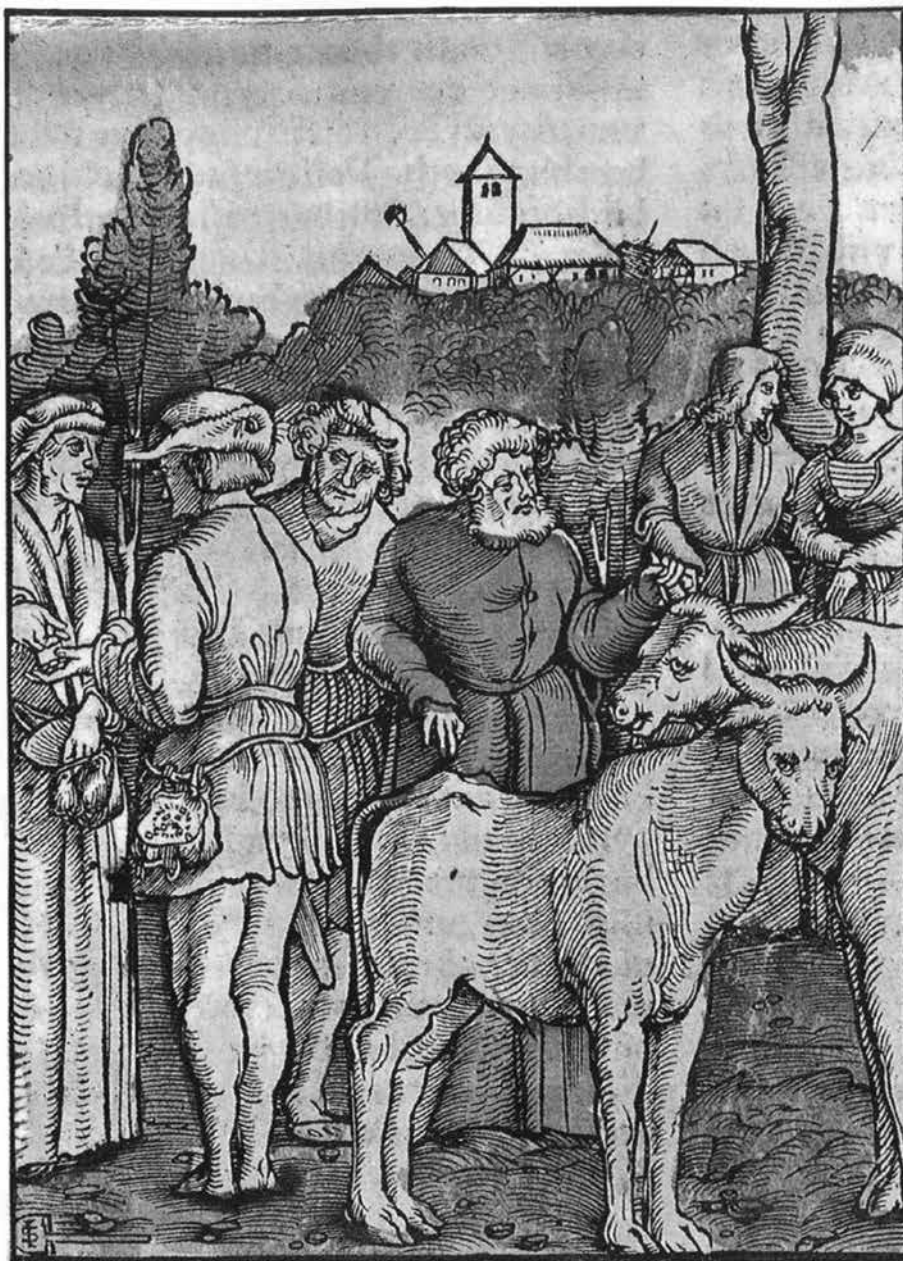
Reja gosi naj bi bila v tedanjem času na proučevanem območju zelo razširjena (Santonino 1991, 51), kar je bilo ob manj razviti prašičereji bržčas dobrodošlo tudi zaradi odlične gosje masti. Razvojna raven srednjeveške živinoreje je bila pač na razmeroma nizki ravni, zato je bilo prilagajanje okoljskim danostim in izkoriščanje iste živali za več različnih namenov pravzaprav nujno. Kako drugače razložiti pozen višek pri starosti goveda ob zakolu, kot s primarno usmerjenostjo v izkoriščanje njegove moči in prirejo mleka? Z vidika gurmanskih užitkov bi bilo namreč nedvomno privlačneje posegati po teletini. Podobno

The animal remains from Grinfels offer a valuable insight into the dietary habits of the local nobility. The presence of game (roe deer, hare, possibly boar) and domestic pig may justifiably be seen as a reflection of the need, on the part of the manor-dwellers, for luxury and outwards signs of wealth. A similar conclusion might be drawn from the presence of the bones from the meatiest body parts, which represent more than one third of all cattle remains. Analysis has also shown that the share of pigs is slightly lower than on most other high-status buildings in the surrounding areas. This was presumably largely caused by the farming policy traditionally oriented towards sheep and cattle breeding as an adaptation to the mountainous terrain with a relatively modest presence of fruit-bearing deciduous forest trees. It is less feasible to interpret the lower share of pork as a consequence of the limited means of the manor-dwellers, particularly in view of the observation that the share of pork decreased by half when the status of the manor house rose in the late 15th century and remained low throughout the 16th century. This trend may also be a reflection of the change in the way wealth was expressed through food, when a nobleman was no longer appreciated for the amount of food he had on his table, but rather for the elaborate shapes of the dishes, the scenography of the banquets, the dining etiquette and so forth. Furthermore, white meat gained in popularity towards the end of the Middle Ages, primarily pheasants and partridges (Jerenec 2006, 14). The remains of poultry from Grinfels include hens and a goose, the latter dating to the transition from the late medieval to the early post-medieval period.

Goose raising is believed to have been widespread at the time and region under discussion (Santonino 1991, 51), which would also have been important for the production of the excellent goose fat to replace the lard otherwise provided by pigs. The level of development of the medieval animal husbandry was relatively low and adaptation to the natural conditions coupled with the use of the same animal for more than one purpose actually a necessity. How else can

Slika 5: Upodobitev majhnega srednjeveškega goveda v delu *Evangelienbuch* (1515) Hansa Leonharda Schäumeleina.

Fig. 5: Small medieval cattle as depicted in *Evangelienbuch* (1515) by Hans Leonhard Schäumelein.



velja tudi za ovco, ko je kmet sprva nekaj sezon strigel runo in pridobival mleko, nato pa z zakolom pri četrtem, petem letu starosti lovil skrajni rok za dostop do še vedno razmeroma kvalitetnega mesa.

we explain the late peak of cattle age-at-death than by concluding that these animals were primarily used for their draught power and milk? From a culinary viewpoint, it would certainly have been more sensible to consume veal. A similar observation can be made for sheep, which the farmer would first raise for the fleece and the milk for several seasons and only slaughter them at the age of four or five years when their meat was still of a sufficient quality.

Še en nazoren kazalec težav srednjeveških rejcev je majhnost tedanjih domačih živali v primerjavi z, denimo, tistimi iz časa razcveta rimske države. Upad velikosti, ki mu je v veliki meri botrovala slabša prehranjenost ob sicer intenzivnejšem izkoriščanju, je najočitnejši pri govedu. Povprečna plečna višina teh živali na Slovenskem se je namreč z rimskodobnih 123 cm (razpon vrednosti: 108,8 – 140,7 cm; N = 101; Toškan 2013b, 45–47) v nekaj stoletjih znižala za petino, saj je bilo v visokem srednjem veku govedo ob vihru v povprečju komaj še kaj višje od metra (*slika 5*; Bartosiewicz 2006, 462). Podoben trend je bil ugotovljen tudi pri drobnici in prašiču, le da so amplitude tu manj izrazite. Na podlagi virov naj bi masa odraslega goveda brez nog, glave, kože in drobovine v 15. stoletju znašala skromnih 100 kg, pri volih 100 do 200 kg, prašiči pa naj bi tehtali okrog 40 kg (Zwitter 2014b, 216). Do ponovnega, čeprav blagega porasta velikosti goveda naj bi prišlo šele konec 16. in v 17. stoletju. Za širše območje Koroške o tem pričajo tako arheozoološki podatki (Toškan, Dirjec 2011), kot pisni viri (Zwitter 2014b, 216–217). V skladu s slednjimi naj bi se plečna višina goveda v 17. stoletju znova povzpela na 120 cm, zaradi križanja primitivnih lokalnih ovc z bergamaško in padovansko pasmo pa so na velikosti znatno pridobile tudi te (Zwitter 2014b, 216–217).

Another very telling indication of the difficulties faced by the medieval farmers is the small size of the animals, in comparison to those from the prosperous times of the Roman Empire. The decrease in size, mainly caused by the poorer nutritional conditions coupled with a more intensive exploitation, is most apparent in cattle. The average withers height of these animals in Slovenia decreased by one fifth in a matter of a few centuries, from 123 cm in the Roman period (range: 108.8 – 140.7 cm; N = 101; Toškan 2013b, 45–47) to barely over a metre in the High Middle Ages (*Fig. 5*; Bartosiewicz 2006, 462). A similar trend has been observed for ovicaprids and pigs, though with less pronounced amplitudes. It is presumed that, in the 15th century, the body mass of an adult cow without limbs, head, hide and entrails weighed no more than 100 kg, an ox 100 to 200 kg, while pigs are believed to have weighed around 40 kg (Zwitter 2014b, 216). A slight increase has only been recorded in the late 16th and the 17th century, which is attested for the wider area of Koroška by both archaeozoological data (Toškan, Dirjec 2011) and literary sources (Zwitter 2014b, 216–217). The latter also report that withers height for cattle increased to 120 cm in the 17th century, while sheep also became larger as a consequence of crossbreeding between the local primitive sheep with the Bergamasca and Padova breeds (Zwitter 2014b, 216–217).

Viri in literatura

Dvorec Grinfels – stavbnorazvojni oris

Igor Sapač

Arhivski viri

ARS – Arhiv Republike Slovenije

SI AS 178 – Franciscejski kataster za Koroško: k. o. Guštanj (K 128); k. o. Javornik (K 74)

Objavljeni viri in literatura

Blaznik, Pavle: **Historična topografija slovenske Štajerske in jugoslovanskega dela Koroške do leta 1500. I. knjiga: A–M**. Maribor: Založba Obzorja, 1986.

Curk, Jože: **Ravne na Koroškem**. Maribor: Založba Obzorja, 1987 (Kulturni in naravni spomeniki Slovenije; 149).

Curk, Jože: **Trgi in mesta na Slovenskem Štajerskem. Urbanogradbeni oris do začetka 20. stoletja**. Maribor: Založba Obzorja, 1991.

Čibron-Kodrin, Andreja: Ravenski dvorec na zelenih skalah. **Večer**. **Koroška**, 10. 12. 2015, str. 28.

Deuer, Wilhelm: **Burgen und Schlösser in Kärnten**, Klagenfurt: J. Heyn, 2008.

Deuer, Wilhelm: Die Bautätigkeit der Welzer im 16. Jahrhundert unter dem Aspekt der Kärntner Hauptstadtfrage, **Kärntner Landesgeschichte und Archivwissenschaft. Festschrift für Alfred Ogris zum Geburtstag**. Klagenfurt: Geschichtsverein für Kärnten, 2001 (Archiv für vaterländische Geschichte und Topographie; 84), str. 215–235.

Deuer, Wilhelm (Ur.): **800 Jahre Klagenfurt. Festschrift zum Jubiläum der ersten urkundlichen Nennung**. Klagenfurt: Geschichtsverein für Kärnten, 1996 (Archiv für vaterländische Geschichte und Topographie; 77).

Djura Jelenko, Saša in Kajzer Cafnik, Mihela: **EŠD: 30075. Naselje: Ravne na Koroškem. Občina: Ravne na Koroškem. Ime: Ravne na Koroškem – Dvorec Grinfels. Področje: A. Obdobje: srednji vek**. Tipkopis neobjavljenega poročila za revijo Varstvo spomenikov v arhivu Zavoda za varstvo kulturne dediščine Slovenije, Območna enota Maribor, 2015.

Djura Jelenko, Saša: Ravne na Koroškem – Grad Grinfels (EŠD 30075). **Arheologija v letu 2014. Dediščina za javnost. Zbornik povzetkov. Strokovno srečanje Slovenskega arheološkega društva, Ljubljana, Narodni muzej Slovenije – Metelkova, 13.–14. april 2015**. Ljubljana: Slovensko arheološko društvo, 2015, str. 14.

Dolinšek, Maks: Tri doline v koroški zgodovini. **720 let Ravne na Koroškem**. Ravne na Koroškem: Mestna konferenca SZDL, 1968, str. 56–101.

Dornik, Nejc: **Nadomestna gradnja na lokaciji dvorca Grinfels na Ravnah na Koroškem. Projektna naloga univerzitetnega študijskega programa Arhitektura 1. stopnje**. Maribor: Univerza v Mariboru, Fakulteta za gradbeništvo, prometno inženirstvo in arhitekturo, 2016.

Fister, Peter: **Arhitektura slovenskih protiturških taborov**. Ljubljana: Slovenska matica, 1975.

Großmann, G. Ulrich (ur.): **Die Burg zur Zeit der Renaissance**. Berlin-München: Deutscher Kunstverlag, 2010 (Forschungen zu Burgen und Schlössern; 13).

Hudrap, Danica: Odkritje ostankov gradu Gruenfels (Grinfels, Grünfels). (<http://www.mojaobcina.si/ravne-na-koroskem/novice/obcinske/odkritje-ostankov-gradu-gruenfels-grinfels-grnfels.html>). 13. 11. 2014.

Jakič, Ivan: **Vsi slovenski gradovi. Leksikon slovenske grajske zapuščine**. Ljubljana: DZS, 1997.

Komelj, Ivan: Utrdbena arhitektura 16. stoletja v Sloveniji. **Zbornik za umetnostno zgodovino**, 1965, nova vrsta VII, str. 73–92.

Kos, Dušan: **Vitez in grad. Vloga gradov v življenju plemstva na Kranjskem, slovenskem Štajerskem in slovenskem Koroškem do začetka 15. stoletja**. Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU, 2005.

Košan, Marko: Reformacija in protireformacija v Slovenj Gradcu (1527–1629). **Kronika**, 56/2, 2008, str. 233–246.

Krajevni leksikon Slovenije. IV. knjiga (Roman Savnik ur.). Ljubljana: Državna založba Slovenije, 1980.

Krivograd, Alojz in Košan, Marko: **Valvasorjev Guštanj**. Ravne na Koroškem: Koroški pokrajinski muzej, 2005.

Leitner, Friedrich Wilhelm: Genealogische Anmerkungen zur Familie der “von Neuhaus zu Greifenfels” im Zusammenhang mit der “Ankaufspolitik” des Landesmuseums für Kärnten. **Rudolfinum**, 1999, 1, str. 91–111.

Mravljak, Josip: Početki Guštanja. **Časopis za zgodovino in narodopisje**, 1933, 28/1, str. 40–46.

Oder, Karla: Ravne na Koroškem v 19. stoletju. **Kronika**, 2008, 56/2, str. 305–322.

Oder, Karla: Zgodovinske podobe. **Ravne na Koroškem. 750 let prve pisne omembe**. Ravne na Koroškem: Občina Ravne - Prevalje, 1998, str. 11–45.

Pernhart, Markus: **Burgen und Schlösser in Kärnten. 194 Bleistiftzeichnungen aus der Zeit um 1860**. Klagenfurt: Verlag des Geschichtsvereines für Kärnten, 1988.

Potočnik, Karin: Na Ravnah našli ostanke gradu. **Večer**, 265, 14. 11. 2014, str. 21.

Prežihov, Voranc: Od Meže do Poljane. **Sodobnost** (1933), 1940, 8/ 1–2, str. 40–47.

Rajšp, Vincenc (ur.): **Slovenija na vojaškem zemljevidu 1763–1787**, 6, Ljubljana: Znanstvenoraziskovalni center SAZU in Arhiv Republike Slovenije, 2000.

Sapač, Igor (ur.): **Arhitektura 18. stoletja na Slovenskem. Obdobje zrelega baroka. Katalog razstave Arhitekturnega muzeja Ljubljana**. Ljubljana: Arhitekturni muzej, 2007.

Sapač, Igor: Arhitekturnozgodovinska problematika srednjeveških plemiških dvorov na območju Litije, Šmartna in Gabrovke. **Kronika**, 59/3, 2011, str. 371–410.

Sapač, Igor: Kaj je grad? Problematika terminološke oznake in temeljne definicije. **Kronika**, 60/3, 2012, str. 391–412.

Sapač, Igor: **Razvoj grajske arhitekture na Dolenjskem in v Beli krajini**. Ljubljana, 2003 (Diplomsko delo na Fakulteti za arhitekturo Univerze v Ljubljani).

Stopar, Ivan: Architektursymbolik in mittelalterlichen Höfen Sloweniens. **Simbole des Alltags – Alltag der Symbole. Festschrift für Harry Kühnel zum 65. Geburtstag.** Graz: ADEVA, 1992.

Stopar, Ivan: **Grajske stavbe v vzhodni Sloveniji. Četrta knjiga. Med Solčavskim in Kobanskim.** Ljubljana: Viharnik, 1993 (Grajske stavbe 4).

Stopar, Ivan: **Grajske stavbe v vzhodni Sloveniji. Druga knjiga. Med Prekmurjem in porečjem Dravinje.** Ljubljana: Park: Znanstveni institut Filozofske fakultete, 1991 (Grajske stavbe 2).

Stopar, Ivan: Grajske stavbe v Mislinjski dolini. **Slovenj Gradec in Mislinjska dolina. 1.** Slovenj Gradec: Mestna občina Slovenj Gradec; Mislinja: Občina Mislinja, 1995, str. 149–176.

Stopar, Ivan: **Grajske stavbe v osrednji Sloveniji. I. Gorenjska. Med Polhovim Gradcem in Smlednikom.** Ljubljana: Viharnik, 1998 (Grajske stavbe 8).

Stopar, Ivan: **Grajske stavbe v osrednji Sloveniji. I. Gorenjska. Ob zgornjem toku Save.** Ljubljana: Viharnik, 1996 (Grajske stavbe 6).

Stopar, Ivan: **Grajske stavbe v osrednji Sloveniji. II. Dolenjska. Med Igom, Ribnico in Kočevjem.** Ljubljana: Viharnik, 2003 (Grajske stavbe 15).

Svetina, Kaja: **Prenova gospodarskega poslopja pri Rožnem dvoru v Radljah ob Dravi.** Projektno delo na Fakulteti za gradbeništvo Univerze v Mariboru. Maribor: 2013.

Šumi, Nace: **Arhitektura XVI. stoletja na Slovenskem.** Ljubljana: Slovenska matica, 1966.

Šumi, Nace: **Arhitektura 16. stoletja na Slovenskem. Obdobje renesanse. Katalog Arhitekturnega muzeja.** Ljubljana, 1997.

Valvasor, Johann Weichard: **Topographia Archiducatus Carinthiae antiquae & modernae completa. Das ist Vollkommne und gründliche Land-Beschreibung dess berühmten Erz-Herzogthums Kärnten / beydes nach dem vormaligem und jetzigem Zustande desselben ... ans Liecht gestellt durch Johann Weichard Valvasor Freyherrn. Nachdruck der Ausgabe von 1688.** Klagenfurt: J. Heyn, 1975.

Valvasor, Janez Vajkard: **Topographia Archiducatus Carinthiae antiquae & modernae completa. To je popoln in temeljit opis slavne dežele Nadvojvodine Koroške, tako po njenem nekdanjem kakor tudi po sedanjem stanju ... / na svetlo postavil Janez Vajkard Valvasor.** Ljubljana: Fundacija Janeza Vajkarda Valvasorja pri Slovenski akademiji znanosti in umetnosti, 2013.

Wiessner, Hermann in Seebach, Gerhard: **Burgen und Schlösser in Kärnten. Klagenfurt, Feldkirchen, Völkermarkt. 2 erweiterte Auflage.** Wien: Birken, 1980.

Zgodba guštanjskega dvorca

Saša Djura Jelenko

Bratina, P. 2005, Tabor nad Zagorjem – Šilentabor, zaščitna arheološka sondiranja na območju grajskega kompleksa. – **Acta carsologica** 34/3, 691–767.

Bregant, T. 1997, Pečnice s starega gradu Celje. – M. Guštin, K. Predovnik (ur.), Drobci nekega vsakdana. – **Archaeologia historica Slovenica** 2, Ljubljana, 29–38.

Bricelj, M., N. Veršnik, M. Lavrič in R. Krempuš 2013, Arheološke raziskave na gradu Rajhenburg. – **Kronika** 61, 595–616.

Brišnik, D. 1998, Stari grad nad Celjem, keramično gradivo iz sektorjev A in B. – R. Fugger Germadnik (ur.) **Zbornik mednarodnega simpozija: Celjski grofje, stara tema-nova spoznanja**, Celje, 27. – 29. maj 1998, 261–307.

Brišnik, D. 1999, Od poznoantičnih loncev do šaleške piske čaše. – Velenje. Razprave o zgodovini mesta in okolice, 72–101.

Brišnik, D., T. Ravnikar 1999, **Grad Šalek.** – Velenje.

Djura Jelenko, S. 1998, Pgl. – **Varstvo spomenikov** 37, 41–43.

Djura Jelenko, S. 2005, Poznosrednjeveške in zgodnjenovoveške lončene čaše iz Slovenj Gradca. – **Koroški zbornik** 4, 21–40.

Djura Jelenko, S. 2008, Grad Ravne – Streiteben. Arheološke raziskave 2002. – **Kronika** 56/2, 207–232.

Djura Jelenko, S., J. Visočnik 2006, Rimski kamniti spomeniki slovenske Koroške. – **Arheološki vestnik** 57, 345–415.

Djura Jelenko, S., A. Tiran, M. Kajzer Cafnik 2012, Ravne na Koroškem – arheološko najdišče Javornik in Ravne na Koroškem – dvorec Javornik. – **Varstvo spomenikov** 47, 142–144.

Djura Jelenko S. (ur.), D. Božič in A. Šemrov 2015, **Sokličeva zbirka. »Tu mam pa ilirskega poglavarja«, arheologija in numizmatika.** Koroški pokrajinski muzej.

Guštin, M. 2001, Celjske čaše. – M. Guštin (ur.), Srednjeveško Celje, **Archaeologia historica Slovenica** 3, 139–193.

Guštin, M., R. Cunja, K. K. Predovnik 1993, **Podbočje/Stari Grad.** – Posavski muzej Brežice 9, Brežice.

Guštin, M., V. Tomadin, V. Vidrih Perko, M. Sakara 1997, Izkopavanje na Gradu Žamerk (Loka pri Žusmu). – M. Guštin, K. K. Predovnik (ur.), Drobci nekega vsakdana. – **Archaeologia historica Slovenica** 2, Ljubljana, 59–76.

Guštin, M., M. Jezeršek, N. Prošek 2001, Katalog keramičnih najdb iz Celja. – M. Guštin (ur.), Srednjeveško Celje, **Archaeologia historica Slovenica** 3, 195–238.

Guštin, S., F. Bressan in B. Komplet 2001a, Kovinske najdbe iz Celja. – M. Guštin (ur.), Srednjeveško Celje, **Archaeologia historica Slovenica** 3, 239–287.

Guštin, M., A. Tomaž (ur.) 2016, **Zatak pri Lendavi II, gradivo.** – Arheologija na avtocestah Slovenije 51, Ljubljana.

Horvat, M. 1999, **Keramika: tehnologija keramike, tipologija lončenine, keramični arhiv.** – Ljubljana.

Kalan, M. 1999, **Zgornji stolp na Kranciju: nekdanji izgled, Loški vitezi, orožje, predmeti za vsakdanjo rabo.** – Škofja Loka.

Kaltenberger, A. 2009, Keramik des Mittelalters und der Neuzeit in Oberösterreich. Band 2, Katalog. – V: **Studien zur Kulturgeschichte von Oberösterreich.** Folge 24.

Kerman, B. 1997, Srednjeveška kovačnica in talilnica pri Gradu na Goričkem. – M. Guštin, K. Predovnik (ur.), Drobci nekega vsakdana. – **Archaeologia historica Slovenica** 2, Ljubljana, 141–159.

Kerman, B. 1997a, **Srednji in novi vek v Prekmurju v luči arheoloških najdb**. – Stalna razstava, Pokrajinski muzej Murska sobota, 45–54.

Kerman, B., Z. Hincak, K. Čufar, L. Krže, B. Djurić 2013, **Gornje njive pri Dolgi vasi 2**. – Arheologija na avtocestah Slovenije 36.

Klokočovnik, I. 2010, **Visokosrednjeveška lončenina v Sloveniji (11.–13. stoletje)**. – Neobjavljeno diplomsko delo, Oddelek za arheologijo, Filozofska fakulteta Univerze v Ljubljani.

Kos, M. 1995, Keramika v obdobju gotike. – Lozar Štamcar M. (ur.), **Gotika v Sloveniji, svet predmetov**, Narodni muzej Slovenije, 203–215.

Kos, M. 1998, Gotske steklene in keramične posode. – R. Fugger Germadnik (ur.), **Zbornik mednarodnega simpozija: Celjski grofje, stara tema – nova spoznanja**, Celje, 27.–29. maj 1998, 397–403.

Kos, M. 2007, Steklo iz 15. in 16. stoletja. **Zbirka Narodnega muzeja Slovenije**. – V: Viri. Gradivo za materialno kulturo Slovencev 6, Ljubljana.

Guštin, M., M. Horvat (ur.), 1994, Pečnice z Ljubljanskega gradu. Ljubljanski grad, pečnice. – **Archaeologia Historica Slovenica** 1, 69–137.

Lamut, B. 1993, Poznosrednjeveške in zgodnjenovoveške najdbe s Ptuja. – V: **Ptujski arheološki zbornik**, 601–627.

Lamut, B. 1997, K začetkom srednjeveškega Ptuja. – M. Guštin, K. Predovnik (ur.), Drobci nekega vsakdana. – **Archaeologia historica Slovenica** 2, Ljubljana, 89–106.

Lazar, I. 2001, Srednjeveško steklo iz Celja. – M. Guštin (ur.), Srednjeveško Celje, **Archaeologia historica Slovenica** 3, 69–96.

Lazar, I. 2005, Odlomki srednjeveškega stekla iz Slovenj Gradca. – **Koroški zbornik** 4, 13–20.

Möderndorfer, V. 2000, **Koroške narodne pripovedke**. Ponatis. Celje.

Oder, K. 1998, Utrinki iz preteklosti. Zgodovinske podobe. – **Ravne na Koroškem, 750 let prve pisne omembe**, Občina Ravne – Prevalje.

Pahič, S. 1991, Rimske ceste na Koroškem pred raziskovanjem. – **Doneski k pradavnini Podravja 9**. Pokrajinski muzej Maribor.

Porenta S., B. Štular, T. Verbič, B. Toškan in J. Dirjec 2012, **Poročilo o opravljenih arheoloških izkopavanjih na lokaciji Šentvid pri Stični - župnijski dom, Arhej d.o.o.**

Porenta S., B. Štular, B. Toškan, Z. Mileusnič in J. Dirjec 2015, Poznosrednjeveško in zgodnjenovoveško najdišče Župnijski dom v Šentvidu pri Stični. Analiza lončenine in živalskih ostankov. – **Arheološki vestnik** 66, 333–397.

Predovnik, K. K. 2003, Trdnjava Kostanjevica na Starem gradu nad Podbočjem. – **Archaeologia Historica Slovenica** 4, Ljubljana.

Predovnik, K. K., M. Dacar, M. Lavrinc 2008, Cerkev sv. Jerneja v Šentjerneju: arheološka izkopavanja v letih 1985 in 1986. – **Archaeologia Historica Slovenica** 6.

Snoj, D. 1995, Srednjeveško mestno obzidje v Slovenj Gradcu. – **Koroški zbornik** 1, 115–133.

Snoj, D. 1997, Srednjeveško mestno obzidje v Slovenj Gradcu 2. – **Koroški zbornik** 2, 135–160.

Štrmčnik Gulič, M. 1997, Maribor: doprinos materialnih virov k historični interpretaciji. – M. Guštin, K. Predovnik (ur.), Drobci nekega vsakdana. – **Archaeologia historica Slovenica** 2, Ljubljana, 77–88.

Štular, B. 2008, Srednjeveška in novoveška lončenina iz Blejskega jezera. – **Neznano Blejsko jezero, Podvodna kulturna dediščina in rezultati arheoloških raziskav**, 71–103.

Štular, B. 2009, **Mali grad, visokosrednjeveški grad v Kamniku**. – Opera Instituti Archaeologici Sloveniae 15.

Štular, B. (ur.) 2013, **Grad Smlednik**, raziskave 2011–2012. – **Monografije CPA 2**.

Tiran, A. 2013, **Pečnice iz najdišča Slovenj Gradec – Gimnazija**. – Neobjavljeno diplomsko delo, Oddelek za arheologijo, Filozofska fakulteta Univerze v Ljubljani.

Tomanič-Jevremov, M. 1997, Ormož. – M. Guštin, K. K. Predovnik (ur.), Drobci nekega vsakdana. – **Archaeologia historica Slovenica** 2, Ljubljana, 107–139.

Turk, P., J. Istenič, T. Knific in T. Nabergoj (ur.) 2009, **Ljubljana – kulturna dediščina reke**. Narodni muzej Slovenije, Ljubljana.

Zimmerman, B. 2000, Mittelalterliche Geschosspitzen: kulturhistorische, archäologische und archäometallurgische Untersuchungen. – **Schweizer Beiträge zur Kulturgeschichte und Archäologie des Mittelalters** 26, Basel.

Zlatoper, M. 2014, **Pečnice z najdišča Slovenj Gradec – Glasbena šola**. – Neobjavljeno diplomsko delo, Oddelek za arheologijo, Filozofska fakulteta Univerze v Ljubljani.

Žbona Trkman, B., A. Bavdek in V. Tomadin 1991, **Grajska zapuščina**. Katalog ob razstavi keramike in stekla 14. –17.stol.

Železnikar, J. 2002, Graščina v Polhovem Gradcu. – **Arheološki vestnik** 53, 301–371.

Povej mi kaj ješ, in povedal ti bom, kdo si
Borut Toškan

Albarella, U. 1997, Size, power, wool and veal: zooarchaeological evidence for late medieval innovations. – G. De Boe, F. Verhaeghe (ur.), **Environment and subsistence in medieval Europe: papers of the ‘Medieval Europe Brugge 1997’ conference**, I.A.P. Rapporten 9, 19–30, Zellik.

Albarella, U. in R. Thomas 2002, They dined on crane: bird consumption, wild fowling and status in medieval England. – **Acta zoologica cracoviensia** 45 (special issue), 23–38.

Ashby, S.P. 2002, The role of zooarchaeology in the interpretation of socioeconomic status: a discussion with reference to medieval Europe. – **Archaeological Review from Cambridge** 18, 37–59.

Bartosiewicz, L. 2006, Animal bones from the medieval settlement Otok (Gutenwerth) near Dobrava pri Škocjanu, Slovenia. – **Arheološki vestnik** 57, 457–478.

Bartosiewicz, L., A. Gyetvai, H.-C. Küchelmann 2010, The beast in the feast. – V: A.G. Pluskowski, G.K. Kunst, M. Kucera, M. Bietak, I. Hein (ur.), **Bestial mirrors. Using animals to construct human identities in medieval Europe**, Animals as material culture in the Middle Ages 3, 85–99, Wien.

Bartosiewicz, L., W. Van Neer in A. Lentacker 1997, **Draught cattle: their osteological identification and history**. – Annales: Sciences zoologiques 281, Musée Royal de l'Afrique Centrale, Tervuren.

Grant, A. 1982, The use of tooth wear as a guide to the age of domestic ungulates. – V: B. Wilson, C. Grigson, S. Payne (ur.), **Ageing and sexing animal bones from archaeological sites**, BAR – British series 109, 91–108, Oxford.

Hepe, L. 2016, **Za jedilno mizo v srednjem veku**. – Magistrsko delo, Univerza v Mariboru, Filozofska fakulteta, Oddelek za zgodovino, Maribor.

Hernja Masten, M. 2006, Prehrana in kuhinja na Ptujskem v času od 16. do 19. stoletja. V: M. Jerenec, M. Hernja Masten, **Kuharske bukve in kuhinja od 16. do konca 19. stoletja**, 24–39, Ptuj.

Hundsichler, H. 1996, Pavel Santonino v Sloveniji (1486 in 1487). Stvarnost in mentaliteta v potopisu iz pozne gotike. – **Zgodovinski časopis** 50 (2, 103), 187–202.

Jerenec, M. 2006, Kuharske bukve – umetnost zapisana v knjigah. – V: M. Jerenec, M. Hernja Masten, **Kuharske bukve in kuhinja od 16. do konca 19. stoletja**, 9–23, Ptuj.

Krauskopf, C. 2005, Plemstvo in predmeti iz njegovega vsakdanjika. Raziskave materialne kulture 13. in 14. stoletja. – **Arheo** 23, 47–62.

Mihelič, D. 1997, K razmerju denarnih enot v Primorju in notranjosti srednjeveškega slovenskega prostora. – **Kronika** 45, 1–5.

Munson, P.J. 2000, Age-correlated differential destruction of bones and its effect on archaeological mortality profiles of domestic sheep and goats. – **Journal of Archaeological Science** 27, 391–407.

Payne, S. 1973, Kill-off patterns in sheep and goats: the mandibles from Aşvan Kale. – **Anatolian studies** 23, 281–303.

Pleterski, A. 2008, **Kuhinjska kultura v zgodnjem srednjem veku**. – Ljubljana.

Porenta, S., B. Štular, B. Toškan, Z. Mileusnić in J. Dirjec 2016, Poznosrednjeveško in zgodnjenovoveško najdišče Župnijski dom v Šentvidu pri Stični. Analiza lončenine in živalskih ostankov. – **Arheološki vestnik** 66, 333–397.

Preinfalk, M. 1998, Zemljiško gospostvo Turjak pod taktirko Hansa Mordaxa (1514 – 1515). – **Kronika** 46, 13–33.

Rolett, B.V. in M.-Y. Chiu 1994, Age estimation of prehistoric pigs (*Sus scrofa*) by molar eruption and attrition. – **Journal of Archaeological Science** 21, 377–386.

Salvadori, F. 2003, Archeozoologia e Medioevo: lo stato degli studi. – V: R. Fiorillo, P. Peduto (ur.), **III Congresso Nazionale di Archeologia Medievale**, Castello di Salerno, Salerno, 2–5 ottobre 2003, 176–181, Firenze.

Santonino, P. 1991, **Popotni dnevniki**. – Klagenfurt, Wien, Ljubljana (prevedel Primož Simoniti).

Silver, I.A. 1969, The Ageing of Domestic Animals. – V: D.R. Brothwell, E.S. Higgs (ur.), **Science in archaeology: a comprehensive survey of progress and research**, 283–302, London.

Snoj, D. 1995, Srednjeveško mestno obzidje v Slovenj Gradcu. – **Koroški zbornik** 1, 115–133.

Stopar, I. 2005, **Svet viteštva**. – Življenje na srednjeveških gradovih na Slovenskem, Ljubljana.

Toškan, B. 2013a, Živalski ostanki. – V: B. Štular (ur.), **Grad Smlednik, raziskave 2011–2012**, Monografije CPA 2, 79–90, Ljubljana.

Toškan, B. 2013b, Domače govedo v romaniziranem jugovzhodnoalpskem prostoru: arheozoološki pogled. – **Keria** 15(1), 35–72.

Toškan, B. 2015, Sejati ali ne sejati, to je tu vprašanje. O pomenu drobnih živalskih najdb v arheo(zoo)logiji. – **Arheo** 32, 65–81.

Toškan, B. in J. Dirjec 2009, Živalski ostanki iz rimskodobne Kolacione. – V: S. Djura Jelenko, M. Kumprej Gorjanc, **Svet živih – svet mrtvih: Kolaciona – 100 let**, 32–36, Slovenj Gradec.

Toškan, B. in J. Dirjec 2011, **Živalski ostanki iz poznosrednjeveškega do zgodnjenovoveškega Slovenj Gradca (izkopavanja iz leta 2010). Glasbena šola**. – Neobjavljeno poročilo, Inštitut za arheologijo ZRC SAZU, Ljubljana.

Trbojević Vukičević, T., S. Frančič in S. Kužir 2010, Analiza živalskih kostiju iz srednjevekovnog burga Vrbovca u Klenovcu Humskome – V: T. Tkalčec, **Burg Vrbovec u Klenovcu Humskome: deset sezona arheoloških istraživanja**, 234–246, Zagreb.

Zwitter, Ž. 2014a, Water and forest in 17th-century Jauntal/Podjuna (Carinthia): The analysis of patrimonial court records and a description of tenants' holdings from the seigneurie of Eberndorf/Dobrla vas. – V: P. Štih, Ž. Zwitter (ur.), **Man, nature and environment between the Northern Adriatic and the Eastern Alps in premodern times**, Zbirka Zgodovinskega časopisa 48, 314–350, Ljubljana.

Zwitter, Ž. 2014b, Agrarna zgodovina podložnikov dveh gospostev med Podjuno in Menino v 16. in 17. stoletju. – D. Mihelič (ur.), **Vizija raziskav slovenske gospodarske in družbene zgodovine**, 207–229, Ljubljana.