

NAJPRIJE SMO GRADILI VANJSKU PEĆ KRUŠNA ILI VANJSKA PEĆ U ZAPADNOJ SLAVONIJI

MANDA SVIRAC

Filozofski fakultet

Odsjek za etnologiju

Ivana Lučića 3, 10000 Zagreb

UDK 398:341

Pregledni rad

Review

Prihvaćeno: 01. 09. 2003.

Na seoskim gospodarstvima u panonskom dijelu hrvatskog prostora, tako i u zapadnoj Slavoniji, krušne peći najčešće su imale sinonim i nazivali su ih vanjskim pećima. U principu gradili su ih samostalno negdje na dvorištu a služile su za pečenje kruha (kao u Gornjoj Šumetlici i Gornjim Bogičevcima). No drugdje su u pećima također kuhali u glinenim posudama ili su pekli meso - pečenicu te sušili voće za zimu, pekli kolače i krumpir. U članku se ukazuje na mjesto i ulogu koja proizlazi iz upotrebe peći u gospodarskom i društvenom aspektu kulture te usmjeruje na primjenu u sadašnjosti.

Iz naslova razumijemo da je riječ o predmetu koji je u životu ljudi imao veliko značenje. Da je tomu tako, potvrđuju najnovija istraživanja u mjestima Dragalić i Strmac kod Okučana. Raspitujući se za krušne peći, saznali smo da su u posljednjem ratu bile porušene, ali da su ih tu i tamo počeli opet graditi. Budući da je 1996. godine po povratku u selo gotovo sve domove trebalo iznova graditi, obitelj Peterlik iz Dragalića najprije je zidala *vanjsku peć*. Trebala im je za pečenja kruha. Zatim su do nje zidali *pušnicu*, zgradu za sušenje mesa. I doista na dvorištu su jedna uz drugu. Tek nakon toga redale su se ostale stambene i gospodarske zgrade. Božica, u dobi od 61 god., ponosno je govorila o sinu Ivanu koji je gradio peć te ga pozvala da nam ispriča postupak i način zidanja peći. Bila mu je to prva peć koju je u životu zidao, a radio je to s užtkom za vlastite potrebe. Prema njegovu opisu, ona ima četiri *noge* koje drže cijelu konstrukciju ovim redom: najprije ide red betona i daske, zatim red opeke koja mora biti vrlo kvalitetna (dobro pečena), red blata, tj. smjesa od ilovače — *žutulje*, vode, svinjske dlake — *čupe* i konjske balege. Svod — *bolta* je napravljena od od opeke povezane blatom a za pomoć u oblikovanju kupole služile su željezne šipke koje se nakon dobre vatre i sušenja izvade. Peć ima tri otvora — *zjala* za dim, jedan s lijeve, drugi s desne strane i treći straga. Otvor

za stavljanje kruha u peć je četvrtastog oblika oko 50 x 50 cm. Za vatru se koristi drvo, a pomagala su sljedeća: lopata za stavljanje kruha, *grnjalo* — vrsta lopate za izvlačenje žeravica na koju se omota nekakva krpa za počistiti dno peći ili, u slučaju da je peć prevruća, krpa se vlaži u hladnoj vodi i dno se njome hladi. Na grnjalu su pri dnu dvije rupice kroz koje se provuče pero (u pravilu gušće pero) kako bi isprobali jačinu zagrijanosti peći. Ako pero odmah požuti ili se uvrne, znak je da je peć prevruća.

Danas obitelj Peterlik koristi peć za pečenje kruha, ali također, kada su veća obiteljska okupljanja, rođendani ili imendani, za pečenje mesa i savijača — *pita* nadjevom od maka, pekmeza, cimeta, rogača. Ujesen u peći suše crvenu ljutu papriku.

U susjednom selu Strmcu viđeno je nekoliko krušnih peći, a zabilježili smo jednu stariju koja u ratu nije bila srušena. No, danas je izvan funkcije. Jedna druga, novija zidana je nedavno za osobne potrebe u domaćinstvu Milorada Brkića. Ova starija pokazuje, kao i prethodna iz Dragalića, da su peći bile pod krovom blizu pušnice za meso.

Žitarice su, naime, prije prihvaćanja krumpira, bile osnova prehrane većine naroda i starosjedilaca ovih krajeva. Kako bi čovjek zadovoljio tu potrebu, morao je pribjegavati raznim postupcima prerade zrnja, morao je biti vičan raznim tehnikama; u ovom slučaju trebao je znati kako sagraditi krušnu peć te kako ispeći lepinju, pogaču ili kruh najprije, a tek onda također meso, pite i dr.

Stjepan Špoljarević, rođen 1914. god. (selo Adžamovci/Nova Gradiška) nedavno je potvrdio kako je sam ... *od pletera ispleo kostur te ga s nutarnje i vanjske strane oblijepio blatom, zatim u unutrašnjosti zapalio vatru da se sve dobro zapeče i stvrdne. Šibe tada izgoru a oстане kupolasta peć od blata.*¹

U etnološkoj literaturi koja donosi podatke o pučkom graditeljstvu u ovim krajevima nalazimo tek spomen naziva krušnih peći te njihovo mjesto unutar kućišta. U širem radu Žarka Španičeka, naime, naslovljenom *Tradicijsko seljačko graditeljstvo novljanske Posavine* na 52 stranice tek je spomenuta pojava krušnih peći kod nabiranja: *Od gospodarskih objekata na okućnici redovno su bili bunar, štala i štagalj, krušna peć, svinjac, a često i kokošinjac...* Nešto dalje u tekstu za selo Krapje doznajemo da, osim staje: *Druga karakteristična zgrada posavskih okućnica je kuvarna... U njoj je nerijetko bila smještena krušna peć ili samo otvor peći čije je tijelo moglo biti izvan zgrade* (1994: 213-214).

Zapisi arhitekta, Aleksandra Freudenreicha iz 1972. godine donose nekoliko detalja s obzirom na krušne peći za Slavoniju općenito (i za Hrvatsko

¹ Podatak je zapisala Vesna Kolić-Klikić, područna etnologinja kojoj se ovom prigodom zahvaljujem na suradnji.

zagorje) te ih naziva još *vanjenicama* (str. 296, 326) jer su u dvorištu. Pregledavajući gradivo za zapadni dio Slavonije, naziv se ne nalazi u knjizi za to područje koje obrađuje te se može pretpostaviti da ga je usvojio iz nekih drugih područja panonskoga dijela, tj. iz dijela u kojima su krušne peći na otvorenom — vani.

Prema njegovim zapisima svako domaćinstvo nije imalo krušnu peć. To bi bila *mala domaćinstva*, kako ih on naziva, koja posjeduju tek tri jutra zemlje (str. 59). Ostali podaci izloženi su putem crteža:

- položaj krušne peći na potkućnici, Čaglić Donji (str. 22, br. 13)
- crteži krušnih peći, Šumetlica i Šagovina (str. 69, br. 117, 118)
- crtež i opis krušne peći, Cage/Okučani (str. 71, br. 124): *Krušna peć zidana od opeke. Donji dio ispod peći određen za mlade piliće, jer im je dolje toplo. Širina 1,30 m. Dubina 2,00 m. Visina do okapa 1,20 m.*

Naglasio je kako *ne postoji pregledna sabrana građa o narodnom graditeljstvu, a oskudna literatura o njoj nije još razrađena... A mogla bi se ipak pred kulturnim svijetom očitovati posebna originalnost, pa i u umjetničkom obliku reprezentirati umjetničko blago naše kulture...* (str. 251, 254).

Zorica Šimunović u članku *Kuća i način stanovanja* (1978:321) za pakrački kraj daje opis gradnje stambene arhitekture a gospodarske objekte samo ukratko nabraja za planinski dio. To su pilnjaci za kokoši od pletera, ovčari za ovce, kočine za svinje. Krušnu peć ne opisuje, već daje jednu sliku iz BRUSNIKA na kojoj žena — *domaćica Pela Uzur* vadi kruh iz krušne peći koja je na stupovima od opeke, podignuta na okosnici od drvenih greda, vjerojatno zidana od opeke i obijeljena te ima niski krov na dvije vode.

Ovaj će rad o krušnim pećima, stoga, dati do sada najpotpunije podatke o toj pojavi, možda nejednako za sve sastavnice, ali dovoljno za one najosnovnije kako bi pomogle u obnovi i oživljavanju dijela tradicije i povijesti na spomenutom području. Bilješke se odnose na razdoblje od šezdesetih godina do kraja 20. stoljeća za sljedeća sela: BADLJEVINA (Pakrac), BOROVIĆ (Novska), BREZOVAC (Novska), DRENOV BOK (Jasenovac), KUKUNJEVAC (Lipik), PREKOPAKRA (Pakrac), GORNJA ŠUMETLICA (Pakrac), GORNJI ULJANIK (Darugar), GREĐANI (Nova Gradiška), KOZARICE (Novska), KOŠUTARICA (Jasenovac), GORNJI BOGIĆEVCI (Okučani), ROGOLJI (Lipik), NOVI i STARI GRABOVAC (Novska) te najnovije zapise na terenu iz DRAGALIĆA i STRMCA kod Okučana. Podaci su pohranjeni u Arhivu Odsjeka za etnologiju Filozofskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu te prikupljeni prema *Upitnicama Etnološkog atlasa sv. II.*, tema br. 48.

SMJEŠTAJ

Krušne peći po zapadnoj Slavoniji građene su uglavnom kao **samostalni objekti** unutar dvorišta te se stoga, osim naziva *krušna peć*, koristi često sinonim *vanjska peć*. Smještene su većinom u nekom kutu na kraju dvorišta, rjeđe bliže kuće. Iznimno peć je bila prislonjena uz kuću kako je zabilježeno prema sjećanju u KOZARICI. Takva se peć ložila iz kuhinje. *Nijedna krušna peć nije iskonski u kuhinji*, između ostalog, ustvrdio je Bela Gunda, mađarski etnolog u širem članku o pećima i materijalnoj kulturi uz Dravu i nastavlja: *Okrugla krušna peć, koja je dospjela u kuhinju iz vrta, bori se kulturnodinamički s jednim tipom krušne peći koji je uglat i liči na stol (usp. fotografija br. 1, u: Vjesnik I, str. 97, sl. 20)*². *Iz istraživanja mađarskih etnografa vidi se, da se među Hrvatima, sve do na kraj Podravine, naročito u Somodžkoj županiji, rasprostranio gornji okrugli tip* (Gunda 1936: 35).

Spominju se *peći pod krovom*:

- Jedna inačica pokazuje da je peć samo prednjom stranom, tj. otvorom pod krovom *šupe* (natkriven prostor za drva) uz koju je bila izgrađena (GORNJA ŠUMETLICA);
- Drugi primjer upućuje na smještaj peći pod krovom (STARI GRABOVAC, DRAGALIĆ);
- Uz peći na otvorenom, zabilježen je primjer peći u posebnoj prostoriji (NOVI GRABOVAC)

Peć u BOROVCU bila je dužom stranom prislonjena uza zid jedne gospodarske zgrade. Nadstrešnica je produžetak krova zgrade te se oslanja na dva stupa. Zbog opasnosti od požara, krušne peći su se rijetko gradile prislonjene o neku zgradu te predstavljaju iznimku kao što je to u ovom slučaju.

Tradicija pokazuje da u nekim selima svaka kuća ima peć, dok u nekim drugim selima to nije slučaj. U okolici Novske u selu DRENOV BOK svaka kuća ima vlastitu peć a u BREZOVCU, KOŠUTARICI, GREĐANIMA peći su bile zajedničke. Korištenje peći je ovisilo o dogovoru žena — *krušnarica*. Svaka je od njih znala svoj red pećenja kruha za vlastitu obitelj ili u Košutarici i Gređanima pekla je također za druge obitelji. Nije zabilježeno je li to radila za kakvu naknadu. U BOROVCU podatak kazuje da da su samo imućnije obitelji imale peć kojima su se također posluživali susjedi bez naknade jednom tjedno. U slučaju da ponestane kruha, jedan kruh ili beskvasnu pogaču ispeku

² *Ove krušne peći, koje su stajale slobodno tvorevine su iz blata, više manje okrugle ili oduguljaste, a izvorno stoje na drvenim stupovima ili gredama* (Gunda 1936:89).

u vlastitoj pećnici dok opet ne dođe tjedni red kada se u krušnoj peći odjednom peklo više hljebova³ za tjedan dana a broj je ovisio o veličini obitelji. Nepoznata je praksa da muškarci peku kruh.

Pod kruh se većinom stavljao list kupusa. U Starom Grabovcu kažu da se kruh nekad *zaprečavao*. To znači da je kruh nekada bio pečen pod pekvom na koju se nagrtala žeravica. U potvrdu tomu zabilježeno je sjećanje u Kozarici (Novska) gdje su čuli da se kruh pekao pod pklopцем — *crijepnjom*⁴ na ognjištu, no ne znaju je li bila glinena ili metalna.

POMAGALA

Kod rada oko peći koristila su se namjenska pomagala. U prvom redu za razgrtanje žara bila je drvena *greblica*. Tada se dno peći očistilo *omelom* (može biti svežanj komušine na dugačkom drvenom dršku ili omotana krpa). Za unošenje tijesta u peć koristila se namjenska drvena lopata — *lopar* (u Dragaliću je videna željezna lopata).

OSNOVNA KONSTRUKCIJA

Krušne peći u zapadnoj Slavoniji, koliko se može vidjeti iz relevantnih, uglavnom terenskih bilježaka, po svom vanjskom izgledu svrstavaju se u poluvaljkaste; kupola je poluvaljkasto svedena, a tlocrt je pravokutnog oblika. Krov je uglavnom izravno na peći ili je dodan u obliku nadstrešnice. U tom slučaju krovna konstrukcija počiva na četiri stupa te pokriva širi prostor oko peći. Oblik je na dvije ili na jednu vodu.

OPIS

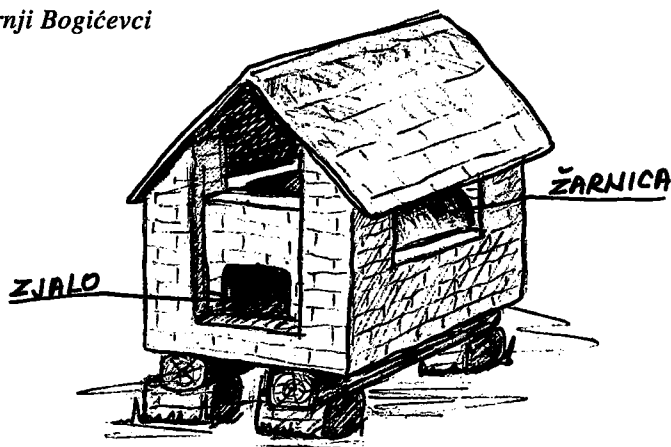
GORNJI BOGIĆEVCI

Krušna peć podignuta je na okvir od drvenih greda koje leže na drvenim podlošcima. Zidana je od opeke. Tlocrt je pravokutan. Plitko je svedena iznutra, ima tri otvora, tj. sprijeda *zjalo* 30 x 40 cm, a sa svake strane po jednu *žarnicu* za odvod dima. Zjalo se zatvara komadom lima kao uostalom kod većine peći.

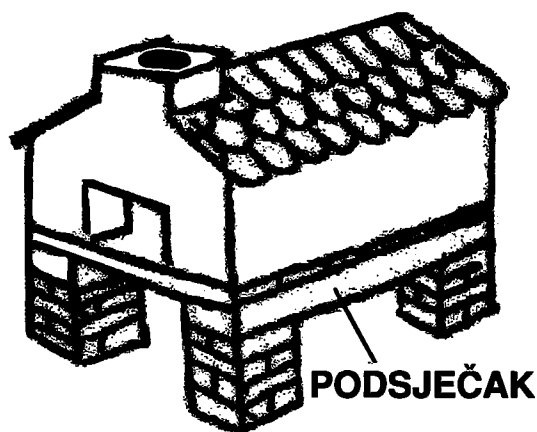
³ *Vanjske peći su imali samo imućniji gazde. Kuće koje nisu imale peći, pekli su kruh u pećima susjeda. Nije bilo nikakvih uvjeta za korištenje peći. Kruh peku žene, reduše* (podatak iz Upitnice, sv. II., br. 527).

⁴ ... *Htjeli bismo zabilježiti da je pokljuka u Slavoniji poznata pod imenom vršnik u slavonskoj Podravini, Valpovštini, jednom dijelu vinkovačkog i županijskog kraja (Otok, Gradište), te pod nazivom cripnja u jednom dijelu požeškog i virovitičkog kraja (Doljanovci, Lukač) kao i u Baranji (Topolje). To sve u mjestima koje nastavaju Hrvati, a u selima sa srpskim življem upotrebljava se naziv crijepnja i crepnja* (Lechner 2000: 319). U našem slučaju podatak se odnosi na Hrvate (Upitnica, sv. II., br. 532).

Crtež 1: Gornji Bogičevci



Crtež 2: Kozarice



KOZARICE

Krušna peć postavljena je na četiri zidana stupa, visine do 50 cm. Ranije su stupovi bili drveni i nazivali su ih *babak*. Preinaka se dogodila napuštanjem gradnje peći od pruća i blata kada je bila poluvaljkasta te zidana od opeke koja je iznutra plitko svedena. Peć ima *podlječak*, drveni podložak između stupova i stijena peći. Dimenzije su sljedeće: dužina 120 cm, širina 80 cm, otvor za dim na stražnjem dijelu 10x5 cm. Peć je pokrivena crijepom.

U selima gdje su peći iste osnovne konstrukcije, u Kukunjevcu razlika je u tome što je peć od opeke omazana glinom - *žuteljom*, a u Gornjem Uljaniku je u glinu dodano usitnjeno staklo i sol jer kažu da tada bude otpornija.

Vanjska peć iz Gređana sagrađena je od opeke na podnošcima visine do 30 cm. Iznutra je visoko kupolasta s donjim dijelom unutrašnjosti učetvrt. Ima dva otvora. Veliki otvor - *vrata* sprijeda, a manji otvor za dim je straga.

Peć iz Košutarice je na četiri hrastova panja visine oko 50 cm, od opeke je te izvana omazana zemljom. Otvori za dim su sa svake strane, a vrata su sprijeda.

Peć iz Gornje Šumetlice kod Pakraca prislonjena je uz šupu za drva s otvorom koji je pod krovom šupe. Ima dvoslivni nizak krov. Građena je od opeke tako da je postolje od 10 cm debelih drvenih *dužica*, zatim sloj blata te red opeke. Peć je omazana blatom, a kao krov na svježe blato postavlja se crijep. Visina joj je 120 cm, širina 100 cm, dužina 150 cm. Prednji otvor — *zjalo* (40 x 40 cm) je sprijeda te otvor za dim na sljemenu u promjeru 10 cm.

Vanjske peći iz Borovca (Novska) izdvajaju se gradnjom podzidanog donjeg dijela bez otvora te materijalom koji je pleter i blato. Iznutra su plitko svedene, glavni otvor — *zjalo* je sprijeda, otvori za dim su sa strane. Inačica peći koja je jednom stranom naslonjena na zgradu sprijeda ima mali dimnjak. Dvoslivni krov u ulozi nadstrešnice mogao je biti podignut na drvenim stupovima, no peć je mogla biti također bez krova.

Za **odvod dima** služi, dakle, dimnjak ili otvor u kupoli što je češća pojava kod peći od pletera. I jedan i drugi oblik peći sa strane ili straga imaju manji otvor — *žarnice* za odvod dima i *zbog cuga*, tj. za zračenje.

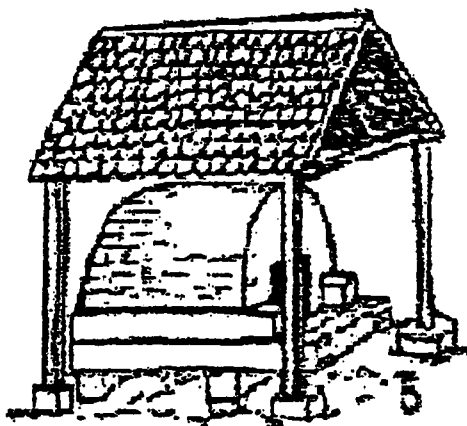
Glavni otvor je sprijeda. Nazivi variraju a najučestaliji su *vrata*, *zjalo* i *ždrijelo*. U Brezovcu su na suprotnim stranama krušne peći dva takva otvora — *plem*. Jedan služi za loženje, drugi za unošenje kruha.

Materijal za gradnju krušnih peći ranije je uglavnom bio pleter omazan blatom, tj. glinom ili ilovačom pomiješan pljevom ili usitnjenom slamom te svinjskom dlakom. U novije vrijeme peći su od opeke. Redovito su odignute od tla na drvenim stupićima ili podnošcima od opeke. Danas se za podnoške koriste betonski nosači ili željezni stupići (Strmac i Dragalić).

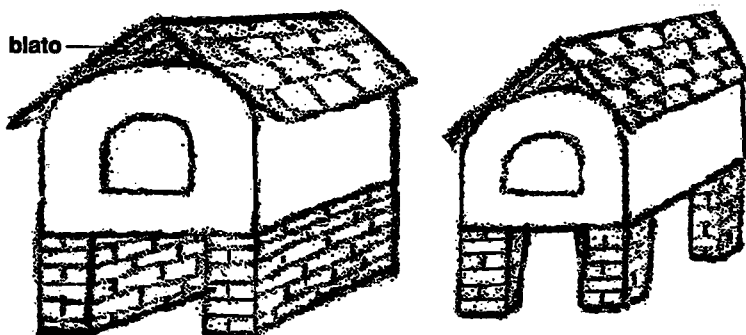
Ove su se peći obično ložile drvima i zagrijavale do užarenja te su se pepeo i ostatak žara izvadili prije početka pečenja tijesta. Peći za loženje drvima nemaju rešetke ni pepelišnog prostora.

Krušne peći nisu objekti velikih dimenzija. No svi dodatni elementi, otvor za loženje, otvori za zrak i dim, negdje sazidani dimnjaci, različita postolja i krovni izgledi pokazuju izuzetnu sposobnost seoskih graditelja za umjetničko oblikovanje tako da su pojedine peći vrijedna djela ruralne arhitekture. Pojavom pekarnica i razvojem obrta, kruh se počeo kupovati, a time

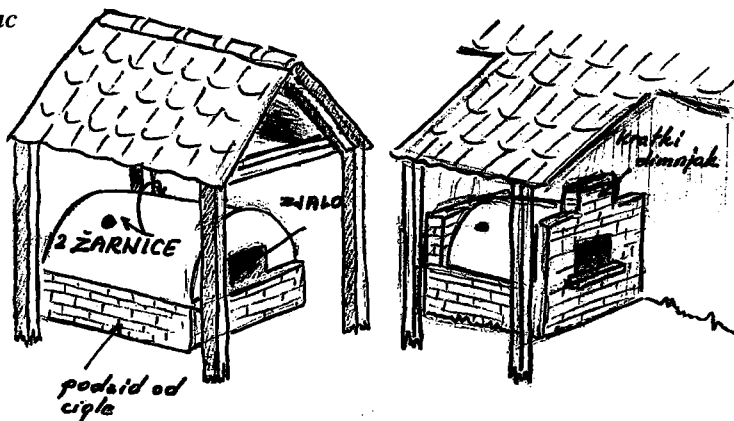
Crtež 3: Gredani, Košutarica,
Drenov Bok



Crtež 4: Gornja Šumetlica



Crtež 5: Borovac



prestao peći u domaćinstvu. Na taj način zanemaruju se krušne peći, ne obnavljaju se i vremenom nestaju. Tu činjenicu potvrđuju podaci koji su u ovome području na kraju 20. st. dobrim dijelom dobiveni samo prema sjećanju. Izuzetak je primjer iz Dragalića i Strmca. No i tu treba podcrtati da je svijest o kvaliteti kruha iz domaće peći izostala barem u slučaju kojemu smo bili svjedoci. Dolaskom u Dragalić na Dan škole, domaćini su nas poslužili kupovnim pecivima i kruhom, iako je potvrđeno da su peći sazidane i koriste se za vlastite potrebe, osobito kad je riječ o većem okupljanju za kakva slavlja i obilježavanja rođendana. Dodajmo i to da su, na naš upit o krušnim pećimima u selu, trebali razmišljati kako bi se sjetili tko ih ima. Slavlje je moglo biti još bolje i na obostrano zadovoljstvo da je na stolu umjesto pekarskog kruha bio kruh iz domaće vanjske peći. Domaćica Božica i njezina obitelj veselo bi, vjerujem, izašli ususret te također materijalno poboljšali stanje u obitelji (barem onoliko koliko se platilo pekaru, moglo se dogovoriti s onima s kojima se živi u mjestu i čija djeca pohađaju lokalnu školu), a gosti bi znali cijeniti domaći proizvod. Usudujem se razmišljati na taj način jer se u školi pokušava obnoviti tradicija sijanja i prerade lana te vještine tkanja, dakle njeguje se određena svijest o tradiciji, dok se na ovaj aspekt nije mislilo; i hrana je jedan od bitnih dijelova gospodarskog aspekta kulture jedne zajednice, kako naslov ovoga rada kazuje i upućuje na bitne odrednice prehrane: žitarice, odnosno pšenica i kruh te meso, odnosno sušena svinjetina.

Bilješkama u ovom prilogu dokumentirani su najbitniji mogući podaci koji bi, bez sumnje, trebali poslužiti ponovnom oživljavanju ovoga dijela tradicije počevši u onim selima gdje su peći bivale zajedničke. Razlog tomu je prije svega prvotna uloga peći u domaćinstvu i mogućnosti pripreme većeg broja hljebova odjednom. Veće količine kruha danas bi imale primjenu u različitim prigodama kada se u pojedinim domaćinstvima očekuju gosti: za događaje krštenja djeteta, prigodom svadbe ili pogreba te u vrijeme većih radova u polju, dovršenja gradnje kuće ili drugih nekih objekata ili poslova, ali također za Dan škole i neke druge društvene skupove. Svako je domaćinstvo za Božić, Uskrs i druge svetkovine peklo ne samo veće količine kruha nego i različita prigodna peciva i kolače. U tim prigodama koristila se peć jer se smatralo da je kruh iz krušne peći ukusniji i kvalitetniji od onog pečenog u štednjaku ili kupljenog kod obrtnika ili u dućanu. S druge strane bio bi to svakako prilog **kulturnom turizmu** sela i regije na način ponude domaćih proizvoda pripremljenih u vlastitoj sredini na tradicijski način. Time se osigurava nastavak dijela tradicije koja je temelj postojanja svake kulture i identiteta.

Kako izgraditi novu krušnu peć? U slučaju gradnje krušnih peći u zapadnoj Slavoniji, valja koristiti podatke zabilježene na terenu i u ovome radu



Slika 1: Krušna peć, Dragalić 1997., foto M. Svirac



Slika 2: Krušna peć, detalj, Dragalić 1997., foto M. Svirac

koji nude dvije inačice peći. Jedna je građena od pletera i omazana blatom, druga je od opeke. U slučaju da se netko odluči za peć od opeke, dodatno se valja držati savjeta graditelja i zidara koji znaju da se veličina peći može odrediti tako da se npr. na 50 kg brašna računa 1,20 m podne površine (*Gospodarski list* 1985:9). To bi odgovaralo također za pečenje praseta do 50 kg, koje se u ovom slučaju ne peče na ražnju, već na limenoj tavi. Otvor za vrata je u pravilu u obliku kvadra (55 x 55 cm). Bitno je ne zaboraviti ostaviti otvore za dim i prozračivanje. Ložište mora biti izvedeno šamotnom ili dobro pečenom opekom sa šamotnim mortom ili nedopečenom glinenom opekom u mortu od ilovače. To znači da svaka vrst opeke nije najprikladnija za gradnju peći. Opeka, naime, mora biti kvalitetna i otporna na visoke temperature i do 1100°. Kod peći s dimnjakom od pećnice vodi nekoliko kanala sa strane i od stražnjeg dijela preko svoda kojima se plinovi i topli zrak kanalom odvede u dimnjak (*Gospodarski list* 1985:9). Ako je peć s dimnjakom, on je uglavnom s prednje strane. Ispred otvora dobro je izvesti udubljenje radi pristupa ložištu i čišćenju pepela.

ZAŠTO SE OPREDIJELITI ZA PEĆ OD PLETERA I ILOVAČE?

U prilog tomu neka posluži podatak kojeg sam na terenu zabilježila 1983. kada je slična peć bila sagrađena u Vođincima kod Vinkovaca (Svirac 1985: 16-17). Autor, pučki graditelj ove peći dodao je da se za gradnju krušnih peći, po njegovu mišljenju, ne bi trebao koristiti beton ni kao materijal, a ni kao vezni materijal za spajanje opeke, jer se, kaže *beton jako užari pa može spaliti kruh* (Svirac 1985:17).

Riječ je, naime, o temeljnim sirovinama koje su okružavale čovjeka (drvo i zemlja), koje je lako pribaviti te svojim umijećem upotrijebiti za svoje primarne potrebe, u našem slučaju za pripravu osnovne namirnice, k r u h a. Za takvu će peć će u svakom slučaju trebati izdvojiti manje novca, nego za peć od opeke. Nije čudo, stoga, da su se takve peći u svojoj jednostavnosti zadržale do 20. stoljeća kako u ovim krajevima tako i drugdje u Slavoniji.



Slika 3: Krušna peć uz pušnicu, Strmac -stara suvrstica, foto M. Svirac



Slika 4.: Krušna peć, Strmac, nova suvrstica, foto M. Svirac

IZVORI I LITERATURA

DELACRÉTAZ, Pierre (1993): *Les vieux fours à pain, Construire son four-Faireson pain*. Édition Cabédita, Yens-s./ Morges.

FREUNDEREICH, Aleksandar (1972): *Kako narod gradi na području Hrvatske. Zapažanja-snimci i crteži arhitekta*. Zagreb.

GUNDA, Bela (1935): *Stara hrvatska ognjišta uzduž Drave. Vjesnik Etnografskog muzeja u Zagrebu*. Knj. I, sv. 1-2, Zagreb, str. 87-97.

SVIRAC, Manda (1985): *Istraživanje o gradnji krušnih peći na otvorenom oko Vinkovaca. Đakovački vezovi, Prigodna revija, Đakovo*, str. 15-18.

ŠIMUNOVIĆ, Zorica (1978): *Kuća i način stanovanja. U: Pakrac 1945-1975.*, Pakrac, str. 316-323.

ŠPANIČEK, Žarko (1994): *Tradicijsko seljačko graditeljstvo novljanske Posavine. Zbornik Moslavine III.*, Kutina, str. 187-239.

ŽIVKOVIĆ, Zdravko (1993): *Hrvatsko narodno graditeljstvo. Sv. I., Istočna Hrvatska (Slavonija, Baranja, Srijem)*, Zagreb.

WE HAVE BUILT THE OUT-DOOR OVEN FIRST

BAKER'S OR OUT-DOOR OVEN IN THE WESTERN SLAVONIA

Summary

On the basis of the field records from the second half of the 20th century and recent field researches done by the author, this article stresses out, together with the name and the form of the baker's ovens, the important place and role they played in everyday life of the inhabitants of the Western Slavonia. The most common term used for this oven is the 'out-door oven', because it was usually built in the open part of the housing. It is often situated next to the *pušnica*, this second most important little building used for the smoking and conservation of meat. The title of the article is taken from informants in Dragalii, who, after they returned to Slavonia after the Homeland war in 1996., firstly built the out-door oven, then the *pušnica* (smoke house), and then the rest of the buildings. The expert literature and writings on this subject in this specific region lack relevant information, and hence in this article, the data which are systematized and typologised are from the following villages: Badljevina, Borovac, Brezovac, Dragalić, Drenov Bok, Kukunjevac, Prekopakra, Gornja Šumetlica, Gornji Uljanik, Gređani, Kozarice, Košutarica, Gornji Bogičevci, Rogolji, Novi i Stari Grabovac, Strmac. We can distinguish two

main types of the ovens: those made of hurdle and those with a brick vault. The majority of the ovens are smaller and lack a chimney. The possible reconstruction should focus on ovens made of hurdle and clay, since these are the basic materials (wood and earth) which surround the man, they are easy to obtain, and they can be used to satisfy the primary personal needs or the needs of those who surround us, and in this case, this is the preparation of the basic provision, bread.

Translated by Tanja Bukovčan Žufika