

of the Culture and Education Association of Croatia. On that occasion an exhibiton of his papers was held.

In this paper the author reveals some biographical data and bibliographical referenes of Zvonimir Lovrenčević from ethnology, ethnomusicology, archeology and cultural history of Bilogora region, which were published in professional and scientific publications.

(Translated by Antun Šimunić, Osijek)

#### Bilješke

<sup>1</sup> M. MEDAR, Razvitak arheoloških istraživanja na bjelovarskom području, Vijesti muzealaca i konzervatora Hrvatske, br. 1-2, Zagreb 1988, 18.

<sup>2</sup> S. DVORZAK (priredio), Karlovački knji-ževni klub 1932. Zapisnici Vlade Madarevića, Zagreb 1978.

<sup>3</sup> K. GALIN, Svečano obilježavanje 75. godišnjice života i rada prof Zvonimira Lovrenčevića, Vijesti Društva folklorista Hrvatske, br. 3-4, Zagreb 1986, 11.

<sup>4</sup> Priredili su je dr J. Bezić i G. Marošević (Krešimir GALIN, nav. dj. 11)

<sup>5</sup> M (aja) B(ošković) S(tulli), Uz dvadesetu godišnjicu Instituta za narodnu umjetnost (1948-1968), Narodna umjetnost, knj. 5-6, Institut za narodnu umjetnost, Zagreb 1967-1969, 676-677.

<sup>6</sup> Rukopisi "Kronološki pregled važnijih događaja u povijesti Bjelovara", 1961. i "Popis historijskih objekata u Bjelovaru", 1961.

<sup>7</sup> G JAKOVLJEVIĆ, Nove akvizicije bje-lovarskog muzeja, Obavijesti Hrvatskog arheološkog društva br. 3, Zagreb 1987, 79. - M. MEDAR, Donacije - Ostavština za budućnost, Večernji list br. 8944, Zagreb 8. srpnja 1988, 6.

<sup>8</sup> Ovaj popis sastavljen je na temelju radova koje potpisani posjeduju u svojoj biblioteci. Najveći broj radova je s posvetom Z. Lovrenčevića.

## Slavica MOSLAVAC, Muzej Moslavine Kutina

# Pripremanje kruha u Moslavini

Moslavački kraj je šaroliki mozaik livada, polja i šuma. Mnogi potoci i rječice se slijevaju sve tamo do močvara Lonjskog polja.

Moslavina se smjestila u sjeverozapadnom dijelu Hrvatske. Na istoku i sjeveroistoku je omeđuje rijeka Ilova, na sjeveru i sjeverozapadu Česma i jugu rijeka Lonja. Središtem dominira Moslavačka gora sa najvišim vrhom Humka (489 metara). Prema jugu je strmija, na sjeveru položitija i prelazi u niski valoviti kraj. Ranije se Moslavačka gora zvala Garić gora, a Moslavina, njezini južni obronci do Lonjskog polja.

Moslavina se ubraja u izuzetno bogat kraj zbog povoljne klime, obilja vode, plodne zemlje i šume kvalitetnog drveta, koje su privlačile čovjeka, tako da naseljenost možemo u ovom kraju kontinuirano pratiti od neolita. Arheološka iskopavanja su dokazala postojanje neolitske kulture u Velikoj Mlinskoj kod Gračenice, na Marić-gradini u Mikleuškoj i Tomašici kraj Garešnice, a u Okešincu i Hercegovcu kulturu iz rimskog perioda. Iz srednjeg vijeka su brojni ostaci gradina svjetovnih i crkvenih feudalaca. Većina naselja, koja su tada nastala, postoje i sada.

Do znatnije promjene stanovništva u Moslavini je došlo u vrijeme ratovanja s Turcima i poslije njihovog povlačenja na Ilovu, a kasnije iz Slavonije. Od 15-17. stoljeća većina starog moslavačkog stanovništva odlazi u sigurnije krajeve Prigorja, hrvatskog Zagorja, Južne Ugarske pa sve do Gradišća.

U vrijeme Vojne krajine u sjeveroistočno i centralno područje Moslavine naseljavaju se Srbi-Prebjezi. Kasnije u ovo područje dolaze Srbi iz Like i Korduna.

U 19. stoljeću migracije se nastavljaju i to u sela južnog i jugozapadnog dijela dolazi hrvatsko stanovništvo iz Prigorja, Hrvatskog Zagorja, Turopolja, Posavine, Gorskog kotara i Like. Istovremeno se u Moslavinu naseljavaju manje skupine Čeha, Mađara, Nijemaca, Slovaka, Talijana, Jevreja i Roma.

Nakon smirivanja pojedinih grupa prese-ljenika u moslavačkom području, više je faktora odlučivalo o tome kakva će biti njihova sudbina s obzirom na donešenu kulturnu baštinu i njihovu individualnost. Do 1. sv. rata na ovom području očuvao se stari tradicijski način življenja u velikim, obiteljskim zadrugama, sa strogom podjelom poslova kako muških tako i

ženskih. Obitelj je bila ta koja je čuvala i prenosila stoljetna stečena iskustva s generacije na generaciju. Muškarci su se bavili obradom zemlje i stočarstvom, a žene su obavljale poslove u kući i oko nje. Jedan je od glavnih, svakako treba naglasiti, pripremanje i pečenje kruha.

Do nedavno mnogi oblici hrane korišteni u svakodnevnom prilikama, svoje porijeklo vuku iz davnih prethistorijskih vremena. To nam svjedoče nazivi i sam način pripreme kao i predmeti koji su tom prilikom korišteni.

Narod moslavačkog kraja je kao glavnu hranu (ranu) za jutarnje i večernje obroke uzimao isključivo u KRUHU (kru, kruv, hljeb, hleb). Oblik i kvaliteta je mogao biti različit, od "prostog" kukuruznog do "pisanog" (sve-tečnog, blagdanskog) kruha.



Sl. 1. Potok, domaćica s kruhom iz krušne peći

Do 2. sv. rata, (a siromašno stanovništvo i do 60-tih godina 20. st.) svakodnevni kruh se peklo od kukuruznog brašna (tzv. KUKURUZOVNICE ili KURUZOVNICE, te PROHE ili PROJE), zatim od miješanog ječmenog, raženog i kukuruznog brašna, dok se za razne svetkovine koristilo bijelo pšenično brašno. Ječam je također, doduše u rijetkim prilikama, zamjenjivao jednu od navedenih žitarica, ali zbog nedovoljne finoće i ostataka klasja u brašnu, nikada nije rado prihvaćen.

Žito se usitnjavalo u drvenim STUBLIMA, mljelo RUČNIM ŽRVNJEVIMA, a rjeđe u MLINU, VODENICAMA ili MELINU. Danas vodenice ne obavljaju više svoju nekadašnju

funkciju, nego postoje samo kao sjećanja na prošla vremena ili kao motivi iz prošlosti u stihovima pjesnika, kao npr. ovi:

Voda vodi, vodu vodi,  
da iz žita brašno rodi.  
I klopoće kolo, kruže minute,  
mrvi se zrnje i sipi mekano nešto.  
Pada voda, šumno šumi  
i brašno nastaje vješto!

Pripremanje hrane i ostali kućanski poslovi spadaju u domenu ženina rada. Pečenje kruha je jedan od najvažnijih briga svake domaćice. Za razliku od onih naših krajeva gdje se svakodnevno pekao kruh na otvorenom ognjištu pod pekvom ili pod sačem, u Moslavini kruh se pekao u krušnim pećima i to u većim količinama, a višak je ostajao kao zalih za narednih nekoliko dana, tako da se nikad nije konzumirao svježi, već tvrd, osušeni kruh.

Predviđeni višak kruha se pohranjivao na suhim i zračnim mjestima, u ostavama zvanim KOMORE, KOMOREK, na posebno načinjene drvene stalke - križnice. Do danas su se sačuvali različiti nazivi: REME ili REMEKI (Ilova, Batina, Husain), KRUŠNICA (Osekovo, Podgarić, Čaire), KRUŠNJAK (Kajgana, Klokočevac, Tomašica), LOTRICE (Potok), KRIŽI ili KRIŽI (Osekovo, Potok, Stružec), KRUSJENICA ili KRUŠNICA (Trnovitički Popovec, Trnaca), LEBNICA (Rogoža, Veliko Vukovje) itd.

Pripremanje kruha i trošenje kroz više dana vraća nas ka prvobitnoj ekonomiji agrarnog društva. Sam naziv KRUH proizlazi iz pradaвне upotrebe tvrdog, koji put već suhog kruha, koji se lomi i krši i zatim moči u vodi da bi se mogao sažvakati. Sve to nas vodi do poznavanja prvobitnih proizvodnih odnosa kad je tvrdi kruh, uz vodu i meso ulovljene životinje još u sabiračkoj privredi bio glavna hrana čovjeka".

Brašno pripremljeno za kruh spremalo se ili u posebne spremice slamnate PLETNJAKE ili drvene ŠKRINJE, smještene u ostavama-komorama ili zasebnim objektima - HAMBARIMA.

Svakodnevni kruh bez obzira da li je bijeli, miješani ili kukuruzni, pekao se pomoću KVASA. Domaći kvasac pripremao se tako da se određena količina već pripremljenog, zamiješanog tijesta odvajala u posebnu, drvenu

posudicu (grovačicu) i ostavljalo do sljedećeg pripremanja kruha. Radi zadržavanja vlage u tijestu kvas se mogao premazati i solju.

"Nekad su žene radile i kiseli kvasac koji nastaje kod vrenja grožđa, a dodavalo bi mu se brašno i voda (podatak iz sela Osekova). U selu Vukovje kiseli kvasac radio se pomoću pjene, koja nastaje kod vrenja šljiva". Za pečenje kruha žena je morala pripremiti, taj osušeni, domaći kvasac i to tako da je djelomično gornji sloj (Podgarić) odstranjivala ili je cijeli kvasac stavljala u brašno, prelijevala mlakom vodom dodavala soli i ostavila nekoliko sati da se razmoči i uzavre. Kvas se mogao i izmrviti, tako da prije omekša. Pripremljeno brašno za kruh stavljalo se ili u drveno korito zvano MESITJE KORITO ili NAČVE (Podgarić, Vukovje, Popovac), koje je počivalo na drvenom stalku zvalo NAČVENICE ili KRIŽNICE. Kruh se mogao mijesiti i u velikim drvenim posudama KOPANJAMA ili GROVAČAMA.



Sl. 2. - Rogoža, krušna pec

Ukoliko se mijesio kruh od kukuruznog brašna najprije se morao preliti vrućom vodom (pofuriti, šuriti, pošuriti), te se onda u ohlađeno brašno dodavao kvasac i sol, a mijesio se toliko vremena dok se ne prestane lijepiti za prste. Dobro pripremljeno tijesto formiralo se u manje količine i ostavljalo da se diže ili u SIMPLAMA (pletene košarice od slame) ili manjim GROVAČAMA u kojima se tijesto "groha tj. trese, čime mu se daje oblik".

Pomoću drvene LOPATE ili LOPARA, kruh se stavljao u krušne peći, koje su bile sagrađene ili kao samostalni objekti ili u sastavu KUHARNI, a za pečenje kruha temeljito pripremane i zagrijane zbog toga se uz peć nalazio i potreban pribor kao POPEČAK, duga motka za razgrtanje vatre, GRNJAJA, (Z)GREBLICA za izgrtanje žara i (O)MELO za čišćenje poda, pomagala načinjenog od motke na čijem jednom kraju je učvršćen svežanj kukuruzne komušine ili kupusa.

Krušne peći su građene tako da se na četiri drvena stupa tzv. GRUŠT (u novije vrijeme stupići mogu biti sazidani i od cigle), postavljao POD od dasaka ili cigle, odnosno nabijene zemlje. Polukružna kupola, BOLTA, načinjena je od konstrukcije ljeskova pruća, omazana zemljom i pljevom, odnosno ciglom. S prednje strane nalazi se otvor ŽRELO, VUSTJE, USTA ispred kojih se nalazila ravna ploha KOMIN, BANAK. Otvor se zatvarao komadom lima. Za odvod dima služili su otvori ŽARNICE ili ŽERAVNICE, a po potrebi su se zatvarale grumenom zemlje. Peć je natkrivena krovom postavljenim na drvene stupove ili direktno na boltu, a može imati i dimnjak (npr. sela oko Garešnice).

Za djecu, pečenje kruha u prošlosti predstavljalo je izuzetan i rado očekivan događaj, jer im se tom prilikom pekao MALI KRUŠČIĆ, KOLAČEK, koga su ona još toplog, tek izvađenog iz krušne peći, lomila i jela.

U krušnim pećima i to redovno pomoću kvasa pekao se svakodnevni SMESNI (Mik-leuška, Čaire), SMJESNI (Potok), ili ZMJESNI (Osekovo) kruh, a za razne prigode SVEČANI HLEBOV I (Ilova, Batina, Osekovo). Kad je god ponestalo kruha na brzinu, bez kvasa pripremale (ZMEKALE) su se razne BAZLAMAČE ili ZLEVANKE, POGAČE i to se peklo u štednjacima, a na plotnu mogle su biti pripremane pogačice, okruglo oblikovane i malo iztabane, zvane PLACKE.

Za razne prigode ili vjerske blagdane pekle su se pogače i kruh od pšeničnog brašna. Tada se veća pažnja posvećivala izradi i ukrasu na njima, tako nalazimo razne pletenice i ptičice na gornjem dijelu SVEČANIH HLEBOVA i KUGLOFA (Kutinska Slatina, Kajgana, Ilova), ružu, pile ili zeca na POGAČAMA nošenim "u babinje" (Potok), okrugli ukrasi od otiska čaše sa bosiljkom (Podgarić). Površina svečanog kolača mogla se premazati i emulzijom od jaja i brašna.

Na božićnom stolu u selima katoličkog življa, pored KUGLOFA mogao je stajati i mali kruh CIPOF.

U selu Čaire pekao se kruh u obliku prstena, zvan KOVRTANJ. Bio je obješen o čavao na gredi, a kroz njega je bilo provučeno povijesmo. Najmlada žena, poslije ručka, uzimala je predivo i plela, a kao vreteno služio je komad ljeskove mladice.

Srpsko stanovništvo sjeveroistočnog dijela Moslavine za Božić je peklo, bez kvasa, kruh zvan ČESNICA. U njega se stavljao novac. Smatralo se da će ona osoba, koja ga je našla prilikom lomljenja, biti najsretnija, a ako je ženska osoba, da će se uskoro udati.

Za jutarnji obrok umjesto žganaca pripremali su MAKARUNE(C) ili MAKARONE(C) i to na taj način da se pečeni kruh lomio ili rezao na kocke, prelijevao vrućom vodom, a nakon cijedenja rastopljenom mašću.

SVETEČNA HLEBOVINA, svečani kruh, pripremao se sa kvasom ili sa kupovnom germom i krumpirom radi postizavanja što veće mekoće. Površina se ukrašavala raznim pletenicama ili udubljenjima i emulzijom od bijelog brašna. Ova vrsta kruha nošena je "u babine" (Ilova, Batina) kao i PISANI SVEČANI KOLAČEK - KUKURUŽNJAK, koji je bio pripremljen poput zlevanke i to tako da je dolazio red bijelog kukuruza, red sira, red žutog ku-kuruza, a prelijevao se vrhnjem i maslom. Prilikom rezanja dosta se mrvio, tako da je više služio kao ukras, nego za jelo.

Kruh u krušnim pećima pekao se sat i po do dva sata, a ukoliko se pripremao sa germom samo jedan sat.

Danas se još mogu naći žene koje za pojedine prilike peku kruh na taj način, ali nemaju više prilike da svoja iskustva prenesu na mlade naraštaje.

Nestankom krušnih peći i njihove topline, gubi se još jedan dio naše tradicijske baštine, kojom se na raznim manifestacijama kao "Kak su jeli naši stari" ili "Vikend na seoski način", Smotre folkloru i dr. pokušava evocirati uspomena na ne baš tako davna vremena kada je to bio sastavni dio seoskog života.

### Forbereitung des Brotes in Moslavina

Bis zum 1. Weltkrieg wurde in Moslavina das alte Traditirusleben bewahrt. Die Familie war damals groß und das Brot wurde in großen Mengen gabacken. Das Korn wurde im Mühlstein gemahlt, nur selten in der Wassermühle.

Die Wassermühle verliert immer wieder ihre ehemalige Funktion und steht noch heute als Erinnerung an die vergangenen Zeiten, oder man findet sie auch in den Gedichten als Motiv zudichten.

Das Brot war die Hauptnahrung dieser Gegend und wurde zum Frühstück und zum Abendessen genommen. Die Form und die Qualität war verschieden, von alltäglichen Maisbrot bis zum kuchenartigen Brot.



Sl. 3. - Berek, spremište za pohranjivanje žita (hambar)

Das Mehl für das Brot befand sich im Mehlkasten oder in den Strohkörben. Es wurde Hefenbrot gebacken. In einigen Dörfern wurde Hefen aus dem Fermentationsschaum der Pflaumen gemacht. Gut geformter Teig hat man im den Strohkörben oder in sogenannten GROHAČA gelassen, um aufzugehen. Mit dem Brotschieber wurde der geformte Teig in Brotbackofen geschoben.

Wenn es im Haushalt zufällig kein Brot gab, machte man schnell "ZMEKALE, BAZ-LAMAČA oder PLACKE".

Das ist schnellgemachter, brotähnlicher Teig in der Bachröhre oder auf der Herdplatte gebachen.

Kuchenartiges Brot aus dem Weizenmehl wurde oft geschmückt. Aus dem gerollten Teig wurden Zöpfen, Vöglein Hasen oder andere Formen ausgeschnitten und als Schmuck auf die Oberfläche gelegt. Besonders schön war das Brot geschmückt, das zum Wochenbett mitgebracht wurde.

Diese Sitten pflegte man besonders in Südmoslavina. In den Dörfern wo die katholische Bevölkerung lebte, stand auf dem Weihnachtstisch Gugelhopf oder CIPOF (Kuchen aus dem Germteig). Im Dorf Čaire backte man auch Brot, das eine Ringform hatte und KOVRTANJ genannt wurde. Das Brot hing an einem Nagel auf dem Balken, durch das Loch wurde der Leinstraup durchgezogen. Die ser-

bische Bevölkerung in Ostmoslavina bachte zum Weihnachten hefeloses Brot ČESNICA, in das Geld gestellt wurde.

Heute kann man auch Frauen finden, die auf diese Weise Brot backen, haben aber keine Gelegenheit eigene Erfahrungen der jüngeren Generation überzugeben. Wie die Brotbacköfen mit ihrer Wärme verschwinden, so verlieren wir einen Teil aus dem Reichtum unserer Tradition. Nur noch zu verschiedenen Manifestationen werden Erinnerungen an unsere Vergangenheit und Brauchtum, als Teil des Bauernlebens, eriziert.

#### Literatura i izvori:

1. J. BUTURAC, Kutina, uz 200. obljetnicu župne crkve, Zagreb 1977.
2. N. GETVAJ, dokumentacija u Muzeju Moslavine iz 1963. godine
3. N. BEKOVIC, Život Srba graničara, Beograd 1986.
4. M. BOZICEVIC, Od Garića do Ilove i Cesme, Garešnica 1938.
5. J. NEUSTUPNY, Praistorija čovječanstva, Sarajevo 1960.
6. K. BIRKET-SMITH, Putevi kulture, Matica Hrvatska, Zagreb 1960.
7. Terenska istraživanja u selima: Osekovo, Potok, Stručec, Ilova, Batina, Rogoža, Veliko Vukovje, Trnava, Trnovitički Popovac, Podgarić, Kajgana, Tomašica, Klokočevac, Kutinska Slatina.

**Dimitrije STEFANOVIĆ, Bjelovar**

## Vrijedan prilog očuvanju tradicijske kulture

**Gordana Matunci: Narodna nošnja Bilogore - Veliko Trojstvo. Priručnik za rekonstrukciju nošnje. Kulturno-prosvjetni sabor Hrvatske i Zrinski, Zagreb - Čakovec, 1988.**

Saznanje da se, među petnaestak mjesta širom SR Hrvatske, knjigom Gordane Matunci "Narodna nošnja Bilogore. Priručnik za rekonstrukciju nošnje", sada dostojno pridružilo i Veliko Trojstvo, kraj Bjelovara, svakako pričinjava veliko zadovoljstvo kako stručnjacima, tako i ostalim zainteresiranim poslenicima kulture. Kao i prethodni, iz obimnog i vjerovatno dugotrajnog projekta izdanja biblioteke "Narodne nošnje Hrvatske" Kulturno-prosvjet-

nog sabora Hrvatske, ovaj priručnik nastao je s namjerom očuvanja i sistematiziranja, ali i pravilne primjene narodnih nošnji Hrvatske na sceni.

Publikaciju o bilogorskoj narodnoj nošnji, autorica je priredila na primjerima muške i ženske nošnje Velikog Trojstva. Knjiga ima pet poglavlja i priloge, izuzev crteža načina i redoslijeda oblačenja, kako je to navedeno u

**MUZEJSKI VJESNIK**

**GLASILO MUZEJSKOG DRUŠTVA SJEVEROZAPADNE HRVATSKE**

(Bjelovar, Čakovec, Čazma, Grabrovnica, Kalinovac, Koprivnica, Križevci, Kumrovec, Kutina, Sesvete, Trakošćan, Varaždin, Varaždinske Toplice, Veliki Tabor i Virje)

**TEHNIČKO UREDNIŠTVO**

Stručni kolegij Gradskog muzeja Bjelovar

Glavni i odgovorni urednik: Goran Jakovljević

Tehnički urednik: Željko Vukčević

Uređivački kolegij: Goran Jakovljević (Bjelovar), Miroslav Klemm (Varaždin), Smiljka Marčec (Čakovec), Rastko Pražić (Kutina) i Oka Ričko (Koprivnica)

Muzejski vjesnik izlazi jedanput godišnje. Rukopise ne honoriramo i ne vraćamo. Za sadržaj i lekturu tekstova odgovaraju autori.

Glasilo solidarno financiraju muzeji sjeverozapadne Hrvatske.

Nakladnik: Gradski muzej Bjelovar

Za nakladnika: Božidar Gerić

Tisak. COLORPRINT Bjelovar

Broj 12 - Ožujak 1989.

God. XII.

Naklada: 800 komada

Naslovna stranica: Detalj metalne ograde ispred spomen-muzeja "Josip Broz Tito" u Velikom Trojstvu, rad Josipa Broza

Prijevod: Oka Ričko (Koprivnica), Marina Šimek (Varaždin), Miroslav Klemm (Varaždin) i Antun Šimunić (Osijek)