

Zdenka Lechner

Lončarstvo u Feričancima

Cehovski privilegij iz 1819. g., koji se odnosi na grupu obrtnika, koji su u to vrijeme djelovali u Feričancima, svjedoči da su među njima postojali lončari, koji su spomenuti na prvom mjestu u toj ispravi.

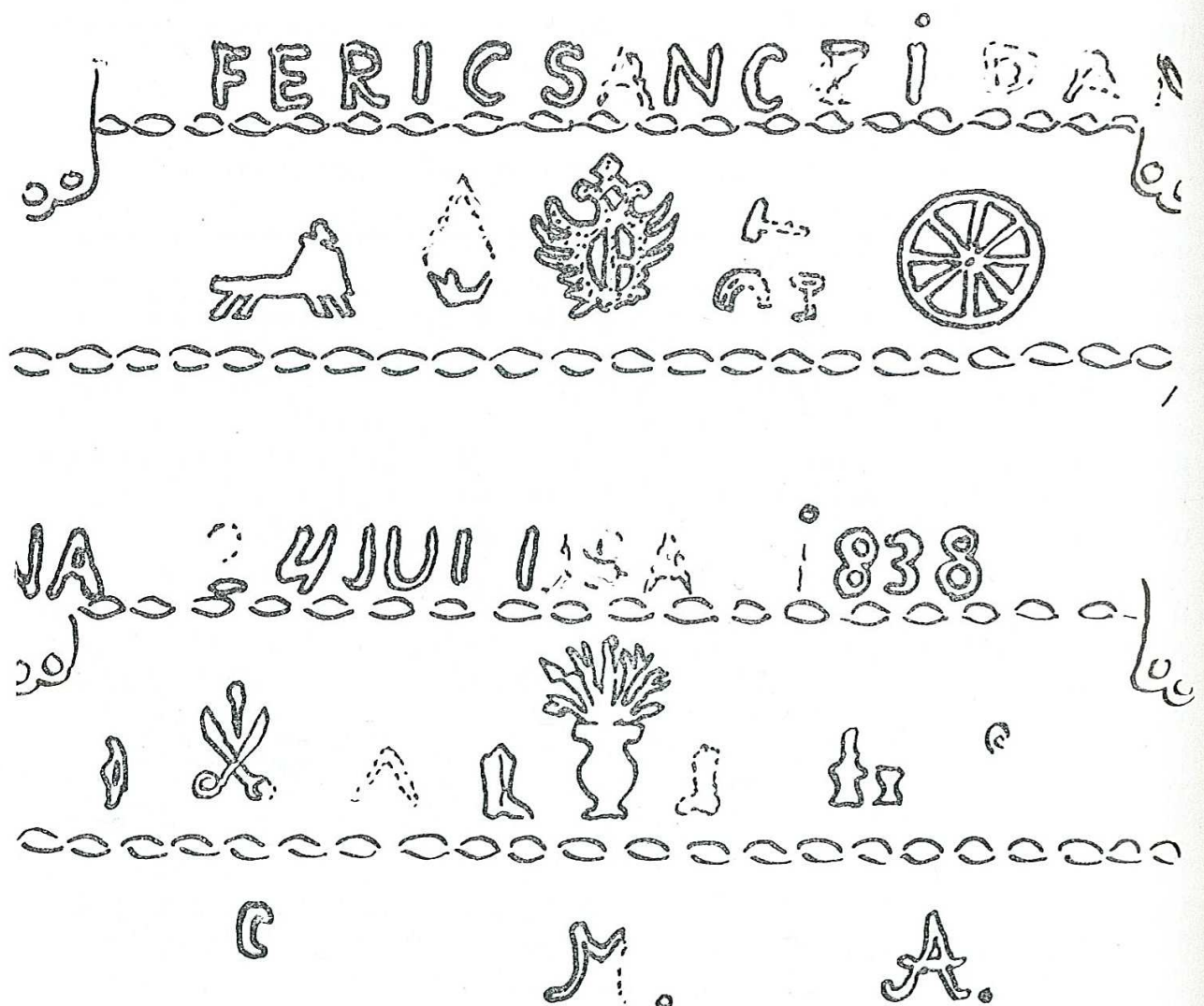
Sedamdesetak keramičkih proizvoda feričanačkih lončara koji se od 1965. g. nalaze u Etnografskom odjelu Muzeja Slavonije u Osijeku¹ i podaci starih majstora iz Feričanaca: Mate Šebestina, Mate Orića i Mate Matokovića govore o Feričancima kao o velikoj lončarskoj radionici u početku XX stoljeća.

Ne znamo kada su lončari započeli radom u tom mjestu. Sigurno to nije bila 1819. ili 1820. god., kada je odobren odnosno izdan Cehovski privilegij, nego koja godina ranije, možda početak XIX st. ili čak i konac XVIII st., jer »skupno nastanjivanje našičkog i motičinskog područja trajalo je otprilike do 1720. g.«.^{1a} Feričanci su bili selo, koje je u dotursko vrijeme pripadalo posjedu Motičina. Današnji stanovnici ne povezuju naselja u tom smislu, jer su se razvila drugačije — sa vidnim napretkom Feričanaca, a u vezi sa lončarstvom Feričanci su bili škola za okolni kraj. Tako su nas lončarski rekviziti iz sela Gornja Motičina upozorili na Feričance, jer su oba motičinska, sada već pokojna, lončara izučila zanat u Feričancima.²

Na prijelomu XIX i XX st. u Feričancima su se u 23 kuće, a možda i u više njih bavili lončarskim poslovima. To su bili Orići — Ivan i Mato, Knežići — Franjo, Đuro, Franjo ml. i Jozo, Belovarac Ivan, Šebešćen (Šebestin) Kalman i Mato, Mulići — Adam i Stjepan, Balovići — Andrija i Petar, Helebrant Đuro i Mato, Novaković Glišo, Matoković Mato, Komletinac Jozo, Krvarić Josip, Kristek Ivan, Miokovići — Ivan, Tončo i Štefan, Herbst Franjo, Pajcur Florijan, Zvekić Ivan, Čiga Mato i drugi. Po načinu života oni su pripadali grupi seoskih lončara, ali istakli su se lončarskim radom kao izvrsni majstori, koji su svojom robom opskrbljivali i gradske lončare u Slav. Požegi, Đakovu i Osijeku. Oni su bili moderni lončari, imali su ocakljeno posuđe, koje su oblikovali u tradicionalnoj »fazoni« tipičnoj za Slavoniju, radili su »čisto« (uredno i dotjerano) i »gusto« (solidno) sa zemljom dobre kvalitete. Njihovo je tržište bila istočna Slavonija, a prije Prvog svjetskog rata prodavali su svoje proiz-

vode u Mađarskoj u Šiklošu, Pečuhu i Mohaču. Kažu da je potražnja bila velika. Oni nisu mogli »nasmagati« toliko robe, koliko bi je mogli plasirati, a svaki je lončar izradio godišnje u prosjeku 5000 komada. U njihovom »rajonu« nisu im »smetali« lončari ni u gradovima ni u selima, a niti susjedi u Orahovici, koje su oni ocjenili više pećarima nego lončarima. Osim toga orahovički su lončari bili osjetljivo malobrojniji, a svojim su proizvodima opskrbljivali daruvarski i pakrački kraj, kao i brdska sela kod Podravske Slatine.

Uza svu aktivnost i plodnost feričanačkih lončara u prošlosti, što možemo sada kontinuirano pratiti kroz razdoblje od 120 godina, prestanak sa radom, koji je izazvao Drugi svjetski rat, a zatim odbacivanje upotrebe zemljanog posuđa i od seoskog stanovništva, unijeli su neke vrsti zaborav. Ostali bi zabilježeni oskudno na dva pisana i predmetna dokumenta, da muzeju nisu priskočili u pomoć: Zlatko Brkić, učenik Učiteljske škole u Osijeku — rodom iz Feričanaca i Ivana Jurković, profesor na Osnovnoj školi u Feričancima, koji su sakupili pretežni dio predmeta iz asortimana proizvodnje feričanačkih lončara. Među tim predmetima nalazi se čup sa natpisom (koji je darovao Marko Đuroković) i dvije bukare signirane godinama.



Crtež s lonca iz god. 1838.



1. lonac iz 1838. god.



2. čup iz 1882. god.



3. bukara iz 1909. god.

Do sada utvrđena i prikupljena dokumentacija, označena godinama, pokazuje ovakav slijed:

I. Cehovski privilegij iz 1819. god. koji se čuva u Osnovnoj školi »Vladimir Nazor« u Feričancima. Naslovna strana glasi: Benignum Privilegium Caehale Pro Magistris Figulis, Pellionibus, Cothurnariis, Sartoribus Hungaricis, Udonariis, Vietoribus, Fabris Ferrariis et Serariis, Centonificibus, et Molitoribus, in unum Coetum coalitis ac in Oppido Fericancze degentibus Duodecimo Calendas Junii Anno Dni M DCCCXIX clementer resolutum Terti Calendas Decembris Anni MDCCCXX elargitum.

II. Lonac sa natpisom iz 1838. god. — tekst glasi: FERICS(A)NC(Z)I (DA)NA (2?)4 JU(N ili L) (USA) (1)838. Natpis je izveden plastičnim slovima, a nalazi se ispod oboda nad gornjim obručem, koji je ukrašen udubinama dobivenim utiskom prsta. U pojasu između tog gornjeg obruča i onog koji teče sredinom trbuha, smješten je niz plastičnih figura i simbola, koji predstavljaju embleme obrta (kožarska klupa, lokot, dvo-glavi orao, potkova-čekić-ključ, kotač, čunak, škare-igla?, nejasno, dvije čizme sa vazom cvijeća u sredini, boca i čaša, nejasno). Lonac se čuva u Povijesnom muzeju Hrvatske u Zagrebu pod oznakom NP 16 br. 64. Za iscrpne podatke i crtež zahvaljujem srdačno prof. Marijani Schneider, v. kustosu Povijesnog muzeja, a na upozorenju na predmet i fotografiji Marcelu Davila, kolegi iz Etnografskog muzeja u Zagrebu.

III. Čup sa natpisom iz 1882. god. Urezani tekst glasi: U FERİČANCI PRAVIT GODINE 1882 4^{tog} LISTOPADA PRAVIJO IVAN BELLOVARAC LONČAR. Čup je zeleno ocakljen i ukrašen sa šest obruča. Natpis se nalazi iznad najgornjeg obruča. Jedan držak je odbijen. Čup se čuva u Etn. odjelu Muzeja Slavonije u Osijeku, Knj. ul. br. 5420-33.

IV. Ljetopis iz 1891. g. »Ljetopis i sve ostale bilježke tičući se dobrovoljnog vatrogasnog društva u Feričancih 20. veljače 1891«. U popisu članova nalaze se upisani kao izvršni članovi lončari: 1891. god. Knežić Jozo, Pajcur Florijan, Fišer Mato, Krvarić Josip, Šebesten (Šebešćen) Kalman, Mulić Stjepan, Mulić Adam; 1892. god. Micković Ivan; 1893. god. Orić Ivo; 1894. god. Zvekić Ivan — uz bilješku da je otišao u Kutjevo; 1896. god. Knežić Franjo.

Ljetopis se čuva u Župnom uredu u Feričancima.

V. Katalog izložbe iz 1896. god. »Kraljevine Hrvatska i Slavonija na tisućgodišnjoj zemaljskoj izložbi Kraljevine Ugarske u Budimpešti 1896,

Zagreb 1896, Tiskarski zavod »Narodne novine«. Na str. 145 zabilježeno je sudjelovanje dvaju feričanačkih lončara — »Br. 7409 Mulić Adam, 96, Feričanci, Vi : Lonac. — Br. 7414 Pajcur Florijan 96, Feričanci, Vi : Posude za nošenje jela«. Za podatak zahvaljujem keramičaru Marcelu Davila.

VI. Bukara za vino iz 1909. god. Vrš je bio namijenjen gostioničari-ma, dio otvora je prekriven i na toj površini urezana je godina: 1909. Bukara je oštećena na kljunu i dijelu ruba. Ocakljena je zeleno. Čuva se u Etn. o. Muzeja Slavonije Osijek, Knj. ul. br. 5420-29.

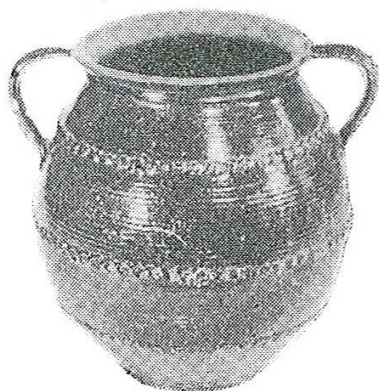
VII. Bukara za vodu iz 1920. g. Godina je urezana na trbuhu posude nasuprot dršku, koji je odbijen. Ocakljena je zeleno. Čuva se u Etn. o. Muzeja Slavonije Osijek, knj. ul. br. 5387-23.

Na temelju navedenog dokumentarnog materijala ne možemo dobiti cjelovitu sliku o radu feričanačkih lončara u prošlom stoljeću, ne možemo odgovoriti na pitanje kako su započeli radom i jesu li odmah izrađivali svoje proizvode na nožnom lončarskom kolu. Lončari i ostali kazivači iz Feričanaca također nisu mogli o tome znati. Kako duboko njihovo sjećanje dopire prema životnoj dobi ili usmenoj predaji — a to je konac XIX st. — oni potvrđuju nožno kolo, glaziranje posuda i izradu nekih predmeta, koji su kasnije sasvim izostali, ili se proizvodili u manjoj mjeri. Tako su oni uz standardno »lončeno suđe« (što znači: lonce i rajnike) pravili crijepnje, crne koršove, posude za nošenje jela na polje, čobanske tave, uljanice, kadionice, ćupove za hvatanje rakije zvane i čobanja, kapke za pečenje rakije i vjerojatno još neke druge stvari, kojih se kazivači nisu sjetili (T. I)

Lonci. Među loncima karakteristični su bili lonci uskog dana »špi-casti lonci«. Po nepisanom propisu, ali naučenom od majstora, svaki je lončar pravio takove lonce da im je promjer dna bio za nekoliko centimetara kraći od promjera otvora. (Tabla II) Lonci manjih dimenzija tj. do 3 l imali su po jedan držak. Veći primjerci imali su 2 drška ili 1 držak i »bradu«. Brada je trokutasti izbočak na obodu smješten nasuprot drška, a služila je za prihvatanje posude. One lonce, koji su imali »bradu«, stari majstori zvali su »bradašima«. Površina lonaca uskog dana uvijek je vodoravno izbrazdana. Namijenjeni su bili u prvom redu za kuhanje na ognjištu, ali upotrebljavali su se i za držanje pekmeza ili drugog. Tijelo velikih primjeraka pojačavano je obručima, koji su ujedno predstavljali i ukras posude, jer su bili provideni udubinama dobivenim utiskom prsta. Služili su za kiseljenje paprike i paradajza, ili zalijevanje čvaraka u mast. Takovi su lonci bili ocakljeni i izvana (v. Foto 4). Inače u pravilu lonci uskog dana nisu prelijevani »klazurom«. Stari majstori [pod tim nazivom mislimo na lončare iz konca XIX i prvih decenija XX st.] pravili su lonce uskog dna, a kod njihovih nasljednika preteгли su »šporetni lonci«, lonci sa širokim dnom namijenjeni za upotrebu na štednjaku. [Lonac iz 1838. g. također pripada tipu lonaca uskog dana.]

Crepnje. Nijedna se nije sačuvala. Kazivači su znali samo toliko da je izgledala poput ostalih pokljuka i da je služila za pečenje pogače na ognjištu. Suvremeni lončari nisu ih izrađivali. Pod izrazom suvremeni lončari treba razumjeti lončare koji su radili u XX st. između dva svjetska rata. Franjo Orić pamti da je pokojni otac pravio »crepnje« i

vozio ih u Mohač, Pečuh i Szt. Lorincz. Ne znamo ni to da li je naziv crepnja domaći, ili samo prihvaćen. Ekavski oblik riječi svakako odgovara ekavskom govoru starosjedilačkog hrvatskog stanovništva u Feričancima.³



4. lonac uskog dana

Crni koršovi. Iz samih Feričanaca nemamo nijedan primjerak, iako su ih stari lončari proizvodili obilno. Suvremeni lončari pravili su ih u manjoj mjeri. U Velikoj, Kaptolu i Našicama tražili su samo takove koršove. Šebestin kaže da je pravio crne koršove kod kojih je grljak bio zatvoren (u visini drške sa siskom), a tu pregradu izbušio je u nekoliko rupica. U posudi je moralo biti nekoliko kuglica. One su vjerojatno bile unutra da kupac čuje kako posuda zvoni, a time da ustanovi da li je dobro pečena. Međutim lončar smatra da je to bila samo »moda«. Crni su koršovi kao i ostali bili sezonska ljetna roba. Prodavali su se samo u ljeto, a služili su za nošenje vode kao i posuda iz koje se pilo. Lončari su crnu boju koršova postigli posebnim načinom paljenja odn. pečenja robe u svojim pećima. Kada su palili crne koršove, u peć nisu slagali drugo suđe, jer bi ono ovim daljnjim postupkom bilo pokvareno. Naime, nakon što su koršovi bili ispečeni, lončari su u ložištu zapalili »pranovitih drva« — onih što se dobro dime — i ugurali ih u jarke. Zatim su blatom omazali prelo i banak, tj. prednji i stražnji dio peći. Koršovi su bili cijelu noć u dimu. Ujutro su ih vadili iz peći i četkama »glancali«, izglačali.

Koršovi. (Tabla IV, V). Uz crne koršove lončari su još pravili koršove u prirodnoj boji zemlje, žućkaste ili crvene, prema tome kako je »gorila«: bijelo ili crveno. To su bili samo »paljeni« koršovi.

Kao 3. varijantu izrađivali su »klazirane« koršove. Radili su ih u raznim veličinama sa bogatim i jednostavnim šarama. Mali su koršovi redovito bili ocakljeni i ornamentirani. Oni su bili određeni za suvenire sa vašara, a napose sa prošteništa vezanih uz Vodice. U »koršovićima« posjetioci su odnosili kućama blagoslovljenu vodu. (T. IV sl. 35). Za dječje igračke pravili su sasvim male koršoviće u pravoj »fazoni« ili primijenjene za »fićkale«.

Posude za nošenje jela na polje. Do sada nemamo nijedan primjerak od feričanskih lončara, a izrađivali su ih i jedni i drugi majstori, stari i suvremeni. Obično su to bila dva lonca slijepljena na bočini, a na krajevima (rubu) povezana drškom.

Čobanske tave (Tabla I). Te posude označavaju tri ponešto uvijene noge, koje su visoke oko 8 cm., i ručka u obliku valjkastog produženja, koja je prilijepljena na stijenku okrugle posude. Ručka je pri završetku najprije zadebljana, pa sužena. Na rubu tave, ili na »kraju« — kako bi rekli feričanački lončari — izveden je izljevak. Mislimo da takove posude nisu služile samo čobanima u šumama ili na poljima, nego i ljudima u kući dok su hranu pripravljali na ognjištu. Pravili su ih samo stari lončari.

Uljanice. (Tabla I) Sačuvani primjerak »uljanice« ili žiške odn. »žiška« izgleda kao svijećnjak, koji završava kuglastom posudicom s otvorom u promjeru od 1,6 cm. Površina je ostakljena tamno zeleno. Taj predmet pripada inventaru samo starih majstora. Suvremeni lončari ga ne poznaju, oni su izrađivali samo »čirjake«, svijećnjake.

Kadionice. (Tabla I) To su posudice, koje lončarskog nestručnjaka podsjećaju na dublje zdjelice ili kašike grabilice. Na stijenki unakolo ima nekoliko proreza (na ovom primjerku: pet), a dodana je i ručka, duljine 13 cm. Lončar ne bi dopustio tu usporedbu, jer svaka »sorta« ima vlastite karakteristike: oblik, kraj itd. Kadionice se ne prelijevaju glazurom. Služile su za kađenje tamjanom u kućnoj upotrebi prigodom obreda. Glavni potrošači te robe bila su sela sa pravoslavnim stanovništvom.

Čobanje ili ćupovi za hvatanje rakije. (Tabla I) Čobanje su imponantne posude vrste ćupova. Odlikuju se grlom i četverolisnim otvorom. Izrađivali su ih stari majstori, ali ni suvremenima nije taj oblik stran. Ipak pronalazi ih se već rijetko. U Feričancima se je našao samo jedan primjerak (na T. I označen slovom F). Napravljen je od zemlje, koja gori crveno. »Kraj« je oštećen, ali ne toliko da se ne bi prepoznao četverolisni otvor. Masivne drške (šir. 5,6 cm) ukrašene su sa dva reda udubina, koje se nastavljaju i na samo tijelo ćupa. Dekorativno izgleda i obruč s udubinama, te urezana šara povrh njega. Ornamenat čine dva pojasa u kojima teče niz crtica i valovita linija. Čobanja djeluje arhaično. Nikako nije rad suvremenih lončara, a previše je gruba i za stare majstore. Zato ju ne možemo determinirati kao rad feričanačkih majstora u ovom razdoblju, koji smo naveli. Kako nemamo druge čobanje iz Feričanaca, ona nam može ilustrirati oblik i karakteristike ćupova za rakiju, napose ako ju usporedimo sa takovim crnim ćupom porijeklom od lončara iz Golog Brda (kraj Slav. Požege — na Tabli I oznaka GB) i glaziranim ćupom iz Gornje Motičine, koji je izradio lončar izučen kod feričanačkog majstora, (na Tabli I oznaka GM).

Stari feričanački majstori proizvodili su i ostalu nenabrojenu lončarsku robu. Izgleda da su ju obilnije ukrašavali nego slijedeće generacije, koje smo nazvali suvremenim lončarima. Oni im to i priznaju: »Stari su bili bolji maheri za šare od nas. Metali su zečju šapu, koprive list, pužice, grane, tulipane; a i boja su imali više i bolji(h)«. Šebestin je usporedio feričanačke koršoviće starih majstora s onima iz Juda, prošteništa u Mađarskoj. Kod njih je ornamentirana tamno smeđe glazirana površina sa motivom tulipana, spirala i crta¹, od grljaka do bočine u crvenoj, žutoj, zelenoj i bijeloj boji. Do sada nismo pronašli nijednu posudu starih feričanačkih majstora sa naznačenom šarom, osim koršova suvremenih lončara sa šarom pužica (»zafrikači«) i grana. (vidi Tablu IV).

Ponovit ćemo još jedanput da su feričanački lončari, koje smo nazvali starim majstorima također bili moderni lončari — kako po tehnici proizvodnje na nožnom lončarskom kolu, tako i po primjeni glazure na određenim vrstama posuda.

Prirodni uslovi doprinijeli su da se je u Feričancima razvilo lončastvo u tolikim razmjerima. Bili su na izvoru sirovina. Mjesto se nalazi na podnožju Krndije, na ravnici kojom prolazi željeznička pruga Osijek — Našice — Virovitica. Obronci Krndije pružali su im lončarsku zemlju u najbližoj okolini, ili gotovo u samom selu. Najznačajnija brda na kojima su kopali zemlju nazivaju se Ruškovac, Kamenjak i Drakanovac. Ruškovac je na kraju sela (Feričanaca), Kamenjak kod sela Crkvari, koje je udaljeno 3 km, a Drakanovac kod sela Jošave, koje je daleko 2 km. Spomenuti lokaliteti upravo su predstavnici i triju različitih kvaliteta zemlje, koju su upotrebljavali feričanački lončari, a koje su zvali »žutulja«, »bela zemlja«, »plava zemlja«.

Žutulju su kopali pod Ruškovcem, što znači u Feričancima na kraju sela. Ta se »ruda« nalazila na metar dubine. Izgledala je žuto ili crveno-žuto sa svjetlijim žilama, koje su činile šaru u obliku granja. Žutulja je žilava. Od nje su pravili one posude, koje ne dolaze na vatru, jer žutulja nije bila prvorazredna lončarska zemlja. »Gorila je blede«, lončari tim izrazom označuju boju ispečene posude.

Bela zemlja bila je najbolja »ruda«, koju su upotrebljavali feričanački lončari, po kvaliteti jedna je od najboljih lončarskih sirovina u istočnom dijelu Slavonije. Feričanački lončari kopali su ju po okolnim brdima, ali najbolja je bila na Kamenjaku (kod Crkvara). U odlike ubrojeno joj je: »dobro se vuče i ne puca. Ima svog kamena« (pijeska). Dođuše nalazila se na dubini od 7—8 m. Ruda je sivkaste boje, ali gori »belo«. Lončar Mato Šebestin mjerodavno tvrdi da je ta njihova bijela zemlja po kvaliteti bolja od poznatih lončarskih sirovina iz Bedekovčine i Arandjelovca. Naime, od 1948.—1951. god. u Feričancima je postojala Komunalna zadruga u kojoj je on bio zaposlen kao poslovođa. Zemlju su nabavljali iz Bedekovčine i Arandjelovca. Izrađujući lončarsku robu iz tog materijala imao je priliku da ga usporedi sa domaćim. Sa bijelom zemljom i drugim domaćim sirovinama radio je preko 20 godina kao privatni obrtnik.

Plavu zemlju kopali su kod Jošave. Ona pripada boljoj kvaliteti sirovina, pa su od nje izrađivali suđe, koje se upotrebljava na vatri. Ali ipak nije bila tako dobra kao bijela zemlja sa Kamenjaka. Lončari pripisuju plavoj zemlji manu nerastezljivosti, kažu da je »lena«. »Ima zemlje, koja beži gore, a ovu vučem pa se ne da!« No, bilo je i bijele zemlje — na primjer ona koja se vadila sa Mulića brda — koja se nije dobro rastezala. Kada je zemlja lijena, ali glatka kao što je plava, doskočili su lončari tom nedostatku na taj način što su joj dodavali posušenog i prosijanog riječnog pijeska. U kvalitetnu bijelu zemlju i slabiju žutulju nisu ništa miješali. Plava zemlja gori bijelo.

Zemlju koja gori crveno lončari su nalazili i u svojoj bližoj okolini, ali rado spominju zemlju sa Mulića, brda kod Orahovice. Kad je pečena ima crvenu boju, a kao sirovina svrstava se u bijele zemlje. Do nje je bilo lakše doći, jer su ju nalazili na dubini od 4 do 5 m.

Svaki je lončar godišnje potrošio oko 10 kola žutulje i 5 kola bijele zemlje. Po žutulju je odilazio postepeno, prema potrebi. Svaki je išao sam, sa kojim članom obitelji ili pomoćnikom. U tom poslu nije imao poteškoća, nije mu prijetila opasnost urušavanja kao kod kopanja bijele zemlje, koju su vadili iz dubine 7—8 m. Žutulja je bila na dubini od 1 m. Za kopanje bijele zemlje udruživalo se po nekoliko lončara. Odilazili su na Kamenjak sa pomoćnicima i ženama. Rudu je najprije trebalo naći. Znali su da sloj nije kompaktan, zato su ga tražili probnim sondama. Sonde su bile veličine 1 m², a ako su naišli na zemlju proširili su ih, odnosno produljili, »išli smo za rudom, kud nas je vodila«. Sloj te lončarske zemlje bio je najčešće širok pola metra, ali znali su naići i na širinu jednog metra. U dužinu su kopali do 4 m., dalje se nisu usudili iz bojazni zarušavanja. Muškarci su radili budacima na kratkim držalima, kojima su kopali, i lopaticama, kojima su izbacivali zemlju. Žene su iznosile zemlju u »mivačama«, drvenim ovalnim posudama. Zatim su ju »gore obrezivale«, što znači da su ju na površini čistile od primjesa. Radile su to nožem. Tako očišćenu (od najgrubljeg) tovarili su u kola i vozili kući u spremišta zvana zemljenjak. Bijela zemlja kopala se samo za vrijeme sezone — od 15. VIII do 8. IX, lončari su rekli: između Gospa.

Iz gornjih podataka možemo zaključiti da je cijelo područje oko Feričanaca i Orahovice bilo bogato sirovinama za keramičku industriju — u Orahovici je 70-tih godina XIX st. radila tvornica keramike^{4a} — pa je čudno da ti podaci nisu prodrli u najširu javnost, odnosno do odgovarajućih faktora. M. Savić je 1922. g. govoreći o našoj industriji i zanatima⁵ doduše konstatirao da su pitani lončari po cijeloj zemlji, ali da traženje nije sistematski provedeno, niti od privatne industrije, niti od države. 1933. g. Savić iznosi za Feričance i Orahovicu da su voćarska sela. Ona to uistinu i jesu, sa posebno razvijenim vinogradarstvom. Lončarsku zemlju uopće ne spominje, on bilježi: »zemlja je ilovača kavene boje, pogodna za strmna žita«. ⁶ Savić je općenito upozoravao da je kućna industrija jako rasprostranjena i da bi joj trebalo pokloniti više pažnje radi njene velike važnosti.⁷

S aspekta ekonomskih vrijednosti vidimo da je feričanačko lončarstvo bilo jedna značajna grana privređivanja, a s gledišta kulturnih vrednota utvrđujemo da su oni bili jedan od stvaralačkih faktora u narodnom životu, te da su ti seoski lončari radili na nivou naprednih obrtnika svojeg vremena.

RADIONICE, ORUĐE, POMAGALA

Lončari su izučeni obrtnici. Nezamislivo je da bi lončar, koji proizvodi predmete na nožnom kolu mogao biti samouk. A treba samo jedanput prisustvovati modeliranju posude iz grude zemlje, pa da čovjek poželi znati tu vještinu.

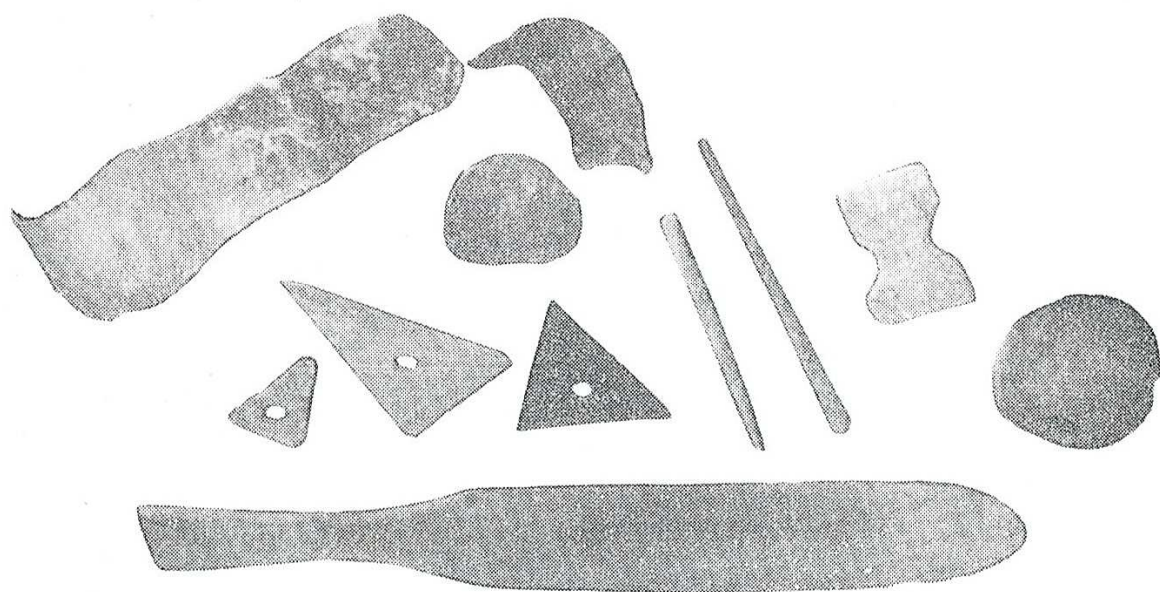
Ali život lončara ipak nije lagan. »*Moralo se patit*« kažu oni misleći na kopanje i pripremu zemlje za rad. Međutim kada govore o radu na oblikovanju, opazi se živost i zadovoljstvo stvaraoča.

Feričanački lončari zvali su svoje radionice »*verštet*«. Ovaj i mnogi slijedeći termin naši su lončari naučili u svom naukovanju. Usvojili su

ga i kroz generacije služili se njime, iako je već davno mogao biti odbačen. Poznato je da su u našim krajevima obrti bili pod utjecajem gradske, odnosno njemačke zanatske kulture.⁸

Radionica je bila prostorija sa zemljanim podom. U svim »*veršteti-*ma« raspored nije bio kao u Šebestinovoj, koju ćemo opisati, ali to nije presudno. Glavno je da su bili opskrbljeni nožnim kolom, dvjema klupama, kalajnim kamenom, štednjakom, koritom, rešetom, šavratima i sitnim pomagalima.

Kada se uđe u »*verštet*« na lijevo je smještena »*valponka*«, klupa napravljena od planke široke oko 40 cm. »*Valponka*« je pod prozorom, a nasuprot pričvršćena je uz klupu »*šajba*«. Nožno lončarsko kolo naziva se šajbom. Kada se lončari žele izraziti književnim jezikom, samo tada nazovu ju kolovratom. Kod šajbe razlikuje se »*gornjac*« i »*dolnjac*«, gornje kolo — koje je uvijek manje površine — i donje kolo. Uz šajbu se nalazi stolac na tri noge. Sjedište mu je nagnuto prema šajbi. Kraj valponke u uglu smješten je kalajni kamen, žrvanj u kojem se melju boje za ocakljivanje. Drvo tj. motka, kojom se žrvanj pokreće, zove se »*fordita*«. Uz slijedeći zid iza kalajnog kamena nalazi se druga valponka, koja je nešto uža — planka je široka oko 30 cm. U uglu je zidani »*šporret*«. Sazidan je petnjacima. Na zidu nasuprot vratima obješeno je rešeto. Ispod njega je korito, ono je ciganski rad kopan u drvetu — vel. 150 x 70 cm. Na desnom zidu nije smješteno ništa, samo se nalazi otvor za tavan. Četrdeset centimetara ispod stropa ukopane su u zid dvije lipove oblice u razmaku. To su »*šavrati*«. Preko njih se stavljaju daske, koje stvaraju prostor za sušenje posuda. U ovoj radionici nalazi se i »*volcana*«. Kod nekih je ona izvan »*veršteta*«. »*Volcanu*« čine tri jelove daske, koje su položene, zapravo ukopane u pod. Smještene su u drugoj polovini površine poda, ali ne zauzimaju cijeli prostor, nego samo širinu triju dasaka, dakle oko 85 cm. Dugačke su kao i prostorija, 4 m. Uz »*volcanu*« pripada »*volca sa šrognom*«. To je kameni valjak sa drvenim okvirom. Okvir je spojen s osovinom valjka. Ta osovina ne prolazi cijelom dužinom »*volca*«, usađena je samo u krajevima, gdje je zalivena olovom.



5. pomagala pri radu

U lončarskom poslu, zapravo u pripremnim radovima veoma je potrebna posuda zvana »mivača«. Lončari kažu: »bez mivače nikuda«. Napravljena je od kopanog drveta, ima jajoliki oblik, kojemu dobro pristaju dva produžetka u funkciji držaka.

Od pomagala pri radu na šajbi treba spomenuti veću i manju »kožu« u obliku pačetvorine, okruglu kožicu zvanu »filc«, pa »špriklje« raznih veličina, »rovacke«, vretena i »lopacka«. (vidi Foto 5)

»Špriklje« su drvene ili metalne trokutaste pločice sa rupom na sredini površine. Drvene se prave od šljivovine.

»Rovacka« je drvena daščica, koja je na rubu u sredini duljine polukružno urezana. Odlikuje se paralelnim zadebljanjima u tkivu, koja teku svaka 2—3 mm, ali i u širem razmaku. Rovacku prave od drvenog oboda sita i rešeta.

Vretena su okrugli drveni štapići zašiljeni na jednom kraju. Služila su za bušenje drški na koršovima.

»Lopacka« je drvena lopatica duguljastog oblika. (Foto 5)

»Mertuh« je zemljana posudica u obliku minijaturnog cvijetnjaka, a služila je za mjerenje »klazure«.

»Bušlica« je posudica nepravilnog kruškastog oblika sa dva udubljenja i dvije rupice. U malu rupicu, koja se nalazi naprijed na izbočku stavlja se gusje pero. Oblik bušlice sasvim je funkcionalan. Udubljenja služe za lakše držanje posudice, a kroz veću rupicu sipa se boja u njezinu unutrašnjost.

Bušlicom se prave šare bojom. (Foto 5)

PROCES RADA

Lončar je mogao misliti na rad, kad je imao sirovinu u svom zemljnjaku. Tako se je zvao natkriveni prostor u dvorištu u kojem se je skladištila lončarska zemlja.

Pripremanje je počimalo sušenjem zemlje. Taj se posao obavljao postepeno i trajao je tri dana. Lončari su iznosili zemlju u dvorište na prostrte »fitiljare«, debele kudjeljne ponjave, koje su smjestili u hlad. Ako je bilo hladnije godišnje doba, zemlju su sušili na štednjacima. Suhu zemlju prenosili su na »volcanu«. Sve ovo prenašanje zemlje obavljali su »mivačama«, koje su u neku ruku bile i mjera. Na volcanu je stalo 10 mivača zemlje, no lončari su radili i sa manjom količinom — prema potrebi. Suha zemlja morala se je volcati, što znači usitnjavati valjkom. Jednaki je bio postupak kod volcanja žutulje i bijele zemlje. Lončar ili pomoćnik vukao je »volc«, valjak po zemlji pomoću drvenog okvira hodajući naprijed i natraške. Slikoviti izraz: »rukama se vuklo, a nogama otepalo« odaje tehniku kretanja. Idući naprijed lončar je vukao, a kad je stigao do zida, nogom je otisnuo volc i lakše podnio hod natraške i guranje pomoću šrogne. Pod pritiskom zemlja se je širila, pa su ju u toku volcanja morali nekoliko put zgrtati grabljicama na volcanu. Usput su ju čistili od primjesa i valjali dotle dok nije bila sasvim sitna i čista.⁹ Usitnjenu zemlju bacali su lopatom na hrpu, odakle su ju grabili mivačama,

sipali u rešeta i sijali nad koritom. Za svaku vrstu zemlje bilo je predviđeno drugačije rešeto, rjeđe ili gušće.

U koritu su zemlji dodavali vode i mijesili je rukama. Kažu da je dobra ona zemlja, koja dobro vodu pije. Zamiješenu busu, grudu zemlje prebacivali su na dasku pod klupu i ostavljali da makar prenoći, ako nema vremena da odstoji dan dva. Čekali su da se ujednači i da je podatnija kod miješanja, koje se sada vršilo na valponki. Kad je dobro zamiješena, a majstor je to osjetio pod rukom, razdijelio ju je u komade i »virgao«. Lončar kaže da virga kada tijesto mijesi pod dlanom preklapajući ga. Izvirgana zemlja zove se »podnić«. Podnići su razne veličine, prema tome za koju su posudu namijenjeni. Kada majstor složi pet podnića jednog nad drugim, »sortu po sortu« znači da je završio sa pripremanja i da će početi rad na šajbi.

Modeliranje. Lončar sjedne uz svoje kolo, šopi podnić na šajbu, tj. udari s njim da se prilijepi i potjera dolnjac. Kvaseći kožu u vodi, koju je priredio u loncu pokraj stolice, misli na ono što će raditi. No, »dano je prvo kojigod predmet počeo raditi«, a za svaki mora bušiti, vući, bočiti, suzivati i praviti kraj. Svakom predmetu mora dati određeni oblik i mjeru. Pomagala su skromna, vlastiti prsti najvažnije su mu oruđe.

Za bušenje dana lončar stavlja pod palac kožu. Nastoji da ona bude od konjskog repa, jer je ta najžilavija. Pritiskom palca na podnić izvrši bušenje i dađe oblik dnu.

Nogom se cijelo vrijeme »rita« da se šajba okreće, a ruke kvasi u vodi.

Kada je dano oblikovano, lončar omota kožu oko desnog kažiprsta i u zajednici sa palcem vuče podnić ravno od dna do kraja. Tijelo posude izvlači se u tri puta, drugi i treći put bez kože. Pri drugom izvlačenju lončar već pomalo daje oblik posudi, koju pravi. Kada treći put vuče, uvijek to čini odozdo prema gore, još jače boči i suziva i oblikuje pravu formu. Davanje oblika postizava na taj način što unutar njim prstima pritišće, a vanjskim popušta ili obratno. U tom radu najvažniji su palac i kažiprst. Palac daje snagu, jer se njime podupire kažiprst. Majstor ocjenjuje, a zna i po iskustvu kada i koliko treba »tiskati van ili terati unutra«, pazi da debljina dana i tijela bude ista, jer ako nije, onda dno otpada. Pri svakom izvlačenju ujedno se pravi i rub posude, koji feričanački lončari zovu »kraj«. Svaka vrsta posuda ima drugačiji kraj, a i svaki lončar oblikuje ga na svoj način, pa on predstavlja neku vrstu signature. Ipak događa se da u istom lončarskom centru dvojica rade jednako. Po mišljenju Šebestina i Orića kraj mora biti deblji i jači, jer drži teret posude pri pečenju. Nije im lijep kada je previše »razvrnut«, ali ne valja ni kad previše »gleda unutra«. Kao završetak oblikovanja posude uzima se dotjerivanje, koje lončar vrši pomoću filca i špriklje. Stijenke gladi tako da iznutra drži filc a izvana špriklju. Rub gladi kožicom.

U ovu fazu rada uklopljeno je i šaranje onih predmeta, koji imaju »urezane šare«. Lončar ih izvodi najčešće šprikljom. Šare nisu mnogobrojne. To su ravne ili valovite linije, jednostruke ili višestruke i kombinacije tih elemenata. Kada je želio izbrazdati cijelu površinu lonca ili tave, lončar je upotrebio rovacku. Vodoravni »redovi« su tipična pojava samo na loncima uskog dna.

Oblikovano tijelo posude, za koju su predviđene drške, lončar skine sa šajbe i stavlja ga sušiti tek toliko da se stvrdne. Suši se na šavratima ili u dvorištu na daskama postavljenim na koze (nogare). I kod ovog sušenja pazi se da ne bude na suncu. Posuda se sa šajbe reže žicom. Manja se prenosi na mjesto sušenja bez pomagala, a veća pomoću lopacke.

Dršk a n j e. Prigodom izrade i dotjerivanja oblika lončarskih predmeta šprikljom otpadalo je zemlje, koja se naziva »šleter«. Ti otpaci ne idu u štetu. Dodaje im se tvrde zemlje i na klupi mekano zamijese u valjušak, koji služi za pravljenje držaka, drški ili ručki, pa i uva. U Feričancima upotrebljavaju sve ove nazive, ali izgleda da su stariji termini držak i drška, jer stavljanju ručki kažu drškanje i drškati. Umijeseni valjušak naziva se »ruclinga«. Kad lončar pođe drškati, otkine komad ruclinge i izvalja ga među dlanovima. Malo ga oblikuje u formu drška, ali dok je još među dlanovima zove se »vucli«. Lončar smoči ruke pri tom radu kao što je to često radio i kod modeliranja tijela posude. Sada jednim krajem prilijepi držak gore iznad bočine, zapravo podno oboda, izvlači ga i savija preko kažiprsta i drugi kraj zalijepi na bočini. Iznutra na tom mjestu dodaje malo zemlje radi učvršćenja. Držak još izglati s obje strane, a na završetku na mjestu gdje je prilijepljen na bočini pritisne prstom »od običaja tako«. Ruclinga stoji na šajbi, od nje se prave drške za sve ostale posude samo ne za zdjele i šalice za koje lončar ima već napravljene drške i gotove ih lijepi.

Kad je drškanje gotovo, posude se stave na šavrate ili u dvorište da se osuše.

One posude, koje imaju na tijelu obruče, dobivaju ta učvršćenja prije drškanja. Lončar napravi valjuške, slično kao ruclingu i stavlja ih na posudu. Prilijepi ih na početak bočine, na bočinu i završetak, a ako je posuda veća raspoređuje ih prema površini. Tad pređe preko njih kožicom da ih izglati, zatim pravi udubine prstom (kažiprstom ili palcem) i opet poglati kožicom. Obruče redovito dobivaju veliki ćupovi za mast na kojima oni djeluju kao ukras. (Vidi tablu III)

Vrste proizvoda. Suvremeni lončari obogatili su svoju proizvodnju novim vrstama. Osim zdjela, koje su do tada izrađivali, pravili su pomoću modla ili kalupa tzv. »modlovane zdele«. Starinske zdjele dobile su naziv »proste zdele«. Pomoću kalupa pravili su oni i lule (ali ne u tolikoj mjeri kao orahovički majstori!), pepeljare i plastične ukrase za cvjetnjake. Među novije artikle dolaze vaze raznih oblika, posudice sa poklopcima i posudice u obliku mede (Tabla II).

Standardni asortiman feričanačkih lončara činilo je slijedeće »sude«: lonci uskog i širokog dna (Tabla II), ćupovi za mast, ćupovi za med (T. III), ćupovi za vodu i bukare (T. IV), ćupovi za vinsko sirće (T. V), koršovi za vodu (T. IV), koršovi za ulje od bundevskih sjemenki, zvano špicno ulje (T. V), tegle, tanjuri, zdjele, rajnike, šalice (T. II), »protvani« (tepsije) dviju formi — »protvan« za živad i »milih protvan«, »kugluf-modle« (T. IV), mutilnice (za pravljenje maslaca) (T. V), »vajdlingi« — posude za pranje suđa (T. II), zatim šuplje zdjele ili rešetke, vrenjače — posudice za burad u vrijeme vrenja (T. I), burence, pladnji, tintarnice, lavori, dječje igračke, »špileraji« (lončano suđe u minijaturi) i cvjetnjaci.

Pečenje robe. Lončar ne pali peć dok nema napravljeno toliko predmeta da ju može sasvim ispuniti. U prosjeku taj se je broj kretao oko 660 kom. Kada je prijesno suđe posušeno, lončar naloži vatru tek toliko da se peć ugrije. Vatru zagasi i u toplu peć slaže suđe. Ne ispuni ju odmah cijelu, nego samo polovinu, a zatim opet zapali vatru da se ugrije drugi dio peći, ponovno ugasi i »*napakuje*« peć do kraja. Zacrepi banak i loži vatru da dostigne temperaturu od 500°. Peć se ne otvara do ujutro. Tada se peć »*odcrepi*«, otvori i roba se vadi krpama, jer je još vruća. Odmah se briše i sortira ona na koju će doći »*klazura*«. Ocakljana roba opet se slaže u furunu i peče 6 sati pod temperaturom od 900°. Kad glazura pobijeli i dobije svoj sjaj, ne prima više vatru, nego ju odbacuje. Ocakljana roba ne vadi se dva dana iz peći, sve dok se ne ohladi. Neki ju tada odmah pakuju u kola, a neki uskladište dok ne dođe vrijeme za prodaju.

Svaki je lončar imao svoju peć. Zvali su ju furuna i peć. Šebestina je bila smještena u šljiviku, a Orićeva u bašći (vidi T. VI), to je još jedina koja se donekle sačuvala, tj. nije se sasvim porušila. Peći su sazidane prijesnom ciglom i omazane blatom, naime tim je materijalom »*kubetito*« — što znači da je tako izveden zaobljeni svod, koji se diže nad osnovom iskopanom u dubini 50 do 70 cm ispod površine zemlje. Dimenzije za srednju veličinu peći iznosile su 115 cm za širinu, 100 cm za visinu, a 250 + 100 cm za dubljinu. 100 cm odnosi se na »*kujnu*«. Lončari razlikuju kod peći osim samog nadsvođenog prostora na koji se misli kada se kaže peć ili furuna u užem smislu, još »*roštir*«, »*kujna*« i »*banak*«. »*Roštir*« je pregrađni zid, koji se nalazi na prednjem dijelu peći. Sazidan je s otvorima, pa izgleda kao grublja rešetka (T. VI). Od roštira »*kubet*« tj. svod spušta se prema zemlji (podu) u svojoj duljini i tako stvara prostor za ložište, koji se zove kujna. Furuna završava bankom, koji je obizdan i izmazan kao i ložište. Banak nije natkriven, prekriva se lončarskom neuspjelom robom, kada je peć u upotrebi, kada se loži. Dno peći činila su tri jarka, koja su pokrivena ciglama složenim na sljeme, ali u razmaku dva prsta. Lončar loži vatru kroz otvor, koji se naziva »*prelo*«, a nalazi se na prednjem dijelu, gdje je ložište. Roštir štiti robu da je kod loženja stavljanjem cjepanica ne bi polupali, a »*otvori cug, koji vuče jaru* (temperaturu) u suđe«.

Prednji i stražnji dio peći imao je po dva krila, koja su služila za učvršćenje zbog vatre i zemlje. Peć je bila nabacana zemljom izvana na nadsvođenom dijelu iz istih razloga.

Glaziranje. Dok lončar loži peć, istovremeno vrši pripreme za »*klaziranje*«, tj. ostakljivanje posuda. U žrvnju melje najprije kupovnu bijelu boju, zvanu masa, a iza nje ostale boje. Svaka se boja melje posebno. Budući da joj se dolijeva vode, curi kao tekućina sa kalajnog kamena u domaće zemljane lonce, koje sada radi sadržaja nazivaju kalajnim loncima. Ako lončar predvidi upotrebu bijele domaće zemlje za prelijevanje tanjura i zdjela iskoristi ovo vrijeme da ju stuca i prosije.

Kad se »*paljeno*« suđe ohladi, svrsta ga lončar po »*sortama*« i počima »*klaziranje*«. Sve se posude ostakljuju iznutra. To prelijevanje vrši žena, gotovo beziznimno žutom glazurom, jer je najjeftinija. Glaziranje izvana vrši majstor. On prihvati posudu po posudu za dno, točnije rečeno za »*fisl*« — rub dna, koji je jače izražen upravo iz tih razloga kod svih posuda osim šporetnih lonaca i rajnika i prelijeva ih glazurom zelene,

smeđe, žute i plave boje. Plava je boja najskuplja. U prijašnje vrijeme upotrebljavali su ju više.

Majstori su »*jako krili*« kako se pravi glazura, ali Mato Šebestin otkrio je svoju tajnu.¹⁰ Njegov otac bio je poznat po ocakljivanju plavim oksidom. Zato je njegovo suđe bilo traženo u Šiklošu i Mohaču. Šare bijelom bojom, odn. zemljom izvodili su majstori »*na presno*« poslije drškavanja, ali kada se posuda posušila. Šare glazurom pravili su »*na pečenom*« prije prelijevanja cijele površine. Šarali su bušlicom, tj. sa toliko bušlica u koliko su boja željeli imati ornamenat.

Šaru su dobivali i na taj način da su ispečenu površinu posuda prskali stucanim staklom i onda prelijevali glazurom bilo koje boje. Za vaze su upotrebljavali i staklo razbijeno samo u mrvice ili zrnca, koja su oblijevali ocaklinom.

Posude (kao što je ona u obliku medvjeda), koje imaju na površini plastične rese glazirali su normalno. Rese su dobili cijedenjem rijetke ruclinge (valjuška) kroz lanenu ili kudjeljnu krp, te nanošenjem tih komadića na tijelo posude drvenim nožem.

PRODAJA

Feričanački lončari držali su se u prodaji robe svog »rajona«. To je bilo područje između Save i Drave — s Osijekom na istoku, a na zapadu otprilike povučenom granicom na liniji Sl. Brod — Donji Miholjac, time da se doda cijela Požeška kotlina, koja se nalazi zapadnije. Oni su svoju robu prodavali lončarima, trgovcima, na pijaci i godišnjim vašarima, te »*auziranjem*« kroz sela.

Feričanačku robu kupovali su lončari u Đakovu, jer sami nisu imali dobrih sirovina za suđe, koje dolazi na vatru, zatim lončari iz Slav. Požege, jer je tamo bila velika potražnja i lončari iz Osijeka. Trgovcima su prodavali kao i lončarima za novac »*popreko*«. Pretežno su im prekupljivali robu trgovci u manjim mjestima, evo nekoliko takovih: Ruševo, Leskovic, Čaglin, Koška, Budimci, Podgorač. Ali otkupljivali su im posude i trgovci u Našicama i Osijeku. Osječka vrtljarija bila je veliki potrošač njihovih cvijetnjaka. Na vašare¹¹ su odlazili u Našice, Kutjevo, Pleternicu, Sl. Požegu, Kaptol, Đakovo... Isto tako prodavali su svoju robu u mjestima, koja su održavala kirvaje, na primjer 26. srpnja pojavljivali su se u Brodancima. »*Auziranjem*« obilazili su sela svoje bliže okoline (Bankovci, Zdenci, Bare, Kutovi, Obradovci, Predrijevo, Crnac, Suhomlaka...), Našičkog kraja, Đakovštine i Požeške kotline. Orić Franjo¹² tvrdi da su obilazili Šokadiju u Podravini oko D. Miholjca i dopunjava da su prodavali robu lončaru Živiću u Petrijevcima, a on ju je vozio u Baranju. U selima su lončari mijenjali svoju robu za hranu. Za posudu su dobivali toliko žita, koliko je u nju stalo kada se napunila dva put; kukuruza triput; graha četiriput i zobi četiriput — ali zobi su uzimali samo toliko, koliko im je bilo potrebno za hranu konja.

U Feričancima danas ne radi više niti jedan lončar. Samostalni obrtnici prestali su s radom 1941. god. Pokušaj nastavka lončarske proizvodnje u Komunalnoj zadruzi od 1948. do 1951. nije uspio.

U Feričancima više nema u izobilju ni njihovih proizvoda. Nema svih vrsta i suvrstica lončarske robe XX stoljeća, a iz ranijeg razdoblja nađe se samo po koji primjerak. Ovo je bio zadnji čas da te praznine bar donekle nadoknadimo podacima kazivača. Nažalost, za arhaična lončarska dostignuća smo zakasnili.

Feričanački lončari nisu imali svoje specifične forme, osim uobičajenih manjih individualnih pojedinosti, pa su tako sačuvali oblike ocačljenog slavonskog zemljanog posuđa, koje je srodno ostalom evropskom suđu iz prošlih vremena.

Ako feričanačke lončare usporedimo s orahovičkim i cerničkim lončarima¹³, držimo da su bili mnogobrojniji, pa zato i jači proizvođači, te da ih s pravom stavljamo na prvo mjesto.

BILJEŠKE

- ¹ Lončarski proizvodi i predmeti iz Feričanaca nalaze se u Etnografskom odjelu Muzeja Slavonije pod brojevima: knj. ul. 5385 od 1—4; 5386 od 1—5; 5387 od 1—22; 5388 — 1; 5389 od 1—12; 5419 — 1; 5420 od 1—33; 5422 — 3.
- ^{1a} S. Pavičić, »Porijeklo naselja i govora u Slavoniji«, Djela JAZU, knjiga 47, Zagreb 1953, 154—167.
- ² U Gornjoj Motičini radili su lončari Đuro i Ivan Celcner. Đuro je izučio zanat u Feričancima kod Petra Balovića. U Feričancima je izučio lončarski zanat Mato Fišer iz Gornje Jošave, Milan Boljkovac iz Crkvara. Feričanački lončar Helebrant odselio je u Orahovicu, Knežić Đuro u Našice, a Zvekić u Kutjevo.
- ³ S. Pavičić, isto.
- ⁴ Šareni koršovići iz Juda sa natpisom iz 1894, v. Etnogr. odjel, knj. ul. br. 5165 od 37—39
- ^{4a} I. Bach, Iz muzeja za umjetnost i umjetnički obrt u Zagrebu, Narodna starina, sv. 35, Zagreb 1939., str. 113
- ⁵ M. Savić, Naša industrija i zanati, II, Sarajevo 1922, 47
- ⁶ isti, Naša industrija, zanati, trgovina i poljoprivreda, XI, 12, Beograd 1933, 388 i 390
- ⁷ isti, o. c. IX/I 1930, 131
- ⁸ T. R. Đorđević, Naši seoski zanati, Beograd 1922, 24—40
- ⁹ Lončari kažu da zemlja mora biti tako čista da u njoj ne ostane nijedna kosa (vlas), a kamoli da se dopusti da ostane kakova žila ili slamka. »Lončarska zemlja je najčistija, na nju nije ni sunce sjalo«. — U posljednje vrijeme imali su lončari mašine za mrvljenje zemlje, pa je otpalo volcanje.
- ¹⁰ M. Šebestin pravio je ovako boje: bijelu — 10 mjerica kalaja, + 8 mjerica bajse (bajsa je žućkasta ili pepeljasta prašina); žutu — 10 mjerica kalaja, + 8 mjerica bijele zemlje (ako želi jače žuto dodaje »kromkala« koji kupuje u apoteci); zelenu — 10 mjer. kalaja, + 8 mjer. zemlje, + 1 mjer. stucanog bakra (što se ispali), ako nemaju bakra onda dodaju galice koja se mora ispeći da se pretvori u prašinu; smeđu — 10 mjer. kalaja, + 8 mjer. zemlje, + 1 mjer. braunštajna; plavu — 9 mjer. šmalte + 11 mjer. bijele mase, + 4 mjer. kalaja, + 4 mjer. cina, + 5 mjer. farbe.
- ¹¹ Na proljetnim sajmovima svaki je lončar prodao otprilike: 150 tegla, 100—150 cvjetnjaka, 150 tanjurića za piliće, 50 rajnika, 80 lonaca i 60 milih protvana. Na ljetnim sajmovima: 100 koršova, 70—80 lonaca, 60 rajnika, 100—120 tegla, 80 cvjetnjaka, 60 tanjura, 10—15 bukara. Na jesenskim sajmovima: 20 ćupova za sirće, 67 koršova za ulje, 10 ćupova za mast, 100 lonaca za pekmez, 100 tegli za pekmez, 50 protvana za živad, 60 milih protvana (tepsije), 80—100 tanjura, 80—100 zdjela i oko 100 komada vrenjača.
- ¹² Orić Franja vozio je brata lončara Matu Orića u slijedeća mjesta:
 - a) Požeške Kotline: Gradište, Bektež, Kula, Ciglenik, Knežci, Latinovac, Biloć Mali i Veliki, Ivanovci, Tulnik, Mihaljevci, Resnik, Kalinić, Buk, Svilna, Pleternica, Gradac, Aškovci, Grabarje, Sesvete, Stošinovac, Kutjevo, Mitrovac, Velje, Hrnjevac, Lukač, Vetovo, Tominovac, Cerovac;

b) Đakovštine: Podgorač, Razbojište, Ostrošinci, Podvinje, Slatinik, Mandićevac, Drenje, Kućanci, Đakovo.

¹³ O lončarima iz Orahovice i Cernika nema štampanih prikaza. Sud je stvoren na osnovu vlastitih bilješki, a ne na temelju studije njihova rada.

LA POTERIE À FERİČANCI

L'existence des potiers à Feričanci depuis 1819 jusqu'à 1941 et leur travail sont représentés par l'auteur d'après des documents écrits et des documents matériels. La Deuxième guerre mondiale a interrompu la production de la poterie et aujourd'hui il n'y a plus de potiers dans ce village de l'arrondissement d'Osijek.

La bonne qualité de l'argile dans les environs de leur village avait rendu possible une abondante production avec laquelle ils satisfaisaient aux besoins de la Slavonie, c'est à dire du nord-est de la RS de Croatie. Il faut tout de même dire qu'ils n'étaient pas les uniques potiers dans cette région, mais qu'il y en avait aussi dans les autres villes et villages.

Les anciennes générations des potiers de Feričanci fabriquaient des cruches noires semblables à celles de Mohač (Hongrie) qui sont très connues. Les autres produits, ceux de couleur naturelle de l'argile et ceux enduits de glaçure, sont aussi mentionnés.

L'auteur décrit aussi tout le procédé de la fabrication depuis la prise de l'argile dans la fosse, par la modélation sur la roue de potier, la cuisson et la glaçure jusqu'à la vente des produits achevés.

Avant la Première guerre mondiale les potiers de Feričanci vendaient la poterie non-émaillée et celle glacée en bleu à Šikloš, Pečuh et Mohač (Hongrie).



1. čobanja iz Feričanaca



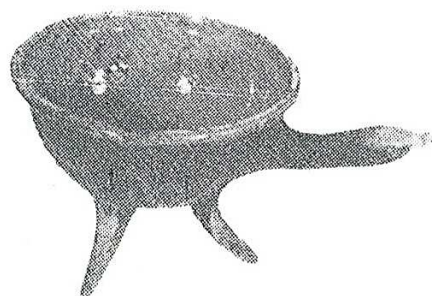
2. čup za rakiju iz
Golog Brda



3. čup za rakiju iz
Gornje Motičine



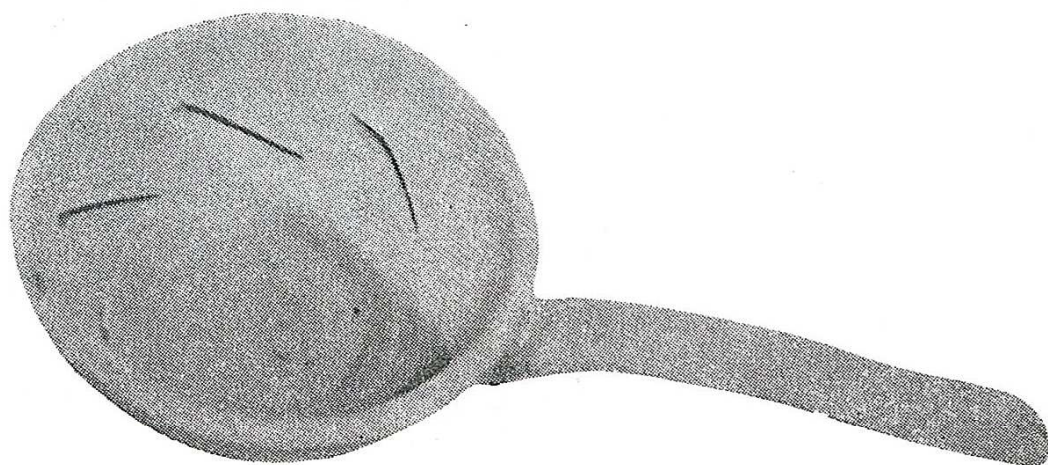
4. uljanica



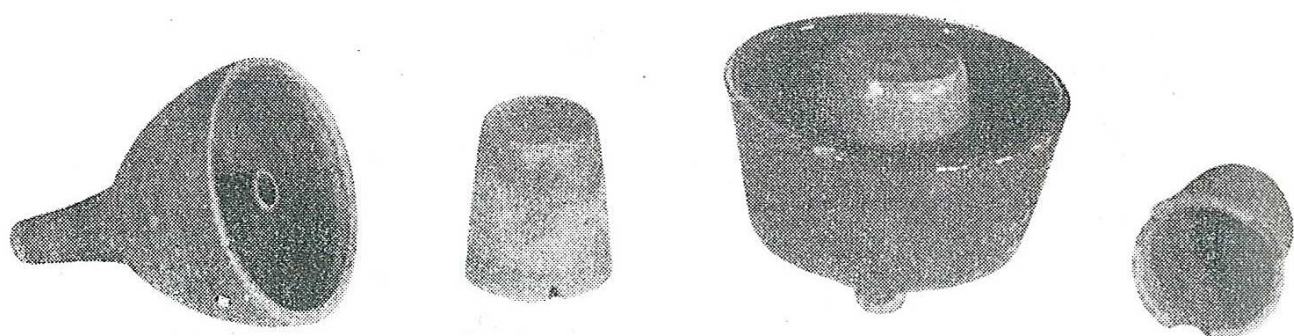
5. tava na 3 noge



6. cvjetnjak



7. kadionica



8.—11. vrenjače



12. lonac uskog dna



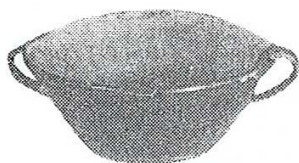
13.—14. lonci širokog dna



15.—21. tegla, tanjuri, zdjele, »rajnika«, šalica



22. medo



23. »vajdling«



24. vaza s raspr-



25. vaza sa resama skanim staklom



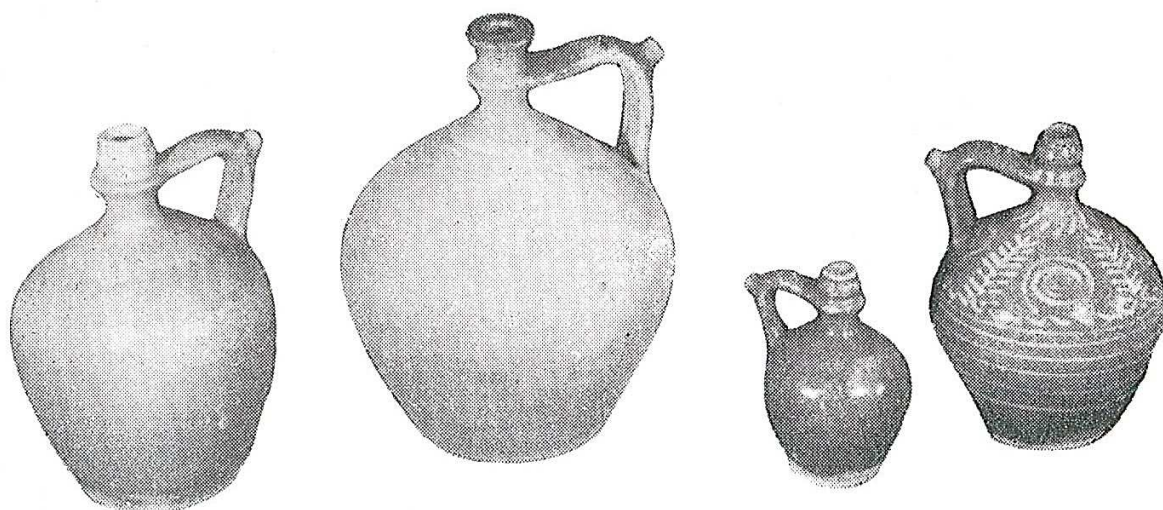
26.—27. ćupovi za med



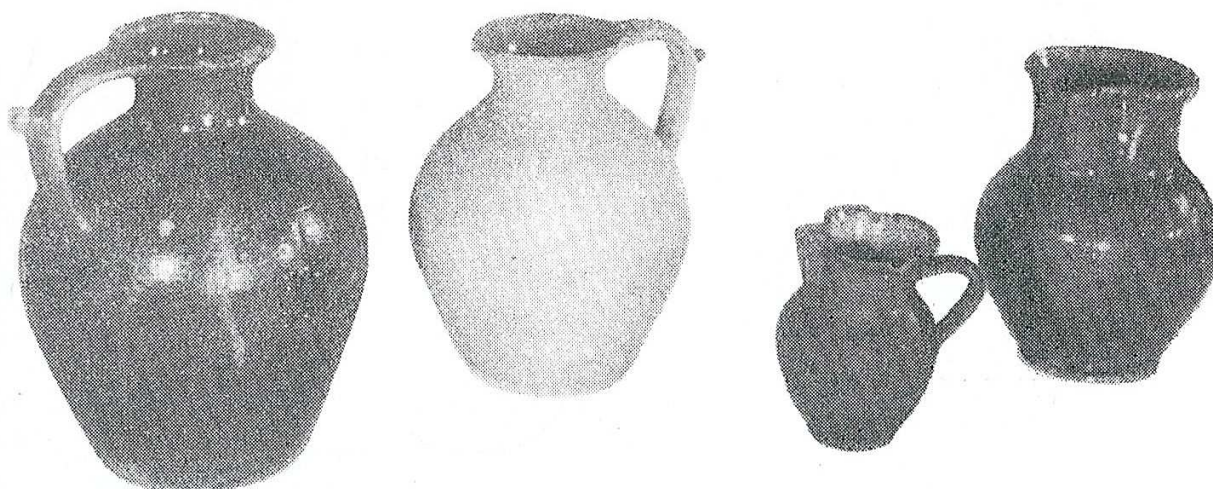
28.—29. ćupovi za mast



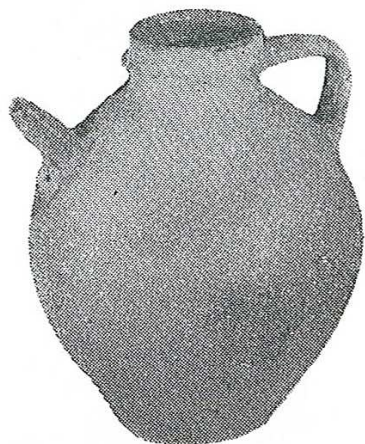
30.32. »protvani«, »kuglof«, »modla«



33.—36. koršovi za vodu



37.—40. čupovi za vodu i bukare



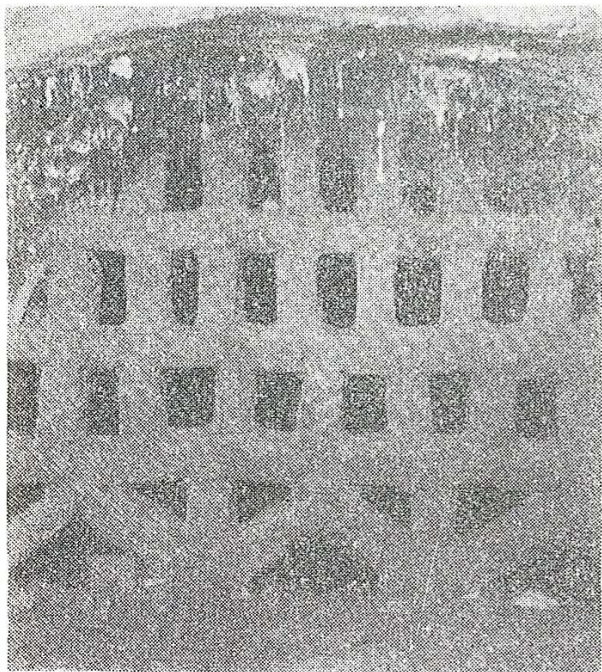
41.—42. ćupovi za sirće



43. koršov za ulje



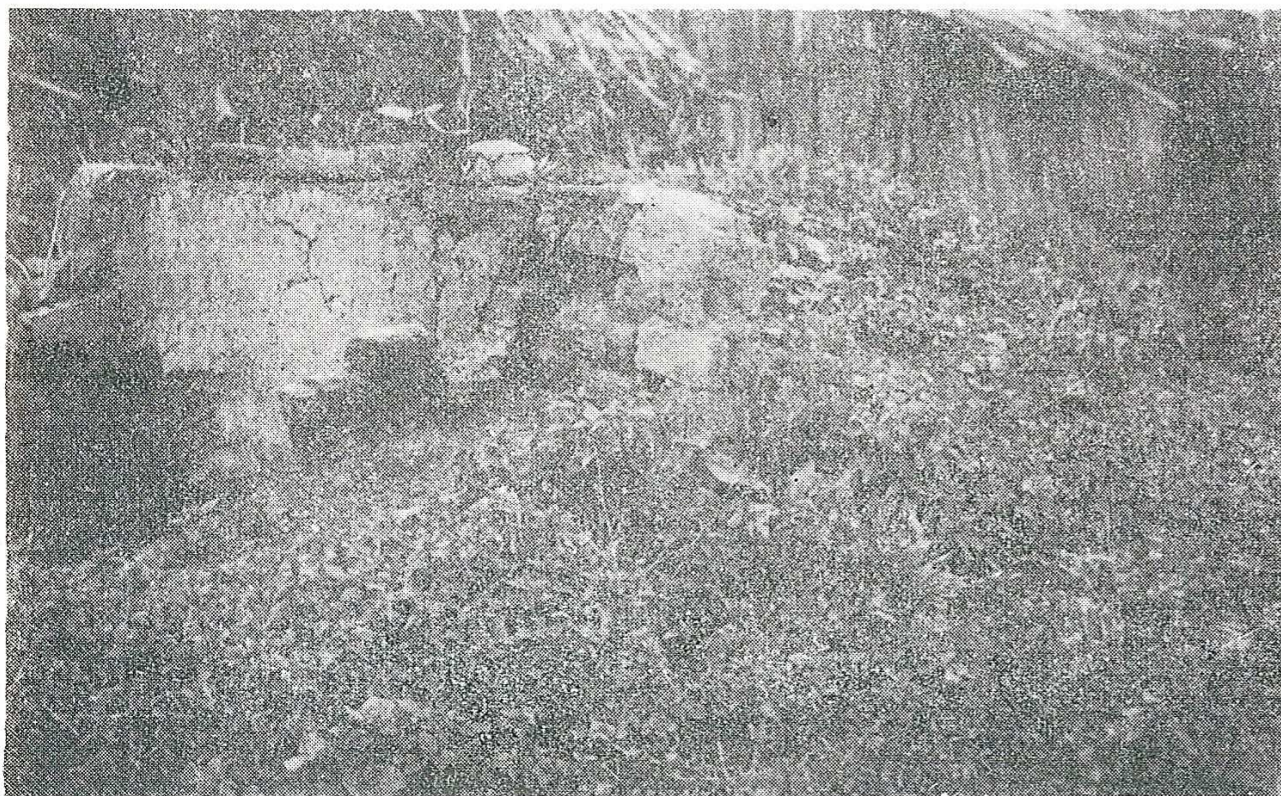
44. mutilnica



45-a pregrada



45-b lončarska peć



45-c lončarska peć