

- a u zimi okolo sidit na malim tronošcima. Banak je bio visok 30—40 cm, dug 1,20 cm«.
- ²⁴ M. Gavazzi, Kulturna analiza etnografije Hrvata, Nar. Star. 16 Zagreb 1928; M. Filipović, Ženska keramika kod balkanskih naroda; SAN, Beograd 1951; Ksenija Vinski-Gasparini, Neke pojave kontinuiteta s područja rheologije u našim krajevima, Peristil, Zagreb 1954, sv. 1
- ²² Kalmeta, o. c. str. 136; Čurčić, o. c. str. 39
- ²³ Čurčić, Lončar u Orubici na Savi, kot. Bos. Gradiška, GZMB XXII, 1910, str. 39
- ²⁴ Kazivači su se sjetili nekih imena bosanskih trgovaca, pa ih obilježimo: St. Gradiška — Redžip, Deliće; Banja Luka — Bećirbašić, Kalabašić, Dipiće; Prijedor — Emić; Bos. Dnovi — Šteković; Bos. Kostajnica — Zec; Bos. Brod — Kostić
- ²⁵ Persida Tomić, Crepuljarstvo u selu Vrnjcima, Glasnik EM Beograd 1958, XXI, str. 209
- ²⁶ Zahvaljujem Upravi Etnografskog muzeja u Zagrebu što mi je dopustila uvid u zbirku.
- ²⁷ Čurčić, Rezente Pfahlbauten von Donja Dolina in Bosnien, Wien 1913, 45 »Hier steht auch der Backdeckel (»pokljoka«) aus Ton (Taf. VI Fig. 4), welcher sich nicht im geringsten von den prähistorischen Backdeckeln aus Dolina und Velem St. Veit in Ungarn unterscheidet«. Na upozorenju na crtež i djelo zahvaljujem Kseniji Vinski, v. kustosu Arheološkog muzeja u Zagrebu.

ZUSAMMENFASSUNG

DIE ERZEUGUNG DER BACKDECKEL

Die Verfasserin schildert die Erzeugung einer Art Töpferware, der Backdeckel, die im Laufe des 19. und 20. Jahrhunderts bis zum Anfang des zweiten Weltkrieges im Dorfe Novo Selo bei Slavonska Požega hergestellt wurden.

Backdeckel sind irdene Deckel in Form einer Halbkugel, die zum Inventar des offenen Herdes gehörten und beim Backen von Brot und Kuchen, sowie beim Braten von Fleisch verwendet wurden. Diese Backdeckel, die unter verschiedenen Benennungen auftreten, hat Dr. Gavazzi als paläobalkanisches Element in der materiellen Kultur der Kroaten determiniert.

Die Erzeuger der Backdeckel in Novo Selo »Meister« genannt, waren Bauren und keine gelernten Handwerker und wurden selbst von der Behörde nicht als Gewerbetreibende angesehen. Sie erzeugten ausschliesslich nur Backdeckel, und da diese hier »pokljuka« heissen, erhielten sie selbst den Beinamen »pokljukari«, was man mit »Hersteller von pokljuka« wiedergeben könnte. Nie wurden sie Hafner oder Töpfer genannt.

Bei der Herstellung der Backdeckel wurde keine Töpferscheibe verwendet, die sonst die Dorfhafner in Slawonien gebrauchen, sondern nur eine irdene Form, auf der der Gegenstand geformt wurde. Der Hergang der Erzeugung wird in der Abhandlung beschrieben und durch Photographien veranschaulicht (Tafel I—VI). Die letzten Hersteller der Backdeckel verkauften ihre Ware nach Bosnien, doch ihre Väter und Grossväter brachten sie auf Wagenladungen auch in die nördlichen Gebiete — nach Slawonien, in die Batschka und in einige Dörfer in Ungarn (gegenüber von Miholjac), in einer Zeit, da hier noch offene Herde in Verwendung waren.

Diese Backdeckel aus Novo Selo sind in ihrer Grundform und dem äusseren Aussehen nach den rezenten Backdeckeln aus Donja Dolina in Bosnien (aus dem Jahre 1913!) sehr ähnlich, für welche V. Čurčić die Behauptung aufstellt, dass sie den Backdeckeln der vorgeschichtlichen Bewohner dieses archäologischen Gebietes vollkommen gleichen.

Am Schlusse der Abhandlung werden die verschiedenen Benennungen für Backdeckel in einzelnen kleineren Gebieten Slawoniens angegeben.

Der Verfasserin ist es gelungen in Novo Selo noch einige frühere »Meister« dazu zu bewegen den ganzen Arbeitshergang, vom Herbeischaffen der Erde bis zum Verladen auf die Wagen, vorzuführen, was auch verfilmt wurde.