

Kažu, da svoju robu raspačavaju širom Jugoslavije, ali koliko se je moglo utvrditi nije baš tako opsežna njihova izvozna zona, krajnje su točke: na zapadu Novska i Virovitica, na sjeveru Sombor, na istoku Titel, na jugu Dobojski i Valjevo.

Na putu se ostaje od dva ili tri do deset dana, već prema odredištu koje je izabrano.

Franjo Vinković otkrio je bez sustezanja svoj itinerar, koji je izrekao ex abrupto: I. Bošnjaci — Orašje — Gradačac — Gračanica — Puračić — Tuzla — Lopare — Brčko — Bošnjaci.

II. Bošnjaci — Vinkovci — Dalj — Erdut — Bogojevo — Sombor — Vrbas — Srbovan — Novi Sad — Beočin — Ilok — Šid — Bošnjaci.

III. Bošnjaci — Brčko — Bijeljina — Jarebica — Valjevo — Vladimirci — Debrči — Skela — Kupinovo — Vojka — Surduk — Ruma — Mitrovica — Šid — Bošnjaci.

Bošnjačani godinama obilaze ista sela, pa znaju da se uborke naziva: šinik, merica (u Srijemu), šenik (u Baranji), rupnjak (u Bačkoj), kutija (u Srbiji), pola, savitak (u Bosni), kabran, varićak (u Slavoniji — doseljenici iz Dalmacije i Hercegovine).

B I L J E Š K E

¹ Prema jednom podatku uborci su se pravili u Bošnjacima i od orahovog drveta. Kažu da u okolini Valjeva izraduju uborke (koje tamo zovu kutijama) od bukve, ali Bošnjačani nisu pokušali raditi tim drvetom. Među važnijim kazivačima treba spomenuti Josipa Domaćinovića, Franju Vinkovića, Tunju Đurića, Antuna Jovanovca i Jakoba Lešića.

»UBORCI« ou vases en bois

L'auteur décrit un produit de l'industrie domestique des paysans du village Bošnjaci en Slavonie, c'est à dire les vases en bois nommés ici »uborak« (planches VI et VII). Ces vases sont fait d'une planche courbée assez mince avec une autre planche plus épaisse clouée en bas en guise de fond, quelquefois ils ont aussi un couvercle. Ils servent à puiser la nourriture (les grains, la farine, le sel etc.), mais aussi à beaucoup d'autres usages. Lorsque ces vases sont munis d'un couvercle, ils sont employés pour y garder la nourriture ou de menus objets du ménage.

La pratique de cette production et l'habileté se transmettent de génération en génération, mais au cours de ce siècle les paysans ont perfectionné la production en se servant d'un réservoir pour faire bouillir les planches (tableau 1) et d'une petite machine pour les courber plus facilement (tableau 2 et 3).

La vente des »uborci« se fait à base d'échange: un vase pour une ou deux fois le contenu de ce même vase en blé, maïs, avoine ou prunes. Les producteurs eux-mêmes se rendent avec leur voitures remplies de cette marchandise dans d'autres villages plus ou moins loins pour y faire leur marché.