

MUZEJ ISTOČNE BOSNE
TUZLA

MUSEUM OF EAST BOSNIA
TUZLA

IZLOŽBA

POSUDE OD BAKRA
I MESINGA




LJETO
u Tuzli



OPĆINA
TUZLA

MUZEJ ISTOČNE BOSNE
TUZLA

MUSEUM OF EAST BOSNIA
TUZLA

IZLOŽBA
POSUĐE OD BAKRA I MESINGA
IZ FUNDUSA MUZEJA
ISTOČNE BOSNE TUZLA



OPĆINA
TUZLA

Tuzla, septembar - rujan
2000. godine



Posuđe od bakra i mesinga predstavljalo je nezaobilazan inventar svake bosanske kuće od dolaska Turaka na ove prostore, pa sve do prve polovine XX vijeka.

Ovo posuđe izrađivale su domaće zanatlije-kazandžije, a ima i onog koje je uvoženo sa Istoka.

Najveći broj predmeta od bakra služio je za pripremu i čuvanje hrane ili pića, pa se takvo suđe, s obzirom da je bakar podložan oksidaciji, obavezno kalajisalo.

Ukrašavanju posuđa od bakra i mesinga poklanjala se posebna pažnja. Ornamenti su uglavnom bili geometrijski i vegetabilni, a izvodili su se na dva načina: savat i kalemljenje ili kucanje.

Pošto se bakar lako kuje, od njega se izrađivalo raznovrsno posuđe.

KUHINJSKO POSUĐE možemo podijeliti u dvije grupe i to: posuđe u kome se pripremala hrana i posuđe u kome se hrana servirala i iz koga se jelo.

Za spremanje jela koristile su se tendžere, tepsije, lonci, tave i, na selu, bakračii. Velike plitke tepsije, u kojima se ne peče, nego su se upotrebljavale kao sofa, zovu se demirlije i često su bogato ornamentisane.

Prilikom serviranja jela koristili su se sahani i čaše. Čaše su dublje posude sa postoljem i mogu biti sa poklopcem ili bez njega. U sahanima su se servirala gušća jela.

Kao i čaše, i oni mogu biti sa ili bez poklopca koji je često bogato ukrašen savatom.

Veliki sahan sa nešto širim obodom zove se tabak ili lender.

Meterizi su posude za nošenje hrane iz kuće u dućan. Sastoje se od 2 do 4 valjkasta suda uklopljena jedan u drugi sa kapkom i ručkom na najvišem sudu.

POSUĐE ZA VODU su đugumi, ibrici, surahije i maštrafe.

Đugum je najveća posuda za vodu i služio je za donošenje i držanje vode.

Iz ibrika se polijevala voda za pranje ruku i umivanje, a služio je i za držanje vode za piće i zalijevanje cvijeća.

Surahija ima oblik boce sa kapkom i služila je za držanje vode koja se sipala u čaše tzv. "maštrafe".

POSUĐE ZA KAFU su ibrici, džezve, zarfovi, tablje i kutije za kafu i šećer.

Ibrik je sličan đugumu za vodu samo što je manji i obavezno ima kapak.

Džezva je posuda nešto šira pri dnu i bez kapka.

Priboru za kafu donekle pripada i mangala jer je služila za održavanje toplote skuhane kafe.

Mangala se sastoji iz tri osnovna dijela: postolja, činije za žar i poklopca.

Istu funkciju kao mangala imala je i saksija. Od mangale se razlikuje što umjesto postolja ima tri noge od željeza ili mesinga i obavezno je bez poklopca.

POSUĐE ZA ODRŽAVANJE HIGIJENE su leđeni.

Leđen ima široki obod i kapak koji je šupljikav i kroz koji prolazi prljava voda. Gornja strana oboda je često bogato ornamentisana, a ukrašen je i kapak.

Od bakra i mesinga su se izrađivale i POSUĐE ZA SAKRALNU UPOTREBU.

Buhurdar je vrsta kadionice u kojoj muslimani pale mirisne materije kao što su ud i anduz.

Đulevden je lijepo ukrašena posuda duguljastog oblika u kojoj se drži ružina vodica - đulsija ili neka druga mirišljava tečnost. Prilikom mevluda ili nekog drugog vjerskog obreda, domaćin iz đulevdena prska goste đulsijom.

Surmedan možemo svrstati u POSUĐE ZA KOZMETIKU.

To je mala bočica u kojoj se drži surma. Na poklopcu je pričvršćen štapić kojim se surma podvlači ispod očiju.

Svi predmeti predstavljeni na ovoj Izložbi potiču iz druge polovine XIX i početka XX vijeka.



Pottery made of copper and brass represented unavoidable inventory of each Bosnian house in this area from arrival of Turks until the first part of XX century.

These potters were made by domestic handcraft - coppersmiths, while some of them were exported from East.

The greatest number of copper items were used for preparation and keeping of food and drinks, so those kind of pottery was always covered with tin because copper is susceptible to oxidation.

Especially attention was toward decorating of pottery made of copper and brass. Ornaments were mostly geometric and vegetable, and there were made in two ways: "savat" and covering with tin and forging.

Since copper is easy to forge different dishes were made of it.

COOKING DISHES could be divided into two groups: dishes for preparation of food and dishes for serving and eating.

For preparing of food were used following "tendžer", copper pans, pots, pans and in villages were used copper caldrons.

"Demirlija" is big flat copper pan which is not used for baking. It was used as "sofra" and often were with rich ornaments.

While serving food glasses and "sahan" were used. Glasses were deep dishes with easel and sometimes with cover or without it. In "sahan" were served ticker meals. Same as glasses "sahane" can be with or without cover.

Big "sahan" with broad edge is called "tabak" or "lendjer". "Meterizi" are dishes used for taking food from Home to shop. They are made of 2-4 cylindrical dishes which fit into each other with cover and handler on the highest dish.

DISHES FOR WATER are "djugum", "ibrik", "surahije" and "mastrafe".

"Djugum" is the biggest water dish and it was used for keeping and bringing of water.

"Ibrik" was used to wash hands and face, and also for holding drinking water and to water flowers.

"Sarahija" is a bottle with cover and it was used to keep water which was pouring from glass called "mastrafe".

DISHES FOR COFFEE are "ibrici", "džezve", "zarfovi", "tablje" and boxes for coffee and sugar.

"Ibrik" is similar to djugum" for water. The only difference is that is smaller and has to have cover.

"Dzezva" is pot which is broader at the bottom and without cover.

"Mangala" is also kind of dish in which coffee was kept.

"Mangala" is made of three main parts: easel, bowl for embers and Cover.

"Mangala" has the same function as "saksija". The only difference is that instead of easel there are three iron or brass legs and they are always without cover.

DISHES FOR HYGIENE are "ledjeni".

"Ledjen" has broad edge and cover which is porous and dirty water goes through it. The upper side of edge is often rich in ornaments and cover is decorated also.

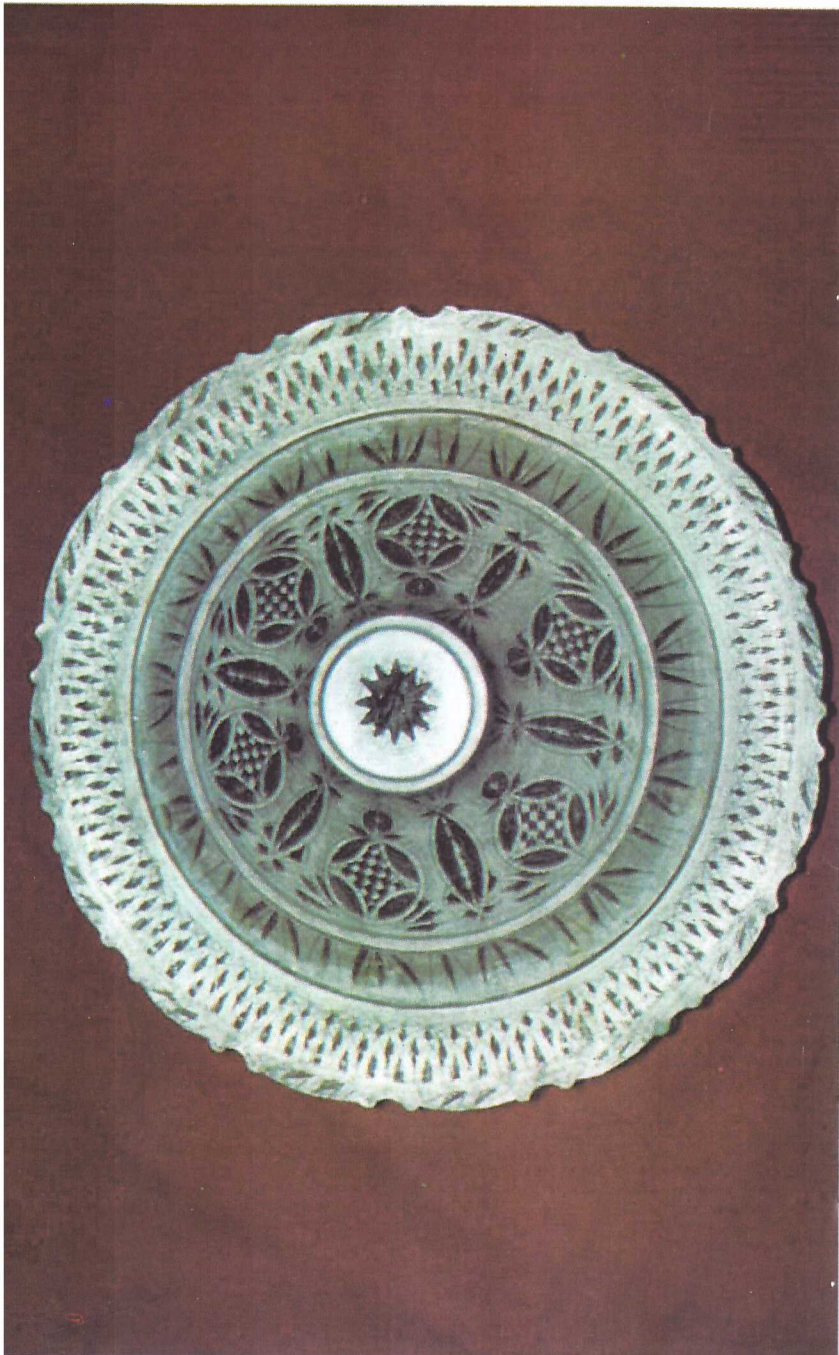
DISHES FOR SACRAL USAGE are made of copper and brass.

"Buhurdar" is kind of censer where Moslems burn aromatic materials as "ud" and "anduz".

"Surmedan" is kind of DISHES FOR COSMETIC.

This is a small bottle in which "surma" is kept. At the cover there is stick by which "surma" is put under eyes.

All items presented at this exhibition have origin from second part of XIX and beginning of XX century.



IZLOŽENI EKSPONATI

POSUDE ZA KAFU I MANGALE

1. MANGALA, mesing
2. MANGALA, bakar
3. ŠAKSIJA, bakar
4. DŽEZVA, bakar
5. IBRIK, bakar
6. DŽEZVA, bakar
7. IBRIK, mesing
8. ŠOLJICA S TACNOM, mesing
9. ŠOLJICA S TACNOM, mesing
10. TABLJA, mesing
11. TABLJA, mesing
12. KUTIJE ZA KAFU I ŠEĆER, mesing

POSUDE ZA VODU

13. ĐUGUM, kalajisani bakar
14. ĐUGUM, bakar
15. IBRIK, kalajisani bakar
16. IBRIK, kalajisani bakar
17. SURAHIJA, kalajisani bakar
18. MAŠTRAFKA, mesing
19. MAŠTRAFKA, mesing
20. MAŠTRAFKA, mesing
21. MAŠTRAFKA, mesing
22. MAŠTRAFKA, mesing

POSUDE ZA ODRŽAVANJE HIGIJENE

23. LEDEN, bakar
24. LEDEN, kalajisani bakar
25. LEDEN, kalajisani bakar

KUHINJSKO POSUDE ZA POSLUŽIVANJE JELA

26. ČASA s kapkom, kalajisani bakar, savat
27. ČASA bez kapka, kalajisani bakar
28. METERIZI, kalajisani bakar, savat
29. ČASA, kalajisani bakar
30. ČASA, kalajisani bakar
31. ČASA, kalajisani bakar
32. SAHAN s kapkom, kalajisani bakar, savat
33. SAHAN s kapkom, kalajisani bakar, savat
34. SAHAN s kapkom, kalajisani bakar
35. SAHAN s kapkom, kalajisani bakar
36. SAHAN bez kapka, kalajisani bakar
37. SAHAN bez kapka, kalajisani bakar
38. SAHAN bez kapka, kalajisani bakar
39. SAHAN s kapkom, kalajisani bakar, savat
40. SAHAN s kapkom, kalajisani bakar, savat
41. VELIKI SAHAN-TABAK, kalajisani bakar
42. VELIKI SAHAN-TABAK, kalajisani bakar
43. VELIKI SAHAN-TABAK, kalajisani bakar
44. VELIKI SAHAN-TABAK, kalajisani bakar

KUHINJSKO POSUDE ZA PRIPREMANJE JELA

45. TEPSIJA, bakar
46. TEPSIJA, kalajisani bakar
47. TENDŽERA, kalajisani bakar
48. LONAC, bakar
49. LONAC, kalajisani bakar
50. TEPSIJA-DEMIRLIJA, kalajisani bakar, savat

POSUDE ZA SAKRALNU UPOTREBU

51. BUHURDAR, bakar
52. BUHURDAR, mesing, bakar
53. ĐULEVDEN, mesing
54. ĐULEVDEN, mesing
55. ĐULEVDEN, mesing
56. ĐULEVDEN, bakar

POSUDE ZA KOZMETIKU

57. SURMEDAN, mesing
58. SURMEDAN, mesing



SPONZOR IZLOŽBE

**ORGANIZACIONI ODBOR
I SVJETSKOG KONGRESA
PERINATALNE MEDICINE
ZEMALJA U RAZVOJU**

IZLOŽBA
POSUDE OD BAKRA I MESINGA
IZ FUNDUSA MUZEJA ISTOČNE BOSNE
TUZLA

Autor izložbe
Vesna Isabegović, kustos etnolog

Odgovorni urednik
Prof. Fehim Mujanović

U pripremi učestvovali
Radnici Muzeja istočne Bosne Tuzla

Lektor
Prof. Huso Kofrc

Fotografije
Amer Isić

Prevod na engleski
Jasna Omerefendić

Preparatorski radovi
Vesna Isabegović, kustos etnolog
Fatima Gosić

Izdavač
Muzej istočne Bosne Tuzla

Za izdavača
Prof. Fehim Mujanović, direktor

Štampa
"Harfo-graf" Tuzla

Za štampariju
Safet Pašić

Tiraž
300 primjeraka

