



Вршачка Кућа  
 (Назив) сваког  
 месеца једанпут.  
 Рукописи се шаљу  
 уредништву а све  
 остало на админи-  
 страцију.  
 Рукописи се не враћају

# ВРШАЧКА КУЋА

ЛИСТ ЗА ВИНОГРАДАРСТВО И ПОДРУМАРСТВО

Уредник: Велимир Ђорђевић-Намичић  
 Главни сарадник: др. Бранко Млађић

ЦЕНА: ЈЕДИНАЦИЈА  
 На годињу 2 динара  
 1/2 год. 1 динар  
 1/4 год. 50 динара  
 Огласи се рачунају по  
 5 нов. од почетка: од  
 да. — За сваки се изда  
 укупно по 50 нов. МАСО  
 Поједини бројеви  
 10 нов.

Бр. 2.

у Вршцу, 15 септембра 1897.

Година I.

## ПОЗИВ НА ПРЕТПЛАТУ.

Потреба је нагнала нас, кад покренусмо овај наш лист. Нарочито за овај крај овде осећа се потреба једног стручног листа, који би дао доброг упутства како оним виноградинама у планини, тако и онима у песку, нарочито живом песку.

И српски народ треба да прихвати мисао подизања винограда, јер је неоспорна истина да се лозом засађено земљиште најобилније исплаћује. Па што друге народе подиже и богати, неће ни нас — просјацима начинити.

У листу нашем припоштаваћемо само оно што се досадашњим некуством као опробано и ваљано испоставило на пољу новог виноградарења. — Надамо се, да ће нас пријатељи у свему подпомоћи, те у то име сретан нам рад!

Уредништво и администрација  
 „Вршачке Куће“.

## КАНАВ ИЗБОР ИМАМО ОД ДОМАЋЕ ЛОЗЕ.

Кад се човек труди око подизања винограда, онда наравно при избору лозе мора двоје на уму имати т. ј. шора и за подлогу а и за калем најбоље врсте лозе одабрати.

У питању подлоге рекли смо већ, да за сад од Рипарије порталиса, Рупестрис монтиволе, Солониса и Берландијери немамо боље. Но међутим покушаји се и даље чине, те се на том ради, да се добије таква подлога, која ће безусловно за сваку врсту земљишта подесна бити. Хоће ли ови покушаји уродити родом, показаше будућност.

Међутим још важније је питање за сваког појединог виноградаря, каквом ће домаћом лозом окалемити и начити американку, јер овај посао захтева осим великих материјалних жртава више годишњег рада, док се један виноград на снагу подигне.

И зар није то од одсудног замашаја кад се помисли, каквом роду има да се нада човек од подигнутог винограда!?

Нема сумње, да добра врста грожда, добар род понесе. Шта више од једне и исте сорте грожда има одабранијих и лепших примерака. Зар је мало таквих чокота од једне и исте врсте грожда, где један сваке године обилато роди, а други сваке године слабо или баш никако не понесе. Ово је врло важна околност, на коју се у опште ништа не пазе, дотим од ове тако рећи ситнице зависи управо највише, јер није то свеједно, ако чокот понесе један грозд или 2 киле или 5—6 килограма. У Француској и Аустрији констатовано је, да чокот на америчкој подлози подигнутим виноградима до 7 килограма грожда понети а да грожда потпуно сазрети може. Но то је тако само могуће, ако се при калемљењу пазе и изабере само лоза, чији чокот богато рађа. Овај посао крстили су виноградарски од заната: селекцијом (одабирањем,) те се тако данас на ово јаво пазе т. ј. у јесен, пре но што се обере виноград, прегледи се сваки чокот и том приликом мотка (претка) обележи. За тај посао направиле се неколико разних масних боја и. пр. бела, жута и зелена, те се четком премаже врх од мотке и то ако је јаво и крупно родно грозд белом бојом, ако је мало а крупно родно зеленом, ако је много но ситно родно, ако је баш слабо или жуто никако није родно чокот, онда га не треба ни обележити. На тај начин имаћемо преглед, те ћемо у пролеће, кад будемо ластар секли, знати од каквог чокота узимамо ластар, да-ли од родног или неродног! Исто тако за оног, који у дрво хоће да калем, моћније у јесен посећи лозу са чокота и то најбољу и најодабранију. Ко овако радио буде, тај се неће кајати и не само што ће му мило бити, кад у своје саду погледа све најлепши и најкрупнији род, већ ће имати 3—4 пута више рода, него ако ово пропустио буде.

За то је дакле непоуздан посао куповати готову окалему лозу у таквих људи, који на ово не пазе. Само од познатих људи треба поручивати. Јер шта вајда од тог, што има чокот, кад тај Бог зна како не роди. Забадава ту после ђубрине, ту не помаже ништа, кад није лоза плодна. Свако зна, да крава швајцарка 3—4 пута више млека

даје, а него' толико хране поједе, као и оне друге врсте, које нису по природи тако надахне. Дакле намет у главу, ако хоћемо, да нам мува и трошак у тартан не иде.

Но осим овога још више ваља нам се обратити на разне врсте грозђа. У сваком крају не роди свака врста грозђа подједнако. За то је угарски министар привреде поделио целу Угарску у 18 виноградских покрајина и за сваку покрајину обележио је васколике оне сорте, које од своје стране препоручује, а за оне, који зајам на 15-годишњу одплату из аграрне банке подићи желе, обавезно налаже, да их искључиво набављати имају. Тако је за белоцрванско-вршачку покрајину ове врсте грозђа установио:

### 1. Бело грозђе:

**Банатор** (у Араду познато под именом:

Ружица; ово не треба помети са сремском Ружицом.)

**Мустафер.** (Mustos fehér.)

**Апрафер** (Apró fehér)

**Велш — Ризлинг.**

**Темишварна или Креаца.**

**Сланнаменна** (вршачки Немци зову Мађарком)

**Мириовача** (szerémi zöld.)

**Бела динна.**

**Фурминт.**

**Бели бургундер.**

**Ортлибер.**

### 2. Црно грозђе.

**Снадарна.**

**Велики Бургундер.**

Од горе речених врста а заступљене су највише: Сланкаменка и бела динна, с којима има мешано још Темишварке и Мириоваче, врло мало бело бургундера, дочим оних осталих врста једва има и то се тако рећи губи пред очима.

Кад дакле погледамо по овом списку видећемо, да од много позваних врста мало изабраних имамо, па и те врсте јесу крај осталих баш најлошије.

Ми ћемо за доказ нашим речима изнети, шта кажу стручњаци за сваку поједину врсту. Идемо по реду:

1. Банатор. — Чокот и лоза јака. Грозд велик, рејав, у облику пирамиде или ваљка. Зрно му округло, боје угасито црвенкасте, дебеле љуске и садржине меснате. — Зри почетком октобра. У цвету смеће, за то га морамо у назменичним редовима са Мустафером и Апрафером, а још боље белим бакатором (erdei) садити. Вино му изврсно, служи као десертно вино, грозд пак као особито стојно грозђе важи. Има више

варијација од њега: угасито жутог, црвенкасто белчастог, зелено белог и црног. — Арадска: Ружица и није ништа друго, већ једна врста бакатора. Не трули лако. Захтева висок рез, (рез на 3—4 ока). —

2. Мустафер. Чокот и лоза врло јака. Грозд у форми ваљка, сабијен са кратким дршком. Зрна средње округла, зеленкаста. Има танку љуску и зрно је сасвим сочно, тако да у њему меснатих делова нема. Вино изврсно, са бакатором мешано познато је под именом мађаратског вина. У нивама не може да одоле против трулења. Захтева кратак рез (рез на 1—2 ока). Зри о Малој Госпођи.

3. Апрафер. Има јак чокот и лозу. Грозд је велик разгранат, сабијен са кратким дршком. Зрно му је ситно округло, зеленкасто, касније добије зарђало — жуту боју; зрно се лако лучи са грозда. Има танку љуску и пуно је самог чистог сока. Здравом одолева трулењу. Особито добро рађа и врло добро вино даје. Захтева кратак рез.

4. Велш — Ризлинг. Разликовати од чувеног рајнског ризлинга. Чокот и лоза су средње јачине. Грозд му је мали, ваљкаст и сабијен са дугачким дршком. Зрно му ситно округло и жућкасто зеленкасто са угаситим пегцама. Зрна имају танку љуску, доста су сочна и слатка. Доцне зри а добро рађа. — Вино му је снажно и доста ароматично. Захтева кратак рез.\*)

5. Сланнаменна. (Мађарка.) Чокот и лоза јака. Грозд је сабијен, велик са кратким дршком. Зрна су малко дугуљаста, велика, жућкасто белчаста, у зрењу зарђале боје, дебеле љуске, меснато-сочне садржине. Не трули. Богато рађа. Вино је одвећ слабо због незнатне шећерне садржине. Захтева кратак рез.

6. Темишварна или креаца. (Grün-weisse или Zakkeweisse.) Чокот и лоза јака. Грозд је или велик или средњи, обичан или са обрамцима, сабијен. Зрна овећа или средња, неједнако развијена, округла жућкасто — зеленкаста. Зри о малој Госпођи, врло добро рађа и добро вино даје. Захтева, кратак рез.

7. Мириовача. Чокот је доста снажан. Грозд доста велик са обрамцима. Зрна угасито-зеленкаста, дугуљаста, са јена са црним пегцама. Има дебелу љуску, више је месната него што је сочна и fine ароме. Не трули лако. Касно зри, мора се само на врло погодна места подизати, у неподесним годинама кисело вино рађа, но ако се у подесној години добро развије и потпуно узри, онда се са сваким финим вином може мерити. Врло добро рађа и кратак рез захтева.

8. Бела динна. (У Срему је зову: ружицом, (Steinschillerrother) Чокот и лоза су средње јачине. Грозд средње величине, у облику ваљка, кад и кад је са обрамцима, сабијен. Зрна су средња, округла са црвенкастом дебелом љуском и меснатом садржином. Не трули. Врло добро рађа. Вино му је добро и лако се чисти. Захтева кратак рез.

9. Фурминт. Чокот му је снажан. Грозд средњи, мање-више збијен, обична облика или као ваљак. Зрна су му средња, дугуљасто-округласта, зеленкаста-белчаста

\*) Што се тиче реза, чини се су покушаји код ове сорте са високим резом, који је много лепше резултате показао. Нарочито је напредни успех показао рез на обруч, т. ј. кад се овогодинаш једна лоза преко зиме положи и у пролеће одрне и у обруч савијена уз мотку привезе, а остале лозе на 2 ока орежу, онда напредно понесе овакав чокот. О овоме биће још речи. —

над узру као zlato žuta i sa sunčane strane leno zaprvosala. Vrlo dobro rađa, no u cvetu, kad je nepogodno vreme, rado smeđe. Zahvata rez na kondir. — Zbog nastog vremena voli suv topli vinogradski položaj — Vино му је vrlo snažno, aromatično i vatreno.

10. Bели бургундер. Чокот је средња. Грозд мали и сабијен. Зрно ситно округло, љуске танке, Рано зри и поред мањег згодног положаја добро напредује. Обзиром да рано зрење и vrlo снажну, шећером богату ивиру добро ће послужити, да се слабија вина њиме лотерују. Висок рез захтева.

11. Ортлибер. Чокот је снажан. Грозд мали обичан, донекле разгранат, сабијен. Зрна су му средња са пепељасто-белчастим пепељком, провидљива, сочна и танке љуске. Зри о Малој Госпођи. Лако трули. Кратак рез воли.

12. Снадарна. Чокот и лоза је јака. Грозд велик са обраницама, збијен, но код појединих варијација, кад рђаво цвета, режав. Зрна су велика но има и средње величине. Љуска, јој танка пепељаста, лако трули. Позније зри стога ју само на добра и топла места подизати треба. Добро црно вино даје, но кад не узри или није на добром месту, онда се добије шиљерац. Но кад се ово вино са вином португисца измеша, особито црно вино даје. Воли кратак рез. —

13. Португизац. Чокот и лоза јака. Грозд велик, збијен са обраницама и угасито плаве боје. Зрна средња, дугуљаста, а по некад округласта. Vrlo рано зри. Вино му је добро и лепе боје, но кад презри не може се за себе одржати, јер црвене, и хоће да изгуби пријатан кус и сласг. За то је добро, да се са снадарком меша, те обоје изврсно црно вино дају.

Навели смо дакле, које су све врсте грожђа за вршачко-белодревански крај особито препоручене ал од горњих поређаних врста запатисмо оне најлошије. А шта би нам сметало, кад би запатили Бакатора, Мустафера и Апрафера, од које три сорте могосмо особито десерт вино добити. Та ове сорте можемо слабије не рађају од сланкаменке и динке. Шта би шкодило подизати Темишварку од које је грожђе тако слатко, да грло пали, а ова рађа боље него динка, те може у рађању барабар да се мери са сланкаменком. — Кад би се пазило на ово, ми би светског гласа стицали. Та зар смо слепи још код очију, кад сланкаменка у нашим бреговима и лепим положајима добро вино рађа, а да шта би било, кад би код нас вино од Бакатора, Мустафера и Апрафера родило? Наше је уверење да би наша вина смело издржала конкуренцију са ма којим чувеним рајнским вином. Ето како се код нас виноградарци! То је жалост, велика жалост и бога ми заслужује такву осуду, да не треба ни речи трошити.

Држимо, да би ово већ доста било. Но инаде у нас још људи, који се тошво дају канандитрати и од сланкаменке и динке неће да знају за бољу сорту. Ти људи, мислимо, могли су ове године, ако су пажљиво проматрали, уверити се, да нити сланкаменка, нити динка нису оправдале оно поверење, које се у њих без икаквог основа полагало. Наше обе ове врсте грожђа покриле су нашим виноградарима велике рачуне. Особито сланкаменка. Она је тако страдала од пероноспоре, и од других болести, да је просто јадно било погледати на чокот, на лозу, на лист и на грозд од сланкаменке. На њојзи се могле видети све болести и пероноспора и пламењача, и антракнозис (болест од које опада гроздани цвет а и сам грозд) и жутица (кљороза). Једном речи, ко жели да зарази свој виноград нека само сланкаменку (мађарку) подиже, и ако нисмо противни, да се од ове сорте запањује. Нарочито смо против сланкаменке а још више против динке с тога, што им грожђе није за извоз нити за прођу а бога ми продајом грожђа постиже се већа добит, него продајом кљука, зашто ево јасна доказа. — У бербанско доба цена грожђу јесте бар 15 нов. килограм, дотим је хектолитар кљука 8—10 фор. и тако ово грожђе, са које би се на пијаци продато добило бар 24 фор., морамо као кљук и ширу за 8—10 највише 12 фор. да продамо. Дакле постигли би двојину користи. А колика би корист била кад би имали и такву врсту, која рано узри и од којег грожђа се добије по килограму 20—25 и 30 новчића. Н. пр. овогодишње грожђе од португисца беле и црвене племенке, смедеревке и хониглера продавало се за 20—25 и 30 новчића по килограму, дотим вино од ових врста грожђа двапут је боље од сланкаменке а исто толико вреди као оно вино од динке. Је ли нам сад јасно?

Не можемо на крају а да нарочито не препоручимо једну врсту грожђа, која и као вино и као грозд подједнако заслужује пажње, а то је хониглер. Хониглер је на немачким пијацама тако радо виђено грожђе, као ниједно друго, а особито што рано зри, не пуца, дуго се држи, те дуговремена може да послужи, да га из винограда брати и продавати можемо. Vrlo добро рађа и велике гроздове са средњим зрнима носи, а као вино је од особите вредности, само се мора због великог шећерног састава другим вином да меша иначе преврне. Њега радо запањују у целој Угарској, пак треба и ми да не заостанемо за другима, јер смо се о истинитости и ваљаности ове сорте сами уверили.

Ко дакле уме рачунати, том ће овај наш апел добро доћи и неће се никад покајати.

**Готовљење сирћета.** За готовљење сирћета, може се осни вина употребити свако воће, макар оно било недо-  
зрело и на земљу опадо, те овде истражило. За ово не  
треба бог зна какве припреме, те тако свака кућа може  
на лак начин до доброг и чистог сирћета доћи. Тога  
ради узме се сва количина воћа, па се изгњечена баца  
у једно буре, у које се онолико воде успе, колико да  
облије цело то воће. За тим се покрије исто буре са  
једним данџетом од бурета и осаави на месту, где има  
довољно топлоте. Може се после додавати још и друго  
воће, док се год буре не напуни. Кад је преврила ова

мешавина на комину, онда се она оцади у чистом бу-  
рету, које не сме бити сунчевом, црвеном (дји-  
шлаговано) остави. И овом буре мора да топлој месту  
бити, где му израз и хладноћа воће нахулити. Буре мора  
уvek до вршка пуно бити, за то га ваља доливати јаким  
и добрим сирћетом докле год сирће не презри, а пре-  
вриће онда, кад се у бурету врење смири. Ваља пазити  
да у буре каква нечистота не стигне те с тога треба  
дашчицама покривати отвор на бурету. — Место да се  
воће, које иструли и опадае, на љубре баца, може се од  
њег сирће правити. За то на посао!

## КАРЛА ГАНГА,

прва јужноугарска творница бандама и подвеза.

Андрашијево шеталиште ВРШАЦ. Ђорђевићева кућа.

Најтоплије препоручујем своје сопствене рукотворе:

Нове поправљене подвезе од просутости (нила) са кључем,  
које при најмањој пелоти спречавају спуштање, шта више како код људи, тако и код жена и  
деце доносе оздрављење. Пелота се може тако сужавати, да је напредовање просутости искључено.

**Велико стовариште рукавица,**

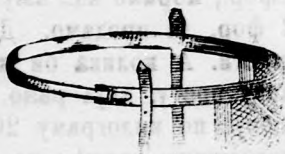
челичних витопера, подвеза од просутости, подвеза за пупам (од гуме) везица за подвезе од  
просутости, суспензорија, иригатора, штрцаљана за клистирање, хамова за чакшире, ножних  
јастука, натедара, бочица за сисање, женских презерватива, сунђера и т. д., у опште све, што  
у ову струку спада по најјефтинијој цени.

И на то упозоравам, да за

**ПРОСУТОСТ**

мушкарце послужују мушки,

а женске опет женске.



## ШТАМПАРИЈА

### АНТЕ М. ВЕЛИЋА

У ВРШЦУ.

Препоручује се за израду сваковрсних штампарских послова као: позивница за игран-  
ке, ред игара, позивних, посетних, верених и свадбених карата, коверата и артије за  
писма, планата, општинских протокола, посмртних објава, јеловника, ценовника и у опште  
штогод у ову врсту спада.

➡ Порудбине се обављају брзо и тачно. ➡

**ЦЕНЕ СУ УМЕРЕНЕ! ИЗРАДА УКУСНА И ЧИСТА. ЦЕНЕ СУ УМЕРЕНЕ!**

Власник и издаваоц А. М. Велић.

Штампарија А. М. Велића у Вршцу.