

# ДОМАЋИ ЛИСТ

Цена је листу  
на целу годину 2 ф.  
на по године 1 ф.

Излази сваког 1. и 16. дана у месецу.

Уредник, власник и издавалац:  
**СТЕВАН КОЊОВИЋ** учитељ.

Цена за огласе:  
на целој страни 8 ф.  
на по стране 4 ф.  
на четврт стране 2 ф.

## ПОЉСКА ЕКОНОМИЈА.

Сваки је рад и сваки је начин живота добар само ако се оснива на моралу и поштењу. Нема тога човека, који би на свој рад мрзио, само ако му одговара оној цели због које га ради. Тада нам се мило радити; посао нам иде од руке и за таковог велимо, да се помоћу зараде своје издржава и напредује.

Кад посмотримо све начине живота, које у околини и близини нашој и жемо да виђамо и у којима живимо, и у којим привређујемо себи и својима оно, што је најнужније за издржавање себе и своје куће, видећемо, да се, с погледом на добре прилике, између себе много разликују. Неки је начин живота кориснији и берићетнији од другог, али је поред тога немно било за уживање, било за здравље. Неки пак овоме другом потпуно одговара а првоме не. Има и таквих радова, које људи раде, а у којима се не може ништа наћи ни лепота за око, ни привлачнога, па још кад је уз то и слабо користан, па опет људи у њему проводе своје дане и криво заслужују онај повчић, којим изхрађују себе и своју породицу. Сваки рад има својих лепих и ружних страна. Али пољопривреда може бити, да је једини рад, који највише има својих лепота, красота и милина, а најмање онога што

одбија од себе. Пољска је економија у повољним околностима врло леп, мио и врло користан начин живота.

Нема пријатнија и кориснија а и за слободна човека прикладнија посла, него бавити се пољским радом. У њему све налазимо што човека и душевно и телесно оживљава, снажи и подиже.

Код неких и то већине наших људи, економија је обвезни рад, помоћу кога се он мора да издржава; али има их и таквих, који је негују и подижу ли ради свога душевног и телесног уживања. —

У старо доба економија је била на врло ниском ступњу развитка свога. Већином су се људи бавили неговањем стоке. Тада беше доста шума и ливада у којима и на којима издржаваше своју стоку и тиме тако изхрађиваше. Врло слабо земљу неговаше и мало је засејаваше; толико само, колико би доста било за најнужније домаће потребе.

Временом се прилике изменуше; свет је образованији постајао, према томе су и потребе веће бивале и тада су били упућени, да богатији извор траже из кога би најнужније умножене потребе подмиривати могли. Тим се путем и начином и занатлијство а овим упоредо и трговина „борбом за опстанак“ морала усавршавати, да одговори и потребама а и духу времена. У тим приликама ни

пољска привреда није смела заостати, него се усавршавала и распадала у своје огранке, који су служили пољопривредницима као богати извор њиховог издржавања. Према потребама морало се старо сточарство другим умнијим начином замењивати и неговати, а земља боље и у већој мери обрађивати.

У колико се књига ширила, у толико се и економија распростирала. Образованији народи увидели су брзо моћ књиге, те су њоме ширили у народ савете и начела, по којима ваља умноземљу и све што је на њој обрађивати. Научењаци су сву своју снагу уложили у испитивање разних прилика и неприлика и постављали стална начела (принципе) на основу науке, по којима су људи економи делали и радили и до овог напредка дошли у коме се данас економско стање образованих народа налази.

Истина да ће многи рећи: „Ко је још из књиге научио орати и копати, сејати и жњети, и друге пољске послове? Али ми из најдубљег убеђења и искуства велимо, да се само књизи има благодарити и приписати овај голем напредак у економији. Књига је била, и сад је, а и увек ће бити тај најмоћнији чинилац, који ширећи науку, примењује ову на срећу и благостање целог света; она је једини пут, којим се све стране свију зарада усавршују и напредују. Упутством њеним покушавају се на разне начине разни радови свршивати и само њеним утливом замењује се рђавији бољим. Књигом се људи надтичу у свица пословима, а надтицање је најглавнији услов за сваки напредак.

Према томе се види да пољопривреда није више прост посао, него да је у данашње доба права наука, која

не само, да нас учи како треба радити, него уз то још и за што се то тако мора, а не онако урадити. Престало је оно време, када смо могли и од најограниченијег слуге нашег научити, да ово или оно ваља сад или тада, овако или онако радити; данас морамо да знамо за узрок за што се то мора тако а не онако урадити. Главна је наша брига, да свакој појави, сваком раду и узрок сазнамо. Ко нешто ради, а не зна за узрок, за што он то тако ради, тај ради просто механично, ради као нека животиња по неком нагону, или ради што види да и други ради. Ту мало ум господује; ту ум мирним снама, а руке и ноге, оне по незрећи не могу да се користе и испомогну памећу онога, чију главу на себи носе.

Само кад се умни (рационални) рад споји са телесним, онда економија може цветати. У такој се економији млади човеку живети; тада се домаћин као економ може осећати сретним, задовољним и слободним као птица на грани.

Зар има веће насладе од оне, коју домаћин ужива погледајући на својој њиви добро и лепо урађене усеве а на њима храна као босаљак, па где нешто и омане, испитује и тражи узрок, па се стара да овај и одклони и учини све да му усев што боље успева. Погледа ли на стоку, она чила и весела, здрава и лепа; све подабрано — срце му од милине игра.

А уз то кад су све справе и стаје ваљане и у свом реду, па све ово у воћу и дрвећу? Куд-год се окрене све се смеје на њега, ту је срећа и напредак, ту се млади живети, ту је заиста земаљски рај.

## ВОЂАРСТВО.

### Пресађивање вођака.

(Наставак.)

У погледу резања круне, при пресађивању, држимо се овог начела. Сваку вођку, коју засадим, орежи је (окреши) што накраће, али са особитом пажњом, да тако удесим, да ти лено расти који појуре из крајњи пунова (очију) лену круну образују. Много су се и помозли о овоме питању бавили, испитивали га и на разан начин покушавали вођку засадити и са орезаном и неорезаном круном, па ипак се напоследку сви сложили, да се свакојачко свака вођка при пресађивању мора орезати. За што се пак мора вођка при пресађивању орезати, јесте главни узрок тај, што вођка, коју засадимо, не приима на мах храну из земље, јер онај хранљиви сок из земље што треба да улази у жиле, може само кроз здраве пролазити, оне пак жиле које су на повоусађеној вођци, нису способне да

приме храну, јер су повређене на по том и болесне. Прво морају сва повређена места на њима да зарасту и тек онда постају способне да сисају из земље хранљиви сок, који ће касније вођку да храни. И ако вођка одма не сиса себи храну, али услед спољне топлоте она креће, њена животна снага није изумрла; струји сок у њој онај, који смо у жилама и стаблу са првашињег њеног места с њом заједно пренели. Сок се тај диже горе и на свима деловима вођкине круне испарава се, па кад се испари, онда се споји са угљеном киселином, која се у ваздуху налази, и повраћа се натраг као право биљска храна, која биљку храни и снажи. Сад, кад се овај сок диже, нестаје га, а други не долази кроз жиле на његово место, те га онда сваки дан у вођки све мање бива. Ако допуњавање истрошеног сока не буде што пре, она почне и у стаблу да болује па ако и у тим тренутцима не добије кроз жиле никакву накнаду и допуну, мора на последку да се са сви-

## ПОДЛИСТАК.

### Вештица

прича из народног живота.

(Наставак и свршетак.)

Бранко је одмах хтео, да оде своје господињу и да му јави да је вештицу ухватио; да га увери, да заиста има вештица на овоме свету. Он је и пошао, али га Ана па и Мирко врате натраг. Па и мали Живко ће му кроз плач и јецање оним тужним дестивним гласићем рећи:

— Не дај ме чико!

Бранко се врати натраг, пригне се детету и поче га љубити и топлим сузама ронити. Дете, као да је знало, да му је Бог послао стрица као анђела хранитеља, обгрди га ручицама и само је нарицало:

— Не дај ме чико, не дај!

Ана се збунила и не сме са постеље, јер она још и сад не зна шта се то управо и збило.

Мирко остави Бранка на мртвој стражи, а он отрчи до чича Соврена, пробуди га, каза му све и зовне га.

Кад дође чича Соврен, прекрсти се и рече:

— Е људи, одклони Боже свакога брата од ове беде и напаст, да сам јуче умро, не бих данас ово чудо видео.

Ту су они тако седећи разговарали се, како се то све збило и шта све може да буде на овом свету. Дође већ и Ана себи и она се упусти у разговор, те ће рећи,

испари, што велимо да се осушила. Кад пак оставимо на воћци целу круну неорезану, сок тај има на више места да се испарава и по томе ће се пре и испарити и нестати га. Док у њој стара сока има, она ће весело да креме а кад овог местане, свечуће па ће се и осушити. — Жиле да зарасту на повређе ним местима требају дуже времена, реци мо један извештај оцек времена; тај оцек времена требају једнако и оне са неорезаном круном. На орезаној круни на мање се места сок испарава, јер круна много мање има оних места, на којима се сок испарава, и по томе онај сок који се у воћци налази дуже ће трајати; трајаће све дотле, па може бити да би још и дуже трајао, док повређене жиле не зарасту и не оспособе се, да могу из земље нови сок примати. Напротив, она воћка, на којој смо оставили круну неорезану, покрећући онај свој стари сок, има више места на којима ће се моћи испарити, и то испарити пре него што јој позлеђене жиле не зарасту и не оспособе се нов сок у себе примати и онај испарени допуњавати. — Хоћеш ли се драги читаоче о томе да увериш, усади две воћке на једнака места и на исти на-

чим, па једној орежи круну а на другој не, уверићеш се да је заиста тако као што ти рекох. Истина да ми одма нећеш дати за право, јер ће ти она са неорезаном круном пре кренути, али ће пре и то много пре и клонути, јер ће брзо потрошити све оно што има, а за друго се није могла постарати. Није могла с тога, што она права храна враћајући се натраг и хранећи стабло и жиле, није могла у довољној мери жиле да нахрани да ране залечи и да што пре ове на посао упути, да јој нова сока купе, да га горе спроводе од које ће права храна да постаје. Узрок да воћка пресађена креме, па после клоне и осуши се и код орезане као и неорезане круне лежи у самим жилама, што се нису благовремено оспособиле да нова хранљива сока купе, на место оног испрошеног. — Дакле кад смо с тим начисто, да нам заиста ваља новозасађеној воћци круну орезати, остаје нам питање, па које ваља да одговоримо, како ваља круну орезати при пресађивању? — Пре него што узмемо воћарске маказе у руке, морамо себи већ да замислимо круну, какву желимо од те воћке да произведемо. Не мислимо овде по облику то-

како јој је Макрена погодила, кад јој је једном водила дете, да му гледа у пасуљ и на жицу из кошуље.

— А који те је ђаво отерао њој, рећи ће јој Мирко.

— Е мани се силко, упале чича Со-врел, слушао сам ја где веле жене, да она зна много од којечега, па сто видиш да има право. —

Зора је већ увелико забелила. Вештица везана лежи, па тек по где кад уздахне или застење а иначе ни речи да прослови.

Оде Бранко своме господину и радосно му рече да је удовио вештицу и исприча му све шта се и како се догодило.

— Јесам ли казао да ми морамо злоћи

у траг ући; и ко је та несрећница? Запита ће га лечник.

— О господине, Бог с вама, а ко би други био него баш сама вештица. А ко би знао од куд је наишла!?

Лечник је видео да ови држе, да је то баш заиста права вештица, те се даље није ни упуштао у разговор. Пошље га ва-рошкој кући да јави.

Док се господин оправдио и Бранко отишао и јавио, и док су они приспели Мирковој кући, дотле се дворичуге напунило народом. Сваки из радозналости дошао да види вештицу. Ту ти разговора до три воље, а све шта су оне учиниле а шта нису, где ста-нују и откуда их и како иду и шта раде;

лико, колико по склопу њеном. Замислимо круну обичне округлине, велику; таква круна може да буде изнутра пуна или шупља. Под пуном круном разумемо ону, која по среди својој има грану, која се из стабла продужује и пружа се до врха њеног; а под шупљом разумемо ону, која нема те продужне гране, него на крају стабла, где се почиње стабло гранати — у венцу круне — све гране иду унаоколо обиму и дају целој круни облик чаше која се временом опет горе у врху скупља и завршује тако, као да

би имала ону продужну грану, коју називамо граном вођицом. По томе можемо да назовемо круну са вођицом и круну без вођице. Обе се круне дају врло лепо, код разног воћа произвести. Да би пак постигли ма коју од ове две круне, нужно је, да им том приликом при пресађивању на стално место, темељ положимо, јер од овога зависи сва њена лепота, кроз којој опредељени век. — Како се пак и једној и другој основа овом приликом полаже, говорићемо у идућем чланку

(Свршиће се.)

## ПЧЕЛАРСТВО.

### ЖИВОТ ПЧЕЛИН

(Наставак.)

#### 4. Оплођење јајета.

У којој кошници влада нормално стање, у тој матица носи сва јаја из којих се легу раделице, трутови и матице. Сва јаја која матица носи, постају прво у матичним јајњачама. Обе се

јајњаче налазе у задњем матичином телу у облику крушковом; једна на једној страни и друга на другој а хиљадама заметака налазе се на овим јајњачама. У колико боља пчела матицу негују, у толико она има више јаја на својим јајњачама. Од сваке јајњаче протеже се по један канал, и као краци састају се у једном углу, одакле опет води један

на још како ће њене посестрине доћи и осветити је.

Дођу и из варошке куће са својим лечником, капетаном, комесаром, четницима и коњима. Прегледе у соби вештицу, сваког страха хвата. Жива је, али нико ни помислио није, да је то обична жена; кога би год лечници и она господи позвали да је виде и прегледе и да ли би је когод могао познати, сваки, а особито свака би одговорила.

— А ко ће још вештицу познати!?

Извесоме је на двориште, те ће је ма кола метнути а један ће четник повикати:

— Еј Макрена, та ни до сад ми ниси на дику служила; а шта сад наопако уради?! Та на какве мисли дође? Еј, тужан, да грдне срамоте!

Сви се убезекну на ове речи; коме шање све живље постаде и од уста до уста ништа друго није ишло до ли само: „Та то је наопако Макрена; она је та вештица!“

На варошки је коли однесу варошкој кући. Силан је свет ишао за коњима — прекриво сокак.

Код варошке куће кад је умише и скидоше с ње оно чудно руво и белило, сви је познаду, да је заиста Макрена.

Она је жива била, али тек око подна прогледала, почела се врпољити, и као што веле, долазити себи. —

Узму је пред суд на коме није хтела ни о чему да говори; што год би је запи-

канал за обе јајњаче до органа за спаривање. Тим каналом путује јаје, кад се одвоји од јајњаче, док не приспе до наспрам семењаче (семеништа) која је смештена наспрам заједничког канала и са којим опет стоји у свези са малим каналићем. Сад ако матица хоће да оплођено јаје снесе и ако је над ћелицом раделичком или матичином, а ова га у том путу, кад доспе до семењаче попрска семеном. Семе је врло мали кончић и кад тај кончић из семењаче до јајета дође, он онда уђе у само јаје кроз једну малу рупицу (шпигоруле) која се налази на сваком јајету и ту кад доспе до самог жуманцета, оплоди јаје у тој мери, да се из њега излеже женка. Али ако матица није хтела, да семе из семењаче попрска јаје у путу свом, то оно остаје неоплођено из кога се трут излеже.

Старе матице имају у својој семењачи неки извештај део од тог семена — кончића — али су ти кончићи већ непокретни. Ова матица носи јаја и пушта из семењаче материју да их оплоди, али онај кончић у старе матице тешко се одваја и тим се јаје не оплоди, из кога се наравно трут излеже; покрај свега тога што се ишло намерно

да се излеже пчела раделица, па је иста више и у раделичку ћелицу јаја снела. При развијању оно је мало место у раделичкој челици за трута, пчеле одма по прву виде да не ће бити раделица него трут, па према томе одма повећавају ћелице у дужину, из којих се трутови развију. Овакови су трутови много тањи од оних који се у трутовским ћелицама развили. Овакове трутове излежене из раделичких ћелица добијамо и од пчеле **назови матице — трутовњаче**, која се често појављује у кошници безматку као ћоја матица.

Видели пчелар на једном сату без икаквог реда измешаних легла и трутовског и раделичког, знак је да је матица стара и већ неспособна за даље лежење, мора је уклонити и младом оплођеном заменити.

#### § 5. Трут.

Трутови су у народу пчелијем мушаци. Матица, пре него што ће се родити, кад почне носити јаја за пчеле раделице, носи у исто доба и трутовска јаја, тако, да се за време лета сваке године у свакој кошници извештај број трутова излеже. Трутовима треба 22—23 дана, да се подпуно као трутови развију. Једини им је задатак да

тали, она је само на то одговарала: „Ја не знам ништа.“

Више су је пута тешко оковану пред суд изводили и силан би се народ слегао, у двориште варошке куће, да је виде, како је наоружани четници пратише горе у судницу. Ништа се друго није могло чути међу радозналим гледаоцима до: „Сад ће јој сламку над главом прекинути.“ Што би значило, да е је срамном смртном казњу казнити.

На дан јавног суђења беше судница пуна и препуна радознала света, познаника, пријатеља и непријатеља јој. Нико ништа није знао, једи што казала за време дугог испитивања пред истражним судцем које је трајало по године и ако је, шта је говорила? Мно-

го се по народу говорило, шта ће све од ње бити. Управо, свако је оно говорило што је и желио. Говорише да ће је, пошто је она права вештица на гломачи спазити; другима за љубав би је требало коњма на реповима раскидати; опет неки говорише, да ће јој очи vadити; или да ће јој обе руке до лаката на пању одећи. Сви су се говори сводили на смрт; а најблажија би јој казна била, да на вешали сконча. —

Пред судом је стајала полу жива а полу мртва; за време то по године изеде је у црној тавници мемла од камена. Најмањи покрет, потресао је онај грозни звекет лапаца, који јој је и руке и ноге окивао, душе гледаоца. По сред суднице дуги сто; на

се са младим матицама спаре, с тога баш у добу успале матичине и излећу напоље. По овом свршеном акту, они су са свим непотребни.

У добу спаривања матичиног су и трутови надражени. Ухватимо ли таког једног трута и мало га јаче стиснемо међу прстима, орган за спаривање ће му искочити и на врху ће се моћи и слободним оком видети семе. Попустимо ли прсте, међу које смо га вежњо ухватили, ипак ће нам у руци мртав остати.

Трутови не раде у кошници никакав посао нити мед збирају, ни воду

ни рђу донашају. Они нит што граде, нити младе легу; имају само једини задатак да младу матицу плоде.

Природа је тако мудро удесила, да је у свакој кошници већи број трутова излегла, да матица кад излети на спаривање, не пропусти дуго времена, док не нађе једног трута и да се она тиме изгуби и пропадне. Матица се у кошници не спарује а и то је мајка природа мудро удесила, да се сестра са братом не спари, него са страним трутом, да буде јачи укрштај.

## ВИНОГРАДАРСТВО.

### Сађење настолског грожђа.

(Свршетак.)

Дуже од 4-5 dm. не ваља лозу у земљу по дну јаме с тога положити, што се жиле по дужини целе неће појављивати, него ће се само појавити на доњем крају њеном и при савијутку лозе, на лакту. А у средини њеној остаје лоза за неко време гола, а касније почне да труне и цео чокот уназад.

Кад би ипак хтели да у земљи имамо дужу лозу, на којој би ваљало да на свима својим деловима жиле избије и да оне што више из земље хранљива сока сисају, да тиме цео чокот боље напредује, дуже издржи а и више плода донесе, онда то можемо на овај начин да произведемо: Ја сам у прошлом броју хотимично, с погледом на ово казао, да јама према зиду ископана,

сред овог распетије а са обе стране по једна воштаница, чији су пламенови неки ужас уливали у душе присутних. Око стола два најст судаца а по сред њих главни судца. Погледа ли који од гледаоца на страну у који мрачни закутак суднице, у духу би видео целата где распаљено чека жртву, коју би ђаволу на жртвеник да што свечаније принесе.

Мртва је тишина владала у судници Свакоме је срце јаче куцало него иначе.

На свако је питање са обореном главом погледајући у црну земљу, одговарала тихо кратко и на ствар. Видела је, да јој ништа не вреди, да што претајива и да замршује, јер јој то помоћи не може. Међу

осталим што је све признала, изказала је да се заверила, да се ма којим начином Мирку освети; на оваку освету није истина мислила, али ју је на то навела Бора циганка, која ју је научила врачати и бајати. И кад су смишљале како да се Мирку освети, јер јој је вели жао било, што је са Аном срећно и задовољно живео па с њоме и напредовао, казала јој је Бора то да уради, па да му се за неверство освети.

— Бора ме је, вели Макрена, на то дело наговорила. Рече ми, да Мирко нема ништа драже на свету осим детета, то дете вели, треба да се смакне ма којим начином. Она ми је правила манђија и бенђелука, чиме ћу воће и шећер посипати и детету.

ваља да је бар 3-4 dm. даље од зида. Сада пак велни за то даље, да би, кад се чокот ухвати и укорени, могли га развући још и у том размаку од 3-4 dm, са свим баш уз зид да га извучемо. А то ћемо урадити, кад после 1-2 године тај размак прекопамо и ону јаму у оној истој дубљини продужимо до зида или даље на 3-4 dm. По том горњем део лозе — горњи део лакта — положимо по дну јаме и тиме положени део, оних 4-5 dm. продужимо у положеном правцу још за 3-4 dm. у ком смо случају добили положену лозу у земљи од 7-9 dm. А једну нову лозу са сарањеног чокотића извијемо уз зид напоље и онај је орежемо на два ока и исто онако поступамо као и при првој садњи. Овим ће радом, лане и преклане појављиве жиле на положеној лози и даље напредовати, а на бившем усправљеном делу жиле, које су се првих година појавиле, наставиће своје растње са врло слабом одмором; па ће се на њој још и више жила појављивати и по томе снажније чокот хранити. Тим начином сваке године, нпр. на другом месту, можемо подземни део чокотов да развлачимо и да за неколико година

развучемо га на један на и на два метра, а тиме смо чокоту јако век, не само продужили, него смо тако рећи, двојницом и тројницом и плод умножили. Такав чокот слободно можемо пуштати сваке године на род и он ће нам заиста сваке године, за цео век онога кога је садио, обилно и да рађа; такав чокот може олако 50 година да се у потпуној снази одржи и добро да рађа.

Напоследку се насталеко грожђе може и обичном наводницом да попуњава. Поступак је исти онај, кога при првом начину споменуемо. Једина је та разлика, што се мора прво и зиги на дубљину јендечића да буде ископан у горе споменутој дубљини и то још у јесен мора бити ископан, да се преко зиме земља добро промрзне, друго, мора се тачно измерити размак у који ће да се крај лозе извуче, која ће касније чокот да образује; треће, заваљивање лозе мора бити са добром земљом, помешаном са доста угорела ђубрета; јер знамо врло добро да такво место није ригоризирано, нити се може међу чокоћем ригоризирати; и четврто, да ову наводницу нећемо водити него да ће она ту стално остати.

кад кад га видим, давати да поједе. Па кад ни то није помогло, наговарала ме је да ноћу онако преобучена, шта више прву и другу ме је ноћ и сама оправљала, идем у кућу Миркову и да дете уморим; да дете напацим неким млеком, кога ми је она правила и давала; па ако и то не помогне да га гушам и тако удавим; ја жедна за грозном осветом због неверства, клекала сам пред икону Мајке-Божије и заклела се да ћу му оно, што му је најмилије, одузети од њега. Ја знам славни суде да ме смртна казна чека, нећу да тајим, исповедам се пред вама као пред духовником, јер држим да ћу тако казни лакше поднети моћи. —

И Бору је власт давно затворила, и

она је била пре тога испитивана, о чему се такође ништа не зна. Али овом приликом кад и њу доведоше на суочење, Макрена јој то исто и у очи каза; али јој је ова несретна циганчура све као најгрђу лаж и измишљотину навраг одбила.

Судна основу свих ових изказа, прогласи Макрену као главног кривца и одеуди је на двадесет година тешке робије — на шанац има се одправити; Бору пак прогласе као сукривца и одеуде је на десет година опет тешке робије.

Кад су им пресуду читали многи од слушаоца не беху у себи задовољни, јер већина скриваше у себи паклену жељу да је јавно разчереже на четири стране. Али

Кад споменућу попуњавање, морам том приликом да наведем једну околност коју виноградар не сме из вида изгубити. Много је пута у овом листу и у другим чланцима наспоменуто било, да је свакој биљци нужна довољна сунчана светлост, да се она може подпуно добро да развије, па то важи и за лозу. По томе празно место ако ћемо да попуњимо чистом лозом, ова се спорије и

слибије развија, а кад се унаоколо чокоће развија и пусти ластар са листом и оно мало јој светлости одузме, те ако је који листић и потерао, још прве године мора да се угуши. За то празна места међу чокоћем не попуњавају се чистом лозом резницом, него наводницом или прнољком, ако наводница није лепа сорта грождја.

## ДОМАЋА РАДИНОСТ.

### Сомборски сир

Где год је сточарство развијеније, ту се и бољи сиреви праве. Познати су нам многи немачки сиреви, као гројершварценбергер, ементалер, затим у Угарској липтоваца у Црној Гори и јакшићски, који према каквоћи млека и начину прављења имају особите својине, због којих су и чувени и по трговинама као особита трговачка роба велику улогу играју.

И сомборски сир, који се у последње доба јако тражи, заузима међу горе споменутим сиревима достојно ме-

сто. Одликује се својом масноћом и мекоћом. — Добротом пак једне наше старарице ево изнашамо подробно, начин како се он овде подлива. —

Ко хоће да сире, пре свега мора да се постара за сириште. Сириште је телећи стомак, који месари кад закољу телад ваде из ових, перу, суше и продају. Ово сириште није тако добро као оно свеже, које кад се извади, одма права старарица кад га узме и она га сама опере и оправи. Мора из њега прво свогубре истрести, врелом га водом и брашном испрати; мора се пропрати у

се суд није могао равнати по тренутним осећајима и расположењу разјареног народа. —

Макрена беше отерана на једну а Бора на другу страну. —

Некоје их време држаше народ у речи и памети а после их заборави и неспоминијаше као да то никад није ни било. —

Миркова је кућа мало по мало опет за неколико година у стару сретни ред дошла. Он је сиромашки, као вредан човек напредовао. Живко је издравио па и израстио али је увек био нешто слабуњав.

Макренину кћерницу узео себи нека суродица јој, која далеко негде на селу живеше.

За десет-петнајст па и двадесет година све се изменило, па многи и помрли.

О Макрени нико и не спомиње. Кадкад би који већ старац ако би што у веку свом и навео, рекао:

— Ко зна дал је још и жива? Ко тамо оде, ретко се ко враћа натраг. —

— Да је коме било стати па гледати, кад се наврши последњи дан двадесете године Макрениног робовања; кад скинуше тешке окове с ње, како клече, пред немилу кућу, тешку тавницу, склопивши руке Свевишњем Богу и помоли се са неколико тужних али са дна срца речи, молећи се да јој Његовом великом милошћу опрости све што је учинила и згрешила, јер је вели чинила што се Њега бојала није, али сад види да Његова правда остаје правда на веки Закуне-

више вода, те га на прутине разапети да се мало прицеди и просуши. Премда се не мора ни просушивати, него се може одма употребити.

Морамо имати у приправности је дан чист лонац од литре (1.). За тим се смлачи по литре млека у другом једном лонцу; на тако исто у трећем се лонцу смлачи за по литре и чисте воде. У први се лонац прво усне оно по литре млека, а на ово оно по литре воде; у ову се мешавину оцече од сириншта са подланице сириншта и тури унутра. На то се мало, колко међ прсте може да се узме соли и дода течности. Сад се на ово може а и не мора, за једну кањику усуги дућанска сирћета; и на послетку баци се унутра један иовћич. Овако удешено, јесте право сиринште. То све мора за један дан да престоји и тада се сутра дан може при подливању да употреби.

Кад хоћемо да добијемо добар **мастан сир**, то се онда одмах млеко после муже мора употребити а не с њега скоруи скидати. За то се онда таково млеко, како смо га процедили усне у котлао и стави над огњиште да се мало загреје — узвари се — несме бити врело. Кад се млеко узвари, из лонца

у ком је сиринште, успесе за по литре сириншта. То мора тако постајати на огњишту, на коме не гори ватра, за по до јендог сата. Котао мора бити заклопцем поклопљен и ту се тако хвата сир. Кад се за то време сир скупио, у приправљену карлицу разастре се грудљача (чист подебљи рубац, за тај посао удешени, који је од чисте кудељне пређе откап) и у њу се рукама скупи сир из котла. Кад се од сира прицеди сурутка, онда се издигне грудљача из карлице и стави на приправљену чисту даску. Ту јој се крајеви испресавијају један преко другог на четир стране тако, да је сир у њој са свију страна добро затворен. Уз то се у приправности морају имати две чисте даске или прес, које нешто и дуже и шире морају бити од пресавијене грудљаче. Једна се метне на столац на на њу грудљача са сиром а на њу она друга а по овој камен, да сву сурутку изцеди. Ово се може и са пресом са два завртња да уради. Под притиском стоји за четврт до по часа. Доле се подметне чинија у коју ће сурутка капати. Кад се сир добро исцеди, дигне се камен и извади се сир из грудљаче. За овај сир кажемо да је **слатки сир**.

се да никада више на таково безакоње и помислити неће, а не да ће га још и чинити. Призор овај био је жалостан; тако жалостан да би и највећег непријатеља у срце дирнула, и не би тога било, који јој не би све то опростио. —

Макрена се пустила опет у своје крајеве и само је једну ноћ преноћила у родном месту, једној се души показала, силом је стисла за руку, пољубила и прошапнула: — Опрости ми Ано — да лакше умрети могу! . . .

Зором је отишла пут кћери, која јој је на самтној постељи лежала. Али је још ипак неко време с њоме могла бити и опрштај узети.

Остале Макрена, сада већ баба Макрена, и ћерино јој дете, које је она неговала и на добро упућивала.

Однеговала ју је и кад одрасте уда је за неког сиротана, који није био из истог места, него из далеких крајева. Кад се венчао ушао у кућу, чуо је шта људи о његовој баби мисле и држе и врло му је не мило било, али с погледом на добро срце унуке јој, а свога верног друга, која је била права вредна српска домаћица, која је све за кућу сама прела, ткала и шила, није им хтео никад ни једној што да преговори — а уз то рачунао је и на оно мало кућице после бабине смрти. — —

И ако се у тим крајевима није знало о младим годинама Макрениним, ипак се од некуд прокљувало да је она **вештица**.

У С.

Ст. К.

Слатки се сир метне на чисту даску и на танке скришке исече, а то бива на овај начин: Прво се сир из грудњаче исече уздуж и попречно тако, да свака таква скалатина (скришка) захвата површином својом за један дециметар у квадрат (1 dm.<sup>2</sup>) Но пошто је сир у грудњачи био много дебљи него што скалатине морају да буду, то се онда из целе дебљине морају 3—4 танке скалатине на један прст дебљине а и нешто тање, за један центиметар (1 cm) исећи. Кад се тако све исеку, поређају се све у хладну воду, да ова и ону заосталу сурутку извуче. У води мора да постоји до по часа. За тим се извади напоље једна по једна скалатина и свака се мало усоли. Јако се не сме с тога усолити, јер ће сир да буде тврд, а кад се слабије усоли, тиме бива много мекши. На 30 l. млека, за сир довољно је 26 декаграма (dgr. четврт киле соли). Со мора бити чиста, бела и ситно самлевена. — Како се која скалатина усоли стави се у чисту приправљену качицу. Прве се скалатине по дну поређају и тако једна на другу около и по среди качице. По врху сира разастре се чист рубац, по руцу дано толико широко, колико је горе качица широка. На дана се метну чисте половице окружене цигље и то толико, колико ће ове изаћи изнад качице, да се на њих може камен ставити. Камен нека је према качици сразмерно велик. Ако смо узели малу качицу и од једанпут је напунили, онда су непотребне половице цигаља, него одма камен ставити на дано. Много је боље кад се качица од једаред напуни, јер се тако не може још и оно мало заостале сурутке добро да исцеди. А кад је већа качица, или кад се у један мах на више њих сир раздели, онда кад по други пут подливамо и станемо поново скалатине у качицу односно у качице ређати, моћи ћемо ону сурутку, која се још у сирџу налазила и која се под притиском подигла над

сиром, лако истрести. Дакле кад смо данас поређали скалатине у качицу и притисли сир, сутра дан ћемо пре другог слагања прво сурутку руцем из качице изцпети, рубац изцедити и њиме добро површину сира обрисати. И тек тада поново можемо скалатине ређати а за тим оним истим начином каменом притиснути. Овако се све дотле чини до год се качица не напуни. — Кад смо качицу са свим напунили, морамо на њој камен оставити још за два дана. Затим се камен скине; чистим руцем сир горе и унаоколо (пошто се налази нешто изван качице) добро отре, и опет се мора другим чистим руцем покрити и свуд унаоколо њиме зашукати, — управо утиснути рубац свуд унаоколо између сира и качице, да овај још сву влагу покупи у себе. Овакав се рубац свако по дана мора да мења. Другим се руцем качицу лепо поврзе свуд унаоколо да неби муве и прљотина на сирџу се гомилала. И тако кад стоји 6—7 дана од последњег подливања, односно после камена, сир је подпуно зрео. — За то време мора се качица држати на топлим месту, али не непосредно на земљи него на издигнутој дасци, која стоји на две три цигље. У подруму се не сме држати, јер тамо неће сазрети због хладноће.

Ако би хтели да сиримо врло мекан сир, који би се могао ножем по хлебу размазивати, који је врло лепа изгледа а и врло је укусан и пријатан за јело, али који не може дуго да стоји — подлива се тако, кад се прво у когао успе један део воде, на два дела млека, и кад се ова добро загреје, успе се на њу она два дела млека и тада се млеко тако узвари а даље се ради исто онако, као што горе већ рекосмо.

Многи сире, кад прво после варења разлију млеко у карлице и скину скоруп с њега; тада оно заостало млеко подлију истим горњим начином, али од таког млека не добија се онај добри

мастан сир, него **сухопаран** и тврд. Вредност и цена му је много мања од мастног сира и од оне добити што су скорупом мешто добили. —

Напоменули смо, да се из сиришта полак оне течности при подливању употребити; толика количина сиришта довољна је на 30 до 40 л. млека. Кад смо дакле полак сиришта употребити, ми га морамо за сутрашњи дан и допунити. Допуњава се одма и то са оном првом сурутком иза грудњаче; па и

идући се дан тако исто чини. Онај први комад сиришта може да траје 3—4 дана, за тим се мора са другим комадом изменити; узме се од оног разапетог и осушеног сиришта. Али се не меће у ону заосталу течност, него се сва истресе, а овај се комад сиришта не налије млеком и водом као први, при запаћивању, него првом чистом сурутком из котла. На овај се начин одржава сириште преко целог времена подливања.

## П О В Р Т А Р С Т В О.

### З е љ е.

У зеље спадају све врсте купуса, карфиол, келераба, кељ и салата.

Зеље се у приправљене расаднице почиње сејати друго поле марта и прве поле априла месеца. При сваком сејању главно је да имамо добро и здраво семе. Семе од зеља ваља прво помешати са чистом ситном земљом и с њоме заједно посеје се у расаднице. Пошто је у то доба године још хладно, то не смејемо расадницу отворену држати, него је покривати морамо преко поћ, иза јутра и с вечера а само око подна отворати на лепом топлом сунчаном дану. Ако су ноћи врло хладне и у опште не указује се лепо топло време, то не смејемо допустити, да нам се усеви у расадници јако развије, не смејемо избујати, него мора мало да застане, да може на време као осредња расада да приспе, да се може у слободне леје расађивати; с тога онда треба чешће ветрити и хладнија ваздуха припуштати да усеви у растењу задржава. Кад расада ојача, онда се покривало по цел дан одстрани и само ноћу покрије, а касније се и ноћу остави непокривено, да расада подпуно очвртне. — Пре не-

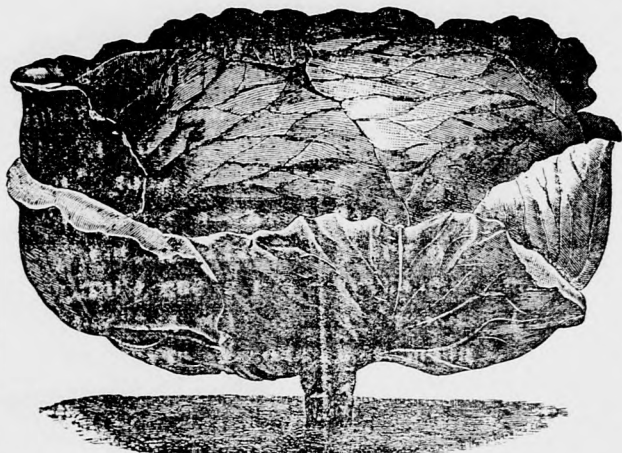
колико часова, него што ћемо расаду давадино из расаднице, морамо је најпре добро полити, да сва она земља, која се налази око жилица одмекне, да вадећи расад не закидамо их. Расада се обично у вече вади и то са оном земљом заједно што се око жилица налази. Најбоље ју је оставити у хладовитом месту и сутра дан у вече у исто доба на одређену леју расађивати. Зеље се расађује на оној баштенској табли, коју смо јесенас јако пођубрили и олмах је прекопали. Овако стоји преко зиме, а на пролеће се полако прекопа и за расађивање зеља употребити. — На отвореним лејама зеље се расађује уз летву или конопац у једнаком размаку. Расађује се садилком у руци, и како смо стручак расаде спустили кореном у рупу, морамо је трошном земљом зоронити и одма добром водом залити. При расађивању морамо пазити, да расада не буде ни плиће ни дубље засађена, него што је била у расадници.

### К у п у с.

Купус се јако негује у нашим баштама па и њивама, јер нам служи као једна од најглавнијих храна наших преко целе године. Највећма успева на јако нађубремној леји и добро порозној зем-

љи; јако воли влагу. У домаћим баштама се препоручује, да се сеје и сади само **рани купус**, који се за време лета па и с јесе- ни слеје за кува- ње употребљује. На против онај који мислимо пре- ко зиме ма којим начином да оста- вимо, сади се на отвореном пољу — купусишту — и то касније врсте. Рани се расађује у априлу па до краја маја на 3—4 dm. даљине. Ра- ног има врло мно- го врста, међу којима можемо препору- чити **ерфуртски** и велики **рани швајцуртски** купус. Први се завија у главице већ свјетком маја, овај други за 4 седмице касније. За **касни** или **зимски** купус највећма препоручујемо **касни америка-**

**ски „Matschless“** који је произведен од најлепших и највећих енглеских ку- пуса; главица му је највећа и најтежа



Сл. 5. Американски „Matschless.“

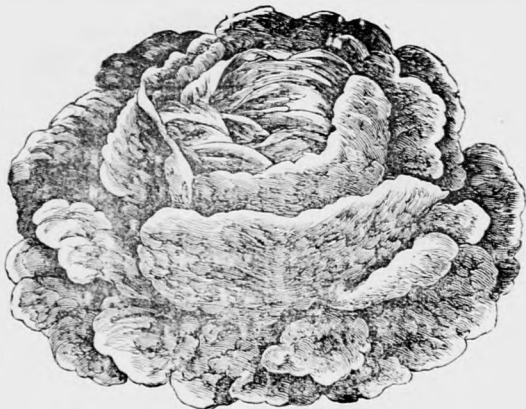
од свију до сада познатих сорти; боје је беличасто зелене. Приказу- јемо га овде у сл. 5. Осим њега пре- поручити можемо **брауншвајн- ски** купус, као и **касни велики ерфуртски**. — Све ове врсте код нас успевају врло

добро. **Црвени купус**, или купус за салату тако се исто сеје и не- гује као и обични купус. Као најбољи препоручујемо **црвени ерфуртски купус**.

### Салата.

Међу салате рачунамо оно лиснато поврће које изгледа као зеље, а које не употребљујемо као кување, него као закус уз месо или друго јело; а за ово се употребљује ли- шће од салате, које се или свако за се- бе патази или уви- јено у главицу. — Салате се у главном деле на летњу и на зимњу салату. Зим- ња се сеје од по- четка августа па до средине септем- бера; а летња од пролећа па до јесени и то све у раз- маку на две седмице. Усев летње са- лате ваља да је обређи, а зимње да је

нешто гушћи. Семе се на лејама, које су према југу окренуте, врло мало за- трпа. Најбоље је сејати у браздице, да



Сл. 6. Главичаста салата.

се може земља из- међу редова чешће окопавати. Рано у пролеће сеје се у расаднице и из о- вих се расађује. Са- лати врло годи, ако је што чешће бу- демо заливали. Ако лишће јако буја мора се скупити и свезати, да се у главице у- вија. Што салата бујније расте, тим је сочнија а и укуснија. — Од свију врста најомиљенија је **глави- часта салата**, коју нам представља

сл. 6. Ова се у врло тврде главице увија, спољње је лишће мрко црвене боје из нутра бело жућкасто; укус јој се сладњикав и врло пријатан. Сеје се од пролећа све на 3—4 седмице па до јесени. Рано у пролеће посеје се у затвореној разсадници, који се после

расађује; касније се сеје у слободним лејама. Расађује се у редове на 3—4 dm. струк од струка. — Осим ове врсте имамо зимске салате, локике, нове америкаанске салате, шпарт салате, крепуља, пољске салате и још многе друге.

## Ц В Е Њ А Р С Т В О.

### Ш е б о ј.

(Cheirantus. Levkoje. Goldlack.)

Многи јако воле цвеће, особито женске и то баш поглавито летњи и зимњи шебој, те га преко целе године а особито преко зиме и рано у пролеће негују по лонцима и на цветним столовима.

Летњи шебој или као што се код нас поварено зове ф а ј г л, јесте врло леп цвет, који се појављује у разним бојама. Има га проста склопа а и пуна и врло лепо миреше.

Ко хоће да запати овога цвећа, најбоље да купи семе где је уверен да ће добро добити. Међутим мора добру чисту земљу пропустити кроз решето, а најбоље је да овако земљу удеси. Ваља узети чисту земљу од ђубрета машанца (compost) и то три дела; један део речна песка и један део угорела ђубрета. Ову земљу сасути у лонце или у подужи какав плићи сандук и по земљи семе од летњег шебоја посејати доста на ретко; једно од другог за један прст. По семену ошет посути ситне земље са песком али врло слабо, тек да се семе мало покрије. Преко свега тога положити проливаћу хартију и ситним млазевима кичице воде полити и кад се вода прицеди кроз хартију, ова се дигне са усева. Лонци се ставе у прозоре или могу бити и на слободном ваздуху, али стакленим плочама покривени кроз које ће сунце својом топлотом за кратко време семе к ницању покренути. Стаклена се плоча често мора издизати, да на површину усева свеж ваздух дође. Ово ваља чинити марта месеца, ако хоћемо после да расађујемо у слободне леје по башти; али ако хоћемо да нам преко зиме цвати у собама, оно семе ваља посејати у јесен септембра, октобра и осталих месеци. Земља се у лонцима не сме сасушити, али ни у јакој влази се несме одржавати.

Засејано семе после 6 или 8 недеља расађива се у друге лонце и то ако ћемо касније од шебоја да семе ватамо, онда по два



Сл. 7. Држђански бели летњи шебој.

струка у један лонац, иначе по један струк. У ове лонце морамо исто онако приправљену земљу сасути, у каквој смо и семе засејали.

Из почетка, кад шебој расадимо ваља држати лонце у присенку а касније их изложити слободнијем приступу сунчане светлости.

Зимњи шебој, који такође може да буде једнострук или пун; има врло леп и пријатан мирис. Понајвише је жуте боје и то у разним ниансама.

У погледу земље и неге можемо се онако исто равнати, као и код летњег шебоја. Једино постоји разлика у времену сејања, јер је зимски шебој двогодишња биљка, за то се не може сејати и удешати као летњи шебој, који је једногодишња биљка. Зимски шебој се сеје у месецу мају или јуну у слободне леје, где се семе посеје у јарчиће, који се покрију танким слојем зрела мешанца. Кад изникне добро се залива. После 6 до 8 недеља расађива се у слободне леје, где остане до септембера или октобра месеца, у које се доба вади са земљом заједно око корена и пресађује у лонце. Лонци се не несмеју заливати, тек да се нешто у влази одрже. Могу се у собама или у подрумима држати. Први ће раније цветати, а други ће касније цветати.

— Сл. 7. показује нам врло леп летњи бео шебој.

## Цветне леје.

(Terrichbeete.)

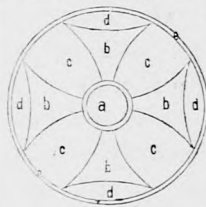
Осим што се цвеће негује по лонцима и по башти овде овде, ради лепшег изгледа и већег уживања, негује се и по засебним лејама, које се удешавају тако, да изгледају као какав леп шарни њилим. Особито се такве леје (сагови) удешавају одма при уласку у башту или по сред ове или баш и пред ходницима. Овакове се леје праве у виду разних фигура, као што нам и ове наше слике показују. У сваки одељак поједине фигуре засејава се и расађује поједине врсте цвећа. — Колико је год важно знати цвеће неговати, толико је исто важно и знати га, у такој једној фигури, по тим одељцима и сло-

жити, да би се боја једна с другом подпуно слагала; да у једно и исто време све врсте у свима одељцима и цветају; да један раст имају и да сво оно укупно прави на гледаоца што већи и пријатнији утисак.

По овим сликама, само врло много увећано, могу се направити леје априла и маја месеца и по одређеном плану засејати и засадити.

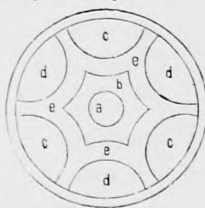
За сад ћемо само навести, како се може цвеће у такве леје и поједине фигуре засадити а касније ћемо говорити опширније о нези и изгледу таковог цвећа. —

Сл. 8. може да буде у пречнику један и по (1·5 m.) метар. У одељку **a** могу да се засаде *5 iris en a* (*Achyranthes Verschaffelti*) које бусасто расту а високо до 30 cm.



Листе је округласто и црвене боје. — У одељке **b** 60 комада *coleus* (*Coleus Negro*) који се негују такође ради лишћа које је јајастог облика и шиљасто а увек је разнобојно. — У одељке **c** могу се засадити 150 струкова *sedrica* (*Sedum carpestium*), расте бусасто и до 10 cm високо, има листе јајасто а цвеће се појављује на врху стабљике. Цвеће је боје ружичасто бледе. Цвета од јуна до августа. — У одељке **d** могу се засадити 100 струкова *lobelijje*, расте бусасто, боје је црвене која се прелива код разних подврста у разне ниансе.

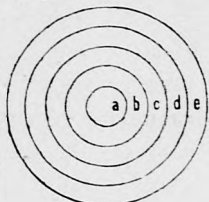
Сл. 9. може да буде у пречнику 1·5 m. — У одељак **a** долази 1 струк *eschenevrije*, која има врло дебело и звездасто поређано лишће, врло налик на чуваркућино. Листе може да буде црвено па све до зелене боје. Цвет израсте на дугачком стручку боје црвене а изнутра жућкасте. — У одељке **b** могу да се засаде 30 струкова *lobelijje*. — У одељке **c** 50 струкова *alternantherae* (*Alternantherae amoenae*) негује се поглавито за цветне леје због свог врло лепог листа које је боје цр-



Сл. 9.

вене у разним ниансама. — У одељку **d** могу доћи 40 струкове друге боје *alternantherae* (*Al. aurea*) која има зелено лишће омет у разним ниансама. — У одељку **e** *lobelije*. —

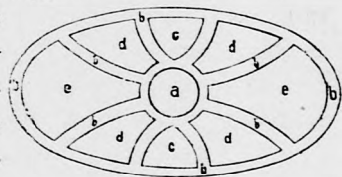
Сл. 10. може да има у пречнику 1.25 m. У одељку **a** може да се засади 1 *dragae* па која расте доста високо и има врло лепо велико лишће, које је кожасто и модро црвене боје. — У одељку **b** могу да се засаде 10 *iris* па — У одељку **c** 15 струкова мушкатла (жервац; *Pelargonium*) има врло лепо крвасто и срцасто лишће, које је маљаво и мирисаво.



Сл. 10.

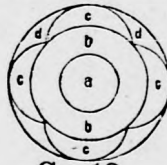
Цветови су понајвише црвене боје у свима ниансама. У одељку **d** 30 струкова омет мушкатла беле боје. — У одељку **e** засаде се 50 струкова разнобојне *alternantherae* (*Al. varicolor*). —

Сл. 11. може да има у дужину 2 m а у ширину 1.25 m. — По среди у одељку **a** засади се 1 *eschvergia* око ње 12 струкова *lobeliae*. — У одељцима **b** 15 струкова косматца (*Mesembrianthemum cordifolium varietatum*) који расту бусасто. Лишће је меснато, до петељке црвенкасто а на врху и лицу тавно зелене боје. — Цвет је јасне црвене боје у средњи бео. — У одељцима **c** 30 струкова *alternantherae* а м о е п а е. — У одељцима **d** 80 струкова *alternantherae aureae*. — У одељцима **e** разнобојне *alternantherae*.



Сл. 11.

Сл. 12. може да има у пречнику 1 m. — У одељку **a** 1 *dragae* па око ове 10 струкова *solens herodarium*. — У одељку **b** 25 струкова мушкатла. — У одељку **c** 50 струкова разнобојне *alternantherae*. — У одељку **d** 50 струкова бухача (срчун; — *Pyrethrum partheniifolium*

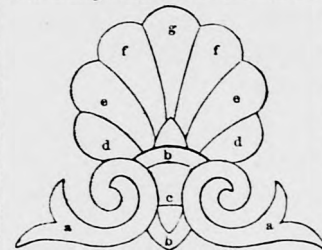


Сл. 12.

*aureum*). Има врло лепо златно жуто лишће с тога се и употребљују за опасивање леја

Сл. 13. може да буде од 3 m. висине а 3.5 m ширине. У одељцима **a** долазе 200 струкова *alternanthera amoena*. У одељцима **b** може се засадити 50 струкова *Kleinaea gerens*, има лишће пљоснато а превучено је плавичастом превлаком; цвеће је врло незнатно. — У одељку **c** долазе 50 струкова *lobeliae*. — У одељцима **d** 100 струкова косматца. — У одељцима **e** 200 струкова разнобојне *alternantherae*. У одељцима **f** 150 струкова *alt. paronychiaides*. — У одељку **g** 75 струкова *iris* па е. — Да се опаше цела фигура унаоколо ваља засадити 500 струкова бухача

Ово изнесомо само као углед, а тако се исто могу и скромније (јефтиније) цветне леје од нашег домаћег цвећа удесити и подићи. — Ове кратке описе доносимо по Бианкину.



Сл. 13.

Сомбор 21. Фебр. 1890.

Прве поље фебруара месеца указивали су се лепа дани, и многи наши ратари почели су да ору под семе. Но ови лепа дани брзо нас оставише и иза којих наступише врло хладне ноћи; и то тако хладне да се

## ДОПИС.

Молба уредништва! Најучтивije у-мољавамо наше поштоване читаоце, а особито оне, који лакше владају пером, да нас што чешће, картом дописницом или баш писмом, извештавају о стању рада наших пољопривредника у свима економским гранама, да би тако у виду малих дописа могли увек по неколико из разних крајева изнати у овом листу.

\* \* \*

Сомбор 21. Фебр. 1890.

Прве поље фебруара месеца указивали су се лепа дани, и многи наши ратари почели су да ору под семе. Но ови лепа дани брзо нас оставише и иза којих наступише врло хладне ноћи; и то тако хладне да се

земља јако почела смрзавати, због чега нам ратари брзо мораше напути тити орање. Протекле седмице тако застуди и поче север да дува, као може бити ни једног дана целе ове зиме. Иза овог ветра поче снег 17 фебруара да пада и све до данас, са грло малим прекидањем пада непрестано. — Што се тиче нашег артеског бунара, кога почеше пре неколико година да буше, извесно је, да нећемо из њега добити добру пијаћу воду. До ове воде, која данас извире, дођше још лане, али се незадовољише њоме, прво што веле да је топла, а друго што се осећа, па с тога бушише даље у дубљину. Но што дубље то све горе, с тога беху приморани вући циви напоље, зарађати до оне прве воде, која ево данас поново извире. Вода се додуше може пити кад мало постоји и кад се расхлади, али и онда је неугодна. — С.

### Питање и одговор.

6. П и т а њ е. Каквим бих настолским грожђем моју башту засадио, да ли би код вас могао добити, ако не, оно где?

О д г в о р. Ако хоћете да јефтиније прођете, а ви замолите у кога добра дренка, нек вам да у резидби лоза, па тама засађујте. Ако ћете пак да имате финијих врста и по укусу и по изгледу, оно морате више и потрошити и тада се обратите на врло солидну радњу Ј Маурера у Кашави наравно немачки или мађарски, замолите га његов ценовник настолског грожђа, тамо ће бити и опис поједине врсте и цена за сваку чисту лозу. Не треба да се бојите од филоксере, јер у његовом расаднику званично је доказано да је нема. Из иностранства је не можете набавити. Иначе можете и са каквог властелинског (спажинског) добра од виноградара их набавити и по врло јефтине новце; распитајте се у околини за таква добра, отице и удесите се. — Ја вам

не могу послати, јер што имам, мало је и за мене и себи морам од куд још набавити.

### Белешке.

3. Грахамов хлебац. — Многима, који пате од стомака препоручују леџници г р а х а м о в х л е б а ц, веле за њега, да је лако сварљив и добро хранљив. Хлебац се овај меси и пече на овај начин. Самеље се у млину за једну саћурицу чиста жита и то да се не просеје, него утре брашно са мекињама заједно. Ово се може јако самети а може се и ситно прекрупити. Узме се од таковог брашна за 1 л. и водом замеси, а неки замесе са млеком, и тесто раскидају у врло мале циповчице, које као земичке изгледају. Ако ко воле да му је такъв хлеб слађи, при мешању дода се још по један грмен бела шећера. Такове 2—3 циповчице се одма без кишелења или додавања каквог квасца, ставе у тепсије и у пећи испеку. Они који се већ од више година овим хлебом хране, хвале се да им не треба много а да ипак човеку снаге даје. Веле да је доста, па да је још и сувише, такова два лепчића на дан за једног човека. — Такови се лепчићи морају сваки дан да месе и пеку.

4. Д а б и с е к р а в е д а њ у т е л и л е в а љ а да се пре, него што ће да засуши — на 8—14 дана — само ујутру музу и тим начином можемо да се избегне свака незгода и труд, који морамо због тога око краве степонице да полагамо пазећи ца њу, да се не би у телењу каква несрећа догодила. — За доказ нек нам служи ова 24 годишња проба. Од 195 крава, које су мужене пре него што ће да засуше на 8—14 дана само ујутру, отелило се 88 крава између 3 ујутру и 1 сат после подне; од 1 сата после подне до 9 сати увече отелило се 76 крава; а од 9 сати увече до 3 сата после поноћи отелило се само 31 крава. Из овога навода може се видети, да се између 195 крава, 164 краве дању отелиле а само 31 ноћу. — Св. С.

Како стоји трговина ?		Цене по метарској центи :					
		У Сомбору		У Будапешти		У Бечу	
		од — Ф.	до Ф.	од — Ф.	до — Ф.	од — Ф.	до — Ф.
1	Пшеница — — —	6.60	7.80	8.50	8.95	8.88	8.97
2	Раж — — —	6 —	6.50	8.10	8.30	8.10	8.40
3	Јечам — — —	5.60	5.80	6.50	6.90	8.20	10.58
4	Зоб — — —	7 —	7.25	7.55	8.20	8.05	8.57
5	Кукуруз — — —	4 —	4.25	4.85	4.90	5.28	5.30
6	Пасуљ — — —	5.50	6.60	7 —	7.25	—	—
7	Говеда — — —	—	—	—	—	20	27
8	Свињи — — —	35 —	41 —	44 —	47.50	—	—
9	Маст — — —	—	52 —	54 —	54.50	—	—
10	Славина — — —	50 —	52 —	51 —	52 —	—	—
11	Тесар. дукат по комаду	—	—	5.57	5.62	—	—
12	Франак(динар) „ „	—	—	—	0.47	—	—

## ХЕРМАН А. ФРОМЕР.

Карлсринг 9. БУДАПЕШТА. Карлсринг 9.

Препоручује своју богато снабдевену

## СЕМЕНАРСКУ РАДЊУ.

У којој се налази велики избор сваковрсног

## СЕМЕНА

Од поврћа, цвећа, економских биљака, разног дрвећа и шибља, као и од сваке врсте воћа.

## ГОТОВИХ БИЉАКА

каламњених у расаднику, из семена произведених за башту и лонце

Генерални богато илустровани каталог, шаље се сваком на захтевање бесплатно и франкирано

**HERRMAN A. FROMMER Budapest**  
(Carlsring).

**СЕМЕЊА, БИЉАКА  
И РУЖА.  
ЦВЕЋА, БУКЕТА, И  
ВЕНАЦА**

у највећем избору под гаранциом ваљаности и по најумеренију цену препоручује више пута са првом премијом отликована вртарска трговини

**ВИЛХЕЛМА МИЛЕ-А**

у Темишвару.

Велики богато илустровани главни каталог ове трговине шаље се на захтевање бесплатно и франкирено.

\* \* \*

На највећу семенарску радњу у јужној Угарској која је на више изложба првом премијом отликована која и за ваљаност семења и биљака гарантује; и која кроз ваше година срећу има за Српски краљ. двор у Београду а особато за краљицу Наталију и Њег. вел. кр. Александра пукета, биљака, цвећа и семења на Њихово потпуно задовољство лиферовати — чини поштовану публику пажљивом

**Gartenbau Etablissement  
von  
Wilhelm Mühle Temesvár.**

**Ј. Ц. Ш М И Д Т**

**ЕРФУРТ.**

Препоручује свој велики избор

**С Е М Е Н А**

од поврћа, цвећа и економ-  
ских биљака, разног дрвећа и  
шибља и од сваке врсте воћа.

**ПРОИЗВЕДЕНИХ**

**Б И Љ А К А**

сваке врсте, особито екзеточна цвећа  
и **НОВИТЕТА** од разног поврћа.

Специјалне ботато илустроване каталогe шиље  
сваком на захтевање бесплатно и франкирано.

**J. C. SCHMIDT**

**Erfurt.**

Штампано код Антона Мужика у Сомбору.