

# ДОМАЋИ ЛИСТ

Цена је листу на целу годину 2 ф. на по године 1 ф.	Излази сваког I. и 16. дана у месецу. Уредник, властник и издавалац: СТЕВАН КОЊОВИЋ учитељ.	Цена за огласе: на целој страни 8 ф. на по стране 4 ф. на четврт стране 2 ф.
---	---	---

## КАД ЈЕ ШТЕДЊА ОД КОРИСТИ?

Знам да и дан данас има људи који живе у томе уверењу, да они раде и газдују најбоље, који су материјално добро снабдевени и који не водећи бриге о другима седе на својој „горко стеченој“ имаовини те с' дана на дан живе закидајући од својих уста слатке залогаше, украђујући од себе свако уживање што утиче на ум и на изображење, само зато — да што више прибаве и стеку готовине, било то у новцу или ти у другој чему. Врло криво мисле они, који су тога убеђења. Да је штедња основа правом газдинству, то се не да опоречи: али треба и то знати, да и штедљивост има својих граница, које када прекорачимо, не само да није од користи за поједине подузимаче, него је од штете овом или ти оном стању и боне кад-и-када и целом једном народу.

У кратко ћу да споменем начине, којима се корист штедње може оправдати.

Познато је да са штедњом, како поједини — тако исто и народи поправљају своје материјално стање и да слободним оком могу гледати у своју будућност, не страшећи се судбоносних и тешких дана, који упреташћују. А да би штедња заиста могла одговарати томе позиву и да служи као поуздани бедем противу сваких непогода у ширењу

благостања и напретка једнога народа, нужно је — да у штедњи никада не претерујемо и да не изазаимо изван границе правила штедње, које нас учи кад је штедња од користи?

Истина је да се штедњом долази до капитала, али треба и то знати да је и капитал само онда од часне, када га узимамо на продуктивне цели т. ј. када га тако употребимо да осим уложеног капитала добијемо још и нову вредност; али када ми нашу заштеђену готовину (капитал) оставимо да лежи без да нам икаква плода доноси, то ми онда другим вреднијим људима, који имају у себи подузимачког дара, пречимо пута у газдинству ове или ти оне врсте, пошто им не дамо прилике да могу доћи до оружија са којим се набавља капитал; где је капитал мали, ту су мале и снаге у свакоме послу или раду; а где нема рада, нема ни напретка. Зато, ако тако деламо, онда нам штедња није од користи.

Даље у штедњи морамо пазити и на то, да служи за унапређење у вери, култури и другим корисним потребама. Закидати од себе, своје деце и млађих нужне издатке на умно изображење; избегавати оно, што утиче на здравље наше и не дати држави што потребује за ослобођење и самосталност само зато,

да што више заштедимо : такв поступак у штедњи не да се оправдати.

Као што видимо, штедња треба да је основана и добро морамо пазити, ако хоћемо, да са штедњом будемо од користи себи и своме народу. Када би се така претерана штедња распрострла у једној држави, шта би онда било од друштвенога стања? ту би се изродила два staleжа од којих би се једни назвали имућнима и богатима (капиталисте) а други би били убоги просијаци, јер ако би и хтели да своју радену снагу продаду за новац, нека ју коме; јер код оних, који су са таком претераном штедњом (ципије) дошли до капитала, код тих је — по њиховом мишљењу — сваки посао довршен.

Будимо штедљиви и треба да будемо; али знајмо и узроке, зашто штедимо? Само разборитост у штедњи води општем напретку. Даље у штедњи увек морамо пазити и на то, да од целога дохотка, који добијамо из овога или онога извора, један део оставимо на страну и да увек само онолико употребимо, колико је баш нужно.

Све ове разлоге, када их сведемо

у једну тачку, морамо признати, да је штедња најкориснија онда, када се старамо да тим путем дођемо до капитала, који ће нам донести плода, јер на тај начин се умножавају извори народнога газдинства; а када је један народ у таким изворима богат и када има наклоности на сваки рад, ту се онда мора ширити и просвета и радност а где су те две врлине укорењене, тајав народ заузима најсветлије место у историји света.

Ово су правила за штедњу, која увек морамо пред очима држати, кад год је у питању напредак стања појединих људи и напредак државе у којој живимо. јер човек као друштвени створ ме само да се мора старати за своје сопствено издржавање, него му мора у интересу лежати и унапређење других корисних потреба, без којих не би могло једно друштво или држава постојати. Ако човека та идеја руководи у штедњи, онда му је штедња оправдана, не ради ли тако, онда му штедња није од користи. Држимо се горе наведени правила, па ћемо временом и сами увидети: кад је штедња од користи. **Вој. Б.**

## ПОДЛИСТАК.

### Виноградарство у Угарској у најстарија времена и у средњем веку.

Многи су већ до сад небројено пута занимали се с питањем: Кад се почела винова лоза у средњој Европи негевати и ко је ту корисну биљку донео амо?

Има доста повесничара, који држе, да је крволочни римски цар Домицијан заповедио, да се — осим Италије — ни у којој заузетој земљи не сме виноградарство гајити, шта више: да се тамо сва винова лоза уништи и да се ова наредба односила и на крајеве око Дунава и Рајне.

Кад бисмо ово усвојили, то би нам као доказ служило и у томе, да је за време

Домицијаново, који је у првом столећу после Христовога рођења владао, било већ у означеним крајевима виноградарство и онда би слободно могли рећи, да нам исто преко 19 векова постоји.

Али — на жалост — о наведеним пределима само непотпуне податке имамо, а нарочито због тога, што су ове земље од тадашњег средишта римске просвете веома удаљене биле, па с тога почетак нашег виноградарства са два столећа доцније ваља узети, јер за исто време већ меродавне податке налазимо. Повесница нам даје доказе, да се виноградарство на 200 год. после оне Домицијанове заповести крај Дунава свугде у цвету налазило, а то је и непобитна истина.

## ВОЋАРСТВО.

### Пресађивање воћака.

(Свршетак.)

Много су се помозли и о том питању бавили, која круна већна цељи одговара, да ли круна са вођицом или без вођице. И у новије доба, као да је већина за круну без вођице, особито код оних воћака, где се таква да, лепо и лако произвести; али ипак нису ни круну са вођицом напустили него је шта више препоручују да се код оних воћака изводи, где би она без вођице или као што је још зову шупља, теже произвађа. — У шупљој круни има више слободна места за сваку грану и гранчицу, лепше се и боље развијају, па и лепши плод носе; напротив, веле, да у круни са вођицом није могуће тако удесити сваку грану, да се лево и слободно развија. Ми овде за сад, нећемо ни једној у прилог, ни ти на против, да говоримо, него ћемо у кратко да наведемо, како и на који би начин могли и једној и другој основу

положити при резању младих каламака при засађивању на стално место.

Круни са вођицом тако ћемо том приликом основу да положимо, кад у средини њеној, оком својим изаберемо најлепшу и најједрију гранчицу, која се протеже у усправном правцу из стабла; уз то ваља нам изабрати и са стране око ове три или четири гранчице, које су око оне средње у једнаком размаку, а правцем својим теже на три односно на четири противне стране. Кад смо дакле такве изабрали, прво морамо баштованским маказама остале све до њихових основа поодсецати, а за тим прво вођицу на 2—3—4 ока — бројећи од доњег — орежимо тако, да горње крајње око остане на противној страни, па коју се та гранчица — вођица — навела т. ј. ако се навела на десно, око се горње оставља на левој страни јер ће ово око, терајући из себе летораст, навијати се на леву страну, дакле средини и тиме исправљати вођицу у усправном правцу. По овоме се ваља резати и у осталом резању и извађању разних крунских

Мирко Аурелије Проб (Marcus Aurelius Probus), римски ћесар, по ново је одредио, да се винова лоза неговати има и њему могу доцнији нараштаји захвалити, што виноградарство на обалама Дунава и Рајне тако криво напредује!

Ондашњу Панонију, а садашњу Угарску при крају последњег столећа пре рођења Христовог Римљани су посели: Панонци су пак као савезници Маркомана тек се онда могли слободити испод римскога, кад су Маркомани под својим краљем Марботом више крвавих бојева задобили. Али наскоро Панонија подпадне опет под власт силних Римљана, у којих се државу и претопила.

Тада су многи римски грађани изселени

се у топлије делове Паноније — као: у банат, срем и у опште на велику угарску равницу, распростирући земљоделство у оним крајевима по обичајима, што су из свог завичаја донели.

Тако је измеђ осталог у Sirmium-у, утврђеног на обали Саве, чије се развалине и данас виде близу Митровице, живео ваљан земљоделац, који се такође из Италије доселио. Његов јединац Марко Аурелије имао је велике склоности за ратарство, али је касније у војничку службу ступио, где је помоћу велике способности постепено напредовао. У ратовима што су цареви: Валеријан, Гален, Клаудије и Аурелијан водили, у толикој мери одликовао се да су га нап-

облика. Ако се пак вођица навела на леву страну ваља остављати крајње око на десној страни; а за то се може увек изабрати једно од оних 2—3—4 па ма и 5—6 очију. Ове три или четир граници, које су око вођице морамо орезати на 2 или 3 ока тако да крајње око остане на спољној страни односно доле обрнуто, тиме ће, кад потерају леторасте, круну раширити и леп јој округлао облик дати, а средина неће бити загушена него пространа, у којој ће се касније сви леторасте моћи лепо развијати а по том и граници довољно места имати, што је један од најглавнијих услова и за обилну плодovitост воћке.

Хоћемо-ли пак шупљу круму, то се и за ову исто онаке добре и лепе граници морају изабрати као и за круну са вођицом, само са том разликом што нам у овом случају није пужна она средња — вођица. На оном месту где би вођица ваљала да се из стабла продужи очеку се све граници које терају усправним правцем, а оставе се само са стране унаоколо четир до пет граници које су у једнаком размаку поређане и терају на разне али

једна другој на противне стране. Оне не морају терати из једне висине, него могу бити неке више а неке ниже на стаблу; али свакојак је боље и згоднаје ако су што ближе једна другој са својим основама. Ове се граници орежу на 2—3 ока, али опет да крајње око буде уједно и спољње односно да је доле земљи обрнуто. Тим ће начином круна унаоколо да израшћује а средина ће јој шупља остајати. У току растења и даљег напредовања, сви ће леторасте по природи својој тежити правцем горе и заузети облик као неке чаше. Али ако се и нађе по гдекоја воћка а особито неки варијетети крушака да из доле обрнутих очију потера леторасте више нагнуто земљи или положено оно се у другом или трећем резању може њихов правац поправити, оставити им ваља при резању крајње око горње те тим ће начином обим круне уздизати и опет ћемо лепу округлу круну постићи. —

Сва места где смо год границу или до њене основе орезали или смо је ме на неколико очију орезали, морамо сва ране мелемом замазати, да се прво на том месту сок из воћке не испарава

меновали за главног заповедника свију источних легија. Кад су доцније војници убили у Малој Азији Марка Клаудија Тацита, цара 275, год.; — извикали су Марка Аурелија за ћесара источне војске, придевши му из поштовања надимак: Probus, кога је доцније римски сенат признао за цара, кад је овај Флоријана, против-краља, силом уклонио.

Тад се баш почело врло благодатно доба за земљоделство. Споменути цар разумевао се у томе, тако, да је и ратара и цара у својој особи сјединио, и у таково сугласје довео, за какво ни за време његових предака, ни потомака не знамо примера, ма куда своје легије да је водио, свугде се стара о за ширење земљоделства и у свима

крајевима свог пространог царства изнео је на видик земаљска добра садивши нове билке и одомаћивши нове гране индустрије. Ма да је храбар био и пун војничких врлина, ипак је у мирно доба посао бројао међу владаочеве прве победе и баш због тога трудио се, да помоћу својих војника, на које је најпоузданије рачунати могао, у том погледу и на народ упливише. Његове легије морале су на својим сталним седиштима ратарством се занимати, да на тај начин у позиаду становнике и са земљоделством страних земаља.

## II.

Овај одличан владалац највећу важност полагао је на виноградарство и на распро-

друго да пре зарасте, и да се не зачне каква болест. Зарез при основи гранчице ваља да је са свим уз ону грану или стабло одакле је гранчица избила, а не да остане од ње на и најмања дела; а зарез над оком мора бити с противне стране око и то кос, али не да је непосредно према оку, него за неколико милиметара (шт.) над оком. Но и то неваља да је много више од ока, или да је на полутини размака између два ока. —

При крају целог овога чланка ваља нам споменути, да се при сађењу воћка не сме ни под којим начином, у ону земљу, којом жиле загрђемо и затрпавамо, неугорела ђубрета помешати. Земља мора бити истинна плодна али трешна и чиста од сваког гада. Ово се с тога не сме чинити, што ће то ђубре да угоревати, а тиме да труне, те ће и оне жиле, што под тим ђубретом леже заједно са ђубретом трунути и тако ће нам воћка боловати а од јаче количине ђубрета и угинути. Тиме јој дакле нисмо нанели користи него баш штете и квара. Даље и за то не ваља што неугорелим ђубретом доносимо жилама воћкиним и силан лад, прве, буве

и друго, који ће немилице жиле тлачити, јер њима ђубре годи, те ће се и брзо и у врло великој количини множити и сви на жиле навалити и то особито на младе жиле, које су управо најглавније оруђе за скупљање хране а по том и за живот сваке биљке па тако исто и воћке.

Прве године на засађеном кадамку немамо друге бриге, него око њега обрађену земљу увек у једној мери одржавати, да при сушним данима добром водом заливамо, да окорепљену земљу око стабла често мотичицом иситнимо да стабло не буде стегнуто, него да се може слободно развијати. Код новозасађених каламака на сталном месту ни избоје — заперке, који су ма где на стаблу избили или међу рашљама — у венцу круне — не смеју се закилати ни сасецати све до јесени или пролећа, да тиме не би пореметили редовно и правилно струјање сока, у след чега би се често могло догодити, да се воћка осуши.

Кад се воћка по ови правила проучи, засади и удеси врло ће ретка бити које се неће ухватити и напредовати. —

страњење истога, не само стога, што је више и сам водео, него и за то што је као ваљан човек желео, да му и поданици ово величанствено пиће уживају.

Какве је наредбе у погледу тога учи- ни то је опширно описано у: „Breviarium historiae Romae“.

Панонија, која је у неколико и његова домовина била, Пробу може зафалити, што се вином лозом украсила. Тако се одатле виноградарство и на обале Рајне пренело. Зависта се чудити морамо, како је предвиђан овај владалац био, кад помислимо, да у тим пределима и данас најлепше вино роди.

На дунавским обалама још у оно доба усадили су прво чокоће. кад је Проб ступио

на престо — 275. год. А 280. већ се и на обалама Рајне винова лоза неговала. Проб није могао кусати плодове овога труда јер су му се војници побунили, тако се вели против ових наредба, што су по себе за не достојне држали и на које их је он присиљмо, те су га близу Sirmiuma, тамо, где му се некад колевка љубала, 282. год. у ново-засађеном винограду убили.

Дали је оно: „Probatum est“ из његовога доба, то се не може за известно рећи; али је достојно, да се сваки човек, кад се вином слади, сети честитог Проба, који је као наследство оставио виноградарство и у Немачкој.

Упознавши се са почетком оснивачем

## ПЧЕЛАРСТВО.

### Живот Пчелин

#### §. 6. Пчела раделица

Пчела је раделица приметно мања и од матице и трута. Стражњи јој је труп и ситнији, и не подишно развијен; овај је труп подишно развијен у матице. По посматрању учењака, доказано је да су и оне женке и да се и у њима налазе јајњаци, но много мањи и ужи; шта више имају и семењачу, али тако неразвијену да не може бити ни помисли о каквом год спаривању и оплођењу.

Жаока јој је далеко мања од жаоке матичине, али стоји у свези са мало већом бешиком у којој се налази отров; зубчићи који се налазе на жаоци и који су њеном телу са својим шиљастим крајем обрнути много су већи него на матичиној жаоци. Одавна се знало да су раделице женке али није било научно доказано, особито није се изближе знала разлика, која постоји између матице и раделице. У данашњем добу, она раз-

лика, коју су тек називали пчелари тако је од стручних научењака (аматома) доказана и обелодањена да можемо да сазнамо све до најмање ситнице.

Унутарњи склоп пчелин састоји се у томе, што једна цев — канал — води од главе кроз надгрудињак у стражњи део тела и то у медњи стомак, који је у свези са хилусстомаком. — У медњи стомак улази кроз канал нектар, што га пчеле из цветова сисају; овде се нектар претвара у мед. По том се враћа натраг кроз канал и жлезде, помоћу чега излива готов мед у хелијце. У хилусстомак из медног одлази нешто меда за друге потребе, ту се мед рђа и вода вари; овај се стомак сматра као прави стомак.

Радња пчела врло се разликује од рада матице. Младе пчеле, узимају у себе рђу, мед и воду, чега има у изобиљу у кошници, и ово варе у хилусстомаку; у овом се све то претвара у белу масу, коју помоћу бљувача помоћу жлезда у хелијце истресају, у ко-

виноделства у Угарској, бацимо поглед и на долазак Хуна и на тадашње одношаје пеговања винове лозе у Панонији.

Стари Угри — пре него што су ову државу заузели — нису пили вино, из тог простог узрока, што га нису имали, те тако нису га ни познавали. Али за време освајања садашње Угарске брзо су се упознали с вином, ком су одличан вкус преписали. Безимени бележник краља Беле, који је описао освојење ове земље, између осталог спомиње и то, да је Арпад, кад су се Угри улогорили близу Серенча, послао своје вође, да разгледају државу и да је покоре. После трудног освојења у својој радости приређивали су величанствена пировања, у којима су често у јак мамурлук падали.

### Ш.

По томе су — дакле — Угри кад су амо дошли, лепе винограде затекли. Негуалја је већ и онда не само добро, него и много вино рађала. Од времена цара Проба све до мухачке пропасти сирмијско (сремско) вино било је најбоље и најплеменитије између вина, шта су Угри познавали. Од тога доба почело је токајско да предњачи испред сремског вина, које је 13 столећа славно било; данас је токајско вино краљ свију европских вина.

За време краља Беле IV. и татарског похода тако су пренебрегли гајење винове лозе, да је Бела за добро нашао, да у опустелој Негуалји и Талијане насели. Ови су

јима првић у овој маси плива и хрени се њоме. Овом се једином храном први хране у ћелијама. Већ осмога дана, кад треба црвима више хране, мање се ова храна сварује и у толико више у себи садржи рђе и азота (гушика). Кад пчеле таквом храном напуне ћелије у којима се први налазе одма их зачепају са востанним заклопчићима. За тим кад се наврши 21. и 22. дан од кад је јаје залежено, изађе мала пчела раделица; а 22. или 23. дана изалази трут. Хоће ли се пре или касније излећи и извући из ћелије раделица или трут, зависи од веће или мање топлоте, која се развија у унутрашњости кошнице. Кад се младе пчелице, као пчеле раделице подпуно развију, саме прогризу ћелијин заклопчић и извуку се напоље.

По том ове младе пчеле раделице за првих 14—16 дана хране залежена легла истом онаковом храном каквом мало час рекосмо. За тим већ полагамо четврти кошницу и износећи измет излећу напоље; а после 16. дана излећу са старим раделицама на пашу и купе мед (нектар) и рђу (прашак). Радњу око плодшта остављају овет младим пчелама — новоизлеченима, за које ове

старије већ више никакве брига немају.

Пчеле носе мед са паше која може да буде и за 1 сат удаљена од пчелињака. Но у оваковој даљини она дамас може врло мало пута да окрене; пут јој је опаснији, што је дужи, а по томе не сме ни да сетерети јако, дакле мање и носи. Пчеле из овакове даљине једва једанпут-двапут могу данас на мед да излете; напротив ако је паша у близини, то она за један дан окрене седам-осам пута. С тога је врло основана она народна узречица: „на осовини мед роди.“ Носи кошнице где ће јој бити у близини цвет, да она и пред каквом непогодом, коју она инстинктивно (по нагону) напред предвиђа, може на пашу излетати, без икакве бојазни, да ће је на путу зла удес снаћи и тиме животу јој крај учинити.

Пчеле са својом рилицом скупљају медљани сок — нектар — са дна цвета и смештају га у медни стомак; у путу кад нектар пролази каналом кроз нагрудњаку медни стомак, меша се он са, пчелијом пљувачком, која изилази из жлезда које се налазе у нагрудњаку и тада га та пљувачка прсобраћа у мед. Из медног се стомака враћа натраг и

се наставили у данашњој општини: Olaszi и у његој околини, почевши неговати ону врсту лозе, што су са собом са острва Формије донели и отуд је и данашње име те лозе: „Фурминт“. Ову изврсну врсту лозе, коју је и Хорације опевао, негују и данас хеђански становници, Шта више: Бела IV. у свом писменом налогу наредио је и то, да се у Шарашпатаку — који је међу крајева добра спадао, више и вољније заузимају око виноделства.

Каквим су се марси заузимали у старо време око споменуте привредне гране — то се и отуд види, што су се грожђа у оно време тако ценила, да је то за приповедање. 1386. год. за доба Лаушла Великог по

списима јегарског владичанства само је Хеђалја 10.000 дуката у име десетка од грожђа плаћала, а Корнидова збирка древних списа сведочи, да су за поједине винограде читава села у промену давали.

Спрмаји у делу: „Notitia historica, politica, oeconomica montinni et locorum viniferorum comitatus Zempliniensis“ доказује, да су хеђаљска вина тек око 1560 г. славна постала, кад бербу нису одмах у почетку јесени држали, него већ онда, кад су се зрна од мраза већ скупила; у то време пада и окопавање у три пут.

Али ма како дуго да је био краљ наших вина у таим скривен, ипак се — и тим пре — све брже по целом свету прославио.

помоћу бљубања истреса га пчела у ћелијцу. Временом се сва она вода што га се у меду налази испари услед чега постаје гушћи. Кад је ћелијца, односно ћелијцо, напуњена медом; и овај се у довољној мери згуснуо пчеле сваку ћелијцу, приправљајући је за зимницу, затвори востаном заклопчићем, под који, пре него што затвори, још мало из своје жаоке и отрова суне, да би се мед дуже одржао да се не поквари конзервише се.

Пчеле раделице имају на стражњим ногама као неке корнице, које оне нацуне цветним прашком. Скупљање овог прашка бива тако, кад падне на цвет и зариде се у њега, онда предњим ногама скупља цветни праашак и додаје га средњим ногама а ове пренашају праашак у корнице стражњих ногу. Да се овај праашак не би расуо, оне га пљувачком прво умељају и тако у виду куглице у корнице сместе. Овај се пра

шак употребљује за храну, с тога и за каснија времена остављају у ћелијце и то доле прааша а горе мед; овим се начином најбоље конзервише праашак.

Лем тако исто носе пчеле у корницама стражњих ногу, с њиме смањују велико лето или друге какве пукотине на кошници. Лем се одма носи на одређено место и чини с њиме нужне употребе — Лем је смола горка, нирише ароматично и налази се у пулоцима разног дрвећа, као што је топола, врба, кестен итд.

И воду пчеле носе саме у своју кошницу и то преко целог лета. Воду употребљују ради зготовљавања своје хране и хране црвића. Вода је врло нужна пчелама, с тога треба да се увек налази вода приправљена у каквом суду пред пчелињаком.

## РАТАРСТВО.

### З о б.

Доказано је, да Банат даје најбољу пшеницу, Срем кукуруз, а Бачка зоб.

У сва три ова предела, негују наши ратари готово све врсте храна које су за сваког економа и његових на дому

Кад је 1562. год. Драшковић, печујски владика, као угарски посланик на триентски сабор отишао и кад га је папа на ручак позвао, где је осим француских и многих других вина и: „Lacrimae christi“ било, онда је Драшковић послао по хеђаљско вино, што је собом донео, да папа и ово опроба. Кад га је исти окоштао, запита: где је родило то надземно пиће? Кад су му рекли у Таљ и (Tálla), дигао је чашу и узвикну: „Summum pontificem talia vina decent.“ (Таково је вино достојно папи!)

За што зову хеђаљска вина токајским

аусбухом у погледу тога је највероватније ово: Неки токајски свештеник био је први, који је суха зрна одвојио од осталог зрнела и старим вином их налио.

Тек су онда почели по целој Хеђаљи овај начин усвајати а то су вино назвали: „tokaji asszu.“ После се токајско вино врло тражило, јер се као прави лек сматрало и за унутарње и за спољашње болестице.

Превео

Иван М. Поповић.

нужне; али већином, по количини сеје онако као што у првим редовима рекосмо.

Зоб је у новије доба између свих храна саразмерно најскупља, с тога колико су је пре и запостављали, примећује се, да се у новије доба све више и више сеје, а то поглавито због своје плодovitости и велике прође.

Истина да још налазимо на много места, где се са зоби врло маћехски поступа; нађу ли где који слаб запарложен, и исплакан оклишак земље, то оставе за зоб, веле за зоб је добра и таква земља. А што она касније омане и не роди то не приписују своје неразложном суђењу, него се туже у опште на неродицу.

Истина да се зоб задовољава и са слабијом земљом али ипак мора бити добро и у своје време урађена. Она успева и у стегнутој иловачи па и у подводним земљама. Задовољава се и у оној земљи, коју смо у пролеће дубоким орањем избацили горе на површину која је још дивија и неродна и која није имала времена да се преко зиме плодном учини. Она по природи својој дубоко жале пушта и оданде сиса храну у себе, што иначе други усеви то не могу са својим жилама да чине.

У опште волије влажнији положај него сухи, с тога јој врло прија земља која се још у јесен дубоко узоре, те у пролеће поново не оре, него се само добром дрљачом продрља и тако посеје, на ма њива и блатнава била, „Жито сеј у праšину а зоб у блато!“ Веле наши ратари. И ова је изрека заиста оправдана, јер у пролеће кад се она посеје у влагу и добро се и за времена ухвата и изникне; међу тим горња земља може се, а као што и бива, од суви пролетњи ветрова исуши се по она пуштајући у дубљину своје жале оданде

се храни из оне влаге, до које такви ветрови не могу да доспеју.

Осим свега тога што морамо у обзир узети све то и тако цео наш рад да удесимо, да нам се он у своје време и наплати — не смемо из вида изгубити ни само семе. Једно и исто семеније д број из године у годину сејати, изметне се, те је као плод много ситније. За чим ми несмемо тежити, него се морамо наштити да нам плод што крупнији буде, а то ћемо постићи измењивањем семена, бар у сваки 4 — 5 година једанцут. Промени твоје семе са крупнијим те ће ти плод много лепши и скупљи бити.

Ми морамо ићи за тим да нам зоб буде крупна, али не са великом плевом него ова треба да је што ситнија. У ове наше зоби много је певе а мало језгре те је по томе и лака. Врло је добра врста зоби, и за наше стегнуте, више мочарне земље тако звана **шведска зоб**, не спада у рану врсту него се више може рећи да је касна сазрева око 133 дана (19 недеља) врло је плодovита; зрно јој је према каквоћи земље теже или лакше. Даље се препоручује **бела енглеска зоб** са мало певе; и ово је више касна него рана; сазрева око 132 дана (19 недеља), на јакој земљи врло јој је богат влат у зрну, а особито јој је велика слама.

Ова наша врста коју сејемо назива се **црна угарска зоб**, која се сеје у стегнутим земљама; око 125 дана сазрева. Квалитета као што видимо није баш особитог. Ова се може врло добро употребити кад се на сено покоси за шићу стоци.

Што се тиче доба кад је ваља сејати, морамо напоменути, да је ваља што раније у пролеће посејати; марта месеца ваља да је већ у земљи.

J. P.

## ВИНОГРАДАРСТВО.

### Неговање настолског грожђа.

#### Резање.

Резање је најглавнији рад при неговању сваке лозе а особито при неговању лозе за настолско грожђе. Од резања зависи сав род и добит.

Но пре него што ће резач да узм. маказе или косир у руке мора кроз познавати све делове на чокоту. С тога, пре него што би прешли на сам начин резања, морамо се упознати са појединим деловима чокота над земљом.

На чокоту разликујемо у главном; **главу, стару лозу и нову лозу** или **лањски ластар** и **прави ластар**.

**Главом** називамо онај надземни део, који седи на врату чокота и изгледа као нека чворуга у величини састављене две пезнице, сад нешто веће или мање. Ова се чворуга образује дужим временом, и што је чокот старији у толико му је и глава већа. У новије доба, умни виноградари настолског грожђа напуштају образовање главе и замењују га краћим или дужим, једнокраким или двокраким **стаблом**.

**Старом лозом** називамо ону лозу, која је најмање три године стара, односно, која је преклане зелени део чокота била, које иначе ластаром називамо. Стара је лоза најмања од три године, иначе може бити од толико година од кад и сав чокот постоји. На старој лози нема никаквих спољних видљивих очију из којих би ове године ластари избијали. На старој лози налазе се лањски ластари, као нова лоза; а може на њој да се налази и по гдекоји овогодишњи ластар, који није избијо из видљивих очију него из тако званих **слепих очију** који се око чворуга под кором налазе. Ове следе очи образују се око чворуга под кором у изобиљу нагомиланог сока.

**Новом лозом** називамо лањски ластар, који се јесенас одрвенио и који се ове године као подпуна лоза са лепим видљивим очима појављује.

Све нове лозе нису једне природе, њих можемо да разликујемо: **родницу, заперак и изданак**.

**Родница** је она нова лоза, која се прошле године као ластар појавила из видљивог и подпуно развијеног ока. Подпуно лепе развијене очи бивају само на родници и на заперку. Дакле родницу може само издати родница или заперак. Подпуно развијена родница носи на себи плода.

**Заперак** је она лоза, која је лане као ластар избила из слепих очију на старој лози. Заперак ретко на себи плода носи. Ови избијају и из главе, кад се све лозе на глави до своје основе орежу. Дакле кад се у главу орежу. Са заперака се како на глави тако и на старој лози изводи лоза **родница**. На старој лози се заперцима празна места и пуњују.

**Изданак** је она лоза, која је из земље из горњи тако званих росни жи-ла избила; ова је лоза посве непотребна, јер никад на себи, плода не носи. Она нема на себи лане подпуно развијене очи. Њих треба још као ластаре закидати и уклањати, да другим деловима чокотовим храну не закидају.

**Ластар** је овогодишњи залестак летораст, који непосредно на себи лишће има а ако је потекао из роднице ваља и плода да доноси. Од ластара може да буде **родница, заперак и изданак**.

И ластар има своје делове и то **лист, плод, бркове и изданак**.

**Лист** је онај део заперка без кога чокот не би могао обстати, пошто цео живот чокотов пролази кроз лист, јер свака биљка на лишће дише,

на тако нето и чокот. Одузмемо ли сваком живом створу оно на што дише одузели смо му и живот.

**Плод** је управо она крајња тачка због које и негујемо лозу. Он се налази на ластару који је избио из лозе роднице.

**Бркови** или **хваталице**, обично се појављују с противне стране, изгледају као подебљи канап, којима се хвата да одржи лозу у висини са плодом заједно. Избијају са противне стране листа или очију.

**Залистак** је ластар на ластару. Кад се први ластар који је избио из нове лозе закине на врху, ластар више не расте у дужину својни врхом него се развије из горњих нових очију, које се налазе у пазуху листа, нов ластар, с тога се и назива залистак. На овоме се ластару појављује плод, који се **греш** назива. Ово је дакле лоза, која је пре времена, пре годину дана истерала.

Од свију ових делова на новој лози а особито на лози родници највећу улогу игра **ОКО**.

**Око** или **пун**, налази се потпуно развијено на лози родници. Оно ваља из себе да испусти ластар са најмање два грозда. Око се види на родници где год је лист био, шта више, ту се не налази једно, него два једно поред другог, једно веће а друго мање, Оба имају један и исти задатак, али у један мах никад не терају. Ако ни једно не потера док је на ластару, оно онда веће ће потерати на пролеће а мање ће се сатрти; а ако из већег још на ластару и потече залистак, онда ће оно мање идуће потерати и собом плод донети. — О овоме ћемо касније опширније говорити.

(Наставиће се).

## К О Њ А Р С Т В О.

### О суждредбној кобили.

Свакоме је пољопривреднику а особито Србину најмилија домаћа животиња коњ. Коњ је тако рећи Србину за срце прирастао. Осети се домаћин мало боље у своме стању прва му је а и највећа брига да држи а особито да одрани лепе коње. Они су понос и дика целе његове куће: По лепоти коња одељују наши и иметак појединих газда. У овоме се особито одликују Срби сентомашани. Много српски места морамо проћи, да толико много лепих и великих коња нађемо као у Сентомашу. Држимо да слободно можемо рећи, да се може бити ни једно место не може а тако лепим и скуповеним коњима похватити као Срби сентомашани. Имућнији сен-

томашани особито се одликују у одгајивању коња. —

Веле наши људи ко хоће да седне добром коњу за репом, мора га сам одхрањити. За одраћивање добрих коња прво је а и најважније да имамо добре приплодне кобиле; за тим угледне и ваљане пастуве; за тим добра храна и на послетку још боља нега, онда за неколико година може да потера кроз село коње да свачије око мора стати па гледати.

Као о првом и најглавнијем услову о запаћивању добрих коња, укратко ћемо овом приликом да коју кажемо о суждредбној кобили.

Ждребна кобила од свих домаћи животиња најдуже носи. Ношња ждребета у утроби-

кобилној траје 331—343 дана или 47—49 недеља. Поглавито кобила у утроби својој носи дуже мушко ждребе него што носи женско.

Првих 8 недеља од кад је кобила опасава, не примећује се на њој никаква промена, тек у 9 или 10 недељи можемо да приметимо да ватренија кобила постаје нешто тиша.

У 12—16 недеља примећујемо да се у терету пре озноји и да се да чешће опонивати — веле, већ се чува.

У 20. недељи већ се јако примећује на њеном трбуху који се шири, а и дисање јој убрзава. Сваким даном постаје пакостнијом, што се јако примећује особито при давању зоби, јер непрестано на суседног коња зубима насрће и не пушта себи.

За сво време њене ношње врло би добро било да је уклонимо од великог посла да се не би кидала, али је са свим уклонити од сваког посла а особито у последњим данима ношње не ваља. У осредњем терету може да буде преко целог времена па и у последњем добу особито да је што више на слободном чистом ваздуху да што више умерено иде а не да је затворена у кошарском кужном ваздуху. — У послу јако морамо на њу пазити, и то више него иначе, да се угрејама ветру или на хладноћи не заладни, или да загрејају не напојимо. У јачем касу врло је добро кад је на домак зауставимо и пустимо да се мало издуше.

И на храну морамо пазити са каквом је хранимо; сву ону храну ваља избегавати која би јој пролив проузроковала, као зелени кокуруз и др. од чега може да наступи колика у већој мери у след чега може кобила и да се изјалови.

Даље кад је ждребна кобила у аму, морамо врло пазити на огрнито да јој није надугачко припето за руду, јер овако на јамавом путу руда јако климата и може врло незгодно да дупи кобилу по трбуху и у след тога да побаци или још и горе да прође, за то увек ваља огрнито накраће за руду припети.

Ако морамо врћи на суждребној кобили

морамо да пазимо, да се са гувна јако не паједе,

Од 25. до 29 недеље ждребе у њој јако нарасте. Сад ако је ово доба баш да се оре, ваља је у орању добро надгледати тако, да ако је врло дуга бразда, морамо више пута са плугом стати.

Кад је кобила већ у 32. недељи, у том добу она теже побаци, али за то ипак морамо на њу да пазимо; особито не ваља је изазивати на вурање, с тога ваља стране коње водити даље од ње.

Касније у јесен морамо је чувати од назеба и кад год је из кошаре изводимо ма за чега напоље, увек треба да преко ње покровац пребацимо. У послу ма како време да је хладно не треба да је под покровцом. Кад се из посла изводи одмах покровац на њу и све дотле нека је на њој до год се не уведе у кошару. — Нема веће срамоте и и греоте кад суждребну кобилу видиш у неразборита газде где у коли дрежди пред крчком; та га чаша вина врло скупо кошта десет пута више него кад би донео кући велико буре пуно вином и са својима домаћима попис.

Суждребну кобилу особито морамо чувати и штетити од голомразице, да се не спотиче и не клизи, јер је ово јако умори и сво тело потресе.

У 42. недељи избегавајмо с њом сваки лути пут; нека око куће лакше послове обавља.

У 43. недељи, одредимо јој у кошари место заграђено летвама у простору од 2.5 m у дужину и у ширину; простримо под њу доста сламе и ту је сместимо и тако заградимо да никоје друго кљусе или живиче не може њој доћи. Овде је не вежимо за јасле, него је пустимо просту, да се може без икаквих незгода ождребити. До год се неождреби изводимо је напоље и до подне и после подне по неколико часова да се прохода. Може се у кола хватати али без терета и то само да ходом иде.

У тренутку кад се почне ждребити, домаћин ваља да је на опрезу и све уклони што би јој сметало а удеси тако како би ждребе дошло подпуно здраво и чило на свет.

По Zs. A.

— ? —

# П О В Р Т А Р С Т В О

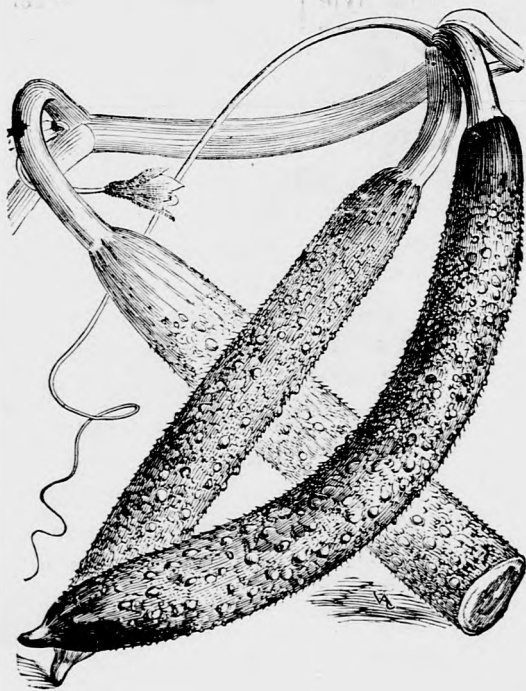
## Бостан.

Оно земљиште, било у домаћој башти или у пољу на њиви, које је засејано, динјама и љубеницама, или бундевама, краставцима, патлиџаном и паприкама назива се бостан. Бостан захтева врло добру и снажну земљу, која је добро нађубрена. Што је земља боља напљојена у толико ће бољи и плод да донесе, с тога је врло добро да се за бостан одређено земљиште још у јесен добро нађубри па одма прекопа или преоре. Пошто се сво ово поврће већином на кућице сеје, то нам је врло нужно да имамо у приправности доста добра угорена ђубрета и за пролеће, које ваља употребити при прављењу кућица. Осим тога, земљиште ваља да је слободно, топло и сунчаној страни обрнуто. — Овом приликом ћемо коју да речемо о краставцу и паприци.

### Краставци.

Краставци се могу сејати на кућице и у браздице. У браздицама ваља даје семе до семена посејано уразмаку 5—6 см а дубоко тек нешто више од 1 см. Земља којом се семе затрпава, ваља да је измењана са доста угорела ђубрета. Кад мало израсте лозица — врежа — подрине се са обе стране реда, да боље и чвршће стоји у земљи. И земља око жила ваља да је ђубревита и влажна, с тога се и мо-

рају чешће заливати. Лозицу им ваља разматати са обе стране реда. Кућице, као и редови ваља да су једна од друге удаљене на 6—7 dm. Кад лоза јаче потера, ваља је управљати на све стране кућице. Препоручити се могу дуга кинеска змија, кратка руска мрежа из Киве, мало рано париско грожђе, руско павлово грожђе, ерфуртски зелени краста-



Сл. 14. Краставац „Cornichon v. Bourbonne.“

ма друге поле марта месеца.

### Паприка.

Паприка се код нас јако негује, а то с тога, што се она код нас, осим као ситна самлевена, употребљује и као главни закусак уз хлебац готово преко целог лета а уз то се и она као и краставци киселе у сирћету за зиму. У новије доба употребљују их наше домаћинце у кујни за наделање са месом и пиринчом као кување. За ово се употребљују оне велике ме-



Сл. 15. Патлиџан паприка

снате, које се називају бабурачама и бу-

гарнама. — Паприка се врло рано у пролеће и то почетком марта месеца сеје прво у топле расаднице где морају бити сачуване од зиме. Овде се у доброј влази одржавају, јер семе тешко ниче. Кад струкови одрасту а то је почетком маја месеца расађује се у слободне леје у размаку од 3 dm. струк од струка. По леји се обично саде у 3—4 реда; равна се према врсти какву смо посејали. Која се јако грана расађује се на мање редове а која се слабије грана; редови могу бити и наближе. Преко целог лета до год не приспе подпун плод ваља их више пута окопати да не би травуљина их загушила, а још чешће заливати.

Беру се и као полу зреле за јело и за кишелење, и као подпуно зреле, кад добију лепу црвену боју; ове се још нанижу у венце и у заклонитом месту оставе да дозревају, по црвене и боље се сасуше да их је лакше самлетити. У овоме се послу особито одликују сегедински сељаци и из места из околине. Сегедина. — Паприка има врло много врсти, које се већином према своме облику и називају као: **дугачка, шпицаста трешњара, бабурача** и особито омиљена тако звана **бугарка**. Сл. 15. показује нам облик тако зване **патлицан паприке**.

## Ц В Е Т Љ А Р С Т В О.

### Р у ж а.

Ружа је од памтивека била најомиљеније цвеће. Сумњамо да би нашли мало уређенију башту а да у њој нема један или више бокори ружа. Код нас се већином налази тако звана **духовска ружа**, која се одликује својим врло пријатним мирисом. У новије доба, у цветним баштама разноврстне племените руже заузимају прво место. Французи као први на свету баштовани а особито ружари произвели су више хиљада разних ружа, које се међу собом одликују по лепоти склопа својих цветних листића, по боји и по мирису. Има ли кога, који се ма и најмање бавио са ружама па да се није упознао са ружом над ружама тако званом **маршал нил, францускињом** итд?

Што се год по баштама сеје и сади треба неге тако треба и ружа. Може бити да она још по највише треба да се човек окрене сваки дан него преко целе године од раног пролећа па до мркле јесени бави и негује је.

Ружу као биљку негујемо у разним облицима. Можемо да је подхранимо као саставно дрво са округлом круном

која има своје једноставно стабло; можемо од неке врсте да однегујемо на подужем стаблу оборену бруну, коју називамо **жалостном ружом**; можемо удешавати без једноставног стабла него да као шибље потера из земље и да има облик као неког **жбуна**; даље ако тај жбун удешавамо да је доле најшири а што се горе протеже у толико се сужава те нам представља као неку **пирамиду**, као што нам ова 16. сл. такав облик приказује. Овако удешена ружа, највише нам цвета може да да. — Ако жбун руже пустимо, да једнаком дебљином расти изгледа као неки цветни **ступац**. А има их и таквих врста, које се могу пружати уз зидине и ограде, за такове велико да су **вијугалице**.

Ако желимо да запатимо коју лепу ружу у својој башти и да је у облику дрвцета произведемо, морамо се пре свега постарати за добре дивјаке. Најбоље су дивјаке које семеном произведемо. У недостачу ових можемо их набавити и из околних шума. Особито се при вађењу мора пазити, да на главном корену буде много ситних власастих жилица и да се те жилице не повреду јако. Без ових ситних жилица бадава садиш ружу неће ти се **ухватити**, ако и почне терат

ки  
у де-  
у у  
до-  
к је  
што  
из  
рло  
оме  
ста  
ако  
лик

мо  
ем  
о-  
з  
г  
а  
у  
о  
с  
т



Сл. 6. Гужа у облику пирамиде.

али ће набрзо и пропасти, Дивјаке се у јесен, што је најбоље, или врло рано у пролеће засаде на одређена места и одмах се морају земљи пригнути и по свој њеној дужини загнути и докле је на пролеће не одгртати до год не потера; онда је полако можемо издизати и уз тачку привезати. Ово се мора с тога чинити, што је она у шуми била у заветрини а овде је на јаком ветру и брзо ће због овог пропасти. С тога и јесте врло тешко руже дивјке подхранити. — Леторасти се јуна месеца ове, а још боље идуче године каламе.

## Д о п и с и.

Сомбор 14. марта 1890.

Почетком овог месеца па све до данас као и свршетком прошлог имали смо врло лепо време тако да су се сви рани пролетни послови могли без икакве препреке и незгоде посвршавати. Особито сејање зоби и у овим последњим данима одгртање винограда. — По баштама је рад у највећем јеку воће се на тенани могло очистити од гусеничних легла; ко није очистио, тај се може надати, да ће му гусенице лист са воћака сбрсти пре него што се подпуно и развио, јер смо могли наћи у леглима, која су још заостала на воћу, да су се гусенице већ излегле и ојачале. Ове ће лист да пождеру како се промоли из пупа, за то саветујемо сваком домаћину да још једном прегледа своје воћке и очисти их од овог гада, како не би ти себи ни другима квара и штете нанео, а на ово га и сам државни закон упућује. — Виноградари, којима је винограде филоксера начела вала да набављају из државни расадника чисту американску лозу (girgia) и да је у расаднику свом упрпољче, да би имали у своје време — за две године — добрих и способних пропољака за каламљење нашим најбољом лозом, тако, да могу своје увештене винограде оваким каламцима засађивати. У овом погледу, по несрећи

ове заразе, сомборцима се, добротом нашег уваженог суграђана и жупанијског чиновника г. Пере Михелића (Peto Bácsi) даје прилика, да у његовом уништеном винограду виде очигледно како и којим начином тече цело овај рад око размножавања рипарије а уједно и како се калами нашим сортама, сади, негује и даље ради. П е р о б а ч и његовом несрећом није клонуо духом него поново подиже свој виноград истина са већим материјалним жртвама, али ће тако да и има мустру од подпуно рационалног уређеног винограда. Позната његова доброта и родољубива услуга тако далеко иде, да је ових дана сам својом побудом позвао у свој виноград више овдашњих грађана који се са виноградарством баве да виде шта се и како се поступа са рипаријом; уз то није из вида изгубио ни овдашње питомце српске учитељске школе, те је и њи преко сл. Управе позвао да са својим учитељем из овог предмета дођу и виде да би тиме кад се у народ развиђу могли благовторно утицати на наше виноградаре и подизати клонули дух ових виноградара чији су виноградни заражени овом штеточињом. Старији питомци овдашњег приправничког завода са уредником овога листа као њиховим учитељем практичног вртарства одазвали се овом родољубивом позиву и 13. (25.) Марта о. г. отишли су на лице места где их је Перо бачи са својим урођеним гостољубљем дочекао и примио и прско свог баштована каламљење рипарије начином копулирања са енглеским језичцем практично дао показати. За тим их је редом по свима одељцима свога засађеног и врло лепо распоређеног винограда водно и живом речи очигледна предавања држао. Питомци су овом приликом заиста врло лепе поуке добили и надамо се да ће се Пере бачи увек и кад буду на својим местима пријатно сећати. Ми овом приликом захваљујемо се родољубивом позиву и указаној услузи и гледаћемо да ово и оправдамо. Ово нам је тим милје и већма се благодарним осећамо што Перо бачи и ако се с нама разликује и по вери и народности

није из вида изгубио и наше питомце српске учитељске школе. Ми ћемо га и за будуће умолити, да нам опет згодном приликом јави кад би с питомцима могли изаћи да по општу корист науче се племеним раду у винограду нашег драгог Перо бачи. Живео!

Ур.

Суботица 4. марта 1890.

Наша је варош у свој околини позната са својих многих винограда и лепог воћа. Са свих страна чује се како филоксеера немилосрдно тлачи овај огромни извор производње нашег народа. О томе, хвала милостивом Богу овде код нас нема спомена. Наши виноградни леже у таком повољном положају — у песку — у коме филоксеера нема обстанка. Она у песку не може да живи нити да се множи. — Наши виноградари су већ сви готово своје винограде одгрнули и скоро ће већ и да режу. — Воће су одма после снега окресали.

П.

## Питање и одговор.

7. Питање. — Шта да чиним са мојом кајсијом по целом стаблу испуцала јој се кора и тече из сваке цукотине нека смола?

Одговор. — Ова смола може из воћке и то особито из коштичаве воћке да тече из више узрока. Најглавнији су код младе од рђавог орезивања воћке, или због рђавог ножа или маказа' или баш и од самог оног зареза па ма ово двоје прво и добро било, ако је незгодно окренут. На ово ћемо се другом приликом осврнути. Код вас, како ми кажете, и описујете воћку, велим да узрок лежи у самој воћци, она је болесна. Овом ћу вам приликом само у кратку навести да шта ћете да чините с њоме. Узмите обичан нож и сукнеу крпу, сва места где тече ова смола, која

је управо сгуснут сок из воћке, ножем прво очистите можете мало и дубље за цукотином поћи и потом сукненом крпом добро избришите, за тим замажите таково место са воћарским воском кога ћете направити од жута лецидерска воска и толико исто црне или беле смоле на ово додајте за полу прве смесе лоја и опет за толико калафоније, све ово растоците у једном суду на огњишту и кад суд скинете с ватре, лините у ову смесу нешто шпирита, од прилике толико тежине колико је лоја било и све то добро измешајте. Овом смесом, управо воћарским воском, са кичицом замажите све делове које сте ножем и сукненом крпом прочистили. Сви ће вам места на кајсији зарастити и туда неће смола тећи. Овако морате целе године радити на свима местима где год се кора распукне и смола потече, па и идуће године, до год воћку не излечите. — Овај се воћарски восак, као хладан, може употребити и при каламљењу сад у пролеће. Кад се у суду згусне, додајте му нешто шпиритуса и брзо ће постати житкији.

## Белешка.

5 Да имамо чисто беле зубе и да би уста ослободили од немилог задаха. Узми дрвена угљена истуца га фино, сипај га у један гвозден суд, па га на ватри тако угреј, да к не буде сав поцрвенио, и тако угрејан угљен сипај у једну чинију, у којој се налази чиста вода, затим кад си га измешао с водом, узми га и сипај у флашу, а исту добро запуши. Кад хоћеш да га употребиш промућкај ту течност, и узми у уста колко хоћеш и трљај зубе, на тај начин ћеш имати лепе беле зубе. а уста ти неће заударати. —

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 — — —	7.20	8 —	8.25	4.95	8.98	9.—
2	Раж — — —	7 —	—	8.25	8.45	8.10	8.40
3	Јечам — — —	6 —	6.10	6.65	7 —	8.20	10.58
4	Зоб — — —	7 —	7.30	8 —	8.40	8.05	8.57
5	Кукуруз — — —	4.10	5.20	9 —	5 —	5.28	5.30.
6	Пасуљ — — —	5.50	6.10	7 —	7.25	—	—
7	Говеда — — —	—	—	—	—	22	28
8	Свињи — — —	35 —	41 —	45 —	50 —	—	—
9	Маст — — —	—	52 —	55 —	55.50	—	—
10	Славина — — —	50 —	—	51 —	52 —	—	—
11	Бесар. дукат по комаду	—	—	5.50	5.65	—	—
12	Франак(динар) „ „	—	—	—	0.47	—	—



Учинском тугом и ојађеним срцем јављамо свима сродницима пријатељима и познаницима да ми је мој добри и вредни син.

## МИЛОШ ПЕТРОВИЋ

трговац

дана 1.13 Марта ове године после дугог боловања поновљеним ударом каплје овај земни живот са вечним заменуо

Тело покојниково онојано је 1.14. Марта после подне у местном храму Божијем по обреду св. православне вере а за тим уз матер Сару и Брата му Павла у земљу сахрањено.

ДАЖА МУ ЦРНА ЗЕМЉИЦА БИЛА!

У Мартоношу 3.15. Марта 1890

Покојника облакујем као Ожалошћени отац

**Петар Петровић** парох, са покојниковом супругом а мојом снајом **Екатарином**, рођ. Јанковић са мојим синовима, кћерима, снајама, унучадима, снајама унучадима, унуком зетом и праунучадима.



## 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 трговина

**ВИЛХЕЛМА МИЛЕ-А** у Темнишвару.

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

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 особито за краљицу Наталију и Њег. вел. кр. Александра пукета, биљака, цвећа и семења на Њихово потпуно задовољство лиферовати — чини поштовану публику најљивом

Gartenbau Etablissement

von **WILHELM MÜLLE** Temesvár.

**J. C. SCHMIDT**  
ЕРФУРТ.

Препоручује свој велики избор

## СЕМЕНА

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

### ПРОИЗВЕДЕНИ БИЉАКА

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

Специјалне богато илустроване каталоге шаље сваком на захтевање бесплатно и франкирано.

**J. C. SCHMIDT**  
Erfurt.

Штампано код Антона Мужика у Сомбору.