

# 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.

## ДРВА И ЧОВЕК.

Када је један енглески писац рекао: да „човек воли дрва, а може бити да и дрва вољу човека“ врло је добро карактерисао одношај, који између дрва и човека постоји. Па о томе се и ми сами уверити можемо, кад помислимо, колики утицај имају лисната дрва на нас; осећаш како нас чисто нешто вуче да међу њима ходимо, њиховом се зеленилу дивимо и тежимо, да се под њиховим хладом одмарамо.

Па од куда дрвету та снага којом нас себи привлачи? Можда за то, што на дрвима пева хор умилних птица; или можда за то, што своју ваздушну околину бајним мирисом испуњава?

Не! Та ти и у твојој соби можеш начинити хлада, и нанунити је свакојаким мирисом: можеш имати пуну собу најбољих птица невачица, на поред свега тога, нећеш се осећати у тој својој соби онако задовољним, као што ће то бити под сеновитим дрвећем. Јонсон, председник сједињених американских држава, одранио је сам својом руком мношину најдивнијих канарица, које су га по неколико часова, својим умилним

певањем веселиле, па ипак је много пута рекао, да се најбоље осећао онда, кад је у хладу дрвећа слушао птичије певање.

По томе дакле мора бити, да у нама има неки нагон, који нас међу дрвећа вуче, где је човек мирнији и задовољнији. Човек с болним срцем, налази међу њима себи олакшице.

Душа се човечија нигде не може тако узвисити; нигде се не може одрећи земаљске пожуде; нигде се тако живо не сећамо Бога; нигде му се тако не приближимо, као онда, кад се налазимо у природи међу лиснатим дрвећем. Тада се тек дивимо неизмерној величини божјој, и из душе нам се подиже захвалност створитељу, који је све то тако дивно, тако величанствено створио и уредио.

Дрво на човека утиче морално и материјално; оно је човеку како посредно, тако и непосредно од врло велике користи. Не само да на нас утиче својом красотом, да нас увесељава, да буди у нашој души осећај побожности и естетичности, него нам на много начина даје и видљиве користи!

Дрва пре свега утичу на наше

здравље. Својом присутношћу чисте и освежавају ваздух, кога ми удишемо, а зна се каква је потреба по наше здравље чист ваздух.

Дрва припомажу да имамо више и чешће кише, пошто дрва испаравањем испуштају из себе воду, а доприносе, да у оним крајевима где их има, чешће пада. Тако се зна, да у пределима око ушћа реке Нила, пре није било у целој години више од 5-6 кишовитих дана. Но одкада је тамошњи подкраљ дао посадити до 20 милијона дрва порастао је број кишовитих дана до 40.

Зар треба да набрајамо и докажујемо, колико занатлија обрађујући дрво и израђујући од њега различите предмете, заслужују тиме себи хлеба. Куд год се окренемо видићемо дрво где чини човеку неоцењене услуге.

Дрва су знамења благе успомене и веселости код куће. Зар се један од нас налазећи се у туђини сетио оних дрва, што се на дому очинском налазе, и помисао на њих освежавала је успомену на родитељски дом.

Међу дрвима видећемо здравог и болесног, старог и младог. Онај први тражи веселости, а други утехе и наде.

Па кад у природи налази накнаде преживели човек, дубока старост, а ублажења највећи болник зар ту онда да нема места и за васпитаче и за децу.

Камо среће да сви родитељи и васпитачи, разбуде у дечијим срцама љубав према природи и дрвима. Та би деца одрасла без страсти, а душом и телом били би јаки. У њима би се разбудила жеља за све оно што је лепо, племенито и истинито, а угушиле би се склоности страстима.

Омилите највећем зликовцу природу, нека сади и подиже дрва и воћке, пак ће те видети да ће тај окорели грешник, за кратко време постати поштена и ваљана душа, која ће се с грозом сећати оних својих неваљалих дела.

Зна се из историје да су по неки народи јако волели дрва, и њима украшавали гробове својих умрлих. Па кад знамо да је дрво од неизмерне вредности по човека, настојмо свом снагом затим, да обљубимо и омилимо нашем народу дрво. Садимо по баштама и двориштима, по пољанама и свуда где год се може; поучавајмо и нукајмо наш народ, да и он сади и подиже дрва и воће, те живе сведоке наше душевне благодети и питоности. За све то, док смо живи биће нам захвалне наше баште, дворишта и поља; а и онда ће бдити као живи сведоци над костима нашим, кад нас људи давно заборавили буду.

У Ст. Керу 1890 4|IV.

А. Р. П

учитељ.

## ВОЂАРСТВО.

**Нега каламака прве године у  
расаднику.**

Кад једну, или више дивјака накаламимо, немамо за ову прву го-

дину око њих никакве особите бриге ни неге, осим да поред сваког каламка, забодемо подужу прутућ, који би обележио место, где се каламак налази, да не би ко на њега наишао и

скрхао га, пошто је још врло мали, а и при земљи се налази; друго, око каламака морамо чешће иза кише израсту траву оплевити, и више пута земљу ускопати, да је она трошнија, пропустнија, и да тако влага и топлота може брже и боље на жиле утицати, и растење у опште подпомагати.

Оне каламке, који бујније расту, ваља чешће прегледати, па ако је над каламљеним местом калемгранчица више одебљала него што је подлога, и ако се она веза, на каламљеном месту чисто упила у подлогу и калемгранчицу, онда ваља прво онај воћарски восак отљуснути од каламљеног места, везу мало попустити, и опет воском опточити.

Каламци који крену раније, обично бујно расту, њихове леторасте и најмањи додир може да одвали, од уметнуте калемгранчице. Овако одваљивање, обично се и то често догађа, кад врапци слећу на истеране леторасте, да на њима гу-

сенице и други гад траже. Врапци кад слећу на каламке, не само да леторасте поодваљивају, него и саме



Сл. 39.

калемгранчице одвале од подлоге, особито оне, које су седлом под кору накаламљени, јер они најслабије под кором леже. И за тај случај су се постарали воћари, па да слетање врабаца не шкоди, ни леторастима, ни самој укаламљеној калемгранчици. То пак бива на овај начин. Кад се у подлогу укаламе и учврсте једна или две, калемгранчице онда се нађе један витак прут, који се у облику обруча са своја два краја учврсте на подлогу, а обли деоваља да премаша врхове калемгранчица (сл. 39.) На који ће део моћи птице слободно слетати, а да не по-

## ПОДЛИСТАК.

### П и в о.

**С**а питање: шта су људи раније почели да пију, да ли вино, или пиво? не да се одједном одговорити. Опште је мишљење, да је вино не само најплеменитије, него уједно и најстарије пиће. О њему је спомена већ и у светом писму. Али научењаци, који свашта знају, пронашли су, да су у оним државама, где се ни сад винова лоза не гаји, од вајкада правили јако пиће од северних плодова, а нарочито од жита (хране) и оно се брзо на све стране распрострло. Стављено питање тешко ће се решити.

Но толико је истина, веле нам опет научењаци, да су још пре Ноја пекли и пили пиво. Најстарији извори повеснице побуђују нам ту мисао, да су људи и у пра-старо доба и вина и пива пили, свако по својој укусу и наклоности. Шта више: полако нам се ваља и с тим — заиста чудноватим назором опријатељити, да прве трагове пића пива, у будућности у топлим јужним крајевима, у празавичају вина, треба да потражимо, јер је врло тешко показати прве знаке почетне просвете и настањавања горе на северу.

Где год се усебно семење гајило, ту свугде наилазимо на трагове, да су од њега и тако звано пиво правили. Овде сам

вреде каламак. Ова обруч служиће нам врло добро и на то, да кад одрасту летораста, који су потерали из калемгранчица, да их уз њега привежемо, и тако причвретимо, да им никаква обична непогода не може квара нанети.

Привезивање овог обруча, особито препоручујемо, да се стављају на оне каламке, који су на високој подлози каламљени, и који сувише изложени чешћем слетању врабаца и других птица. Уз

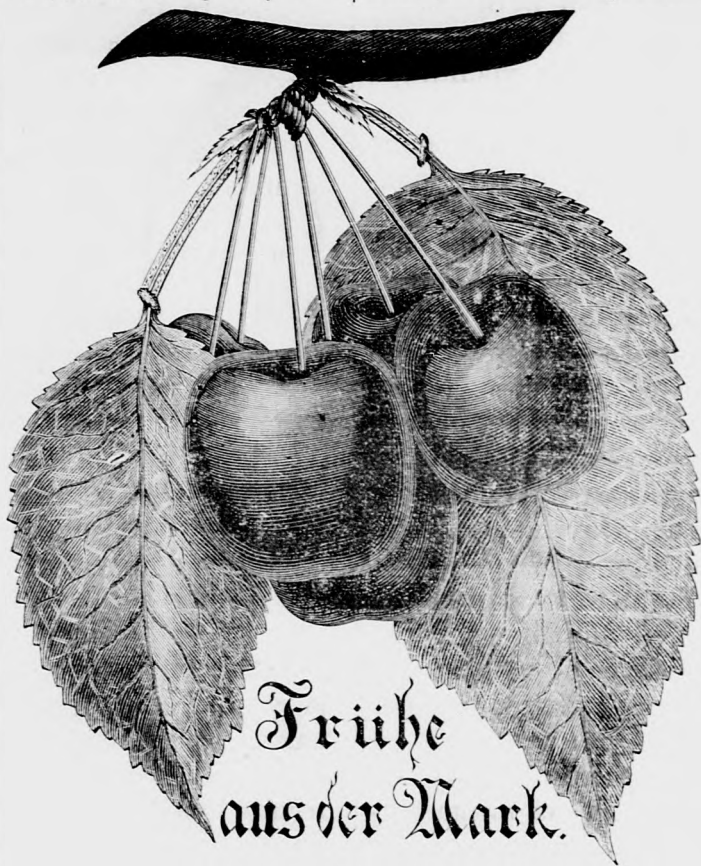
ову негу, напомињемо, да воћар мора

често своје каламке похађати и прегледати, и леторасте који се на див-

јаци појавили буду, одмах у почетку закидати; напротив леторасте на калемгранчици мора све оставити, да слободно расту, и текидуће јесени или пролећа као што треба орезати. При прегледању каламака, мора воћар јако мотрити на све затираче, који се буду на каламцима појављивали, и ове брижљиво с њих уклањати.

#### Трешња.

Трешња је једно наше врло о-



Слика 40.

се с тога означеним изразом послужило, јер се оно са нашим данашњим пивом, што се тако красно пенуши и што је тако вкусно ни сравнити не да; оно од овога тако далеко одетоји, као што је од њега далеко и пиво од каше, што се данас у већем делу Африке производи. Употреба хмеља при варењу пива није из врло давнашњег времена, тек ако је свега 1000 година. Оне многе процесе, кроз које пиво пролази, док не дође у трговину, у оно доба нису скоро ни мало познавали.

Види се из хинеских записа, што се на тисуће година односе, да су тамо још у прастара времена, искићена разним бајкама и приповеткама, од јечма правили

пиво слично пиће, што су онда „тарузум“ — ом звали. Код Јапанаца је тако давно, да се готово и не памти, омиљено народно пиће: „шаки“ т. ј. пиво од пиринча. Египћани су од неколико хиљада година имали красну производњу пива, о којој и сада налазимо по гдекоје податке у списима грчких и римских писаца и у египатским записима. Што је Баварека за љубиоце пива цивилизованог света, то је био Египат у старом веку за све оне, који су пиво пили. За то се и рекло често за Египћане, да нема од њих већих пијаница на свету. Али погледајмо оне пирамиде и остале творине, што и сад стоје, па ћемо се одмах уверити, да је то само клевета.

миљено воће, а то с тога, што је први плод у години; а друго, што је по спољашњости лепо воће, а по доброту врло пријатан закусак.

Ми имамо много наших провинционалних варијетета. (пределних врста) које се топло могу препоручити, да их наши воћари негују и распростиру. Мало коме нису познате ранице, руштеви, закићевке па и ситне црнице које се особито својом слашћу одликују.

Трешња код нас успева само на висовима, где неће својим главним кореном срчаником, кога усправно пушта у земљу, брзо доћи до воде, услед чега на брзо мора да пропадне.

Она може да се однегује као велико дрво, и као патуц воћка. Велики се дрво изводи тако, кад се какав леп и изврстан варијетет, калами на трешњу дивјаку, коју смо семеном произвели. А патуц добијамо кад омет какву изабрану врсту каламима на вићуру (магрива, премжа, ршви- ш: haleb). Од овакове воћнице можемо разне, и то врло лепе облике да изведемо.

Осим ових наших врста трешња, има још врло много, и то много лепших и бољих, у помолошком свету. Неговањем трешња, произвели су помолози толико много врста, па и таквих, за које се не може тачно казати, да ли је трешња или вишња? Па нису се само с тим задовољили, него су и по добу припевања произвели много врста тако, да се једна врста за другом протеже, од маја месеца, па све до августа, наравно наизменце са врло финим врстама вишања.

Ми ћемо се овом приликом ограничити, само на једну нову врсту, која је скоро произведена, и за коју веле да је једна од првих раница, за које се до сад знало. Овај новитет (новост) показује нам сл. 40. која се у немачком свету назива „Frühe aus der Mark“ а српски би је тек привремено могли назвати прва раница.

Ова прва раница произведена је у Губену (у Прусској) и тек је прошле године у трговину унешена. До сад од свију познатих она је најранија, с тога и заслужује да се што више распростре. Плод је

Стари век је сваки знатнији производ с каквим измишљеним божанством у свезу доводио. Није дакле, чудо, што су Египћани Озирису приписивали проналазак пива.

Пелузијум је био елдорадо за оне Мисирце, који су пиво пили. Ту се варило најбоље пиво, што је и ван државних граница чувено било. Грци су „зитос“—ом звали то пиће, што су они од ускислог јечменог сока правили. Али они сами остали су поред вина и с неким презирањем гледали су на оне народе, који су „јечмено вино“ пили.

Јелини (Грци) су знали и то, да су људи у Тесалији од јечма кухали неко-

пиће по имену: „брибон“ и да је оно имало и неку особену врсту: „пинос“; али њима ни једно није требало. Њихови суседи, Илирци и Панонци, правили су пиће: „сабајију“ и тадашњи писци спомињу и нама непознату биљку: „Конизе“ као зачин. Грци су пак увек презирали та варварска пића, и остали су поред својих добрих вина.

Кеенофон пише у „Анабазис“—у, да су и Јермени фабрицирали неко пивско пиће. Кад су се грчке чете по јерменским селима одмарале, урођеници су им у великим ведрима „јечмена вина“ доносили, и то тако пуно јечма, да се оно тек на треку могло пити. То је пиће опијало.

средње величине, дугуљасто срцаста облика; горња и доња је страна мало угнута. Има кожу чврсту, и за шиљање је врло zgodна. Месо јој је црвенкасто и врло сочно, кад под-

пуно сазре, онда је угаситија. Укус је слadak, и врло пријатан, са нешто пикантне киселине. Врло добро рађа, и сматра се као једно деликатно настолско воће.

## ПЧЕЛАРСТВО.

### Живот пчелин.

#### § 12. Храна пчелија, матичина, и трутовска.

**П**челе живе од рђе и меда. Од самог меда пчеле не могу живети, нити своје тело одржати у снази за рад, јер у меду нема толико азотастих материја, а свакој животињи за одржање свога тела у снази нуждан је азот (Н.) У рђи (цветном прашку) налази се довољна количина азота. Пчелари старе школе, који ништа не знађаху о азоту, држаху рђу за неопходну пчелију храну. Па и наш први писац пчеларски Авр. Максимовић у

свом старом, али уједно и знаменитом делу, то исто на стр. 25. §. 13. спомиње.

За храну пчела, и легла, употребљује се доста рђе. Та се права пчелија храна зготовљава, од цветног прашка, меда и воде коју из бара црпе, јер се у овој налази доста амониака, а овај им је врло нуждан. Свега тога узму задоста у свој стомак, и ту га добро проваре; овако добро проварена храна, од које се и она сама издржава, и од које може да употреби и на прављење воска, назива се **х м л у с**. Кад је ова храна у стражњем стомаку проварена, онда је пчела као **м л е ч** избљује папоље, и храни њиме младе црвиће у ћелијама. Онај црвић, што је у ћелији

Штета је, што му Ксенофон и име не спомиње, а и он га је сам више пута сисао и вели, да човек, ако се навикао на њ, јако га жели.

Римљани су под своје иго притиснули онда познате народе. Тад је Шпанија била домовина пива, као што је сад северни део Европе — и пиво је моћније било, него сваки покушај тиранизма, да се винова лоза негује У старој Иберији становали су „прави мајстори“ производње пива. Они су то пиће не само постојанијим, него и бољим учинили Плиније (Plinius) спомиње ово иберско народно пиће под именом: „целеја“, или „цереја“. Јуначки браниоци Нуманције пива су пили онажења ради пред одсудну битку.

Остало је много података и из времена сеобе народа, што сведоче, да су равни

народи пили пива, прављено од усевног семења. Прискус, који је 448. год. после рођења Христова са грчким посланством преко Паноније у Атилини око (логор, табор) ишао, спомиње, да урођеници пију неко пиће од јечма, што они „камон“ — он зову. Ово име подсећа нас на келтско порекло, по чему се судити може, да је то пиће и пре Хуна распрострањено било међу оним племенима.

Пиво је и код Германаца тек онда у моду ушло, кад су се они са Келтима упознали, а пре тога су као пастири тек пчелино пиво и ускисло млеко пили. На напоследку не само да су од јечма, него и од жита пекли пиво и то пиће, што је и народним постало, нису га само они трошили, већ су га и за жртве употребљавали. Пиће пива брзо се распро-

не лежи мирно у дну свога стана, него се унаоколо окреће и то наравно ради хране. Кад се црвић већ почне издизати, и то црвићи пчела раделица и трутова, тада их пчеле одпочну хранити слабијом храном, која се опет састоји од иста споменута три састојка, али много слабије сварену.

Матицу пчеле непрестано са млечем хране. У нередовним приликама матица ће се пригнути над медом у ћелијци и од овога јести. Матица кад је у свом највећем послу, а то је у добу највеће паше, кад непрестано јаја носи, нема каде ни да једе, јер се она тада већином налази у плодшту, где је врло мало или управо ни мало меда, а у медишту опет тада она посла нема. Њу хране младе пчеле, које у свом стомаку припремају млеч, и кроз уста преко жлезда, које још боље утичу на млеч, матици дају. Од тако племените хране и измет (екскременат) кој је беличаста водена капљица. Једино матица испушта своје екскременте у кошници, иначе пчеле извршују ради чистоће и свога здравља, овај природни нагон ван кошнице; само

у случају ердобоље, кад их ова напаст обузме, морају у самој кошници.

И трутове пчеле хране са медом и рђом, но они се не задовољавају само том, и са толико хране, него се и сами завлаче у медне ћелијце, и оданде мед сисају, и тиме се хране све донде, док их пчеле не потуку.

### § 13. Трутовача.

(Назови матица.)

Има кошница безматака таквих, у којима наравно нема матице, али нема ни залежени а оплођени јаја, ни у матичњацима ни у ћелијама раделичким, у којима би пчеле могле саме себи нову матицу произвести, па нема ни црвића таквих, који би се са изхрањивањем боље хране, и раширењем њихових ћелија у матице произвести могле па ипак налази се у неким ћелијама снесена јаја, која покрај све неге и напрезања раделичких, произвађају саме трутове. Такова јаја није снела матица, јер је нема у кошници, него се у недостатку ове појавила нека пчела, која се као матица држи у кошници, и леже јаја трутовска. Пчеле које су у близини матичњака

странило по целој Германији и далеко на север, па и међу суседним Литванцима и Финима.

Колевка модерне производње пива јесте Немачка, то се не да порећи. У северном делу ове државе, где се није могла винова лоза неговати, нарочито се имало за ту грану индустрије манастирима и градовима, што су онда цветали, захвалити. За тим је дошао у употребу хмељ, учинивши ново доба у повесници пива. Пре тога је могла свака кућа за себе производити пиво, а онда су то право на више места међу извесне границе стисли. Мало је њих добило право, да могу то пиће правити, а од ових већином градови, манастири и господари. А још доцније тек у неколико крајева остао је био стари обичај.

Лако је схватљиво, да је ово сузбијено право производње пива врло много допринело, да су онда они привилегисани пивари све боље пиво правили. Прво су манастири добар пример дали, а грађани и градови су им следовали и утакмица је имала и ту добру страну, да су све боље пиво добијали они који су га тражили. Али неке веће покрајине, као што је Баварска и Виртенберг, где данас највише пива троше, у средњем веку баш због тог ускраћеног права пиву осталоше. А и по градовима се више вина, него пива тражило. Али — кад је моћни савез ханса — градова, цветати почео, међу најзнатније извозне робе спадало му је пиво, у чијој су производњи неки градови особити степен савршенства постигли.

У 14. столењу најлакше је на јак

однеговане, и које су мало више млека добијале за храну, боље су развијене, а тиме им је већма и јајњача развијенија, него што је то случај код обичних пчела раделица, те зашто и могу да носе јаја. Та су јаја пак сва неоплођена т. ј. трутовска, с тога се и та пчела назива трутовача или назови матица. Кошница дакле која је безматка, и у којој се налази трутовача, која леже трутовска јаја, мора пропасти, ако јој пчелар не притекне у помоћ. Овакој кошници додати матицу, јесте врло тежак посао, јер су пчеле већ навикле на трутовачу, која је међу њима тогорсе матица. Кад се таковој кошници дода матица, пчеле ће је одмах убити, јер имају у кошници своју (назови) матицу. Правило је пчеларско, да кад се додаје каквој кошници нова матица, онда се пре свега мора ухватити стара матица и убити је, ако је има, па тек онда додати нову матицу у кавешчићу. У оној кошници у којој се налази трутовача, и која је тобоже матица у кошници, тешко је ову разликовати од других пчела, с тога ју је

и тешко и управо немогуће наћи и познати, јер су све пчеле једнаке, за то је такој кошници тешко и помоћи, и додати јој другу матицу, јер је пчеле неће да приме, пошто имају једну (назови матицу) међу собом. Докле се год таква трутовача не ухвати, и не одстрани, не може јој се права матица додати. Овакој кошници је најбољи лек, кад се пчеле из те кошнице истресу на земљу, те се све распу по кованлуку и разиђу по другим кошницама. Уз то може се и овако покушати, могу се све пчеле стрести у другу кошницу и однети ову мало даље од пчелињака. Стару празницу, у којој не сме заостати ни једна, ваља ставити на своје старо место: пчеле из ново добивене кошнице излећући, враћаће се у своју стару кошницу, јер је на старом месту: у новој кошници остаће само неколико пчела, међу којима ће бити и она трутовача, која одавна не излеће из кошнице, те кад би и излетела, не би могла ни погодити на своје старо место. Кад се ово уради онда се овој старој кошници дода нова матица.

и уважене задруге за варење пива и оно је у трговини у веома знатну робу спадало, започевши и опет напитање са вином, и врло многе крајеве је — између осталих и јужну Немачку — по ново освојило.

На почетку средњег века најбоље пиво пекло се у северној Немачкој! У то време у Цитау — у била је највећа творница за пециво пива, и становници ове вароши с неким поносом су спомињали, да у њиховом граду има казан, у ком се у један пут 10 акова пива куха! Данас би за цело саучесним осмехом слушали такову хвалу! У средњем веку већ су и лакше и јаче пиво варили. И по манастирима било га је двојаког: „patres“ и „convent“ — пиво. Чувено беше брауншвајнско „M. l. m. s.“ — пиво, добивши име од

свога изумевача Муме — а, за тим и „Brotban“ што носи име по оном пивару, који га је 1526. изумео. Познавали су и „geslar“ — а и „simbecker“ — а. Лутерово омиљено пиће, од кога је брауншвајшки херцег Ерих неколико буради послао за реформатором у Ворме на државни сабор. Чини се, да је и монаховско (минхенско) „bock“ — пиво од „simbecker“ добило име. Двогубо је, дакле, погрешно, кад пивничари (келнери) по нашим гостионицама ово красно пиво у преводу под називом: „back“ — пивом називају.

Европа, а и неки делови Азије и Африке у средњем веку такође су из Немачке набављали пиво. У 16. столећу Ропток и Либек скоро је 800.000 акова пива изволио — највише у Инглеску, где су онда још врло рђаво пиво правили. Про-

# РАТАРСТВО.

## С е н о.

Главна храна за нашу домаћу стоку јесте сено. Сено добијамо са наших ливада. Сваки пољопривредник један део своје земље оставља за сенокос, а по том за пашу марви, коњма и овцама. За ливаде се обично оставља земља, која је у доли, и на коју се у пролеће вода са снежаника слива, да се ова добро наводни, да касније кад ова усане, лепа бујна трава потера, коју ће кад одрасте и прецвета да покоси, покосену траву просуши, скуши, увезе, и у пластове садене, те је тако за зиму једну од највећих брига скинуо с врата.

У последње доба, од кад су нам порани повећи пашњаци, сену је одскочила његова вредност, јер њиме се не рани само зими стока наша, него је оно и лети једна од главнијих храна.

Некада су наши пољопривредници остављали такову земљу, која није баш најбоља била за орање — слатину — да се сама уливади. Нијеу је орали, него у најбољем случају браном повлачили и оставили је, да на њој никне трава, какову је обично ветар собом донашао, и тако кроз више година дошли би до добре траве, коју су за сено и за пашу употребљавали. Али сада, када је сену тако јако вредност одскочила, почињу и њега са свим друго-

јачије, и боље, да обделавају. Те земље које су чешће изложене подводњавању, кад се може, а то је већином у јесен, узору се, добро продрљају и засеју се правим семеном од сена-тринама; многи употребљују обично семе испод пласта, и тиме нови сенокос засеју, али ко хоће да има лепо, добро и снажно сено, обично за семе узима траву тако звану пиревину. Кад је посеје, добро земљу браном изповлачи, и ваљком пређе преко ње. Ако је семе добро, оно никне густо као четка, и за годину две дана, тако се разбокори, да је милина видети како се у време кошења, таласајући цвет и првени и модри. Овако је сено врло добро за сву стоку, па и оно што се по други пут покоси — отава —; па тек после овог још ако је лепа јесен, служи нам ливада за врло добру и снажну пашу. Тако урађен сенокос, може да нам служи по врло много година, и тек овде-онде може да се појави местимице, да се изметне у другу рђавију врсту траве, које место на сваки начин одма треба ускопати и пиревином засејати. Ливаде ваља и иначе чисто држати, сваког пролећа је врло добро, кад пољопривредник рано у пролеће, како се снег отопи, прво браном пређе преко ње, а за тим и ваљком, тиме ће сено бити чистије, лепше и једначије.

Рекосмо већ једном да је сено врло добра храна за стоку, и то наравно оно-

изводња пива у Инглеској тек се у прошлом столећу по проналаску „ale“ и „porter“-а дигла на онај особити степен савршенства, на коме се данас налази. У средњем веку пили су немачко пиво у Италији, Египту, па и у Калкути, а на север чак до унутрашњости Русије распростра се био обрт пива ханзиградова.

Наравно, да се по где-где јака борба развила између култуса вина и пива и та борба више пута је и смешна била. Град Рајтлинген, где се вино пило, са свим је забранио 1697. год. „мућкање“ (варење) пива.

И савет града Беча непријатељски је гледао на постепено ширење варења пива у средњем веку.

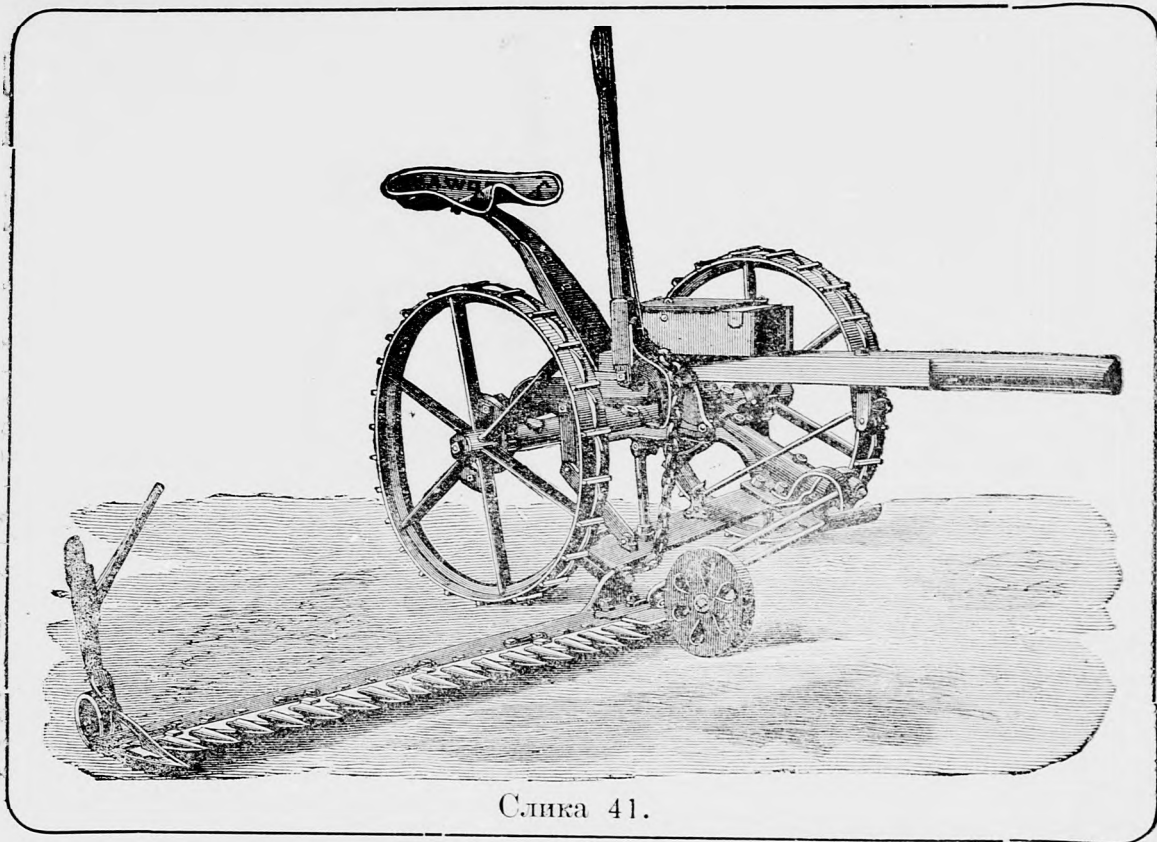
Техничка нецтва пива у неким градовима постигла је необично савршенство, а ова усавршавајући се годинама, служила

је за пример свима тадањим пиварама. Минхен је од почетка у томе главну улогу играо. Год. 1370. имала је ова варош свега 3 малене пиваре, на почетку 16. столећа већ 36. 1533. изашла је прва законска наредба, по којој се пиво само од јечма, меља и воде правити могло. 1619. већ је 69 пивара радило у Минхену и његово „bock“ пиво на све стране се распростирало. Поред свега тога и много се странопиво у возило и у саму ову варош, пошто она није могла из својих пивара да подмири сопствену потребу. Поједини извршни пивари учинили су Минхен на почетку овог столећа првим пиварским градом, а његово пиво као робу светске трговине.

1619 дошло је 68 литара пива на сваког минхеншког становника, а у последњим годинама око 440 литара. Бавар-

сено, које је урађено и уређено као што треба, а не које је ма како урађено и са-

го је још и уназад, оно јој и здрављу и снази врло нашкоди.



Слика 41.

девано да поплесиви и протруне, јер таково, не само да стоку не подпомаже, не-

Осим осталих радова око сена, најглавнији је, сено у време покосити. Пољо-

ска је постала правом земљом пива, које сад неизмерно разносе оданде по свој Европи. У чешкој подигли су на особито савршенство са свим другу врсту варења пива. Отворене боје и пуно је хмеља њихово пиво, нарочито нар пилзанско: оно је нашло себи у целом свету присталица и подражавача.

На послетку и око Беча одомаћила се нова врста прављења пива и бечко пиво постало је такође потребна роба светског промета. Нарочита је заслуга шведског Дреера, што је обрт бечког пива тако процветао. Његовом заузимању испочетка може се преписати, што сад бечки трг више милијуна хектолитара пива шаље у светски промет.

Али варење пива никад се ваљда неби тако огромно подигло да не прона-

ђоше пива доњега врења, противна пиву горњег врења, што су дотле познавали. Из тога доба су и она подузетна друштва, која су с великом главницом радиле у великој мери производили ово постајаније и боље пиће, као што је и данас. Број мањих пивара нагло је опадао, а производња пива код куће скоро је сасвим престала; невешти емпирици нису се више могли мерити са мудро-вођеним и богатим творницама. Услед повољних околности дизале су се горостасне фабрике. Класишведски Дреер и минхенски Седелмајер у својим творницама сваки је годишње више од 400,000 хектолитара пива продуковао.

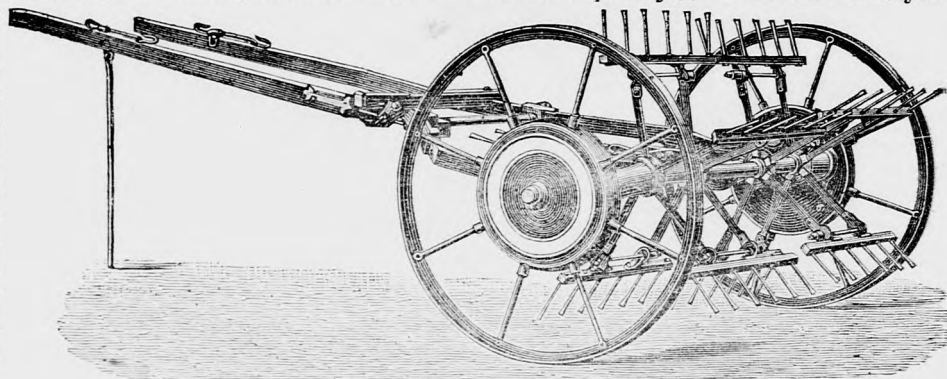
Још се величанственије развио модерни промет пива — у Инглеској. Тако грдне творнице раде, тамо, којима сличних

привредник као што мора да пази на другу храну и на доба кад ће да је коси, тако исто мора да пази и на време, када ће на своје сенокосу траву да сваљује. Не сме га пре времена покосити, јер неће бити сважна пића од њега, а не сме с њиме ни заостати да презре, јер и тада је много изгубило од своје ваљаности. Најбоље је доба да се коси одма како је у цвету — кад цвати, јер је тада најснажније и најхрањивљивије. Покошено обично остаје на одкосима по неколико дана, да се просуши и дозре; за тим се преврне, да и доњу страну одкоса изложимо сунчаној светлости и топлоти, да и ову просуши и дозре, те се сад куни

у навилеке, а ови у багље, где онет може да стоји по неко време. И кад је тим начином тако добро урађено, у снази и доброти одржано, увози се и садева у пластовете.

У нашим крајевима мали су пољопривредници, те су им по том и сенокоси мали, али има пољопривредника са

већим сенокосима, а сви треба да су у једно време урађени. Мали се сенокоси сваљују обичном косом, према величини сенокоса, мора се пољопривредник постарати и за број косача. Већи сенокоси сваљују се са машинама — косачицама — које су за тај посао удешене, и коју нам такову једну машину и ова наша сл. 41. показује. Ову машину коњи повлаче помоћу два точка са стране једног одкоса. Подужа



Слика 42.

гредица лежи попреко, скоро при земљи пред травом и ослања се о два точкаца. На гредици су удешене као неке оштре маказе, које кад улазе у траву, улазе као неки зупчићи, за тим се покретом испод зупчића покрену на страну оштри ножићи, који сашишају онај прамен траве који је

нема на континенту. Од прилике пре три године у велику узбуђеност довео је Инглеску новчану пијацу тај глас, да је највећа творница пива у Инглеској на продају. Шест милијуна фуната штерлинга (око 74 милиона форинти.) била је куповина творнице и на одређен дан било је хиљаду двеста мил. фор. обележено. Људи су као полудели гледали, да би јој добили ма и једну акцију. Год 1857. ова творница је сама 24 мил. х. пива произвела. И Инглеска има још многе такве фабрике. Дублинска творница 1881 пустила је у светски промет 17 мил. hl. пива, а друга творница онет око 1.5 мил. hl. трећа пак 960 хиљада. У две највеће Америчке творнице пива прави се годишње у свакој више од 800,000 hl пива.

У угарској, на жалост, опада и онако скромна производња пива. 1882-3 прометне године имала је она 124 пивске творнице, које су 547 хиљада hl. пива произвеле. Год 1887-8 спао је број творница на 107,

а количина пива на 521.000 hl. Другачије је то у Аустрији, где су 1835 творница 1887-8 год. 12 620 000 hl пива произвели. Наравно, да је таква сарамера и у плаћању потрошарине за пети производ, јер док је у Угарској у реченој години 1,089,033 фор. на тај начин утекло, у Аустрији пак не мање од 23,385.990 фор.

Од мерењем плаћања на пиво, државне благајнице дошле су до знатног прихода, а радници и продавци до великих заслуга, производњом овог красног пића и његовим распрострањем. Снажна грана овога обрта, непрестано се развија, усавршава, и није без славе онај бој, што Гамбрин са Бахом води. Разлика између данашњег пива и пића, што се некад тим називом звало, огромна је. У последњој десетини XIX века зацело би свако са презирањем бацно са стола пелузимско чувено пиво, у коме су тако велику радост налазили некад фини му трошачи у Египту.

Из „Е“.

3.

упао међу зубце. Трава оцечена падне на противну страну — на стрњику — и тако широм се растрпа по целој покошеној површини. За ово веле, да је боље, него да је у дебљи-

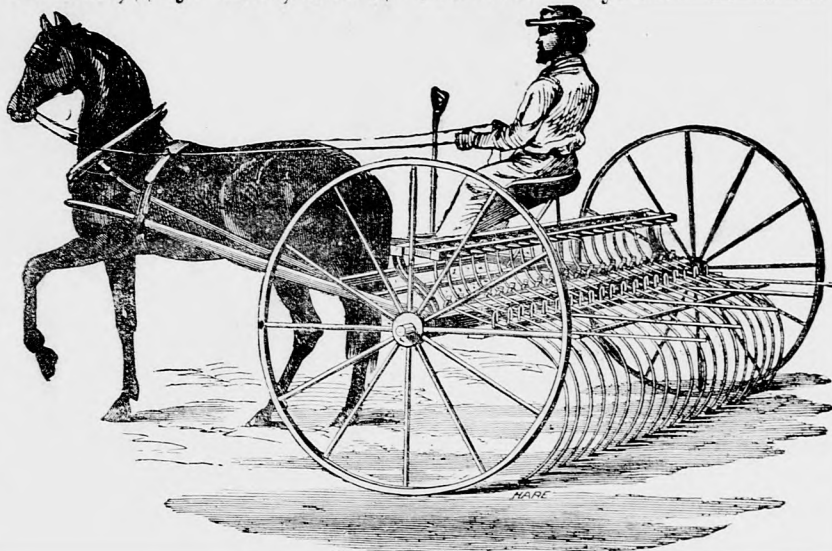
ни нашег обичног одкоса, јер брзо усељд сунчане светлости и топлоте свене, па се и просуши. Овако покошена трава мора се пред вече купити у мале навилјке, да је не би роса или киша јако

овлажила. — При лепим данима се разастре да се добро просуши. — Оваким количинама може се и већа количина детелине па и луцерка косити.

Ако се сено не покупи пред кишу, или ако су подебљи одкоси, те не може брзо и добро да се просуши, једном речи, ако хоћемо сено брзо да просушимо, то га морамо или ми сами вилама превртати, или опет машином за то удешеном, помоћу које то врло лако, тако да је један коњ вуче, и врло брзо иде. Сл. 42. представља нам

такову једну машину, којом се сено преврће да се брже и боље суши.

Кад је сено добро, зрело и суво, она га ваља покупити. И за то су се пољо-



Слика 43.

привредници постарали и згодну машину направиле, коју опет може један или два коња да вуку сл. 43, а сено да се куши под криве грабље, које кад се напуне, могу се лако издићи и сво сено испод њих испустити и даље наставити. Оне за собом остављају као неке мале навилјке, који се после уједно сносе и у багље садевају. Што су грабље веће, у толико и већи навилјак навлаче, а у колико је мањи, у толико је и навилјак мањи, управо није навилјак него повећи руковед. Такве мање грабље се примењују при руковадању наших жита. — Све ове, а и друге разне пољопривредне справе могу се добити у Бечу код Хофхера и Шранца.

Ј. Р.

## ВИНОГРАДАРСТВО.

### Лек против пламењаче.

(пероноспор.)

Наше в. министарство пољопривреде појимајући каква опасност пламењачом прети нашим виноградарима, издало је свој в. одпис у коме препоручује свима виноградарима, да своје винограде очувају против племењаче шкропљењем са бордовском смесом. Ова се смеша састоји из плаве галице

и загашена креча, или у место креча ваља узети кристалисане соде; за шкропљење лозе, од које добијамо настолско грожђе, препоручује се плава галица смешана са а монија ком. Шкропљење се препоручује тако, да у виду слабих млазева, све делове и ластара а особито листа пошкропимо.

Ова се смеша може двојачко зготовити, прво: на 100 литара воде 3 kg. плаве галице и 3 kg. негашена креча; или: на 100 l. воде 2

kg. плаве галице и 2 kg. негашена креча. Прва је смеша много јача, а друга је у нешто слабија. Она лоза, која је у већој мери заражена пламењачом, шкропи се јачом (првом) смесом. Од ове течности ваља употребити на један хектар 400 l. односно на једно катастрално јутро (ланац) 230 l.

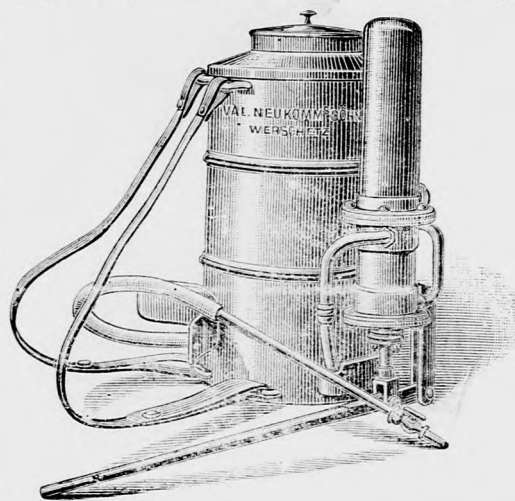
Ако хоћемо смесу да правимо од плаве галице и од соде, то опет на 2 или 3 kg. плаве галице узима се 100 l. воде, и може се у овом односу направити прво: 100 l. воде 2 kg. плаве галице и  $2\frac{1}{2}$  kg. кристализоване соде; или 100 l. воде 3 kg. плаве галице, и  $3\frac{3}{4}$  kg. кристализоване соде. И од ове течности на један хектар земље односно на један катастрални ланац као и од оне прве.

За смесу плаве галице и амонијака, узима се на 100 l. воде  $\frac{1}{2}$  kg. зелене галице  $\frac{1}{2} - \frac{3}{4}$  ( $22^{\circ}$ ) воденог раствора амонијака. На један хектар 400 l. а на једно катастрално јутро 230 l. треба. Може се просто и сама зелена галица расворити и на 100 l. воде  $\frac{1}{2}$  kg. зелене галице. Од овог на један хектар 1000 l. а на једно катастрално јутро 575 l. треба. За лозу од насталеког гроздја, може се ова смеша и смеша са амонијаком употребити, јер иза шкропљења не остају никакви неугодни трагови на гроздовима.

Шкропљење овим смешама бива, а да оно предупреди и појављивању пламењаче, при концу маја, односно у почетку јуна месеца, јер у то доба она се још непојављује; њено је доба јули и август месец, и тада кад се појави, појављује се у највећој мери, с тога јој треба још зараније на пут стати.

За шкропљење заражених као и незаражених винограда, постоје нарочите справе прескалице, које су

тако удешене, да се пуштањем млазева из њих могу пошкропити сви делови лозе, које на себе могу лако пламењачу да приме, и да се она ту лако размножи. — Пре него што би усули у ту прескалицу таку зготовљену течност, мора се у оном суду, где смо је удесили, добро замутити тако, да се не сталоже доле баш они делови смесе, који су баш најнужнији да пламењачу сатиру.



Сл. 44.

Ево шта вели в. учени г. Јерговић у овогодишњем „Тежаку“ о поступку са прескалицом.

Том течности напуни се нарочито за то удешена штрцаљка (прескалица), но нигда се не напуни сасвим, већ се вазда оставља озго најмање четир прста празан простор. Пре него што се течност из чабра извади, промеша се добро дрвеним штапом, а да се опет и у штрцаљки не сталожки, треба је чешће леђима протрести.

При самом штрцању ваља пазити, да се течност из штрцаљке по целој лози распе као ситна роса, дакле и по гроздју и лишћу, а од лишћа опет да се поглавито горња страна добро нашкروпи. Са течности не ваља такође при шкропљењу ни сувише штедити,

јер што је на лишћу више лека, то ће се и дуже од болести одржати.

Лозе се шкропе обично два пут, и то први пут без обзира на то, дали се болест у винограду виђа или не, но прилици у оно време, кад лоза цвати, или који дан пре или после тога,



Сл. 45.

а други пут 4—6 недеља доцније. Ако се болест непрестано шири и после та два шкроплења, шкропићемо и трећи пут. Млади виногради треба бар сваки месец да се једном шкропе.

У дану опет шкропи се кад је

време тихо, без ветра, најбоље рано зором и касно пред вече, или бар кад је облачно, а ни пошто кад сунце јако грије, да не би прогорело лишће. У доба највеће жеге, дакле око пола дана, не треба шкропити. Падне ли истог или сутра дан иза шкроплења киша, тад треба посао поновити.

Да нам штрцаљке вазда добро раде и дуго трају, исплакаћемо их после сваке употребе чистом водом. То исто чинићемо и онда кад посао само за кратко време нпр. преко дана прекидамо. —

Високо наше министарство препоручује за набављање горе споменутих састојака и то за најбољи квалитет (каквоћу), као и врло добрих и по умереним ценама правих француских прскалица, трговину у Будимпешти Szávost Alfons. — V. Arany János utca 11. sz

Ми пак с наше стране можемо препоручити и фирму Val. Neukomm's Söhne. — Werschetz (Südangarn) чији апарат у сл. 44. и 45. видимо. — Прскалица од бакра стаје 30 ф. а од дрвета 25 ф. — Справе ове од lima не можемо препоручити, јер усљед ове смесе, не могу бити дуготрајне.

## П О В Р Т А Р С Т В О.

### Патлиџан.

У главном патлиџана или како га још и парадајзом називају, разликујемо две врсте; црвени патлиџан, и модри патлиџан.

Црвени патлиџан служи данас људима као једна од главнијих летњих и зимњих храна. Лети се бере с леје, кува, цеди и као чорба

служи људима као храна, а зими опет као иста храна, коју смо лети кували и разлили по боцама, ове добро запушили и за зиму оставили. Писац ових редака био је срећан те је видео и други начин како остављају за зиму парадајз. Кад парадајз добро сазре, пристави га са нешто воде у кастролу уз ватру, да добро проври са семеном и кожу-

рицом. Кад се раскувао процеди се кроз густо решето или ретко сито; семе и остало се баца а црвена чорба поново успе у кастролу и дотле се уз ватру пусти да вре, док се вода са свим не испари, те на дну кастроле, остане црвена маса, која кад се просуши претвори се у прах, саспе у чисто за то спремљене кесице и где на промају обеси. У зимње доба у узаврелу воду, према потреби, кашчицу или две се од овог црвеног праха успе, и готови онако иста добра чорба као кад смо га у боце са водом заједно разлили. — Ово сам видео и јео у Суботички салаши, а чуо да тако исто готове и околни буњевци и називају *изед*. У самој ствари није ништа друго него екстракт од парадајза. Не би било с горег покушати, да се тим начином оставља за зиму, — бар би се боце заштедиле и ако би се мало више дрва потрошило, ипак би у не колико у добиту били.

Црвени патлиџан (парадајз) може се на приправљеној леји одма, или као на стално место посејати, или прво у расадницама и тек касније расађивати. И при сејању и расађивању мора се јако пазити, да није у густо посејан, или расађен, јер пушта јако лозу своју, те би тим сам себе угушио. Сејање и расађивање бива у редовима, ред од реда 0.5 м. најмање. Како одрасте 3 4 dm у висину и почне пуштати споредну лозу, ваља поребар и сједне и с друге стране реда причврстити танке мотке или тачке, а ове да се ослањају на тачке усправно набодене у земљу, и лозу тим начином одржати у усправном правцу да не полегне. Том приликом и врх од главне лозе мало заломити и то кад патлиџан прецвета, тим ће плод јачи и већи бити. Кад лоза још већа на расте, опет ваља други ред, над пр-

вим, поребар тачака или ма и неколико трсака заједно и с једне и с друге стране причврстити, да лоза не падне на земљу и плод на земљи да не труне, јер ни сунчала топлота, ни светлост, не може у тој мери да допре и утиче на плод кад лежи на земљи, као што допире и благодетно упливише, кад је лоза са плодом у усправном правцу. Ослонац за лозу патлиџанову може се направити и од обичних летава, које изгледа као право станиво (стање) и може да послужи за вишегодишњу употребу као што видимо на сл. 46. Тада се може и врло лако и травуљина да оплеви и земља да окопа, што ће



Сл. 46.

јако потпомагати напредовању патлиџана. Осим тога патлиџан се мора и подгрнути бар једанпут и с једне и с друге стране реда, да лоза чвршће стоји у земљи. — Патлиџан воли сунчану страну, боље напредује, брже зре и не труне. — И црвеног патлиџана има више врста, који се међу собом и по боји и по каквоћи укуса разликују. Тако га има почев од угасито црвене боје, па све до јасно жуте боје. Препоручују Картеров Green Gage, што је врло

укусан; краљ Хумберт округли; трофеј, рани је, и врло велик са особито пријатним укусом.

Модрипатлици већ се ређе виђа по баштама с тога, што га не остављају за зиму као црвени, но се употребљује одма с леје за

кување. Сеје се кад и црвени и то почетком Априла у расаднице. Не приљубљује се уз тачке јер непушта дугу лозу. Ваља га често плевити и више пута окошавати, да боље успева. — И њега има више врста.

## ЖИВИНАРСТВО.

### Талијанске кокоши.

**Ж**ива је штета, што наше станицарице немају прилике да се изближе упознају са овом врстом кокошију, од које Талијани а особито они, који станују око вароши Ливорно, имају од својих ливорнеских кокошију врло велику корист, како у погледу обилног ношења јаја, тако у добром лежењу и врло леним својим спољним изгледом.

Тело талијанских кокошију је нешто крупније од наших, и изгледа много сабијеније. Нису толико високе, колико су им поједини удови тељењи и крупни. Ноге су им сниске жуте и голе, имају снажан жут кљун; кокоши имају малу црвену кресту, али на једну страну оборену, на против у петла стоји велика креста управо и дуги спуштени подбрадак. Лице им је црвено, а перје је разнобојно, које је врло густо и сабијено — полегнуто — лежи на телу, са усправљеним репом особито у петла. Тежина обичног петла износи 2·5 до 3 kgr.

У главном се по боји деле на тако зване **јаребичије боје, беле боје, црне боје, сивасте или кобчије боје, модре боје и жуте боје.**

Кад нису изложене, или упливу

рђавог времена, или непријатној храни, обично таква једна кокош преко године може да снесе по 120 до 150 јаја; наравно да буде и изнумака те се чешће догоди, да снесе по гдекоја и по 200 годишње, али ово није правило. — Младице слабије носе, него од две или од три године. Младице пронесу у 5. или 6. месецу, а које су се раније излегле већ и у октоберу; па и преко зиме не престају носити, само ако им је и место и храна удобна. Оне које се у лето излегу, обично пронесу фебруара месеца. Јаја су им обичне крупноће, и према добу године и хране и јаја се мењају. Узев у средњу руку тежина једног јајета износи 50 g. (грами); пролетња јаја тешка су по 62½ g. а у добу кад им перје пада, опет су лакша и то 57 g. Јаја старијих кокошака, које су од две па и три године, тешка су по 60 до 70 g. на кадкад достигну и тежину од 75 g.

Једна врло добра страна талијанских кокошију је и та, што се не расквоцавају сваки час, него једанпут, а ретко двапут годишње, и то први пут доста рано у пролеће. Под насађеном квочком јаја се сва излегу, осим само оно, које није оплођено — мућак. — Пилићи су снажни и врло брзо опернате, а тако исто брзо и расту. У погледу прве хране нису велики пробирачи, нек имају само

доста простора по дворишту или окопу, забаве се по цео дан за квочком чепркањем и тражењем зрна, кукаца и других гадова.

### Лангшан кокоши

Ова се врста одликује својом висином и крупноћом. Лангшанске по величини ни мало не уступају кокинкинама. И ове кокоши воде своје порекло из Кине и југо источне Сибирије. Европа ове кокоши не познаје одавно, већ од најновијег времена и то по изказу Диригена, ова је кокош први пут донешена у Европу преко Хамбурга 1879.

Ове кокоши имају, високо, дуго и снажно тело, подужни врат, малу главу, велику и просту кресту, црвено лице, и црвене а средње величине заушњаке, округло подбрадак, умерен реп; покривена је са доста перја, но које није ни мало на кострешено; има ноге, средње висине које су голе или врло слабо пернате. Тежина обичне лангшан кокошке износи 4 до 5 kg. Држање је усправно и охоло, а покрет достојанствен.

По боји већина је ових кокошака црна, но има их и шарених па кад што и чисто белих.

Лангшан кокоши су врло чврсте на зими, а за то нам баш сведочи и домовина њихова, где се највише и негују, као што је у Манџурској, где се често трава већ августа месеца почиње смрзавати, а у септемберу већ снег пада. По томе оне би биле врло прикладне за наше крајеве, шта више, судећи по нашем поднебљу, овде би се још и развезиле а не да би их морали привикавати са тешкоћама, на нашу зиму.

Пилићи се врло лагано пернате тако, да кад изгубе оне прве маље, дуго остану голи, па баш у том добу ако које и пропадне, то је само

тек врло мали број. Из прва расту доста споро, али 4. и 5 месеца, тако рећи, приметно напредују у растењу.

Кокошка кад се расквоца и као квочка кад је на насаду, лежи на њему врло брижно тако, да ће према својој огромности и величини, врло ретко које јаје разлупати. Пошто преко целог лета, јесени и зими непрекидно носе јаја, то се у пролеће рано не расквочу, те по томе не могу се рано ни насађивати, јер још у фебруару и марту носе јаја. Гњезда не воле мењати па ни при насађивању, за то готово се свака крије где ће носити јаја, па тамо да се сама и насади. Но се ипак да научити, да и на згоднијим местима носи, где ће се касније моћи и насадити. — Као што је добра квочка на јаји, тако је исто добра и међу својима пилићима.

Преко године, по тачно вођеном рачуну неких живинара, може највише да снесе 270 јаја, а у средњу руку, односно редовно 140 до 160. Тежина појединог јајета износи од 54 g. до 70 g. Јаја имају врло велика жуманцад и врло су пријатна укуса. Спољашња боја јаја налик је на јаја кокинкина, одворено ружичасте боје па све у разним променама до жуте боје. Младице носе пегава јаја које у току свога носења измену се у јаја чисте љуске.

Месо од ових кокошију је врло кучно и пријатно, а особито што се одликује и разликује од свих других врста, што га је пуно око сваке кошчице, а особито на прсима. Најпријатније је печење од подпуно развијене кокице или петлића од 5 до 6 месеци, чија тежина може да изнесе по 3.5 до 4 kg.

Ова би се врста врло добро могла применити за укрштање са нашом фелом.

? —

## Ц В Е Ћ А Р С Т В О .

### Жалосна ружа.

Жалосна се ружа не може добити изводењем из семена, него каламљењем (очењем) на врло високу ружу дивјаку. Она је врло радо виђена по нашим баштама, а особито се негује поред гробова наших умрлих.

Млади каламак, кад потера једним леторастом, обично се идуће године скрати до полутине своје дужине, да на заосталом делу из очију потерају више подужи летораста, који ће према дужини својој оборено земљи да нагињу; уз то још и из каламљеног места потерају по више летораста, који обично нагињу на једну страну, и то је управо узрок, што ћемо често видети жалосну ружу на једну страну оборену.

Ко хоће да добије на све стране једнако оборене гране, мора одма с почетка да удеша, да среду што више исеца, да на крајње око буде с поља остављено, да се тим правилни облик подпуно може развити. Оне гранчице које смо оставили да се из њих круна развија, тек се врло мало орежу на врху, а напуштају се да на све стране једнако, или само на једну према вољи онога који ју негује — страну као што нам сл. 47. показује.

Ако желимо да на свима странама буде гране оборено, то морамо омањи обруч преко круне преметнути, и под круну испод гранчица подвући, гранчице уз овај (обруч) у једнаком размаку привезати. Среду сваком приликом ваља пречишћавати; једино онда дозволити да по среди који летораст расте, ако нам је нужно да круну гушћу образујемо, или да које празно место на обиму попунимо.

Кад овако удешена жалостна ружа потера, при пуцњењу и цветању не сме се ништа дирати, тек се после цватње поново орежу по крајевима, али врло слабо. Особито се



Сл. 47.

скрате они летораста, који су прецветали, ови се могу у пола сасећи, да се у главном целој круни округлао облик да. И овом се приликом ситни летораста са свим сасецају.

Ми не можемо од сваке руже да створимо жалостну. За овакову ружу примењују се само они варијетети (врсте) који јако терају своје леторасте као што су тако зване:

**Baltimore Belle** бела, врло цвeта.

**Duc de Constantine**, ружичасте боје.

**Felicité perpétue**, беличасте боје.

**Madame Sancy de Parabère**, ружичасте боје.

**Éve Corinne** ружичасте боје, са угаситим преливањем.

**Ornement des bosquets**, црвене боје.

**Polyantha** беле боје, цветови укушно по 80 до 100 у једном прамену цвeтају.

**Thoresbyana**, беле боје.

**William's Evergreen** беле боје.

И ове се морају у јесен загрнути, на ладноћи од 8—10° се смрзну а по том и пропадну.

Горе споменуте се руже могу и за опасивање ограда и зидова да примену: доле се у врат дивјаке каламе, и кад потеряју, привезивају се и пуштају да обрасту одређено место.

## Д О Ш И С.

**Вел. Радинци** у почетку маја 1890.

Почетком и у половини овога месеца, падаше обилата киша, па ево и на свршетку паде и натоци плодом засејану земљу, те нема нужде ни поврће у башти заливати, као што се то морало чинити марта месеца.

Милина је погледати наша засејана поља и баште, како се све на њима зазеленило после кише, и како усевы бујно расту и напредују.

У винограду поносито се дигао ластар, оптерећен доста плодним гроздом, и даје наду на добру бербу, ако не буде еле-

ментарне или друге какове штете и непогоде.

Воће пак, такође је у добром плоду.

Нема већ ни једног овде ратара, који до сада није посејао кукуруз, а неки — који раније посејаше, већ свршетком овога месеца праше т. ј. копају прву кукурузњу копљу. Рећи се може: да је кукуруз добро никао и добро успева, али га у велико текунице тамане, које су се у овој околини јако намножиле. Неке општине настојавају, да их што више потамане. Добро би било, када би и наши сељани с' децом у доколици, излазили што чешће у поље и таманили ту, по усев шкољиву животињу.

Услед ових кишовитих дана, паше је за марву сасма доста, а беше је и преу изобиљу. Па покрај тога што паше доста има, да би свака кућа бар по једну краву држати могла, ретко се код нас у чијој кући крава (то кућно елеме) налази, занета да се оправдати овај назив неда. Погледајмо само шта се у селу Бежанји ради? Свака ти кућа има најмање по две краве, а нека шест до осам па како им је близу Земун, то сељанке свако јутро носе млеко у варош и продају га. За тај новац зна она сваку ситницу и зачкољницу у својој кући покршити. Треба ли зејтина, сирћета, соли, па и хаљиница деци и т. д. све се то из новца добивеног за млеко купи. Опет, покрај тога налази се у кући добре домаћице млека, сира, павлаке и масла у толикој мери, да може своју чељад по који пут нахранити и на рад им спремити. Истина, да се не може такво делање и на наше село применити, јер је село удаљено од вароши, али би зато у кући више хране за чељад било, а могао би се у што већој количини и сир правити, пак онда продати.

Ако овај пример не остене код наших сељана само саслушан, већ и остварен, занета им шкодити неће, већ користити.

С. В. В.

**ФАБРИКА  
ХОФХЕРА И ШРАНЦА  
У БЕЧУ.**

Препоручује своје богато стоварниште разноврених и солидно урађених

**ЕКОНОМСКИХ СПРАВА  
И МАШИНА**

и то све по најновијој конструкцији и најбољој системи, а по врло умереним ценама и повољним платежним условима.

Богато илустровани ценовник шаље свакоме на захтевање забавдава и франкирано.

Landwirtschafts-Maschinen Fabrik und Eisengiesserei von

**HOFHERR & SCHRANTZ**

Wien

X. Bez. Erlachgasse 26.

**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.