

ДОМАЋИ ЛИСТ

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

Издаје сваког 1. и 6. 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.

О РАДУ

при обрађивању земље.

Сваки човек дужан је радити, а за ратара је рад најлепша главница (капитал), којој се на жалост — најмање пажње поклања.

Њива је земљоделчева радионица. Без рада не можемо очекивати плода од земље, јер она после ђубрења тек помоћу обделавања постигне праву вредност.

У оним крајевима, који су слабо настањени и где људи немају тако рећи — новаца, земља је више-мање јефтина, а цена јој тим већма скаче, што год се боље сједињују та три услова среће и благостања. — По томе је вредност рада прави регулатор пољопривреде.

Није лак посао одредити какоћу рада, што се има прилагодити потреби. — У земљоделству ништа није без услова. — Овде радња није тако једностраног тока, као што је н. пр. у каквој творници (фабрици): не може се одредити тако строгим границама и тек нам ова правила могу за правац послужити:

1. Посао се има, у колико се год може, поделити и по томе нека

се сваки раденик по својствима и способностима употреби.

2. Радњу, коју хоћемо да произведемо, ваља свагда удесити по снази, што нам на расположењу стоји: за сваки посао потребно је онолико руку, колико се неизоставно захтева за свршетак истога; али ипак за то не сме се раскош терати у погледу производних снага.

3. Избегавати ваља рад око више и већих послова у исти мах, ако се то на једној тачци и месту усредсредити (концентрисати) не може.

4. Поједине радње ваља по реду њихове важности свршавати, а они радови, који могу без штете чекати, нека се одложе за згодније време.

5. Што се данас леним успехом учинити може, то никад није слободно на сутра одложити; изгубљени часови и дани не могу се никада надокнадити, а онај посао, што треба извршити, боље је данас доконати, него на сутра оставити.

Сви послови око земље раде се већином или рукама, или помоћу коња и волова.

Још не владају подједнаки назови у томе: које су животиње

боље за употребу при пољским пословима.

Коњи брже раде при возидби и бранању, него волови: али су већма подвргнути разним болестима, а и држање је њихово — због хране — скупле. Волови спорије раде и с тога и мање сврше од коња, али им није потребна таква пажња и брига за њих, особито у погледу пиће; они су нарочито удесни за орање, даље пак и у толико су бољи, што после извесног времена не изгубе неке добре стране своје вредности и цене у толикој мери, као што је то код коња, јер се после употребе од више година; могу нагојити и добро продати, а осим тога држање им и за то мање кошта, што се не поткивају, а не требају ни амова, ни узда и т. д. Но поред свега наведеног ипак само околности могу одредити: да ли да се према даним одношајима коњи или волови употребе за пољске послове? Или се ови, или они узимали за рад, иште се, да се преко мере не оптерете. Што год је збијенија ораница у које њиве, у толико нам је више животиња за јарам потребно. Добро направљене и уређене справе за привреду у томе нам знатну уштеду дају.

Ручан рад је у опште — само за мања пољска добра, а и не може се увек узети: тек онда нека се употреби, кад је неизбежан и нека се никад без невоље и бадава не троши и расипа.

Даље се зна, да се разуман посао на ботатом земљишту обилно наплати, а мршава земља сиромашки награђује. Рад нема једнак значај за све околности. — Кад-кад сачињава главно напредовање усева, а кад-кад опет, далеко од тога, да би основом богаћења постао, служи као узрок пропадања, кад се у њему потребна мера не држи. Често орање, влачење, копање и т. д. на добром земљишту обилато донесе плода, а на против на рђавој њиви, ма се колико ови радови понављали, само празне снаг (цеп) у господара, а да би по овога ти послови подједнако напредне успехе показивали, треба, да се рђава земља ђубрењем у добру преобрати и занста је оно од много већег уплива на род у биља, него рад; ово прво рађа — тако рећи — газдинство, а друго га сиромашни, цеди.

Превео

Из.

ВОЌАРСТВО.

Крушка.

Крушка је још у најстарије доба цењена и то поглавито у Грка, као једна од најбољег воћа. Па и у римским старим споменицима често се спомиње крушка и то не само једна врста него више врсти, по чему се јасно види, да су

је стари народи радо неговали и на њу велику пажњу обраћали.

Највише су крушку неговали у 18. столећу; из овога доба има читава поворка разних врсти крушака. Особито се у неговању крушака и произвађању нових сорти одликовала Белгија. Овде се показао велики љубитељ неговања и произвађања крушака свештеник *Никола*

Харденионш, чији су производи и данас врло омиљени и јако се цене као што су харденионшкиња и *Passé Colmar*. За

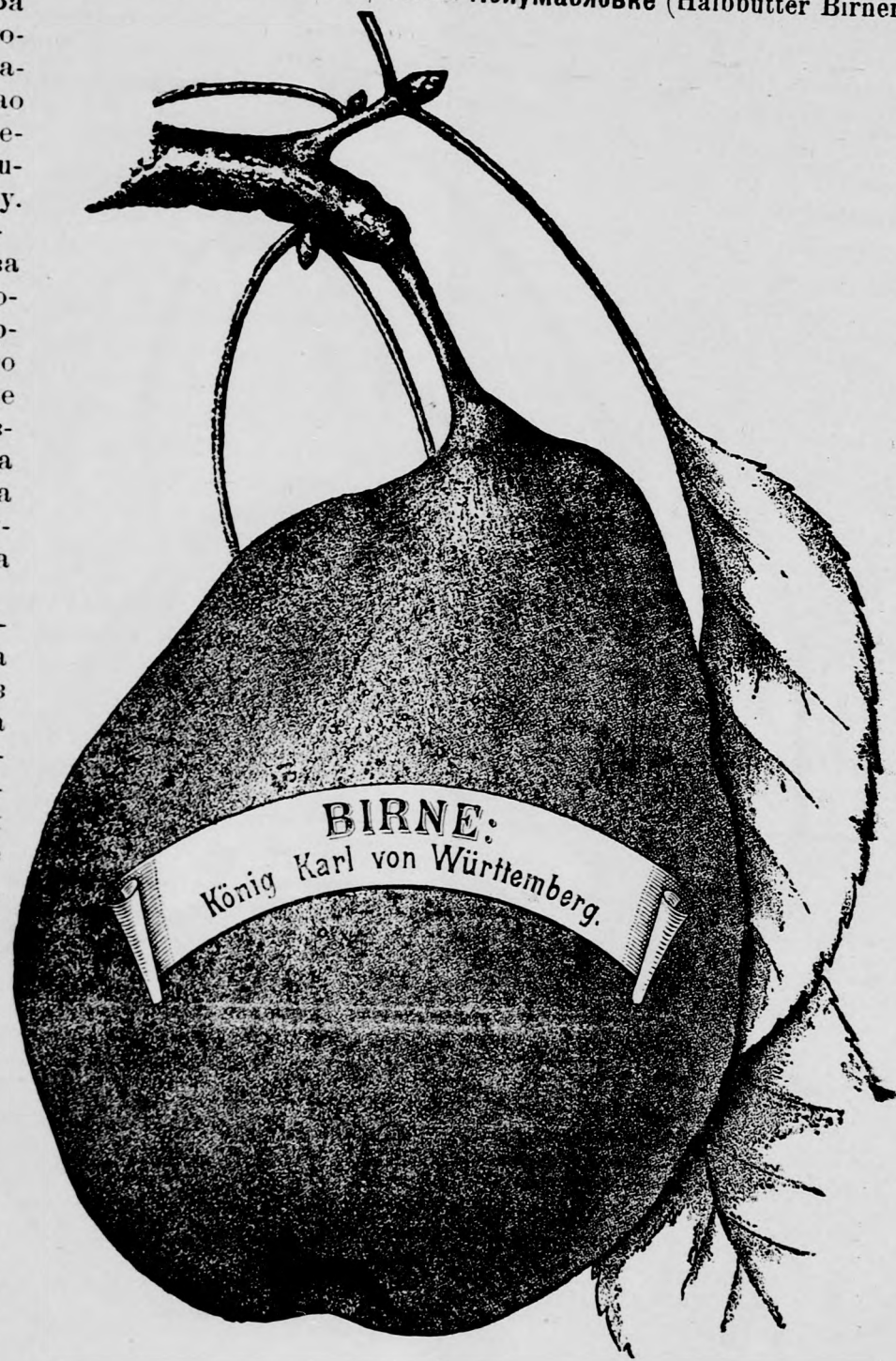
тим се у неговању крушака одликовао лекар (апотекар) *Sarriant* у *Mont* у *Mons*-у.

Mons је тада била прва школа помолонка (воћарска) а особито за неговање крушака. Овде је постала и дивна и на све стране чувена крушка *наполеонка* (*Beurré Napoleon*). Из тога су доба и из почетка овога столећа чувена *диловка*, *деканка* и још многе и многе друге, које ће, слободно можемо рећи док је воћара, достојна места у помологији заузимати.

Славни помолог *Лукас* поделио је све крушке у 15 класа. I кл. **Масловке** (*Butterbirnen*, *Beurré*.) облика су право крушковастог или округластог, без кврга,

више су подуже него пошире, а че-

сто се догађа да су исто тако дугачке као и дебеле. Месо им је подпуно топко. II. **Полумасловке** (*Halbbutten Birnen*)



Сл 61.

ове су крушке једнаке са првом класом, али им месо није тако топко. III.

кл. **Бергамоткиње** (Bergamotten), облика су с пљоштеног или округластог, поглавито су при петељци спљоснуте, никад нису дуже него шире. — IV. кл. **Полубергамоткиње** (Halbbergamotten.) једнаке са крушкама предходне класе, само им је месо полутопко. — V кл. **Зелене дуге крушке** (Grüne Langbirnen) облика дугуљастог и дугог, већином $\frac{1}{4}$ дуже него шире. Љуска им је зелена, кад сазру највише су зеленкасто жуте боје, ни мало или тек врло мало рђасто негичаста. Месо је топко или полутопко. — VI. кл. **Боцасте крушке** (Flaschen Birnen. Selbstbasses), ове су крушке једнаке и по облику и по месу са крушкама предходне класе, љуска им је само зелено жута, или жута а са свим или већим делом са циметбојом или црвенкастом рђом пегава. — VII. **Лекарске крушке** (Apotheker Birnen), облика су бубравог налик на звоно, неправилно квргаве. Месо је топко или полутопко. — VIII. **Буселетке** (Russeletter), облика су дугуљасто-јајастог или здепњасто-ку-

пастог. Љуска са сунчане стране румена. Месо топко или полутопко. — IX. **Крушке мирисавке** (Muscateletter Birnen.) мале су и разног облика, већином дугуљастог, месо под зубима шушка или пуцка, имају врло леп и миришљиви укус. — X. **Мастњаче** (Schmalz Birnen), оне настолске крушке које су средње величине или велике, а по особинама (карактеристикама) својим не могу спадати у првих 9 класа. спадају амо. XI. кл. **Зачинске крушке** (Gewürzbirnen) облика су малог и више округластог, иначе су једнаке са предходним класама. Месо је већином шећерасто и као зачињено. XII. кл. **Дугуљасте кујнске крушке** (Längliche Kochbirnen). Много је дужа но шира, месо крпаво и слатко, крто као у мркве. Већином се ове крушке кувају и тако једу. — XIII. кл. **Округле кујнске крушке** (Rundliche Kochbirnen), облика су округластог, иначе су као и крушке из предходне класе. XIV. кл. **Дугуљасте винске крушке** (Längliche Weinbirnen) облика су као крушке из

ПОДЛИСТАК.

Кроз Фрушку Гору.

Путописна црта.

V.

Петковица.



овеће нас је друштво било, а међу нама и неколико иноверије па из радозналости придруже се нама и тако то после подне, после ручка, кренемо се из Шишатовца пешице, кроз један део прњавора и циганске земунце, попесмо се на брег па кроз лепе винограде и хладовиту шуму за по часа стигосмо над Петковицом. Несташна млађарија истрча пред нас и та-

ман над манастиром а ситно звоно поче звонити тобож гостима у почаст. Цело је друштво водио млади кале Арсеније. Спустисмо се од источне стране у порту — јер манастир Петковица западно лежи према Шишатовцу — порта травуљином обраста, црква каменом зидана и то врло запуштена.

Како веле, зидана је 1625. год, по четврти пут, а зидала ју је супруга Стефана Штиљановића, у ком је провела, пошто је обудовила, последње дане живота свога као монахиња. — Отворе нам цркву и ми уђосмо у њу. Црквина је мала са кубетом, изнутра сва по зидови измаљана сликама светитељским; израда је доста лоше изведена и јако овештала, као што је и сам иконостас. Над иконостасом се налази повећи крст врло лепо и вешто

12. класе. Месо крто, као у мркве или полу топлоиво. У њима се много танина налази; од ових се врло добро вино зготовљава. — XV. кл. **округле винске крушке** (Rundliche Weinbirnen), облика округластог и иначе су као и крушке предходне класе. —

У свакој овој класи има врло много, у по где којој тако рећи небројено много врста или варијетета, од којих ћемо овда-онда по најлепше подабрати и нашем им свету у речи и слици приказати са жељом, да се таково племенито воће што већма код нас размножи и одомаћи. А то је бар лако, са мало труда а без великога трошка може сваки домаћин имати на свом дому за кратко време прву врсту воћа од свију воћака. Дивјаке семеном нек размножава сваке године, па те покаламити са првим и најбољим врстама; калем-

гранчице набавити за мали новац из које баштованске радње још новембра месеца за пролеће, па у пролеће њима нашу дивјачад покаламити, па ето за неколико година, да ти башту и двориште краси прво воће. Ми пак с наше стране топло можемо препоручити баштованску радњу Ј. Ц. Шмидта у Ерфурту из искуства смо уверени, да ће сваки бити добро послужен. —

А сад нам остаје да ову крушку коју нам сл. 61. приказује, као новајлију (новитет) укрлатко и опишемо: Названа је *краљ Карл од Виртемберга*. Слика нам показује природну њену величину и како по облику изгледа. Зре октобра месеца. Месо јој је врло топло и од особито доброг укуса и као да је нешто и зачињена.

„Ill. G. L.“

ПЧЕЛАРСТВО.

Рад око пчела.

§. 18. Оквири.

Покретно саће са оквирима учинило је грдан напредак у пче-

ларству. На идеју о покретном саћу дошао је данашњи Нестор пчеларства свештеник Ђерзон: а оквири је пронашао први практични пчелар барон Берлепш. Он сам вели: При-

израђен и изрезан. Олтар према црквици је врло мален. Храм је о св. Параскеви (Петки).

Поред цркве с јужне стране постоји кућа у врло трошном стању, а види се по рушевинама, да је некад зидана из солидног материјала, могла би се још на подуже време одржати, само да се на њу, па и на цркву више пажње обраћа. По старини зидина, од којих се још трагови виде са западне и северне стране, види се да је кад год овај манастир морао бити чврсто и лепо уређен. У кући нема калуђера, него у њој станује само чувар. У западном делу куће постоји и сад ћелија испосничка, у коју се верни хришћани са својим болесницима склоне, кад амо на молитву дођу. Бар с погледом на ову околност ваљало би бар ту ћелију

оправити, где би болници, у случају рђава времена, ма на неколико часака удобна крова нашли.

Цео манастир лежи на брежној коси западу окренут. Ова је коса, шумом и воћњацима засађена. Још ниже на коси међу лепим јаблановима и другим дрвећем налази се лепо изидана чесма са красном пијаћом водом. Поред ове седосмо и одморимо се и посматрасмо пред нама лепу долину са дивним пашњацима и красним ботанима. Подале објектују ову долину брегови шумом обрасли, која раставља Кувејдинско земљиште од овог.

Веле да већина имања манастира Шишатовца беше некад својина овог манастира, но због тога што је овај манастир стари, мали и неоправљен прикључено је све Шишатовцу, од кога дана је Петко-

рационалном раду пчеларења, мора се саће често вадити и дуже време у руци задржавати и превртати на све стране нпр. ако хоћемо да што у њему видимо и промотримо с тога га морамо према светлости обрћати да у дну сваке ћелије прозремо. У том случају ако саће са свију страна не стоји круто оно ће се савијати на поједине стране па и ломити, с тога сам пронашао оквири. У оквирима саће стоји чврсто са свију страна и можемо га ма колико дуго превртати и прегледати без икакве опасности. По томе видимо да су оквири једна од главнијих чињеница у Ђерзонки.

Према тако великој важности оквира, они морају тако удешени бити, да подпуно својој цели одговоре. Пре свега несмеју бити врло велики да се с њима може лако радити. Друго у Ђерзонкама једне системе (врсте), морају бити сви једнаки особито они у плодишту, помоћу којих можемо да правимо вештачке ројеве, те вадећи такве оквири из више кошница могу се, као што треба, сместити у нову једну Ђерзонку исте системе. — Морају бити

чврсто начињени да се при вађењу, кад су нешто улепљени лемом на чему леже, не раскину. Морају у кошници један поред другог у таквом размаку одстојати, у коме размаку не могу пчеле нови један сат почети правити, јер би нам тај сат у нашем раду врло сметао. Размак оквира од оквира обично је нешто мање од 1 см. За тако једнаки размак обично се узимају клинчићи, који се у горњу и доњу летвицу оквира укуцају. У горњу летвицу са обе и спреда и састраг по један долази; један клинчић с преда долази нпр. са леве стране, а други састраг с десне стране тако исто и на доњој летвици. Ови клинчићи не даду да се оквири непосредно приљубе један уз други и тиме је и пчелама мали пролаз отворен и слободно могу саће у оквирима да граде. У месту ових клинчића могу се и *заушке* правити на горњим летвицама које се у зарез зида потисну или висе на врло танким летвицама, које се са обе стране кошнице изнутра прикују. Ови заушци не би били рђави да се често не ломе кад оквири са кљештама вучемо напоље; дакле сва-

вица постала филијал Шишатовцу. У Петковици се служи божанствена литургија само на дан славе црквене, иначе многи хришћани у дане свечане а особито болни долазе амо на молитву, где им Шишатовачки испосници хришћанским молитвама утехе уливају.

Пред вече се поново вратисмо сви скупа преко брега у Шишатавац. —

Пут у Раваницу.

Као што већ једном рекох седосмо у кола, која пред некога пођоше у Митровицу, и упутимо се споменутој вароши. Дан леп, леп пут, добри коњи а разговоран Сремац те ти је милина путовати. Прича Сремац да би га и гладан и жедан слушао, свака му реч места има. О многоме

чему нам је причао, али у најживљој успомени ми оста речи, којима нам је приказао пароха из Чалме. Ми тога свештеника и непознајемо, али нам у том путу даде Сремац леву слику правог српског свештеника. Вели: „где је попа човек, ту мора бити и село добро, ето само, ако сте слушали што за поп Емила (тако ми се чини да га је назвао) шта он учини од његових парохијана! Научи он њих ђубре поштовати, земљу добро радити, вредноћи и штедни. Сви су ти то раденици да не треба бољих желити. Дође л' који до невоље те му треба која крајцара, он вађе новца било црквених или других те га испомогне, ал тај дуг и он у работи упише, те се више брине за њега него он, сам дужник; већ напред пред рок а он га већ опомиње, да није доста само камату пла-

како су бољи клинчићи од ових заушака. — Даље оквири морају у извесном размаку стајати и према зидовима саме кошнице са свију страна, па и према таваници и самом поду; јер ако је повећи размак, хоће пчеле и у том размаку, и горе и доле па и са стране да граде саће, те тиме смо опет целу промашили. При раду ће тим, то мало комађе саћа врло сметати. Размак унаоколо до оквира не сме бити већи него што ће пчеле моћи само пролазити, а то је величина од 6 мм. дакле опет нешто мање од 1 см.

Ма каквог облика били оквири морају се правити на калуцу, да сви буду једнаки. Праве се од врло танких летвица. Четвороугласти оквири праве се од чамовог дрвета; а оквири у виду свода нпр. за гравенхоретову кошницу праве се од тврђег дрвета, које летвицу прво у врелој води потопе, а за тим око калуца обвију и клинчићима при-

кују. За ове је оквири најбоље лешњиково дрво, јер при савијању и сушењу не пуца. Летвице од којих хоћемо да оквири правимо довољно је ако су дебеле 5 мм, а широке 2½ см.

Како се поједине кошнице праве и за њих zgodни оквири неможемо опширно описивати јер то би нас далеко одвело, па и поред многих слика, кад би их могли донети, опет би било тешко разумети, него је најбоље, проучити све ђерзонке, тражити прилику да се виде и према допадању једну изабрати купити и према њој сам правити или наручити. Уз то буди и овом приликом речено да се на пчелињаку само једне системе ђерзонака ваља придржавати, а никако пчеларити са разним ђерзонкама; то се само може дозволити шта више мора се и препоручити тамо где пчелињак служи за практично обучавање извесних слушалаца.

тити него нешто и од капитала. Не може ли онај да створи новац, сам он њему пронађе у његовој кући што му није најнужније да прода те тиме дуг да закрие. Помислите само, шта је он завео тамо код њих. Имају своју црквену касу, па како чује да ће се ком Србину на добешу због дуга да имање продаје, одма ти он на црквену страну гледи да купи, избавља из руку неверије, те препише цркви, али вели црква несме бити богата а да нема људи, боље је и сиромашна црква поред богатих људи. Купи до душе цркви, али како онај чија је земља била, узмеже да се подвезе, да ће цркви уплаћени и потрошени новац повратити, одма му се преда, али новац мора поштено вратити; већ колико је он таким начином српских кућа и газдалука избавио. Онако и немже

Шваба више да се богати у Чалми, већ се сви мало по мало разсељају. Сад се тамо Србин богати и намешта Кам среће да свуд попови тако раде, па да нас види Бог.“ — Још нам је и о многом другом чему приповедао што не могу све опширно у овом листку да саопштим. И тако у том његовом слатком приповедању дојездимо у лепу чисту и врло пријатну варош Митровицу.

Поболео сам се био, те с тога и не могах свуд проћи једино смо отишли на Саву да се мало окупамо, прођосмо кроз главне улице и кроз варошки перивој у коме уз стазе се налазе силне камене стародревности још из римског доба. — Посетисмо и школу за глухо-неме, али учитеља Рад. Поповића не затекосмо у месту те с тога и не могосмо ништа видети,

Р А Т А Р С Т В О.

Нешто о ливадама.

(Свршетак.)

На ево каква је жетва у свакој парцели: Парцела 1, коју нисмо ни дрљали ни ђубрили дала је 30 метерценте; парцела 2, ђубрена ал није дрљана дала је 41 метерценти; од дрљане ал не ђубрене парцеле 3. добили су 36 метерценти; парцела 4. коју смо и ђубрили дала је 50 метерценти. Кад сравнимо парцелу 1. са парцелом 3, видимо да је дрљана парцела 3, 6 метерценти сена више дала него не дрљана парцела 1.

6 метерценти пиће по 3 фр. је 18 фр., дрљање те стаје по хектару, на дан (са једним коњем заједно) 3 фр. а купљење маховине 50 нов. дакле чист приход 14-50 фр. — а ко сам дрља и сам купи маховине (ил ко нема маховине), тај немора ни одбијати 3-50 ф. по хектару — тај дакле има 18 фр. чистог прихода; а то је лепа сумица, и дрљање добро исплати.

Места, где је дрљача много траве испунала, морају се испунити: при посевању мора човек на то мислити, да што гушћу ливаду добије, семе ваља дакле густо бацити и пазити да што више врета траве на ливади имамо. Ово ће посевање особито при првом дрљању бити јако нужно, јер само први пут испуна дрљача много траве, после кад се ливада редовно

негује и обрађује не морамо више тако посевати.

Ђубрење је ливадама исто тако потребно баш као и ораницама; јер и трава као и ево остало биље вуче рану из земље, па ако јој ту рану не надокнадимо, наравно да ће и траве — поред тако мршаве ране — све мање и мање бити.

Сад да видимо које је ђубре за ливаде најбоље.

Нема сумње да је ливаду најбоље ђубрити са мешанцем (компостом). За мешанац можемо све оне материје употребити, које се иначе не могу као редовно обично ђубре употребити с којима оранице ђубримо. Тако: пепео, креч, помије, суво лишће, коров, ђубре из одаје и куће, крв, ситне кости итд. То се све на једну хрпу саспе па се на то набаци земље, после опет један слој таквих материјала, па опет земље итд. и то се онда после чешће полива с гнојницом; рпе чешће треба преврнути и промешати. Тај се мешалац после у зиму на ливаду изнесе па се просе: у зиму је најбоље јер се онда ђубре — усејед нагле промене: — сад се криви а сад мрзне, и усејед влаге — најлакше раствара.

Врло добро ђубре је даље за ливаде: гнојница, (мокраћа). Јако ваља пазити, кад се са гнојницом ђубри, да се свугде једнако разлије, јер ако се на где којем

— Упутисмо се на вашар — баш тај дан беше — и понајвише задржавасмо се при српском колу Милина је видети оне свеже, чиле и красне српске момке где онако ситно сремачки коло воде, а тим више већа жалост што не могосмо међу толико девојака наћи права српска типа. Све ти је то нешто учмало, набелиле се, да те је страх у њих погледати, а покрај тога напустише своју стару обичајну (да некажем народну ношњу, те се удивисмо у „лајбовима“ а зашто не леним прелуцима и у харџерли кошуљама својом руком извезеним? Ту су вам „тунике“ „лепезе“ и „рукавице“ и шта ти ту још нема. Већ је мода и у те слојеве својим наметљивим жилама продрла!

Било је ту у Митровици и других призора али се не може све испричати!

Сутра ујутру око осам часова седнемо на железницу пут Руме. Железницом пролазасмо кроз прави Елдорадо за пчеле: куд год се окренеш па све до Руме по стубици све се бели пољски босиљак — милина ти је погледати. Где год смо прошли поред каквог салаша или куће ја зирах и тражих где пчелињак, али на моју велику жалост баш у том путу нигде не видох.

Стигосмо и у Руму на станицу. Ту нам мал неочекивано оно мало пртљага: а од дреке а на име чувених румских фијакера не би могао чути ни велико сомборско звоно. Како тако погодимо ми једног с приличним коњима и добрим колима да нас одведе у Раваницу за 2 ф. али да се мало задржимо у Руми да и то место за 1/2 часа прегледамо. — Седнемо и кроз

месту слије ту трава јако полегне. Има врло прости и јефтених а поред тога врло добрих справа, с којима се гнојница може на једном простору свугде једнако просути. Што се времена тиче најбоље је гнојницу у зиму изнашати, кад снег покрива земљу, ал кад земља под снегом није смрзнута: јер гнојница, онда кад се снег криви, лако продре у земљу а и снег је довољно разблажи: а ако гнојница не дође на снег мораш је, пре него што се њоме ђубриш, мало с водом помешати.

И обично марвено ђубре је — које се иначе за оранице употребљује — особито и за ливаде. После таког ђубрења можемо се надати увек богатој жетви. Истина да је трава — кад се ливада са обичним ђубретом нађубри — врло фина, танка и обично је неједнака, ал је зато много више има него иначе.

Ал' пошто се за ливаду само оно марвено ђубре може употребити, које је већ јако труло, паравно да нећемо пустити да нам обично ђубре труне само зато да га за ливаде употребити можемо: у осталом обично немамо толико ђубрета, да би нам поред доброг ђубрења оранице још и за ливаду ђубрета остало. Зато велимо: марвено ђубре је и за ливаде добро, ал је још боље за оранице.

Врло је добро за ливаде, и кад год се може учинити, никад не треба пропу-

стити а да је не наводнимо. Често се дешава да наводњена ливада двапут толико носи као ненаводњена. Вода ливаду навлажи ал осим тога је и нађубри са блатом својим. Кад у пролеће оћемо ливаду да наводнимо, морамо јако пазити на температуру водину, с којом оћемо да воднимо. Мора човек увек ово правило науму имати: да вода никад несме бити тако ладна да се земља, ако је с том водом полијемо, знатно олади: јер с тиме можемо задржати траву, која је већ кренула. Кад у јесен оћемо после отаве ливаду да поводнимо не морамо баш тако јако на температуру пазити.

У пролеће се може ливада често са наводњивањем сачувати од мраза: ако су дани с пролећа топли тако да би се човек могао ноћу мраза бојати, онда човек воду на ливади остави; јер ливада на којој вода лежи мање ће се изладити.

Видимо дакле из овога да је температура меродавна. Ако ливаду хоћемо од мраза да сачувамо, онда ће мо воду на ливади оставити. Ако се бојимо да ће вода ливаду тако разладити да би то могло трави шкодити онда је нећемо наводнити. Негујмо и обрађујмо наше ливаде пажљиво па ће нас оне са богатом жетвом наградити.

Прерадио

ђ. К.

велику праšину унутимо се у село односно варош. Кад ми уђосмо у варош ал приметимо ми неко живо кретање, то се на врат на нос жури, трчи, нешто јесте ал не знамо шта је. Кад ми дођосмо до неке повеће куће, испрво ми је била жућкаста а после ми је сва поцрнела, а један „полицајац“ пред нас застави коње и заповеди да тера кола у варошку кућу. Бадава се опирио кочијаш, говорећи како он има ова два господина (а господа се већ смрзла) да вози, ништа то не помаже него нас интернирају у неку велику авлију. У пратњи овога „полицајца“ шапнем ја професору и рекох ту: „а оде већ знају да ћемо у Раваницу!“ Кад стигосмо унутра погледим где ћемо „фрај квартир“ добити, али не могах видети од неколико ватрогасних прекалица које из дворшита

извлачише на поље. Већ уђосмо дубље у дворшита гледи свет нас на каруци ал гледимо и ми њих с каруца. У тај ће мах сигурно шеф полиције доћи близу нас и руком да знак нашем кочијашу да одлази напоље. Е хвала Богу, паде нам камен са срца! У повратку разумесмо да су нас због ватре свратили у варошку кућу, да кочијаша с своји коњи упрегну у кола с бурадма па да на ватру носи. — Дођосмо тако на некакав ћошак ту кочијаш стаде велећи: „Ви се можете проћи мало а ја ћу да променем ове коње и упрегнем одморне, па и кола јача за пут спремим.“

Погледим на кућу, да је после могу боље и пре наћи, и видим на њој намаљаног вука-курјака; сад по том ми крети-смо нашег фијакерету, ја Курјаковић а професор Вуковић!

ВИНОГРАДАРСТВО.

Пред виноградску бербу.

Сваки виноградар жели да из свог винограда добије добро пријатно и чисто вино. У колико вино има све те особине а уз то ако се може дуже и одржати, у толико му је цена већа и да се лакше и боље продати. — Да би пак у сваком погледу добили добро вино нужно је да се при берби строго нижих упутстава држимо.

Грожђе кад зре онда се већим делом у пуцадма шећер образује.

Кад ври шира (маст ново вино) онда се шећер претвара у алкохол. И што је грожђе зрелије у толико у њему више шећера има, и у толико због више алкохола вино буде боље и јаче и издржљивије. Много се пута догоди, да из једног винограда обрано грожђе пре 8 дана даде много слабије вино, него из истог винограда после 8 дана.

Гроздови из јутра рано више у себи садрже воде, него касније

кад сунце већ у велико одскочи; покрај тога ови су много хладнији и с тога кад се умуљају спорије почне шира да ври. Од те исте врсте грожђа, кад се око подна обере и умуља, таква шира почне пре да ври и много боље вино да.

Ако се међу гроздовима нађе и трулих те и ове умуљамо, за време врења, ова се трулеж са свим раствори и гадни и непријатан укус вино од ње добије. Кад пак касније до ове трулежи и ваздух допре, поцрни, од чега и вино мрку боју добије и замути се.

Труле гроздове при брању ваља подбирати и избацити напоље, а никако са добрим и зрелим грожђем заједно муљати. Не учини ли се то, онда при врењу шире морамо брижљиво пену са шире скидати, што на против код чистог грожђа није нужно.

Умуљано зрело и здраво грожђе, дотле га треба у шири држати до год не почне врити. За то време ваља непрестано и то више пута

Ми мало прођосмо се кроз и састасмо се са нашим пријатељима и познанима који нас и са чашом леђена пива — а коме је требало чаша црна вина, а они и тиме — послужеше и српски угостише.

Дођосмо на наш рогаљ да седнемо у боља кола у којима су одморници коњи ухваћени па да одјездимо у Раваницу. Кад ми дођосмо до кола а ми и новог кочијаша добисмо — онога Влаха што се на станици најгрозније дерао, па због чега га баш нисам хтео ни погодити. Ал он се смешка па вели покварено српски да ће нас добро однети. Погледимо ми боље кола, а оно још рђавија, а коњи, да те Бог сачува, можеш им торбе о кукове повешати. Али нас ту нека „благоглаолива“ женска увераваше да ћемо се врло добро возити, и видећемо да ћемо бити потпуно

задовољни. Е није куда, улепшава жена својим речима и коње и кола, да ја чисто не верујем мојим очима та је ли могуће, да су коњи завета тако добри, као што она рече: ал' ко неће жени веровати; тако и ми седосмо и са једно „с Богом“ растадосмо се са румском пијацом.

У првом кораку већ нам се није допало; бије кочијаш коње све одекаче бич од ребара, а они никуда осете. Тешка он нас, да ће боље бити само док их „распали.“ Боме никако они да се „пале“ ко нас стигне, па ма ходом тај нас и обиђе, а ми у праху па не видимо један другог; кад наједаред а кола почну вирати, стадосмо и видосмо да се неке даске почеле ломити; на точку све кламиће пива, штранге у амовима се покидале, једном речи не ваља ништа. Грдимо ми, а грди и кочи-

на дан муљати и мешати, а после сваког мешања покрити однивно буре у коме се шира налази са каквим чистим простирачем и то тако, да простирач не дира у бурету ширу.

Од особито зрелог грозђа можемо и на овај начин врло добро вино створити. Пропустити пуцад таквих гроздова кроз дротану крушвију мрежу о коју, и кроз коју ће само зрела пуцад пооднадати и пролазити и то особито измуљати и правити од њега добро вино. А може се и тако, кад се измуљано грозђе пропусти кроз решето у чему ће заостати не зрела пуцад, која се са комином на друго што могу употребити.

Кад се грозђе, одма како се умуља процеди, онда ће у себи врло мало танина садржавати и с тога мора да буде лако а и касније ће се лако отезати, а чешће врло се тешко и изчисти. Таково вино може да буде врло пријатно, то је што се вели сиффе вино, али није издржљиво и никад лепу, праву и чисту боју неће добити.

Процеђеној шири, може се врло препоручити, да се дода на један

хектолитар 5—10 литри врло зрелог, здравог и разумљаног пуцевља. Ово врењу неће сметати.

Цеђење (пресовање) не треба да се споро обавља, него што брже. Кад ком подуже стоји у цедилу (преси), особито кад је топло време, брзо се загреје и у њему почиње да се образује оцатна (сирфетна) киселина, што касније врло рђаво утиче на вино тако, да се временом сво вино лако може да прометне у сирђе.

Бурад и сви судови што се за брање винограда приправе, морају бити чисти, јер сав гад и прљотина, која се у бурадма и у судовима налази па смеша са новим вином, могу вино касније са свим да покваре. Врло је погрешно то мишљење, да за време врења сав се гад прочисти из вина. Цедило или оно прво буре у коме је вино врло или се касније сасуло, па ако има какав непријатан задај, пређе и на само вино, које ће до год га траја задржати, и врло ће се тешко моћи одклонити.

Кад буре сумпоришемо, па ако у њему комадића остане не изгорена сумпора, ово се, кад се са ви-

јаш почне српски па окрене влашки а заврши мађарски. Не знам кога већма грди ил газду ил коње. Стојимо тако на по пута Раваници па се оправљамо. Погодили би ми друга кола, ал већ унапред платисмо, те нам жао беше поново плаћати. Кад се мало оправисмо, онда ће нам рећи слуга, да он туда није ишао никад, он не зна оде на раскршћу којим ће путем, десно ил лево? Срећа и Бог што профосор имаде врло добру мапу поред себе, те разапесмо кишобран и гледај, куда ли ћемо, на коју ли страну! Дакле терај десно и тако за 3 словом три сата приспесмо из Руме у Раваницу. Обично путници препоручују један другом фијакере и друге потребе, ја би пак с моје стране препоручио нашем Курјаковићу или Вуковићу, да ове раге да стрводеру, а он ће знати шта ће

радити с њима, а наш газда нек се мане фијакерисања, јер нит је Шваба за гајдаша нити Србин за бирташа.

И тако ми као што рекох, бедно и невољно стигосмо у Раваницу, и у путу нашем слабо што и разгледасмо. Тек сутра дан, кад се прођосмо по околини, видесмо, прво каква је слаба земља пред селом Врдником; под малим слојем црнице који тек ако износи више нешто од једне леди, налази се камен кречњак. Овај се камен пред Врдником на више места вади. До села су одма шљивици, па и иза села, између села и манастира и ту се налазе огромни шљивици и врло је велику штету људимананешена ове године од гусенице, веле да су до скоро билетако црне без листа као у сред зиме: тек од скоро олисташе. —

ном смеша растопи од чега сво вино добије врло непријатан задај као укварено јаје. И од гвожђа може да има вино непријатан укус, па особито кад се таково вино изнесе на ваздух одмах сво потавни. За то треба врло пазити да се у бурету ништа гвоздено не садржи; па ако би се морали у буре какви клини због чега год ударити, увек их треба заменити са дрвенима.

При прању и испирању старих буради, као и при лужењу нових, воду у бурету за дуже време ни пошто не ваља задржати. Јер ће од те влаге дуге и дана да почну трунити и већма шупљикаво да постане, те после кад се вино у буре успе, и напуни ове шупљике, добиће опет рђав задај и укус. Буре прво треба насумпорисати, за тим до поле налити водом и по том га опет насумпорити те га сад налити пуно водом. Тим начином ће се све оне материје што брзо труну уништити и буре ће подпуно чисто да буде.

Кад тим начином буре насумпоришемо и исперемо, ваља нам воду са свим из њега изцедити. Јер ако нешто воде у бурету застане, ова

ће због заосталог сумпора да садржи у себи сумпорне киселине што је опет за вино штетно.

При сумпорисању буради најбоље је употребити сумпор у виду танких плочица, које се састоје из платна и сумпора, а никако саму масу сумпора у виду малих штапића употребљавати, јер при горењу неизгорели сумпор ће овако да капље доле на дуге, од чега ће вино за време врења врло непријатан задај да добије.

Бурад особито ако подуже време празна леже — ваља чешће сумпорисати и чистом водом испирати, поглавито онда, кад их мислимо новим вином налити. Оно буре, које смо овај час насумпорисали, није саветно новим вином налити, јер ће скоро да почну врити.

При ударању враћа (запушача) и славина ваља пазити да ове не обвијамо крпама; јер ако крпе дођу у непосредни додир са вином у њима ће да се образује оцатна киселина што може и сво вино да поквари. Најбоље је ако обоје можемо углавити без завоја, или ако овај мора бити, оно онда да се крпа рогозом замене. М. Ф.

П О В Р Т А Р С Т В О .

Ц е л е р .

Целер се сеје у колико је могуће раније у пролеће; добро га је посејати још фебруара месеца. Крајем месеца марта вади се и поново сади у топлице али са скраћеним жилицама — пикира се и тек се у мају месецу у слободним лејама пресађује и то на 30 см. даљине. Клијалиште се мора доста топло држати. Семе врло скоро клија и ниче; тек ако никне за 3-4 седмице: с тога се мора и топло и влажно одржавати. — Целер воле врло добру уг-

нојену земљу и доста влажну, али се не сме непрестано јако заливати, јер тим се неће никад доћи до лепих и крупних главица. У сувој и мршавој земљи и највећа врста тако звани, прашки или Ерфуртски крупни целер не буде леп. При пресађивању се прво, како ће ред стојати уздуж леје направи подубља бразда — јарак — и у овом се сади, затим се јарком и залива да више воде стане и влажнија земља остане. — Преко лета мора се чисто држати и окопати бар једанпут а поред тога мора се око сваке главице земља одгрнути, жи-

лице са стране и доње лишће оштрим ножем поодсецати а по свршеном и чистом послу поново главицу земљом мало загрнути, да тиме главица буде већа и лепше углађеније спољашности. Више пута није нужно овај посао преко лета обавити.

Першун (петрежељ) и паштрњак.

Обе ове врсте зелени напредује у дубоко прекопаној земљи, пређе добро нагнојеној: леје да су што на отворенијем месту. Сеју се и е јесени и е пролећа. Сејати ваља у два реда уздуж леје и кад изникне чешће прекопавати, тим ће бити много лепши и крупнији. И ове зелени има више врсте; за летњу употребу сеје се више ниски, а за зиму виши. Кад се касно посеје ретко кад да добро успева, особито паштрњак, врло тешко клија и

ниче у јаким врућинама и сушама, и што никне врло је слаб и тануцан. — И першуна већ има више врста, сл. 62. прика-



Сл. 62.

зује нам т. з. дуги дебели першун, ово је касни и берићетан, врло је фина укуса и преко зиме врло издржљив.

Ц В Е Њ А Р С Т В О.

Fikus. — Смоквенац.

Fikus-a има више врсти од којих код нас је највиђенија врста т. з. *Fikus elastica* (Сл. 63.) Донесен је амо из Источне Индије 1815. Расте стабласто 1 до 2 м. високо, а грана се слабо. Уз повољне у-



Сл. 63.

слову а особито у младости, прекрито му је дебло од земље до врха великим, кожнатим, тамнозеленим лишћем, које је дуго 30 до 40 см. а широко 12 до 15 см. Ако се стабљика преломи или зареже, он-

да се из ње цеди млечни сок. Лишће развија се из врха и то из црвенкасте коричице. Једно је од најлепших и најуреснијих стабљика за накит станова, где поднаша добро све непогоде. Зима му худи као и трајна суша и преобилна влага. Воли храниву, трошну земљу и пространи лонац.

Сви смоквенци (*fikus-и*) воле трошну црницу земљу, којој се примеша нешто излужена пепела и обилно заливање, те зрачан а полусенаст положај, заклоницу у зимско доба. По становима где су близу прозора, топлота им прија, па ако је и од пећи. Због прашине испира им се често лишће. Чим су пространији лонци, тим се лепше и бујније развијају, е тога их многи саде за неко време у земљу у леје, па их онда расађивају у лонце. Распложују се сађеницама. Сађенице праве се у клијалишту или у лонцима под стакленим звоном. За сађенице узима се комад стабљике е једним листом. Чим је топлије и влажније, тим се брже и сталније укорене. Најлакше се сађеница укорени у води. У ту сврху, причврсте се сађенице е једним крајем у воду, па се оне наскоро укорене, само ако је вода млака и ако се не мућка или не пренаша десно и лево.

Biankini.

Д О П И С И.

Бечмен 22, Аугуста 1890.

Већ од неколико дана вију се над нашим селом и околином тмасти, густи облаци, па једва ево ноћас паде нам мало кише, те угуши густу праšину, и ублажи несносну жегу, која нам од Петрова-дана непрестано траје; а уз то је још и почесто и топли ветар дувао, да је већ сваком додијало ово лето.

Здравствено стање баш није најбоље у овом котару, јер силни свет лежи од грознице. Па и здрави осећају се одвећ троми при овој жежи; но, хвала Богу, ова кишица расхлади мало, те нам је свима много угодније, живље се осећамо.

Летина је у овом земунском котару већ скоро свуда у велико урађена, и сви се хвале овом годином, осим, разуме се у оним селима, где је лед потукао.*)

Кукуруз је лепо понео био, али ова несносна жега, без кише, од петрова-дана није му ни најмање пријала, те је ко често учмануо.

Виногради су доста слаби, а тако исто и воћњаци, дочим у Посавини наиме у Купинову, Кленку, Платичеву, Никинци и т. д. добро је родило воће, а особито шљиве белнице.

Од силне упеке поврће је по вртовима доста слабо, а на неким местима скоро да ништа и нема.

По нашим шумама жира, је врло мало, а дрењина и лешњика има доста.

За пчеле је ова година како у земунском, тако и румском, митровачком, па као што чујем и старо-пазовачком котару веома добра. — Изројиле се све маторке. Свака је дала по три, а више њих и по четири, и то баш јака роја: па и ови ројеви се такођер лепо изројили. Где који има и белих пчела и то још како ваљаних ројева. Заиста је чудновато, да су се маторке овде у Бечмену после месец и по дана наново ројиле, али само онима, који нису после првог ројења подрезивали их; па и ови ројеви су сада сви до земље. Меда има у изобиљу како у маторкама тако и ројевима, које су већином подигнуте на сандучиће или су укопане у земљу, те сад даље од земље не могу да раде. Стари пчелар учитељ михаљевачки г. Живојин Чудомировић, који са

*) Види: Дописе у 13. броју овога цехеног листа.

Писац.

са старим кошницама (поклопљачама) пчелари, кад је увидео ову јаку добру годину за пчеле, досетио се, па је укопао празницу у земљу, а гротло јој окренуо горе, а на ово ставио кошницу с народом, те су тако радиле пчеле у празницу, да је већ и ова пуна, и тако пчеле не дангубе као у оним кошницама, које су на сандучићима или у земљу закопане. У овом котару само нас је тројица који са Ђерзонкама пчеларимо и то: пречасна господа свештеници Јован Суботић из Карловчића и Милановић из обрежа и ја, који сам тек почео ове године да пчеларим. Ова ми је година дала прилике, те сам у више места, где ове вације бејаш, сељацима говорио и доказивао практичну вредност кошнице Ђерзонке. Да ли ће они примеру нашем слѣдовати — време ће показати.

Миливој
учитељ.

Пожаравац у августу. —

Ствари, о којима ћу вам сад писати односно газдинства у једном делу краљевине Србије, знам, да ће занимати сваког Србина, кад чује о правом стању рођене нам браће у извесном пределу. Ово се не тиче свакидањег кафанскога живота у Србији, где политика избија на површину, и кад партијска заслепљеност игра главну улогу, водећи овај вредни народ све на већу странпутицу, него се односи на његово економско стање, које сваки дан све дубљега корена хвата. — Да пређемо на наш предмет.

Пожаревац је један од повећи градова у краљевини, лежи не далеко од Дунава, и како по важности, тако и по лепоти заузима једно од првих места. Дивна равница, која чини скоро цео пожарокруг, простире се на далеко, богата је у пшеници, јечму, а нарочито се многи кукуруз сеје, који је овде главна храна сељаку. Ова равница није као у Бачкој чиста и непрегледна, него је са веома многим чаирама (браницима) шљивицима испресецаана тако, да изгледа, као да је са многим баштама засађено земљиште. Земља је изврена и врло плодна, а кад се буде једном и овде практичније земљоделство употребљавало, биће мајдан хране у Србији. Ова се равница зове С т и г граничи се са великом реком Моравом и

пресечена је речицом Млавом, насељена је са преко 50 села, која су доста лепа и богата. Народ вредан, миран и врло гостољубив.

Занати у овом граду доста напредују, особито ковачки, зидарски и качарски, зарада је прилична; а за остале пак занате може се рећи, да и они напредују, но у мањој мери. — Али једна грана економског живота, која све већег терена заузима у овом граду и лепој околини, јесте трговина. Ма да овај не корача са осталим подунавским трг. градовима, опет је велика трговина нарочито са житом. Месеца јула продавано је дневно по 10 0 мци. пшенице а по 11—12 дин. Већ се тргује и са новим кукурузом, но на жалост он је доста јефтин. Сваком је познато, да је главни извор српске привредне радња са свињама. У околини Пожареваца има 10 обора са близу 10 хиљ. комада дебелих свиња. Али од како Угарска забрањује извоз, то је и промет јако застој; ну надати се, да ће и ово новим трг. уговором престати.

Ове године осим обилате хране мада је мало кише падало — веома је родило воће. Српске шљиве су на гласу и доста се извози на страну. Сељаци пеку ракију, која је каквоћом изврена и доста јефтина. Пожаревац има је пре врло лепих винограда, али сада је од филуксере све уништено. Становници покушавају пову винову лозу (американску) садити, небити зарази доскочили, али бојазан, да ће за сад бити помоћи.

Још би имао споменути једно државно добро, а то је држ. ергелиште т. з. Ђубичево. Цепрекрштано је дивним паркама и перивојима, унаоколо пак роди најбоље воће. Има сјајет штала за стоку, овде се негују најбоље кобиле и ждребци најбоље пасмине. Од имања до Мораве простиру се многе њиве и ливаде, на којима раде осуђеници, којима је дозвољено, да кратко време свог робовања овде проведу. У опште ово цело имање може служити за пример целој околини како у погледу земљорадње, тако и управе.

М. Ђурић приправник

Товаришево 1890. VIII.

Ко год започне какав посао, тај сваки љубоноитно очекује, какав ће свршетак да сљедује. Наши ратари труде се целе године марљиво

и тек кад дође време, да се сабира плод целог им рада, онда виде јесу ли што успели или не.

Жетва је већ прошла код нас и рад сам, да коју о њој речем. У опште може се рећи, да смо с малим изнимком сви задовољни са жетвом. Пшенице је било лепе а и остала рана је лепо успела. Од све ране најмање ће бити кукуруза, јер кише никада на време добио није. Два месеца док је трајала жетва, само је једанпут киша падала, те га је она велика жега спарила.

Као год што су код нас људи задовољни са осталом раном, тако су незадовољни са виноградима. У нашем хатару има доста велик териториум засађен виновом лозом и добро вино рођава; али ове године врло мало грожђа има.

Највећи непријатељ виновој лози — филуксера — не хтеде ни наш крај поштедити; истина она је ове године сарамерно врло мало штете начинила, јер елементарне непогоде начинише много више квара. Највеће штете виноградима начинио је онај велики ветар, који је дошао баш у најнезгодније време по винограде, онда кад су били у цвету. Ветар је тако јак био, да је не само отресао цвет са грожђа, него је и саме лозе обаљао. Према томе се и не можемо радовати повољној берби, но ипак се радујемо, што нам рана није оманула.

Још Вам могу јавити г. уреднице, да се код нас поделила земља — комасирала. Пре поделе занемарили су наши ратари земљу, те не хтедоше исцрпљену снагу да надокнађавају; али сад је то престало и свом снагом прегоше, да сваки своју земљу у добром стању одржати може.

М.

**ФАБРИКА
ХОФХЕРА И ШРАНЦА
У БЕЧУ.**

Препоручује своје богато стовариште разноврних и солидно урађених

**ЕКОНОМСКИХ СПРАВА
И МАШИНА**

и то по најновијој коншструкцији 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 екзотсчна цвећа и **НОВИТЕТА** од разног поврћа.

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

J. C. SCHMIDT

Erfurt.

Штампано код Антона Мужика у Сомбору.