

ДОМАЋИ ЛИСТ

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

Издаје 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.

ПРЕСЛИЦУ и РАЗБОЈ!

Благо оном брату, који има сеју!
Сеја ће за брата, танку прећу прести.
Танку прећу прести, ситан везак вести.
Нар. пес.

Средноћа и радиност до скоро
красише готово сваку Сри-
кињу домаћицу. Немамо ли и
данас по где који траг међу
нашим рубљем, који сведочи да
се наше Срикиње из пређашњег до-
ба, без разлике сталеза највећма
бринуле за „постав“ од чега ће мо-
ћи свима сво потребно рубље да
покроје?

Зар не можемо и данас видети
у којој старијој фамилији по који
лепо израђени тако рећи историјски
ћилим. За кога ће домаћица, нарав-
но по предању рећи, „то је моје
свекрве, она је или ко други ткао;
на се сад чува, да се о Божићу
преко стола простре или да снаје
преко њега под ово слеме дођу итд.“
— Није ли то јасан доказ, да су
стари наши, односно старе наше
Срикиње, покрај свога иначе посве-
дневног домаћег посла и преслицу
и разбој сматрале за нешто обавезно,
без чега је т. р. срамота и било да
је кућа.

Прегледајмо само и данас у ста-
ријим кућама, по таванима за ђа-

ком, или у каквом старом кошу ме-
ђу гвозђушинама и другим старе-
жом, па ћемо за цело наћи, по које
брдо, вретено, мотовило, чунак, ка-
лем, цев и тд. Шта нам ови мртви
сведоци говоре? Не сведоче нам јас-
но да је кадгод у тој кући зором вре-
тено зврјало, а на разбоју брдило,
ударало, платно се белило, од срп-
ског бџа и домаћин и домаћица
па и сви млађи бело рубље носили?

Па шта данас видимо? — Види-
мо да се све ове ствари у прашини
ваљају; узмемо ли их у руке,
свакој ни имена не знамо: једном
речи видимо или управо не видимо
на Србину и Срикињи ћерћелију и
дереклију: по собама не видимо на-
ше лепе шарене ћилимове а по по-
стељама лепе беле својом руком от-
кане и лепо украшене простираче,
већ видимо на нама швапски уштир-
кани шифон и шта ти ја знам још.
По собама неки „теписи и концерту-
си“ а по прозорима „јута“ и дру-
ге дрндолије, за чију љубав укло-
нисмо и слику кућевног свеца са
босиљком и врбицом и кандило а мет-
нуемо лажно огледало; огледалу
је место за врати а патрону у про-
чељу — само да шванској моди а
нашој сујети задоста учинимо.

Није ово драги Србине само у „бољим“, кућама тако измењено, већ се то у новије доба може да опазити и у ратарском сталезу, под изговором „не изплати се више прести и ткати, сад се може све јефтиније добити.“ Није тако драга Српкиња! Чинити се да је то јефтиније: све те швапске накараде мораш ти за твог века двапут и трипут изменити; а што твоја рука буде урадила, то ће послужити и за века твога унучета и праунучета.

Наше рађевине за последњих неколико изложба стекле светска гласа. Страни народи увидеше у њима врлу добру робу, те их пригрлише и куцује од нас по јефтин новац, а ми плаћамо скупо њихову моду и шаренила. Изложбе на којима беху рукотворине наших прости сељанки, дадоше им воље и полета за даљи рад и оне раде, али на жалост нема ко ће да им предњачи, да им да упуства у каквом духу треба да изводе ту своју рукотворину — изопачују и изглед и градиво, повађају се за „модом,“ па већ видимо у „сади платну“ такових разнобојних фигура, какове тобож има у разном фином дућанском платну; па тако исто и ћилимове изопачују са уткивањем вунице, која је непостојана и по јачини и по боји. Њоме изводе разне фигуре, које ни у слагању боја, ни у извађању фигура ни најмање неодговарају условима лепоте. — Камо лепе среће, да овај рад пригрле наше Српкиње из „бољих“ кућа, те по свом лепшем укусу, извађају лепе складне фигуре а из оног доброг градива, те би нам наше српске рукотворине за цело на част и дику служити могле. Заиста је жалост видети по новијим ћилимовима, од наших првих раделица сивачкиња и стапаркиња, како идући за модом праве читаве

накараде од својих рукотворина; на њима су вам неки пауни са дужим кљуном од репа; бокали са већим држком од самог бокала итд. а да ли не спомињем оно неприродно ређање боја у извађању тих фигура.

Ви сте драге Српкињице прве позване да прво преслицу и разбој унесете у ваше собе, да узмете у своје руке, да ви дајете правац овом раду, ви га усавршујте, од вас прост свет нек прогледа и у лепом се укусу усавршује, а не прегледајући неукусне фигуре са својих фарбачица сукања, које им „фарбар“ на безу њиховом намаља. — Избаците из својих руку „тацнове“ „нашчад“ „тишлјајфере“ и друге швапске бљувотине и убилачке луксусе, па унесите у ваше избе праве српске радове; радове којима ћете целом свету показивати да сте праве Српкиње а не робкиње швапских лудоорија. Није Српкиња она која се само именом српским зове, него је она права Српкиња која и наше обичаје зна негује, и чува; без правих српских рукотворина, не могу се ни прави српски обичаји одржати.

Нисмо мислили са ово неколико речи одвратиће наше Српкиње од умерених раскоша, и тога мора бити тамо где може бити, али нека та раскош српска буде, нек се у тој невиној раскоши Српкиња поносити може. Ето вам златне жице, ћерџефа и ћерџелије, везите Србину кошуљу а себи зарукавље: везите на задужбинама лавор гране и српско писме; велим, везите, а не у тим приликама да око хартије обмотавате! Нису наше старе раделице ни себе ни друге обмањивале, него су онако радиле, како ће свагда светла образа на дивану бити.

Није стид радити, а особито прести и ткати. Кад су могле наше најотменије госпође и краљице пре-

сти, ткати и вести, о чему нас наше народне песме и повестница уверавају, а зашто да не могу данашње Српкиње и Српкињице. Ево што вам наша повестница казује: Грчки посланици кад дођоше на српски дворца краља Доброслава (Стевана Уроша I.) затекоше му жену краљицу

Јелену, царску ћерку, где у друштву са снајом јој кћери мађарског краља и дворским госпођама преду, они се нису могли чудом да начуде овој вредноћи и таквом племенитом раду.

Још једном велим, Српкињице преслицу за нас а разбој под икону, па да те види Бог!

ВОЂАРСТВО.

Рибизле и Огроз.

Рибизле и огроз ове врсте ситног воћа радо се негују по нашим баштама, тим више, што не изискују врло велику негу а успевају скоро у свакој земљи. На сваки начин да на бољој и снажнијој земљи много боље успевају и више и већа плода донесу, него на рђавијој и мршавијој. Зато ко хоће у својој башти да има од обе врсте

овог ситног воћа, лепа крупна плода, мора и више бриге полагати око земљишта у ком су засађени. По природи раста свога, расте ово воће жбунасто, али се може произвести обе ове врсте и као дрвце. Ово се особито да извести поред споредних, па и поред главних стаза, што врло леп утисак чини на гледаоца.

Једини најбољи и најблагодарнији је начин култивирања овог ситног воћа, кад се произведе као описко дрвце, од прилике стабљика

ПОДЛИСТАК.

Кроз Фрушку Гору.

Путописна црта.

VI.

Раваница.

Раваница је један најзнатнији и најчувенији фрушкогорски манастир. Сумњам да постоји и једно Српче, које је само неколико пута у школу завирило а да није чуло о славном манастиру Раваници. А за што? Зато, што у њему почива мртво тело цара Лавара!

Манастир сам по себи није велик, као што је нпр. Хопово, Кувевдин, Јазак

и још неки други. Цео манастир састоји се из две наспрат куће. Једна је са јужне стране а друга са северне. По среди је црква. Од западне стране виде се рупевине од темељног ходника који је везивао ове две куће. Цео манастир лежи под брегом са западне стране од прњавора а северо западне стране од села Врдника. Из села Врдника, као и из прњавора води леп јаблански дрворед преко жељезничке и поточне ћуприје у вис у манастир. Манастир лежи на источној страни брдеке косе. Западно од манастира а непосредно уз северно здање налази се красна чесма са дивном фрушкогорском водом, која тече кроз четир цеви. Јужно од чесме простире се красна пољана засађена шумским дрвљем, на којој се стичу побожни хришћани о слави овог манастира.

кад му је висока до 30 см. а круна се пусти ширира. Иначе ако хоћемо да нам за украс служи, можемо стабљику пустити подужу од



Сл. 64

прилике 1,30 см. и на њој малу круницу образовати, као што нам сл. 64. приказује. На оба ова начина ћемо

добити крупнији и чистији плод него што га можемо добити у жбуну. Једина је та разлика, што у жбуну добијемо много више плода него овако.

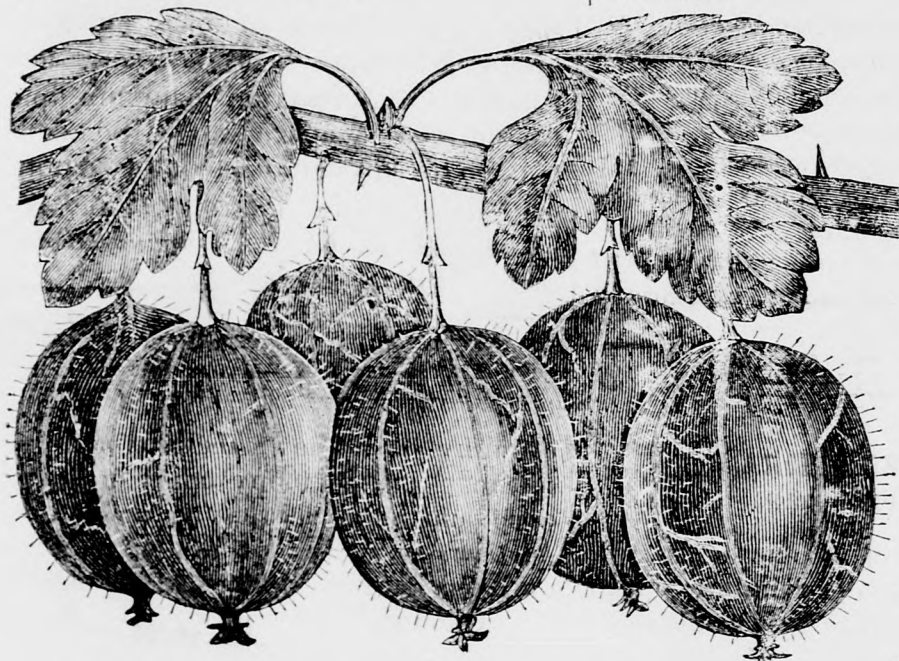
Рибизле и огроз да произведемо, нужно нам је да прво изаберемо крупнију врсту, у јесен или у пролеће оцечемо по једну шиблику и засадимо је у добру трошну и нађубрену земљу. Она ће одма још тога пролећа да тера и на њој ће бити више летораста. По лако ћемо све слабије леторасте закидати, а један најлепши и најснажнији пуштати да расте у висину. Да би боље могао растити, ваља га уз тачку привезати и правац му дати, и дотле га пуштати да расте у висину коју желимо да постигнемо. Не узможемо ли то да постигнемо прве године, оно ћемо за цело друге, јер тада ће се шиблица боље укоренити и јаче терати; шта више, тада ће бити и више изданака, па од ових можемо најлепши изабрати а све остале изодсецати. На овај начин можемо и самим кореном да произведемо у виду дрвцета. Али непрестано из године у годину морамо велику

Црква која лежи између два споменута здања јесте врло велика, с поља врло угледна и чиста а изнутра прекрасно снабдевена са красним утварима, одјејанијама и лепим иконама светитељским. Ова је црква зидана 1804. године; а иконостас живописан 1854. живописцем Аврамовићем. — Храм је цркве о Вознесењу Христовом а народна слава о Видовдану, у славу цара мученика који је 1389. год. погинуо на косову пољу од зверске руке крволочног Турчина. — Пред красним иконостасом уздигнуто је велико лепо кубе. Са јужне стране пред иконостасом смештен је драгоцен ђивот а у њему св. тело цара Лазара, покривено са дивним простирачем. На глави му ваздух кога побожне душе Миша и Мара Бугарски. 1807. год. поклониле. Види се само рука светитељска, коју побожни хриш-

ћани са страхом Божијим целивају. Пригнуемо се и ми и целивасмо ону руку, која је за крет часни и слободу златну пред некретом као жртва рода издајничког пала. На поклопцу изнутра висе многи драгоцени поклони, које побожне, дарожљиве, и због болести заветне руке принесосше. Тело цара Лазара пренешено је из Србије из старе Раванице са патријархом Чарнојевићем у Сентандрију а за тим у манастир Врдник, који је, по предању, био задужбина самог цара Лазара. Са северне стране, тако исто пред престолном иконом налази се ковчег у коме је смештена стопала мученице Анастасије. — По зидовима живописани ликови светитељски и светитељички. Особито упада у очи икона, чело леве певнице, са особитим изражајима лица и осећаја, Јована Дамаскина пе-

пажњу обрађати на касније изданке, који ће из основе стабљике да потичу и ове сваком приликом уклањати да не цеде, тлаче и слабе само дрвце, односно круну коју у одређеној висини негујемо.

и племените сорте на дамарику (*ribes nigrum*), но овим начином се много теже произвађа, него горе реченим, јер обе ове врсте ситног воћа, теже се каламе, односно хватају у слободи.



Сл 65.

Рибизл и огроз може се у виду дрвцета произвести и каламљењем на пуштену шибљик, до одређене висине, или каламљењем какве лене

и једно, нека је на све стране лепо и разметуто, да круни, па ма и жбуњу леп и правилан облик да. Своједногодишње шибље, које је преш-

Било како му драго да произведемо, морамо још главно пажњу и на то да обраћамо како ћемо да у пролеће орежемо. Од оба ова воћа плод добијамо са једногодишњег шибља, дакле са лањског. С тога у пролеће све старије исувегранчице ваља исећи, само оставити лањско лепо-

вајући стихире мртвима у затвору. -- У женској цркви уз један ступац налази се ћивот у коме је пре, веле, лежало тело цара мученика, а сада се налази доња аљина, у којој је цар Лазар на Косову погинуо.

Каква неописана радост беше обузела моје српско хришћанско срце, какви ме осећаји обузеше, какво се чувство побожности разви у мени, кад доживих тај еретан тренутак, да сам могао на св. Литургији, која сутра дан беше, како амо дођосмо, прочитати над отвореним ћивотом у коме леже св. мошти цара Лазара, „Вјерују“ и „Оченаш“, то се описати не да, то се само осећати може. Добивену нафору и поскурицу, радосно примих, донесох мојим најрођенијима и њоме их заложих. — Ми овде проведосмо два дана у при-

јатељском дочеку оца игумана Емплијана Бајића, оца Миле и оца Ђакона Данила, чији нам лик престављаше правог идеалног ђакона (који је ове године опет у присуству моје маленкости на Преображење произведен за јеромонаха). За сво ово наше време ми прегледасмо и обиђосмо све што се ма и летимично прегледати и проћи могло.

Између осталог овде нас отац игуман у манастирску књижницу. Повећа је књижница, али на жалост никако уређена; напоследку није замерити јер за то треба у подпуном смислу стручњак. Из неколико дела видимо да заиста и у њој мора бити драгоцене ствари који би нам у много чему може бити мало више светлости пружили. Ми се већином, оних неколико минута задржасмо код једне потање књи-

ло дужину од 6 см ваља у једнакој сразмери скратити, да круна правилно округла буде, краће шибље се не скраћује.

Рибизла по боји имамо *белих, црвених и црних*. — Од белих вредне су спомена: *провидне, обичне, холандске, шрењарке, верјеове и верзаљке*. Од црвених можемо да споменемо: *кавказке, холандске, шрењарке, принц Алберт, краљица Викторија* и др. А од црних: *обичне, балдинке, бангуи*, и др.

Огроз по боји се разликује што га има *црвенога, жутога, зеленога и*

белога. — Од црвенога спомињемо: *голијаш, о, болни хал, Скендер бег, Форштер, Андерсон, Лондон* итд. Од жути: *Аустралија, Дијамонд, Левелер, Стегла, Голден, Јелов*, итд. Од зелени. *Арон, Генерал, краљица Векторија, шлеграф, Георг Брови* и нова енглеска врста *Whinham's Industrie*, коју нам слика 65. у природној величини приказује; ова је врста врло родљива а плод је крупан и добрим раније зре него остале врсте. Од белих: *алма, Аиоло, Самсон, принц Ројал лади Штанлеј, Флора* итд.

ПЧЕЛАРСТВО.

Рад око пчела.

§. 19. Пчелињак.



Пчелињаком зовемо оно место, где смештамо кошнице преко лета, да одатле пчеле лете на све стране мед сабирајући и восак правећи.

Пре него што би пчелињак хтели да подигнемо или правимо, морамо имати двоје на уму; прво

околину која ће удесна бити по пчеле — дакле добру пашу, и друго само оно мало место, на које ћемо да тако сместимо кошнице, да нити оне коме сметају, нити пак ко њима.

Околина пчелињака — добра паша — која би врло удесна била за пчеле јесте таква, у којој од раног пролећа па до мркле јесени не избива цвет. Таква је околина богата у меду и у такој околини се

ге (чији ни наслов у брзоћи не можемо прочитати) и одма како је отворисмо опазимо од остраг неки рукопис уз књигу на последњим листовима. Професор у брзоћи читаше како је писано славенски а ја по смислу прочитаног прибележи српски од прилике ово и то почиње од 1683.

Год. 1690. спомиње се, како је патријарх Арсеније Чарнојевић са народом од 37 хиљада породица и мноштвом калуђера а са моштима цара Лазара прешао у Аустрију; четрдесет дана су путовали и расељавали се дуж Дунава до Сентандрије; и ту су (у Сентандрији) правили куће од дрвета близу брега дунавског — и ту су положили мошти цара Лазара.

Год. 1697. вратили се из Сентандрије и дошли у Фрушку Гору, где су нашли запуштени мали Врдник у шуми; об-

новише га, шуму прокрчише, келије и трапезарију подигоше од дрвета и ту пренесоме цара Лазара. Год. 1706. октобра 24. умре у Бечу Арсеније Чарнојевић и пренешено му буде тело у Крушедол.

Год. 1716. Турци побјени код Варадина, упале Крушедол и Ремету.

Год. 1716. октобра 2. Евгеније принц освоји Банат, пред тим ратом ми иноци узесмо мошти цара Лазара и однесоме у варош Футог и ту пребивасмо док се не учини мир.

Год. 1718. Још једини заостали у животу, налазећи се Стефан Даскал јеромонах од старих раваничких калуђера закели да оде у Србију у Раваницу, и оде тамо и нађе пусту и порушену; све до темеља разрушено, и почне понављати и подизати.

Осим ових наведених бележака има

пчелар може надати и доброј берби. У кратко можемо рећи, тамо где околина почиње са дреновим цветом па преко целог пролећа изређа се све врсте цвета од разних воћака и цветних дрва, за тим да наступе шарене ливаде, и на послетку кад послуже кроз више недеља стрњице са пољским босиљском, онда ће за цело „бити меда као воде“, таква околина се назива *добра* паша.

Рђава паша је у оној околини где један цвет други не стиже, него кад наступа сваки час као неки одмор, кад је у околини слабо цвета. Кад пчеле принуђене глађу, морају да наслету на опале дудове и друго воће. У такој паши пчеле немају опстанка, с тога их морамо селити на друго боље место. Друго што мора пчелар имати на уму где ће своје пчеле да смести, јесте оно место, на које ћемо кошнице да поређамо. Пре свега захтева се, да место односно пчелињак не буде у непосредној близини са кућом у којој људи живе и разну стоку држе, или где се у кући такви занати раде који без луке и великог жагора не могу проћи. *Оне требају мира* С тога

их је најбоље сместити у заграђену башту или миран виноград.

Пчеле морају бити заклоњене од велике какве непогоде. То ћемо најбоље тако учинити, ако направимо какву настрешницу или баш за њих згодно удешену кућицу (павилон). Настрешницу може да замене и стреја од кућног крова. Врло је незгодно кад са настрешнице капље киша пред кошнице, с тога се ова мора тако удесити, да је од стране пчела уздигнута а у острагу нагнута. То је баш узрок, што под стрејом није баш најзгодније место за кошнице. У таком случају мора се под стреју олуку ставити, да одклони капљање кише на земљу. Ако хоћемо настрешницу да правимо, свакојачко је боље покрити са трском или рогозом или бар шиндром а никако црепом, јер под трском и рогозом ће много пријатнија топлота преко лета бити, него под црепом, под којим би им од врућине „мозак узаврео“. У таковој кућици или настрешници се кошнице спреда поређају у један или два реда један над другим, а од острага иза њих ваља да има доста пространа места, куда би пчелар могао прола

још и више и нема сумње а да то није обелодањено у свој својој оригиналности и подијности. — Ове кроничне белешке написао је Стеван Даскал јеромонах. Но пошто касније, још једном летимично прегледасмо књигу и прочитамо јој наслов, сазнасмо да је ова књига „Славопјеније преподобним“ штампана 1810, по чему се види, као и по једнаком руконису кроз све године, да је ово много касније преписано одакле год, а по свој прилици из „Раваничког летописа“.

Том приликом у овој библиотеци видесмо и имадосмо у рукама, како веле, сабљу Високог Стевана сина цара Лазара; сабља ова са обе стране има своје оштрице; па њој је урезана 1414 година.

Осим тога видесмо врло лепо велико

и украшено Еванђеље као и других црквених утвари.

Тада узесмо у руке **чашу** (пехар) цара Лазара, којом је наздравио на вечери у очи Видов дана Милошу Обилићу. Пехар је овај златан и дугачак, на њему је горе поклопац а на овом мали крет; доле је урезана година 1389. По урезу судећи, као да је ово касније учињено. — Уз то видесмо и чашу царице Милице; ова је много мања од горње чаше, али је ипак дубока и према нашим чашама може се назвати повећа чаша.

За тим нам отац игуман изнесе **путир** цара Лазара. Пише на њему: Свјатаго кнеза Лазара 7200. — Сеј потир манастира Раванице, храма Вазнесенија Господња и св. кнеза Лазара. — Горњи је део

зити и своје кошнице у сваком погледу слободно, без икакве сметње могао прегледати. У дну ове кућице или настрешнице мора цела страна бити затворена и заклоњена.

Где је удесна паша преко целе године, па ако пчелар има све берленшеве ђерзунке, а има их бар 20—30 може се направити леп павиљон у чијим ће зидовима ове кошнице узидане бити и које и преко зиме ту остају. Са три су стране а може и са четир да буду у зидовима узидане кошнице тако, да је лето окренуто напоље а врата унутра у собицу у којој пчелар у свако доба може све своје послове мирно и без икакве сметње извршивати. — Покрај свих тих лепих страна павиљона ипак га за сад не препоручујемо нашим пчеларима све догле, док га саме пчеле себи не узмогну направити.

Кошнице ма где да су смештене, ваља им лета окренути источној, јужној или југоисточној страни, с тога, што са тих страна одма по изласку сунца добију светлост; даље што са тих страна слабо кад дувају јаке ветрине и киша набија.

Пред редовима кошница, односно пред кућицом за неколико метара ваља да је чист простор — пошира стаза. Којом не треба пролазити ни пчелама сметати. Уз стазу с противне стране ваља подићи неколико леја лепа цвећа, а иза овог онпже воће, које ће им и нешто лада правити и опет у добу цветања велику услугу чинити. Кућицу са предњом стазом и оно неколико леја, ваља малом оградом летвама заградити, да не би свако тумарио пред кошнице. У овој загради ваља наместити један суд-валовчић са водом, по води неколико струкова или рогоза поређати, да ако је пчелама нужна вода за пиће, могу до њи лакше доћи. Оно осниже воће пред пчелињаком, може служити и на то, да кад би пуштали из кошница природне ројеве, да се могу о њих, као ниске предмете хватати.

Кошнице се поређају у редове једна поред друге са малим размаком од 1 фт. Сваку ваља другом и другом бојом обојадисати, да тако пчеле свака своју може лакше наћи. Горњи ред кошница тако да је поређан да према размаку две доње

и изнутра од злата, а доњи од сребра; иначе је израда врло лепа.

Напоследку нам изнесе и показа отац игуман у малом од сребра направљен модел старе Раванице у Србији. Величина овог модела износи од прилике око 50 кубични дециметара, рачунајући и висину кубета. Унаоколо су четир мала торња а по среди велико кубе а око овог опет четир танка низка торњића Овај је модел особито лепа израда, како споља тако и изнутра. Над западни врати има нешто и написано али због хитости не могосмо прочитати. Нправљен је 1705. године.

Друге ствари које се налазе у овој библиотеци не могосмо видети и разгледати.

Даље нам је отац игуман у својој соби показао покров преко главе (ваздух?) који

је царица Милица својом руком извезла када се покадуђерила и то учинила као монахиња Еуфимија. Покров је овај од угаситог црвеног сомота (кадифе) од прилике 6 фт. дуг а 4 фт. широк. Сав је извезен златним пиеменима. Ми с тешком муком погрешно прочитасмо неколико првих реди, цело не могосмо због краткоће времена. Од прилике ово пише у почетку на њему: В красивих мира сего воспиталеја јеси от јуности твојеја. . . . мучениче кнеже Лазаре и крјепка рука. . . . вејех господара земље них крјепка и славна показате Господствовад јеси и земљеју отечествија си во вејех благих возвеселил јеси врученије свјатих тајин мужественим серцем и желанијем.

Осим свих тих споменутих ствари налази се ту још много других од којих

лежи једна горња, да онај смет који пчеле избацују из горње кошнице кроз лето не пада пред лето доње кошнице. У горњем реду ваља да су понаменгане јаче кошнице, да многе долећући теретне падају доле пред слабије и ове јачају. Под сву кошницу ако је ђерзонка, ваља нешто плевне посути да кошница од доле на земљи не труне, а ако ту и зимују да од доле не иде хладноћа.


Пчелињак не ваља подизати близу потока и бара, јер ће им она влага и хладноћа која иде са воде често да шкоди.

Све справе које су нужне пчелару нек су смештене у истој кућици иза кошница, зато то место ваља да је са свију страна затворено.

У главном се чистоћа у пчелињаку мора у највећој мери одржати.

ПОДРУМАРСТВО.

Убрзавање врења код шире.

ри да почне врити, нужно је неколико лени и топли дана. На против кад је време хладно, да морамо у руке дувати да их одгрејемо, врење иде много спорије. Тако иде скоро и лагано, да је нужна по цела седмица па и више времена да се крене, да почне врити — киснути.

Сваки виноградар зна каква је велика добит за доброту вина, кад му шира почне брзо врити и нагло иде. Већи виноградар, који за сваки посао имају нарочите згоде, постарали су се и за овај случај, да им шира, било ма какво време, брзо почне врити и нагло иде. Они подижу нарочито за тај посао топле коморе и стаје, где је за ширу удобно и где она без икакве сметње и незгоде брзо ври. То што чине велики и богатији виноградар, није могуће и сваком сиромашнијем, који ипак жели

слушасмо и читасмо за грамату кнеза Лазара издату Раваници у Србији са 150 села, а на њој веле да је овај потпис: „Благоверни христољубиви кнез Лазар приложи манастиру Раваници 1381. год. — Грамата Арсенија Чарнојевића од Бурђевин Стубова у Србији 1389. год. — Има још и један повећи ковчежић скупоценог најразличнијег претења, из доба цара Лазара и српских деспота. — Печат кнеза Лазара који је од гвожђа, врло је велики и има дрвено држаље. На сред печата је велики српски царски орао а околно пише: „Божјијеју милостију благоверни Кнез Лазар српски“, и још нека словенска писмена. — Ал' ове ствари не видесмо. Зашто? — Не знам!

У јужном здању је стан оца игумана који има врло лепих неколико соба у које

и нас намести. У северном здању између осталог је врло велика и пространа трапезарија, која је сва разним сликама измањана као, цела породица цара Лазара у разним призорима, као цар Лазар, царица Милица и њихове ћери; у великом боју на Косову, са стране и по дну трапезарије многе друге слике које у непосредној свежи стоје са косовском битком. Замисао ових слика је дивна, и ако то исто не можемо рећи за саму израду.

Оба су ова здања лепо уређена и у добром су стању; особито оно у коме отац игуман станује. Стан му је леп простран; крајна соба са источне стране има балкон са ког је врло леп изглед на околину. Уз ово здање јужно и источно све до потока и шуме простире се врло лепо уређена башта и виногради. — Северно пак

да му вино буде потпуно добро. Па и зато су се практични људи постарали, да се немора чекати, по рђавом времену много више дана, да шира почне врити и да много изгуби од своје доброте.

Време или кишњење шире са-стоји се у томе, што се у шири по-јаве неке гљивице усљед чега на-ступа распадање или врење. Ове се гљивице у повољним околностима јако множе и широм се хране, усљед тога се онај шећер што се у шири налази, хемијски распада у алкохол и угљену киселину. Због овог хе-мијског процеса, шира почиње да се загрева и што шира брже ври у то-лико се и већа топлота у шири раз-вија, а у колико спорије врење бива у толико је и вижа топлота. — На хладном времену — па још кад је шира у хладном подруму — често се и то догађа, да се те гљивице усљед чега врење наступа, не могу подпуно да се загреју и тиме брже да се размножавају. У таком под-руму где је непрестано једнака хлад-ноћа вино истина почне врити али лагано и све је врење не подпуно, и кад временом стане и очисти се,

тада и по каквоћи и по укусу није ни вино ни шира. Таково се вино брзо преврне или друге које болести наиђу на њега, или се отеже или и друге незгоде наиђу на њега.

Па да и у тим приликама ипак припомогнемо шири да брзо ври, нужно нам је да сами припомогнемо врењу; а то ћемо учинити кад уз-мемо за пример пиваре и ракицијнице. Пивар кад хоће да му укишељени јечам брзо ври, узме ону јечмену чорбу и према количини дода у њу квасца, усљед чега ће јечам врло брзо да ускисне и то сав на кроз. Но пошто шири не можемо додати ни квасца ни онога алкохола што се додаје при пециву ракије, морамо се придржавати природног пута.

Ради ове се цели, пре бербе на 4—5 дана обере нешто најзрелија грозђа, ово се умуља и процеди. Толико ове шире по по литре треба да набавимо, колико се хектолитара вина надамо да ћемо набрати; увек је боље и нешто више приправити него мање. Ову ширу сасути ваља и повеће стакло са широким грлом (у она стакла у којима се обично крастав-ци киселе) и оставити где у топ

од северног здања преко пута на брежуљ-ку налази се манастир односно прњавор-ско гробље.

Западно од манастира; преко потока, између потока и прњавора налазе се мана-стирске стаје за стоку и други пољопр-вредни прибори. Уз ове манастирска кујн-ска башта, кроз коју тече мали пототић. На овом испосници начинише врло удобну купку, кроз коју непрестано тече чиста и бистра вода.

Кад обиђосмо и прегледасмо манастир са свију страна упутимо се ја, професор и зет нам Алек. Тошић врднички парох североисточно у мајдан. Мајдан је огро-ман а на више места са врло много радне сна-ге вади се каменити угљ. Мајдан са свима зградама и раденицима изгледа као читаво село. Скопчан је овај мајдан са малом

жељезничком пругом до Руме. Близу мај дана су многе узане пруге по којима тамо амо витлају мале и велике „унтове“ нато-вареве са угљем. — Дођосмо до једног окна у који се у брег као у какав лагум ула-зи, баш тада се мењаху раденици, једни изи-лажаху а други улазише унутра, сваки са малом ламбом, који у ризи а који на пр-сима. Раденици доста јадно изгледају: по народности су ови овде већином Словенци, вични су оваком раду па им тако тешко и не пада. Но се по том одмакосмо мало даље, више на брег и дођосмо до другог окна, ту су многе справе и машинерије. На овом се окну спуштају доле у брег; спушта и извлачи парна машина. Овде затекосмо нашу јадну Србадију, јадну и жалосну, изнурену и измождену чађаву и гараву, издрпану и суморну где се боче са

лију собу да укисне. Док се међутим на пољу берба не обави и шири не оточи, дотле ће ово у највећем жеку киснути. Кад сам од ове ускисле шире у сад добивену, ширу, међем случај, ма у како хладну или на хладном месту усую — као што је већ горе споменуто, на сваки хектолитар по по литре, — за неколико сахати сва ће нова шири да почне

врити, што заиста може човека врло, да изненади, јер ће тако брзо да загреје сву ширу да ће се без икакве сметње цео овај процес за кратко време, а без икакве штете обавити.

Сви они који су покушавали на овај начин да убрзају врење своје шире, изражавају се врло похвално о добром успеху овога рада.

„В. Н.“

ВИНОГРАДАРСТВО.

Свеже грозђе преко зиме одржати.

Врло је много писано о одржавању здравог грозђа преко зиме. Да пак грозђе што дуже времена можемо да одржимо, ваља да имамо оно, које раније зре, али које је од чвршће врсте, не само за то, што би и раније иначе грозђа имали, него и за то, што би у рђавијој години а особито због рђаве јесени, кад се касније врсте не буде могле одржати јер нису са свим дозреле, имали ипак добра грозђа за остављање. За оставу морамо подбрати суво, подпуно зрело; здраво и које не труне брзо.

У место да потанко опишејемо начин како ваља грозђе удешавати и за зиму

га спремити, позабавићемо се укратко са неким особинама нашег грозђа, које ће у одржању заиста у питање доћи.

Кад грозд са чокота узаберемо, можемо га сматрати, као неки засебни биљски део, који још и живи и може да не изгине тако брзо, као нпр. лист. Одкинути грозд кроз комину не може више да прими ни одакле храну, па ни шећер се неће моћи више у њему множити. Дакле о још каквом накнадном зрењу, кад се оно оберу, не може бити ни речи. Што се воде тиче у одсеченом грозду, морамо признати, да је сваким тренутком бива у пуцадма све мање. Она се испарава кроз љуску на пуцадма услед чега се свако пуце нешто смежура.

Да грозђе, односно пуцад и даље

привлачењем и одгуривањем великих и малих унтова“. Рекосмо с њима неколико речи из којих читасмо низ тужалки и очајања, како због филоксере морају непрекидно по двадесет и четири часа за врло малу наплату у овој подземној тавници да аргатују. „Да нас није филоксера упропастила, зар би се силом затварали у ове подземне гудуре, где нас ни људи не виде нит нас ово божије сунце обасјава; али шта можемо, морамо се хлебом да захранимо, па ма где морамо заслуге да тражимо“. Еј јадни Сремча, филоксера ти је винограде исисала, а овај ће ти мајдан и кости до процеди. Не видиш на њему више оне свежине, чистоти и веселости — убило га зло у главу! — II ми тужни и неселли вратисмо се натраг. У путу нам причаше, да би та брда некад била својина

манастира „Раванице, али несавестне руке а лакомислена глава буд зашто уступи неком богаташу, који не само да ће брег да исплаче већ и срж ових Сремаца да изиса. — II са здравственог гледишта је овај мајдан отров за околину. Ваздух је већ сав закужен од оног смрада који се горењем „незрелог угља“ торфа развија. Није само мајдан и непосредна околина смрдљива и нездрава већ цео пръвор и цело село Врдник. На дан наиђе овај смрад по више пута преко села па и манастира, да човек мора бежати у собе и затварити се; па и соба га је пуна. Веле да од тога доба како се тако живо на мајдану ради да грозница у грађанству не избива. —

Још нам је остала Врдничка кула, да се и на њу успнемо и њу прегледамо.

живе, кад их са чокота узаберемо, можемо и по том познати, што кисеоник из ваздуха дању ноћу у себе усиса, а из себе издаје угљену киселину и овај процес само дотле траје, док је оно недотакнуто. Ако се пуцад повреди, или кад се загреју, или смрзну, дисање на мах престаје. — До год дисање у грозђа бива, све дотле пуцад живе, лепа су зелена, остају и миришљива, па и укус имају на свеже грозђе. Напротив ако љуску силом повредимо, или је само на једном месту повређена, ваздух одма продира унутра, услед чега га оксидише и потавни, па такав и сок добије као што је чорба од јабуке или крушке, кад су незреле. Са продирањем ваздуха у унутрашњост пуцета, придиру и неке сићушне гљивице због којих пуце се распада — труне или као што се иначе може да каже наступи врење, јер су те гљивице сад дошле у повољне околности и брзо се множе.

Дисањем грозђе заиста губи нешто од своје количине воде, али је овај губитак тако мален, да се једва може и приметити. И у колико је ниска температура у толико је слабији и губитак, при смрзавању са свим нестане — губитак воде.

На послетку и то нам ваља споменути, да кроз комину, док је зелена не може ваздух да продира, јер се и она сама састоји из ћеличног влакна и судова који измењивање влаге или гасова врло отештавају. Напротив до извесног степена, може грозђе увек воде у себе примити,

предпоостављајући да је комина свежа и зелена.

На послетку и ово нам ваља споменути, да трулење грозђа у толико брже наступи у колико се подиже температура, као и што се при тачци мрзнења у грозђу сваки органски живот са свим гаси.

Из свега овог до сад реченога и нехотице изилази, да ма колико ми препоручивали да нпр. крај комине замочимо у восак, смолу или у друго — то је са свим излишан посао, јер гљивице не улазе у пуцад кроз комину, као што испаравање воде, и дисање бива само на и кроз љуску која је на пупету.

Можемо и то да увидимо, да кад би грозд тако ставили да му је ваздух неприступачан, пуце би на ма умрло, јер смо му зауставили дисање — нпр. кад би грозд умочили у смолу, парафин или друго што — ћелично би ткање пропало: кад би га ослободили од смоле, ваздух би одма грозно продро у пуцад да затрнут ока не би познали оно грозђе које мало час имадохмо у руци: чисто не би веровали да ли је то од мрза, или је кувано; од доброг укуса нема ни трага.

Овим можемо и то да научимо да кад воће метнемо у какву течност или у какав гас, да смо га онда са свим упропастили.

По томе нема средства, чиме би се могло грозђе дуго одржати. А ако хоћемо и желимо да нам се грозђе дуго обрано а лепо одржи, најнужније је да га држи-

Она лежи северно од манастира, на повишем брегу. Од манастира не изгледа да је тако високо, као што је у самој ствари. Опет се нас тројица договоримо и пођосмо кроз красне воћњаке и шљивике у веселом разговору горе. Пођосмо и сити и напојени, те и не обраћасмо пажњу, на оно красно воће што нам лежи под ногу, које је са воћака а особито са јабука подало. Узана је стаза те иђасмо један за другим. Зета попа као вођу пустисмо напред; случајно беше му на путу једна повећа јабука, он је гурне ногом, а она се одкотрља мало даље; наиђе и професор на њу па је и он одгурно, кад јој се пак ја приближим сагнем се, без да су они видели, подигнем је и метнем у џеп па помислим, „зду“ нетребало а добро се нашло.“ И тако за подпун

један сат, боме и са тешком муком, било је по некад и четвороношке успнемо се до под саме зидине Врдничке куле. Изглед одатле на све стране је величанствен романтичан, једном речи жива панорама. С ње се цео равни Срем види а амо преко Дунава Бачка, докле год око допрети може. Под њом ваздух врло оштар, тако да овако уморени и угрејани не смеемо дуго остати. Не хтесмо се пењати у њу, но је обиђосмо и тако прегледасмо. Некад је морало бити колосално здање; облика је полу округлог на више спратова, каменом и циглама изидано. У другом спрату види се изнутра да свуд унаоколо широк ходник води. Заиста је некад велик силеџија из ових зидина околином владао. За њу не зна нико што поузданог да каже, многих гатких има које никакве историј-

мо на хладовини, али не да је изложено смрзли. Кад је место више хладовито, онда се мање вода из њега испарава а тиме то добијамо, да нам грозђе не буде смежурано и чврето остаје.

Пошто су подруми у јесен и зиму топлији а рђавија је и вентилација (промаја) него у собама, по томе много је боље у собама држати грозђе него у подрумима. На многим местима су зими, празни летњи станови, пуни навешани грозђа у којима се врло лепо, свеже па и дуго одржи. Кад је напољу велика врућина, по прозорима се завесе спуштају, да сунчани зраци не продиру унутра. На хладовитом и сувом дану може слободно ваздух улазити у такве собе а да ништа грозђу не штоди. Кад је јака смрзла или је кишовито време, тада се и врата и прозори морају добро позатварати.

Пошто сваки грозд добро промотримо, и свако повређено, натруло и нездраву пуче изабацимо, ваља да сваки грозд о комину свежемо са каквом пређом, пар по пар или сваки за себе и о какву мотку која лежи водоравно обесимо, било да пређу са једним гроздом преко мотке пребацимо или, да поударимо мале клине у мотку и о ове грозд уз грозд да обесимо.

Има још један начин, којим се грозђе на остави може дуго да одржи, кога је пронашао један француз услед чега је великим похвалама и наградама одликован. Тај је начин конзервирање грозђа. Начин конзервирања проналазач не таји него га

отворено исповеда. Пошто је овај начин одржавања грозђа на дуго време врло лак, то се не може доста напрепоручити да се сваки при остављању грозђа за зиму придржава. Начин конзервирања је тако прост, да га свака домаћица, може лако извести, која год жели да свој зимњи сто по где-кад свежим грозђем украси. Изводи се на овај начин :

1. Оно грозђе које хоћемо да конзервишемо, мора подпуно зрело да буде. Конзервирати грозђе може се само у сувом времену.

2. Место за конзервирање мора бити са северне стране, и

3. да се може од сваке промаје заклонити.

4. У свакој такој комори мора да буде по један топломер (термометер) и један влагомер (хигрометер); на првом не сме више показивати од 4 - 12 степени, а на другом 62 - 72 степена.

5. Конзервирано грозђе морамо често прегледати; сва она пучета која су почела да труну ваља одма изодкидати и побацати.

6. Кад би хигрометер показивао више од 75 степени, морају се зидови одма окречити да се влага снизи.

7. Кад би смрад на плесањ осетили при уласку, мора се одма нешто сумпора изгорети на сред коморе.

8. Ако је у стаклу само толико воде, да је тек крај од лозе нешто потопљен, у друго га стакло треба пренети.

све важности немају. Тако веле, да се некад свуда унаоколо туда море простирало а врх овог брега био је као неко острво на коме су Римљани ову кулу направили. Неки нам рекоше, да по старом предању мора бити каквих писаних података у манастирској библиотеци, само да се разгледа морало би се наћи.

Пошто смо у неколико тренутака задовољили наше љубопитство, пођосмо се спуштати другим путем кроз шуму на каменолом који лежи испод Врдничке куле западно. Грозно је било ово спуштање : ми тако рећи бубасмо од дрвета на дрво прихваћајући се о спуштене гране. Ја не знам за које смо време спустили, ал ми је било мучно и напоследку већ очајничко. Бесмо сретни пресретни кад чусмо у близини

лавез паса и заиста за неколико тренутака а ми стигосмо јадни иснурени на неку чарду без вина. Ту је у близини и каменолом, али не могосмо отићи ближе да га боље разгледамо него се задовољисмо, да само један поглед бацимо на њега. Напођосмо на пут поред кога поток тече, онај што и поред манастира пролази ; ово је овде величанствен приказ био. Пут у доли са потоком а са обе стране уздигло се брдо шумом обрасло; ваздух свеж, мирише, све те подиже, у заклону је од оне немани — смрада са мајдана. Уживајући у лепоти ове божанствене природе, пођосмо још поред једног-два каменолома, дођосмо до манастирског гробља и таман се дан растајао од ноћи, стигосмо пред манастирском портом у јаблански дрворед где нас попадија „Смиља девојка“ отац игуман и

Ово је у главном упутство, на које се мора пазити при конзервирању грозђа до маја месеца.

Дотични проналазач при конзервирању грозђа има у својој комори згодна на тај посао удешена станива која су у виду крње купе једно над другим, а по свицама ових округлих станива више боце водом напуњене. Грозд се окаче са нешто лозе 12—15 см. над горњим оком и тако се та лоза тури у воду а грозд висе с

поља. У боцама у води ваља да се налази по један комадић дрвена угља величине једног ора. Многа светлост и јак приступ ваздуха није подесно за конзервирање грозђа, а због велике влаге пропадне брзо сво грозђе. Стога комора у којој конзервишемо грозђе мора бити сува, и до крајности чиста а уз то сваки дан ваља гроздове прегледати и чистити их од трулог и нездравег пуцевља.

Ј. М.

Ц В Е Њ А Р С Т В О.

Столиста ружа.

(*Rosa centifolia*. — R. C)

Ова је ружа постала од прете руже, која је имала врло много прашних кончића, који су се временом у изобиљу хране претворили у цветне листове. — Руже ове режу се врло јако на четир ока. Ако су летораста врло снажни, онда им ваља врхове закинути. Код нас је ово најпознатија ружа под именом духовска ружа, врло је мирисава. Од ове се прави врло скупо ружично уље.

Маховинске руже.

(*Rosa Centifolia muscosa*. — R. C. M.)

Ове напредују као центифолија; могу се са свим кореном и резница-

ма размножавати; само беле маховинке размножавају се очењем, јер произведене семеном и резницом имају врло ситне жилице. Маховинке режу се на 3-4 ока, круну ваља ослободити од свих кржљавих летораста и гранчица. — Име носи маховинка с тога, што јој је чашица и петелка и гранчице обрасле ситним и врло многим бодљикама, које изгледају као маховина. Има их много варијетета, врло су лепе и мирисаве. — Слика 66. на ерт. 311 представља нам једну маховинку. „Ружа“.

Књижевност.

На приказ добијемо ових дана, ова најновија дела:

1. **Ружа.** О постанку, подизању и неговању њеном; и избору вари-

Њакон Данило радосно дочекаше и красном вечером понудише.

При веселом разговору за време вечере договорисмо се да сутра зором кренемо се пешице опет нас тројица преко венца у Раковац манастир, из овог затим у Беочин; за тим опет преко венца у Бешеново, из овог у Малу Ремету, а одатле у Јазак па онда кући у Раваницу однос-

но у Врдник нашем новом сапутнику зету попу Аци у гостбу. И пошто се тако договорисмо и утврдисмо исписмо још једну на спавање, замолисмо оца игумана за благослов сретна нам сутрашња пута уз „лаку ноћ“ растадосмо се и повукосмо сваки у своју собу на спавање.

јетета ради домаће вртарске потребе. — Ученицима српске учитељске школе у Сомбору, написао **Стеван Коњовић** народни учитељ и учитељ практичног вртарства и пчеларства на српској учитељској школи Сомборској. — Цена 10 н. —

Ово је 27. свеска из књига за народ, које издаје „Матица Српска“ из задужбине Петра Коњовића.

2. Ровка и Рћеларству за рогабу и школи i народу са напутком саставио Vaso Doić učitelj u Belovaru. — Цена ?

(Наставак на стр. 312.)



Сл. 66.

3. A Cukorrépa és annak termelése. Gyakorlati mezőgazdák részére írta Rombai Dezső a Bács Bodrogh vármegyei gazd. egyesület titkára. Цена 1 ф. — Препоручујемо сва три ова горе споменута дела нашим кућним старешинама. Уједно нек је споменуто да је уредник овог листа понуђен да ово треће дело — о шећерној репи — преведе и на српски језик и обелодани га чланак по чланак у „Дом. Листу“. Ми драговољно ову понуду примамо, тим пре, пошто се живо ради да и наши пољопривредници ову репу сеју и негују, пошто се доказало да она у нашим крајевима врло добро успева од које ћемо заиста и врло добре користи имати. У осталом ако нам се пријави довољан број предбројника, могли би исто дело и засебно као књигу штампати. Обраћамо пажњу оних наших пољопривредника, који владају мађарским језиком, на горње дело, јер ће у њему наћи здраве поуке.

Белешка

14. Кувано грозђе. Код нас још није у обичај ушло да се грозђе меће „у дунет“, но кад би покушао ко чинити и окусио „грозђе из дунета“ уверени смо — тако вели један који то препоручује — да би сваке године много и много грозђа у „дунет“ мећао. Мећање је са свим

просто. Изабере се крупно, чврсто и не одвећ зрело грозђе и то од белог и црног грозђа. Пуцад макама изодсецајмо са комине тако, да нешто од оне петелчице остане на пуцету, за тим ставимо ова пуцад у боце за тај посао удешене тако, да буде у боци један ред црних пуцади а други белих и то све до горе до грла од боце. Иза сваког реда ваља ситно истуцаним белим шећером посути. (На 1 kg. грозђа $\frac{1}{2}$ kg шећера.) Можемо метути у боцу још по који трунак неутуцана цимета и по коју језгру од ораха. За тим ставимо на огњиште најчистија винска сирћета да узавре и кад се охлади и буде млако, налимо њиме ове боце и са свињском беншком повежимо. Можемо и овако кувано грозђе оставити за зиму. Лепе, здраве, једре и растресите гроздове ваља исећи на ситније комадиће све по неколико пуцета. Оваке гроздиће од 6—7 пуцета измеримо их и ставимо их у боце до полак. Тада на 1 kg. грозђа узмемо $\frac{1}{2}$ kg шећера и метнимо с водом да на огњишту узавре; пена се са воде мора пажљиво скинути, и за тим кад се охлади, смешајмо са $1\frac{1}{2}$ l. француским алкохолом (Francensbrandwein-om) и сасвим у боце. Напоследку додајмо и још нешто неутуцана цимета, за тим лако боце покријмо и изложимо на сунце и кад се са свим охлади повеже се са свињским мехуром.

J. M.

J. C. SCHMIDT Erfurt.

Препоручује свој велики избор

СЕМЕНА

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

ПРОИЗВЕДЕНИХ БИЈАКА

сваке врете, особито екзотична цвећа и новитета од разног поврћа.

Богато илустровани ценовник шаље свакоме на захтевање забавна и франкирано.

J. C. SCHMIDT Erfurt.

Штампано код Антона Мужика у Сомбору.