

ДОМАЋИ ЛИСТ.

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

Издази 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.

ЖЕНИДБА.

„Ко се жени не жали га.“
(Нар. изрека.)

Сваки човек, који битише на овом божијем свету, мора прећи у своме животу три важне периоде. Прва и последња не бива његовом вољом, нити је он позван да их врши, дочим средњу — сваки човек већ по природи својој тежи да оствари.

Под тима трима периодама разумемо: рођење, женидбу и смрт; рођење, које је управо почетак и извор свакоме даљем делу човечијем што га сам чини, или нанешено трни; женидба, која нам је најмилија и најслађа тачка на овом тужном и чемерном свету, — и смрт, која наше биће уништи, а разрешава нас од насладе и од патње овога света и повраћа нам тело у оно, од чега смо по предању наше свете мајке цркве и постали.

Па кад нам је женидба најрадоснији чин у животу, онда држимо, да је вредно о њој коју прозборити односно о штетним обичајима, који се том приликом почине, и упозорити нам мили народ на његово материјално стање те да се приликом женидбе онолико пружа и троши, како не би после толико сретног и

радосног дана осетио бедно стање свога имања и да му не би била женидба повод и узрок, што би се напослетку надничаром назвати морао; него нека би му и даље лебдео осмејак на свежем лицу, гледећи своје добро, које је својим трудом и штедњом стекао, или ти добивено сачувао.

Да је доиста многа породица са великог женидбеног трошка осироманила, а нека са женидбом и нерадом чак и до просјачког штапа дотерала, не треба нико да нам то као басну прича, кад смо имали а и данас имамо живих примера. Па како су ти примери истинити и како је сад женидби време, намерни смо у овом велецењеном листу — који у великом броју у руке нашем народу иде — да предочимо у кратко сваком брату Србину, како је његово газдовање и разасипање о женидби врло не умесно и штетно по кућу и породицу му.

Узмимо само женидбу једног 18. годишњег младића кога родитељи по што по то хоће да га ожене без обзира да ли је потребно, или не. Такво дело да се концу приведе, треба одклонити многе запреке, а те запреке одклањају се поглавито новцем или великим којим другим из-

давањем на штету домаћина и породице му.

Тек једно јутро а ти видиш: домаћин упртио на кола једино за кућу му угојено свинче, или неколико назимади или је привезо за кола двогодишње јуне па шњим у варош и прода макар и у по цене.

Е брате! нема замерке, жени си на, а богме треба добро домину платити. Док изради женидбену дозволу па треба и доктору за сведочбу, да се посведочи да су родитељи неспособни за рад па девојци дар па девојчинем оцу према погодби, а срамота је испод стотинарке дати, ваљда му снаха толико вреди? а и дика је за домаћина ако више даде.

Тако се то за свашта у велико издаје и расипа а нико неће да види пропаст дотичнога, нити се сажаљења има, јер „ко се жени не жали га.“

Доцније мало чујеш, а наш домаћин продао два-три јутра земље или ти пак из плуга пар волова или је место тога нашао жиранте (:јемце:) наравно и за плату јер „ко се жени не жали га“ па дигао из штедионице 3—400 ф.

Та за Бога људи! нема замерке, треба му, та и ми тако радимо. Видите треба сад попи доста дати, да изради дишпензацију. Па како се вина нема, треба купити 5—6 акова. А пошто је сад и аков вина? скоро 10 ф. најлошије. Па где је невестино рухо, разуме се свилено што према погодби невестином оцу платити мора? а где момку чоја? а где силно јестиво? а не може човек једног два у сватове звати, та снм му је па још јединац.

Кад је венчање а оно се отегло 10—12. кола а у сваки коли по 5—6. особа, ти ће сви на ручак код невесте а на вечеру код момка па до бела данка прекомерно јести и

пити по оној изреци „Нами нека је доста на напитање, а њима после како било на ужитање.“

Те ноћи кад сведу младенце настаје прави вандализам: пећ се руши, судови лунају, кола изврћу тако да су точкови горе окренути па се онда помно окрећу тобоже воденица меље, наравно да се при превртању лотра или при окретању точак пребије, а дешава се и обоје и колико се ту још штете друге не почини, а све ваљда на рачун „Ко се жени не жали га“.

Ти сватови продужи се и на сутрашњи дан. А како би се разишли кад се сутра дан до подне мора пити медљана ракија, која је медом зготовљена. Ова медљана или медена ракија домами ручак па богме и вечеру, а код неких се чак и на трећи дан продужи.

Гле! некад су се сватови држали и по недељу дана, а сада два три дана па нам се замера; хоће баш силом да нам обичаје искорене — приметиће можда који Србенда.

Ми му на то одговарамо да се никако не иде за тим, да се прави и ваљани народни обичаји искорене, већ да наш народ увиди једанпут, да таково расипање о разним обредима не води добру, већ пропасти.

А зар је то Србине брате и драги ратаре мој добар српски обичај што пустосвати у сватови почине: крхају кола, лунају судове, руше пећ, убијају живину, пењу се на кров па га почну одкривати и. т. д?

Ја мислим а и тврдим да није, па с тога треба рђаве обичаје одбацивати од себе. Зашто би ми сами себе гурали у пропаст и сиротињу? Та зар мало стаје трошка толики свет нахранити и напојити па на што онда још и друге штете чинити?

Наша света мајка црква ништа

друго не прописује при венчању до ли два сведока, а то су: кум и стари сват. Хајде да кажем по нашем српском обичају још и девера и војводу узети, али на што сакупити читаву мобу па шњом терати неколико дана.

Нећемо ми ништа од нашег обичаја изоставити, ако ми сазовемо само оне људе, који су нам тога дана нужни па за један дан и ноћ обавимо и прочастимо сватове. Та кад смо могли изоставити и заборавити оне дивне наше сватовске песме, које веселе срце човечије, а оплемењују душу; зашто онда да не оставимо те штетне обичаје?

Нећемо овим да кажемо да се сада не певају сватовске песме, али се не знају у оном броју као пре и скоро су понајбоље изостале и забрављене, као н. пр. и ова, што се пева кад дођу свати момачкој кући:

„Ој, девојко невестице

Нево млађана!

Ој, девојко снашо наша,

Не поноси се.

Ој, девојко нево млада,

Бацај јабуку,

У овоме белом двору

Од сад твојему.

Бацај у двор сваку срећу,

Здравља највише,

И милине и сладости

Да се уродиш,

Да ти буде овај роде,

Од свег најбољи.

Није нам намера — и кад бих баш знали — сватовске песме и обичаје овде изнашати, но се додирнусмо у неколико оних обичаја, који наш народ материјално упропашћују.

Ваља запамтити ове мудре и златне наредбе покојног владике Јована Јовановића, које су год. 1797. јануара 27. изашле, од којих наведене тачке од речи до речи овако гласе:

1. „Да нико који удаје девојку из дома свога не усуди се од младожење или његових родитеља новце какове или руво какво или јело и пиће по до сада уведеном гадном и Богу мрском обичају изискивати, и тако своју девојку и дете своје као безбожник продавати; но нека девојачки отац сам своју девојку како може оправити, или нека девојка сама себи руво од својих руку по обичају других народа прибави, једном речи да је не купи муж као робинју из турских руку.“

2. „Тако исто и младожењи оштро се запретити ваља, да осим једнога маријаша (20 кр.) или, цванцигера ни један не усуди се више приликом обручења поред јабуке на обичне дарове давати, но када девојку једанпут у своју кућу одведе, онда је мора, као већ своје тело одевати; али тако и он да се не усуди од девојачког оца или матере ради дара и уздарја што тражити.“

3. „Да се у цркви публицира да нико ко се жели од сада да га оштра каштига не снађе не усуди си много сватова купити, него осим два сведока, кума и старог свата, још највише три или четири особе.“

4. „И ови исти сватови само онај дан када се младенци венчају и невеста у дом доведена буде мали ручак и вечера да примити могу, а даље ни пошто да се усуде задржавати и пијанку и ручкове проводити нити да им је под каквим год именом свога сротства или страних гостију допуштено овај термин преступити, били они богати или убоги, били они ко му драго, свакоме једнако да се запрети под претњом гњева божија и жестоке каштиге од мирске власти.“

Нема тога Србина који незна своју пословицу „Пружај се онолико, колико ти губер донаша,“ па кад

је знао наш народ такову, и тој по-добне мудре пословице изрећи, држимо да ће бити и свестан по њима се владати, а ово, нека му је само опомена, да се сети своје горње пословице приликом каквих обреда

нарочито женидбе. Ако се по њима још и владао буде, те штетне обичаје и раскош од себе одбацио, заста га глава заболети неће.

У Вел. Радинци Новембера 1890.

С. В. В. учитељ.

ВОЋАРСТВО.

Изглед домаће баште.

Домаћа башта треба да има у опште лепу поделу и леп и пријатан изглед, с тога се мора врло велика пажња обраћати на главне и споредне стазе које уздуж и попречно воде по башти, јер ове деле башту на лепе и правилне фигуре. — Према положају баште спрема дворишта, уласка и суседа, и величини праве се и стазе; по дужини и то према ширини прави се једна или две главне стазе. Ове не треба да су уже од 1.5 до 2 м. тако исто и оне главне које иду по преко на према дужици баште праве се 1 или 2 преке стазе опет онолико широке. У крајових стаза подиже се лоза која ће се неговати у виду чардаклија, најбоље по *шомеријевој* или *хоибренковој* методи. Са сваке стране стазе саде се 2 реда лоза на 1 м. размака и један ред од другог и једна лоза од друге. Она прва два реда која су и с једне и с друге стране не посредно уз стазу, пуштају се ниско на 0.5 м. од земље уз летву или жицу, тако да са ластаром не буду више него 1 м. Напротив она друга два спољна реда — један с једне друге с друге стране стазе пуштају се више од ова унутрашња и то на 1.5 м. За који се морају виши ступци подићи. Ово је врло леп из-

глед, унутарњи су редови нижи изглед зеленог зида на 1 м. висине; а спољни виши зелени зид на 1.5 м. висине. Што је дужа башта и што су и стазе дуже у толико је и овај распоред лепши. — Уз све четири стране баште уз ограду за 6—7 дм остави се као прекопана леја свуд унаоколо, на коме се земљишту сеје онаково биље које се пење уз плот, да ружнији изглед плота својим зеленилом маскира. Ово се наравно чини тамо, где не дижемо живу ограду, или где уз ограду не ћемо да подижемо патуц-воће у разним облицима на трилажама. Уз то земљиште, свуд унаоколо баште, ваља направити стазу широку од 1 м. На окрајцима добивенух фигура уз ове уже стазе, може се опет подићи лоза, оним истим нижим и вишим обликом, који споменуемо при главним стазама, па ако је башта тако пространа да се и уз тај окрајак могу два реда лоза подићи, не би требало пропустити, јер ће нам она од свега биља највише користити донети. Наравно да се ово мора равнати и према ширини и дужини оних празних табли које се налазе између редова лозе. Окрајница ова са стране суседа може се засадити и бокорима рибизла или огроза, или ове као дрвцад мала, неговати; или засадити воћем патуцима и ове у облику пирамида или кордона подизати.

Ако нам на оној узацкој леји од 6—7 дм. која се налази свуд уз плот околе баште нема доста посејаног биља које се пење на плот и које ће овај да својим зеленим маскира, може се још и разним цветним шибљем као јоргованом, јазмином и другим шибљем или бокорастим цвећем да засеје и да засади.

Обично је круна сваке домаће односно кујнске баште њен предњи део, који се обично цвећем засађује. На среди се направи округлина у величини разној; ова се обично равна по ширини баште. На овој округлини се обично понаправљају мале леје у виду звезде за разно цвеће, леју од леје дели какво лепо разнобојно лиснато биље или обична чиста трава бусен, чиме се и цела округлина унаоколо обухвати или се обколи са обичним или каквим шарним цреповима. У такве се округлине сеју разне врсте шебоја, резеде, пресличице, дан и ноћ, каранфил, мушкатлови, зевалице, зумбули и друго; према добу се често може поједино замењивати другим. На среди се може мали зидан ступчић подићи на коме се обично метне повећи лонац са алојем или другим каквим лиснатим биљем. У месту зиданог ступчића може се засадити каква лена повиша ружа, која ће својом лепом круном и дивним цветом да дичи не само округлину него и целу башту.

На много се места да виђати да се обично такве главне округлине самим ружама засаде; на среди највиша а што ближе периферији

— обиму, а оно обично све ниже, да издаље изгледа као какав шарен брежуљак.

Поред главне округлине према простору се могу правити са разне стране и мање фигуре разног облика, које се засађују разним цвећем, или вишим или нижим ружама. Фигура која је самим ружама засађена обично јој је оно поље под ружама засејано травом која се мора брижно више пута преко лета шипати маказама или српом покосити.

При уласку у главну стазу у почетку редова лозе, може се направити леп славолук уз који ваља са обе стране по једну ружу пузавицу засадити и славолуком повести; или каквим другим пузавим биљем што и изблизу и издаље врло леп изглед даје. Сви славолуци од ружа или од павита дају се и то у средини на раскршћима главних стаза подизати. Све ово чини врло леп изглед баште и сваким даном даје све више воље да смо по ваздан у башти, што је врло велика добит и за наше породице здравље а и по напредак саме баште, јер човек кад је у њој и кад види да му све од руке иде, мили му се и радити и сваким даном стара се да што боље и вештије своју башту уреди.

У оних 4, 6 или 8 таблица између главних стаза и споредних са стране односно између лозе, употребљују се искључиво за кујнску башту. При оваком распореду учини се и деоба за сејање, а по среди ових, ако је башта пространа засади се још и по која воћка.

П Ч Е Л А Р С Т В О.

О куповању пресада.

Наш народ много држи на то, од кога и којим начином је набавио

коју кошницу за пресад. Има много говора а и бенетања о томе којим начином ваља пресад за себе набавити.

На тако празне и будаласте говоре не би требао ни један озбиљан човек а још мање пчелар пажње на ни важности поклањати, те да по њима још и поступа, јер тим би се начином о све оно огрешно што човека човеком чини.

Ко хоће пчеле да запати, ваља једну, две или колико хоће кошница за пресад да поштено купи. Најбоље је време за куповање пресада пролеће и то април месец. До тога су доба све кошнице презимиле; предурале све што их је могло сатрти; израниле су се и лакше нам је сад бирати коју хоћемо. Неморамо се преко зиме за њих бринути и страховати, е да ли ће сигурно добро презимити, па да у пролеће „како кора пукне“ на рад се крећути па се рано и ројити — као што би морали имати бриге са оним пресадима које у јесен можемо да купимо. Истина да су пресади у пролеће много скупљи но у јесен, ал' и ако су скупљи, незато имамо и сигурнији изглед на већу добит, него од оне коју јесенас узесмо.

При куповању пресада морамо имати ово у виду:

Прво, ако купујемо рој, кад су пчеле већ почеле да излећу, несмемо узети од суседа или из близине, јер ће пчеле излећући из своје кошнице на новоме месту, одлећати при повратку с рада у свој стари пчелињак и тим ће нам начином пресад слабити док са свим не пропадне. Него морамо узети у то доба из даљине бар $3\frac{1}{4}$ часа или 1. Из

близине се могу пресади узимати дотле, док пчеле не почну излећати и место упознавати.

Друго, пресад који се купује, ваља да је добар и јак; да је у њему млада матица, с тога је нужно да се испита прво е да ли је маторка или лањски рој, а то се може познати и по боји саћа. Ако је саће црнкасте боје знак је да је маторка и није добра за пресад, а ако је саће угасито жуте боје приближан је знак, да се по њему може пресудити да кошница врло лако лањски рој може да је. — Ако се у саћу већ априла месеца налази доста легла знак је, да је матица добра, која ће без престанка да множи народ. Напротив ако се легло у саћу местимице налази, знак је да матица није добра и не купуј је.

Треће при почетку твога рада не купуј много пресада, да те не би најнужнији посао још невешта у раду затекао. Купи две-три и тиме се из прво задовољи; а касније ће ти се и само рећи, колико ћеш према успеху и околина да знаћаш и држиш.

Четврто, при куповању особито мораш велику пажњу обраћати да ли је кошница, односно пчеле које купујеш, здраве или може бити да су заражене којом болешћу — у том случају боље се манути и куповања него болесно купити. —

Које се болести у то доба појављују говорићемо у идућем чланку, тако исто и како се оне приметити могу. —

ВИНОГРАДАРСТВО.

Убризгивање сумпороугљика против филоксере.

Ми смо већ више пута напоменули да се умни виноградари ста-

рају свим силама својим, како да пронађу лек против филоксере, која нам је заразила толике силне винограде. И после толиког труда и напо-

ра једва приближно јој моглоше у неколико доскочити и то :

I. Сађењем винограда у земљи пескуши, где филоксера не може да напредује.

II. Наводњавањем винограда који су филоксером заражени — да се од прекомерне влаге угуши и спречи јој се даље ширење.

III. Сађењем американске лозе које могу да издрже филоксеру и са којих се непосредно (директ) плод за вино добија (од кога истина вино није тако добро као наше).

IV. Каламлењем нашим лозама на американску лозу подлогу и

V. Убризгивањем сумпороугљика у земљу заражених винограда филоксером. —

Овом ћемо се приликом да позабавимо овим начином лечења наших заражених винограда.

Сумпороугљик (C Sz. — Schwebelkohlenstoff. — Szénkéreg.), то је једна безбојна и тешка течност, чији је гас врло отрован и врло нагло ветри, и заудар врло непријатно као на покварено јаје. Сумпороугљик препоручује се као средство противу филоксерне заразе; може се употребити било чист, или помешан са каквим другим специјама. Он ће увек дјествовати двојако: додиром као течност и као гас; у оба је случаја смртоносан за све инзекте (зарезнике) како у земљи тако и на површини земље. Испарени гас његов врло је отрован и утиче врло штетно на човечији организам а камо ли на онакове ситне инзекте, као што су филоксера и други.

Наше в. министарство издало је у погледу употребљавања сумпороугљика следеће упутство :

I Радња убризгивања сумпороугљика против филоксере ваља да се тако удеси, да се што мање сум-

пороугљика убризга у окужено земљиште, да само прореди филоксеру која се налази на најнежнијим жилицама винове лозе.

2. Сумпороугљик има непријатно заударење на покварено јаје, течност је безбојна која је тежа од воде, у слободном се ваздуху брзо испарава и тако је исто запаљив као и петролеум. С тога најстрожије се мора пазити а особито чувати се, да му се не приближи човек запаљеном свећом, цигаром или лулом итд. Раденицима који овим убризгавају ваља најстрожије забранити пушење.

3. Убризгивање сумпороугљика ваља одма у виноградима отпочети како се докаже да се заиста филоксера појавила. Није саветно дотле са убризгивањем чекати, док се и по спољашности винограда може да примети да је филоксером заражен, јер у том случају нужно нам је више година, док виноград не повратимо у првобитно (нормално) стање у погледу рађања.

4. Убризгивати ваља закужене винограде једанпут годишње и то или касно у јесен или врло рано у пролеће док није потерао — дакле кад виноград не ради.

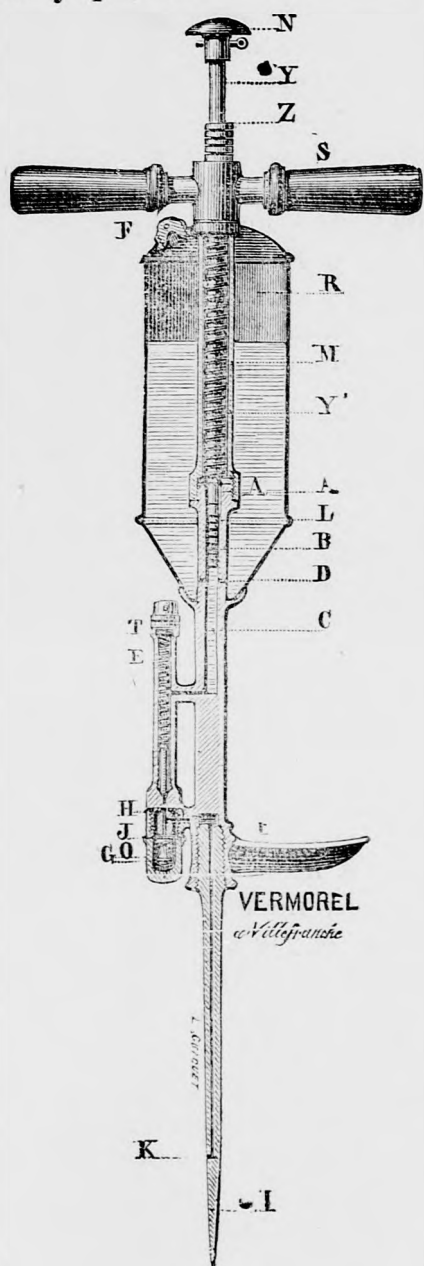
5. Кад је виноград јако влажан није добро убризгивати, јер испарена пара не може кроз јаку влажну земљу да се на све стране шире и тако да доспе и до последње жилице. С тога у кишовитом времену и у блатнаво земљиште не треба убризгивати.

6. Земљиште винограда бар да је 30 см. дубоко. Ако је плуће а доњи слој шљунковит убризгивање неће помоћи ништа.

7. У оној земљи стегнутој иловачи, која је с јесени и с пролећа тако стегнута, да се пара не била могла ширити, убризгивати ваља

лети и то одма после цветања до почетка зрења грозђа.

8. За убризгивање сумпороугљика најбољи су убризгачи „Vermorel“ов „Excelsior“ (сл. 3.) и „Gastino“ов убризгач.



(Сл. 3.)

9. Сумпороугљик се 25—30 см. дубоко убризгује у земљу. У ригорирану или јако порозну земљу просто се убризгач утисне у земљу и одређену количину сумпоро-

угљика убризга. У тврђој земљи у коју би се убризгач тешко утискивао, ваља најпре сврдлом јаму направити и тада у њу напуњен убризгач турити.

10. Колико треба у сваку руну сумпороугљика убризгати зависи од тога, како је чокоће једно од другог раздалеко. Главно је правило да се на сваки квадратни метар простора убризга 20—24 грама сумпораугљика и да су руне око сваког чокота бар 15 см. удаљене биле. — По томе нпр. бразда од бразде 1 м. а чокот од чокота 50 см. треба како међу браздама тако и међу два чокота 6 гр сумпороугљика да се убризга. На један квадратан метар долази 24 гр а на један чокот 12 гр сумпороугљика; на катастрално јутро 137 килограма.

11. Оваким убризгивањем дошло би на једно катастрално јутро 114—137 kg. сумпороугљика.

12. При стављању одређене мере сумпороугљика у убризгач морамо прво удесити оне бакарне прстеневе, које су на то одређени да тачну меру покажу. С тога је баш нужно да се убризгач врло чисто држи и на њега главна пажња обраћа.

13. Да у земљу убризгани сумпороугљик у штету не иде, ни ти да се улудо не испарава, одмах по убризгивању ваља руне земљом затрпати и набиги.

14. Убризгивање ваља да буде у јесен бар две недеље пре заградања или у пролеће пре две недеље него што ће се виногради одгрнути.

15. Убризговани виногради морају се јако неговати особито се изискује, да се бар сваке треће године редовно добро нађубре. —

Оволико нас упућује овај напутак министарски; а сад да се из-

ближе упознамо и са самим убризгачем.

Убризгач, који нам сл. 3. приказује јесте тако зван „Vermorel“ од „Excelsior“ који је на изложби у Флоренцији 1886. прву награду добио.

Главни делови овог убризгача јесу: **F** главна стублина, која има горе отвор, који се затвара и отвара са једним завртњом. Кроз тај се отвор напуни стублина са сумпороугљиком помоћу левка (точира); у стублину ову, која је од бакра може да стане по 3 kgr. од ове течности. Пре него што би ову стублину напунили са сумпороугљиком ваља да је напунимо са водом, да набубре они кожни делови што су при отворима смештени, да боље затварају дотичне јаме.

Над стублином се налазе горе **S** две дрвене ручице, које на то служе, да целим убризгачем раденик може лакше владати. — Из ових са среде протеже се дуга жељезна (гвоздена) цев, која се помоћу *утискивача* **P** притиском ноге у земљу утисне. *Клип* или главна осовина **U**, која се помоћу *дугмета* **N** потисне и убризгне сумпороугљик у земљу.

Са стране се налази *споредна стублина* **T-G** у коју се утисне одређена количина (доза) ове течности, коју једним потиском треба у једну руку да убризгнемо, кроз доњу жељезну цев. — Добра страна овог убризгача баш састоји се у том, што је ова споредна цев са стране и све што би сметало убризгивању може се лако отклонити, кад ову отворимо и сметњу одклонимо. Главну осовину обмотава *Федер* **M** који је око ове у виду шпирале обмотан и који служи на одређивање поделе *извесне* количине (дозе) у споредну цев. Кад са свим потис-

немо убризгач, изаћи ће из њега 10 gr. течности; а кад се на главној осовини **U** налази један прстен и тада потиснемо, избаћиће убризгач 9 gr. сумпороугљика; са два прстена, избаћиће 8 gr; са три прстена, избаћиће 7 gr; а са четир прстена **Z** избаћиће 6 gr.

Убризгивање пак бива на овај начин: Прво ваља кроз отвор **F** напунити *главну стублину* са водом да кожа при свима затворима набубри; за тим се покушава у слободи водом убризгивати. По том се вода истресе и помоћу левка напуни са сумпороугљиком. На главној осовини толико прстенова метнимо колико ћемо gr сумпороугљика (дозу) да убризгавамо. Мање се од 6 gr никад не убризгава за то више од четир прстена никад не долази на главну осовину.

Кад је главна стублина напуњена и отвор **F** добро утврђен; покушајмо неколико пута потиснути у ваздуху. За тим **S** ручицама и **P** утискивачем, притиском ноге потиснимо доњу жељезну цев у земљу, у дубљину 30—40 cm. При овом раду, врло опрезни морамо бити, да жељезну цев усправно (вертикално) у земљу потискујемо, а не како год на страну, да се цев не би сломила. При извлачењу целу справу заврнимо прво у полукруг и тако је напоље извуцимо.

Кад смо пак цев горњим начином у земљу утиснули, притиснимо руком на дугме **N** да главну осовину доле потиснемо. Тада руку са дугмета не издижимо горе, но је на страну свуцимо и главна ће осовина сама од себе издићи се. Тим начином смо већ извесну количину (дозу) сумпороугљика утисли у земљу.

После сваког убризгивања, убризгач пажњом извуцимо напоље,

рупу добро земљом затрпајмо и набимо да се сумпороугљик не испарава и не излази на слободу, него да остане у земљи да се тамо и течност и гасом шири.

На квадратни метар рачуна се да треба на четир места убризгати; један раденик, једно катастрално јутро винограда у стању за 6 до 7 дана свршити.

Овај је убризгач од врло солидног материјала направљен и са свим добро удешен за једнако убризгивање извесне количине сумпороугљика. — Може се набавити код Szávost Alphon, — Budapestен по 28 фр. по комаду.

Д. Р.

ПОДРУМАРСТВО.

Прво претакање новог вина.

Врло је важан посао у подрумарству претакање вина и скидање га са своје киселице. Главно је начело да одма треба свући вино са киселице како се може. — А за што? — То ћемо ево сад да кажемо.

После врења, вино се смири и почне се таложити и бистрити. Окусимо ли га тада ми ћемо ипак приметити да је оно реско, по чему се лако да пресудити и ако је са свим чисто, да није старо, но да је ново и по томе да у њему има још доста угљене киселине, која му ту раскост причињава. Таково вино није зрело а још је мање способније за трговину или за шиљање ма на коју страну.

Онај талог који се непрестано скупља под новим вином назива се киселица. Из чега се управо састоји та киселица?

Кад узмемо једну кап киселице и ставимо је под стакло, које јако увеличава, приметимо да се састоји из врло ситни квасних ћелица, међу којима су силни други разни одпадци од пуцади, разни други организми и прах смешан. — За тим долази питање, да ли је киселица и надаље нужна да остане у вину? Одговор је врло прост: „Није“. Ново вино ма колико да стоји на киселици без цељи је. — Али шта ће да буде са вином онда ако га не свучемо са киселице? Има многи, који неоправдано тврде многе добре стране киселице кад ова стоји под новим вином — премда је баш оно истина што

је противно њиховој тврдњи. Све органске материје (остатци од живих бића) кад престану живети, а имају доста потребне влаге почну се (хемики) распадати — трунути.

Трунење невољно може да бива и у киселици која је под вином, јер и тамо су све само органске материје у влази — једно брзо трунење спречава онај алкохол који се налази у вину. Али а пре а после морају се ти делови почети распадати, што ми називамо да вино поново ради; или наступило је паврење. Поново се дижу у вино они делови који су се из вина сталожили и који вину нису ни онда користили а још мање сад кад наступи овај други процес. Шта више ово паврење, врло рђаво утиче на доброту вина, јер отуд се рађају многе и разне винске болести; добије врло непријатан задај, отеже се, преврне се итд. Премда паврење може да на ступи и после првог, претакања, на и тада рђавих посљедица у вину да остави, али никад тако грдних и злих посљедица неће бити као у оном вину где је паврење наступило, док је још вино на киселици лежало.

Разна су мишљења у нашем народу о добу првог претакања вина, и о броју, колико пута преко године ваља ново вино претакати. Ми се овом приликом не ћемо освртати на народно мишљење и тврђење већ ћемо навести позитивне законе, које људи стручњаци и учени на основу науке а и многогодишњег искуства поставише.

Они веле правило је, да се ново вино мора четир пута у години да претаче, односно, да се скида са киселице, и то први пут месеца Новембера — Децембера; дру-

ги пут месеца Јануара — Фебруара; трећи мут месеца Јуна — Јула; а четврти пут поново Новембар — Децембар.

Па и само претакање несме се ма како обавити; јер и између претакања и претакања има велике разлике, од чега у многоме зависи да ли ће оно вино користити или му може још и шкодити.

Кад би ново вино тако непропустно (херметично) затворили у какву боцу, да му не може ваздух ни с које стране продрети, то ће годинама остати непромењено ново вино и никад се тим начином неће преобратити у старо вино; а то неће с тога бити, што новом виноу да постане старо, нуждан је огроман приступ ваздуха из кога ће у себе кисик (oxygen) да унесе и тим тек начином старо вино да постане. Премда и ово усецање кисика има своје извесне границе докле може да буде, и кад више није нужно да прима у себе кисик, јер се потпуно у старо вино претворило.

Ново је вино пуно угљене киселине, која је постала услед врења, истина да већи део одишао је из бурета — из вина, али се ипак извесна количина налази растворена у виноу, која се састоји у рескостима вина.

Ову угљену киселину морамо одвојити од вина, прво с тога, да се ослободимо ове рескости, коју старо вино не сме имати, а друго, одвајањем угљене киселине олакшавамо приступ кисику. Ово је главни узрок, што ово прво отакање морамо тако удесити, да што више угљене киселине одилази из вина а кисик из ваздуха да има што већа приступа; — наравно то је само тако могуће, ако будемо из бурета у буре претакали славином или кри-

вом натегачом у „фртаље“ — ручком. На овај се начин обавља прво и друго претакање; остала претакања морају се тако пак удесити; да што мање буде вино изложено слободном приступу ваздуха, јер немамо више нужде за кисиком. С тога се она претакања изводе цевима из једног бурета у друго. —

Што се пак тиче свију судова и справа којима се вино претаче, разуме се само по себи, да до крајности морају бити чисте и уредне, јер, ако су бурад или други судови којима вино претачемо, плесниви или опатни (сирћетни) или иначе смрдљиви, поквариће нам и вино и жали Боже онда оног труда, кога уложимо при целом раду.

Много се пута повела и то озбиљна реч, да ли да се претаче вино у насумпорисано (ајншлаговано) буре или не? И напоследку као да из свих тих разних тврдњи опет изалази једно, а то је то, да се ипак пре него што се почне сипати вино, буре мало и насумпорише — али и то врло слабо. На сваки начин да буре ваља да је пре свега чисто. —

— Вино дотле треба пропуштати и претакати до год иде чисто; пође л' замућено, одмах га треба с киселицом заједно у засебно насумпорисано буре сасути. И на ову киселицу треба пазити док се и на њој оно вино стадожи и тада то чисто вино суви, с којим се могу касније остала бурад доливати.

Од киселице се обично пече ракија и то брзо иза претакања, док није почела плесневити и трунути, која тада јако заударз, да се после с њом не може ништа друго учинити, да ли на ђубре просути.

С. М.

П О В Р Т А Р С Т В О.

Подела кујнске баште.

Рад смо у башти међу главним и споредним стазама више једнаких фигура добили, то ове према положају и потреби морамо изабрати и за строго кујнску башту. Једну таблу морамо остави-

ти за клијалиште, или као што се могу назвати расаднице или топле леје, где ће се расада и рано поврће да произвађа. Остале, најмање три табле морају се употребити за леје у којима ће се поврће расађивати или сејати. У најмање три табле с тога, што и поврће у главном делимо на три групе, које за-

себно требају особиту негу а што је главније и особиту каквоћу земље. На првој табли долази *зеле* (куп. итд.) на другој *зелен* (репа итд.) а на трећој *вариво* (пасуљ итд.) И свака ова група долази на једну таблу годишње на изменце, тако, да у току три године на свакој је табли свака од тих група засејана била. Ово се мора с тога чинити што се за сваку групу другачије приправљена земља захтева, па према томе свака табла засебно се и обрађује. — Време је да се и топле расаднице праве, (види „Д. Л.“ 1890 стр. 29.)

О семену за сејање у расадницима.

Готови расадници предају се домаћици да га она потребним биљем засеје. Свака домаћица мора главну пажњу обратити на ваљаност семена као и на добре стране одлика појединих врста. Домаћица ако нема своје семе, принуђена је да набави другог, но то се не сме ма коме поверовати, него боље је мало више платити па из какве припознате трговине, него ма од кога. Идућих година ваља да се побрине да сама себи хвата семе а тек поједино да меша и измењује. Сорте разне појединог кујнског биља не успевају свугде једнако. Код нас у опште оне сорте боље успевају које су ниже и код којих лишће има више положен, хоризонталан положај, јер тиме се земља око корена

услед јако жеге не препече; остаци влажнија и трошнија, што ипрва друге крајеве не важи овај услов. Поједине сорте кујнског биља захтевају и повољан положај, а тако исто и свака им земља и вода не годи једнако. С тога се препоручују оне сорте појединог кујнског биља које у дотичном месту и околини најбоље успева. — Тим наравно не забрањује се љубитељима и другу, по опису бољу сорту покушати сејати, али своју стару дотле не искључити, док се не уверимо о свим добрим особинама нове сорте. Ово особито важи за краставце, грашак, пасуљ, кромпир и др

Први и најглавнији услов сејања у расадницима јесу саме расаднице. Ако су оне добре, онда се можемо надати и добром успеху. Топлота која је нужна у расадницима произвађа се од оног ђубрета што смо га доле набацали. Да би земљу увек трошну одржали кроз коју слободно биљчица може да се развија, мора се помешати горњи слој са више песка. Овај слој земље мора бити најмање 10—15 см. дебело. — Топлота у расадницима треба да је до 20° С. У расадницима се сеје почетком фебруара и целог марта месеца.

Кад су расаднице за сејање са свим спремне, земљу ваља лепо поравнати и кишњом водом добро полити. Кад се по том земља добро слегла приступа се самом сејању.

Ц В Е Њ А Р С Т В О.

Павит. — Clematis.

Павита има врло много врста и већином су пењачице, по природи су својој дрвенаста или короваста стабла.

1. Clematis A'pina, пењачица. дрве-

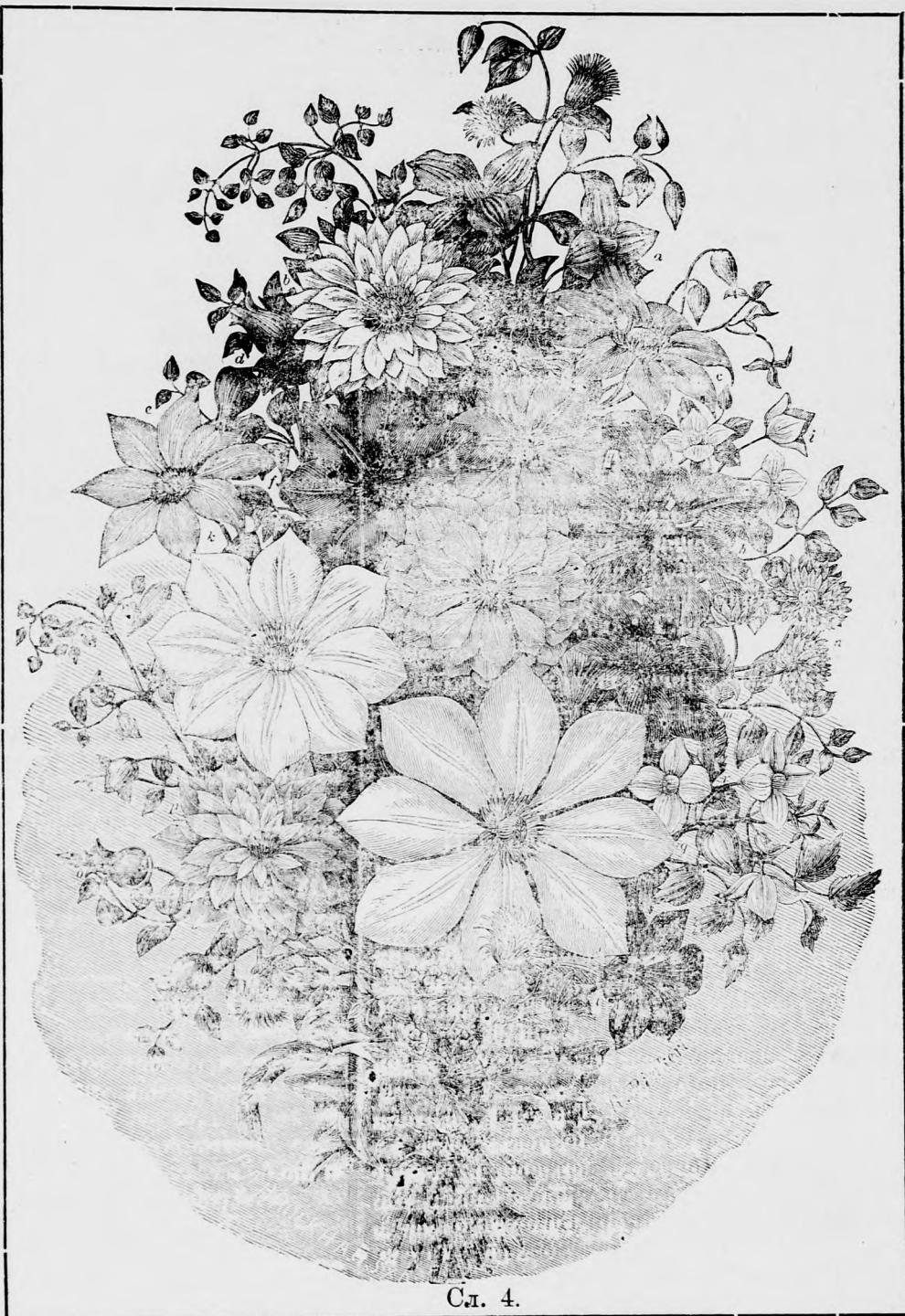
насте природе, има је у природи доста као самоникле. Пење се по 1-5 до 2 м. високо. Цвати од маја до јула, модрих цветом.

2. Clematis patens, пореклом је из

Јапанска, лишће тро или петоперасто, зелена лица, бледа, маљави налицја, цвета од маја до јула, плаве боје. Цветови се развијају из пазуха лишћа. И ова врста има своје многе подврсте.

3. *Clematis vitalba*, овог има много по шумама и узине се по коме дрвета до врха. Цвати обилно зеленастим мномиришним цветом, воли влажну и прницу земљу.

4. *Clematis viticella*, домовина му је Шпањолска одакле је амо 1596. год. донешен Успне се до 3 до 4 м. високо. Цвета обилно од јуна до септембера. Цветови се појединце развијају из пазуха лишћа. Обично цвате плавим



Сл. 4.

цветом а често и црвенољубичастим. Распљођује се избојима и поваљеницама.

Павит се код нас врло радо негује при изласку у двориште покривених капија у виду славулука, одликује са својим лепим густим зеленим лишћем и лепим већином плавим цветом. Дају се размножавати семеном, избојима и поваљени-

цама. Преко зиме се надземни делови обично смрзну, но корен у земљи остане здрав и у пролеће брзо потера и достигне жељену висину. Сл. 4. приказује нам један завежљај разноврсног павита. — Ко жели лепа павита да запати нек се наручином обрати J. C. Schmidt. — Erfurt.

ЛИСТАК.

Ко би се томе и надао.

Слика из сеоског живота. Од В. Милана
Марина.

(Наставак.)

Бежу оне тако лепе, тако беле, па јоште како топле. Осећао сву топлину њихну.

И кад се осврну, да види куда му одведоше краву, ње ни од спомена више не беше.

Онда се он сети, да треба, већ да пође одавде.

Али куда? Шта да започне?

Пође по вашару без мисли, без пута, тако тек трапајући онамо куд га саме ноге по својој вољи вукле. А у себи, — о, он беше неизмерно радостан.

Тако иђаше.

Код једне шатре заустави га гунгула.

Он се прену.

Тад му тек музика прохуја кроз уши.

Он погледа шатру.

Види људи седе, пију, једу. . . На једном тигању цврчи печење, тако заруђено, лепо, на мирише . . . мирише. . .

Он жудно гледаше у месо, а у себи као да осети глад.

Стао се борити, дал да уђе или не.

Ако уђе — потрошиће. А ако не уђе — ех, жао му је. Где печења, па вина, па ракије. . . Сваки ти то сео, па једе и пије. А као за што не би и он. Ето, сад има новаца. Новаца — е брата мој, новац је то, није шала! . . . Па и ако потроши, неће много. Два три десетака.

А и жена му при поласку рекла:

„Немој много да потрошиш на које шта. Мани се, Бога ти, јела и пића. Вашар као и сваки вашар. Биће тамо свега. Ако лепо продаш краву можеш и потрошити. Један чокањ ракије, мало хлеба, па доста. . . Сексер, два. . .“

Чокањ ракије! . . .

Е, вера и Бог, баш ће пробати, та није је и онако већ давна пио.

Коракну и уђе.

— Шта желите?

— Дед једну ракију!

Донесоме му је.

Он је гледа, гледа, радосно, поносно, мило, па је тек натегне.

— О, лепа ти је, брате, као „медина“.

И сав се топио од милоте.

— Јел по вољи јести.

Овај . . . и стаде. Не зна шта ће, а не може ни да размисли.

— Лепа печења, „кременаде“, кобасица . . .

— Ајд, дед баш донеси.

— Печења?

— Па, печења.

Донесоме му га. Све се пуши пред њим, а мирис, па да га задави.

Сео, па једе, а све суче бркове.

Види: пред њим још двојица једу печење. Једу, па пију. А вино пред њима, као роса.

— Хоћетел вина?

— Како хоћеш . . . па дед донеси.

Изнели му стакло.

— О, мај, велико! . . . А јел — јел то скупо?

— Није. То је планинско, јефтино.

Проба, као што треба.

Таман, што је полак испио, а Цгњат, његов комшија створи се пред њим.

— Гле, Зарија! Од куд ти, брате?

— Та ето. Дошао сам. . .

— Је сил шта продао?

— Је сам. Краву.

— Добро.

Он се као изрече:

— Тридесет. . .

— Па ваљда није!

— Јес, тридесет, ево их. . .

— Та, Бога ти! . . . Ону краву!?

— Да.

— Боме си ти Зарије сретан. Брате

није шала, тридесет. . .

А њему још милије.

— Дед седи.

— Нека ме.

— Седи. . . .

Он седе.

Понуди му флашу.

— Е, у здравље сретне продаје! . . .

— Хвала.

Кад су испили, хтеде да устане.

— Куда? Куд се журиш?

— Кући.

— Та стани човече, заједно ћемо.

Стани, ја ћу још једну донети.

— Не могу.

— Та још једну. шта не можеш. Мислиш, пићеш га код куће?

Он се преломи и седе.

Донесоме још једну флашу, и разговор се отвори. О чему само ни су диванили! . . .

Доста то, да Зарије и не примети кад испише другу, и кад крчмар донесе и трећу.

А у тај мах сакупише се још неколико мештана.

— О, где наших! . . . где наших. . . Како сте?

И сваки се са њим рукова.

Игњат им исприча сретну продају Заријеву. Чуђењу не беше краја.

И отвори се жив разговор. Вино се пило и доносило.

Тек кад Зарији падну на памет женине речи, која му је рекла: „можеш и по литре вина попити, па онда нек је доста. Вино је ђаво, а друштво још ђаволастије. Сваки ће ти непријатељ бити пријатељ.“ Он устане, да пође, али га браћа задржавају:

— Та куд се само журиш. И ми ћемо сви кући, не ћемо ваљда на вашару остати. А ти би пешке! . . . Ваљда ни си луд, кад лепо можеш с нама на коли.

Њему се тај предлог учини паметним.

Сешће још мало.

Али вино, ђаво, чинило је своје. Почело улазити у главу, па се језик све више дрешно.

Прић-Зарије осетио, да му је глава нешто већа и тежа, него пре. Осетио у себи нечег топлога, огњенога, а очима као да је видео пред собом више света, него што га је и било. Вино добро, па му свака чаша баш слатка. А људи, — та то су све били његови мештани, његови пријатељи, — знао их све у прсте. Сад и он једном пристао у њино друштво, па где само како га то сви хвале. Е, баш му је мило, мило. . .

Онда се сети новаца.

А и шта ће бити, ако који сексер потроши више. Толики новац, неће се то ни познати. А и ко му може шта. Крава је његова, а кад стане жени причати у каквом је лепом друштву био, зна, да ће се она радовати. Он сиромах, — па међ самим газдама. Море, то је нешто велико. . .

— Дед Зарија, дед пиј. . .

Он узе флашу, ал у њој ни капи.

Беше то знак, да је сад на њега ред, да нову донесе.

Шта ће . . . срамота би била. Донеће. —

И за флашом ређаше се флаше.

У то се указаше и свирачи. Бледа, неиспавана лица, а са њега трепти им радост, што су тако друштво нашли.

— Хеј, Циго, дед свирај . . . рече један.

И тамбуре зајечаше.

Мисли Зарије:

„Музика . . . песма . . . всесеље. . . газде, није пала . . . музика . . . па где само молим те, како то лепо свира . . . како по господски, варошки . . . о, чуда људи! . . . онај један колику је само тамбуру ујакарио . . . кажем: наћве, ко наћве . . . а овај овде како само преде . . . чисто не видиш како дрма руком. . . О, о, и ако то није право чудо! . . . Док само исприповедам оној, мојој, е све ће се кретити од чуда. Где, молим те, како само то свира. . .

Па не скидаше очију са њих. Допала му се свирка, па му дошло мило, као каквом момчету.

Док у једном дрмну га Игњат.

— А?

— Да ти нешто кажем.

И пригну му се уху. Ту му дуго шапташе

— Не могу брате. — рече Зарије.

— Али, Бог ме убио, ако ти не вратим. Ено најпосле узми оно моје назиме, ако мени не верујеш, па га храни, а да!

— Само дај ми, дај ми молим те!

— Игњате . . . брате . . . овај . . . знаш . . . сиромах сам и сам, не могу.

— Бог ме убио; брате, ако ти не вратим. Дај ми ето једну десетицу, па ето ти мога назимчета. Знаш га и сам. Брат брату да га даје, вреди и двадесет форината. Али теби . . . та ја твоје поштење и чест, ено ти га за десетицу, само дај ми!

— Али.

— Та немаш се ти ничег бојати. Дођи ујутра код мене, па га одмах носи и храни.

Мисли Зарије.

„Мај, овај ми човек добро говори. Знам му свинче, ко да је моје . . . лепо, младо, гојазно . . . а пасмина — то не роди више. . . И она ће моја . . . ех, знам је . . . радоваће се. . .“

Онда се промисли.

„Даћу му.“

И извади, па му тутну у руке.
— Хвала ти, Зарије . . . брате, дра-
ги мој . . . хвала ти . . .

И преузеше на даље пити.
Мисли Зарије :

„Боже мој . . . и шта ти свега нема
на беломе свету. Ето овај Игњат, сиромах
човек, тек скршио нешто, па гле, молим
те само, како се ту размеће. Ено, ено?
. . . Променуо већ, па даје и свирачима.
А жена и деца, па немају шта да једу
код куће. . . О, о, Боже, Боже! . . .

Онда устаде, да пође кући.

Али браћа нахрнули на њега, па му
се ни помаћи не даду.

— Седи ту. . . . Ту седи, па пиј,
славу ти твоју. Журиш кући, па да при-
поведаш, а?

— Али, брат-Јово. . .

— Ајд не булазни све којешта. Пиј!

И укленаше му флашу у руку.

Он је пио.

Али је и њега вино хватало.

Премишљао о свему овоме.

„Само ти, Господе хвала, што и ја
ни сам као овај Јова. Хвала ти, Господе
мој . . . Е не бих ти ја тако црвовао, да
знам, да ћу, сад, ево одмах сад пропасти.
Сачувај нас Боже, то је согрешеније, со-
грешеније. . . . А кажу: лако је камен у
воду бацити, али де наћи, ко ће га дићи.
. . . . А броји се то, броји. . . . Е, да сам
сад код моје куће, е волео би, него,
да речеш Бог зна шта. Ај мени, ај мени.
. . . . Лако је, да помислиш, ево овоме, ово-
ме овде до мене, човек газда, па му као
на прилику и пасира. . . . Може, може,
Бог му дао, па може. Вино лепо, короса,
а музика, није него све трепеће. . . . Гле,
па и Игњат, о мај људи! . . . Виш чуда
и он игра. Ал је награјисало. . . . сад он
узео мој новац, па виш ко ће као он. А
може само, кад ми је продао оно
крмче.

(Продужиће се.)

Д О П И С.

Сомбор. Јануара 1881.

Овога месеца у пчелињак ваља по
неколико пута отићи и прегледати их, да
се у њима не би што догодило, особито
од каквог год затирача, па да при про-
летњем отварању не задеси нас каква
год несрећа међу пчелама. Особито треба
да мотримо да се не би како год мишеви
намамили. Ако су нам трнке напољу да
нису како год снегом претрпане, те кад
се буде отапао, да влагом кошницама не
шкоди. — Без икакве нужде не ваља их
узнемиривати. — Особито морамо на кош-
нице пазити да им није хладно, јер то
може да буде касније један од главнијих
узрока, да матица врло касно почне но-
сити јаја. —

Што се рада тиче у кујнској башти,
ваља на ону таблу ђубре разнети, па ко-
јој ћемо зеље да сејемо и расађујемо, ако
ово нисмо јесенас учинили и с ђубретом
заједно прекопали. Ваља по том сад раз-
нети па ма и на снег га побацали а како
снег оде, одмах се та табла мора преко-
пати. — У топле се леје може и салата
посејати, да се може одма расађивати ка-
ко пукне пролеће и она приспе коју је-
сенас расадисмо.

П о з и в !

Шећерна творница Хатванска,
ове године даје произвођачима ше-
ћерне репе из Бачке жупаније за
метарску центу шећерне репе 79
новч.

Иста фабрика продаје семе ше-
ћерне репе оним произвођачима,
који ће њој репу да уступе по 25
нов. а који се не обвеже по 45 нов.
за 1 кг. — За једно катастрално
јутро нужно је 8—10 кг. семена.

Сваки произвођач по катастрал-
ном јутру може да подигне 30 ф.
по 4% и то 15 ф у априлу месе-
цу а 15 ф. после друге копње.

Ко по горњим условима жели
репу да сеје у Бачкој жупанији,
нека се писмено обратити на под-
писаног, и изкаже колко жели засе-
јати и које му је последња жељез-
вичка станица.

Сомбор 2/14. Јануара 1891.

Дезидерије Ромбаи, тајник.

Штампано код Антона Мужика у Сомбору.