

# ДОМАЋИ ЛИСТ.

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

Изази 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.

## ПОЉОПРИВРЕДА И ПОЉОПРИВРЕДНИК.

### 1. Шта разумемо под пољопривредом?

**О**на се радња назива пољопривредом, која има за задатак, да земљу обрађује, произвађа користно биље и да подиже и негује све домаће животиње које су чиме год од користи. Укупним радом око свега овога напоменутога, ваља да се онај који тај рад извршује — пољопривредник — и користи; као потребном храном, месом, хлебом, воћем и т. д. Да се пак од такве радње и користи односно добити има, није нуждан само разуман рад, него и неко одређено имање — капитал — односно земља, живад и оруђе. Разуме се само по себи, да пољопривредником не може бити ма ко и ма са чим.

Опстанак и напредак многих људи зависи једино од добити пољопривредне радње. Ова је добит главни узрок, да ли ће се поједини или множина пољопривредника материјално подићи или пасти. И према томе хоће ли се дотични и на даље задржати око тога рада, или ће морати тражити други начин живота — други извор свога опстанка.

Пољопривреда не само да је најважнија човечија радња, него је уједно и најстарија. Повесница нас учи, да су праоци наши већином се бавили сточарством; стада своја пасући селили се с једног места на друго, где им се боља паша свидела. Сељакању њиховом главни узрок беху попашене ливаде, које су морали другим новим још недодирнутим заменити.

У колико су се људи размножавали у толико се више и њихова стада, због којих је наступио онај оцек времена, када природне ливаде и паше не беху довољке за исхрану стоке њихове преко целе године — па ова исхрана не само да је недовољна била за стоку него и за саме људе. Нужда их је дакле нагнала, да тачније испитују и проуче своју околност и околину, и изнађу услове под којима би могли на једном месту дуже времена остати и постојати. Дакле њихов је опстанак осигуран био само у том случају, кад би они у приправности имали довољну количину за свако доба године и своје и сточне хране. Ову би пак само могли набавити из добре приправљене земље — њива; то их је управо нагоњило да произвађају себи оно биље, које

би им најнужније потребе подмирити могло.

Тим начином праоци наши од пастира постадоше ратари.

Људи тада посматраху, проучаху, искуства своја прошираваху и дођоше на ту мисао, да више пажње обратe и на снагу своје стоке, коју набрзо применуше на своју корист — на обрађивање земље; они на стоци својој ораше и друге послове вршише. За тим су приметили и благодетни утицај ђубрета на доброту и плодovitост земље. И напоследку сточарство и ратарство спојише се у једну целину — пољопривреду, која се не може ни замислити у данашњем добу да се може свака пола за себе одржати и напредовати.

Узимајући у обзир данашње стање лова, због чега оно бива, долазимо до тог закључка, да и ако је кад-год у тесној свези стајало са обе ове пољопривредне гране, то данас ни у чему немају ништа заједничког, да би се и оно (ловљење) под један пољопривредни штит уурачунати могло.

Према свему томе види се, да се под *пољопривредом* разуме ратарство и сточарство, које у најтешњој свези стоји једно с другим; а *пољопривредником* оног домаћина, који се у један исти мах бави такође са ратарством и сточарством.

## 2. Срећан и несрећан старешина.

Срећан је онај човек, који по својој њиви греде; и срећан је онај кућњи старешина који разумно, са одушевљењем и вољом зна, може и хоће све природне снаге и дарове у склад да доведе и на своју моралну и материјалну корист примене. Што год човека јачим, здравијим и добрим чини, за све то треба старе-

шина да се постара да и он па и његови млађи удела имају, од чега ишчекивају и добијају природне благодати што ће их за целог његовог живота срећним учинити. Његов живот ваља за благо и напредак свога дома да је у вечитој борби са природом — и увек за тим да тежи, да он као победилац из ње изађе. Старешина кућњи добро мора да позна рад природе, по коме се све правилно креће и врши свој одређени задатак; па као познавалац природног закона и реда, ваља да ред одржи и у своме послу и међу својим млађима. Старешина мора да се стара о ваљаности својих млађи, да су побожни, добросердачни, милостиви, добри, морални, поштедни, радени, трпељиви и истрајни у сваком послу. Свако се може одмарати и душевно и телесно, али старешина не; он мора бити неуморим, његови нога вечито корача, његово око непрестано посматра, његов ум ваља дан и ноћ да царује над срећом и напретком свога дома. У добром поретку његова дома, у напредовању хришћанских и друштвених врлина његових млађи и у умножавању његова иметка, огледа он своју највећу срећу. — Колико се мора он да намучи, колико капи зноја мора да кане са његова утруђена чела, док напоследку истрајним својим радом не постигне оно, што он срећом назива!

У погледу пољопривредника једна се жеља скрива, једна га мисао прати: да му сав усев, сва стока ону целъ постигне, за коју је одређена, и кад је изглед да ће он то и да постигне тада му се мили радити, он у свом, па ма и у трудном, раду најмилија уживања налази, а у уживању му и душевна и телесна снага јача и напредује.

Такав је онај пољопривредник који брижно и вредно своју њиву обрађује.

Али тешко оном газди, који у свом овом раду гледа неко насилно аргатовање, коме рад не иде од воље него из морања, да са горким и јадним залогajem хлеба захрани и себе и своје.

Рад таковог газде не благосиља рука свевишњег Створитеља. Радња му је беда, из које гледа сваком приликом да се извуче или да на другог цео тај посао ослони. Са таковог рада кућа не напредује, она немилице пропада. Таковог газди у место чисте пшенице коров расти по њивама; у место златоруног стада и веселих говеда, по његовом се добру купе стрви и орлови блугујући и разносећи комађе од оног јадног живинчета, за које обично кажемо: „родило се а није угинуло“, јер под теретом руке таковог газде, оног грозног мучења, над којим је смрт само добит — та се животиња ослободила тиранства, беде и невоље свога неразумног и несрећног газде. — Таковог газди ништа не рађа, ништа не напредује; свако му је крив, порције и дације преголеме, зловољан и незадовољан; јадан и чемеран, гладан и празан, го и неуљубљен; непрестано неку правду и правичност истражује, до које на послетку онда дође, кад потроши и проћерда и оно што му је црно иза ноқта. Такове се газде одају разним убитачним страстима — које их на послетку до просијачког штапа дотерају. —

И њега истина за тренутак ока мило дирне пријатно шевице певање,

али за том мишљу црне му се надозвезују, јер зна, да је већ свако оно зрно што је у влату давно продано па већ и потрошено; ако има што марве, ситне или крупне погледа их погледом јадним и жалосним, јер види на њима својим унутарњим очима жиг другог газде; он је само слуга, који их мора да служи и послужује, тако рећи забадава — јер су они давно задужени и презадужени; та они су само један део интереса на онај новац што се кад — год узајмило а никад се није вратило. — Има ли ту сад среће и напретка!

Тешко оном газди, који ради што без рачуна, без стручног знања; ради од ока; ради да не стоји забадава. Тога неће благослов пратити, него проклетство његове неразборитости и ограничености. А то проклетство неће сам он осетити, него и сви његови који може бити да су сви недужни и невини.

Такав се обично лађа десета посла а бежи од оног, који је управо његов, који му треба највише користи да донесе, кога он најбоље треба да зна, који би га најбоље одржао као ваљана, добра, морална и поштена човека; који би му једном речи највише среће пружио. Радије се бави и разноврсном киријом, која му пружа с једне стране потпуну лењост, а с друге уваљује га у безброј прилика у којима би могао да постане неваљао човек у потпуном смислу те речи; а уз то постаје трајна небрига своје породице. Ту среће нема, ту влада потпуна несрећа — такав је пољопривредник несрећан човек.

По „G. O.“

х-у



## ВОЂАРСТВО.

### Ј а б у к а.

(Наставак.)

#### II. К Л А С А.

#### К И С Е Љ А Ч Е.

#### (SCHLOTTERÄPFEL.)

*Облика су:* средње величине, дугуљасте или ваљкасте. — *Љуска:* глатка, чврста а врло ретко као масна. — *Месо:* чврсто, по некад, али врло ретко и нешто слабо миришљиво. — *Семенка:* стоји отворена и доста је велика. — *Боја:* основна јој је боја зелена до жуте; по љусци се налазе црвене пеге и пруге; боја горње је стране румена са слабим пругама.

У ову класу спадају више сорти, од којих је вредно да наведемо ове:

1. **Летња мирисава** (Sommer — Gewürzäpfel.) зре у јулу и августу месецу; јесте једна од најбољих раних јабука и врло се цени као фино и добро настолско воће. —

2. **Принцескиња** (Prinzenäpfel), зре септембера па све до новембера месеца; велика је, ваљкаста облика, врло лепом руменом бојом сва обојадисана или само повеће пруге; петељка јој је дуга и танка; врло је добра као настолско воће а и за домазлук.

3. **Туркиња** (Türkenäpfel), има је обичне величине а и подоста већих, пругаста је, за домазлук лепа јабука.

4. **Милетка** (Millets Schlotteräpfel), зре октобера и новембера месеца, ванредно велика јабука, облика може да буде као засечена, или дугуљаста, а и купаста па и ваљкаста; ова сорта поглавито може да послужи као неки украс.

5. **Лорд Суфилд** (Lord Suffild,) зре августа и септембера месеца, велика је, округласто купастог је облика; у почетку је као трава зелена а касније је зеленкасто жуте боје, врло је добра за домазлук, премда се може применити и као настолско воће. Врло је родљива.

6. **Сулингерска зелењача** (Sulinger Grünling), велика је, јасно зелене боје до жућкасто зелене, облика је бубрава зату- басто купастог, а често са свим ваљкастог; издржљива јабука и врло добра за домазлук.

#### III. К Л А С А.

#### Г У Л Д Е Р Л И Н Г Е

#### (GULDERLINGE.)

*Облика су:* мале или средње величине, око врха где се налазе као неке месне ђинђухе јесу браздасте а делинице пљоснато округле, према врху нешто зашиљене (ба- стард од калвилке), по некад дугуљасто купастог облика или ваљкастог (праве гулдерлинге.) — *Љуска* је глатка а често као да попада нека рђа по њој; боје је зеленкасто жуте или жућкасто зелене. — *Месо* је фино миришљиво и прилично чврсто. — *Семенка* отворена, са раскиданим одељцима, — *Боја:* зелена до жуте, горња страна румена.

Сорте које се из ове класе могу препоручити јесу:

1 **Дуга зелена гулдерлинга** (Lager grüner Gulderlinge.) зре у октоберу па све до децембера месеца, велика је, употребљују је и за кување и за сушење, иначе је и овако за јело, прилична јабука. Дрво ове сорте јабука, напредује и у најрђавијој земљи и у најнезгоднијем положају, па покрај свега тога је родљиво и особито успева уз друмове, ради чега је треба поглавито и примењивати.

2 **Слатка холартна** (Süsser Holart), зре октобера до децембера месеца, прилично је велика и лепа, укуса је слатка и у дому добро виђена, где се поглавито употребљује за кување, сушење и прављење слатка вина. Дрво је снажно и врло родљиво.

3 **Златна гулдерлинга**. Gold Gulderlinge зре новембера до јануара месеца, средње је величине, врло лепе златно жуте боје а укуса врло пријатна као слатко вино. Воли тешку али уједно и топлу земљу.

4 **Жута лепоцветка** (Gelber Bellefleur) зре новембра до марта месеца, велика је лепа, и врло фино зимње настолско воће

5, **Зимња јабука дгуњача** (Winter Quittenapfel). — (Француска дгуњина ренетка), зре зими до са свим у пролеће, средње је величине, округла, лепа жута јабука, која је за домазлук врло добра.

6 **Шампањска ренетка** (Champagner Renette. — Herrenapfel. Loskrieger), зре зими па све до јесени (може да се одржи по читаву годину дана) средње величине, пљосната, сјајно беле боје, ванредно добра зимња јабука за домазлук, крајем зиме се може и као настолско воће употребити.

7. **Боика јабука** (Boikenapfel) зре зими па све до лета, велика је и врло издржљива зимња јабука. Дрво је лепо и висока раста, родљиво и дуговечно.

#### IV. КЛАСА.

### РУЖИЧНЕ ЈАБУКЕ (Рузмаришке?) (Rosenäpfel.)

*Облика су*: средње величине и велике, око врха браздасте, већином правилно округласте а често и бубраве. — *Љуска*: глатка и фина, пепељком превучена, црвене су светле и одају од себе неки пријатан мирис, већином тада постане као масна. — *Месо* им је меко и бухаво, често под љуском црвенкасто, са укусом налик на мирис руже или на копар. — *Семенка* им је већином затворена. — *Основна* им је боја зелена до жуте, са руменим пегама и пругама, а сунчана је страна лепим руменилом превучена или је сва румена

Из ове класе ваља нам споминути ове сорте и уједно их препоручити да се што више негују.

1. **Бела астраканка** (Weisser Astrakan), зре јула и августа месеца, средње је величине, рана, лепа, бела и врло пријатна укуса је, с правом се може назвати настолско воће а и за кујну и продају је врло добра.

2. **Црвена астраканка** (Roten Astrakan), зре јула и августа месеца, велика је и врло лепе румене боје, врло пријатна

укуса; добро настолско воће, а тако исто и за продају.

3. **Црвена маргаретска јабука** (Rotter Margarethen Apfel), зре јула и августа месеца, мала је, пруге тавно црвене боје; настолско је воће а и за продају добро.

4. **Мала фаворитка** (миљеница. — Kleiner Favorit Apfel), зре јула и августа месеца, мала је и боје беле са врло лепим пругама, укуса је врло пријатна и мирисава, особито настолско воће а и за продају добро Јесте једна од најлепших раних јабука.

5. **Шарламовка** (Charlamowski), зре у августу месецу, средње је величине и велика, боје беле, са врло лепим зеленим пругама, врло је омиљена јабука као настолско воће а и за продају. Ова се сорта особито добро може применити патуцвошкицу.

6, **Виргинеза** (Virginischer Apfel) зре јула и августа месеца, средње је величина и велика, особито је лепо и добро настолско воће а и за продају врло згодна.

7. **Летња бресковача** (Pfirnsichroter Sommer Apfel), зре почетком августа па све до септембра месеца, средње је величине, врло је лепа, са руменилом обојена, од особито пријатна укуса; настолско је воће а и за продају.

8. **Летња рабу** (Sommer Rabau), зре септембра и октобра месеца, средње је величине, беле боје са лепим руменим пругама, од особито је изгледа настолско воће а и за домазлук врло добра.

9. **Клудијева јесења јабука** (Cludius Herbst Apfel) зре септембра и октобра месеца, лепа је и добра јесења јабука.

10. **Лангтонка** (Langtons Sondergleichen), зре октобра и новембра месеца, велика је, пљоснато округла, зеленкасто жуте боје, са лепим руменим пругама превучена. Жива раста, родљива, слабо осетљива, прија јој готово свако земљиште и сваки положај. Врло добра за продају, за домазлук и за прављење слатка вина.

11. **Јабука јутарњег мириса** (Morgenduft Apfel), јесења јабука врло лепа, са дивним пругама као траке, велика је, примењује се за домазлук и продају.

12. **Данциншкиња** (Danzinger Kantapfel), зре концем октобра до јануара месеца, велика је, неправилна склопа, основна јој је боја зеленкасто жута, са руменилом превучена. Нека је и сочна, нешто

мирисава, укуса пријатна као на вино. Настолско је воће а и за домазлук.

13. **Jansen van Velten**, зре децембра па све до лета, велика, бубрава, беле је боје, као слама, са сунчане стране лимунасто жуте, превучена са лепим руменим и угасито руменим пругама. Врло је сочна, блага, пријатна племенита, тек једва нешто па цимет осетљива укуса. Добро расти, врло је родљива, није осетљива, на свакој земљи напредује. Врло је zgodна да се уз друмове засађује; добра је за домазлук.

14. **Вагенерова јабука** (Wageners Apfel), зимња и пролетња је јабука, средње

величине, врло је лепо настолско воће а и за продају врло zgodна.

15. **Пурпурно румена нузинотка** (Purpuroter Cousinot), зре децембра па све до јуна месеца, средње је величине, бубрава, месо жућкасто зелене боје, са сунчане стране жуте боје, сва је са руменим пругама превучена. Љуска је скоро сва црвена као крв. Пуна је сока, винско кисела укуса а тек једва да се осети на цимет. Жива је раста, врло родљива, није осетљива, успева на сваком земљишту. Примењује се за засађивање уз друмове. Врло добра јабука за домазлук.

(Наставиће се.)

## ПЧЕЛАРСТВО

### Ројидба.

(Свршетак)

#### 10. Вештачко ројење.

#### II. Вештачко ројење делењем на два подала пчелињака.

**К**о има на расположењу два пчелињака а најмање да је један од другог  $\frac{1}{2}$  часа, може још и лакше своје ђерзонке вештачки да роји. Радња је тада много лакша и бржа, него кад се то мора да обави на једном и истом пчелињаку. О томе нас барон Берлепш овако учи:

Узме се једна јака, пуна народа ђерзонка и то баш онда, када су јој пчеле у највећем раду — у најјачем лету, разметну јој се оквири и изнађе матица, коју ваља затворити у већ за њу приправљени кавежчић. Поново се сви оквири поврате у дотичну ђерзонку а кавежчић са матицом се склони у сандуче за оквири или ма у ђерзонку ако се да као што треба у њу кавежчић намести. Пред вече се узме друга једна празница ђерзонка исте системе и

величине, али јој се затвори лето, и унесе у ову више оквира са приправљеним празним саћем, које се као што треба поређа, или ако немамо доста празног саћа, довољно је кад поређамо и само празне оквири, али ипак да су ови снабдевени са почетцима саћа. Све оне пчеле које се налазе у медушту маторке, пренесу се у ову празницу, или ма и са другог саћа из кошнице и од прилике толико их ваља пренети у празницу, колико је од прилике и обичан добар природни рој, по томе им се принесе и матица у кавеничићу и стави уз оквири да виси, врата се од ове нове кошнице затворе. Кошница се ова однесе на одређено место, које је као што рекосмо најмање по часа од овог пчелињака удаљено, на коме се и лето одмах отвори.

Овакове вештачке ројеве с тога је најбоље правити свечера, што су тада већином све пчеле на окупу и лакше се и у већој количини могу пренети у празницу, а и при раду и због вечери и због умора неће се разлетати. Према, као што

рекосмо, матицу морамо још за дана ухватити и то баш онда кад их је најмање у кошници, да при прављењу вештачког роја ову већ у приправности имамо, а не онда и с њом да кубуримо, јер у сумрачку тешко ју је наћи, ухватити и распознати.

При пренашању овог вештачког роја, који је са свију страна затворен, морамо јако да пазимо да се због слабог приступа ваздуха не угуше, с тога им ваља тако лето затворити, да опет ваздух може продирати кроз њега у унутрашњост кошнице. А особито се јако мора пазити како смо и кавешчић утврдили, да неби на дно кошнице пао, јер би и матица тако лако могла да пропадне; за то га је најбоље утврдити са железном жицом. И ако пчеле ову матицу познају, али овим премештајем узнемирене су, с тога се и несме ни тога вечера па ни сутра цео дан матица из ковешчића испустити, него тек друго јутро кад се пчеле у новој кошници са свим примире.

Овакав вештачки рој може брзо и добро да напредује, прво с тога што су све пчеле пуне меда, а друго, што је матица оплођена и рад без икакве препреке могу да наставе односно да отпичну. А и маторка много богатија постаје у меду, него кад би јој матица остала, пошто би већином сабрану храну морала на легла употребити.

Не мора се за овакав вештачки рој само из једне кошнице пчеле водити, него се може та одређена количина из више добрих народом јаким маторака склопити. Но свакојако није згорег да се у кошницу и нешто водом разблаженога меда под оквире стави, да га пчеле

покупе и што пре одомаће се у новом стану.

Има више начина како се пчеле из маторке или маторака ваде и склањају у празницу, но то је по нашем мишљењу више споредна ствар — перце и дим се морају употребити, а како, то оставимо сваком слободне руке, па кад буде покушао сам ће брзо увидети како ће му бити најлакше, чега ће се после увек држати.

Кад су пчеле покупљене из више ђерзонака оне се међу собом разликују и не могу се одма зближити, него су шта више и непријатељски расположене једна према другој, што може и велики отпор међу њима да изазове — да се покосе; с тога се онда пре него што би их однели на одређено стално место спрате у подрум у коме затворене — но са довољно приступа ваздуха — пробаве ноћ и дан, да се упознају и смире и тек сутрадан пред вече изнесу се на одређено место и лето са свим отвори, да могу сутра дан излетати а по том и улетати.

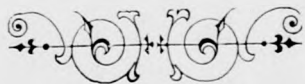
Наравно да би се још и брже и боље на овај начин произвађало вештачко ројење, кад би ми у приправности имали и оплођену матицу, тада би посао био олакшан а маторка би остала у свом нормалном стању.

Много пута и то многи пчелари препоручују да се овако вештачко ројење изводи онда кад у маторци има зрелих матичњака, кад она (матица) почиње да пева; са оваким матичњаком барон Берлепи не препоручује да се вештачки ројеви производе из многих узрока, за најглавнији је тај, што је ту онда време и природном ројењу и дочекајмо га нек се он сам оцрпи — а

не цепајмо га ми. Кад би ко баш са матичњем хтео да попуни место матице у вештачком роју, оно нека мете матичњак али не из ког може сваког часа матица да измили него који је скорим запечаћен, тада ће пре и боље пчеле такову после неколико дана измилелу матицу примити, него кад она одма по вештачком ројењу измили, или кад им ми неоплођену матицу додамо — овакове матице већином немају дуга опстанка у кошници.

Ма којим начином да смо про-извели вештачке ројеве не смемо их напустити и оставити себи самим, јер има предела где врло лако може да наступи неко време, кад је највећа жега, кад пролетњи цвет свим престане а летњи односно јесењи (пољски босиљак, старачац) не приспе одма — а то је већином друга пола јула месеца; тада код пчела наступи мали одмор а код ројева боме и приметан назадак. Да нам наши вештачки ројеви не би у том добу — до старачца — са свим пропали, морамо их хтели не хтели прихрањивати; на против не наступили овако заједно и худо стање по пчеле а по том и по пчеларе, него без престанка прелазе с цвета на цвет и кога у изобиљу имају, тада не само да нам није

нужде прихрањивати их него још се можемо надати да ћемо у своје време и ми по који бео сат за нас извадити. Шта више, многи умни пчелари-а у чему се особито одликује један мађарски између првих пчелара барон Бела Амброзија, знајући да се најлепши бео сат може добити само од ројева, припомаже им, ради тог белог саћа овим начином: Кад оне раде, праве восак и сабирају мед, он сваки дан по више пута, од обичног истресеног (изплајдерованог) меда из старијих ђерзонака успе у неке валовчиће, који су му zgodни уметути у ђерзонке где су ројеви, и стави их у ђерзонку пред последњи сат и то у медиште. Матица је у плодишту и одељена ханемановом преградом од медишта. Пчеле мед пренесу из валовчића и то са врло јаком брзином у празно бело саће, шта више пошто је меда у изобиљу пренамају у сваку празну ћелицу тако, да напоследку матица нема гди да запљува јајца. На овој начин може сваки рој до по 40-50 kg. чиста бела саћа понаправља који се много скупље, и по две цене може да прода него истресен мед. Као што видимо, овако се само подигне цена оном меду кога већ имамо.



## РАТАРСТВО.

### Кромпир.

(Кртола, земљунка, земљача.  
— *Solanum tuberosum*.)

Прошле године у овом листу бр. 9. стр. 157. било је говора о кромпиру као поврћу, но сада ћемо о кромпиру коју

више да речемо као једном усеву и храни који ратари по њивама негују и расплођују у већој количини.

Кромпир и данас у дивљем стању расте у Јужној Америци дуж обале морске и то поглавито у Чили око сланих језера, у пукотинама стена и по песковитом земљишту. Чили и Перу јесу прадо-

мовина кромпира и староседеоци ових држава одавна знадоше да кромпир може и људима да послужи као једна од главних храна; они га почеше неговати, којом негом кромпир добијаше пријатнији укус, док на послетку не постаде општа обљубљена људска храна.

Међу Мексиканским брдима и шумама, даље по кукурузовиштима и данас се сматра као прави коров и тако га тамо урођеници сматрају као код нас штир.

Када пак Шпанолци освојеше Перу, у шестнаестом столећу пренеше кромпир амо у Европу, прво њиме учинише поклон римском папи и тада почеше неговати без икакве препреке у Шпанолској, Италији и Немачкој. У Енглеску је први пут донесен 1584. преко Raleigh Walter-a Drake, 1585. пошаље он своме пријатељу кромпир са том примедбом, да ће заиста плод кромпиров и за становнике Европе бити добра и укусна храна.

Његов пријатељ прими га и посеје, на који је усев јако пазно и добро неговао; кад се у јесен кромпир свом својом лозом лепо развио и иза

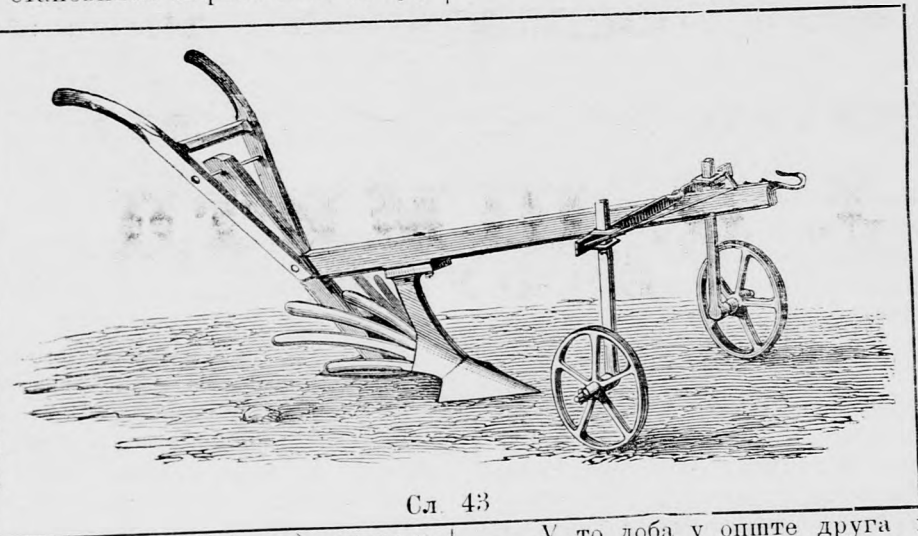
цветала лепе зелене бобице (плод) остале и прилично нарасте и сазреле, побере их и у маслу испече, посне са шећером и циментом и позове неке госте на ово иноземско ново јестиво и почасти их овако приправљеним плодом од кромпира. Зелене ове бобице никоме се нису допале нити су коме пак пријале и сво друштво ово једногласно закључи да оно у Европи не може да сазре. Домаћин нареди да се сва лоза од кромпира почупа и спали. Кад почеше чупати лозу, за овом и корен (прави кромпир) извлачише из земље, и како бацеше лозу у ватру, бацеше и кромпир, лоза сва изгоре а кромпир се испече. При спаљивању кромпира деси се ту и домаћин и случајно стане ногом на један печен кромпир, овај се под ногом раздроби, домаћин

погледи на што је згазио и спази да је средина раздробљеног корена од његовог новог јестива чисто бела, подигне га, окуси и примети да је врло добро јестиво и тиме дозна а по њему и његова околина шта се једе од ове биљке тако зване кромпира и да је заиста то пријатна храна.

По томе протекло је много времена, да су кромпир могли неговати само богаташи по својим баштама и као неко ретко и особито јестиво на своје столове износили, особито о томе можемо се уверити из дневника енглеске краљице Ане у коме стоји забележено, да се за једну фунту кромпира плаћало по два шилинга.

Из Енглеске се полагано пренео кромпир у Француску и Холандију, где се опет само у богаташким баштама неговао и то као више украсно биље и као драгоцен закусак: Лауш XVI. дао је у другоме свога капута цвет од кромпира уметати а

жена му приликом дворских баловадала је себи оплести од цвета кромпировог украс за главу чиме се хтелајако да допадне.



Сл. 43

У то доба у опште друга храна је врло рђаво рађана услед чега је људство многу беду и невољу трпело и тако 1771. сами су истраживали какву нову биљку којом би попунили недостатак услед нерађања а заменили жита. Тада апотекар Parmentier препоручи кромпир, сам посеје до 40 јутара кромпира и беше му покушај богатом жетвом крунисан. Краљ се обрадује овом успеху и радосно ускликне: „Ви пронађосте хлебац сиротињи.“ Прости су се људи с прва краја туђили од ове биљке и ни најмање нису показивали воље ни наклоности за неговање и размножавање. Тада Parmentier покуша да је распростре и омили с преваром. Када му је кромпир сазрео, обзнанио је: пошто је корен ове биљке врло

драгоцен, то је принуђен био самом се краљу обратити с молбом, да све оне који би се усудили красти га строго казни. И заиста је то у тој мери користило, да су се саљаци ноћу кришом апотекаровом кромпиру довлачили, ископавали га и сами окушавали од овог „тако драгоценог крорена“; за кратко време не чувани кромпир сав је нестало и идуће године приметило се код многих сељака, да ма и најмањи комад земље њиме засејавају.

У Немачкој 1583. неговаше кромпир само по цветним баштама. У многим пределима после тридесетогодишњег рата наступе врло рђаве године у погледу жетве и тада сејаше кромпир и њиме се на разне начине исхрањиваше. После сваке рђаве жетве, кромпир се све више и више размножавао и неговао. Године 1743—44. кад је услед врло рђаве жетве глад а по том и помор људски наступио Фридрих Велики изда кромпир за семе и нареди да се овај на све стране сеје и негује, али се народ ипак од њега туђио, тако, да су у многим пределима натеривани људи били под најстрожијим војним надзором да га засеју и негују. Принуђени беху и свештеници да са предикаоница, пастви својој кромпир што топлије препоручују.

Када је 1770. у Чешкој 180.000 људи од глади помрло становници Шлезиије, који у великом обделаваше кромпир, притрчаше њиме овом бедном народу у помоћ и тако га сачуваше од тако рећи коначне погибије.

У нашој домовини (у Угарској) почеше и увелико неговати кромпир 1817. и у тридесетим година овога столећа кад беше због неродице велика скупоћа и глад. Од то доба кромпир се јако негује а уз то и врло разборито — умно рационално, и ако и данас има још доста пољопривредника, особито многих Романа у Ердељу који кромпир онако пусте из руке по њивама сеју и тако га оставе — па шта му Бог да. Кад се пак обазремо на корист и доброту кромпира, ваља сви да над тим настојимо да се што више а сад и што боља врста распростире и негује. У најновије доба, поглавито од кад нам рационални пољопривредници приказаше неке новије и врло добре сорте кромпира, наши се и мањи пољопривредници јако заузеше за њ, па и она сиротиња која своје земље нема, узима ма и најмањи комадић под закуп и засева га њиме, да себе и своје преко зиме исхрани.

Од кромпира се прави брашно, хлеб, оцат (сирће) сируп, штирак, сапун и шпирит, осим тога пеку га, кувају и на врло различне начине приуготовљавају и изnose како на богаташке тако исто и на сиромашке столове.

Кромпир на малом земљишту сарамерно велику и обилату жетву даје. Многи га у већој мери сеју и негују не само ради своје потребе за људску храну, него и ради зимње и пролетње хране стоци и другој домаћој живади а и ради продаје и од кога се и лепа крајцара може примити. Многи га држе као врло добру храну и у томе јако претерују, што у самој ствари не постоји; храни и може да исхрани али уз другу коју још, а сам не. На 100 kg. кромпира 75 kg. је вода, 20 kg. штирка а 2 kg. азотаста материја (храњљивих.) Натротив боб има 22% азотаста материја. За одржање човечијег тела нужна је храна која садржи у себи што више азотастих материја, као: беланчевине, сирчевине, а уз то још и неазотасте као: шећера, штирка и масти, да се топлота телесна одржи и да плућа у раду њиховом потпомогну.

Да се пак човечије тело одржи нужно му је днево 27 (dkg.) декаграма азотасте материје и 63 dkg. материје које топлоту развију. Кад би дакле когод искључиво се хтео само са кромпиром да исхрани, нужно би му било да 8—10 kg. кромпира дневно изеде. Човечији стомак и дробови нису у стању овакову огромну количину да приме у себе и да сваре, по томе дакле и тело не прима извесну количину праве хране, која му је за одржање и напредак нужна.

У оним пределима, у којима се становници већином кромпиром исхрањују, од кад се њиме хране, телесно опадају, снага им слаби, људи су више мекушци, бледи и невољни — пространа бурага и лени — ове се људске појаве поглавито могу да примете на многим фабричким радницима, који се већином кромпиром исхрањују. Кромпир кад се као јело употреби заједно са јајима, месом, сиром, млеком, маслом, хлебом итд. врло је добра храна људска — али сам за себе само је добар да од глади кога избави.

При исхрањивању домаће живади 1 kg. сена мора 3 kg. кромпира да замени. Пре се може дати кромпир оној домаћој живади која се гоји, него теглећој или коју одхрањујемо. Кравама музарама ваља

давати пресан и исечен на скалатине, а марви коју гојимо куван.

Лоза од кромпира не може као пића стоци да служи -- као пића нема никакве важности; кад протруне служи за добро ђубре као и други коров и травуљина. Незрела бобица као и клијалице му, врло су нездраве -- управо отровне, јер у себи тако звани solanin отров садржи.

Пошто нам се време за вађење кромпира приближује, то ћемо овом приликом још само о начину вађења, и о справама чиме се вади из земље коју више рећи.

Кромпир кад потпуно сазре мора се вадити из земље. Вађење кромпира бива са неким оруђем које се равна и према величини засејане земље и према броју радне снаге којом располажемо. Са мале њиве, вади се кромпир ма и са мало радне снаге мотиком. Мотиком се вади и на већим њивама но ту мора бити и више радне снаге. На већим њивама вади се кромпир и за то удешеним нарочитим справама -- машинама, или плуговима.

У новије доба велики је избор у оваковим справама али једва да можемо и за једну казати, да потпуно врши свој задатак. Нема ни једне такве машине, којом би се човек могао у тој мери при вађењу кромпира послужити, а да не наилазимо на неке сметње и незгоде које нам или посао отежавају или пак самом кромпиру шкоде. Неке би добре биле, да избаце сав кромпир који се у кућицама налази и то без да га повреди или изубијају, али им горња лоза шкоди, због које често морају да застају и од ове се ослобађају. Друга пак која лозу савлађује, изубија и исече кромпир, које после многи у штету иде или се још и касније из тог узрека почиње да квари. Тако звана ханзомова машина за вађење кромпира брзо је стекла гласа, а особито кад су јој се опажане мане поправиле и отклониле но покрај свега тога ипак се није нигде дуго одржала -- брзо је напуштена, јер покрај свега тога што је сав кромпир избацивала многе је изударала и тиме

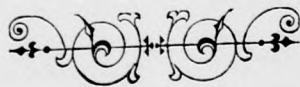
учинила да се кромпир није могао преке зиме дуго од трулежи да одржи. Друго пак, које су имале другу конструкцију и избегле ударење кромпира при избацавању, нису могле толико дубоко да се са својим раоником зарију под кућицу да сав кромпир избаце; или ако се и могао толико дубоко зарити то им је нужно било врло много теглеће снаге -- марве -- да би могле извршити овај задатак.

Најбољи се још за тај посао показао тако звани плуг и згртач, који издигне целу кућицу са кромпиром заједно, ову растре о дашчицу и с једне и с друге стране бразде и кромпир тако међу горњом изгрнутом земљом на површини остане, због кога се после мора заићи за браздом и купити. Такав нам изгртач и ова наша сл. 43. показује.

Такав плуг изгртач дотеран је у новије доба на разне начине, неким је дашчица тако удешена да је јако прорешетана, кроз коју издигнута земља пролази а кромпир на страну на површину земље спада. Уз то се још усавршио и тиме што су му пред раоником на гредељу -- на месту пртала -- удесили две справе које стоје једна за другом и то прва иза колечки, која изгледа као нека копча мотика и има задатак да лозу с кућице саструже и на једну је страну пребаци „Krautheber“; а друга за њом а пред главним раоником, изгледа као пљоснато косо пртало има задатак да с једне стране кућица земљу до близу кромпира на страну одбаци или нам и сам кромпир почне да одгрне -- направи као неку малу бразду, у коју ће се кромпир из кућице извалити, ова справа иде пред раоником као неки претходник, која се немачки назива „Vorarbeiter“. За њим иде главни раоник са прорешетаним дашчицама кроз које земља пролази а кромпир горе на земљи остаје.

Што се пак тиче теглеће снаге -- марве или коња -- то се мора равнати према оном, колико би се на тој земљи при простом орању имала употребити.

По „G. O.“ и „L. G. u. M.“ E. Ш.



## СТОЧАРСТВО.

### Како да поступамо са стеоном кравом?

**С**теоном кравом у опште називамо ону краву, која кад добије бика више се не води. Код крава старијих и које дуже времена држимо, брзо ћемо сазнати да ли је она по вођењу одмах остала стеона, или ће се још повађати. Код јуница или крава, код којих се још и после вођења неке спољне неправилности показују, ипак то бити не морају сигурни знаци да она није остала стеона. Први месец по вођењу врло је тешко доказати, да ли је крава стеона или не. За такав доказ нема сигурних знакова по којима се неби човек мегао у оба случаја преварити — да је стеона или да није стеона. Онако као неки приближни знаци, могли би бити, прво што не тражи бика, млеком нешто мало устукне, покрај свега тога, што јој је протев за јелом много већи, много је мирнија, често леже, реп отпусти а и иначе јој је тело скупљеније, то би били некако најпоузданији знаци, којима би се могло одредити да је крава стеона. Кад је крава у пола ношње онда се може тачно одредити да је стеона; кад се крави са обе стране приметно трбух проширује и отпушта. Овако проширени трбух врло лако можемо да разликујемо од оног, што би га крава добила кад би се добро најела, што и кад је гладна њен се трбух не смањује. У том добу се може већ руком осетити теле у крави, кад длан наслонимо с десне стране трбуха доле под слабином; кад тако руку неко време држимо осетићемо да ће се под њом, а у крави, нешто мицати — за то велимо да се теле већ сингра; да се пак и ово осети треба већ подуже вежбање. Кад крава дође већ у трећу трећину свога носећег доба, вешто око сточарево, може већ и споља на том месту да примети сваки покрет телета у утроби мајчиној. У овом оцеку времена, теле већ сасвим израсте у постељи својој да заиста врло приметно место заузме с тога се трбух у крави мора сваки дан јако да проширује, да телету буде доста места; овакова проширеност трбуха не може бити никад кад се крава добро наједе — не рачунајући кад се кра-

ва надме. У колико се год већма приближује дан телења, у толико се сваки дан све правилније могу неки делови телета с поља пипањем по трбуху да разликују. Па и покрети бивају сваки дан све правилнији, осим ако крава или само теле у њој не би имало какве грчеве или теле није иначе болесно, тада су покрети сасвим неправилни и то је знак по чему се може лако видети и доказати, да ли је у њој теле здраво или не.

Приметићемо овде како неки сточари на лак начин дознају да ли им је крава стеона или не и они га сваком препоручују; но да ли је тај начин и сигуран то још није доказано, међутим на сваки начин да заслужије, коме се год прилика да покуша и увери се о њему. Поступа се пак овако: Како такову краву помуземо, која је у питању, да ли је стеона или не, пуштајмо од тог млека у извореку воду неколико капи, али све кап по кап, ако се капи брзо на дно суда, у коме је вода, спусте веле, знак је да је крава стеона; напротив ако капи, као и сурутка развију се свуд по води без да су се спустиле, онда је, веле, знак да крава није стеона. — Дале веле, да се може и другим једним начином за 8 недеља од дана кад се крава водила доказати, да ли је стеона или не. Пригнути треба ухо на кравија прса или трбух и по кравијем дисању веле може и приметно (телета) ударче срца да примети. Да ли се заиста оваково што и може приметити, то питање једино стручни лекари могу да реше; међутим ми с наше стране слабе важности поклањамо овим оцитима.

Пошто смо ово у опште с познавању стеоних крава напоменули, долази нам на ред сад, да коју више рекнемо о начину, којим ваља око стеоних крава опходити, да не би ми били узрок ма каквој недаћи било заметка или саме краве, и не само да сваки развитак и заметка и краве да не пречимо, него што више да то потпомажемо и како то треба да чинимо.

Ако стоји, да коначно сатиру и душевне и телесне особине свију наших најплеменитијих домаћих животиња неуредно и рђаво држање, слаба храна, неуредно и ма како напајање, небрижно чишћење и тижарење и друге овакове незгоде, онда се не може ни то одрицати, да

се највише бриге и старања мора водити и имати око неговања и тимарења обременене (теретне) живади — ако не ћемо да онај заматак још у утроби материној не сатремо и од свих га добрих особина оца и мајке не лишимо.

Од доброг опхођења око стеоне краве у многоме успех зависи; јер од тог највише зависи да ли ће отељено тело уједно наследи и све добре особине оца и мајке. Шта више, од тога зависи, дали ће се и сама крава у добром и здравом стању одржати. Јер у противном случају могла би се разболети па и угинути; уз то наравно добра храна и још боља нега. С тога је врло нужно да се јако пази на стеону краву.

Храна се за такву краву мора бирати, да је добра у потпуном смислу хранљива а и да се у довољној количини даје, јер отуд ће зависити и давање и доста и добра млека а уједно и поступно снажење и развијање телета у њој. Искуством се у некој пута засведочило, да што год простију а снажнију храну дајемо крави, да ћемо у толико пре и саму цел постићи, ради које је и негујемо. Стеону краву не смемо хранити са таквом храном, која би јој какве јаке промене у стомаку проузроковала, од које би се напоследку могла и разболети. Таква је храна: плесниво буђаво или прашињаво сено и друга пића, промрзли или проклијали кромир, мокро и влажно купусно или од рене лишће, зелен која је одвећ свењена и почела да труне, кисела спиротина а особито ако још у овој има разних љутих зачина као, наприке, бибера и т. д. Тако се исто и на то мора пазити, да се нагло не промене једна врста хране са другом и то онакове, које се међу собом битно разликују, као иза суве пиће напрасно прећи на зелену; овај прелаз с једне на другу мора бити постепен, да јој се полагано стомак научи на нову храну, којом ћемо да заменимо стару. Па и на то се мора јако пазити, да се иза топле хране не да одма хладна храна или обратно. И напоследку не сме јој се ни вода мењати која се по укусу — а по том и по каквоћи — јако разликује. — Узнемиравање, бијење, боцкање и дражење мора се до крајности избежавати и нипошто дозволити да би ко то у кући од млађих чинио. За то је најбоље да око таквих крава само једна лица опходе а не ма ко, ма од куд год ко натрчао буде. Јер ако се не поступа

тако, врло је лако могуће да се крава изјалови и онда тражимо узрок у не знам каквим год натприродним силама. Особито од јаловљења морамо краву чувати, јер једном кад се крава изјалови, добије наклоност да се често кад је стеона изјалови, а то је једна велика и то највећа махна приплодних крава.

Што се пак простирања сламе — постеље — под краву тиче, ту не смемо бити штедљиви, него онолико сламе под њу ваља прострети, колико ће јој довољно бити, да удобно лежи и одмори се а особито ноћу. Постеља јој мора бити мека и чиста, да кад легне, да је под утробом ништа не жуљи, да не би ни њу ни теле у њој ништа вређало. Особито се на то мора пазити да је сва постеља под њом равна а не остраг да је снижа, да кад легне, да јој је стражње тело заваљено.

Стеоне се краве и музу, но кад треба с мужем престати, то се не може тачно с временом одредити, јер то већином зависи од саме краве — каквог је соја. У том је погледу опште правило, да до год из ње измуземо онаково млеко, за какво велимо да је добро, и какво је давала у главној мужи њеној, ваља је дотле непрестано мусти, а уз то још ако млеком на једаред не устукне; кад то све дакле бива обично — нормално, не треба јој мужу напуштати. Кад пак брзо почне да устукне с млеком и кад јој се млеко већином после муже почне прогрупшавати, мужу треба онда сасвим да напустимо. Свакако се препоручује, да се оне краве напусте мусти последње седмице пред телидбу, које би се и до последњег часа мусти могле. Особито при измузању млека, морамо се клонити оних вештачких справа, да силом из ње млеко изнуђавамо. Код оних крава, код којих не устиче млеко постепено, него непрестано даје ону и исту количину млека, морамо седмог месеца, или последња три месеца пред телидбу јој, само по нешто у вимену млека остављати, да неби пред телидбу наједаред престали је мусти, што би врло штетно било за краву као и за теле у њој. Што би пак нешто изгубили, у колико смо мање млека од ње добили, у толико ћемо двапут више наћи у телету кад га крава отели, јер на сигурно морамо да рачунамо да ће се сво оно заостало млеко на развитаку телета у њој применити а то је за сточара велика добит.

Женско теле обично долази на свет по зачетку за 280 дана (9 месеци), а мушко за 285 дана (9 месеци и 5 дана) (види „Д. Л. I. стр. 44. — 45.) Према томе има и таквих случајева, да крава и по 30) па и више дана носи.

Врло ћемо добро урадити, кад стеоне краве које су јако извршавиле последње седмице пред телидбу, почнемо хранити најбољом храном а уз то још и добрим напојом, као што је прекрупљен кукуруз, па ту прекрупну врлом водом прелити; кад се разхлади најбоља је храна за стеоне краве, уз то још напоја јој давати од обичног пшеничног брашна с меквицама (трицама); а врло је добра храна и то кад брашно од ланеног семена помешамо са ускислим тестом. И овде морамо приметити, да се и ова храна у почетку давања

тек по мало мора давати, па сваки дан постепено све више и више.

Кад дође време да се крава тели — неколико дана пред то — морамо јој сваку удубност већ унапред удесити, да се лако и брзо од телета опрости. У кратко — за сад нек је речено, да кошару треба затворити и никога унутра не пуштати, осим само ко ју негује; често је преко дан обилазити а особито ноћу. Ноћу је ваља просту пустити, да није везана и да се може окретати и наместати по својој вољи.

По телидби за првих шест седмица ваља краву по трипут на дан добро измузати; а по том ако се поново водила и држимо да је поново остала стеона, одма треба трећи пут напустити, и само је двапут дневно мусти — изјутра и свечери. —

По „G. O.“

—?—

## ВИНОГРДА СРВО.

Опис американске лозе за непосредно (директно) произвађање вина.

**М**и смо већ више пута нагласили у овом листу да се људи испوماжу на два начина американском лозом, који су по несрећи страдали од филоксере. Први је начин, да се на американску лозу накалами наша, па да опет осигурамо нашу лозу од пропасти а уједно и на даље будемо у стању произвађати оваково „наше“ вино, које је до данас тако рећи на европским пијацама светска гласа стекло; други је начин да заменимо нашу лозу у потпуном смислу са американском т. ј. да кад је засадимо и однегујемо да с ње береме тако звано „американско грозђе“ од кога наравно и вино да правимо, које истива по каквоћи неће бити „наше“ вино, него „американско“. Ми тада уједно и то наглашавасмо

да то „американско“ вино ни изблизо није тако добро као „наше“. Али „нужда закон мења“ ко не може да негује нашу лозу, нит је може да калами, ма из каквих год узрска на американску лозу, он нек покуша такову лозу неговати и с ње вино произвађати, па шат би му се труд и наплатио.

За произвађање американског вина, а које би по каквоћи приближно одговарало нашем, не може се свака американска лоза употребити; и ту постоји избор. Из међу њих бира се таква која има најплеменитији плод грозђе.

Нами су пет врста американских лоза познате од чијих плодова можемо директно вино да произвађамо; ми ћемо их по реду изнети и укратко описати све главније делове таквих лоза, као и култивацију јој (негу) па и примену, по Ј. Вењ-у панчевачком виноградарском надзорнику (инспектору).

### 1. Жакец (Jacquez.)

*Постанак и распрострањење.* — Жакец спада у групу американских

лоза која се назива *citis aestivalis* — Ову је лозу прво култивирао неки Шпањолац по имену Жаке код Natchez (Mississippi) и по томе се у Охио распрострла помоћу неколико резница, које се случајно нашле у неком сандучету од цигара од чега и име *Cigar Box Grape* добије: — Због великих и добрих гроздова брзо је американци распростреше; касније пак, пошто су друге неке врсте култивирали потисну и напусти ову јер се више пута засведочавало, да се на њој појављују неке гљивице, медљика и антракноза, — Године 1866. добије Далиман ову лозу од Bergstrans-а поседника воћарск. гра-садника у Augusta (Georgia) под називом „Jacquez (syn. Ohio, Segarbox Longwort“.) — У том пошљку бежу и резнице пригнуте од варијетета „Lemoir“. — Далиман је више година давао резнице од ових лоза под оба имена и „Jacquez и „Lemoir“. и тако се ко супонум од „Jacquez“, задржало. — Због добрих особина ове лозе брзо се она распростре по целој јужној Француској а особито тамо где се медљика и антракноза слабо наилази; ово је најбоља међу свима американским лозама и филоксера не може ни мало да јој нашкоди.

*Расшење.* — Жакец је врло снажна раста и јако родљива. — Лоза ова напредује у свакој баштенској земљи, само ако је горњи слој земље дебео и плодовит, култивиран и пропуштљив. Жакец као и хербемон врло касно сазрева, с тога баш захтева јужну и топлу и климу и врло добар полсжај ради успевања. — Због своје врло јаке осетљивости према разноврсним гљивицама, мора се сађење ове лозе ограничити само на оне пределе камо се ова вегода не појављује често, нити пак у великој мери. —

Према филексери сасвим је поуздано доказано, да јој може на супрот стати. —

*Лоза.* — Једногодишња јој је лоза светлије боје него у хербемона и куниндама; кад потпуно сазре добије боју мрку као у кестена, глатка је и слабо пепељава. — При основи главне лозе и при местима где избије први и други лист, налазе се као неке бодљикасте црвенкасте длаке. Кад сазре лоза, прилично је јака, дужина интернодија — место међу чланчићима — износи од 7 до 22 центиметара. — Пупови (очи) су црвенкасто мрким пепељком превучени и маљави, кад потерају, врхови од ластара добију боју црвенкасто плавичасту модру. — Бркови на ластару интермитирају т. ј. иза два чланчића на коме је грозд или брк долази по један без и једног од овог двога.

*Лишће.* — У опште лишће је на овој лози угасито — тавне боје. Облика је дугуљастог или једноликог и зашиљеног као и у хербемона, али много зашиљеније него у куниндама. — Горња или тако звана спољна страна листа је лепе угасите зелене боје, глатка, сјајна, а доња модро зелене боје, обрасла са кратким маљама а лисна ребра чекињаста. — Зупчићи унаоколо листа су кратки, широки, неједнаки и затубасти. — Лисна петељка је врло дуга и јака, а у јесен као и цео лист добије црвенкасту боју.

*Гроздови.* — Гроздови ове врсте лозе јесу врло велики (рачунајући с петељком која износи 6—7 см. дуги су 20—25 см.) купасти облика, гранаст и реави. — *Пуцад* су округа, мала (у пречнику око 12 шт.) тавно плаве боје, врло пепељава (са маглицом) кроз чега чисто модра изгледају, танкољуска су, али

ипак за то не труну брзо; сок им је црвене боје са благим укусом, који је налик на сабернет, и који има нешто и опорине у себи. — Зреју у исто доба када и најкаснији варијетети приспевају — кад и хербемон. — У сваком се цуцету налази по 2—3 семена, који су прилично крупни и који су обложени са меснавом облогом. Семење је више дуго (5 до 6 шп. дуго а 3—5 шп. широко.)

*Култивисање и примена* — Жакец се може неговати за непосредно (директно) произвађање вина, због његових добрих особина а уз то филуксера не може да му нахои. При обичним околностима може да да на 1 хектару земље по 30—50 хектолитара са 15% алкохола. — Стога што у себи има доста танина, може се од њега врло добро црно вино да прави. Резање се већином мора изводити на лозу (дука се лоза оставља) с тога и треба више места; сади се на 1—1½ ш. размака. — Резница засађена тешко се прпољчи (добија жиле) као и сва врста *estivalis* а, али ипак боље од хербемон-а. За наше пределе може се само у најтоплијим и најбољим положајима засадити а особито тамо, где се слабо медљика и пламењача појављује а у којима се и иначе добро црно вино производило. —

## 2 Хербемон. (Herbemont)

*Постанак и распрострањење.* — Хербемон припада групи лоза која се зове *vitis aestivalis*, и беше први пут негована године 1798. као стари чокот од Хугера у *Колумбији* (Јужна Каролина) — Никола Хербемон скупљач разних врста лоза, нађе ову и због њене огромне величине држаше да постоји од којег год европског варијетета. — Иста

је лоза после нађена у дивљем стању у грофовству *Варен* у Георгији где је позната била под именом *варен-граис*. — Јако је распрострањена по Северној Америци а у новијем добу и у Француској где се јако цени.

*Расшење.* — Чокот и лоза јако расту; издржљива је а у повољним околностима и врло родљива так, да 60—70 hi (хектолитара) вина може да се набере на једном ha (хектару). Да би добро могла успевати захтева потпуно топлу климу, као што је у јужној и југозападној Северној Америци и у Француској. Северније од реке Мисуре (Missouri) већ не успева тако добро; а у St. Louis-у, мора се земљи загрпати јер би иначе она лоза која касније под јесен зре озебла и тиме много мање плода донела. — Уз то захтева добар и тонал положај и топло земљиште, али ипак које је више стегнуто, што би у проливном случају бујно у лозу расла која би слабо носила. — Земља песковита, кречуљаста и црно обојена пуна гвожђа, јесте најбоља за ову лозу у којој је ваља култивирати. Хербемон често и на повољном земљишту пати од метљике, од *oidiuma* а према пламењачи је мало осетљива. — Према филуксери се доказало да јој ова ни мало не може да шкоди. Као и остале чисте лозе *aestivalis*.

*Лоза.* — Магора лоза има распрштenu горњу кору која је сва попуцала и виса о њој као неке траке, испод ових (трака) је црвенкасте боје. Једногодишња лоза споро зре и има на себи пруга боје кестенове, у магници је сва и већином глатка, или тек само при основи нешто маљава. — Лоза је прилично дебела а интернодоје (место међу чланцима) су обично 5 до

10 см. дуге. Ластар јој је јасно зелене боје, са црвено пепељавим или модрим пругама и маљама. Бркови на ластару нитермитирају. Врхови су прво црвенкасти, па том румени и беличасто маљави, а на послетку жућкасто зелени.

**Лишће.** — Лишће узевши у опште врло је налик на лишће у жакеца, само је отвореније боје. — Прилично је велико, округло, троперасто или петоперасто и подобро усечено. Лисна плојка је облика јажастог, зашиљена и напред завијена. Лисна петељка је кратка и дебела. — Горња страна листа је јасно зелене боје, с прва глатка а за тим маљава. — Доња страна је пепељаво зелене боје и чисто чекињаста на испалим лисним нервима; у јесен готово све поцрвени.

**Гроздови.** — Већином су гроздови велики (са петељком, која је 2—3 см. рачунајући целу комину дугачак је 18—20 см.) гранасти и сабијени. Пуцад су средње величине (13—15 мм. у пречнику) округла, неједнака, угасито црвене модре боје, пепељком превучена, врло сочна, слатка, опора и винска укуса. — Љуска им је танка, али за то опет не може брзо да протруне. Касно врши ово грозђе, тако да у Бордоу (Француској) тек сазрева око полутине октобера месеца. Семе је просечно 5—6 мм. дугачко а 4—5 мм. дебело. Боје је црвено-мрке а у браздици жуто мрке.

**Култивисање и примена.** — Хербемон је једна од најважнијих лоза за директно произвађање вина; но се претходно пред сађењем морају све горе наведене околности у погледу земље добро испитати да ли на таковој може успевати или не а уз то још и то, да ли ће у току лета односно јесени у дотичном пределу

где је мислимо засадити моћи сазрети или не. Према разним покушајима увидело се, осим што добро успева у јужној Француској као добро винско грозђе, успева она у јужној Тиролској, Аустријском Приморју, Далмацији а у нашој држави у јужним пределима, — по томе и код нас.

Хербемон, због свога бујног растења, захтева да се засађује што наредје, да се може лозом потпуно добро развити, као и наше домаће сорте. Најмање чокот од чокота мора бити засађен на  $1\frac{1}{2}$  до  $1\frac{3}{4}$  м. — Па и резање се мора тако удесити, да се лепа лоза родница на дуже мора оставити; — дакле и ова се на лозу реже.

Пошто хербемон у себи нема толико материје за бојење, то се од њега може и бело вино правити, само се мора, како измуљамо, брзо оцедити и оточити; оваково бело вино мање има у себи алкохола, али је од особитог укуса, још боље него и од жакеца. У Montpellier-у вино од хербемона садржи у себи 10—12% алкохола, 2.2% extract-а а никаквих већих киселина, него што ондашња вина имају. Ако би ко хтес од њега црно вино да прави, морао би га помешати са другим којим грозђем, које у себи више материје (штофа) за бојење има.

Хербемон се, као и остала врста *aestivalis*-а, врло тешко упрпољчи (пусти жила, кад се резницом засаде); напротив, кад се накалами на сродну врсту, врло добро и брзо се ухвати.

### 3. Јорк мадеира. (Jork Madeira.)

**Постанак и распрострањење.** — Ово је хибрада (бастард) од *vitis labrusca* и *vitis aestivalis*. По М. Buch-у

ова је лоза (York Madeira) у New York-у (Pennsylvania) и произведена из семена од грозђа тако зване *изабеле*, која баш у ред варијетета ове лозе и спада. Ова се већ одавно у Северној Америци негује. Због не баш обилног рађања замењена је тамо другим врстама и само се још по баштама налази. У Европу је донесена још пре 50 година и особито је у Француској врло омиљена као подлога, на коју каламе наше сорте.

*Растење.* — Лоза баш не расте тако бујно, више је слабијег раста, но напротив је дуговечна, тако да кад се једном укоренила на ком месту, доспе до дубоке старости. Успева на сваком земљишту кад се једном ухвати, с тога се може и тамо култивирати, где друга сорта неће ни мало да успева. Са изузетком врло мочарне глине, успева она свуда, па шта више и тамо где је и најсувље и најмршавије земљиште. Као што није према земљи осетљива тако исто није ни према клими. Може се ове лозе наћи неперазвијене по виноградарским пределима Северне Америке и Европе као и по јужним. У зони винограда не шкоди јој зима ни хладноћа ни мало, као што јој ни највећа жега не може да вахуди, па ни разне промене природних непогода. Против свег гада и наметница винове лозе, као разне строке, вашију и других инсеката а особито против филоксере може се у најповољнијем стању да одржи. О свему томе је још 1869. године Лалиман опитима потврдио. Ако би се у оним пределима, где филоксера тако рећи кишти, и видело на најнежнијим жилицама *нодозитета* (каналићи по жилама где филоксера надгриза „Д. Л.“ I. стр. 227.) то су ипак старије жиле са свим слободне од филоксере, која

никад и ни у ком случају не може бити овој лози опасна. — Према њеним природно малим гроздовима, не може јој ни род бити обилан, него шта више слаб; но кад се јако негује и снажи, може да јој се род у тој мери подигне, да толико исто донесе као и црни бургундер, што се на основу више годишњег покушаја и посматрања доказало у Марбургској виноградарској школи.

*Лоза.* — Двогодишња и трогодишња лоза има на себи иegu кору, као што је има и *vitis labrusca*, но је много чвршћа него ова последња и негули јој се кора тако лако у подуже траке. Једногодишња је лоза, која добро и лако сазрева, танка, и развучена, на којој се мало слабих бркова налази. Боја јој је тамно мрка са црним пругама; на чланчићима се налазе повеће црне пеге. Интернодије су 5—7 см. дуге, очи (пупови) на лози мале, кратке зашиљене, голе, а боје као што је и лоза. Срж је у лози исто толико дебела, као што је и само дрво. — Ластари касније избију и развију се, танки су и лако их је познати да су од ове сорте, што се на чланчићима налазе неке длаке које изгледају као неке ситне чекиње или ситне бодљике, врло налик на бодљике, какве се налазе на лози малина, које кад ластар сазри и одрвени се отпадне и на месту њиховом остану црне пеге. Образовање бркова је као и код свих *vitis aestivalis*-а интермитирајуће, без икаквог изузетка. — Врхови ластара су жућкасто зелене боје, обрасли са белим маљам.

*Лишће.* — У јорк мадеире лишће има исти онакав карактер, као што га има *vitis labrusca*, но му је само лишће већином мало, највише до средње величине и округла и више шира облика, прилично дебела

и већином ни мало или тек врло слабо урезанс — троперасто. Зупчићи на лишћу врло мали и затубасти. Горња лисна страна је боје тавно зелене, нешто набрана. Доња страна је отворене боје са врло много ситних маља, скоро гљивичаста. Лисна је петељка кратка, танка зелена са нешто црвене претлаке и са финим маљама обрасла. Лишће касније добије црвенкасту боју и врло касно отпада.

*Гроздови.* — Напоменуемо већ једном, да су ове лозе гроздови мали, 8—10 см. дуги, кратки, јајастасти, прости, рехави са  $1\frac{1}{2}$  до 3 см. дугом петељком, боје зелене и црвено мрке. Пуцад су средње величине (од прилике 14 мм. у пречнику) округла и врло слабо удужена. Љуска им је дебела црно модре боје, нешто пепељком превучена и врло одржљива од трулења. Месо у пуцадма је прилично сочно па до некле и меснато а обојено угаситим црвенилом, јер под љуском се налази врло много ћелица које у себи садрже многе материје за бојење, тако, да ово грозђе може да послужи и за бојење вина од друге сорте грозђа. Сок је слadak и пријатан, али ипак се осећа на укус малине. Грозђе код нас зри касније него што нпр, зри црни бургундер, али ипак за то сваке године сазри. — Семе је у пуцадма од прилике  $6\frac{1}{2}$ —7 мм. дуго а  $4$ — $4\frac{1}{2}$  мм. дебело, са затубастим врхом. Боја је као у отворене боје чоколаде, осим врха, који има жућку или црвено жућку боју.

*Култивисање и примена* — По стеченом искуству на виноградарској школи Марбургској мора се јорк мадеира, покрај свега тога што је слаба раста ипак подаље садити једна од друге, да се опет за то

може на подужу лозу резати, да прилично рода донесе. — Ми имадосмо прилике да видимо поједине екземплаге, вели Wény, где су на повољном земљишту засађене, уз брижну негу читаве зидове и повиша и пошира здања сасвим опасали, на којима и род беше такав и толики да је могао сваког задовољити. — Хоћемо ли ову врсту лозе поглавито за то да применемо да се директно произвађамо вино тада је морамо најмање једну од друге засадити на  $1\frac{1}{2}$  м. размака и сваке године по више лоза од 10—12 очију орезати и као да би их унаоколо главног чокота навели, тако у земљу положити и загрнути, само да из земље вири на свакој по 4 ока. Из ових крајних очију развиће се и образовати најлепши и најпотпунији гроздови. Ове се наводнице у току лета ожиле и при првом резању винограда морамо их оцећи од маторог чокота, ископати их жилама из земље и можемо их употребити за даље размножавање; могу се засадити као и остали прољци у споменутом већ размаку.

Да од овог грозђа не би добили овај укус на малину, као што се ради и код свих осталих врста које такав и томе сличан укус имају, при муљању дода се у кљук нешто умуљана грозђа наше сорте, које овај укус сасвим поправи, тако, да се после ни мало не осети. Даље пошто има у себи повећу количину танина, то се са врло добрим успехом може друго вино, од кога желимо црно да начинимо, врло добро црно вино произвести, кад таквом додамо нешто од овога.

Највећа важност овој лози приписује се с тога, што у потпуном смислу може против филоксере да се одржи и напредује а да јој

ова и најмање нешкоди, с тога је многи и за подлогу због каламљења са врло добрим успехом употребљавају и то поглавито за каламљење оних наших сорти, које по природи својој немају бујна и снажна раста — а због чега, то већ напред напоменуемо у погледу земље и климе, а уз то нек је речено још и то, да се резницама врло лако и брзо размножава и образује врло много власстих жилица, које растење јако потпомажу и које су најглавнији узрок да на каламљена наша сорта много пре и обилатије роди.

#### 4. О т е л о. (Othello.)

*Поспанак.* — Ово је производ од тако зване Clinton-лозе, која је оплођена са прашком од лозе Black Hamburg.

*Гроздови и пуцад.* — И гроздови и пуцад су врло велики и крупни, врло су налик на Black Hamburg црне боје и добро сазревају; љуска им је танка, месо врло чврсто али ипак неје крпасто; укус им чист и пикантан, испочетка нешто мало накисео. У једно исто доба зри са сортом која се назива Delaware.

По американској ампелографији (опис грождја) овако је ова лоза описана:

*Чокот* снажан; од у пола исправног раста. Лоза је средње дужине, нешто танка округла, сјајна и тек нешто кошката; дрво је у лозе, кад је потпуно зрела жућкасто мрке боје, око чланчића угаситије па и она места која су јако

сунцу била изложена; има дуге интернодије а и интермитирајућа је. Очи су на лози покривене маљама рђасто мрке боје. Кад се развију унутрашњост им је беличаста а гроздићи помале се међу јаким маљама, листићи кад се развијају руб им је црвенкасте боје; лишће је приметно троперасто а по некад и петоперасто, доња им је страна беличаста, са појединим руменим пегамма унаоколо по рубу, јако зупчасто и брадавичасто. Лишће кад се потпуно развије, велико је, троперасто, при основи имају узан исечак, по рубу су јако зашиљени зупчићи; горња страна листа тавно зелене боје а доња беличasto зелене боје са јаким маљама особито по дну листа на нервима. Лисна петелка је врло кратка, јака, са плојком чини један туп угао.

На основу нашег искуства вели Wénu, ова фела американске лозе не успева код нас тако добро, као што очекивасмо. Чокот добро напредује и расте и има лепо велико јако усечено лишће, али није врло родљива, па и оно што донесе, често се догађа да при зрењу протруне. Овде се нису показале гроздови ни најмање налик на Black Hamburg.

У Француској се показала ова фела лозе као врло добра, више добро ређа и по киквоћи плоди је врло добра, тако, да је не све стране јако негују и размноживају. Против филоксере може да опстине и добро напредује. — Резнице се добро и лако пропољче.



# ПОДРУМАРСТВО

## Берба.

Ао бербо тебе жалим клету,  
Та шта лепше од тебе на свету?  
Ко тебека никад не видео,  
Шта је јоште сиротан видео?

Свирац свира пушке поцитују,  
Моје поју, момци подвикују,

„Ђ. Р.“ — Бранко.

Како је некад било у славном Срему и још славнијој Фрушкој Гори, па је од срца први народни песник и могао онако лепо опевати бербу, каква се само у Фрушкој могла обавити и доживети. — А данас? — Страх нас хвата и кад помислимо на њу, јер у место свирца, веселих мома — берачица — и момака — чаброноша — данас јадни виноградар сремски на многим местима тужан и невољан сборио главу и јед' повео који суд у таљигама, ил' не повео, упутио се згарвшту сисалице филоксере и јадан, све му се по глави врзу: „еда ли ће и толико набрати, колико ће му доста бити да гробове својих мртвих прелије...“

Да, онако је било некад . . . А овако је на много и много наших места данас! . . .

Та да ли ће то тако и на даље да остане? — Да ли ће се по Фрушкогорским брдима у место зелена ластара и бела и црна грозда, коров и гад да уздиже? Да ли ће виноградар скрштених руку да чека, док овај гад (филоксера) сам нестане или док и последњу лозицу не стамани? — Или да ли ће се она вечито да угнезди на грудима Фрушкогорског виноградача? — Не, то не сме да буде; то не може да бу-

де. У колико природа стаје на пут виноградару, у толико знање и напредак човечјег духа мора ову препреку да отклони. Не сме дозволити да се поново по том стењу и камењу гује и јакрепи множе, не сме напустити ову припитомљену гору да се поново кршевима задивљачи . . . То би срамота била данашњег напреднога века! Тамо где су *миштинац, шанџош, салаксија, радованац* и друга изврсна и фина вина рађала, рађаће и сад и у будуће; тамо где је свирац напред пред берачицама уз српске гајде, српске девојачке песме и подскочице веселих берачица пратио; где се иза сваке хује ситно сремачко коло повело, — свираће и повешће се и надаље, само се пренимо иза мртвог сна, пригрлимо златне речи напредних народа, који родише људе, који цео живот свој поклонили науци — проучавању и испитивању, који се на својој штети сами поучили, па радимо и ми тако и заиста ћемо доживети оно старо доба, кад ће обновљену Бранкову песму нови песник припевати гласом радоснијим, него што се она данас пева и слуша. Поново ће се појавити она биљка, из чијег ћемо плода поново цедити чашу божанственог пића, велим чашу здравља, чашу љубави, чашу доброслутницу, чашу весеља и разбистриге.

Даље са тим црним мислима и слутњама! Радом ћемо и надаље одржати и проширити наше клонуле винограде, само учимо и радимо!

У песничком умотвоњу, осим веселог и младачког дела, има и један други озбиљнији старији део, који се тек међу редовима дају прочитати, а то је озбиљна лика и по-

Гледа а опет весела срца газда — виноградар, који својим оком над сваким бди, чија глава свакој господари. Он се стара за ред и одржава га; настоји да бербом што боље вино добије, с тога и поклања велику пажњу и бригу на прибирање и муљање грозђа, на цедење и отакање вина. Све што чини, ваља да зна за што то тако чини, а све са крајном цели, да му вино буде изврсно. Рад се његов не сме толико ослањати на предања његових дедова и прадедова, него на *стручњачком знању* кога ваља да прикупим проучавањем стручних писаних дела а покушавањем на самом његовом добру. Данас је прошло доба, кад се ишло само за тим, само да наберем, колико ће мени доста бити на ма какво да наберем, ја ћу њим задовољан бити. Не, данас се мора гледати да се што више произведе, а оно што произведемо мора бити што боље, од што веће вредности. По каквоћи, не смемо се ослањати на наш укус и наше допадање, него на укус и допадање потрошача. С тога виноградарство у најтежој вези са подрумарством не сме бити споредна грана пољопривреде, него главна и најозбиљнија, која се умним радом јако у данашње доба наплаћује.

Берба је оно исто што и жетва. И једно и друго захтева да се онај *производ* (зрно и вино) скуне и саберу по доброту у прву руку, у житнице и подрумове — да нам се наш неуморни труд и велика брига и старање добро и наплати.

Да добијемо вино у прву руку, — најбољег квалитета, у многоме и слободно можемо казати искључиво зависи од набраног и прикупљеног грозђа, кога донесемо до чабра или бурета у коме ћемо да га муљамо. Изгледа да је овај по-

сао берачица врло лак и споредан али у самој ствари, он је најглавнији, од њега зависи какво ћемо добро вино добити. Па баш с тога што изгледа тако незнатан, прост и механичан посао, слабо се пажње на њега обраћа, због које ћемо скупо плаћати ову небригу у добијању рђавога вина.

Кад да се берба обави, о томе беше говора у прошлој години овога листа — „Д. Л.“ I. стр. 290. том приликом напоменусмо укратко и како ваља да се бере, с тога овом ћемо приликом само да допунимо и проширимо тада речено о берби.

Бербу обављајмо увек на чистом и сувом времену; само се незналица радује влажном времену о берби, што ће вели, добити више вина, а што те вино ни у полак неће онако добро бити, као кад би га брали у сувом времену, и што ће онаковом вину у пола цена мања бити, о томе не ће рачуна да води.

Шта више и на то се мора pazити, да ако хоћемо да добијамо добро и фино бело вино, да догле не беремо из јутра грозђе, до год роса не падне; на против за црно вино, на ово се не мора ни каква обзира имати. Берачице тако треба да поделимо, да на сваку само једна бразда дође, јер би иначе много пабирака за њима остало. Боље је да берачице беру гроздове са маказама него са ножем; јер маказама кад бере, мора грозд за пегељку левом руком ухватити а десном је (пегељку) над прстима оцећи, и тада се грозд неће крунити; напротив са ножем трземо и грозд се круни, најзрелија и најбоља пуцад се круне и иду у штету. Ма како да се грозд окрунио, ваља попала пуцад скупити. Ова се код врло финог грозђа од ког се добија ванредно

добро вио купе иглицама или за то удешеним виљушкама; а иначе се може просто и прстима подићи — пази се само, да се пепељак (маглица) не отре.

Берачице кад беру не смеју имати при себи комад хлеба и овај јести, јер мрвећи га, врло је лако могуће, да ће мрве попадати међу набрано грозђе и тиме ће се у вину при врењу развити клица млечне и маслене киселине.

Котарица или саћурица у коју берачице беру, мора бити безусловне до крајности чиста; за то је најбоље бан за тај посао имати удешене котарице или пошире саћурице (сепетке) са два ува али и попола да су одељене, као да би близанци били. Сви сумњиви и по изгледу прљави суди у које берачице беру, морају се добро испрати водом у којој има растворене соде. Што год рекосмо и што важи за ове суде, то исто важи и за путуње, чаброве, каде и бурад.

На двоје подељене саћурице с тога су најбоље, што свака берачица мора све своје грозђе још на чокоту промотрити и оком га поделити у две класе у добро, здраво и

потпуно зрело, и лошије, натруло и зеленије, те тако кад који оцече ваљага и оделито ставити, добро за себе а рђавије за себе. Ова радња назива се *подбирање*. Премда подбирање треба да се обави још пре бербе, треба заићи од грозда до грозда и од чокота те све труле гроздове и нуцад маказама изотсецати. Ово се обично обавља на лепом времену и кад је још у изгледу да ће грозђе још боље да сазри; а као што већ једном напоменусмо, може се обавити и при самој берби. Ако пре бербе отклонимо труло пуцевље, уједно смо стали на пут даљем трулењу; на против ако при берби то чинимо онда смо уклонили вину једну велику незгоду због које би постало лошије, на врло лако могло би се и са свим покварити. Овим начином можемо већ том приликом да имамо набране две врсте грозђа по каквоћи, бољег и рђавијег; а по том кад се свако за себе и муља и цеди, имаћемо две врсте вина, опет по каквоћи, а трећу можемо произвести при муљању, о чему ћемо касније коју више рећи.

(Свршиће се.)

## ЖИВИНАРСТВО.

### Гуска

По Ј. Прибилу.

**Г**уска је била позната људима још у најстаријим временима: особито најстарији културни народи највише и најдуже се занимали око припитомљивања и неговања гусака. По хијерогрифама имамо доказа, да је још тада велике разлике било међу

нишком гуском и обичном домаћом гуском, по чему се јасно види да су ти културни египатски народи особит начин неговања гусака имали. Често је гуска споменута и у делима старих аутора грчких и римских, као и само неговање њихово; Варо, Колумела, Плиније и други много писаше о њој, особито што се односи на њихово држање и култивисање, *Anseraria* и *Chenob-skia* није смела фалити ни на једном римском сељачком дому. По најви-

ше се у то доба гуска неговала у Северној Галији и Германији, одакле се велика трговина с њоме водила у Италији. Карло Велики беше јој највећма одан и заузет за њу. Многи средњовековни списи зазимају се са гуском, њеним држањем, местом где се има држати и т. д. по чему се јасно види да се још од старог доба, па све дотле гуска свуда држала и јако неговала

*Домаћа наша гуска* порекло своје води од такозване *дивије гуске* (*Anas anser, Anser cinereus vel ferus*).

Многа јата ових гусака находе се по мочарима око река, повећих језера и ритова северне Европе, где се често догађа да се гусак овог дивљег соја пари са гуском домаће врсте. Зимом се дивије гуске јатомице повлаче дубоко у централну Азију и Африку. По Брему опис јој је овај: Има опружено тело, кратак врат, велику главу, снажни кљуун заокружен а доле пљоснаст, на основи је повиши, са стране се налазе као неки зупчићи, чији су врхови јако зашиљени. По леђи је мрко сиве боје, доња јој је страна жућкасто сиве боје; горње јој перје белчасто заокружено а доњи део угаситији. Крила су јој пепељаво сиваста, око тртице је беле боје. Брчја пера и на репу су угасито сиве боје са белим крајцима; ноге су јој средње дужине и црвене боје.

Дивља гуска која се обично и око њива и усева (*anser segetum*) налази, тања је и вижљавија јасно пепељаве боје, има кљуун жуте боје, заокружен црном крајницом и гакање јој је ситније.

Дивље гуске живе у друштву на мирном подводном прикривеном месту, где слабо ко налази, ту се стани, гнезди и леже. У марту ме-

сецу већ почиње да прави себи гнезда; често се догађа да више њих понаправљају себи гнезда; близу једна другој; у свако гнездо снесе гуска обично од 5 до 14 јаја, на која се сама насади. Јаја су јој са свим налику на јаја домаће гуске, велика су, дугуљасто овална, чисто бела са плавичастим пегамма, које у жућу боју прелазе. Ова јаја снесе у гнездо, која кад се поеред њих насади покрије прсним и трбушним перјем, и на којима најбрижније лежи све до год се из свих јаја не излегу млади гушчићи. Обично на њима лежи 28 до 30 дана. Гушчићи кад се излегу, већ после неколико часова одмах јуре на воду, на које маторке око њих најнежније опходе. Храна им је чиста биљска (вегетабилна) и то лишће и трава, коју делимиче на ливадама пасу а делимиче на усевима, или је налазе и на самим поводним биљкама; а ждери и ако слабије и сочно корење и разне репе; зрело разно зрневље радо једу а особито зоб и јечам, једино граорица им не прија, него им шта више шкоди. Да би припомогли варењу узимају и песак. — Дивја се гуска може сматрати као узор опрезности и разборитости; врло је тешко ловцу се близу њих довући и убити коју. У јесен одлећу с једног места на друго у познатом реду (троуглу) где се на првом месту често мења вођа који је већном гусак.

Ако подметнемо јаја дивије гуске под нашу домаћу, и ова их налаже, и гушчићи и ако у себи покажу доста дивије плашње и изгледа, ипак се могу прилагодити и могу се одхранити, али се у јесен успале за сеобом и нагињу да одлете, због тога човек мора бити јако пажљив да им не умакне, но да

ним на којим начином стане на пут. Па и мале гушчиће кад похватамо и донесемо кући међу наше домаће, дају се лако припитомити и кад одрасту и спаримо их с нашим домаћим сојем, добићемо врло добар нов освежен сој гусака које су много издржљивије у сваком погледу.

У главном у опште гуске можемо да поделимо на двоје и то на *дивље* и на *домаће гуске*.

*Домаће гуске* распрострајене су тако рећи по свима крајевима где људи живе. У неким их пределима као нпр. у нашем (у доњој Угарској) у врло великој количини негују и код многих наших газдарица оне су им велики извор подмиривању њихових мањих и већих новчаних издатака. Мало је иначе живине, које су у главном задржале свој прави тип као гуске. Има и домаћих гусака више врсти али главна карактеристика (особине) остала је код свих врста једна и иста, разлика је врло слаба. Сву разлику међу појединим врстама јесу учинили неки принципи по којима су се овде ил овде другојачије неговале. Осим ове наше *праве домаће врсте гусака* ваља нам споменути *тулузанку*, *ембднерку* и *пошеранку* или *голијашку* и друге.

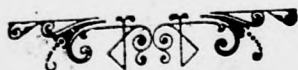
*Тулузанка* заслужује од свих врста да се на првом месту спомене. Снажно и велико тело јој стоји на кратким ногама, међу којима јој висика повећа трбушина, која скоро земљу додирује. Глава јој је средње величине, кљуи угасито месне боје, ноге наранџасто жуте боје, горње јој је перје угасито сиве

боје, крила прса и трбух су отвореније сиве боје, према крајцима крила прелази у белчасту боју. Цело јој тело показује да је створена за гојење, која се занста да чисто невероватно угојити. Тако вели, да је пар ових тулузанки у неког Фовлера био тежак 30 kg. а пар младих од тог пара изнео је 24 kg. Тежину поједине гуске ове врсте ништа није до 10 kg. произвести. Млади гушчићи од 8 месеци већ такову трбушину добију да се због ње не могу слободно да крећу. —

*Ембднерка гуска*, већином је чисто беле боје са угасито црвеним кљуном, оснижим ногама које су угасито наранџасто жуте боје и јасно плавом рожњачом у оку. Држање јој је право, тело чврсто и више земљи пригнуто. И оне могу да буду врло тешке; трогодишњи гусак Фовлеров био је тежак 16¼ kg. а исто толико матора гуска 13 kg. млади пак између 12 до 14 kg.

*Пошеранка* је виша и дужа опружена гуска, боја јој је често бела са сивастим теменом, а има их и са сивастим пегама или чисто сиваста, врло је налик на нашу домаћу гуску. И оне могу да се јако нагоје тако, да поједина може да изнесе по 10 kg. По свој прилици да само тако може ову тежину да постигне што се никад не чува. Доказано је да како се пошеранка чува, одма устукне са својом тежином натраг, што код обичне гуске није у тој мери.

(Наставиће се.)



## ДОМАЋА РАДИНОСТ

### Хлеб.

„Хлеб наш насушци  
дажд нам днес“

М. Г. пр. 4.

Са усана много милиона људи, чују се ове значајне речи: па опет много милиона, већи део људства, за свој опстанак, радом га заслужује.

Овакидања је храна и сиромаха и богата: дечија и стараца — хлебац.

Природа се постарала да нам пружи таково биље, које нам тај наш свакидањи хлеб даје. Човек пак, који је обдарен намењу и мудрошћу а уз то може бити нагоњен у стотинама приликама нуждом, приморан је био да то „хлебно биље“ тако удеси да му оно згодна храна буде — од кога је напослетку створио овај данашњи наш печен хлеб.

Индијанци месе и пеку хлеб од пиринча, у Шкотској од зоби, африкански прици од сирка, у неким пределима Алпа и Карната од јечма, у Тиролекој и Јужној Европи од кукуруза а ми, хвала милостиvom Богу, од пшенице и од ражи. Наша је пшеница рашчувена тако рећи по целом свету, да најбољи и најкуснији хлебац даје. Па пошто је хлеб прва и најглавнија храна наша, то нам ваља да се изближе упознамо с њим у толико, да сазнамо како се меси и пече, који хемијски и физички упливи утичу на њега при мешању и пециву.

Пре него што би коју више рекли о мешању и пециву хлеба, морамо да напоменемо у кратким потезима саставни део пшенице као зрна.

Кад узмемо једно крупно зрно пшенично и уздуж га на двоје расечемо и расечена места добро промотримо, видећемо, да је то зрно споља обложено са двоструким (дуплованим) завојем — са две љуске а под овима се неки други слој налази, тако звани велични слој, а у средини се налази брашнава материја. Ова брашнава материја није ништа друго него штирак, који се готово у свима биљкама може да нађе. Из овога клица а по томе жилица и сламчица добија своју прву храну. Овај (штирак) у семену највећи део сачињава. Љуске или кожице житног зрна и највећи део величног сло-

ја, који су уједно најхранивљивији део, садрже у себи лепак и то се обично одваја да брашно буде финије. Дакле најбоље делове, који се у мекињама (трицама) садрже, на жалост, не употребљавамо их ми за нашу храну. Пшеница у себи више лепка садржи него раж. Има у житном зрну и беланчевине, која нам је из обичног живинског јајета позната и за коју знамо да је врло добра храна.

Домачица кад хоће да добар хлебац и она и њени сви једу, мора пре свега жито, односно пшеницу уредити пре него што ће се у млин однети. Особито мора да pazi да у пшеници не заостане главнице и кукољ. Кукољ је врло лако познати, боја му је светла прикасто мрка, облика је с једне стране испуцаног а с друге стране пљоснатог и браздицав, унутрашност му је светлије боје, укусе му је горак. Хлебац у коме се налази кукоља врло је нездрав: кад се расече изгледа као да је замашћен, боја му је модра а укусе горчав. Осим тога, што од овога морамо ослободити жито, ваља нам га очистити кроз решето, и од сваке друге уродине, као траорнице и другог гада.

Брашно се састоји из штирка и лепка и у толико је боље у колико мање мекиња остане иза мељаве т. ј. у колико се танка покожица са зрна згуди и више лепка остане у брашну. Добро је брашно оно, које кад на длану претом потапшемо, свуда показује да је једнако бело, чисто, суво и без мириса. Брашно ваља држати на чистом месту у за то приправљеним сандуцима, да је место мрачно и суво а особито да је осигурано од прашице да неће у брашно налетати.

Од брашна, осим што хлеб месимо и печемо, још многа друга разна јестива готовимо. Од пшеничног брашна меси се и тарана. Брашно се са водом и јајима, тврдо замеси и на чистом протоку и решету таре, кроз чега испада крупнија и ситнија тарана; за тим се растре на чет чаршав и изнесе на сунце да се просуши; на послетку се у приправљене чисте кесе саспе и на суво место за зимницу обеси.

Прави кућевни лебац меси се са квасцем тако званим комловом. Овај приправе и праве домаћице саме. Мекиње прелију са врелом водом која је проврила са хмељем, на те се преливене мекиње

још раскида и непечено тесто од пређашње мешње — ради чега се нешто теста мора оставити — ово се све добро замеси и остави где на топло место где ће за дан за два да ускисне, које ће се лако мећи и по киселом мирису да позна. Такав се квасац за више мешњи приправи за то се сад раскида у лопте, које се поређају у плитке повеће кошареве и изложе на сунчану светлост и топлоту да се добро просуше. Да би се још боље овај квасац просушио, како се горњи део ових лопти просуши и стврдне, одмах се раздробе да се и унутарњи део тако исто просуши. Кад се све тако добро просушило и стврдо скупи се у кесе и остави на суво место али које је јачој промаји изложено да се не би у току наше употребе проплеснило.

Дакле за мешње хлеба нуждан је добар квасац; прво домаћица мора да подмеси квасац у очи оног дана, када мисли хлебац да пече, али уједно и брашно у нађвама да је просијала. Колико ћемо брашна узети зависи од тога, колико ћемо хлебова да месимо. Колико се килограма брашна узме толико обично по полак литри воде. Вода треба да је топла, али врела не сме да буде, јер би тиме запарили квасац и не би ускиснуо као што треба. За брашно од ражи топлија вода треба него за пшенично брашно. При мешњи теста, квасац тако ваља да удесимо да по свима деловима (теста) доспе и с њим се измеша, да сво тесто у једно исто доба почне да кисне, што је баш и цел ове мешње. То је баш и узрок што је замешивање теста један врло тежак посао, који заиста изискује много муке и естриљенја. Месити хлебац морамо на топло место, да тесто не захладни, а по мешњи морамо га добро претрпати, да почне киснути. Тесто кад почне киснути у њему се угљена киселина развија и ово га издиже и тада га велимо: кисне. Кад се већ тесто сасвим издигло и добило потпуну своју растељивост, тада велимо да је тесто у к и с л о. Тада наступа примешивање, и размешивање на комађе теста или хлебова, који се брашном попу и у сађурицу ставе у којој је просмрт чист простирач.

Ако тесто у нађвама дуго оставимо да кисне, онда ће добити при јелу кисео укуе, за такав хлебац велимо да је пр е к и с е о, није буав сабијен је, гњецован и брзо почне да плесниви.

Кад га већ у сађурице замесимо и ове се опет покрију и оставе да се тесто мало одмори; ту поново почне опет кисне. По том се у ужарену пећ помеће, у којој ће се да пече. У пећи полако се она вода што се налази у хлебу испарава и у место ове по површини хлеба кора се образује, која ако није препечена исто је тако хранљива као и средина.

Беле хлебова обично месе са „дућанским квасцем“; добар дућански квасац мирише на вино и под претима се дроби. Црњи је хлебац мало киселији од белог, али је опет за то много хранљивији нпр. хлеб од ражна брашна много је бољи него од пшенична брашња. Најхранљивији је међутим војнички хлебац (профунта) а то е тога што је жито самлевено заједно са мекињама и лепком.

Топал хлебац јести није добро по здравље; добро би било кад би цео дан иза пећи држао се хлебац да се охладни, па тек онда да се једе.

Колаче стомак много теже вари него хлебац, е тога треба колача мање јести него хлеба.

Ово је у главном иказано како се меси и пече хлебац е том намером, да се ово, што ћемо сад да наведемо, боље разуме, а ни како не мислисмо ми овим давати упутства како хлебац ваља месити и пећи га, да буде добар. Праве домаћице знају га врло добро удесити, на основу свог многогодишњег искуства, али какве се промене догађају и усљед чега оне бивају у брашну, док од њега хлебац не буде, то мало наших домаћица знају, и о томе баш намеравамо у главном још коју да спеменимо.

Реклисмо већ једном да брашно већином у себи садржи штирак и још уз то отприлике 10—12% азотасти материја — лепка. Штирак се не топи у хладној води, само попусти, размаже се; у врелој води набубри и претвори се као у неку жмару. Упшеници има до 70%, у ражи 60%, у кукурузу 80%, у пиринцу 85%, штирак има 3—5% шећера. Кад у штирак додамо какве јаче киселине нпр. сумпорне киселине, претвори га у шећер, шећер почне да ври (кисне) и производи се а л к о х о л у г љ е н а к и с е л и н а.

Знамо главне делове сваког пшеничног зрна а знамо и то, које брашно из млина изађе хранљивије а које мршавије. Штирак као храна производи месо. Лепка се у пшеници налази по 12%.

који се у води не растапа. — Лепак је растељива и лепљива материја, кад почне да труне смрди; под именом чириза свако га познаје.

Кад брашно водом замесимо оно постаје растељиво и лепљиво, а томе је узрок лепак, што се налази у њему.

Квасац пак није ништа друго него обично тесто, које је остављено да ускисне — да се почне распадати, трунути. Прво се лепак почине распадати и услед овог штирак почне да кисне; или управо штирак се прво претвара у шећер; а шећер у алкохол и угљену киселину, алкохол у оцатну (сирћетну) и млечну киселину се претвара. — Млечна киселина даје квасцем укишељеним краставцима и угаженом купусу у бурадма кисео укус.

Кад се метне квасац у тесто, то је прави почетак мешања хлеба, и има тај задатак да крене брзо и наједаред сво тесто да почне киснути; с тога се баш и мора јако гњечити тесто том приликом, да до свих делова теста доспе квасац и да свуд једнако утиче на њега. — Рекли смо и то, да се при мешању мора додати топла вода а не хладна, то је с тога, да ова топла вода од 25—30° R. припомогне врењу — кишњењу теста. Кад би хладну воду усули, кишњење не би напредовало, застало би; а кад би врелом водом замесили, штирак би се у жмаре претворио те и то би припречивало кишњење — за таково велимо да је тесто опарено. За пшенично је брашно нужна мање топла вода а за ражно и покварено брашно треба топлија вода.

Мешања теста задатак је, да квасац по свом се тесту развије и то у једнакој количини, да у једно исто доба сво тесто почне да кисне. За време мешања и ваздух продира у тесто, од кога кисик убрзава распадање лепка; убрзава дакле и само кишњење.

После овог тешког рада — мешања теста, — који заиста умори и озноји наше домаћице, и без кога се и не да замислити добар лебац, морају се оне (домаћице) да одморе, али тесто се по том не одмара, оно тек сад почиње да ради, да кисне. И најмањи део почиње да се мења. Квасац креће лепак, који толико упливише на штирак да се овај почиње да претвара у шећер а сад онај шећер што се у брашно налазило и што се сад образовао почиње се претварати у алкохол и угљену киселину. — Растељив и еластичан

лепак у тесту алкохол и угљену киселину у гасовитом стању, која се сад образовали, баш због своје растељивости и еластичности не испушта напоље, него их у себи затворене задржава. После дужег кишњења, све се више и више алкохола и угљене киселине појављује, који не могу да се ослободе, те мехуриће (шупљике) образују. Услед ових мехурића тесто расте и захвата већи простор — кисне.

Пошто се квасац подједнако поделио, то се тесто и једнако диже — једнако кисне — и једнаке мехуриће (шупљине) образује — од ових зависи да је тесто једнако бухава.

У пшеничном брашну има више лепка него у ражном, по томе се и штирак и шећер пре промењује, брже кисне, више алкохолна и угљене киселине развије, по чему такав лебац од пшеничног брашна и бива шупљикавији — буавији.

Када тесто извесну растељивост постигне и одозго почне да се распуцава, ми смо нашу цел постигли, тесто је ускисело. Кад је тесто најбоље ускисело за лебац — свакако ваља вешта и опробана пекуетва. Кад пак дуго оставимо да теста кисне, алкохол ће се у млечну и оцатну киселину претворити, тесто ће изгубити своју растељивост, спашће, добиће мрку боју, расипљоштиће се, добиће кисео укус а под бледом и водњикавом кором гњецовну средину, који ће се као што рекосмо брзо почети да плесиви.

Топлота у пећи, зидова изнутра — којој смо ради хлеба зажарили, мора изнети 250 R. а ваздуха у њој 150—180° R. Кад у пећ поређамо хлебове, она јара од топлоте толико упливише на оне мале шупљике у тесту које се налазе и у којима се споменути гасови налазе, да их још већма развиуче и прошири услед чега хлеб добија праву шупљикавост — буавост. Како смо хлебове турили у пећ, вода се из њих почиње да испарава и то прво са површине хлебова, где се кора хвата, која је највише од штирка постала и из dextrin-а састоји.

Услед јаке топлоте, кишњење на мах престане. Кора се сипри и у горчасти се материју преобрази (Assamar) која има пријатан мирис и у води се растапа. Печењем штирак и лепак теста никакву хемијску промену не претрпи. Штирак набубри а уједно и распадне се, лепак из себе изгуби сву воду, лепљивост и растељ-

љивост, по чему се сада да лако разумети, да пшенично брашно, које у себи има највише лепка бива сувљи и кртији него што је лебац од ражи.

Меко замешен лебац или који има у себи много воде распљини се, кора ће му тврђе бити, али ће унутри непечен да остане. Чвршће тесто захтева и много већу топлоту.

Ако игде, оно заиста при печењу хлеба нужно је много вежбања да се једном удеси добар кућеван лебац; ако се пак довољно вежбе нема, врло се брзо и лако неудешен, нездрав и нехрањљив лебац добије.

По „S. P.“

—?—

## ЛИСТАК.

### Рибар из Витсајиде (Од Росегера)

**Е**унице ејаје високо над широком и тихом пучином језера галилејскога. Према истоку дижу се из као смарагд зелених низина крши јудејске оретко обрасле маслинама и кипарисима. Сви ови висови у доба Давида цара беху урешени најраскошнијим и најбујнијим зеленилом, али народи који се по тада станили у долини јорданској и развили своју појдрљиву културу, покрчише шуме и гајеве, те оста голетно стење, да га перу дажди и узмућују језеро снашајући са њега иструло корење „лоза хананских.“

Према западу разлило се блиставо језеро у бескрај до бледих облачака на видуку.

Не далеко од ушћа Јордана реке тик уз обалу језерску пружа се један шума-рак од самих кедара, којих преци биће да су донесени ветром као семенке са далеког Ливана. А у хладу ове шумице привезан о један пањ кедров, љуљуска се на води рибарски чун Чун је повелик и на оним местима, где је почео трунути, запушен вогом; попушћена брвна привезана су грањем маслињим. Из чуна дижу се две укрштене мотке за једно од камилине длаке, по којем се у овај мах простро рибар у лађици па спава. Ово мрко сукно од длака камилиних беше рибару најдрагоценије и једино благо. Ако се возио по води служило му је место јадра, а је ли ходио по суку огртач му је било, а је ли почивао, постеља му је била.

На старом хаљетку да се попазити, да је по туђинском кроју сашивен; жице су му још глатке као лисје папирозово, а ивица му је опртана по египатском облику — а то је једини знак, да ниски, црномањаст човек са доброћудним лицем и плеснивом коврчастом чупом на сред ћеле не потиче из племена Јудина.

Шта има примамљиво на овом комаду земље! Глас обећане земље сем Мојсеја и Исуса Навина привукао је силне странце из жарких оаза арапских, из мочарних долина Еуфратских, са пустих брегова јерменијских, чак и из златом богатог Мисира, из Атине, Коринта, Картагине и Рима.

Око грања кедрова зузукаше један комарац, и звуком својом успавао рибара, којему се у зузукану комарчеву причуху песне храма у Дамаску. А то створ божји слављаше творца својом необичном песмом, па се онда завитла доле и стаде облетати око малог, старачког лица, око затубастог носа и најзад седе нањ. На то прену спавач, протре очи и погледа зачуђено око себе.

Од његове ненадне појаве из полускривенога чуна уплаши се једна млада мома, која је на обали на једном камену седела и притезала своје опанке. Она хтеде умаћи са котарицом, у којој је носила ужину оцу својему, али је рибар живо викнуо: „о Беко, куд те носе твоје беле ноне?“

„Моје су беле као и твоје“, одврати Бека, „окај се, Симоне, ругања“.

„Чему се имам ругати“, рече рибар, „ти си рибарско дете као и ја. Шта имаш у котарици?“

„Носим оцу ужину.“

„Манасију је јутрос срећа послужила не гладује се њему. Видиш тамо иза оних палмових дрвета онај дим; ту Манасија рибе пече. А ја од јуче од шестогачаса нисам ништа ни окусио.“

„Верујем“, рече Беко, „рибе генизаретска не допливавају печене ником у уста. Да богме он лежи као мало дете у колевци — а ви богови старајте се! О ти његови богови: Верујем, да си гладан, гладницо!“

На то Симон устане и раскречи ноге, да би одржао равнотежу љубљајућег се чуна. Његове очице успламтеше и он поче: „Ја тебе, Беко, нисам молио, да се подемеваш мојим боговима; ја сам само мислио, да ти и твој отац Манасије у оног бога верујете, који храни тице небеске и одева цвеће пољско, те да ти не треба оно, што у котарици носиш“.

„Тако дакле“, на то ће Бека љути-то „таки сте ви сви безбожни дошљаци; Галилеја није сигурна од вас, станите се по градовима, земљу занемарујете, опустила већ због нашег немара, ругате се Јудејцима, а хтели би да вас они хране. Леви поданици великога поганичког цара Тиберија, који глаци Јудеју и знојем народа божјега гоји грешничко гнездо своје на Тиберу!“

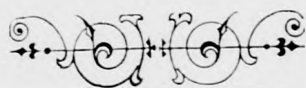
Рибар Симон метне ногу на ивицу од лађе, пружи главу напред и рече смећећи се: „ти много знаш, Беко! — Јесте, дете, од сунца галилејскога узаврео ми мозак

веру верујем — јесам ли јудејац или сам у вери оца својега. Мој отац Јона дошао овамо морем, поштовао је образе јелинских богова и њима се клањао. У Витеајиди, где сам ја на свет дошао, угледао сам на олтарима вашим мрачну слику бога Аврамова; у његовој сенци помркосе ми светли ликови грчких богова, у гневу Јеховину одрастао сам. Молио сам се у храмовима мисирским, био сам челом о тле храма Соломонова. И увек сам неспокојан излазио из њих, или зато што ја богова разумео нисам или богови мене. Гриземе, моја драга Беко, што сам такав: немам сталности, повијам се као трека, усамљен сам као пустињак.“

„Могу ли ја шта, Симоне, што си усамљен. Има ћерки јудејских, које су отпале од Јехове па би валда из милосрђа пошле за незнабошца.“

„Ја то све знам, Беко. Али како да изиде на крај Симон са двома или трима, које се колебају међу небом и земљом, кад ни са собом није на чисто? Ето видиш, не мили ми се више ни рибане; Често пута тако лежим ту и гледам у небо а ништа не видим, па се мислим: да наиђе сад бура, Симоне, и твој чун откине и вргне на дебело море у ноћи и страхови — ти се не би ни помакао са места својега, него би скрштених руку чекао, да те Посејдон, Зеве или Јехова избаве.“

(Наставиће се)



## БЕЛЕШКА.

**Повластица виноградарима.** Садашњи министар финансије издао је упуство, по којем се има извршивати закон који говори о новим повластицама даним виноградарима.

По том упутству на опустошена по поново лозом засађена земљишта не плаћа се порез 10 година. На песковитим земљиштима ново засађени виногради слободни су од пореза 6 година, тако исто су и американском лозом засађена земљишта 6 година слободна од пореза, а ко још тако засађену американску лозу прицепи лозом европском, тај не плаћа 10 година пореза; оним виноградарима, који у-

бризгивају своје винограде сумпором угљиком, отпушта се  $\frac{2}{3}$  пореза на земљу. Они виноградарима, којих су виногради начети но не опустошени од филоксере, плаћају  $\frac{1}{3}$  —  $\frac{2}{3}$  мање порезе него до селе. Она пак земљишта, из којих је чокоће повађено но нису засађена другим чокоћем, док су год пушта (непродуктивна) слободна су од пореза, но то ослобођење не може дужије трајати од 6 година. Што се тиче штете које пероноспора почини, ако су већа земљишта оштећена, равна се по XLIV зак. чланку доп. 1883 год. Све промене, на основу којих се може искати ослобођење од пореза, треба пријавити финансијском суду (pénzügyi bíróság). У пријавној исправи ваља назначити (име држаоца) (поседника) име општине, у чијем а-

тару лежи дотична земља; 3). број имовног листа (birtokiv-a), даље катастерско топографски број онога парчета земље, за које молимо да се привремено ослободи од пореза, а и величину дотичнога комада земље.) 4.) шта је проузроковало промену каква је промена и кад се појавила.

Из „М. Н.“

М. Г.

### О утицају хране на каквоћу меса и јаја у кокошију.

Кадгод су људи држали, да је храна храна и да од ње не зависи каквоћа меса и јаја у живине. У новије време су људи обратили пажњу и на храну као једног од важних услова, од којих зависи куче меса и јаја у кокошију. Више пута се описало, да јаја, мада су скорашња и свежа, имају мирис поквареног јајета (заударāju) и кад се истраживало, откуд то, дознало се, да је тому криво смрдљиво месо, којим су хранили кокоши. Свакому је позната чињеница да кокоши (живина у опште) зрном хранима има најкусеније и најслађе месо. Француски живинари, којих су кокоши чувене и имају најбољу проћу, хране кокоши само кукурузним зрном. Ваља нам и то споменути, да кокоши у слободи имају слађе месо од оних у кавезу затворених.

„G. B. Sz. L.“

М. Г.

Да хранима (свиње) добију глат ваља им сваки дан две прегши овако посолене зоби дати: у кака суд метнемо зоби за два дана (дакле 4 прегши), слој по слој посолимо и мало водом прелијемо. Суд није слободно зобљу препунити, јер ће од воде набубрити. Свиње, које сваки дан добију од овако зготовљене зоби имају добру глат и полаћу у сласт свој оброк

„G. B. Sz. L.“

М. Г.

Да млеко што дуже задржи сласт своју две су погодбе: чистота и ниска температура (хладноћа), дакле оно млеко, које се одмах по мучи изнесе из кошаре и остави у хладовину биће слађе од оног, којим не радимо тако. На температури од 6—8 С° млеко ће 4 дана сласт задржати, при 0° недељу дана. Млеко се може и тако конзервисати, кад га најпре 60—65 С° загрејемо, па га онда пречац расхладимо. Још је од бољег утицаја расхлада, кад га пустимо да узаври, само

што млеко грејано преко 65 С° добија неку воњу од врења.

„G. B. Sz. L.“

М. Г.

Из уредништва и администрације

### „Домаћег Листа“.

Напомена. И овом приликом сарамо оба броја (15. и 16.) уједно за месец Август о. г.

Г. Ђ. В. — Ст. Бечеј. Воћки која на једанпут клоне па и осуши се, тешко је наћи узрок; већином може да буде органичан узрок њеној погибији. По Томе у такве је воћке тешко покренути и пруджити живот, пошто им је кружење (циркулација) сока у један мах престала — као кад животињу капља удари. Ове су године овом незгодом многе кресије у нашој околини страдале; помоћи им нема. Треба их извадити, земљу прерадити и на јесен другом којом воћком засадити. Кад воћка полагано жути и куња, може се поправити ретким ђубретом (растопити ђубре у кишној води) кад се ово улива у подубље јаме, које се виноградарским сврдлом избуше у простору 1 или 1½ м. око воћкиног стабла. Не покаже ли за то лето више веселости и живости у себи, ваља је на јесен подмладити — сесећи јој круну до рашаља (венца круне), ране замазати а око стабла за 1 м. унаоколо подубљи јендечић ископати и навући у њега добра угорела ђубрета. О томе смо опширно писали и ове и даљске године у овом листу. — Молимо да покупите претплату за другу полу ове године, коју још до данас не добисмо.

Преч. Г. М. Ј. проти. — Т. Бечеј.

Ви нам два пут посласте другу годишњу претплату. О кад би многи наши претплатници били тако уредни као Ви, и без ове треће форинте, ми би знатно лист могли унапредити а овако непрестано мољакајући вегетирамо и ми и лист. До даљег расположења уписасмо ову форинту у догодишњу претплату за прво по године, — Поздрав!

Преч. Г. Ј. П. пароху. — Ада. И Ви нам посласте два пут по 1 ф. за ово друго по године, и на Вашу би се уредност могли многи наши дужни претплатници угледати. До даљег расположења

уписасмо ову форинту у догодишњу претплату за прво по године. — Поздрав!

**Г. В. С. — Ст. Врбас.** На Ваше питање одговарамо, да имамо још неколико потпуних брошираних лањских ехемпрага „Домаћег Листа“ и цена му је редовно 2 ф. а ако желите чврсто увезан, оно још за увез 50 н. више

**С. Ар. Ратара. — Краљево (Србија.)** Примисмо од Вас 20 динара а септо претплате на десет уписаних предбројника. Остали 30 динара молимо што пре да нам пошљете. Лист ће Вам се поново редовно слати.

**Г. С. П. — Сомбор.** И по Вашој жељи, а и по плану нашем, мислимо от-

почети од идућег броја доносити низ чланака о резању винове лозе са особитим обзиром на настолско грожђе; но да се ти чланци боље могу разумети, ваљало би их и са многим сликама разјаснити, а да до слика дођемо треба нам новца, а да до новаца дођемо, требало би да наши претплатници који нам још нису претплату послали ову што пре пошљу — на ће одмах бити и слика, а текст ће тада много разговетнији и појмљивији бити. Дакле видите из ових дирљивих закључака, да то не зависи од нас, него од наших — дужника!

**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 екзотично цвеће **НОВИТЕТА** од разног поврћа.

Специјалне богато илустроване каталоге шиље сваком на захтевање бесплатно и франкирано

**J. C. SCHMIDT**  
Erfurt.

Штампано код Антона Мужика у Сомбору.