

ДОМАЋИ ЛИСТ.

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

Изрази 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.

ПОДАЈТЕ ДЕЦИ ДЕЧЈЕ!

(Од Росегера)

Не познавати детета својега то је најкобнија заблуда човечја. Ја стрепим од тог непознавања и често ноћу размишљам, шта ћу и како ћу, да детету његово дам.

Малиши је потребна она иста душевна храна која и одраслом само у другом виду. Ипак не може човек да буде доста смотрен при том. Ми држимо да је нешто најкорисније по децу, а овамо је најшкодљивије; ми би хтели да деци изгледа нешто озбиљно, а ми да се тим истим увесељавамо као шалом, и не слутећи куда води тај наш поступак.

Ми, на прилику, јелком о бадњем вечеру хоћемо да обрадујемо, да учинимо радост својим малишима уверавајући их, да је мали бога донео јелку и све оно, чим је она окићена. Каква слатка обмана за децу! Али за сваком обманом долази та пре та после њезино разочарење, и то можда пре него је дете подобно, да малог богу са руменим обрашчићима и златном косицом схвати као сушту, оличену љубав према роду човечјем.

Имају више таквих ствари, које ми за невинне и нешкодљиве сматрамо, а кад им човек дубље загледа у суштину види, е крију у себи отровне клице по душу детињу и ми их можемо примерима доказати.

Није никако чудо, што се по који пут и оним родитељима, који имају красну децу, у послу њихову око васпитања деце набори чело од бриге и зебње

Једнога дана ће походити моја деца једну с нама добро познату породицу. Домаћица им изнесе свакојаке играчке да се забављају. Кад су деца дошла кући извади на једаред мој мушкарчић из шпага од својег капута једног анђела порцуланског и у очигледном изненађењу својем викну: „гле, сад мора да је анђео улетео у мој шпег! Тамо сам се играо њим.“

Ја претрнух, ни сам не знам зашто. Ја узмем дете преда се и стадох га строго испитивати, те ми мораде све на длаку испричати. Мени спаде камен са срца — мали оптуженик је истину признао не слагав ништа. Деца се играла сакривања и баш у оном часу, кад је мој малиша сакрио анђела у свој

шпага, дође девојка по њих и позове их да одмах иду кући, те у оној журби не сети се дечко, да извади из својег шпага туђег анђела.

Мада се смркло и вејавица била, наложим дечку, да још тог вечера однесе анђела домаћици оне куће, где су били. Малиша ме својим великим јасним очима молио, да га за данас поштедим; а његови посредници — а тих је било пуна кућа — позиваху се на помрчину, даљину, међаву и све увеличаваху; но ја не хtex попустити и дечко мораде однети натраг анђела.

Признајем, да на овој непогоди и у недоба из других разлога не би ни пошто пуштао дете од једва шест година. Ну онда мишљах, дечко мора однети анђела, ма га главе стало. Тек кад се вратио дечко са црвеним обрашчићима одзими веселим очима, почео сам слободније дихати. Последњи остатак црне сумње и мучне зебње разби се о уверење, које донесе девојка, пратилица синчића мојег, од оне породице, где су деца била, да се мало анђелче случајно при игрању створило у шпагу другога малог анђелчета.

Ја се сећам једног догађаја из својега детињства. Наши родитељи су с нама децом поступали веома благо и милостиво, али би планули гневом кад би нас ухватили у лаж. Једном донесем ја кући гранчицу начичкану црним, крупним трешњама, отргао сам је кришом са једне трешње из воћњака суседова. Моја мати ме одмах ушпта, откуда ми те трешње. У првом страху и забуни рекох: „са нашег дрвета.“ Истом сам изустео те речи сетих се, да у нашем врту нема црних трешња него само црвених. Ја до-

лијих, а моја мати оћутну; оде у кућер и ту грко јецаше.

Тако плаче мати, кад најмилијег сина њезина воде на робију. Мени грунуше сузе. На мојим уснама лебди јоште лажна реч, у мојој руци се јоште находи туђа ствар. Одох за мајком, падох ничке пред њом, све јој признах и мољах за опроштај.

„Дигни се“, рече она „носи ту гранчицу с трешњама суседу и реци му, шта си урадио.“

Ја тако учиних, сусед се само смејао и мислио: „не вреди то мало трешња извине твоје! И тако ће их други покрасти.“

Тим ми је било доста. Дакле он негује једну трешњу за крадљивце. Веће ћушке целог века не добих.

Шта си дужан дати својој деци, брижни оче? Да ли новаца? И лупеж најгори даје својој деци новаца. Да ли знања? Дар је части вредан и отвара путе к слави и гласу. Ако си вољан да им дадеш оно, што ни тат поткрасти ни црв источити не може, што више унутрашње среће и спољашње части доноси него сав новац и знање свега света — подај им љубав к истини и поштење.

Да би децу непрестанце држали на путу, који води овом царству небесном, служимо се ми људи веома необичним средством, наиме — паклом. Мудри и разумни родитељи — неразумни и не говорим — нека припазе на дадиље своје деце! Оне често забављају децу дробећи им којешта о сатани и паклу.

Ја сам својој деци врло често о богу говорио; а имена сатанина несам никад пред њима споменуо. Постати ваљаним човеком и делати поштено може се и без познавања сатане.

Једног вечера седим ја — био сам сам с децом код куће — на одру својега синчића, па се по сред ноћнег покоја завео у мисли о мучним тајнама нашега суштастовања (бића), кад на једаред почне мој малиша јецати. То он није иначе нигда чинио, па и данас неће сам бити тому узрок, јер још не беше заспао.

Како је тако горко јецао, е му се сва главица тресла, то га упитам, шта му је? Дуго ми неје могао дати одговора од плача, него ме својим ручицама обгрли око врата тако снажно, да сам почео стрепити.

Једва изговори, да је на па — па — пакао мислио. „О добра, мала лудо! Од кога си за пакао слушао?“

Он ми не умеде рећи, од кога је слушао, него само да је видео грдну пећ са великом ватром, видео је сасвим јасно, како црви ђаволи дугим вилама турају у пећ грешнике и пеку их.

Па и мојој мајци, тој доброј сиромашној, богобојажљивој жени, тој крај све своје немаштине ђеуморној добротворци многих и многих невољника, тој патници пуној кротости, тој оданој слушкињи својег мукотрпног позива, тој највернијој љуби мужу својему, тој јединој мајци пунили су главу којеквим грозотама и страхотама у паклу. Она се растала са овим светом као што се добри људи растају, но међу њезиним потоњим жељама била је и та, да се молимо анђелима божјим, да одгоне несчастливог од њезина одра.

Сад опет мојег синчића, безазлено и иначе весело створење шестогодишње, снађе беда. Још тога вечера сам песницом уништио једну стару икону: то беше гневом пропраћени ударац у образину о-

нога демона, који се о окорело срце одбије као грах о зид, али дечје срце на муке меће. Ја ћу вам показати људе из народа, поштене, побожне и разумне људе, којима је брига за породицу скинула са уцвеленог срца патњу због убоштине и болести, кајање, горчину, жалост за изгубљеним земаљским благом, и метла на један тасић од ваге, а на други ништа друго до страх од пакла и ђавола — па ћете видети, која страна претеже.

Знам, да мој ударац личи на ударац заслепљенога Ксеркса али не по води, него по диму, који и дан дањи помрачује ум, а гуши и дави срце.

Ја сам уверен, да ће се моје дете, које сам рад да упознам са светом лепота и очувам у ведрини природној, опростити безумнога страшила, ама не могу да се изјадам што га није нескладан тон за његова пријатна детињства поштедио.

Најпре сам поштено исмејао малог будалу. И он се смејао онако још воденим очима. Мало по том придружила нам се и сејица и не знајући, шта се збило, смејала се с нама заједно, и тај смех држим, да је боља ћушка по глави старога баука него она права.

А и наше време има, као што сам већ наговестио, својих демона, који се дижу да разруше рај дечји.

Неје искати од деце, да она нас маторе разумеју; него је зло ако ми матори не разумемо своје деце.

И заиста је зло.

Зашто се чују са свих страна тужбе: „нема више деце.“ „Данас и јаја какоћу.“ Ко је тому крив? Ми сами. Наше време не трпи деце. Ми смо тако детињасто стармали, да све што и име „детињски“ носи мрзимо. — Све игре и играчке смо тако удесили, да игра не-

прође без користи какве, него да игром знање какво стеку. Ва истину је учење мрзна ствар, но зачињено игром нпр. по Фребеловој системи слађе пада; ама из тога не треба извести, да игру, то велико и лепо право дечје, ваља заменити послом. То не велим само ја, то су још пре мене многи говорили, и говориће све дотле док нас не послушају они којих се тиче.

Ми би цео свет у малом да начинимо играчком дечјом. У том баш лежи највећа заблуда! Свет дечји је сасвим ини и различни од света одраслих, то је засебан свет, свет бајака; само дете делимице гради себи тај свет и насељава га себи милим сликама и приликама те га ваља у том свету сретња и задовољна и држати.

Модерне играчке дечје су играчке „великих“ само у омањеном размеру; све што је предмет таштине, кафишперетва, уживања и раскош великих, то се и малима уклопи у невине и неокаљане грехом ручице, да се оним играју, што нити могу нити треба да знају и схвате. У богаташке деце се због тих скупоцених играчака рађа рано пркосна охолост, а сваки откуцај срдаца сиромашке деце, која су лишена свих тих дивота, прати

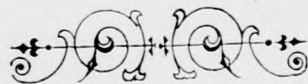
горчина ненависти и злобе. Игром ваља гјити у деци демократски осећај о једнакости у наклоностима и жељама.

Матере, које што оно веле лудују за својом децом, држе да су по њихову мишљењу најлепше и најдрагоценије играчке подобне, да чувство за лепо и укус у њихове деце развију, те никакву сирову, неотесану и незграпну ствар неће им дати у руке, да се око дечје не би на њих навикло. Таке матере слабо прозиру у душу своје деце и не гледе на свет њиховим очима. Свако дете је идејалиста, а никако натуралиста. Круте, од дрвета начињене лутке и друге животиње са својим чудноватим облицима и шаренилом боја не могу никако заменити природну верност и потанкост.

А безазлени хумор дечји, та прилично запуштена клица у души детињој захтева баш безазлено шалтиву и враголасту играчку.

Високоумни и правски безазленост (наивитет) исмевају, ђа и из уметности гоне је; а ко угушује безазленост дечју, угушује човештво, а шњим и идеале у клици.

Сомбор. †



ВОЊАРСТВО.

Ј а б у к а.

(Наставак.)

V. КЛАСА.

ГОЛУБАРЕ.

(Taubenäpfel. — Шижонке.)

Облика су: омање или осредње, величине дугуљасто купасте слабо

неправилно браздасте или баш и ни мало. — *Љуска*: глатка, сјајна, врло фина и нежна, слабо пепељком превучена. — *Месо*: врлоfino, нежно сочно и нешто миришљиво. — *Семка*: по некад од четир дела а по некад од пет делова, отворена а по чешће и затворена. — *Боја*: у

главном је зелена са руменилом на горњој страни.

Из ове ћемо класе ове сорте да споменемо :

1. **Лукасова голубара** (Lucas Taubenapfel,) зре почетком септембера и октобра месеца, средње је величине а по где-што и велика, жућкасто беле боје, врло је лепа и пријатна укусу.

2. **Кредова голубара** (Credes Taubenapfel,) ово је јесења и зимња јабука, мала, врло лепе црвене боје, особито је лепа за украс.

3. **Жута рихарткиња** (Gelber Richard) зре новембера до фебруара месеца, врло је велика, бубрава, бледе жуте боје као лимунове. Са сунчане је стране румена; по површини јој се чешће налазе зелене повеће пеге, има врло много ситних пегца, пријатна је укуса, сочна, киси на вино, осетна у укусу као да је зачињена. Воћка је снажна и здрава, није осетљива, успева на сваком земљишту. Особита је као настолско воће а и иначе врло добра за продају.

4. **Шиблерова голубара** (Schieblers Taubenapfel), зре новембера до фебруара месеца, средње је величине; врло је добро воће за домазлук.

5. **Нова енглеска голубара** (Neuer englische Pigeon) зре новембера до фебруара месеца, велика је а често и врло велика, врло је лепе боје, особито се може применити као врло леп настолски украс.

6. **Обердикова голубара** (Oberdieks Taubenapfel), зре децембера до марта месеца, врло је лепа, беличасте жуте боје, превучена са slabим руменилом; добро настолско воће а тако исто и за продају.

7. **Алантка** (Alantapfel), зре од новембера па преке целе зиме, средње је величине, ваљкаста облика, жућкасто зеленкасте боје, са доње стране лимунове боје, а са сунчане црвене боје. Пријатна је укуса, као да је нечим зачињена, прилично сочна, осећа се на алант биљку. Воћка јој је средња раста, врло родљива, није осетљива, успева на сваком земљишту. Особито је настолско воће а и за домазлук је, а поред тога може се с успехом садити украј путева и друмова.

8. **Црвена зимња голубара** (Rother Wintertaubenapfel), ово је права зимска јабука, мала је или тек осредња, боје је варљиве, жућкасто зелене, горња страна, румена, са жуто црвенкастим пругама.

Буава је, врло сочна, од особитог неког куса као да је зачињена, слатка, као од прилике слатки бадем. Воћка је слаба раста, врло родљива, успева на доброј снажној и хранљивој земљи а која је уз то још и нешто влажна, а положај да је заклоњен. Особито је настолско воће.

9. **Рузмаринка** (Rosmarinapfel), ове сорте има опет више врсти као бела рузмаринка и црвена рузмаринка и племенита руменка; врло је лепа јабука и од особитог укуса и јако се цени.

VI. КЛАСА.

ФУНТАШКЕ ЈАБУКЕ.

(Pfundäpfel. — Рамбурке)

Облика су : велике су и врло велике, доста неправилне, по некад пљоснате а по некад подуже, једна јој пола виша него друга, са slabим браздама преко целог плода.

— *Љуска* : глатка, сјајна, дебела — *Месо* : буаво у коме се често налази стврдњелих места — камених грудава, пријатно кисело, а врло ретко осетно по укусу. — *Семенка* : већином врло велика и отворена. — Основна им је боја отворено зелена са руменилом превучена.

Спомена су вредне из ове класе ниже сорте :

1. **Цар Александер**, зре септембера и октобра месеца, врло је велика и округла облика, прилично бубрава зеленкасто жуте боје, горња страна јасно жуте боје, са лепим црвеним пругама, мраморирана. Воћка јој је снажна раста, врло родљива, на сваком земљишту успева, па и у пределима, где се често буре појављују. Са њене величине и лепоте врло је радо виђена на дому а прилично је и настолско воће.

2. **Бела племенита кардиналка** (Geflammtter weisser Kardinal), зре октобра па све до пролећа. Велика је и по боји врло варљива, зеленкаста је, доња јој је страна лепе жуте боје а са сунчане румена као да је у пламену. Буава је сочна, киски на вино, осећа се као да је зачињена. Воћка јој је снажна раста, врло родљива, успева на сваком земљишту и у сваком положају. Врло је лепо настолско воће, а од особите је важности за домаз-

дук. По спољашности често је човек побрка са гравенштарником јер су доста налик једна на другу.

3. **Црвена кардиналка** (Roter Kardinal), ово је јесења и зимска јабука, врло велика, лепа и пријатна укуса, за домаздук је од особите вредности.

4. **Домаћица** (Hausmütterchen. — Meppagere), зимска је јабука од особите величине и изгледа; ова се сорта већином може применити за патуц воћку (цверг.)

5. **Светска слава** (Gloria mundi), зимска јабука, врло голема јабука, прилично добра, лепа је изгледа а жуте је боје; и ова се примењује за патуц — воћку.

6. **Литишка фунташкиња** (Lütticher Rambour) зимска и пролетња је јабука, врло велика, и може се врло дуго да одржи.

VII. КЛАСА. РАМБУР-РЕНЕТКЕ. (Rambour-Reinetten)

Облици су: велике и врло велике, налик су на калвинке али су неправилна склопа, горе око врха, око путирића често су врло уздигнуте. — *Љуска:* прилично чврста, ретко са свим глатка, често се по њој појављује као нека рђа, напад не буде ни пегава ни пругава. — *Месо:* није сво увек једнако, често се у њему појављују камене грудве укуса су слатко кискавог на вино. — *Семенка:* одељци су пространи, по некад затворени а по некад отворени.

Споменућемо пак ове сорте:

1. **Пл-менита рамбур ренетка** (Eitel Rambour-Reinette), сазрева од децембра до априла, средње је величине, округла облика, јасно зелене боје, горња јој је страна жућкаста са врло много ситних пегница Мека, сочна, као да је зачињена, слади на вино, особита врста. Воћка добро расте, врло је родљива, захтева заклоњен положај и добру и снажну земљу. Особито је настолско воће.

2. **Гајсова рамбур ренетка** (Gay's Rambour — Reinette), сазрева од новембра до јануара месеца, средње је величине, бубрава јасно зелене боје, горња страна лимунове жуте боје са илтим пегницама. Соч-

на је, мека, као да је зачињена, осећа се нешто на вино. Воћка добро расте врло је родљива, није осетљива, успева на сваком земљишту. Добра је и за настолско воће као и за домаздук.

3. **Жута шпански рамбур ренетка** (Gelbe spanische R. R.) сазрева преко целе зиме до марта месеца врло је лепа и племенита јабука као настолско воће па и за домаздук.

4. **Лондонски пепинг** (Pomme de Londres), сазрева јануар до маја месеца, велика је, боје је зелене као трава, горња јој је страна зеленкасто жута а средина лимунове жуте боје. Сочна је, врло пријатна куса, слатко кискава, осећа се као да је зачињена. Воћка јој снажно расте, родљива успева на свком земљишту, није осетљива, може се засађивати и украј друмова. Плод јој је као особито настолско воће а и за домаздук. Не сме се рано побрати.

5. **Изландска зеленачка** (Grünling von Rhode Island), сазрева преко целе зиме до маја месеца, велика је и зелене боје; добра је као настолско воће и за домаздук.

6. **Луксембуршка рамбур ренетка** (Luxembourger R. R.) сазрева преко целе зиме до маја месеца, велика је жућкасто зелене боје, врло лепа и добра зимска јабука, особито настолско воће а и за домаздук. Може се садити у оштријим положајима и на слабијој земљи па опет добро да успева. Врло је zgodна да се сади уз друмове.

7. **Златна јабука** (Goldenzapfel), сазрева преко целе зиме до маја месеца, велика је, пљоснато округла облика, жућкасто зелене боје, горња јој је страна отворенија жута а средина златно жута. Воћка је снажна, касно цвета, врло је родљива захтева заклоњен положај. Може се и уз друмове садити али ови од јаким непогода морају заклоњени бити. Особито јој је плод за настолско воће а и за домаздук.

8. **Канадска рамбур ренетка** (Kanada R. R.) сазрева преко целе зиме до маја месеца, велика је, брзаста и врло лепо настолско воће а и за продају врло zgodна. Ова боље успева у блатина него по пољанама, захтева добру земљу, с тога се и мора често добро нађубрити, уз то јој се мора с времена на време и круна подмлађивати.

9. Кулонова рамбур ренетка (Coulons R. R.) сазрева јануара до маја месеца, велика је, тавне је боје, добро је настолско

воће а и за домазлук. У лошијим пределима, где канадска ренетка може врло лако да озебе замењује је често ова. (Наставиће се.)



ПЧЕЛАРСТВО

О пчели и пчеларењу.

I.

Унутрашњи органи у пчеле.

Храна је пчелиња или медљани сок (нектар) или рђа (цветни прах.) Медљани сок сабирају пчеле рилицом. Кад пчела умочи своју четкасту рилицу у нектар, приону на длакаву рилицу капљице од нектара. Медљани сок са рилице кад га пчела увуче унутра, доспе увлачном снагом у грло и кроз грло у желудац за мед. Цветни прах пчеле купе вилицама и долази одмах у уста, откуд гутањем доспе у грло, а одавде кроз грло од желуца за сваривање у желудац за сваривање. Кроз уста (а не на рилицу) бљује пчела мед у ћелице и мљеч за храњење уљава. Пчела у глави има две жлезде горњу и доњу жлезду и једну у нагруднику. Горња жлезда у глави и жлезда у нагруднику чине рилицу мокру пре него што ће пчела да сабира нектар. А чине је мокром зато, што онда лакше нектар на њу прионе. Друга жлезда у нагруднику одређена је и за то да медљани сок (нектар) инвертује у мед. Доња жлезда у устима одређена је да цветни прах са пљувачком помеша да

би га пчела могла ижватати и да би га тим приправила за сваривање. Прва дакле промена хране бива већ у устима кад се храна помеша са пљувачком. Храна из уста пролази кроз грло а одавде кроз желудац за мед и на послетку доспе у желудац за сваривање. Кад треба храна да прође кроз желудац за мед да се не би помешело са медом те да га не би покварила, пчела пружи грло од желуца за сваривање кроз желудац за мед и споји га са правим грлом, које иде из уста.

Кроз то грло од желуца за сваривање прође храна и доспе у желудац за сваривање не помешавши се са медом у желуцу за мед. Грло од желуца за сваривање има уста са такозваним зубима, где се храна ижваће, кад ту доспе. Кад храна доспе у желудац за сваривање, помеша се са соком од желуца и ту се почне сваривати. Сваривање постаје мицањем желуца, које бива растезањем и стезањем желуца. Кад се храна потпуно свари онда постане од ње мљеч (chylus.) Мљеч продукт сваривања јест бела погуста течност. Код виших животиња мљеч из желуца покупе мљечни судови (Milchgefässe) и одавде доспе кроз жиле, вене до плућа где се са оксигеном споји и оксидује и после из срца као крв кроз жиле артирије одлази. Код пчеле пак бива ток мљеча

овако: Кроз желудац продре млек у шупљину трбуха а одавде улази одмах у срце. Продужење желуца за сваривање јесте танко црево, у које улазе Магфигијеви судови у којима се жуч ствара. У овом цреву споје се остаци хране са жучи и долазе у дебело црево, где им се извуку све питаве честице, а остатак некористан пролази кроз гузно црево напоље. Црв пчелињи има у устима на доњој усни жлезду, из

које иде течност која, како дође на ваздух, одмах очврсне у најтање кончиће, којима се црв (Larve) учури. И ова је течност производ сваривања. Такође је производ сваривања отров пчелињи, који стоји у бешичици, која стоји у свези са жаоком. У бешичицу воде отров два дугачка органа налик на црева и у којима се отров ствара. Производ је сваривања на послетку и восак.

Јован Живановић.



ПОДРУМАРСТВО

Берба

(Свршетак.)

Подбирање здравог грожђа пред бербу и за време ове, у страним државама, а особито око реке Рајне, извршује се са особитом бригом и пажњом. Подбира у га пре брања, а берби у котарицама, затим пре него што ће га сасути у бутуње или каде. Па и ово им није доста него тако далеко терају са њиховим Anlese, да га и код куће поново подберу, пошто га неумуљано кући донесу, ту га разастру на пошире табле и поново тако рећи чети пут подбирају. И најмање сумњиве гроздове било да су зелени, трули или иначе по изгледу да су болесни, па ма само било и неколико шуцади на грозду, одма се маказама сумњиво место исече и одстрани. Поред такве бриге и трудна рада заиста и добију фино, врло добро, чисто и скупочено вино. Да се оби-

чно добро вино добије, није нужно више пута грожђе подбирати од двапут. И према томе добићемо и у две руке вина по каквоћи им; једно потпуно добро и једно лоше.

У нашим крајевима и данас се по старовенском начину грожђе бере, муља и цеди, не обзирајући се какво ћемо вино по доброти добити — какво је Бог дао, ми смо задовољни, обично се тим тешимо. А нико не помишља да је Бог истина дао добро и рђаво, ал нам је уједно дао и намег, да га можемо и оделито добити, и кад га тако добијемо већу смо вредност добили него кад га измешамо, или боље да кажемо, кад га свог покваримо. Код нас се обично сво грожђе неразбирајући какво је, обере у један суд, саспе у чаброве овде нешто промуља, истресе у цак и кроз овај гажењем процеди, или из чаброва под „преш“ стави и догле га цедимо, док тако рећи душу у њему видимо. Истина да и тако добијемо вино па можемо рећи да по неки крајевима добијемо и добро па и врло добро

вино; ал какво би тек вино онда добијели кад би грозђе пре муљања побрала и у више га класа произвели? Сумњамо да би се икоје вино у другим државама могло мерити с нашим — само кад би га знали као што треба удесити.

Па ни само подбирање није довољно па да се вино прве класе добије. Још и даље морамо да идемо; подбирано грозђе морамо — бар тако сви умни подрумари раде — округне пуцевље са комине и одвоје ово једно од другог. Пуцевље у за то згодна решета промуљају, кроз која се сок процеди а семе и љуске остану у решету. Негде се подбирани читави гроздови ставе у подужа решета и справом тару по решету док се сво пуцевље не окружи и голе комине не остану, које се отстране, а пуцевље пада кроз јаме од решета (јер су ове тако крупно испреплетане.) На коминама остане и све зелено пуцевље које се врло тешко од комине одваја, и тим начином опет добије онаково грозђе из кога ће најбоље вино моћи да добије.

У данашње доба таквих справа за кружење пуцевља са комина има врло различитих и врло удобних. Шта више има и таквих које прво округне, комине са зеленим пуцевљем избаце напоље окружено пуцевље измуљају и чисту нам ширу издају, а семе опет на трећу страну избацују. При оваковој се справи и трошак, и време и радна снага уштеди а опет прве класе вино да добијемо. Особито нам ваља нагласити, да се с таким справама машинама може цео посао да обави са највећом чистоћом, најфинијим и најкупљим чини. Ова је машина тако удешена, да су при њој само два човека нужна, па да

су за један дан у стању толико грозђа умуљати и процедити, колико иначе, како ми радимо, не би било довољно ни десет људи; просто један окреће точак (као у великом решету) а други сипа у њу грозђе и отискује испод ње суд напуњен широм.

Правди за љубав морамо и то напоменути да има много баш умни виноградара, који отворено устају против ове машине — виноградарског млина, велећи да она просто истера из љуске месо и ово семење а љуску остави у потпуној снази, каква је на целокупном пуцету била, а баш веле, да се у љусци налази концентрисане оне материје које чине мирис — арому — буке, вину. Стога је веле, боље кроз преш процедити окружено пуцевље, него кроз овај млин, јер ће се тамо и љуска згњечити и из ње ће се истерати она материја што ће вину и фину а природну арому дати. Даље уз ову арому ће вином тим начином и праву својствену му боју из добро промуљане односно оцеђене љуске добити. Што се пак тиче ароме ту још, веле други, може бити да се у неколико и има право; али што се боје тиче ту не, јер бело вино кад се прави, ту се одма цеди и лобиће боју, белу, жуту или зеленкасту или руменкасту и то према грозђу од кога правимо бело вино — какве боје месо у пуцету такво и вино. Напротив црно вино кад се прави ту се и онако одма не цеди, него онако измуљано — самлевено, кљук стоји извесни број дана да кисне, и том приликом добије из љуске и тамнина што је нужно црном вину а добије и боју из љуске који га за време врења црвено обојадише и у колико је има више у толико ће и вино тавније да буде.

Сад било да мељемо пуцевље или да га у врећи газимо, свакојако добијамо две класе вина. При гажењу прва је класа што се одма оцеди кроз врећу; друга је класа кад заостали кљук из вреће ставимо под преш и заостало вино исцедимо; *шреќа би класа била*, врло слабо вино кад би из преша заостали кљук у одбивено буре какво истресли и на то према количини воде усули, која би ваљало да стоји неколико дана под кљуком и по том поново у прешу да се процеди, ово био тако звани *чингер* или *вино за чељад*.

При мељави прву класу добијемо што само како се пуцевље смрвимо, тече; *друга класа* је кад се заостало зрневље са љуском стави под прес и исцеди — оцеђене љуске не можемо за добијање вина употребити; *шреќа класа* пак добија се од оних зрневља полузрелих и полужелених што су на коминама заостала, па још кад се њима са коминама заједно дода још и процеђење љуске и на ове дотична количина воде успе, од чега ћемо добити већ споменути *чингер*. Или оделито можемо добити трећу класу, овде, кад само полузрело и полужелено пуцевље за себе измуљамо — без љусака од прве класе и воде — и кроз врећу га процедимо. И кад тако радимо овда од свог кома можемо добити *четврту класу вина* или *ченгер*.

Као што видимо *гажењем* добијамо *три класе вина* а *мељавом* добијамо односно можемо да добијемо *четир класе*.

Многимо питима се доказало да комина у кљуку никад није вину подигла његову каквоћу односно доброту него му је баш снизила, с тога је не треба трпити у кљуку,

бар у оном из кога ћемо да произвађамо *прву класу вина*, јер с њом умуљано грождје не да даје лоше вино, него и мање га даје, јер се добро процедити не може.

Обзиром на количину винограда, бербе па по томе и вина, свакојако неможе се саветовати мањим виноградарима да са млином раде, јер ће се овај у њиховом раду слабо моћи исплатити; на против већином виноградарима боље да се послужи том справом јер ће у многоме што — шта заштедити а и вино ће им свакојако боље бити.

Но био ко мањи или већи виноградар свакојако му је нужно да за бербу приправи уз друге виноградарске справе и „преш“, или „пресу“. Преса је врло потребна справа, која је виноградару права десна рука. Данас простих преса има врло различних; ми их овде нећемо поједине описивати и њихове главне делове из којих се оне састоје, него ћемо укратко рећи о такозваним великим и малим пресама.

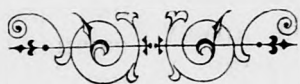
Задатак је сваке пресе, као што знамо, да из сваког зрелог пуцета исцедимо течне (сок) делове и оделимо их од чврстих делова — од кома. У колико преса овај посао брже и поступније обавља, са свим је природно, да је у толико посао бољи а и соку (вину) вредност већа.

Цеђење је толико брже, у колико се већа количина грождја у једанпут пресује, наравно и у колико је већи и притисак; а у толико је потпуније у колико на мању количину већи притисак учинило. По томе су мале пресе потпуније али се с њиме спорије посао обавља, док се на против са већим пресама брже посао обавља а непотпуније — не ради тако добро као мања преса.

У најновије се доба и том међу виноградарима повела реч, како да се стане на пут при цеђењу грожђа, да се оној извесни процент шире, кога снага пресе у бокове суда у коме је грожђе и у коме се пресује не иде у штету, пошто га у поре тога суда — дрва, силом улива. С тога се код јако великих и имућних виноградарара употребљује тако звана *центрифугална сирива* којом се истресе тако рећи до по-

следње капи шире из измуљаног грожђа. Кад се овом справом истресе шира остаје кош тако сув да га је просто више немогуће ни нашто употребити. Док напротив од коме из пресе може се пећи ракија. — Оволико нађосмо за нужно овом приликом рећи о берби односно о брању винограда и цеђењу шире, као и о справама у опште којима се овај последњи посао обавља.

„В. Л.“



Ж И В И Н А Р С Т В О .

Гуска.

По Л. Прибил-у

(Наставак и свршетак.)

Свим оних врсти гусака које споменусмо у прошлом броју има још, али нису од тако велике важности као оне. Има их које имају на себи перје као свила, лепо, меко и дуго. Ову су врсту наше неке становнице у (Бачкој) запањале, но не одржаше их дуго; тек неколико година их легше а после их брзо напустише, изговарајући се да прво нису тако издржљиве као ове домаће, чешће разне болести наилазе на њих, а и од перја немају такову добит као од ове. Уз ове *свилене гуска*, да споменемо у опште и разне друге, које се налазе на високом северу и ниском југу, још у дивљем стању и које за домазлук готово никакве вредности немају; већина се одржава још као врста у разним зверињацима. Неке се одликују по лепој боји, друге по малом и красном склопу свом, а

неке опет важе као добра дивљач за печење. —

Гусак од гуске врло се слабо по спољашности разликује. Гусак је у опште крупнији, јачи, подужа врата и дубља гласа. Карактеристичан знак за матору гуску састоји се у том што свака таква има отпуштену трбушину, која особито на видик избија у време лежења. У време лежења међу гусковима се отвори читав крвав бој. За семе се бира, велик, снажан и одважан гусак и добре крупне и животне али ипак не дебеле гуске. По боји се гледа, да је што лепше и беља а никако шарена или сасвим пепељава, јер јој је перје од много мање вредности. Чешће измењивање гуска врло је добро за подхрањивање здравих гушчића а особито за гајење. Гуска увек ваља бирати од боље и крупније сорте. Тако нпр. спомиње се да кад се укршта *гусак тулуски са гуском ембднерком*, те се гушчићи одхране и нагоје може да се око Божића постигне тежина од појединог по 11 до 13 kg.

Да би свако јаје оплођено било, а мање или управо ни један чистац да се не појави, ваља на сваки 4 до 6 гусака једног гуска држати. Гусак за међу гускама је најбољи од 2—3 године онда је најразвијенији и у најбољој снази; гуска може бити и старија али никако да не пређе 10 годину. Гуске могу дубоку старост да доживе. Тако се прича да је једна гуска достигла 80 годину и само су је за то заклали што ју нису већ више могли издржати због несношљивости јој. За другу се вели да је живела 34 године и сваке године по 8 до 10 јаја снела па и излегла их.

Домаће се гуске само једанпут преко године легу и то фебруара или марта месеца. Насађује се обично на 10 до 20 јаја. Догађа се да се по гдекоја и у јесен разлежи, али су то врло ретки случајеви.

Свуда се обично гуска насађује на своја (гушчија) јаја; но у Енглеској подмеђу гушчија јаја и то по 3 до 4 под *кокошку* *кошкину* или *брама* *кокошку* и то тада ако се дотична врста гусака рђаво леже. Насађена обично лежи на јаји по 28 до 30 дана. Кад се гушће прокљуву из јајета и извуче се из њега, обично неко време лежи под гуском да се помоћу топлоте маторе гуске осуши, за тим ваља да га станарица унесе на топло место да дан-два стоји ту и привикне се на обичан ваздух, те се онда може пустити и на оштрији. Особито се марају гушчићи чувати првих дана живота њиховог да им се оно жуто прво перје не покваси, било кишом или росом, јер то им може да буде главни узрок да многи поскапају; па тако исто може да им штоди и снажна сунчана жега. Кроз 8 до 9 недеља наступа и пређе преко њих прво пе-

рутање (лињање), тада су гушчићи много јачи и чвршћи према јачој непогоди.

Главна гушчија храна јесте биљска — вегетабилна; премда често се може виђати да гуске ждереу и инсекте, црве, мекушце и другу сићушну поводну животињицу. Особито им прија сва зрната храна, као кукуруз, јечам, зоб, жито а уз то кромпир и све пене. Док су млади а и касније врло радо пасу од све ове хране зелене делове кад је засејана. Осим што се знају добро нагојити кад се у изобиљу хране са зрном, још се боље гоје и скоро двојином теже буду него обично кад се у јесен кукурузом кљукају.

У многим државама као код нас у Угарској, Француској, Северној Немачкој, Чешкој, Моравској, Јужној Русији, тако се јако негује гуска да се преко целог лета води трговина с њима а у јесен их вагонима товаре и носе на све стране Европе. —

Ко хоће да држи гуске не може ни помислити ако уз дом свој нема, текуће или бар непрекидне барске воде, на којој ће се она преко целог дана да прозабави. Она је поред воде на пољу само кад се храни, ако ову (храну) не може да нађе у води, иначе је по цео дан у води, а нађе ли тамо и хране то се тек пред вече враћа на легало, а у јутру зором је опет на води. Има случајева да ни увече не дођу саме кући, ако их станарица неће дотерати, него ће уз воду на обали ноћити а сутрадан поново наставити своје милопливање и брчкање. У недостатку воде или ако им или вештачке барице од бунарске воде правимо, закржљаве и неразвију се таке добро као у повећим водама. —

Код нас наше станарице једанпут па и двапут у години чупају перје сагусака, ово се с тога ради да би добиле од њих воће добити. Она станарица која хоће да гоји своје гуске и као дебеле да их прода по скупе новце, несме их ни једанпут чупати а не двапут преко године. Доказано је да је месо оне гуске много слађе која није очупана, него у оне која је чупана, јер најбољи сок што би се у месо и маст претварао мора се примењивати на растење перја.

Гуска је једна од најкорисније домаће живине; она нам користи добрим и укусним месом, машћу и перјем. Но покрај свега тога она се

може само тамо држати и одхрањивати, где има места и простора за њу. Међу баштама, у дворишту и међу њивама повећи чопор гусака може воћу, храни и другом усеву једним махом само, више штете да нанесе него што сама вреди. Млад усев из корена уме да почупа, већи до земље да опасе, младе воћкице да до дрвета згули. По пашњацима и ливадама може са погани (екскремент) својом тако да загади траву, да не само да марва и коњи неће да пасу овако спогањену траву, него и самој трави у тој мери шкоди да ова не може даље да расте.

—?—



ЦВЕЋАРСТВО.

Луковасто цвеће.

По Ј. Ц. Шмиту.

Српски

Од ИВАНКЕ КОЊОВИЋЕВЕ.

ЗУМБУЛ.

А. Неговање у лонцима.



Ко хоће да већ о Божићу има у својој соби расцветана зумбула, тај се мора још овога месеца за то приправити. У полутини септембра месеца мора приправити добре цветне лонце који су бар 10 см. широки а 10 до 12 см високи. Ови се лонци напуне са земљом, која није ни сувише влажна нити пак одвише сува, уз то мора бити врло хранљива. Најбоља је земља од ђубрета мешанца, које се сасвим већ у праву земљу претворило, или која је земља постала од кравјег ђубрета. Било ма од које ове земље да се узме, мора се у-

зети два дела, уз то три дела жуте зелене помешане црницом, или нек су сва три дела права баштенска земља са површине где из баште, и на послетку још један део речног песка. Ма који од ових састојака не сме у себи садржавати ни најмање још не угорених делова — који још морају да труну, сагоревају. Сву ову смесу, било сваку за себе или кад су већ помешани делови, ваља пропустити кроз решето, да је ситнија и кад се у лонац смести да је порознија — пропустљивија

Лукови се од овог цвећа саде овако: Пошто си доњу рупу у лонцу са кривим црепићем запушила напуни лонац земљом до ивице, стави лук по сред земље и утисни га бар до пола његовог обима, по том га земљом добро обложи и утапши земљу око њега, тако да му само врх из земље вири. Ако ти је лонац плитак онда лук не мораш сав заронити, него само до полак или за две трећине а остали део да остане го, а то се с тога чини, да у земљи буде више простора за развијање жилица. Ако би се на појединим луковима налазила болесна места, ваља их све

до здравих делова оштрим ножем изодесати и ране посути прахом од дрвена угля. Кад си тако засадила све лукове — сваки лук у засебан лонац — а ти ископај где у заклоњеном месту у башти или дворишту руну толико широку у коју би све лонце могла поређати. Руна не треба да је дубља, него што су лонци високи: Кад си лонце у руну поређала, покри их за 15—20 см. дебљине са земљом или ситним иверјем. Овај покривач уштеди баштовани даљу бригу о овој биљци; јер ће она у таком стању имати довољно влаге, која јој је нужна. — Ако их не ћеш на овај начин да приправиш за цватњу а ти их можеш и у подрум еклонити, наравно прво где мраз неће моћи допрети а где ће опет довољно влаге имати; ако би се горња земља сасушила, само у том случају мораш им горњу површину мало залити. После шест недеља ваља већ сваки лукац да је пустио жилице доле а горе проклијо. Кад се већ клице увелико појаве, најразнијевније псади и постепено их на топлоту и светлост износи. Прво их ваља ставити на хладовито место и ту доле морају остати до год се жућкаста боја клице не примени у чисто зелену боју; тада их унеси у топлу собу или у пшвице и пространи топле леје (Mistbeetkast) и стави их на топло и светло место. Топлота ваља да је од 16° R. а никад преко 17° R. Што се лакше топлота диже с тим ће се снажније и правилније зумбул развијати. На тај ћеш начин имати, по времену по коме си лук садила и по степеној топлоти у којој си га држала и по врстама (варијететима) које си за садњу употребила — расцветана зумбула од децембра па све до априла месеца.

Кад патуц-зумбула (миниатур-зумбул), који су уопшак тако велики, али се ипак тако исто снажно развијају као и

други, као и код врете *Romaine blanche* — раног белог зумбула, мораш наравно мање лонце употребити, или ако се у стакленцама негују оно и ови морају бити мањи; али при култивисању мораш исто онако поступати као што мало час рекосмо. *Romaine blanche* мораш већ крајем августа или почетком септембера посадити, да их новембера или децембера већ у цвету имаш.

Не догађа се баш ретко, да при почетку терања одмах се у клици и цвет тако рећи седећи на луку почне да развија. Ово већ није добро; узрок је овој појави тај, што се корен у земљи није потпуно лепо развио, или је била сувише велика разлика између дневне и ноћне топлоте, даље држање засађених лонаца на сувише влажном месту или пак заливање са хладном водом.

По томе су најглавнији ови услови, да се цвет потпуно лепо развије:

а.) Ваља прво корену оставити доста времена да се лепо развије, па га тек онда на шоплице место пренети.

б.) Влагу, светлост и шоплошу ваља постепено увећавати.

в.) Биљку ваља чувати од нагле промене у шоплоши (температури), еода за заливање или доушњавања стакленица мора бити регулирана т. ј. тако шопла као што је и онај ваздух шопла у ком се налази и расте зумбул.

г.) Не ваља куиовати јештин лук, јер је тај обично избачен и за бацање одређен — од јештина мяса ни чорба не ваља; само добар еспаи куиу!

(Наставиће се)

Л И С Т А К.

Рибар из Витсајиде

(Од Росегера.)

(наставак)

„Окај се таког разговора, Симоне, са Господом се није играти. На!“ То рекавши пружи му један једар грозд из своје котарице. Симон га прими и рече јој у захвалу: „даназ годину дана нећеш сама

ходити по овој обали. Крај тебе ће бити један човек, кеји ће у теби ону сласт наћи, коју ја стари сањало залуд целог века својег тражим у богова.“

Бека се упути по времом песку правце плавом диму, што се иза палми дизаше у небо.

Није чудо, што је рибар за њом ду-

го гледао. Тај човек се у друштву с људима није угодно осећао, јер нису имали смисла за оно, што је његов дух покретало, што су ветропирно и површно судили о животу; па опет се осећао као у некој безутешној пустињи, кад би сам био. Земља га није разумела, небо га напустило; понда опет дрктао је у страху од дивље владе елемената и често размишљао и мозгао о списима пророчким, а и о том, не би ли се дало удруженим људским снагама успоставити обрана против свију непријатеља људских и на земљи основати царство небесно. Понда се бацао лицем на дно чуна и плакаше, што се повукао у ову пустињу, у којој се више не може поуздати у богове.

По том замочи руку у млаку воду језеру и покваси њом врело чело своје и посади се на седиште у чуноу, да поједе слатки поклон Бекин.

У тај мах запршти песак на обали. Човек вита стаса са тешком путничком палицом и у дугом, црном огртачу прикучиваше се к њему; црна брада досиже му до појаса, хаљину опасео конопом, високо чело покрио му велики обод од шешира, оштар поглед уперо на рибара у чуноу.

„Хоћеш ли моћи, рибаре, превести три човека преко језера?“

„Језеро је широко,“ одговори Симон, указујући на трошност својег чуна.

„Та три човека би рада још данас да стигну у Магдалу.“

„Може се и сухим преко Витеајиде.“

„Могло би се,“ настави странац, „али су ти људи суетали пешачећи од Назарета преко Кане у Капернаум, а ноге им све израњавањене.“

„Је ли ти и ти у њихову друштву?“ упита Симон, „ако вам је тим одиета поможено, драговољно ћу вас превести; да ми је чун трошан видиш и сам; узми, пријатељу, овај грозд, ти си цео дан ходио, и уморио се, те имаш више права на какав год залогаш него ја, који цео дан лешкарах у хладу.“

Странац прими радосно грозд и ишчезне иза кипарисових дрвета, и упути се једном хладовитом месту, где су на једном камену седела два човека. Обојица са палицама прислоњеним о стену, обојица у дугим, загаситим вуненим хаљинама. Један од ове двојице седео је право, био је још млад и имао је ванредно лепо ли-

це, истина опаљено од сунца, но опет је из њега просијавало неко нежно бледило, пуначке усне биле су му румене као руже халепске, очи велике и загасито плаве, нос мало повијен као у целог племена Јудина, чело бело и чисто као ступови од слонове кости у храму Соломонову. Црна коса раздвојена на темену падаше натраг у дугим витицама и бијаше га по плећима. Мрка брада проклијала као неке мале по ланитама, и по наусницама. Подлактио се на десницу, а леваку положио на главу оног другог младића, који је главу своју метнуо у његово крило и дремао. Спаваћиви беше нежног, рекао би, женско — милог лика. Видело му се, да је јако уморен од тегобних и далеких путова преко врелих брегова Галилејских, па се саде дочепао мека крила својег љубљеног друга, да му служи место узглавља.

У то стиже дугобради и рече оном, што је седео: „добио сам један грозд, да га ти дам.“

Човек бледа лика погледа му оштро у очи и рече: „Јакове, да ли да ти опростим, што си слагао, да би мени учинио неко добро дело? Ко мене зна? Грозд је теби намењен, ти га и поједи.“ Јаков не хтеде грозда појести него наваљиваше на учитеља, да га узме. Учитељ на послетку прими грозд но ни он га не хтеде појести него предложи, да га оставе Јовану, они су старији, чвршћи и боље свикли на тешка путовања, њему је најпотребније, да се мало прихвати.

Дугобради пристане. Учитељ пробу ди нежно млађаног Јована и даде му грозд; Јаков им исприча, да се приволео рибар, да их превезега сва тројица дођоше на обалу и улегосе у чун.

Симон посматраше три суетала путника с топлим саучешћем и с места се маши весла; за мало пљескаху таласи и чун се клизаше по води љуљускајући се. Како су обојица оног бледоликог ослабљали са учитељу, то је Симон њега држао за равуну, а њих двојицу за његове пријатеље или слуге. Путници припитиваху рибара, да ли је језеро с те стране рибно, да ли се рибарски занат исплаћује, како иначе живи, а он им смерно одговараше, да се не може похвалити, више пута дањом, ноњом лови а ништа не улови.

(Наставиће се)

БЕЛЕШКА.

Гроф Бетлен садашњи наш министар пољопривреде разаслао је окружницу свим пољопривредним друштвима у земљи, у којој се говори о **жижљаивом жити**. Та окружница гласи: Ове године известила ме је управа мађ. држ. железних путова, да је грдна количина жижљаиве пшенице, отправљена железницом, ушла у промет. Да се не би кола жељезничка и магазини заразили жишком те тим здраво наудили трговини с раном, побуђен сам, да у интересу њихову препоручим пољопривредницима ови предупредне мере против жишка: нека свако добро прегледа своје житнице, па ако би опазио, да су се ожижљаивиле, нека их на овај начин дезинфикује: најпре их ваља добро почистити и проветрити и зидове карболисаним кречем окречити пукотине слабир (1: 1000) сублиматским раствором замазати и то покупише на дрвенарији засути туткалом

помешаном тестеротином а пукотине на зидовима прашином од гипса. Неко време није слободно у те кошеве сипати рану. Ове предупредне мере нека економи тим пре произведу, јер ако ми дознања деђе, да је ушло у промет жижљаиво жито у већој количини, у споразуму са министром трговине забранићу, да се жито немарнога газде отправља железницом. Ова забрана тицаће се целога краја једног.

По „М. Н.“

М. Т.

Одговори

Из уредништва и администрације
„Домаћег Листа“.

Г. Ђ. В. -- Ст. Бечеј. Послани 5 ф. у име пет претплатника за ово друго по године примисмо, што овим признајемо. — Лена Вам хвала о старању за наш лист!

J. C. SCHMIDT
ЕРФУРТ.

Препоручује свој велики избор

СЕМЕНА

од поврћа, цвећа и економских биљака, разног дрвећа и шиља и од сваке врсте воћа

ПРОИЗВЕДЕНИ БИЛЈАКА

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.