

# ДОМАЋИ ЛИСТ.

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

Изази сваког I. 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.

## О Н О В Ц У

*Пршница из националне економије.*

I.

**Н**а нижем ступњу развитка сваки човек сам производи разне производе, који су му нужни, да може својим потребама задоста учинити. У ово доба ни говора не може бити о трговини.

На вишем ступњу, производи човек већ и такве ствари, које баш несу њему самоме неопходно потребне, — и труди се те ствари изменути може са такима, које он не уме да производи, али их други тим лакше прави, и тако их може онај први изменути са овим другим, којем су опет ови продукти потребни. И ово мењање не можемо назвати трговином већ само *пазаром*.

У време пазара човек много тешкоћа мора да савлада, док не набави производе који су му нужни. Тешко је наћи човека, који баш има у изобиљу таку ствар, која баш мени треба, а ја опет с' друге стране да имам таку, која баш њему треба; па онда питање је, да ли су производи, који су обојици узајамно потребни, баш једнаке вредности, — понајвише несу: једна ствар је много веће вредности, него друга, ја

дакле треба другоме још какву ствар да дам приде, да се вредности изједначе; питање је сад да ли ја имам таку ствар, која би вредности изједначила, питање је да ли другоме та ствар треба, и да ли је мени баш на одмет. Да расветлим примером: Мени требљу кола, а имам сикиру, која ми неје потребна, ја дакле тражим да изменим сикиру за кола; тешко је већ наћи човека коме баш сикира треба а кола не требају, па све и ако нађем, да ли ће тај бити тако луд, да за сикиру, која је мале вредности, да кола, која су веће вредности; ја ћу му дакле поред сикире морати дати на пр. и овцу, јер њему та треба — ал' ја немам овце, — и тако од целог пазара неће бити ништа.

Ето те тешкоће, којима се човек поред пазара морао борити, наведемо га на мисао, да треба тражити ствар, која је за сваког једнаке вредности, коју ће дакле свако радо примити и за њу другу ствар дати.

Тако дођоше људи до појма: **новац**.

Наравно, да је та ствар, која је за сваког од једнаке вредности (новац), и мерило вредности других ствари; јер што ја више новаца

морам дати за коју ствар тим је она је веће вредности.

Према томе, можемо рећи: новац је ствар, којом се вредност других производа мери, за коју се сваки производ може пазарити.

## II.

Разни народи су разне ствари, као новац употребљавали: коже, теј, урме, слонову кост, гвожђе, бакар, злато и сребро. Народи на нижем ступњу употребљавали су као новац, ствари, које су се највише тражиле, или које је човек најлакше могао склонити. Образованији народи служе се металима и то по највише сребром и златом

Које су ствару најзгодније, да се као новац употребе? Ствари, којима се људи, као с' новцем служе, морају имати нека извесна својства. А та су: 1. И сама ствар, од које се новац кује, мора имати вредности; јер кажимо да један народ, прига таку ствар за новац, која сама по себи нема вредности, други страни народи наравно новац од такве материје, веће примити за новац; 2. несме се ни сувише лако, а ни са сувише великим трудом и муком производити јер у првом случају не би имао новац скоро никакве вредности, па би се човек код куповања драгоцених ствари, морао на штету промета са великом количином служити (о овоме опширније ниже доле); у другом случају пак новац (т. ј. ствар као новац) има сувише велику вредност тако да се при куповању мање драгоцених ствари не би могао употребити. 3. Потребно је да се новац лако да дели, да се лако да с' једног места на друго пренашати.

Свима овима захтевима најбоље одговара сребро и злато. Зато кују

образованији народи своје новце од ова два метала.

Као што сам горе казао, новац, од такве материје, која се лако производи, која је другим речима јефтина служи на штету промета. А ево зашто.

Не смемо смети с ума, да је новац роба, као и остала роба, не смемо заборавити, да се вредност новца не оснива само на општем узајамном споразуму т. ј. новац не је само за то новац што људи оће, да је новац, већ и за то што и материја, од које је новац кован, сама по себи има вредности. Вредност новца зависи у главном од вредности материје; — новац од гвожђа не може бити никада такве вредности као златан или сребрн новац. А у чему се огледа та мања — већа — вредност? У томе, што се за извесну количину сребрног ил' златног новца много више може купити, него за исту количину новца од гвожђа. За то кажемо да је новац од гвожђа јефтинији а од сребра или злата скупљи новац. Па кад добро размислимо видићемо, да су изрази „јефтин — скуп — новац“ зависна сасвим добри. Новац и роба промену за један тренутак своје улоге и новац постане робом а роба новцем; па као што за ону робу велимо да је јефтина, од које за извесну количину новца много добијемо, а скупом називамо ону, од које за исте новце мало добијемо, — тако обратно можемо рећи: кад за одређен квантитет робе морамо много новца платити т. ј. кад за робу много новца добијемо — онда је новац јефтин, ако пак за исту количину робе, мало новца платимо, другим речма: кад за исту робу мало новца добијемо — онда је новац скуп.

Разложивши сад шта је јефтин а шта скуп новац, можемо прећи на решење главног нам питања: за што је новац штетан по промет и за што се поред јефтиног новца промет никада не може тако развити као поред скупљег ал' не скупог новца. Држим да ће пример најбоље расветлити и решити питање: Кажимо, да имам да подмирим рачун од 100 ф: пошто 45 сребрних форинти — од прилике — има по киле метала, то ћу ја морати нешто мало више од киле метала однети до трговца — ако је сребрн новац у промету; — а колико ћу морати носити, ако је новац од гвожђа, та морао би га на коли однети, колико би времена прошло док би се та „мала светица“ стоварила, шта би радио кукавни трговац са том силном масом гвожђа, морао би је у магазе склонити, колико би му времена требало, док би тај новац опет у промет унео итд. ето то су узроци, који прече развитак промета, кад се новац лако производи, т. ј. кад је од јефтине материје.

Прича се, да је Корецио, славни сликар талијански тако умр'о, кад су му за једну слику у бакарном новцу платили, а он се, сам носећи тај новац кући својој, преквнуо под тим силним теретом. —

По облику новца разликујемо монете и златне или сребрне руде. Монета је извесно велик и тежак комад злата или сребра, код којег се вредност већ у напред на дуже времена одреди, тако да је мерење метала у сваком случају по себи — као што је то у првом стадијуму металног новца потребно било — сад излишно. У златне или сребрне руде се лије већа количина сребра или злата по највише за плаћања

у иноземству; монете се пак по највише само у међама једне државе употребљавају.

Поред металног на име златног или сребрног бакарног новца има у промету и папирног новца.

### III.

Као што смо горе доказали прва трговина се пак онда могла развити, када се новац унео у промет, и једна од најглавнијих добрих страна новца, састоји се баш у томе, што је помоћу њега пазар постао трговином. Све оне тешкоће, које смо у првој тачци набројали откљене су новцем.

Подела рада — а под овим разумемо начин рада, где сваки раденик други и други производ производи, и свој рад само на произвођање те извесне ствари ограничава, један само кола прави, други само пера, трећи само шиваће игле — дакле овај се начин рада само са развитком новца могао сасвим развити, а у доба пазара наравно ни помислити није могао човек на поделу рада, та свако се морао старати о производима, којима би своје рођене потребе задовољити могао. Или је зар могао ко само шиваће игле правити и надати се да ће шиваће игле моћи са одећом, раном, колима и д. т. изменути, када је знао, да се мора великим тешкоћама борити при мењању.

Сад кад је помоћу новца место пазара трговина заузела, и када човек може са новцем сваки производ набавити, лакше се може раденик искључиво производу једне ствари одати, јер зна, да ће на тај производ новца добити а с' новцем може друге производе, који су опет њему потребни набавити.

Тек са новцем се могао појам штедње, појам зајма.

Ово су — да се у ситнице не упуштамо — најглавније врлине новца.

О напред помекутом папирном новцу ће мо опширно другом приликом говорити.

Ђ. К.



## ВОЋАРСТВО.

### Ј а б у к а.

(Наставак.)

#### Х. КЛАСА.

##### Румене ренетке

(Rote Reinetten.)

*Облика су:* мале до средње величине, врло ретко велике, скоро кугласте и пљоснате, по некад бубраве; горе око путирића је свод раван. *Љуска:* сјајна, већином глатка, ретко као рђом обасута, боје је једнаке или по некад и пругаста; основна јој је боја зеленкасто жута или отворено жута али никад златно жута; румен јој је редовно чиста и без рђе. — *Месо:* фино, чврсто, благо и сочно са укусом ренетским. осећају се као да би нечим зачињене биле. — *Семенка:* по некад скоро отворена, а по некад тако исто и затворена. — Има их и од чисте боје а има их и пругасти.

Споменућемо из ове класе ниже сорте:

1. *Летња пармена* (Sommer Parmäne), зри од краја септембра до краја октобра месеца; средње је величине, бубрава, жућкасто зелене боје, са сунчане стране лимунасто жуте боје са кармоазин руменилом. Нежна, мека и сочна је, кискава је и осећа се на благ ружин укус. Воћка живо расте на сваком земљишту, родљива је, није на сваку непогоду осетљива. Врло је добро настолско воће особито у по-

гледу нежности меса; а и за продају и домазлук врло цењена.

2. *Скерлет црвена пармена* (Scharlachrote Parmäne), зре од краја септембра па све до новембра месеца, средње је величине, затубаста и купасти облика, боје је јасно жуте, са сунчане је стране кармоазин румена, пругаста и отворено црвеном бојом испревлачена. Мека је и блага, има деликатни шећерни укус а уз то кискава и осетљива као да би зачињена била. Воћка је снажна и врло родљива на сваком земљишту и није осетљива. Ванредно је настолско воће.

3. *Марморирани летњи пепинг* (Marmorierte Sommer Pepping) зре септембра и октобра месеца, мала је и једва буде средње величине, бојом је тамно зарумењена, укуса је особитог и као да је нечим зачињена.

4. *Румена ренетска звезда* (Rote Stern R.) зре октобра и новембра месеца, средње је величине, дивне кармоазин црвене боје, по којој се виђају јасне беле звездике; врло је добро настолско воће. Јесте једно воће које има особито леп изглед.

5. *Волтсманова ренетка* (Woltsmann R.) зре од октобра па до марта месеца, средње је величине, врло лепо зарумењена; особито је настолско воће.

6. *Госданкерка* (Gaesdanker R.) зимска је јабука, зре од децембра до маја месеца, мала је пљосната, јасно зелене боје, са сунчане стране зеленкасто жута, врло пегава. Сочна је, крта, пријатно зачињена, кискава, шећерна укуса. — Воћка је жива раста, увек родљива па и на рђавом земљишту и положају. Прилично касно цвета. Особито је настолско воће а и за друге примене.

7. **Црвенкаста ренетка** (Rotliche R.) зре новембера и марта месеца, средње је величине, кугласта, жућкасто зелене боје, са сунчане стране жуте боје са руменим пругама и небројеним пегама. Сочна је и прилично чврста, особита и племенита и мало шећерна ренетска укуса. — Воћка снажно расте, врло је родљива на сваком земљишту и није осетљива. Добра је за све примене.

8. **Мускат ренетка** (Muskat R) зре од новембера до фебруара месеца, средње је величине, зеленкасто жуте боје, са сунчане стране лимунасто жута са кармоазин руменом превлаком и пругама. Бела, зачињена и миришљива је укуса. — Воћка је снажна раста, врло родљива, успева свуда где је горњи слој земље дебео; није осетљива у цвету. Врло се добро примењује за садњу по путови и друмови. Врло је добро настолско воће.

9. **Кармелитка** (Karmeliter Reinette.) зре децембера до марта месеца, средње је величине, дугуљасто округла, чисто зелене је боје, са сунчане стране зеленкасто жута са мрким пругама. Јесте од особитог кискавог, као зачињеног, шећерастог укуса. — Воћка је снажна и родљива, касно цвета, у цвету није осетљива, успева на сваком храњљивом земљишту али и не у незгодном положају. Може се применити и за садњу по путови и друмови. Особито је настолско воће, тако рећи једно од најбољег, само мора дуже на дрвету висити.

10. **Бауманова ренетка** (Baumanns R) зре јануара до јуна месеца, средње је величине, пљоснато округла, зеленкасте боје, са сунчане стране лепо жуте, скоро је цела превучена са кармоазин руменилом. Блага врло сочна, кискава и као зачињена укуса. — Воћка снажно расте, и врло родљива, успева на сваком земљишту, на непогоди није осетљива. Ради сваке је примене.

11. **Лимунска ренетка** (Limonen renette.) зре децембра па све до лета, средње је величине и бубрава, купаста облика, боје жуте, са сунчане стране златно жуте и врло пегава. Чврста је и врло сочна, врло је пријатна и нешто као да је зачињена, слатка винска укуса. — Воћка је жива раста, врло родљива, успева на сваком земљишту. Ради сваке је употребе; при рђавој остави хоће брзо да се квари.

12. **Шмитбергера ренетка** (Schmidtsbergers R.) зре децембера до априла месеца, мало је затубаста, купаста облика, боје је зеленкасто жуте, са сунчане стране жута са кармин руменим пругама; сочна је, блага, укуса нешто и то врло слабо на алант биљку. — Воћка је снажна раста, родљива, успева на сваком земљишту, није осетљива. За сто и за домазлук једнако употребљива.

## XI. КЛАСА

### Кожушаре

(Пепељаве ренетке. — Graue Reinetten. — Lederaepfel.)

*Облика су:* мале до средње величине, ретко велике; кугластог облика или пљоснате — *Љуска:* превучена ишараном пепељавом превлаком, на којој се местимице као рђа налази. — *Месо:* делимице фино, танко, од особитог ренетског укуса, а делимице слатко и на неку траву (морач) осетљиво. — *Семенка:* већином затворена.

Споменућемо пак ове сорте:

1. **Јесења кожушара** (Graue Herbst R.) ово је јесења и зимска јабука, велика је и добра јабука за настолско воће и домазлук; облика је пљоснато округластог, боје је јасно зелене јако превучена са рђом и пепељавим шарама и силним мањим и већим пегама. Блага, сочна и пријатна је укуса, слабо зачињена. Воћка је снажна раста, врло родљива, не прија јој врло сирово земљиште. Врло се добро да применити за садњу уз путове и друмове.

2. **Бурхардова кожушара** (Burhardts R.) јесења је и зимска јабука, врло је лепо и красно настолско воће.

3. **Златна моарка** (Goldmohr.) зимска је јабука, средње величине, лепе жуто боје, помало рђом превучена.

4. **Карпентинка** (Carpentin.) зимска јабука, мала има врло дугу и танку петељку, има црвене пруге, ароматично зачињена, врло добро настолско воће, али брзо вене; ипак заслужује да се што више распросте.

5. **Енглеска кожушара** (Englische Spital R.), зре од новембера до пролећа,

једва је средње величине, правилно пљосната округла, боје је зеленкасто жуте, са сунчане стране, као жута земља, зарумењена и многим рђастим пегама и пругама превучена. Блага, кискава и као зачињена је слатка укуса. — Воћка је слаба раста а врло родљива, успева на сваком земљишту и није осетљива. Особито је настолско воће а и за другу употребу.

6. Француска кожушара (Graue Französische R.) зре децембра до априла месеца, прилично је велика, пљоснато округла, зелене боје са сунчане стране зарумењена, скоро са свим рђом превучена. Мека је, бухава, кискава, осећа се нешто као на мошус, кад се само добро очува онда је сочна иначе увене и буде крпава. Воћка снажно расте, врло је родљива, успева на добром и влажном земљишту. Ради сваке је примене.

7. Краткопетељаста кожушара (Grauer Kurzstiel) зре децембра до априла месеца, средње је величине, пљоснато округла, боје је јасно зелене, са сунчана стране жућкасто зелена, често као рђом покривена. Врло је сочна и као зачињене има шећерни слаби ренетски укусе. — Воћка јако расте, врло је родљива, успева особито у песковитом земљишту, касније пве-

та. Врло је zgodна за садњу уз путове и друмове. Ради сваке је примене. — Ц ова мора дуже на воћки да висе јер ће брзо да увене и постане крпава.

8. Паркеров пепинг (Parkers Pepping.) зре децембра до априла месеца пљосната је, отворено зелене боје, са сунчане стране жута са рђом превучена. Блага и сочна је а слаба зачињена укуса. Воћка живо расте и врло је родљива, успева на сваком земљишту и није осетљива. Врло се добро примењује за садњу уз путове и друмове. Ради сваке је употребе. Не сме се рано обратити.

9. Оснабрикка кожушара (Osnabrücker R.) зре зими па све до пролећа, врло је велика, боје је беличasto зелене, делимце је јако рђом превучена а делимце слабо, у последњем случају виде се јасне црвенкасте пруге; врло је добра као настолско воће а и за домазлук.

10. Ван Монова кожушара (Van Mons R.) зимска је и пролетња јабука, мала, златно зелене боје, слабо рђом превучена, и тада изгледа као боја у земље, врло је добро и ароматично настолско воће а и иначе за другу употребу.

(Наставиће се)



## ПЧЕЛАРСТВО.

### О јесењој ревизији кошница.

**К**ад престане годишња односно летња паша, а то је август или септембар месец, мора пчелар све своје кошнице да прегледи и јаке од слабих да распозна и ове последње — слабиће — поново добро да промотри и строго их проучи, е да ли могу и с погледом на народ и с погледом на мед који се у њима налази преко зиме постојати и опстати, а уз

то још, да ли се у свакој такој и млада матица налази. Падне ли и најмања основана сумња, ма на који од ових погодаба, одма је треба оделити, па је другом поправити или другу њоме поправити.

Слабић, који је јако сиромашан у народу, мора се одма после паше, пре него што ће се на зимште оставити и склонити, ојачати или спојити са другим народом. Ако је у њему слабо и пчела и меда, обично се и мед и народ укупно са рамовима дода другој кошој кошници која је јача од ове. Ако

би се међу саћем и такав који нашао, у коме се не налази чист мед него уз мед у многим ћелицама и рђе (прашка) било, тај се мора додати пчелама за зимницу, јер није за нашу употребу.

Нађе ли се том приликом доста меда у оквирима у свима кошницама, то се онда мора и њима оставити доста таковог саћа за зимницу а оно друго повадити али их не смео све немилице потрошити, него их морамо оставити на склонито место и у приправности држати, да у случају нужде можемо на зиму или на пролеће додавати им и од сваке их незгоде сачувати.

Даље, морамо и на прозоре на кошницама пажњу обратити и за времена такве даске приправити, које би могле ове (прозоре) заменити. У последње доба многи се пчелари дигли против тих стаклених прозора, који се у кошницама (ћервонкама) непосредно до пчела иза врата налазе, и веле да би их за време зиме требало из многих узрока дашчицама заменити. Ово навађају с тога што даска и бољу топлоту одржава а и испарену влагу у себи упије (ансорбује,) која би иначе могла пчелама многу незгоду и бољу да нанесе.

У колико није пчелар лета сузбио још раније то сад при овом послу (августа месеца) свакако треба да учини, да избегне сваку крађу која би могла да наступи.

Кад се тако пчелар у јесен приправио и све своје кошнице добро проучио, онда подбере које ће за зиму да остави а које ће дарипача — Још једном нека је споменуто да се за зиму остављају кошнице *које имају младу оплођену матицу, у којима је велик народ и у којима има доста меда.*

Догоди ли се да је у то доба кошница безматка и то да је пре дан-два таком постала, то је онда најбоље:

#### Појачање кошница.

Под појачањем кошница разумемо посао, који се пред зиму обавља са слабицама кошницама, које самостално не могу да остану преко зиме. Ово појачање или спајање кошница бива на овај начин:

Догоди ли се да је у то доба кошница безматка и то да је пре дан-два таком постала, то је онда на боље кад се таква кошница са оквирима и народом раздели на кошницу прву до ње, ако је повећа оно и десно и лево; а ако је слабија онда се само једној слабијој али потпуној кошници дода — Ако је пак безматка од дужег времена, и још уз то ако се у њој појавила и једна или више *трутовача*, које врло тешко можемо да распознамо а по томе и тешко да их се опростимо, онда се сву саће са пчелама заједно извади из такве кошнице стави у *сандуче за рамове*, и однесе мало подаље од пчелињака, горњи поклопац сандучета се отвори и рамови нашире разметну, а могу се још и по неки извадити и споља уз сандуче поређати. Пчеле ће се разлетети и повраћати на старо место у кошнице које су уз старо место. Трутовача која се већ одвикла од летња и која је услед бољег храњења тежа остаће на саћу и неће одлетети, но кад би баш и одлетела врло је велико питање, управо може се казати да је сигурно да се неће повратити у своју стару кошницу него ће ма где пасти или ће ма у коју другу кошницу налетети, где ће изван гроб наћи. У колико се саме пчеле нису разиле у друге суседне кошнице, него се повратиле

на своје старо место, у толико ћемо их ми једним или са два рама изнети и разделити другима.

Оне кошнице које су потпуне — у нормалној стању — па ма и слабице биле теже их је спојити и од две слабе направити једну јаку, а особито кад то хоћемо да изведемо на једном пчелињаку. Главни узроци њиховом нерадом спајању наилазимо у том што прво знамо да сваки народ — кошница — у себи само једну матицу има и да више матица не трпи, а друго што и пчеле из два народа нерадо се спајају, јер се оне међу собом познају и врло нам велике незгоде при том послу чине пошто је свака пчелица, која излеће на рад, научила на извештај правац летења и при уласку у кошницу и изласку из ње. Тек кад би их спојили са два подала пчелињака бар по часа даљине — онда би се могли надати да ће се повраћати у нови стан, пошто јој овде није пред очима стари. Па и ту са често догоди да се додана слабица разлети — развије.

Имамо ли пак таква два пчелињака, узме се са оба пчелињака по једна слабица. Међу овим двома тек опет постоји у јачини нека разлика. Јача се остави на миру а слабију пренесемо овој и додамо је. Пренашамо је горе споменути сандучетом у који се метне по 2 чиста рама са саћем и перцетом се све пчеле ишчисте у ово сандуче, на матицу кад наиђемо, морамо је ухватити и у кавешчић затворити и дотле је при себи задржати док целу операцију не изведемо. Ово се сандуче са пчелама пренесе оној другој јачој слабици на другом пчелињаку и с рамовима увече унесу у њу. Да би се пак пчеле лакше спојиле ваља кошницу изнутра добро надимити, да би им се стари

мирис донекле угушио и да би исти мирис и нове пчеле добиле те тиме брзо их опријатељили и спојили. Пре него што би их стресли једну у другу, морамо и ону јачу слабицу промотрити и матицу изнаћи и уверити се о њој да је добра односно потпуно здрава. Тек тада, кад спојисмо обе, можемо ову матицу, коју из оне прве слабице извадисмо, уништити.

Овако се, велим, ради кад ко има два пчелињака или кад би се могла два пчелара удесити да своје кошнице тим начином измене, спајају и појачавају, али се го врло тешко налази и први а и други случајеви. За то морамо још споменути како да се слабице споје на једном пчелињаку.

Ако су Ђерзонке близанци т. ј. које су слепљене једне с другом као што се нпр. усправне Ђерзонке које су уједно по 2—3—4 па и 5, и укупно чине тако једну батерију кошница и само су одељене једна од друге дебљивом једне обичне даске — тада се две слабе које су једна уз другу, споје и то овим начином. Слабија се обезматичи и остави тако дан-два да увећико осете да немају матицу. Тада се на преградном зиду, који дели кошницу од кошнице, отвори јама, ако ова постоји, ако не оно се тада пробуши у ширини нешто мање од површине једног новчића. Кроз ову ће се рупу оне моћи провлачити из једне кошнице у другу и изједначавати са међусобним заједничким мирисом. Да би пак предупредили сваку незгоду која би се међу њима могла десити — покољ, добро је да се јача слабица надими и по истоку два дана пренесе у ову, сво саће са пчелама заједно и то увече кад се са свим смркне. При пренашању саћа морамо пазити, да само-

оно пренесемо, које је снабдевано с леглом и медом, а празно не треба унашати него га на страну оставити. Лето од празне кошнице треба отворено оставити до год на њега насрћу споља долетеле пчеле, али уједно и ону прелазну рупу на преградном зиду. Кад наступи право презимљивање, рупа се ова затвори и пчеле су у једној кошници потпуно сједињене.

Ако немамо овако удешени кошница, оне се споје касније, опет да се слабија обезматичи и по том за дан-два пренесу се пчеле са медом и леглом у јачу и одма затворе и не

пуштају се напоље. Да би пчеле унутри мирније биле, ваља их пре пренашања пошкрупити са медом кога смо водом разблажили; овако ће пчеле староседелнице радије примити пчеле придошлице.

У колико овакову последњу радњу не смемо врло рано у јесен предузети, у толико не смемо и врло касно, јер се пчеле неће благовремено опријатељити и спојити него у две групе скупити да зиму презиме и тиме смо онда цел промашили. Обично се овај посао обавља у полутини септембра месеца а никако касније.



## ВИНОГРАДАРСТВО.

### Резање винове лозе.

(Наставак.)

#### 3. Справе и прибори при резању.

**К**ад посмотримо само у које стране стручне баштованске новине, видећемо сваки час, да какав индустриалац или који баштован оглашује свој нов изум или да је чији год дотерао поправив му ову или ону страну — у погледу баштованских справа а особито ножева и маказа, које су справе заиста десна рука баштована. Без алата нема ни заната — а особито овог заната, који се, једном кад се уради на било добро или зло не може те па може бити и за годину и две дана да поправи. Ово непрестано дотеривање и поправљање тих баштованских справа јасан је доказ да ове какве постоје нису добре, не врше свој

задатак онако, како се замишља да би ваљало да изврше.

Главне две справе код резања винограда јесу *баштованске маказе или нож и шестерица*. Код наших виноградаря нож има већу важност него маказе. Ми смо хладнокрвно слушали њихово мишлење о маказама и ножу и морамо признати да имају право кад непрестано пледирају за нож. Маказе за то одбацују, што оне при стиску, лозу прво пригњече — стисну јако, која пукне од засеченог места на заосталом делу за 1—2 см. а у том је размаку и крајње око на лози које треба да роди и тим га начином сатремо. Ако су веле маказе и оштре, и док је она оштрина на њима и не учине од лозе оно зло, то само бива дотле док се не отупе и опет чине зло због чега се и клоне њих; напротив нож не стиска лозу, просто је зареже и одреже, отупи ли брус

је ту, превуче се неколико пута и он је поново оштар.

Ту главну ману маказа увидеше и многи виноградари који су већма одани маказама него ножу, јер веле да ножем се не може око чокота онако чисто и до главе оцећи као маказама: увек иза нсжа остају на чокоту делови лоза и лозица који изгледају као мали рошчићи и који трунући квари сам чокот, а уз то маказама се даје згодније и радити него са ножем а уз то још и брже с тога баш и настојаше да маказе поправе и удесе онако да не секу стиском него да доња ножница од маказа придржава на себи лозу а горња да се по њој повлачи као нож кад засеца и тиме да избегне ону незгоду, да услед стиска лоза пукне него мора цела да остане. Овакових поправљених маказа у новије доба има врло много разних конструкција и које заиста потпуно одговарају своје смеру.

Нож за резање винограда наш народ има нарочито за тај посао удешен и називи га косир. Држи га чисто да није зарђан, при раду увек да је оштар, у руци да га је згодно ухватити а по телуђу да се налази као мала сеченица од сикплице, која опет увек мора бити оштра, за случај ако му треба обити чокот, од оних многих заосталих рошчића од лањске и преклањске орезане лозе. — Уз ову справу у приправности држи водир — рог и у њему брус — гладалица, која је замочена у води и за сваки случај у приправности стоји виноградару да њоме пооштри свој косир.

Маказе у новије доба потискују са свим косир а то с тога што чистије раде не остављају нпр. при резању у главу иза себе никаквих трагова од лозе, који би касније

могли чокоту шкодити; најбоље су такозване *американске маказе*, које као што рекосмо не стискају него режу. И оне морају увек бити чисте и оштре. После рада ваља их од влаге сувим сукном отрти а по том кроз масну крпу провући да се не могу лако зарђати. То исто треба учинити и са осталим железним справама зарђавању изложеним. Пре него што се почне с њима што радити, поново се сувим сукном протрти морају.

Тестерица и тестерица мора бити чиста и оштра; мора се налазити поред резача с тога, да ако би требао чокоту — глави леп облик да да, ако би га с једне стране требао да среже, или ако би какву дебелу лозу требао да оцече, — то може како треба да уради, уреди и удеси, само са оштром тестерицом. — Уз ове главне справе најприличније да на овом месту и све оне споменем, које доле у тесној вези с резањем винове лозе било винског грожђа а поглавито настолског. — Ко пушта лозу на дугачко, мора имати згуду о којој ће бити процета, а то је:

**Станиво:** под станивом у ужем смислу разумемо ступце на 3—4-ти размака у један ред укопани у земљу уз ред чокоћа а између њих (ступаца) да су *летве или жице* приковане или развучене у 2—3 или 4 реда, почињући од земље са  $\frac{1}{2}$  м. висине па у том размаку све до најгорњег реда. Ови редови, које или летве или жељезне жице представљају зову се иначе етажје, по чему станова могу да буду од 2—3 па и 4 етажје. Етажје имају задатак да приме на себе лозу, а ову се привежу, па и ластар који из ње потера прими на себе прва горња етажја о којој се и овај опет привеже и целокупан надземни део чоко-

та држи о себи. Цел је станива дакле та, да одржи сву лозу на чокоту над земљом да је с једне стране виноградар може боље култивирати а с друге да се може како она тако и плод јој боље се развити и своју сврху испунити.

У последње доба многи летве, које сачињавају поједине етаже замењују жељезним жицама разне врсте; ово чине што су такве жице много јефтиније и дуготрајније него летве. Неки виноградарски жестоко су устајали против жица велећи да шточе лози а особито ластару кад лети наступе праве каникуле и ове се јако угреју; али искуство је доказало да та бојазан није оправдана. Једино се жицама може замерити, што не дају за око такав леп изглед и што с године у годину попуштају т. ј. растежу се услед топлоте и сваког се пролећа морају затезати пре него што лозу препнемо на њу. Па и овај посао није тежак, јер већ и за то имамо нарочити справа за затезање жица (Spaner.) —

У ширем смислу под станивом можемо да разумемо *шачке* — *коље*, које се ради исте цели удара поред чокоћа ради које се и етаже удешавају. — Коље као и ступци који једним делом својим и то доњим долазе у земљу а имају тај задатак да нам више година извесну услугу учине, ваља да су од тврдог дрвета — да дуже могу постојати; а уз то да је онај део који долази у земљу или *ошаљен* — (спољашност да му је у угљен претварена) или да је намазан *кашраном* — *шером* да у земљи у оној влази дуже се може одржати а да не протруне.

Напоследку у прибор при резању винове лозе спада и сама веза, којом се привезују лозе о етаже или тачке. По мишљењу свих ум-

них виноградарских за тај је посао данас најбоља веза тако звана:

Рафија; ово је лист једне палме која се зове „*Raphia taedigera*“. Име ово потиче од грчког „*raphia*“ што ће да значи шиваћу иглу, која је име добила ова биљка отуд, што јој се плод завршује на врху у виду игле. „*Faed gega*“ значи оног који факле (машине) доноси, пошто лишће ове биљке у себе садржи толико олаја и смоле да би запаљено као машала послужити могла. Отуд је и оно немачко име „*Fackeltagende Nadel—Palme*“. Урођеници називају је „*jurati*“. Природничар Мартин ју је у својој „*Historia naturalis Palmarum*“ 1823 и 1850. описао. Домовина јој је Јужна Америка и то на обалама Амазона и Марајо и Кариани. Стабадљика јој је дугачка по 2—3 м. која је свуд унаоко густо обвиена лисним петелкама. Из стабадљике јој се подиже огромно лишће у висину по 20 м. а у пречнику може да буде по 12 м. Поједини лист може да достигне дужину до 15 м. Сваки се састоји прво из главне петелке (дршке) која 10—12 см. дебела и која са обе стране у дужини 4—5 м. има множину поједине листаче који су дугачки 1.50 м. од којих се ова веза преуговлава. Од главне листаче дршке, коју с поља исцепкају и која је врло јака плету урођеници од тог котарице и друге справе; а од дебелог дела праве друге грубље ствари. Као што *Bouché* тврди, ова се рафија сече од још не са свим развијеног лишћа т. ј. од онаковог чији су листићи још уз овај главни приљубљени. Из ових се листића главни — средњи нерв извуче и тиме цео листић на двоје прицепи, од чега добијемо ову праву рафију.

Ова је рафија од сваке друге везе с тога боља па и од саме *ли-*

ове лике, која се јако за каламљење и привезивање јако употребљавала, па и данас још негде употребљава, што је лака а уз то врло јака, чиста и није кончаста; да се лако цепати, па и најтањи кончић ако није протруо или презрео бољи је и јачи од макакве друге везе. Због ових добрих страна рафије и јесте се тако брзо распрострла по свих крајеви где се год баштованство и виноградарство негује. Искуством се доказало да је њоме јефтиније и боље у опште винограде везати, него са шапом који се тако много ради везивања винограда употребљује. Једина јој је рђава страна, што се тамо не може употребити, где постоји непрестана влага. Као у стакленим баштама, ту брзо

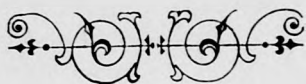
протруне и попусти; у том је случају боље употребити лику него њу.

Осим ове описане рафије има још и више врсти, као тако званa *Raphia Rumphii W.* која се у Африци на острвима Мадагаскару и Сунда налази; даље *Raphia vinifera*, опет у Африци, која од себе даје неку течност отприлике као вино, коју урођеници под именом Bourdon називају.

Пошто је дакле рафија припозната као најбољи материјал за везивање а и најјефтинија — 80 н. један kg. — то је ми најтоплије препоручујемо. —

То су ето у главном справе и прибори који су нам најнужнији при резању винограда.

(Наставиће се.)



## П О В Р Т А Р С Т В О

### ЂУБРЕ.

У јесен, кад човек скине сав плод са своје баште, настаје му поново велика брига, како је за наредну годину удесити, да му она више скврсти донесе него ове године. Или како је ове године са бербом свог поврћа задовољан био, старати се мора, да таково стање и на даље одржи. И на послетку, ако са појединим партијама није био задовољан, мора их добро испитати и изнаћи узрок, овај отклонити и ове изједначити са осталим деловима своје баште. Та велика брига, која се на целу идućу годину простире,

јесте приуговорљављење земљишта, поправљање управо надокнађавање оног што је за ову годину нестало, а то је ђубрење. Оно што је поврће за целу годину поцрпало из земље, морамо земљи и ако у другом виду, али ипак натраг вратити. Тај повратак састоји се у ђубрењу; ђубре има у себи све оно што је земља рађањем издала; ђубре је тако рећи кључ родности и добре жетве; оно је важан фактор за све усеве а по наособ за баштенске. А да је заиста тако лако се може појмити, кад само помислимо да на малим комаду земље — баште, хоћемо од свачега да засејемо, па преко године и по двапут и трипут, па да у сваки пут и све обилно да роди. —

Све то дакле ђубре мора да учини; оно нам је главна узданица. Јест ђубре — ал какво? — Пре него што би позитивно одговорили на ово питање морамо у главном ово да речемо: Ма и са и довољном количином ђубрета постићемо негативне резултате, ако је ово рђаво и ако га не примењујемо онако како би ваљало.

Тиме никад не помишљасмо да и то речемо, да је оно непотребно, него да прво морамо да знамо, како га ваља приуговорити (препарирати) да би се са успехом употребити могло. Ово и јесте баш наша намера, да подробније тиме упознамо наше читаоце како би се сваки знао у погледу тога равнати и своме ђубрету што већу вредност прибавити.

Ми можемо снагу ђубрета са снагом новца да сравнимо. Да би пак ове мисли попунили и разјаснили, навешћемо ово: као што трговац никад нема доста новца, тако исто и баштован, који култивире башту, никад не може имати довољно ђубрета. На основу тога чврсто смо уверења, да је ђубре најважнији фактор за баштенску културу, због чега га сваком приликом ваља збирати, удешавати па и правити га. Добром вољом а нешто и телесним напором лако је све то и постићи.

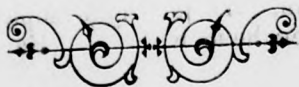
Свугде и у сваком ђубрету налази се материје које родљивост биљака потпомажу. Нема тако рећи ни једног сеоцета па ни најсиромашнијег, које не би било у стању себи направити права и честита ђубрета, којим би своје неродне њиве родним учинили; свугде га има и оно се тако рећи немилице на све

страни тлачи и расипа а не поштује као што би га требало поштувати као злато, него презире баш „као ђубре“, које нам против здравља, против лепоте, против уредности и против многих других врлина служи. А зашто је то тако?

У кратко одговарамо за то, што наши људи не појме важност ђубрета које нам родљивост наших усева потпомаже, не знају, да кад се оно умно приуговори и као што треба примене, да ће нам и цену оног земљишта подићи и двоструку жетву допринети.

Није ли жалост кад видимо, како наши носећи на расклиматани коли кошарско ђубре улицом пропада кроз лотре и шараге на земљу. И јадан не појми колику је грдну штету учинио и себи и својим суграђанима; себе и своју њиву оштећио не дајући јој бар све оно што има, а суграђанима кужи ваздух и потпомаже разне болести и заразе; од чега највише наша деца — наша узданица — страда, пошто многа и животом плате. Уместо да је баш за тај посао за извлачење ђубрета па и оног житког — муља — згодна кола направио, кроз која ни сламка ни кап отићи у штету не може а он још бесмислено јури, да што мање на коли остане — са изговором да је коњма лакше — док не доспе до опредељеног места. Па и ту не ради као људи што раде, који појме важност ђубрета, него га широм на овратина или уз друм с товари с кола па нек ту ветри, нек од њега одилази баш оно најдрагоценије, што би требали са највећом пажњом да склањамо.

(Наставиће се)



## ЦВЕЌАРСТВО.

### Луковасто цвеће.

По Ј. Ц Шмиту.

Српски

Од ИВАНКЕ КОЊОВИЋЕВЕ.

### ЛАЛА

(Тулипани.)

**З**а култивацију лала у лонцима, т. ј. за ране лале (јер само те цветају у зиму) важе та иста правила, као и за зумбул, само се та правила морају тачно одржавати. Може се и више лукова у лонац метати, али лукови наравно не смеју бити велики. Хоћеш ли да их у жардинијере или котарице метнеш, препоручује се да лукове, док не крену у плитак сандук метнеш; а кад се биљка развије, можеш је у поједине судове пресади. На тај начин може љубитељ лала, боје цвећа по своме укусу, симетрички поређати.

За култивацију у стакленицама су најбољи обични *Duc van Thol*; за њега важи та иста правила што и за зумбул. Засадиш ли лук октобера или новембера месеца, имаћеш за 3—4 недеље расцветане лале. Култивација у слободи је врло проста. Цвет ће се на сваком месту где сунце допире лако и повољно развијати.

Главно је да земља буде здрава, и да лако пропушта влагу, или да је барем зато што су леје високе сува. Ђубрење се само у највећој кући нужди употребљује и то ђубрити ваља само са угорелим ђубретом. Лук се сади септембера и октобера месеца а може се и касније, по величини лука на размак од 15—25 см. И покри их по земљом по величини њиховој за 10—12 см. не смећући с ума да мораш пазити, да ли је земља хладна и чврста, или лака и сува, у првом их случају не смеш тако дубоко закопати као у другом. После сада покри површину земље, са добро иструлним лишћем или земљом од овога по сред лукова мало више него са стране, да вода отиче. Сада више немаш посла, само још априла месеца земљу мало окопај и горњу мало одгни. Ако је јак мраз препоручује се да биљке са сламом покријеш. Кад лале предцветају, откিনি онај део што је над лишћем, да би се лукови могли боље развити. После тога извади лук из земље; тај посао мораш при облачном али сувом времену обавити, јер сунце може луку да нашкоди. Онда им ољушти лањску љуску, откিনি стабло жиле и лишће. Место на коме хоћеш лукове да садиш, мора бити суво покривено, ал не тако, да ваздух до њега не допире.

## ЛИСТАК.

### Рибар из Витсајиде

(Од Ресегера.)

(свршетак.)

**У**то је Симон рибар опет постао малотушан. Над језером и беличастим стенама уз обалу поче се хватати сунтон и управо беше ноћ и дан, како ништа ни окусио није. Своју невољу повери Јовану, уз којег је непрестанце био.

„Што пре не рече, човече“, рече Јован и образи му се заруменеше, „па не би толико дуго трпео глад. Имам један грозд, узми га теби.“

Симон прими понуђени грозд и чисто зину од изненађења. То беше онај исти грозд што га је добио од Беке и дао га оном дугобрадом. „Сад тек видим, шта је љубав“, ускликну! — Јоване, чекаћемо и

ону другу двојницу, па ћемо онда сви заједно појести грозд.“

„Не треба њих чекати, Симоне“, рече младић, „видиш, да хлеб и рибу деле народу.“

„Зар је пет хлебова и то мало риба доста за толики силни свет?“

„Још је и претекло.“

Кад је светина видела, да пророк, који се мало час без ичега искрцао из лађице, дели храну међу народ још већма навали на њ и граја и метеж наста; један другом додаваху хлеба и рибе. Они јеђуху и хваљаху чудотворца.

На то се Јован окрене њему најближим и рекне, „диве се блеску а не диве топлини ватре. Највеће чудо је љубав. Љубав сити гладне, љубав слепцима вид даје. Где љубави има, ту су и мртви живи.“

Али народ непрестано грајаше: „ето чудотворца, који од камена хлеб прави.“

„Какав чудотворац?“ крештао је од

једа позеленели Јудејац, који се највећма набокао. „мађијоничар. Што чини, чини помоћу велзевуловом!“

„Тако је“, повлађиваху и други, „приметили смо ми то. Он учи против Мојсија и пророка. Олош подбада против закона и имовине. Још ћемо доживети буну у градовима Јудиним“.

Туђинштина нас и тако гњечи; Галилеја, тај рај Израјилски, постала је гнездо незнабожачко. Само нам још заводник треба.“

„Каменујте га! Убијте га!“ Чули су се и таки гласови.

Вече беше тихо и мирно, благи поветарак барлијаше кроз кипарисе, а капље по лисју дрктаху од његова долира. На небу се помаљаху звездице једна за другом. Дивља вика светине одјекиваше о брегове и прекидаше час по ту тишину у природи.

„На крет е њим!“ повикаше два војника дивљачкога изгледа.“

Ученици учитељеви побледеше од страха већ при првој вици и гледаху да измакну међу светину.

Симон рибар буде ухваћен; „висели и ти његов?“

„Чији?“ упита уздрхтав се до дна срца.

„Та онога бунтовника, мађијоничара?“

„Ја?“ — Ја не познајем тога човека“.

„Онда можеш ићи.“

Но Симон се не макну с места. Неки унутрашњи глас га је љуто корео, што се одрекао онога, који му је мало час живот спасао од сигурне смрти, који га је до ухићења довео својом божанском беседом, којему се он хвалио, да ће поћи за њим. Је ли то верност онога старог Симона?

Распаљен успоменом о славном избављењу њихову на води од кукавине и страховице Симона постаде на једаред ерчан и одважан човек, те потрже мач из корица једнога војника, јурну у гомилу, гдја се око пророка начичкала и повика гласовито: „од њега даље, убијце! Ни претом малим да нисте дирнули тог светог човека. Та он је син божји!“

У први мах светина устукну и то више од изненађења него од страха Симонова, но за мало па се опет збије око пророка.

Симонове гласно изговорене речи понављаше шапатом млада Магдалинка: „то је син божји.“

У дубокој грозни мрмљао је то исто Јаков, а за њим многи од присутних, који у ухићењу својих источних душа падоше лицем на тле.

„То је син божји!“

Војници и други угурзузи ишчезоше у ноћи а шњима се стисала и вика само се чујаше пљускање вала језерових о обалу.

Над далеком главицом Хаурановом, који већ беше у дивљини, дизаше се месец као нека црвена плоча. Симоном после оне навале страсних осећаја облада меко чувство блажености. Наслоњен на банак од бусена опружи ноге и руке и рече:

„Овде је тако добро. Хајде да подигнемо ту колебе“

„Ти си врло велики готован, волиш удобност!“ опази на то Јаков. „Ако ћеш с нама да идеш, мораш се навикнути да свачим будеш задовољан. Учитељ ни пусти камен неће да назове својим.“

„Ја ћу већ гледати да се навикнем“, рече Симон.

Магдалинка је међу тим женском окретношћу поставила сто под маслинама — и они вечераху. На средини стола седео је учитељ а до њега с десна Јован, а с лева Симон. Симону се окрене пророк и рече: „не буди више малодушан нити превртљив него буди Петар, чврст и непомичан као стена, да могу на тебе рачунати. Ви сте видели, каквим опасностима идеш ја на суерет. Још неко време па ћу отићи својем оцу, од куд сам и дошао. Чувајте моје заповести, идите по свету и предајте му све, што сам вас учио“

Његово лице обасја месечева светлост. Младићи га посматраху тихим страхопоштовањем и од тог часа осетише на себи силу с више.

По језеру топиљаше се тамо амо напуштени Симонов чун. — Ко да се у оном метежу сети на чун да га привеже. Најмање рибар! На ивицу његову спустио се један гавран и искључиваше првића из труле даске. Сутра рано, кад наседне чун на плићаке гамалске, помислиће људи: да се какав рибар утопио и пожелеше да га анђели божји однесу Авраму у крило.

Као дечко, који радо слуша бајке, слушао сам ову чудновату причу; као човеку на хладној висини живота из далеког сумрачка дођоше ми у памет свете прилике из ове приче и спојисе се у једну слику.

Ученици су испунили реч учитељеву дали су човечанству науку, којој се равне неће наћи на веке векова. Симон, рибар из Витеајиде, прославио се као ватрени проповедник нове науке у Антијохији, Вавилону, Коринту и светском граду Риму, где је, као што веле, и погинуо у неронову гоњењу.

М — н Г.

## Б Е Л Е Ш К Е.

Шта мисле Енглези о смоли на воћкама. Мада и тако има много разних мишљења о узроцима појаве смоле на воћкама, опет неће бити на одмет да саслушамо и које новије мишљење, шта с овим питањем једном будемо на чисто. Занимљиво ће, држим, бити, шта енглески стручњачки листови мисле о смоли на воћкама. Они се паште да докажу, да се ова болест односно наклонсет к њој преноси с једног дрвета на други путем калемљења, јер вртари не одабирају с добровољно пажње калемгранчице, те тако у више случајева с њима пренесу на подлогу и ту болест. Други држе, да она долази од неке гљиве. Морамо веру поклонити тврдњи Енглеза, да се ова гљива само у ранама на воћкама стани и размножава. Отуда следује да око рањавих дебелокорих воћака врло помно воља поступати, јер и најмања позледа на кори, долазила она од кресања, гуљења или отуд што је ветар увртео грање, потпомаже расплођавање те шкодљиве гљиве. Смола ће се појавити на оним дебелокорим воћкама, које

су оскудне у храни или су усађене у неповољно њима земљиште, а и ако су преко мере нађубрене. Стручни енглески листови кажу, да се сувишно ђубрење дебелокорих воћака а особито младица на њима самима свети. По рецепту Енглеза ваља ране на воћкама, које пате од цирења смоле, исећи до здравог места и испране ране завити смесом од кравље балеге, глине, креча и чађи. Као прехрану препоручују, да се у колико је могуће дебелокоре воћке само лети а никако у пролеће или у јесен крешу.

По „Egyet“-у

М. Г.

Из администрације  
„Домаћег Листа“.

Дужнике наше умољавамо да нам дуг што пре пошљу. Ко нам је што дужан прилажемо му и опомену уз лист, на којој је дотични дуг изложен и по чему ће нам знати тражену суму послати.

**J. C. SCHMIDT**  
**ЕРФУРТ.**

Препоручује свој велики избор

## С Е М Е Н А

од поврћа, цвећа и економских биљака, разног дрвећа и шибља 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.