

# ДОМАЋИ ЛИСТ.

Цена је листу :	Изази сваког 1. и 16. дана у месецу.	За Србију :
на целу годину 2 фор.	уредник, власник и издавалац :	на целу годину 5 дин.
на по године 1 фор.	СТЕВАН КОЊОВИЋ, учитељ.	на по године 3 дин.

## МИРОЉУБИВОСТ.

(По руском.)

„Благо онима, који мир граде, јер ће се синови божји назвати.“

Мир се од увек сматрао за велики дар божји, за велику благодет. С тога је још у старо време особито у источњака био обичај, да се људи при сукобу здрављају желећи један другом мир. Христос Спаситељ је заповедио ученицима својима да улазећи у кућу чију, да проповедају јеванђеље, назову јој мир. „Мир вам остављам, мир свој дајем“, рекао је Христос ученицима пред полазак свој к оцу небескому. Мир је назвао љубљеним ученицима својим када им се јавио по ускрсењу својем. Ово неколико наведених места из св. писма било би доста, да се увиди, како је потребно, да међу људима влада мир. По узнесењу Христову на небо и апостоли су хришћанима препоручивали, да у миру живе међу собом. Тако апостол Павле саветује вернима у посланици Римљанима: „ако је могуће, колико до вас стоји, имајте мир са свим људима“ (Рим. XII, 18). Само на жалост слабо слушају људи ове савете. Колико још у животу људском има злобе, вређања ближњих, колико пако-

сти, гоњења и страдања! Пре ћеш укротити љуту зверку него зла човека. Ти њега хлебом, а он тебе каменом; за добар савет окомиће се на те клеветом, да леп глас твој утуче. Још онда, кад је Христос Спаситељ ходио по земљи, било је порода аспидина, и апостол Павле у посланици својој Тимотеју жали се на некога Александра ковача, који му је много зла учинио, па га опомиње, да се чува од њега. За што апостол Павле вели *ако је могуће* да живимо у миру са свима. За што да је немогуће и тешко човеку живети с браћом својом у миру и љубави? За то јер свако није кадар да влада собом и својим страстима, него им робује. Има људи, који не могу да живе без свађе и задевице. Навешћемо један пример из живота, да се види, колика је сила у страсти мржње. Био један човек и имао два сина. Будући узорит хришћанин и добар домаћин васпитао је и своју децу у страху божјем и у његовој кући цароваше свети божји мир. Синови се оженише и отац знајући кротку и голубљу нарав њихову, пред самрт своју духовним

завештањем раздели на поле све своје имање. Три године по смрти очиној живеше браћа складно и у миру, кад четврте године, млађи син се ода пићу и ста чинити разне пакости старијем брату својем, за то што га је овај потсећао на завет очин, да свагда живе трезвено. Проклета ракија све зло донесе у кућу; најпре су се браћа речкала, а после богме дође и до туче; брат брату поста крвни непријатељ. Старији брат беше веома трпељиво и мирољубиво чељаде, но кад злоћа млађега брата преврши сваку меру, и њему прекипи. Млађи пијаница задужио свој део код чивутина. Чивутин поче потраживати своје, али му старији не даде ни крочити у опкол очински. Дође до суда, адвокати се умешаше и ради своје користи отегоше парницу у недоглед тако, да се сва очевина мораде продати, да би се адвокати намирили. Оба брата крај лепог иметка осташе сиромаси. Старији од туге постарио се и оседео пре времена. Млађи иде у надницу тек да себе хлебом захрањује, деца и жена његова се разидоше по свету, да траже у туђина ужитка. Завађену и закрвљену браћу ништа не мога измирити.

Пре него што зажелимо да са другима живимо у миру и љубави, ваља да у себи самима одржавамо мир т. ј. да се не дамо ни ода шта узмутити и ускомешати, него да на све ствари гледамо с хришћанском мирноћом. Зар се једаред дешава, да се два суседа, који су свагда живели у љубави, око каке маленкости — због детета или кокоши — позаваде и раскрсте за навек један с другим. Суседи, који до скоро живеше у миру, више не иду у походе

један другом, при сусрету окрећу главе или се мрко погледују, а снађе ли једнога несрећа или невоља, други се из потаје злурадо радује том и не пружа помоћи и утехе, а нађе се и таквих, који се усуде на исповест приступити к свештенику са мржњом у срцу на брата својега и самртни час не умекша страшћу отврдла срца њихова. Но то још није тако страшно. Омраза као кака наследна зараза прелази с родитеља на децу и преноси се с колена на колена. Има и таквих бездушника, који дотле не мирују, док мрзана својега са света не уклоне. У нас Срба постоји побратимство, а то је духовни савез основан не искреној и трајној љубави, који двојица склопе, да се узјамно помажу и бране, и ако је потреба и главу заложу један за другога. Куће побратимске живе се и пазе као најрођенији род, и готове су да сваку жртву принесу у корист једној или другој кући, и да узму у обрану част и славу једне друге. А зар цео људски род није једно велико браство и побратимство, које је сам Христос Спаситељ побратио научно га да свиколици имају једнога оца небеског.

Ко своје страсти уме обуздати, ко собом владати може, тај ће пре свију бити признан за миротворца. Где су људи, ту су и распре, ту су и судови потребни. Дужност је сваког хришћанина, да никога не дражи, да не изазива свађу, него да са сваким љубазно поступа, никому да не чини на жао, увреде да трпељиво подноси и свагда прашта, зло злим не враћа, него да добрим делом побеђује и искорењује зло. Ставимо се на висину правога хриш-

Ћанина не смећући с ума ни једнога часа, како се оно молимо: да нам отац наш опрости дугове наше као што и ми опраштамо дужницима својим. А видимо ли, да се двојица свађају, не омахнимо руком и не помислимо у себи: шта нам је до њих, него гледајмо да сазнамо повод свађи и да их, ако је могуће, измиримо. Испадне ли нам за руком помира, награда ће нам бити духовна радост и наслада, што као миротворци с правом можемо носити лично име синова божјих. А ако нам покушај да супарнике измиримо, прође на лихо, остаје нам, да се помолимо богу, да пошље милост своју на њих и умекша он њихова тврдокорна срца.

Кад год је био леп обичај међу хришћанима, да се о јутрењи на васкрсење браћа љубе и праштају увреде, како би измирени са целим светом веселије провели весео празник ускрса Христова. Држећи свагда у памети речи Спаситељеве, да је жртва богу неугодна, ако онај, који је приноси, има што год на брата својега, ваља да се најпре измиримо са братом својим и истом онда дођемо да се с богом миримо. Међу тим бива, да супарник не измирив се дође на исповест свештенику и на питање његово, да ли се помирио са братом својим изговара се, да је он њега први увредно те да га не може молити за опрштење или ће рећи, да је он старији, те да онај први треба да приђе к њему. Но овако правдање није ништа друго него скривена злоба, која треба да је далеко од срца хришћанскога. Ако је твој ближњи први дао повод свађи и мржњи, зар ниси опет за то ти као ч он дужан да тражиш прилику, да му

пружиш руку помирења ради бацив копрену заборава преко увреде? А ако си старији тим пре треба да као паметнијипустиш и рекнеш му, да си за то дошао к њему, да би с чистом савешћу примио у себе пречисто тело и крв Христову.

Ко се стара да са свима у миру живи, уједно се стара и за своју срећу, јер нема ништа милије него живети у миру са својима у кући и са свима ван куће. Зар ћемо једног сиромаша, који у зноју лица својега зарађује оно мало хлеба, видети весела и срећна. У њега није злотвора, у његовој сиромашној кућици мир царује. Проста храна и чиста вода чувају му здравље и снагу, сан му је дубок и крепљив; он устаје с вером у божју помоћ, отворено се моли, смело диже к небу очи своје, јер му је савест мирна. А обаспи човека су злим срцем, које нигда није сито свађе, милијунима, па га упитај, је ли срећан, рећи ће ти, да није. Лакому душу његову непрестано море бриге, како ће умножити имање своје чистим и прљавим средствима, и док се тело његово нежи на меким свиленим душецима, душа му страда у пакленом огњу, који разгања сан са већа његових. Тешко свакому оном, ко не познаје душевна спокојства. Обично у тога ни на дома нема мира, него све неко сумњичење, злурадост, мржња и рат. Најодабранија јела и најмногоченија вина на раскошној трпези његовој не могу да одгоне црва, што му срце точи.

Љубимо мир као најдраж благо земаљско, да би заслужили велико име *синова божјих*! Следујмо стопама Хри-

ста Спаситеља, који нас је својим примером научио праштати све увреде. Миримо оне, који се свађају, а за оне,

који ненавиде мир божји, молимо се свемогућем, да их изведе на пут истине.  
Сомбор. **п. М. Г.**

## Воћарство.

### Резање (кресање) воћака.

(Наставак.)

#### Ломљење плодних граница.

Ово је једна операција, која се и у јесен а и зими може да обавља. Састоји се пак у том, што се неке плодне границе на јабучастом воћу сломију, у место да се маказама орежу. Са ломљењем хоће да се постигне то, да рана овом операцијом учињена много спорије зарашћује, него што би растила кад би се рана засеком ножа или баштованских маказа учинила. О овоме многи баштовани говоре па и препоручују, што ми само напомињемо, вели Гоше, а никакве важности на тај посао не полагамо. Ми укупне плодне границе режемо са баштованским маказама и кад је том приликом која граница згњечи, где би се требале маказе да пресеку, чини ту исту услугу, као кад би дотичну границу и сломили. Немамо ли при руци никаквих маказа, а хоћемо да коју границу сломијемо, то се онда можемо и обичним баштованским ножем испомоћи; пљоштимице се нож положи на границу до оног места, на коме желимо да је пребијемо и притиском палца о нож потиснемо на противну страну, тим ћемо начином ту границу пребити, а позледа ни цепотина не ће се протезати дуж заосталог дела границе.

Ломљење или пребијање плодних граница особито се тамо изводи, где се воћке негују у разним фигурама ослоњене на ставива; а поглавито на шпалирима.

#### У пола наламање плодних граница.

Плодне се границе у пола наламају тада, кад јака и дуга хладноћа пређе, и не страшимо се је, да ће се моћи поново повратити; а то је обично при крају фебруара месеца. Кад би се овај посао раније обавио, пре него што би се зима својом хладноћом

ижљутила, могле би се то догодити, да због касније јаке хладноће на оном месту где смо границу наломили промрзне и тиме цела угине, чиме је на сваки начин цел промашена. Плодна се граница за то мора наломити да се ослаби, за то се за овај посао бира снажна и једра граница, таква се граница обично наломи баш при основи одакле је избила. Осим тога наламају се и такве границе, које доње очи немају доста развијене, те се с тога граница мора над овим очима наломити, да се у току године ове очи развију и у плодне чворужице временом преобрате, јер у противном случају ове би очи изумрле, место би остало голо и плодно би се место одбило горе, што при неговању воћака у разним фигурама није баш најпријатнија ствар. Истина да се много пута дешава, да и при таком поступку дотичне очи не крену, него остану у своје мртвилу; за тај случај је најзгодније кад се над тим очима граница одједанпут баштованским маказама одреже. Кад је дакле граница по среди наломљена, у том случају сок, који кружи том границом дели се на двоје, један део одлази преко наломљеног дела врху, а други део остаје под наломљеним делом да разбуди и развије доње неразвијене очи. Кад се доле образују плодне пуне од којих ће се развити и плодне чворужице, онда се горњи део просто одреже.

Плодне се границе морају постепено наламати. Пре него што би хтели коју границу да наломимо, ваља је прво на дотичном месту, где је хоћемо да наломимо, засећи ножем попречно у дебљину за  $\frac{1}{4}$  или најдубље за  $\frac{1}{3}$  дебљине њене и тада је потиснути на противну страну и то дотле је нај-

вијати док не пукне до полутине своје дебљице или још нешто више; али јако наломљена не сме да буде. Тим начином гранчица битно ослаби и оне очи које се налазе над наломљеним местом врло се лако преобраћају

у цветне пуне. — И овај се посао као годи потпуно ломљење гранчица изводи и примењује само на јабучастим воћкама.

(Наставиће се.)

## Пчеларство.

### О врстама и расама пчелиним.

(По Дате-у.)

Кад год су пчелари знали само за ову врсту пчела, коју су они држали, и мислили су да не постоје пчеле и друге расе. Но од како је пчеларство, ослободив се примитивних узата Ђерзоновом теоријом и Берлепшевом праксом добило полета и у познавању разних раса пчела коракнуло се напред и данас ћемо ретко наћи мало већи пчелињак, на којем нема осим домаће још која страна раса пчела, особито је омиљена и распрострањена талијанска пчела. Данас су готово све расе и врсте пчела са њиховим рђавим и добрим особинама познате. Познавање и других врста пчела има ту вредност, што се тако може, гора врста заменити бољом, а добре у крштајем т. ј. спаривањем несродних врста постане још боља и вреднија.

Пчела спада, као што знамо, у класу инсеката, у ред именоопера (кожокрилаца), а у фамилију (genus) анида т. ј. пчела. У фамилију анида уврштају природњаци осим наше пчеле медоносне, још три друге врсте, којима је постојбина у јужној Азији, те се тако до данас знаде само за четир врсте пчела (species).\*

1. У прву врсту иде наша *европска пчела радилица* (*apis mellifica* медоносна пчела) која је распрострањена у свих пет делова света.

2. У другу врсту се рачуна *велика јужно-азијатска пчела* (*apis dorsata*). Она је већа од наше пчеле и доста личи на зољу.

3. Трећој врсти припада *индијска пчела*

\* До душе још многе друге врсте сродних инсеката називају пчелама. Тако овамо убрајају више врста, које живе у Америци. По све те врсте не спадају у фамилију пчела, него за себе чине две фамилије *Melipon-a* и *Trigon-a*.

(*apis indica*), која је у пола мања од наше пчеле радилице.

4. У четврту врсту спада *мала јужно-азијатска пчела* (*apis florea*) која је још мања од индијске пчеле. Није немогуће, да осим ове четир има још која нама незнана врста. Врсте, које су учени путници пронашли и описали и које се налазе по музејима нису за себе врсте него варијетети (субврсте) споменутих врста. Тако је нпр. *apis zonata*, која мора да је још већа од *apis dorsata*; *apis testacea*, којој је домовина на острву Тимору; *apis nigripennis* и *apis bicolor* су само варијетети *dorsata*-e, но никако засебне врсте.

Индијска и мала јужно-азијатска пчела крај све своје спољашње лепоте а и вредноће и окретности баш за то што су одвећ мале немају практичне вредности и од њих пчелар не може имати скоро никакве користи. Колико је кадро наше једно друштво под истим околностима сабрати меда толико не могу ни три друштва ма које од ове две врсте пчела.

Велика азијатска пчела је већа од наше пчеле радилице. Прва три претена на стражњем телу су јој жута као наранџа или мрка, а остали су црнкасти или као угаљ црни. Кривоца су јој црнкаста и на сунцу се преливају у азурно плаветнило. Матице су нешто мало веће од радилица, на против трутови су сарамерно мањи, маљави су и отворено сиве или мрке боје а кривоца су им црно плава. Рилица јој је нешто дужа од рилице наше радилице пчеле, и жаока јој је дужа само не боли тако као од уједа наше пчеле. Кад је љута, врло је опасна, јер на далеко

вија. Да се припитомити. Гради саће под ведрим небом на гранама од дрвећа и на косама и то повише од земље. Да ли у опште не гради у дупљама као друге пчеле, није доказано. Саће њезино досеже дужину од 1—2 м. Саће гради у усправном правцу, а не као што се пре мислило, у водоравном. Ћелице од саћа нису пространије и шире од ћелица наше радилице, али су много дубље тако да је сат дебео 6 см. Она само пред вече излеће на пашу, а то је отуда што је у њезиној постојбини веома топло и суша, те се тек око вечера може сабирати медни сок по цветовима. Може врло много меда да сабере, и с њом би се дало пчеларити. Само је питање, да ли би могла напредовати под нашим поднебљем. Сви покушаји, да се у Европи запати, остали су до јако безуспешни.\*)

#### Наша пчела радилица. (*Apis mellifera*.)

Ова врста пчела негована је још у најстарија времена, те се може сматрати као домаћа животиња. И она је као и свака друга животиња по боји величини и особинама својим различита, коју разлику називамо расом.

По величини ове расе могу се поделити на две групе:

I. *Европска* или *већа* пчела радилица.

II. *Африканска* или *мља* пчела радилица.

Разлика међу овим двома групама је та, што је африканска пчела љуба и једовитија од европске. Свака од ових група по боји дели се на две главне расе:

1. на *тамну* пчелу или *једнобојну*;

2. на *шарену* или *двобојну* пчелу.

Према том имамо ове четири главне расе наше пчеле радилице:

I. *Европске* или *веће* пчеле.

Овамо иде: 1) *Тамна европска пчела*, која се још назива *северна*.

\*) Неки Американец Frank Benton отишао је 1880 год. у Индију да донесе неколико ројева од dorsat-e на острво Ципар. Али су му на повратку уз пут сви ројеви угинули због немања неге — јер се он разболео.

2) *Шарена европска пчела*, у које су прва два прстена на стражњем трупу тела жута а остало тело је тамно.

II. *Африканске* или *мље* пчеле.

3) Ове расе је боја као и друге.

4) *Тамна африканска или мадагаскарска пчела*, која је црне боје.

Свака од ових главних раса дели се на више варијетета који се разликују један од другог по спољашњим и унутрашњим особинама својим и што је која раса распрострањенија и што год у разноврснијим околностима живи то све више има варијетета својих, тако, да скоро сваки крај има своје варијетете.

I. *Првој главној раси* или *европској тамној пчели* припадају ови варијетети:

1) *Пчеле* које се јако *расилођавају* и *роје*:

а) *Линебуршка пчела*, домовина јој је Линебург и околина, боје је тамно сиве и црне.

б) *Крањска пчела*, постојбина јој је Крањска, боје је сиве, стражњи део тела обрастао је беличастим длакама.

2) *Пчеле* које се *слабије роје*.

в) *Обична тамна* или *немачка пчела*, особито је у Немачкој раширена, а и по другим земљама. Боје је тамно сиве тамно мрке и црне.

г) *Доњо-аустријска пчела*, налази се у Доњој Аустрији јужно од Беча, отвореније је боје од немачке пчеле и у неких пчела је први прстен на стражњем трупу црвенкаст.

Сем тога овамо спадају: тамна црна *далматинска* пчела, даље *херцеговачка*, *лунауерска*, домовина јој је у Салцбургу, *штајерска*, *угарска*, *банатска*, *пољска* и друге тамне пчеле које носе имена оних покрајина, у којима су постале.

(Свршиће се.)

Поп Милутин Гавриловић.

## Виноградарство.

### Резање винове лозе.

(Наставак).

#### XIII. Коси кордон са кондирима и родницима, на равници.

У главном је овај кордон, онај исти што га у прошлом броју под XII. описасмо и приказасмо; једина је та разлика што у овом одељку хоћемо и тако удешени кордон да изнесемо ако нам по горњем начину не испадне увек за руком да све добро изведемо, него негде било ми сами, или иначе ма због каквог другог узрока, не можемо да на свима местима изведемо онако као што би требало, а сва места уједно да су новом лозом покривена а према томе и плодом снабдевена. У таквом случају морамо се прихваћати разних начина, метода и средстава да гола места новим деловима попунимо; па били ови нови делови кондири или читаве лозе роднице, то саму ствар ни најмање не квару, само ако је истакнута цел постигнута.

У главном код ове методе, у извађању косог кордона главно правило важи, да тако удесимо лозу која је остала орезана, да у току вегетације сок се на све делове њене једнако дели и то од почетка растења па све до год ово постоји. Да би пак то постигли, врло је нужно да се у пролеће, како чокот орежемо, а орезивати га морамо прислањајући уз станиво, да се касније може правилно привезати, прво цео спусти на голу земљу и ту га оставити да неко време полежи, све дотле, до год укупно све очи не крену; постигнемо ли то, лоза се издигне и при-

слони поново уз станиво али се уједно одма са великом пажњом да не би пупе вређали уз ово и привеже.

Ми већ једаред споменусмо, па ево и сад наглашујемо, да стару лозу увек треба на оно место и у онај положај на станиво ставити и привезати како је она прошле године лежала и привезана била. Тим ће начином сок увек бити у равнотежи својој и све ће делове једнако хранити; па покрај свега тога ипак се догоди да нека места не могу да успевају покрај све наше неге и велике пажње; а шта тек може да буде, што врло често и бива, са оним чокотом који се сваке године у други и други положају ставља; у том случају исправности каквој не може бити ни говора.

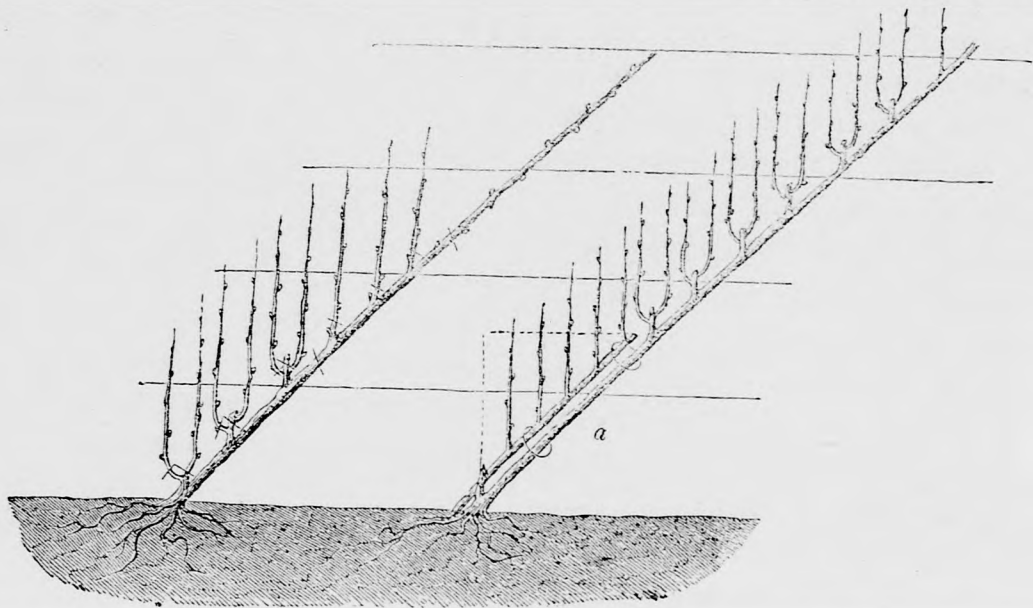
Кад се пак догоди да неки кондири издаду, што ћемо чешће на даље наићи, то треба такве кондире да одстранимо и заменимо их новом родницом. За то баш је врло нужно да при основи сваког чокота, из године у годину остављамо кондир од 1 или 2 ока као резервни кондир, који ће нам у сваком случају моћи испомоћи.

Кад имамо резервну лозу онда се *прве године* како се примети, да су на косом стаблу доњи кондири издали сви са стабла т. ј. само са тога дела стабла до основе своје, са свима оним крима што се при основи сваког кондира у току више година образовали сасеку и то место попуни лозом родницом, оним истим начином којим за

младости овог чокота при развађању прве године напоменуемо. Лоза ова не сме да буде дужа него што би се оставили да са свим нов чокот у виду оваковог кордона хоћемо да образујемо. Лозу ову да би ставили у онај правац у коме матора лежи, ваља је приљубити уз матору и привезати је уз њу, као што

даље напредује и ако је само на једном месту попуњаван.

Напротив покаже ли се потреба да се цео чокот, управо цело стабло измене, то се онда за онолико година мора радити, за колико би га развели да смо га од младог чокота подизали. Како новом лозом приспемо до најгорњег места



Слика 104.

то јасно видимо на сл. 104. **а.** — Када *прво* место овим начином попуњимо односно изменемо, можемо истим начином и горње, *друго* место исто онако, као што наведосмо у прошлом чланку за време *друге године*. Ако се те године потреба не покаже да и горњи део ваља изменути, треба чокот оставити нек и

до год родница треба да дође, одмах се цело старо стабло при земљи ореже, тамо где је ова нова избила, и тамо где се налази резервни кондир. — Остала нега са свим је онака, као што се негује чокот за овај кордон у нормалним — обичним околностима.

(Наставиће сс.)

## Шодрумартство.

### Приређивање цаварике, половника или чингера.

— По Аугусту барону В. Бабо-у. —

Комина, коју смо ми од преше као суху одстранили, по томе, да ли је прешање добро или лоше обављено, да ли је још мање или више винских материја остало, може се још употребити за приређивање здравог и

употребљивог вино. Ово вино не ће имати карактер обичног вина, пошто је комина поцрнела и садржи у себи неке туђе материје, којих код ниједног вина не смије бити, али овоме буди опрштено.

Цаварика се приређује на врло различите начине; најједноставнији иако је овај: Узми кацу и у ову намећи комине. Сад прели хладном водом и остави да тако лежи 2—3 дана. После овога времена се преша ова цела емеса. Овђе није могуће никако врење, него само хладно лужење. Добивено вино садржаваће у себи још мало винских остатака, који се при првом прешању не могуће излучити.

Ово вино је наравно врло лагано пошто само мањива шећера што га је у њему садржава — може бити — алкохол. Кошуљица — у овом случају — нема на вино никакав уплив, јер услед хладне воде није било врења, које би могло утицати на кошуљицу.

Једна боља метода приређивања цаварике јест ова: Узме се добро затворена каца и у ову метне комина, која се прелије топлим водом (20° R.) при чем настане јако врење, а сав преостали шећер одели се и са осталим материјама споји. Овако услед врења добивено вино пуно је боље него оно прво.

У истину ово вино има добар тек, само се морају прије свега одстранити петелке од кошуљице, пошто оне услед врења изпуштају из себе неке материје, које овом вину неугодан мирис дају.

Бољу цаварику добити ћемо, ако примешањем шећера повећамо алкохол, услед чега неће само вино бити јако него и укусне материје биће угодније. За ту сврху се пре свега одстране петелке, а за тим се ова комина метне у затворену кацу за врење. После овога се при температури од 20° R. лева озгор шећерна вода све дотле (6—10 kg. на 1 хектолитар) док не буду кошуљице покрите овом водом. Овђе се врење само себи припушта, које се за 4—5 дана потпуно сврши. После врења се преша.

Ако је комина била од доброг грожђа то се може цаварика употребити за кућно вино. И други пут може се шећерна примеса сипати у комину. Наравно је, да ће се прије левати текућина а онда шећерна вода и тада ће настати друго врење. Бачва мора бити добро од свуда затворена. Оба одузетка дају још увек добро вино, које за летних жега блажи умереног радника, када га хладног из подрума извади.

Још боље шта више потпуно пиће можемо добити, ако комину брзо прешамо и после ју неразбијамо, за тим као што је то већ прије казато поступамо.

Овај се начин разликује у главном од осталих начина приређивања цаварике што ми овђе имамо посла са поцрнелим кошуљицама, које су сада променуле укус, те вино које ћемо сад добити, није више цаварика, половник или чингер него имаде карактер обичног вина, што нам сведочи и сама боја његова. Ово је вино потпуно добро за пиће, а може у подруму и више година стојати, те као и остала вина сваке године постаје боље.

Да се само једном преша и онда прелева зелена комина има један велики разлог у томе састојећи се, да смо ми на тај начин потребите укусу вина из комине излучили, које не би иначе ни помоћу најбоље пресе и при највећој сили из комине исцедили, али ипак ни сад нисмо кому све одузели. Ова комина не смије се разбијати, него и други пут прешати, надолевши јој прије тога принесу од шећерне воде.\*)

Клостернајбург, 29. Септ. 1892.

Љубомир Стјепановић.

\*) Ове овђе описане методе извео је познати стручњак Вабо у подруму овдашње воћарско-винодјелске школе, те се је о битности истих и преводитељ овога чланка уверио. Љ. С.

## ОДЛОМЦИ ИЗ ПРИРОДНИХ НАУКА који стоје у тесној свези са пољопривредом.

### Ветар.

Кад се врата од загрејане собе отворе

и на праг донесе запаљена свећа, видећемо, да ће пламен свеће у собу нагињати. А кад

свећу дигнемо горе до довратка опазимо да ће пламен окренути правац и у место да нагиње у собу као што је доле нагињао он ће се окренути баш напоље.

Ово нагињање или повијање пламена отуд долази што је у загрејаној соби ваздух много лакши од спољњег ваздуха; по томе лакши ваздух подиже се горе и тежи кроз горње отворе напоље, а тежи ваздух улази унутра на његово место, преко прага.

Па и у затвореној соби ваздух се увек налази у неком кретању, о чему се тиме можемо уверити кад над топлом пећком папирну траку у виду змије натакнемо у усправном правцу на прутућ какав; натакнута ће се хартија непрестано обртати око прутућа на коме висе, што бива услед покретања ваздуха. У сваком затвореном месту где постоји и хладан и топал ваздух, ту се топал ваздух подиже горе а хладан доле пада и то све дотле бива док се укупан собни ваздух не изједначи. Онај топал ваздух који се горе подиже покреће и обешену артију, као што покреће ветар крила на млину ветрењачи.

Ово покретање ваздуха које се у соби да приметити, налази на ваздушну струју у природи која се ветром назива. Ова се ваздушна струја — ветар повлачи преко огромно великог простора, па ипак је тешко, управо немогуће је одредити почетак као и свршетак овог ваздушног покрета. Баш о овој појави у самом Евангелију од евангелиста Јована у 3 глави 8. стиху стоји од речи до речи: ветар дува где хоће, и глас његов чујем, а не знам од куд долази и куда иде.

Не да се опоречи, да ветар постаје само услед загревања ваздушног и што се веће разлике појаве непосредно у погледу топлоте ваздушне, у толико су ветрови јачи и оштрији. Сунце загрева земљу, а земља онај ваздух који непосредно опасује земљу.

Како се почне кретати загрејани ваздух и горе се подизати, иза њега остаје разређени слој ваздушни у који лакше продире хладнији ваздух и ово струјање проузрокује ветар.

Пошто се на нашој кугли земаљској увек развија топлота али уједно увек по-

стоје и хладни ваздушни слојеви, дакле струјање ваздушно увек бива без престанка по чему и ветра увек има.

Брзина струјања односно ветра се међутим мења.

На неким земаљским деловима редовно ветрови дувају и то дувају са свим правилно, једним правцем, што пловљењу лађа много олакшава.

На обалама морским ветрови се владају по одређеним неким правилима. Дању над морем ветар дува с мора на копно, на обалу, јер се дању земља боље угреје него вода и доњи се ваздушни слој прореди; ноћу је пак на против, са обале дува на море, на воду а то с тога што се земља пре на и јаче исхладила него вода. Дакле правац струјања ваздушног зависи од тога на коју се страну хладнији ваздух покреће.

Ветар има и своју јачину, која зависи од брзине или од степена хладноће и топлоте непосредних ваздушних слојева. У колико је већа ова разлика у толико са већом брзином и јачином наваљује хладан ваздух на место топлога.

На нашем делу кугле земаљске, највећи и најјачи ветрови дувају у зимње доба, јер у то доба постоји врло велика разлика између топлоте Афричке и хладноће Европске. Изузев у јулу и августу месецу јаке буре, иначе преко целог пролећа, лета и јесени слаби ветрићи попирују. И по годишњем добу се мења и снага и правац ветра. У пролеће дува северозападни или источни — суви, лети и пред јесен већином западни и југозападни. За време равнодневица (екваторијума) најјачи су ветрови, ветрине бивају честе, које се простиру преко целе државе, па шта више чешће и преко целе Европе. У пролеће су ветрови у толико нужни, шта више корисни, да снег што брже отопе и да површину земаљску процеде и просуше да се може на разне начине обделавати.

Ветар има врло јака уплива и на саму погоду времена као и на сва органска тела. Источни ветар, који долази са Азијатско-Европских сувих делова, врло мало у себи водене паре садржи, те по томе све суши а

особито биље. Северни је ветар хладан, јер нам долази са ледних и вечито снегом покривених брегова. Јужни нам ветрови кишу носе, јер се топао ваздух над морском површином протеже и напуњен воденом паром у виду ветра све до нас па и преко нас припева, и за време те појаве само мало кад заљадни сву водену пару из себе у виду кише просипа на земљу, излива благослов куда год пролази.

И при распрострањању разновреног биља, ветар врло велику улогу игра. Небројено ситног семења са земље дигне, собом понесе и у врло далеке га пределе пребаци. Често га однесе на кровове највиших зграда и торњева, где ако мало влаге и удобна места, за

клијање има, развије се и као потпуна биљка расте.

Ветар дувајући разноси са цветова мушки прах и доноси га на други цвет који пада на женски орган цвета и тако се у унутрашњости цвета семе оплоди и оспособи се, да кад се засеје поново може из њега нова биљка да се појави. Дакле ветар потпомаже да се биље лакше може да оплоди.

И на послетку колико голог семења, које лежи на површини земљиној не загнуто, нанесеном прашином покрије и створи услов, да се у том семену може нов живот да појави.

По „G. O.“

## Повртарство.

### Пасуљ.

Phaseolus. L. Bohne, Gartenbohne, Fisolé.

(Грах, opakі или биелі грах, грах-рогоаџиџ, грах роџњак, роџанј, роџанј, пасуљ, смиџаг, роговиле, роговилџек, лаџки боб, баџуљ, фадјо, фасол, фиџол, феџол, фаџоли, фазоли, фаџол, фаџон, пасуљак, раџон, раџуљ, фрџон. — Šulek.)

Пасуљ је донесен амо у Европу из Индије (из Азије) у 16. столећу. Има га врло много врсти које се код нас а и иначе негују; све се те врсте пасуља дају свести у 3 групе, која свака засебно има врло много својих подврсти. *Прва* је група: **тачкаш** (Phaseolus vulgaris) који има на себи врло дугу лозицу; *друга* је група **чучавац** или **пешак** (Ph. nanus) који нема на себи дугу лозицу; и *трећа* је група **жеровац** или **араиски**, **турски** или **шпански** пасуљ, који води своје порекло из Јужне Америке.

*Тачкаш* пасуљ може да пусти своју лозу по 2—3 м. дугачку и по природи својој пењајући се уз чега расте у висину, е тога кад се посеје и кад већ никне мора се уз њега тачке приденути уз чега ће се моћи пужати. Целокупан рад и све издатке око тачака многоструко својим обилним плодом наплати.

*Чучавац* пасуљ обично се тамо сеје и

негује где слабо има прућа ради тачака, или где би ове много новца стале; захтева много плоднију земљу а ипак није тако родан као прво споменути.

*Жеровац* пасуљ је ванредно издашан и рађа све до октобра месеца, врло је прикладан и за рђавије земљиште у коме друге врсте не могу да напредују. Једина му је мана што су му махуне дрвенасте и јако се осећају на пасуљни мирис. Цвета са цветом као ватра црвеним, белим или шареним. Најбоља је врста она у које је бео цвет, а и зрно му је бело.

\*

У опште пасуљу прија јака топлота и земља у којој се ђубре са свим претворило у земљу, а не да се онда распада и труне кад је зрно у земљи. Прија му слободан положај, но међутим ипак да је заклоњен од северних па и источних јачих ветрова. За пасуљ земљу треба још у јесен дубоко прекопати а у пролеће је лепо удесити и изравнати, а може се и тада поново прекопати али много плиће. За главну бербу пасуља, ваља га сејати у средини маја месеца; па да би преко целе године имали и зеленог може

се све на 14 дана размака засејавати поједини редови или одређене леје за тај посао. За каснију сетву боље је изабрати рани чуचाвац од снажнија раста нпр. *флажеолет пасуљ*. Тачкаш се сеје на кућице и то кућица од кућице ваља да је у размаку на 60 см. Обично се тачке придевају све на 4 кућице те им се врхови скупе уједно и свежу, што изгледа као каква четворострана пирамида са основицом квадрата, кога је свака страна дугачка од 45 до 60 см. У кућице се меће по 3—4 зрна и то у дубљину 5—6 см. дубље не, јер врло лако могу зрна да изтруну, те да и не пикну. Како почне лозица да се развија, одма тачком ваља притачкати, а све врете окопати и подгрнути да лоза стоји сталније у земљи.

Чуचाвац се може сејати и на кућице и на редове. Кућице једна од друге ваља да је удаљена на 45 см. а тако исто и да је ред од реда. Касније се с тога пасуљ у опште мора сејати што је на мразу врло осетљив, и најмањи му мраз шкоди, на млево га спржи. Само се с јужне стране поред зида у пригревици може раније сејати и то треће трећине априла месеца; па и тада се према времену ноћу морају заклањати.

Ради ране употребе многи га баштовани раније сеју у лонце и тако сачувају од мразова, а кад ови престану онда га поваде из лонаца заједно са свом нераспаднојом земљом и пресађују га у слободне леје. Наравно ово се чини с тога да би се прве махуне што скупле продале.

Чуचाвац у редовима у слободним лејама овако се сеје. Удеси се леја у ширину 1·60 м. по којој се уз дуж повуку браздице све на 45 см. крајње браздице од ивице леје треба да су удаљене за 16 см. У повучене браздице се ставља семе пасуља тако да је свако зрно од зрна на 10 см. размака. Загрне се и удеси леја као и при сејању осталог поврћа. Како пасуљ изникне и почне пуштати други лист одма се свака друга биљка пасуља како је никла из земље оцече или ишчупа, тако да у реду остану све у размаку на 20 см. Ако и овај чуचाвац мало бујније расте, то да не легне по земљи ваља га тањим а по-

дужим тачкама или са 3—4 трске уједно потпасати с једне стране да се може лозица ослонити и цвет се боље развити и више махуна донети. Ради лепшег изгледа свакако би требало бар оне крајње редове и с једне и с друге стране леја, а на сваки начин да је много боље ако се сви редови тако удесе. У колико би леје дуже биле од тачака или треака то се ове наставити морају а ослањати на мале кочиће ударене у земљу поред реда. Потпасати треба са оне стране на коју страну ветар на ред наваљује. Тим смо начином цео ред осигурали да се одржи у усправном правцу да се лоза не повлачи по земљи и да се махуне не прљају и не гаде.

\*

Овом ћемо приликом обратити пажњу на њега само по врстама — какве га феле има, и то само оног, који се по баштама сеје и негује. Именоваћемо феле онако, како га страни људи именују, који се искључиво са повртарством баве и под којим именима семе се од дотичних врста може набавити у припознатим баштованским трговинама; уз то ћемо у кратко и сваку наведену врсту по Гресенту и описати.

#### 1. Пасуљ-чуचाвац.

**Алгирски пасуљ** (*Algierbohne*), има црно зрно, рани је, прилично роди и од особито доброг је квалитета (каквоће); ова је сорта врло распрострањена, слободно се може рећи, да је једна од најраспрострањенијих врста. Махуне су му врло месне, а боје су жуте као масло.

**Белгијски пасуљ** (*Belgische Treibbohne*), врло је родљив, слабо осетан, рани је, врло је добар за употребу у свако доба године; особито је згодан за хладније пределе. Зрно му је црно. Неки веле за њега, да је најбољи од свију врсти за неговање у затвореним лејама.

**Урма-пасуљ** (*Dattelbohne*), врло је издашан, зрно му је отворене боје са црним пегамма. И овога многи држе да је један од најбољих пасуља за неговање рано у пролеће у затвореним лејама.

**Зелени флажолет** (*Flageolet, grüne [Pariser]*), ово је један варијетет од бело-

флажолета, има ванредну особину, да му зрно и кад у махунама потпуно сазри задржи отворено зелену боју. Док је зелен има особито дивни кус, који тако рећи ненадмашив. Врло је родљив, рано приспева и успева на сваком земљишту.

**Флажолет са мехурастим лишћем** (Flageolet mit blasigen Blättern) врло је добар, и врло рано приспева, од необично јаке је родљивости, особито је добар да се на потпуној слободној земљи сеје и негује а тако исто и за затворене топле леје.

**Црвени флажолет** (Flageolet, rote,) ово је најбољи и најлепши од свих врста пасуља, који имају црвено зрно; дивни кус има и врло је родљив.

**Врло рани флажолет из Етампа** (Flageolet, sehr frühe von Etampes), приспева за 5—8 дана раније него бели флажолет, с тога је баш за продају врло zgodан; иначе се готово ни мало не разликује од белог флажолета.

**Бели флажолет** (Flageolet, weisse) коме је немогуће више сорти пасуља неговати него само једну, тај би најбоље учинио кад би онда ову врсту узео и неговао, јер ова како је добра за махуне, тако исто за зелено зрно, и напослетку је врло добар и као потпуно зрео пасуљ.

**Жути кинески пасуљ** (Gelbe Chinesische) зрно му је јајастог облика а боје жуто-сумпорне са приметним већим или мањим плаво обојеним претеном око пуцка; култивира се у разним деловима наше кугле земаљске и свуд врло добро роди; зрно му даје врло добро и укуено јело, а било да се кува незрело или потпуно зрело.

**Рани холандски пасуљ** (Holländische, frühe) и ово је једна подврета (варијетет) белог флажолета, нешто је мало нижи и за дан-два пре сазри, врло је родљив и за сваку употребу применљив; може се са успехом неговати и у затвореним топлим лејама.

**Црнац** (Negerbohne), врло је рани, врло је издашан и слабо осетан, у махунама су му зрна потпуно црна и морају се брзо употребити, јер му брзо махуне отврдну, заматоре.

**Бели карантен** (Quarantain, weisse,) ово је једна врста чврстог, раног и родљивог пасуља, који једино има ту ману, да је врло низак и јако при земљи остаје.

**Regnier**, врло је добар за кување, врло је чврст и особито добро роди. Ова врста заиста има своју будућност по баштама; врло добро може да замене врсту *soissons*, који у чврстој земљи хоће да иструне. Ко хоће да му *regnier* добро роди, мора нуз сваку кућицу и по једну малу тачку ударити, уз коју се он истина неће пењати, али ће се уз ову ослањати.

**Пиринац-пасуљ** (Comtesse de Chambord. — Reishbohne), ова је врста покрај свега тога што су му зрна врло ситна, ипак врло родљива, но та му је повећа мана што касније приспева, услед чега на влажној и хладној јесени добије по зрневљу црне пеге. Зрна су му добра за кување, јер му је љуска врло слаба и мека.

**Мач-пасуљ** (Schlachtschwerthbohne), није баш ни врло рани, не може се урачунати ни у касне, зрна су му бела, иначе је са свим једнак, са пасуљом тачкашом истог имена.

**Сабљаш** (Schwertbohne), рани је, има широке и беле махуне, које су врло нежног меса. Може се применити и за сејање по затвореним и топлим лејама.

**Бели шећерац** (Schwaneckes Zuckerbohne), врло је рани и јако родљив, махуне су му готове без икаквих конаца (без амова) јако месне али врло меке; зрневље му је бело са мрким пегама. У сваком је погледу добар пасуљ.

**Црнозрни воштар** (Schwarzsamige Wachsbohne) има жуте махуне, које су месне и врло меке; није тако издашна ова сорта као тачкаш овог имена.

**Швајцарски крти шећерац** (Schweizer Zucker-Brechbohne) прилично је рани, врло издашљив, махуне су му велике и месне.

**Soissons**, родљив зрело зрневље му може да послужи као врло добро вариво. Ова сорта у земљи лако труне, с тога се баш у сувљем земљишту мора неговати.

(Свршиће се.)

## Л и с т а к.

### Ј А Г Њ Е.

(идила.)

Био један млад чобан. Био је безазлен као Адам а леп као исписан.

Бог је тако оставио, да се човек огрће кожом или облачи откану хаљину, да не би с њиме раван био. Те је тако и чобан Јонатан носио вунасту овнујеску кожу. Ниже потиљка висили су делови од главе заједно са роговима. Врвцом сплетеном од живика повезао је мрку косу своју, која изгледаше као грива. У врвци је остало неколико зелених листића и са свим случајно један једити ружин пупољак — јер чобан ни појма не маше, да зелено лишће и румене ружице могу китити главу човечју.

У тој истој пољани беше једна чобанка. Из далека изгледала је као чобан Јонатан, е и она имађаше на себи овнујеску кожу само што кожа беше бела и није било на њој рогова. Но њезино лице беше још нежније од његова и много лепше. И она је носила на глави венац но не толико тога ради, да јој косу држи, која је наличила на тиху дивљу златну реку, чији су таласи подмуклији него све воде у пољани — колико што је Јестира слутила, да лепота ваља да буде увенчана. Не ношаше дакле венац од ружа, да би своју лепоту још већма улепшала него да би јој пошту дала.

Чобанка одмах спази ружин пупољак на глави Јонатановој и с тога јој глава његова на срцу оста.

Пољана је била велика и у њој је било сеновитих дрвета и цветних цбунова и свуд унаоколо је била опточена густом високом шумом, а тамо у дну над танковрхим дрветима измаљаху се светле главице једнога брда. То је била равница на висини пуна тихога сјаја и дубоких радости; а била би земља јада и бола, да су је људи изабрали за своје насеље.

Али они живљаху далеко одавде, основавши убава села и великоленне градове, да по њима распу грехе и јад свој. А на ову

равницу на висини послаше двоје млади тако рећи два детета без оца и мајке да им чувају и пасу два велика стада оваца. Обоје су имали своју колебу од дрвета и кад и кад их је походио когод.

Како Јонатан и Јестира нису били из једног места: то су се сад први пут видели. Нити се поздравеше нити што рекоше — само се пријатељски и нежно погледаше и отидоше свако својим путем.

Но кад би вече и јагањци престаше скакутати и птице на гранама попевати и ветрићи задремаше, а над долином се понео плавакст вео, из којег ће роса пасти, још је седео Јонатан на једном камену пред колебом својом и управно поглед преко на другу колебу, над којом се загрлише два јасена. И Јестира је седела пред својом кућицом и бацила поглед на Јонатанову колебу. Али колебе беху одвећ далеко једна од друге, те се њих двоје не могоше видети а и ноћ се у скоро спусти — па сад идите у легло децо моја чобанчад! Ваша крв је мирна, ваш сан лак.

Пред колебом Јонатановом била је једна јабука, која је тек почела пунити.

Дани промицаху споро и тихо, јагањци жасаху и напредоваху. Чобан и чобанка више пута се тако приближише једно другом, е је она могла лепо видети, да он има рогове на својој хаљини, а он опет, да њезина хаљина нема рогова. Онда би застали и згледнули се, пошли би једно другом, но за једаред би се обрнули и опет својим путем отишли.

Јабука се већ осула бело руменим цветићима. У то доба једне ноћи трже се иза сна Јонатан и почне тражити своје јагње; у њега је било једно бело умиљато јагње, које је он сваки дан у поточићу кушао и хтео га хранити ружама, али му је боље пријала зелена травица. То јагње морало је крај његове постеље спавати тако близу, да у свако доба може руку своју на меку вуну његову

метнути. Пренув се тако изненада учинило му се, да јагњета нема код њега. Дигне се и стане га тражити; не нашав га у стаду, тражио га је по пољу. У долину се спустила све магла, а на небу је пловио полумесец. По пољани је лежало бело камење; ка где којем је пришао чобан мислећи од њега да је бело јагње његово, но наилазећи на влажно хладно камење бивао је све расејанији и ишао је све даље и даље и правце к колеби чобанчиној и када је дошао до границе, која је по сећању делила наше, узнеми палицом земљу, да се како год не угиба.

Неколико корака пред собом сагледа јагње. Но то не било јагње него млада чобанка која је огрнута била белом кожом.

И Јестира је имала у својем стаду љубимче, које би она кад и кад ноћу загрлила, кад би јој се самоћа бескрајна учинила. Њезино јагње било је црно. И Јестира се те исте ноћи пробудила па не нашавши јагње крај себе дигла се са ложа својега да га тражи. Неосетно упутила се к колеби чобановој и на једаред јој се учини, да је тамо њезино јагње. Но то беше главом чобан у његовој црној кожи.

Они се познаше и погледаше. Јонатан се хтеде дотаћи њезине руке, јер од давно није имао срећу да човечју руку у својој руци држи. Још један крок па је уз њу, али се међу њим и њом деси један танак кончић као паучина, који трепеташе спрам месечине као сребрна жица.

У исти мах спазише очима срца својега јагањце своје, где пију воде на извору недалеко од њих. Отидоше онамо, но не видеше јагањце, него себе саме а из међу њих беше вода. Ходише дужом воде, а Јонатан је тражио згодно место, где ће прећи к чобанци.

Но што су дуже ишли вода је бивала све шира и од оног кончића постане потоцић. Чобан и чобанка су ишли дуж обале потокове, он једном а она другом страном и мотрили, не би ли уочили какав мостић преко потока, јер су се хтели састати.

Поток се разлио у реку, а чобан и чобанка су још брже журили обалама речним и тражили мост да се састану. Но од прелаза и моста не беше ни помена, а река биваше све шира и шира тако, да се већ готово нису могли ни разазнати.

А кад Јонатан виде, да река увире у бескрајно море, а прелаза нигде нема, свргне са себе кожу овнујеку и главачке се баци у реку, да доплива к чобанци. А Јестира кад опази, како се он бори са грдним таласима, скочи и она у воду, да му поможе.

На средини су се састали. — Ту их пограби брза река и однесе у бескрајно море.

Сутра дан су пасле овце без својих чувара. И међу њима — и онима с десне и онима с леве — пружио се танак кончић као паучина, али они га ни на ум не узеше и срећно се састаше и спојише.

Шта велиш на све ово, драги читаоче?  
Од Розегера. —н. Г.

## НЕКРОЛОГ.

### † Спиридон (Шпиро) Кирјак.

Неумитна смрт отрже из родитељска загрљаја утеху, наду и будућност њихову! Отворени гроб примио је у себе опет један неразвијени цветак, који је пред собом имао лепу будућност!

Шпиро, син овдашњег пароха преч. оца Николе у цвету своје младости у 22. години, дана 4. Окт. о. г. у наручју својих родитеља испусти своју млађану душу.

Шпиро беше правник а у последње доба беше и новинар, којом је приликом и захватио опасну болетицу, која га је и у гроб сјурвала.

Иначе се врло радо бавио пишући прилоге и за лепу књижевност, као и разне поучне чланке. Док се не беше одао са свим на новинарско поље, беше сарадник и овог нашег листа у коме је написао више чланака, које је са највећим одушевљењем за јавност спремао.

Шпиро беше лепа српска лика и изгледа; беше вита стаса и повисока узраста; беше питоме и благе нарави; сваком би свашта поверовао, а особито оном ко би му ма и са речима узнео мило Српство — тај га је могао и жедна и гладна преко цела света превести,

као што је спромах тим начином и упао у вучји загрљај јагњећег изгледа, који му је загрљај и саму ову прерану смрт нанео.

Мир пенелу његову и Бог му дао у рају насеља!

### Белешке.

**Да познаш старост јајета.** Успи у једну литру воде 120 грама кухињске соли и када се је ова у води истопила стави јаје унутра. Ако је јаје од дотичног дана, то ће оно по дну посуде пливати, ако је старо 2 дана тада се не додирује дна, ако је старо 3 дана то ће пливати по текућини, а ако је од 5 дана пливаће на површини и све то више скаче на површину чим је старије.

Љуб. Стјеп.

**Да се шунке очувају у свом мирисавом стању.** Начини се толико вунених врећица колико имаде шунки за оставу. У ове се врећице ставе шунке те се око њих простор испуни младим лепим сеном и то тако чврсто, да врећица не прима отиске од прета. Сад се метну на дим само подалеко од истог т. ј. од димњака, јер би се могла врећа и сено упалити па произићи велика несрећа. Овако очуване шунке имаду особито леп укус.

Љуб. Стјеп.

**Да очуваш јабуке или крушке у свежем стању.** Посеве зреле јабуке или крушке ставе се једна крај друге у земљани лонац, размакнуте међу се  $1\frac{1}{2}$ —2 cm. у чисти сух песак. Напуњен лонац добро се затвори и стави на сухо хладно мјесто, али не ипак да се промрзне. Овако се може воће очувати све до јулија до идуће године. Љуб. Стјеп.

**При узимљавању** пчела празан простор у кошници место сламе и сена треба испунити дрвеним угљем. Дрвени угаљ је не само лош топлоноша, него и упија у себе сву влагу и удише све смрадове. Дрвени угаљ је и врло добар лек против помора пчела (Faulbrut).

М. Г.

**Да познаш лажан мед.** Добар и здрав мед мора имати отворено жуту боју, мирис

пријатан на зачин, и оштро сладак кус; мора се како у води, тако и у алкохолу сасвим растворити и не сме за собом оставити талоба (дрождине). Сваки онај је рђав или сумњив, који је врло мрке боје, црвенкаст, мутан и брашнава, лако се одваја у воденици и гушћи део, кисео је, горчи и удара. Мед кваре обично брашном и шећером од кртоле. Шећер од кртоле се да открити, кад 20 делова меда растворимо у 60 делова воде, помешане са алкохолом. Ако је мед прављен, те има у њему шећера од кртоле, добићемо белу дрождину, а ако је чист и природан, добићемо течност белу као млеко. Ако је мед се брашном помешан, онда око 50 gr. меда помешај са 300 gr. алкохола, пусти ту смесу да се таложи, течност излиј, талог кухај заједно с водом, а пошто се исхлади, додај мало јода. Ако смеса поплави, знак је да има у њему штирке. М. Г.

**Против мигрене** препоручује један лекарик оваки поступак: неко кратко време треба рукама потиснути околом стомака према кичменици тако да је и главно било (aorta) нешто притиснуто и тиме ће мигрене и главобоље да престане — што је он на више својих пацијената искусно. Узрок ће бити по свој прилици тај, што се притиском артерија крвоток измени у подели крви.

**Против знојења испод пазуха.** Многи се јако зноје испод пазуха тако, да је с једне стране ружно видити на самом оделу на том месту, а од чега се и јако квари, а с друге стране тиме шкоди како свом здрављу тако и своје околине. Најрадикалнији је лек против тога, да се човек двапут дневно пере сапуњавом водом испод пазуха, а иза сваког прања да се шпиритусом опет испод пазуха протре.