

# 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.

## СРПСКИ ВЕЗ.

Већ је једном приликом било спомена у овом листу („Д. Л.“ I. стр. 297.) о женском ручном раду, и ми тада у начелу рекосмо, како би наше отменије српкиње ваљало да узму у своје руке крму овог рада и да правац даду нашим радницама из сељачког сталежа. Ми то тада рекосмо, па ево и данас смо тог тврдог уверења, да би такав поступак не само одржао наше рукотворине на оној висини, на којој су оне у наших старих домаћица биле, него би у ширем свету још славнија имена и богата признања стекле.

Жалосно је погледати међу раскошним (луксузним) женским ручним радовима из доба 1850. па до 1880. године, ону женску рађевину и рукотворину, коју приправљаху Српкиње из „бољих“ кућа при удаји као „женску прџију“. При посматрању овакове прџије, све одстранимо а само главну пажњу обратимо на обележје оно, којим је хтела „нева“ да докаже и себи и својима, па и радозналим и љубопитљивима, да је то *вен* „ауштафрунг“. Румен нас од стида облива, кад то обележје видимо урађено писмом туђинским, писмом оним, којим смо хтели

тобож „*гебилдетство*“ своје свету да прикажемо. Ова самообмана, све нас је више отуђивала од наше најрођеније светиње, од нашег милог и драгог српског писмена.

О, колико је јадница било, које се стидеше, и то само ради своје таште сујете, свога рођенога?! Колико их је јадница било, које хтедоше оним туђинским писменом да докажу, како су образоване?! А колико их је још и на то циљало да тим начином добију по који блјутави „комплимент“ од какве туђинске трчилаже?! — Ово је на жалост претежније било од очувања онога што је наше, што је право српски, што је управо светиња наша — од народносног поноса, од драгог нам имена нашег.

У врло многоме су наше данашње домаћице отступиле од наших српских рукотворина, и ми само још можемо да захвалимо будној свести наших ваљаних сељакиња, које нам очуваше аманет златних руку српских старица.

Није нам намера да овим редовима говоримо и расправљамо питање о српском везу са стручњачког гледишта, то остављамо вештим и опробаним рукама,

него хоћемо да упозоримо наше драге домаћице сваког сталежа и „рувета“ на ту околност, да се у последње доба код свих народа истиче једно појмљиво питање, како и којим начином да се очува народност у потпуном обиму свом, па као једну најмоћнију чињеницу истичу жену домаћицу и приписују јој најјачу моћ, којом може у целом своме делању да одржи, учврсти и прошири све оне околности, особине и обичаје, које укупно чине главну карактеристику једне народности. Па међу осталим радovima и начинима домаћиним, који иду у корист ове идеје, јесте и женски ручни рад, кога одржавају и проширују у чисто народном духу. Па кад то раде други народи и поносе се својом народношћу, зар не би ваљало да се и ми угледамо на њих? Зар нама да је милији навезени призор на каквој женској рукотворини „Ромео и Јулија“ од „девојке на студенцу“? Или нам више у духу казује „Шекспирова глава“ или другог ког страног мужа, него попрече Бранково, Караџићево, Сарајлино и других наших славних великана? Или зар више налазимо уживања у лепотама и дражима Марије Антоанете и других од дражи и чаробности српске царице Милице, лепе Маре, Вукосаве, и других? Зар у призорима „пада на Седану“ више поуке имамо, него у призорима „боја на Косову“, „косовске девојке“ и других сцена из наше историје? И напослетку зар више насладе налазимо у лепо извезеном „Guten Morgen“ или „Wil kommen“? и више других страних изрека него „Добра ти срећа“, „Помоз Бог“ и других поздрава и отпоздрава? Па зар

је милије Српкињици и Српкињи вести монограме туђим писменима него својим рођеним? Таквих би слика и прилика још стотинама, па може бити и хиљадама, могли навести, пред којим наводима би многе наше радилице поцрвенити могле — али за праву и разбојиту Српкињу доста је и ово, па да отресе са себе те туђинске ропске навике а слободно можемо рећи и штетне рукотворине. — Слава и част онима које већ забацише туђинштину и пригрлише своје рођено!

Ми ове ретке написасмо поводом тим, што очевидци бесмо при посматрању вештих женских ручних радова али на жалост туђинских израда, које гледасмо као праве накараде рађене таман — златном и жалосном руком Српкињице! Али уједно бесмо очевидци пре некога времена и при посматрању *српских красних призора* израђених веселом и чисто златном руком праве Српкињице, која се дичи и поноси што је у место „Der alte Musikant“ навезла „уз'о деда свој унука“.

Истина, да се данас индустрија јако развија а уз ову и луксуз, против кога смо ми најодлучнији непријатељи, али до крајности, по нашем скромном мишљењу не можемо тако далеко ићи, јер човек уз неки телесни и душевни одмор, поред рада, треба неког и уживања, које га крепи и нове снаге даје за даљи рад; ово уживање при овој струци наћи ће наше Српкињице у овом невином луксузу — у српском везу.

Да би наше Српкиње што већма пригрлиле овај рад у духу чисто српском — бар по изради, ако и не смемо

казати да је тако и по употреби — млади бојадисар Петко Павловић из Вршца врло лепе „мустре трукује“ на платну, сомоту и другом ткиву и то све из српског живота, са ћирилским натписима и монограмима, кога ми најтоплије препоручујемо, јер смо се лично уверили о врло лепој а и јеттиној изради.

О кад би наше Српкиње које се већим делом са оваким раскошним ства-

рима баве или којој је могуће да се бави, научиле уз разно српско платно и ћилимове ткати и у њих лепом обојадисаном и фино израђеном стреком ове српске призоре уткивати знале и њима собње дуварове, подове и постеље застирали, по прозорима завесе вешали и друге ствари израђивале — те би се заиста са пуним правом праве, поносне и дичне Српкиње назвати могле!

## Воћарство.

### „Рана Билерталска“ шљива.

Већу корист не може заиста ни једна друга воћка донети него „рана Билерталска“ шљива. За то јој треба у свакој башти места уступити. У Билерталу су год. 1889. за шест пре пет година посађених ове врсте шљива, добили чистог добитка за плод 48 фор. У Капелу код Била има ратара, који у ливадама великим  $\frac{1}{4}$  хектара између траве саде ову корисну воћку те добију годишње прихода од самих тих воћака 600—900 фор. Чврстог је састава, изврена за слање, а особитог је укуса. Рани плодови ове врсте вредни су, да

се што више распростире ова благодатна шљива, а још и с' тога што она не само, да може успевати у низини него и на сухим, каменитим местима, односно висинама. Она дозрева концем јула и јест најбоља и најкориснија шљива, која је до сада у трговини била позната.

Висока стабла продају се по комад ф. 1-20, 6 комада 6 ф., ниске оплемењене по комад 50 нов. Може се добити код J. C. Schmidt-a у Erfurtu (Немачка).

Љуб. Стјепановић.

### Резање (кресање) воћака.

(Наставак.)

#### Везивање воћака.

(Зимње палисирање.)

Воћка а особито воћкица из много узрока мора да се веже. Везивање обичних воћака бива у време њихове младости; а код воћака које се уз разна станива негују везују се за свог им века. Особита се пажња при привезивању грања и гранчица мора обраћати код оних воћака, која негујући поред станива изводимо од њих разне фигуре.

Везивање таквих воћака почиње одма

прве године, како се почну у одређеним фигурама неговати, односно како се почну резати да се одређене фигуре постигну. Сваке године резање се мора обнављати, попуњавати и дотеривати, па према томе мора се и везивањем сваком таком приликом понављати. Пре резања старе се везе исеку и воћка сама себи остави, ореже и уреди, како ће најзгодније да испадне па по том наново се уз одђена места ипривезује.

Кад се грање и гранчице орежу, онда

одмах мора приступити везивању прво већих и јачих грања у своме дојакошњем положају, а за тим се пређе на везивање једногодишњих гранчица. Свака грана или гранчица треба да заузме своје тако рећи природно место а не да је силом навикамо и присиљавамо на ону страну и у онај положај, који је по правцу њеног раста са свим неприродан — противан.

При везивању се прво мора пазити код грања да слободно лежи било уз зид или станиво, да се оно покретати не може, како се не би могло при ветровима чешати о онај предмет на коме лежи. Не сме бити ни сувише притегнут уз станиво или зид да се у току времена она веза којом је везивана воћка чисто не упије — усече у грање. Тамо где грана непосредно додирује зид или станиво, врло је добро, да се на том месту подметне какова подебља сукнена крпа или комадић шеширине; тим се начином ни у ком случају не ће нагулити грана.

Једногодишње се гранчице већ не привезивају тако чврсто уз станива; те могу слободније да се крећу, но ипак онај положај морају заузети, који треба да заузму, да воћци правилнији облик даду; па при том се после још кад се гранчица привеже, оне очи које су обрнуте зиду или станиву оштрим ножем сасеку, јер би ти летораста који би из ових очију потерали, зиду терали, те и ако би их природа напоље измамљивала ипак не би својој цели никад могли одговорити, јер прво

што не требају ни које место да попуњавају, пошто споља има у довољној мери очију а према томе и летораста; а друго такви су леторасту и кржљавији и неправилнија раста него ови споља, којима у растењу њиховом ништа не смета.

Толико смо пута већ напоменули да воћка на горњим усправљеним деловима јаче расте и тамо тежи да сву своју моћ растења пренесе, а доње делове напушта, који мерају да кржљаве. Вештином и то баш при овом везивању се да са свим друго постићи. Може се тако удесити да све воћкине делове у једнаком растењу одржимо, да ни један део не може да има икаква преимућства и надмоћија у погледу растења од других делова. А то ћемо пак тим начином да постигнемо кад горње делове, који према своме усправнијем положају имају већу наклоност растењу, ставимо у такав положај да растење нешто застане, а то ће се тада постићи кад се гранчице ставе у положенији правац а доње, а потпомажемо да бујније расту ставимо у усправнији положај — тим ће начином ове јаче растити а оне старије и сви се делови у растењу изједначити. Наравно да при стављању грања и гранчица у ове споменуте положаје и правце главну улогу игра везивање.

Време је палисирању оно исто кад се воћке могу и да режу, јер ова су два посла не раздвојна један од другог.

(Свршиће се.)

## Пчеларство.

### О врстама и расама пчелиним.

(По Дате-у.)

(Свршетак.)

#### 2. Друга главна раса

или шарена европска пчела са овим варијететима:

а) *Талијанска пчела*, која се још зове и *лигурском пчелом* (*apis ligustica*)\*.

\*) Талијанска пчела није позната само у горњој Италији: у Пијемонту, Ломбардији и Венецији, него је расејана по целом алпском полу-

б) *Шарена европска пчела*, домовина јој је у јужној Европи, Нидерланду и западној Азији.

в) *Цишарске пчеле*, постојбина јој је на отоку. Чим прејемо Алпе ма с које стране наићи ћемо на талијанску пчелу, а среташемо се с њоме све до Калабрије. Место лигурском могла би се звати још трансалпском пчелом.

острву Ципру, врло је налик на талијанску пчелу, но је врло љута.

г) *Каукауска ичела*, има неколике жуте колутове на стражњем трупу тела, маља је сивих, првобитна постојбина јој је на Кауказу, својом сјајношћу се одвојила од прве три расе.

д) *Грчка или кекроиска ичела*, прозвана и *химетском ичелом*, домовина јој је у Грчкој на брду Химету код Атине, прва два колута на стражњем трупу тела су јој црвенкаста као рђа.

Овој раси припадају још: *холандска* или *брабантска* пчела; *мало-азијатска* пчела; *смирнска* пчела, постојбина јој је око Смирне у Малој Азији и друге са жутим и црвенкастим прстеновима.

### 3. Трећа главна раса

или *шарена африканска ичела* са овим варијететима:

а) *Ешиатска ичела* (*apis fasciata*), по леђима је жута као восак, прса и стражњи труп тела обрастају јој белчастим маљама, живи у Египту.

б) *Обична африканска ичела* (*apis adansonii*), са жуто-сивим маљама, постојбина јој је у унутрашњој Африци.

Овој раси по свој прилици припада и *сирска* пчела у Палестини са бело-сивим маљама и *кинеска* пчела у Кини.

### 4. Четврта главна раса

или *црна африканска (мадагаскарска) ичела*, која живи на африканским острвима Мадагаскару, Бурбону и Маурицију од ње нису до данас познати никаки варијетети.

\*

### О запаћивању страних раса пчелиних.

Ко је рад да запати коју од страних раса пчела на својем пчелињаку, нарочито ваља да употреби време ројидбе да тај смер свој постигне. При запаћивању страних раса пчелиних поглавито се намећу ова питања: 1) коју расу да изабаремо, 2) како да је запатимо и 3) како да је негујемо, да би и на даље остала у чистоћи крви своје.

Од године 1853. талијанска пчела почела се на све стране запаћивати због њезиних врлина; доцније се покушавало да се

распространи египатска пчела, а у најновије време ципарска, кавкавска, крањска и линебуршка. При избору не смемо изгубити из вида и смер, који хоћемо да постигнемо запаћивањем које год стране расе, на име да ли смо вољни да што више меда наберемо или да што више ројева добијемо, да ли хоћемо да страном расом своју домаћу освежимо и подмладимо, да ли из уживања или због трговања пчелама. Еле изабаримо таку расу, која има сва она својства, уз која ћемо најпоузданије моћи постићи смер. Ми ћемо се с овом приликом позабавити око раса и варијетета, које пчелари највећма препоручују, из ближе помотрити њихове особине и пажњу обратити на начин, како се они запаћују.

1. *Линебуршка ичела* се јако множи и радо роји. С тога је за препоруку особито онима, којима је стало, да што више ројева добију, и у крајевима са позном пашом. За друге крајеве је особито тада zgodna, кад се за тим иде, да се ројењем у рано пролеће дође до што већег броја кошница. Има крајева, где се домаћа раса не роји добро, а пчелар би ипак рад био да има што више народа. Ову сврху најлакше ће постићи линебуршком пчелом. Док она ројеве даје, домаће пчеле може се употребити за скупљање меда. Линебуршка пчела се још брже роји у обичним кошницама. Укрштајем може се добити домаћа раса, која ће се добро ројити. Ако у нашем крају нема јесење паше, морамо се најпре побринути, да се кошнице за раније изроје, и не смемо од свакога ројчета чинити засебна друштва, него ваља да више малих ројића спојимо у једно јако друштво.

2. За *крањску ичелу* у главном то исто важи, што рекосмо о линебуршкој пчели. И у ње је нагон за расплођавањем јак, и она много трутова леже, но ипак не може да да толико ројева колико линебуршка пчела. Сем тога од ње се разликује и тим, што јој је стражњи део тела обрастао белчастим длакама, и што се дуже задржава пред летом пре него што ће полетети. Она је као и линебуршка за онога zgodna, ко тежи и чезне за што већим бројем народа. Њезина вредност

за пчеларење је та иста као и линебуршке пчеле.

3. *Кавкаска пчела* је запањена у Немачкој 1879. г. преко економског друштва у Петрограду. По масти је доста налик на талијанску пчелу, само је светлија тако да особито најжући егземплари, изгледају као талијанске крадљивице пчеле. А и длаке су јој у ошће више сиве. Матице махом имају неколике жуте колутове на стражњем трупу тела са светло црним ивицама; има и са свим жутих матица. Трутови су црни као угаљ са жућкастим или као железно боје ивицама на прва два три прстена стражњег трупа тела и грбави су.

Кавкаска пчела је веома окретна, особито хитро лети и зуји у лету. Ретко ће се видети да зајава на лету осим на жестокој припеди. Природе је кротке и шитома, но зато опет зна бранити тековину своју од туђица и незваних гостију, ни једна се крадљивица не може похвалити да је жива главу изнела из њезине кошнице. Зими је мирна, те с тога не добија тако ласно ердобољу. Кавкаска матица тек око априла почиње носити јаја. Те које због тога, што се кашње у пролеће почиње лећи, а које што мирније проведе зиму, мање хране троши. Док друге расе пчела силан мед утроше на рано легло, кавкаска пчела са мало хране изиђе на крај и напослетку опет више радилица да, јер не излеће пре времена из кошнице, чега ради многе пчеле плате главом. Ако по том удари топлије време, она се пожури с леглом тако да око средине маја достигне пуноћу снаге своје. Кавкаска пчела не роји се тако добро као линебуршка или крањска, но и не гради толико трутовскога саћа. Обично не избаца више од два роја, но то буду веома јаки ројеви; трутове појури из кошнице, како се младе матице оплоде. У другој периоди (т. ј. од јула до августа) престане се ројити, а у другој половини августа престане и лећи се. Има добро памћење, те ће се врло ретко забунити у туђу кошницу, нагон за сабирањем меда је у ње здраво развијен и жив. Она прва ујутру излеће на пашу, а последња се враћа у вече с паше. Још ни главе није

помолила из лета, и већ шири криоца да полети. Исто тако журно уходи у кошницу. Што она може сабрати меда, то ни једна пчела не може. Особито је згодна за мала улишта за запањање матица, јер је увек јака народом и не да се покрасти, ма била без матице. Има страст да лени лемом особито лето. Често пута га тако улени да једва две пчеле могу упоредо проћи кроз њега.

Једном речју: кавкаска пчела је *лепа, вредна, шитома, ис ина не роји се здраво, добро презими, и може да сабере врло много меда*. Њу дакле особито препоручујемо.

4. *Ципарска пчела* је око 1870. год. пренесена са острва Ципра у Чешку, а отуд у Немачку и у друге крајеве. По масти налик на талијанску пчелу, само јој леђа нису црна него мрка.

И она је као и кавкаска пчела згоднија за сабирање меда него за ројење. Но није тако благе природе као талијанска и кавкаска пчела. Често хоће тако да се разгоруади, да је ни димом од дувана не може укротити; не трпи да јој се дира и барлија по кошници. Не слаже се добро са пчелама других раса, а то се види при спајању и појачењу. У том је налик на египатску пчелу, за то пчелари и нагађају, да у њој има мало египатске крви. А то није немогуће знајући, да су стари Египћани населили острво Ципар и тада по свој прилици донели са собом и своју пчелу.

5. *Египатска пчела* је донета из Египта у Немачку преко друштва за аклиматизацију у Берлину, и предана учитељу Фоглу на неговање, али се слабо распространила. По масти је налик на кавкаску, ципарску и талијанску пчелу. Први колут на стражњем трупу тела су жути као восак, а леђа и длаке су јој беличастије. Телом је приметно мања од ма које европске расе и њелице су јој ситне. Лети стрелимке, но што се тиче сабирања меда веома заостаје иза напред поменутих раса. Зими се не држи мирно као европска пчела, те с тога теже предура и издржи зиму. Да би египатску матицу спасли од зиме, добро је додати је којем нашем друштву, јер египатске пчеле лакше изумру. Чудновато је

код ове пчеле то, што се и у кошницама са добрим матицама нађе назови матица, те се с тога у њезину друштву више трутова наводи него ма у којим другим, који и оно мало меда конабе и прождиру. То ће бити узрок, што је египатска пчела врло склоњена да гради трутовско саће и што се на друштву, кад остане безматок, не опажају знаци, који указују на одсуство матичино. Она лакше преболи губитак у матици. Главна јој је мана, што је веома љута и који пут пчелар не може ништа око ње радити. Кад од духана не само да је не укроћава него је још горе дражи. Са ових мана је ова иначе интересантна пчела слабо распрострањена и ретко ко је данас држи.

6. *Талијанска пчела.* Она се преко Ђерзона пре једно 40 година распространила по Немачкој, а отуд по осталој Европи. Величина је као и остале европске расе. Лепотом спољашњом одвојила се од осталих пчела. Машћу веома одудара од тамних раса. Прва два претена на стражњем трупу тела у радилице талијанске су црвенкаста, жута или жута као наранџа, а остали претенови су према чистоћи крви више из мање отвореније тамније боје, врх на стражњем трупу је црнкаст. Трутови су црни, имају танке жуте претенове. Матице су различите по боји. Једне су тамно мрке, црвенкасте или више жућкасте, а друге прилично тамне. Најлешше су оне са отворено црвенкастим, мрким или жутим претенима на стражњем трупу тела, врха црна.

И по унутрашњим особинама талијанска пчела се не мало разликује од крањске и линебуршке пчеле. Не роји се сваки час и не леже толико трутова као ове две пчеле, али су јој ројеви већи и јачи, и кадра је више меда да накупи. Од ципарске пчеле разликује се још већом кротошћу и питомошћу. При неговању талијанских пчела морамо узети у обзир њихове особине. Ко око талијанске пчеле поступа као што треба и води рачуна о њезиним особинама, тај ће без сумње већу добит имати од ње. У некојим околностима ова својства могу да буду убитачна, особито кад пчелар неће ништа да зна о њима или баш навелице ради на штету своју. Због одвећ

раног лежења и излетања на хладно време, као и због ревнога сабирања меда и тражења медних извора изгину силне пчеле. Тога ради могу народи у рано пролеће, а особито у јесен веома да ослабе, те нити могу наше исцрпети како треба, нити зиме претурити. Да би препречили ове штетне последице не смемо спекулитивним прихрањивањем изазивати народе да се легу и множе, и да излећу из кошнице, докле год је време хладно. Ако би се на хладном времену нашло много легла у кошници ваља јој додати воде и рђе, ако нема, да ради ових потреба не би пчеле биле приморане излетати из кошнице и да не би легло трпело оскудице. А добро је на таком времену и засенити лето, да га сунце не греје. Кад настане топлије време и увремени се ваља настојати, да талијанска друштва јака буду и да се одоме у већој снази него друге расе пчела, јер су више за тим, да што више меда накупе, а не да се размноже, и што се мање бојати, да ће у невреме дати рој. У време ројидбе избаћиће мање, но већих ројева, те према том мора и пчелар при вештачком размножавању веће ројеве правити и гледати, да и маторке не изгубе од своје снаге. Негујући их по овој напути свагда ће бити у јачини, а то је главно. А ако би, не нашом кривицом, ослабила талијанска друштва (нпр. од претераног рада многе пчеле нагло поумиру или због неугодног времена) и то баш пред крај наше, ваља их спојити и појачати или слабице са слабицама спојити, да би последње дане наше могле достојно употребити.

Ко је рад да има расу, што се добро роји, нека држи крањску или линебуршку пчелу. Оне се више пута легу и дају више ројева. У медовитим годинама, када је паша све до краја добра те и ројеви и оне пчеле, што се кашње излегу, могу много привредити, на корист је мало јаче размножавање друштва, а у рђавим годинама је штетно и већ је не један пчелињак упропастило. Особито за крајеве без позне паше јако размножавање није добро, јер што више буде легла, биће мање меда. Но треба знати да оне расе што се радо множе, не легу само пчеле

радилице, друштву корисне чланове, него још више трутове, а тек се тим штети мед.

При избору расе не смемо ни то изгубити из вида, да је битна разлика међу расом и варијететом. Раса својства сачува у свима околностима и свима крајевима, а варијетети се с временом претопе у домаћу пчелу, ако ова истој раси припада. Тако на

пример линебуршка пчела само кроз неколико нараштаја сачува своју особину т. ј. јак нагон за размножавањем, кад је пренесемо у околности, које не унапређују рођењем. То исто важи и за крањску пчелу, а талијанска као засебна раса, постојано сачува своја својства.

Поп Милутин Гавриловић.

## ВИНОГРАДАРСТВО.

### Резање винове лозе.

(Наставак).

#### XIV. Лоза у виду спирале.

##### а. Усиравна спирала.

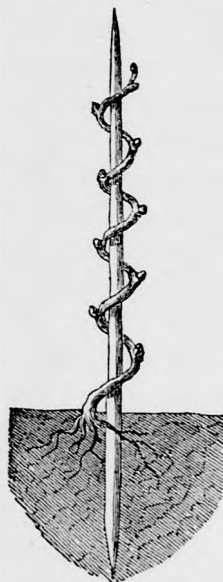
Лозу неговати у виду спирале и то особито у виду *усиравне спирале* јесте строго америкашки начин. Тај се начин неговања може само тамо са успехом применити где се лоза у јесен не мора загртати него тако рећи вечито остаје у непокретном свом положају обвијена око чврсте тачке.

Због обилне родљивости ово је врло добар начин, али баш с тога и захтева врло плодну и хранљиву земљу, у којој ће жиле на обилно хране да наилазе.

За ову методу сади се чокот од чокота у размаку 1,10 м. Обично се у баштама и виноградима негује по овој методи уз стазе и по окрајницама појединих пригона; тада се пушта у висину од 1 до 1,60 см. Премда се по овом начину могу лозе да примену да поједине високе стубове од 4—5 м. високе, виновом лозом заодену, или повише славолуке да опашу, или напослетку више и ниже, дуже и краће алеје да образују. За сваки поједини овај облик бира се и лоза од особита раста и да се згодно може за тај посао применити.

Ми ћемо овом приликом да укратко опишемо начин, како би могли кроз неколико година повиши стуб заодети виновом лозом.

*Прва година.* Кад се засађена лоза већ толико на свом месту ојача, да се може пустити на род, а то је 4—5. године, онда се почиње и ова метода да извађа. Од свих лоза које се на младом чокоту налазе изаберу се две најбоље; једна се ореже на 60 см. и косим правцем повије око стуба, у колико је стуб дебљи у толико ће навијена лоза мању висину опасати и тешко да ће се својим врхом повратити на ону страну од које смо је почели повијати, а у колико је тањи стуб или обичан повиши колац у толико ће се више пута лоза обвити око њега у виду ком нам и слика 105. показује, ова се лоза на више места згодним везама привеже уз стуб или колац уз кога смо повили ову лозу, но пре него што



Слика 105.

би лозу добро причврстили уз стуб или колац, све се оне очи сатру које су прислоњене стубу или колцу а спољње се оставе да врше своју одређену задаћу; другу ону лозу ваља орезати на једно или на два ока и то ће бити резервна лоза за сваки непредвиђени случај, да би у свако доба лозу уз стуб заменити могли. На ову се лозу мора из године у годину јако пазити и неговати, и ако нам за време нормалног растења привидно никакве користи не доноси, али ипак је врло нужна за сваки случај. — За време лета, ластари се као и обично сви приљубљују стубу, око њега везују па и врхови им се заламају, осим оног горњег који је из крајњег ока потерао, тај се поводи истина уз стуб и привезује уз њега и то опет у спиралном облику али се све до пред јесен не залама.

*Друге године.* Резервна се лоза опет ореже на 1—2 ока. На првогодишњем делу све се роднице орежу на кондире од 2 ока, а једногодишњи део остави се у свом спиралном положају и ореже опет у дружинну од 60 см. што укупно чини са лањским делом 1,20 м. све очи које су унутрашности спирале т. ј. стубу обрнуте затру се, а спољње слободно избијају и расту. Што се тиче ластара те године исто се онако поступа као и прве године.

*Треће године.* Резервна се лоза опет ореже на 1—2 ока. На *првогодишњем делу* ореже се на сваком лањском кондиру доња родница опет на кондир од 2 ока; на *другогодишњем делу*, свака се родница ореже на кондире од 2 ока; а једногодишњи се део ореже на 60 см. дужине, што укупно

сад чини 1,80 м. Са ластарима се поступа и ове као и прве и друге године.

*Четврте* и осталих година рад се један и исти понавља, а главна се пажња обраћа поглавито на старија места да се ту кондир лепо а и правилно на 2 ока орезују; да се од повитог стабла у виду спирале не бежи јако на страну, већ да се њему што ближе остане. Што буде старији чокот, у толико ће се на сваком месту где је кондир, образовати повеће кврге, које су налик на младо чокоће, па као ово што ваља да има правилан округлао изглед, тако исто ваља и ове кврге при резању удешавати да су што округлије, чистије и правилније.

Тим се начином кроз више година, да подићи повећи чокот у виду спирале који око стуба или коца има особити изглед, а што је још главније, овако однегована лоза и врло обилно и рађа.

#### б. Коса спирала.

Косу спиралу је већ врло много лакше произвести него усправну и то из најпростијег узрока што ова не остаје вечито непомично на своме месту него се сваке године она лоза родница која спиралу образује мења, па по томе се може сваке јесени загртати а у пролеће одгртати, без да у опште чокоту или самој спирали што смета и шкоди.

За косу спиралу нужно је ста- ниво, на коме прва етажа од земље мора да буде највише удаљена за 60 см. уз то се мора за сваки чокот приправити најмање три тачке, које се, да би се дуже и чвршће одржале, морају натопити у раствору плавог камена. Осим прве етаже врло је добро кад се друга етажа над првом повуче и то опет над

првом највише за 60 см. Кад је све приправљено и удешено може се приступити самом чокоту који се, пошто се потпуно развио, за тај посао применити може.

*Прва година.* Од више лоза родница изаберу се две најбоље, и обе се орежу у дужину до

70 см. Једна се тачка удари непосредно уз чокот у усправном правцу и причврсти се уз обе етаже; друга се забодје с десне стране ове, а трећа с леве стране и ставе у коси положај свака на своју страну у угао од  $45^\circ$  и причврсте се уз прву а ако је могуће и уз другу етажу. Лоза се, пре него што се тачка причврсти уз ма коју етажу обвије у виду спирале око тачке и приљуби у том косом правцу уз етажу и тада

тек учврсти; тако с једне па и с друге стране. Кад се овако учврсте лозе онда се заиђе оштрим ножем и посеку све унутрашње очи, које су тачкама обр-

нуте, а само се спољне оставе. Ове спољње очи, па које су још на пригибли, због кружења сока најбоље се изхра-

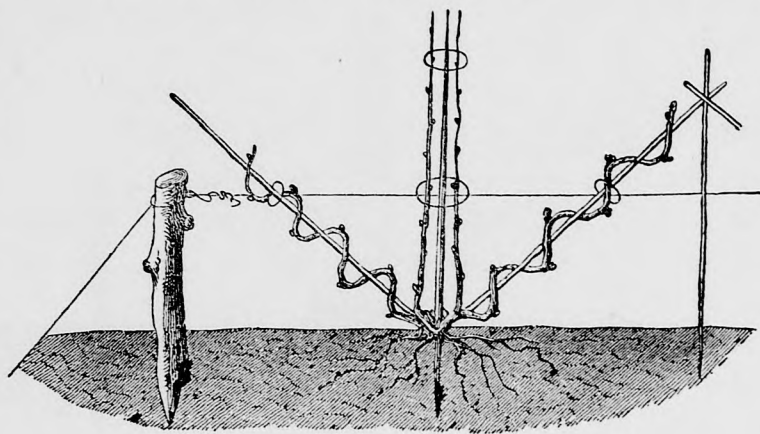
њују те с тога и највише и најбоља плода и донесу; с тога се баш могу и неке спољње очи, које не леже на оваковим пригиблима издсецати, а

само овакове оставити. Ластари се негују као и код осталих начина; сви се без разлике па и горњи заламају, *осим два ијдоња* и то један, на десној спирали а други на левој спирали; оба се ова

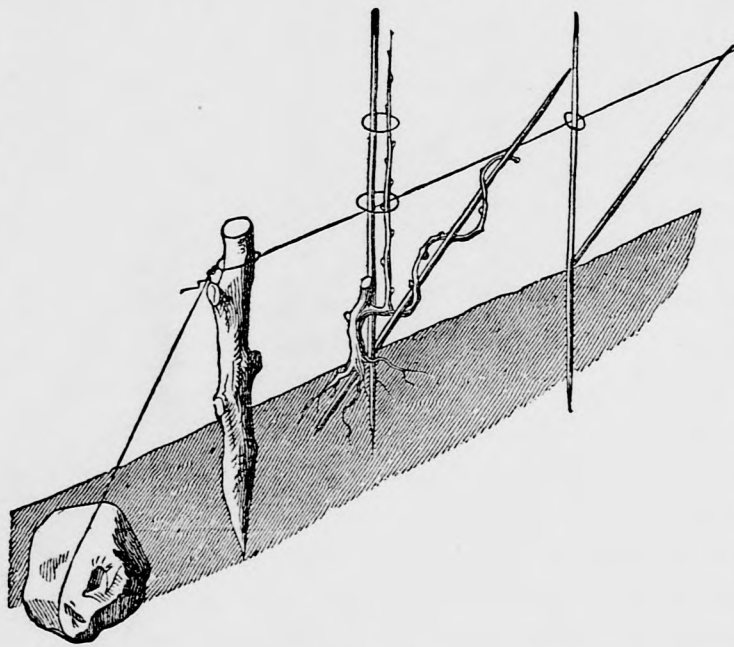
ластара привезују уз усправну тачку и поводе по овој. Ова се два ластара с тога засебно негују пошто ће на пролеће они да измену постојеће спирале.

*Друге године.* Ланске се спирале орежу до однегованих лоза родница а ове се истим

начином увију у виду спирале као што смо прве године оне прве две. Посао се оге, па ни једне остале године ни у чем не разликује од прве; непрестано



Слика 106.



Слика 107.

је један и исти. Увек се две старе спирале измену са две нове роднице које се за тај посао за једну годину унапред морају однеговати.

Како изгледа таква коса спирала са оним двома лозама родницама које до године спирале имају да замену, јасно нам приказује слика 106.

#### в. Коса спирала на узбрдици.

Као год што се спирала може да произведе у равници тако се исто може да удеси и изведе на узбрдици било по баштама или виноградима. У самом послу нема готово никакве разлике.

И на узбрдици треба станива односно етажа, у оној истој висини као и у равници. И овде требају тачке, но мање него у равници, пошто се на сва-

ком чокоту не изводи две спирале него само једна и то на оној страни одкуда се стрмен уздиже. И ту је цел да спирала много рода донесе а да се најдоњи ластар у усправном правцу поред тачке негује за догодишњу спиралу. Сваке се године стара новом измењује; овде кондири никакву улогу не играју.

У колико би усправни ластар, који је одређен за догодишњу спиралу јако бујно терао, у толико га треба привити у ком је положају спирала а спиралу са тачком заједно подићи у исправљени његов положај; први ће у растењу слабити а други напротив снажити и тим ће се начином обе ове лозе изравнати. Како и на узбрдици спирала изгледа показује нам слика 107.

(Наставиће се.)

## Шодрумарство.

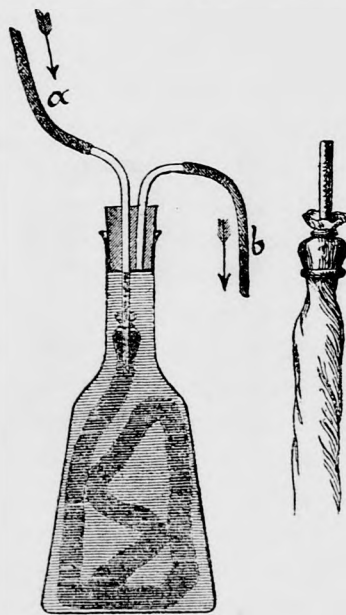
### Цедило.

Наша досадања справа за цедење вина занета је примитивна, те да се је једном томе докрајчило изумљена је једна пуно боља и потребама одговарајућа справа, коју наша дољна 108. слика показује.

Она се састоји из боце са нешто подугачким вратом у којем је на врху каучуков чеп, а кроз овај иду две цеви, од којих је једна дуља те на њој веси цедило, а друга је краћа те плоча њезиног дољнег краја пада у исту равнину са доњом плочом чена. Цевии могу бити из стакла или за бољу трајност из цинка. Цедило је  $\frac{1}{2}$ —1 метра дугачка и 6—8 см. широка платнена ланена врећа, која је на доњем крају узицом свезана.

Жели ли се вино процеђивати, то се мора прије свега нешто вина улити у кашику, а овом примешати мало у прах стученог дрвеног угљена. Ова се смеша успе у врећицу или цедило. Помоћу цеви *a* доводити ће се мутно вино у боцу, а из ове ићи

ће чисто кроз цев *b* у друго буре. Само по себи се разуме, да буре са мутним вином



Слика 108.

мора бити нешто на више него боца, а ова опет на већој висини него буре за процеђено

вино. Ако се је вино и после првог цеђења мутно показало, тада се мора још једном цеђење предузети, повративши вино опет у пријашње буре. Жели ли се са цеђењем престати, то треба једноставно каучокову цев *a* (Schlauch) из стаклене или цинкове цеви извадити и вино у овој преостало у буре повратити.

Једна особито добра страна ове справе јест та, што се овђе цеђење обавља без приступа ваздуха, те је при том послу вина ослобођена сваког настуна болести.

Ова је справа врло практична и добра те се може њом вино у количини како од 1—2 литре тако и од 1—2 хектолитра очистити.

Особито се лепо даде овом справом очистити вино.

По А. Бабо-у.

### Коју температуру захтева добар подрум.

— Прерађено. —

Под подрумом разумевамо у опће простор испуњен влажним зраком (ваздухом) у којем нема приступа како зими велика хладноћа, тако ни лети велика топлота. У таком се простору даде вино најлакше очувати, те се не ће ни промрзнути а ни испарити. У северним пределима обзиром на хладноћу, а на југу противно, обзиром на топлину такви су подруми необходимо потребни.

Али ни сваки подрум није једнак т. ј. или је одвише топао или хладан, или му се пак температура мења, тако, да ако се жели око вина и шире (маста) радити, нужно је на много што-шта при избору подрума пазити.

Желимо ли, да нам у једном подруму на једној страни шира може брзо вретити, а на другој пак, да већ проврела може са зрелим вином стајати те да чека куповну прилику, тада морамо ако хоћемо, да нам се ово све догађа у једном подруму пуно опрезнији и вештији бити. Ове две потребе не даду се тако лако у једном подруму извести; за врење шире потребна је виша, а за зрело вино нижа температура; тако ће ако их метнемо скупа у хладан подрум првом требати дуго

времена док проври, а ако их метнемо у топао подрум тада ће то врло шкодити лежењем вина. Мали господари (газде) често немају два подрума: један за врење, а други за лежење вино, те се код њих обадвоје врши у једном подруму. У винотржаца односно господара, који раде у велико, треба да ове обадве згоде имаду т. ј. подрум за врење и подрум за лежање вина.

Али ипак малом господару остаје још једно једино сретство помоћу кога ће моћи и у хладном подруму постићи брзо врење шире. Ево тог помоћног сретства: Шира обично проври при топлини од 20—25°R. те је у ту сврху нужно један део шире у чистом казану угрејати на ватри до топлине од 60°R. и добро помешати са оним осталим у бурету, тако ће се изједначити температура на 20°R. Врење ће тада и у хладном подруму брзо настати те није иза овога потребно кашње чешће пута исто принуштати врењу, што би винотршцима задавало трошка а и потешкоћа.

Желимо ли имати посебни подрум за врење, то ће за ту сврху најбољи бити т. зв. *полуподрум* т. ј. подрум над обичним складишним подрумом, који је полак у земљи а полак на пољу, те ће на тај начин упливом сунчане топлоте брзо настати врење. Ако хоћемо одмах после првог врења да имамо зрело вино тада или морамо ширу угријати или пак сам подрум, или једноставности ради стави се вино самој љетној топлоти на расположење, крај које ће младо вино већ до нове бербе сазрети те ће се моћи у складишни подрум ставити, а на његово место доћи ће нова шира.

Складишни подрум не сме имати никада ниску температуру, него иста мора бити умерена (12°R.), те се не сме љетна од зимње јако разликовати, јер велика разлика температуре у подруму рђаво дели на квалитет вина.

Лети се може подрумска температура подићи на 14°, а зими пак на 10°; већа разлика од 4° код зрелих вина не сме опстојати, у противном пак случају не може се

вино никад добро избистрити, а ни у реду слећи или сталожити.

Узрок томе небистрењу јест тај, што је љетна температура око 20° а зимска може бити 4 или 5°R. па се услед те велике разлике вино диже и спушта па са собом и онај талог или мутне делове диже те на тај начин ови никад мира немају. Покрет вина у бурету даде се и следећим протумачити н. пр. слој вина крај зида угреје се од истог те иде на површину вина, на врх бурета а на његово место дође други хладни слој вина и то све тако бива док се једном сво вино прилично не загреје; те тако у подруму са овако променљивом температуром нема ни говора о каком бистрењу вина, па е тога треба за складишни подрум узети такав, где је температурна разлика малена. Подрум који је на пољу, односно око којег је ледина врло је добар за спремање зрелих вина, јер прилично једнаку температуру у себи држи.

У Аустро-Угарској налазе се у мањим градовима већином земаљски подруми (лагуми), дочим у великим градовима су кућни подруми, први су већином, складишни, али рђави за врење те су узрок да често најбоље вино, које је више година старо али ипак није дозрело. Кућни подрум је добар за

врење пошто је он поглавито наређен да држи кућу у сухоћи, те не иде дубоко у земљу, а температура му одговара температури нужној за врење. У великим кућама налази се често изпод полуподрума складишни подрум — а над овим је полуподрум или подрум за врење. У наших подрумара има тако zgodно удешених подрума за врење да ови пред подрумом изгледају као неко пространо предсобље, које је тако удешено, да је много топлије од подрума у који се непосредно из овог у подрум или у више подрума спушта.

На југу налазе се у селима врло примитивни подруми, често само шуне чије је тло нешто ископано; они су разлог што се код тамошњих господара налазе болесна вина, људи су наима научили на горкост па и не желе боље вино.

Дакле желиш ли имати добро вино то нареди осим складишног подрума још и подрум за врење, дакако коштати ће те прилично, али тим ћеш постићи двоје: прво, биће ти кућа здравија, а друго имаће ти где шира брзо проврети, те када га метнеш у складишни подрум имати ћеш лепог вина.

У Клостернајбургу, 12/24. Октобра 1892.

Љубомир Стјепановић.

## Повртарство.

### Пасуљ.

(Свршетак.)

#### II. Пасуљ тачкаш.

**Алгирски грдни воштар** (Algirische Riesen-Wachsschwerthbohne) има врло fine и нежне махуне; зрно му је врло добро за употребу; у току растења и развијања има му зрно врло разнолику боју, почев од чисто беле, па све до црне.

**Мехурасти крти шећерац** (Blasen-Zucker-Brechbohne) махуне му имају дебело и нежно месо и врло су пријатна куса; за сваковрсту се употребу да врло добро применути.

**Пасуљ слонова кост** (Elfenbeinbohne) и овај се пасуљ урачунава у тако зване пасуље воштаре; има праве или тек врло

мало нешто савите махуне, које су без амова, дебеломесне, беле као слонова кост; зрно им је плавичасто.

**Флажолет воштар пасуљ** (Flageolet-Wachsbohne) још није тако распрострањен као што би заслужио; врло богато роди; махуне су му дуге, нежна меса и као восак жуте.

**Ситни воштар пасуљ** (Perl-Wachsbohne) лоза му је доста повисока на којој обилно роде ситне махуне, које подуже време остају нежне са својим месом; зрно им је беле боје. Врло се добро да применути како за кување тако исто и за зготовљавање разне салате

**Пражки пасуљ** (Prager Bohne) каснија је сорта; махуне су му без амова и врло пријатна укуса. Зрно му је округласто, бело, црвено или плавичасто а често и марморирано. Врло се добро да употребити и као сиров и као сув.

**Грдни крти шећерац** (Riesen-Zucker-Brechbohne) од прилично раних је, има врло дуге, дебеломесне и бледе махуне са белим зрневљем; врло је добра сорта.

**Римски воштар пасуљ** (Römische Wachsbohne) махуне су му жуте, нежне и дебеломесне, могу се дуго времена у потпуној својој доброту да одрже; касније су нешто брашнавe и са црним зрном, употребљује се врло радо и за салату.

**Мач-пасуљ** (Schlachtschwertbohne) врло обилно роди, а махуне су му ванредно дуге и широке; док му је лоза млада махуне су му потпуно месне и нежне са белим зрневљем; ово је врло добра сорта пасуља.

**Воштани сабљаш** (Wachs-schwertbohne) махуне су му дуге по 30 см. боје су као восак жуте, месо им је врло нежно, а зрневље је боје беле.

**Крти шећерац** (Zucker-Brechbohne) ово је најранија сорта ове групе пасуља, у махуна им је врло крто месо; лоза му се не издиже тако јако високо, с тога му се и не придевају дуге тачке.

### III. Жеравац-пасуљ.

**Велики ерфуртски жеравац** (Erfurter grosse) ово је најобичнија и најобљубљенија културна форма.

**Севилски пасуљ** (Sevillabohne) рана сорта, но много је осетљивији од ерфуртеког; има на себи врло дуге махуне од четири до осам зрневља, које све оборено висе. У новије доба уведена сорта aqua dulce не разликује се јако од овог севилског пасуља у својим ванредно добрим карактеристикама.

**Виндсор пасуљ** (Windsorbohne, grün und weissamig) зрно му је врло широко са правилном ивицом, врло брашнаво, обе врете имају ту ману што су касне и што на сувим земљама многе се уши нахватају на лист.

**Беков зелени пасуљ** (Zwergbohne, Becks grüne) ова је рана и ниска сорта, врло је

добра сорта да се у затвореним местима негује за врло рану употребу. Махуне су му мале али врло многе и све од три до четири зрна која су боје угасито зелене. Покрај свега тога што врло ниско расте, једва доспе до 30 см. висине, али покрај свега тога врло јако роди а особито у слободним лејама, где му никакав хлад не смета ?

### Дванаест врло добрих врста кромпира.

1. **Schneeflocke**. Ко воли брашнав и лепог укуса кромпир тај треба да у својој башти негује и ову врсту кромпира, која лепо напредује, богат плод носи, касно дозрева а даде се врло лако и преко зиме очувати.

2. **Kaiserkartoffel** јест бубрежастог облика, бело-црвене боје са мало очију, те није онако брашнав као први, али ипак имаде добар укус и даде се дуље времена у непроменљивом стању уздржати. Многи воле оваке врете кромпира.

3. **Early non Such** јест најранија од свих других врста те доноси невероватно много плода; исти је дугуљаст, цљоснатих очију, жут а глава му је црвенкаста; ко ову сорту једном буде гајио, тај ће одмах оставити све друге ране врете.

4. **Tannenzapfen** јест лепог укуса, а даде се врло лако оставити преко зиме, он има својства кестена, ипак је и брашнав, дугуљаст је. Ова врста је познате даје најбољу салату.

5. **Schwarze Kartoffel** мален је и округлао држи се дуго, а да не проклија, укусан је те има сва својства кестена.

6. **Wiener Kipfel**. Ко жели лепу салату, томе ћу препоручити ову благодарну врсту. Имаде облик кифле, одкале му и име потиче.

7. **Schillerkartoffel** јест црвени макарон, то садржи у себи врло много брашна, особито је тека и врло обилно роди.

8. **Koblener Nieren** сличан је овом те је црвено јасне боје, није чврстог меса, али врло је деликатан.

9. **Rosenkartoffel** познат је са своје богате плодности, као и

10. **Jölichssche**, која је од свију врста кромпира најбоља.

11. **Floorball** јест огромно велики

кромпир, црвен и чврст, доброг је укуса те је особито добар за пециво.

12. **Riesen-Marmont** јест сличан првој врсти само што је жута, а љуска јој је црканета.

Љ. Стјепановић.

## Л и с т а к.

### ЗЛАТНО СРЦЕ.

(Причање једне невесте.)

Посрбио Ђ. Петровић.

Била сам предмет презрења и омаловажавања. Моја тетка ме је вечито гонила и злостављала. Кад је полазила од куће на посао, закључала би собна врата, те нисам могла ући све до подне док она није дошла кући.

— Сећаш ли се још, шта се догодило једног дана? Било је врло хладно. Од зиме сам дрхтала. Сваки час сам намештала на себи танко цицено одело, да би боље покрила озебло тело. На улици беше дебео снег. У дворишту се играху несташна добро одевена господека деца. Један дечко подстакне своје другове на пажњу „пазите, шта ћу сада да учиним“ рече, начини тврду лопту од снега баци је правцем мени.

Моје слабачке груди затутње од јаког ударца ладне и тврде снежане лопте, снег се распршти по мом лицу и таначком оделу. За тренутак сам обневидила, нисам ништа осећала. Може бити, да сам тренутно престала дисати од изненадног ударца и ладноће. Али крв ми сва појури у главу, брзо скочим, стиснем песницу и потрчим тој групи, али „ти“ пред мене изађеш, једном руком си ме придржао, а другом наместио замршену дугу косу, а у очима ти се заблистала светла суза сажалена; меканим нежним гласом овако си ме ословио: „Сиротице! Је л' да те боли? Покажи ми где те је ударио онај немилостиви.“ Па онда си се окренуо оној деци и претећи им узвикнуо: „Чекај Стево! Ни ти нећеш увек имати топло одело! Али... Бог ће те покарати, што си дирао ово сирото болесно дете!“

Тада те угледах први пут, и од оног тренутка постадосмо нас двоје два тела али једна душа. — Много пута викаху она деца за мном на улици: Гле гадуре! Гле гураве!... али...

И тетки сам била на сметњи. Ваљада јој је жао било што не умрем, те би она онда сама живела. — Али ја бежах спокојна. Нисам плакала... На лицу ми се није могло познати да ме тишти што мађијски поступају са мном. Но са тобом сам се сваки дан састајала, ти си ми причао дивне приповетке, те сам забрављала, да сам сироче... наго и гладно...

С тога је моја тетка и била незадовољна. Претила ми је да ће још горе поступати са мном, но то ме није плашило. Та нада ме је крепила, и твоје речи. Ја и ти смо се састајали сваки дан. Ти си имао једну велику корњачу и две канарине. Твоја добродушна мајка дозволила ми је, да могу доћи с тобом к вама, када би ти пошао кући из школе — где сам се грејала у топлој соби. А ти си ми давао лене књиге за читање, допустио си ми да ти раним птице... ала то беху срећни дани!

Једном си ме упитао: како се зовеш? Ја сам те пак зачуђено упитала: Па зар не знаш? „Мала гурава“ ме зову. Ти си ме погледао од главе до пете, наместио ми неочешљану черунаву косу, и питао ме: зашто? *Јер ме тако зове моја тетка* — одговорила сам ти, и ти си се умирио.

Једном си ми силом турим у руку један колачић. Ја сам то скупоцено благо са стра-

хом посматрала и за неколико тренутака појела. Тада ме је морила жеља, да се још једном најједем таквих колача.

После... после тога су наступили тешки дани. Твоја добра мати се разболела, у оном поквареном варошком ваздуху. Ваљало јој је дакле отићи у планински предео, а ти си је морао пратити. Свемогући Боже! Има л' туге на свету, какву сам ја онда прекужила!?

Отишао си. А овде си оставио сироту, несрећну. — Ружну „гураву“. — При ракетанку стискао си ми у руку једно златно

ерце, у којем нађох твој дивни лик на слици и шапнуо си ми: „то нека те сећа на ме, док се ја не вратим.“ Пољубио си ме у образ, косу, загрлио си ме, а да би прикрио оне бујне сузе у очима, окрено си се од мене и сео на кола до мајке.

Али ја сам све јасно видела и разумела. Но не имадох толико одважности, да ти приђем колма, да ти пољубим милостиву руку, и да ти речем: срећа те пратила на сваком кораку! — Ох, та женске су слабе и осетљиве. (Свршиће се.)

### Белешке.

**Храњење коња.** За хранење коња вреди следећи распоред састављен од Х. Сетегаста:

Коњи за пољопривредне цели	Зоб	Сено	Слама
	Кила	Кила	Кила
a) лагани коњи	3—4.5	3—4	1.5
b) средњи	4.5	4.5	1.5—2
c) тешки	6	5—6	1.5—2
теретни коњи	7.5—9	6—7.5	2

Кобиле:

средње, које не раде 1 7.5—10 4—6

Јахаћи и коњи за кола:

a) средњи	3—4.5	3—4	1—1.5
b) тешки	4.5—6	3—4	1—1.5

Овде треба, да је сваком господару на уму, да је „зоб — посао“, сеном се коњ може само уздржати, али не спремити за какав тежи рад.

Обични размер посла узима се 10 сати дневно, те је за ово и горња таблица удешена.

Л. С.—

**Сретство против цурења буради.** Узми 4.3 dgr. (декаграма) фришког лоја, 3.5 dgr. воска, 7 dgr. свињске масти, те ово све пажљиво истопити и измешај. После овога стави смесу, да се охлади па онда још додај 4.3 dgr. чистог пепела (луга). У подруму треба увек ову смесу при руци држати и чувати на сухом месту. Пре него што желиш пукотину замазати очисти исту добро, а за тим смесу погрји на свећини пламену, те још док је мало ретка замажи пукотину.

Л. С.—

**Коме се јако руке зноје** ваља да направи смесу од боракса, салицилне киселине и то од сваког састојка по 7, 5, од борне киселине 2, а од глицерина и алкохола од

сваког по 50 gr. И у тој смеси дневно трипут руке ваља протрти.

**Против жуљева на ногама** врло је добро ово средство: истопи заједно, 24 дела жута воска 3 дела венецијанског (млетачког) терпентина, 2 дела колофоније, 2 дела салицилне киселине, 2 дела перубалзама и 4 дела вазелина, па том смесом жуљеве облагати.

**Ко хоће своју телад да храни како треба,** тај им никад никакав напој не сме дати хладан, него млак. Од хладног напоја добије телад пролив, који телад уме јако да процеди. Редовно је храњење телади четир пута дневно. До три месеца старости даје се телету млека, зобне прекрупне као и јечмена брашна од кога се дневно не сме више дати од 600 gr. Од преко три месеца, даје се већ и сена сламе и друге јаче хране. Прелаз с једне хране на другу треба да је умерен и постепен.

### Књижевне вести.

(Замена и приказ.)

**Орао,** велики илустровани календар за годину 1893. Уређује Стеван В. Поповић. Година деветнајеста. Цена је 50 новчића или 1 динар. — У Новом Саду издање и штампа А. Пајевића. — Ово је од данашњих наших календара један од најстаријих и најпознатијих; сваке је године био обилат садржином и прекрасан дивним сликама, у чему ни ова година ни мало не уступа пређашњима, с тога га и ми с наше стране најтоплије препоручујемо нашим читаоцима.