

ДОМАЋИ ЛИСТ.

Цена је листу :
на целу годину 2 фор.
на по године 1 фор.

Излази сваког 1 и 16. дана у месецу.

УРЕДНИК, ВЛАСНИК И ИЗДАВАЛАЦ :
СТЕВАН КОЊОВИЋ, учитељ.

За Србију :
на целу годину 5 дин.
на по године 3 дин.

М. Д. ДЕЈАНОВИЋ,

срп. нар. учитељ и књижевник.

Родно се 1839. год. 8. новембра у Сомбору од врло сиромашних али смерних родитеља из занатлијског сталежа. На крштењу дато му је име Михаило, али његова мајка изгубив свога сина Димитрију, прозвала га је Митом. То је узрок што га нико неименује Мишом, него Митом, а то је узрок и што се потписује М. Д. Дејановић т. ј. Михаило Димитрије Дејановић.

Мита је свршио основну школу у Сомбору. У оно време основало се прво срп. певачко друштво у овој вароши под коровођом Ђорђем Јовановаћем, кога је и Мита био један од највреднијих суделујућих чланова истога певачког друштва. Он је био врло нуждан у овоме друштву испочетка као сопран, после као алтета, а напоследку као тенор, и имао је за то месечну плату од црквене општине сомборске.

Још одмах чим Мити није била нужна материнска нега, узела га је у своју кућу старица Јула Лазаревићка, која је била ро-

ђена тетка Митиној матери, хранила га је, и бринула се за његову будућност.

1848. год., кад је оно букнуо устанак у нашој домовини, Сомбор је врвио пун вој-

ском побуњеника. Срби готово се нису смели појавити на улици. Улице беху све затворене и војском поседнуте. Ко је хтео што на пијаци да купи за своје одржање, ко је хтео да иде на своје пољско добро, морао је имати писмену дозволу од главно командујућег у Сомбору. Кад једне ноћи становништво сомборско разбуди рика топова са стране малога Станара. Срби су очекивали да ће побуњеници ту ноћ из освете све сомборске Србе посећи а варош попалити, па су стренили очекујући час последњи у



својим затвореним кућама. Али није се тако збило. Што су топови све ближе вароши долазили, то се све већи метеж у вароши подизао. Напоследку ништа се није друго чуло него дрека жена и деце, тутњава кола, па за овим маширање војске без да је и једна

пушка пукла од стране побуњеника. Кад се све утишало у вароши онда сомборски Срби извириваху из својих кућа и проматраху по сокаци. А кад се уверише да нигде никог нема по сокаци, само се чула пуцњава топова која је све ближе долазила, онда се осемелише и изађоше из својих кућа на улицу са страхом очекујући у вароши ерпску војску. Онда се ерпски становници уверише да су побуњеници оставили варош, без да су једне пушке опалили. Кад су Срби видели да су непријатељи варош оставили, изађоше из својих кућа на улицу, истурише беле заставе на кућама и сваки пред својом кућом очекиваше долазећу ерпску војску. Српска војска дошла је из Сентомаша са највећим топовима у Сомбор. Са том војском из Сентомаша дошао је и Митин ујак Паја Гавриловић. Исти наговори Митине родитеље да допусте да га носи у Сентомаш, јер у Сомбору беху ошколе затворене, а у Сентомашу без икаквог страха радило се у школи. Родитељи Митини дозволе то, и Мита са ујаком својим оде у Сентомаш и настави полазити основну школу код оног отличног сентомашког учитеља Косте Поповића, који је у паду Сентомаша погинуо. Мита је дошао у Сентомаш на неколико дана после св. Три Јерарха а већ пред Укре ударише непријатељи на Сентомаш са највећом силом и он мораде пасти, јер највећи топови из Сентомаша беху одвучени у Сомбор.

У последњој битци сентомашкој сви су мушки учествовали, само су остале код куће жене и нејач. И Митин је ујак у битци учествовао, а код куће беху ујна и Мита, који су чекали ујака да после пада сврне по њих и да беже куд знају. Но њега не могаху дочекати, па у највећој опасности побегоше и они, најпре у Турију, па онда у Фелдварац. Путем су распитивали за ујака, али им нико не знадијаше казати где је он. То је узрок те су мислили да је погинуо. Кад дођоше у Фелдварац, лутали су по сокаци незнавши куда ће и како ће без и једног новчића у џепу. Кад на једној улици рече им неко да је Митин ујак жив и здрав и да је ту у Фелдварцу онда још ујна водећи Миту за руку још нестрпљивије луташе по улицама

разпитујући за свог друга. Кад али иза рогља иде један ратник пушком на рамену, огарен од пушчане чађи; и муж и жена састаше се на рогљу, загрлише се и као мала деца пролише сузе радости. Кад се од радости мало опоравише онда тек осетише да их љута глад мори.

Сада, Мита више је пута приповедао, како је у оно време баш преко од ерп. прав. цркве била једна кућа са дрвеним лествицама заграђена. У њој је живела једна удовица. Тамо су Миту одвели и нашли су још мношину бегунаца који су чекали мало ужине. Ту су се сви мало прихватили и ноћили, па онда сутра дан куд који разиђоше се.

Ујак и ујна са Митом одпешачише у Београд. Ујна се погодила за куварицу, ујак оде у кројачку радионицу некога кројача, и тамо је радио, а Мита је у радионици послуживао кројачке момке. Мита се ту врло чемерно ранио. Отишао је кадгод крадом својој доброј ујни, и она му је више пута за остатке од господеке трпезе на конџицу кроз прозор крадом спустила у лончићу мало кувања. Ујак није дуго у радионици радио, него је прешао у Угарску и тамо се борио у редовима ерпске војске, а Мита је врло чемеран живот проводио, већином се ранио од милости кројачких раденика, које је послуживао.

Родитељи Митини нису за њега ништа знали, него су тврдог уверења били, да је и он и њихови еродници при паду Сентомаша погинули.

Мита много приповеда о Београду и тамошњем животу, који се у његовом детињском срцу и души тако ужљебио. Више је пута приповедао како је Београд тада у лето био оскудан на пијаћој води. Често кад наступе велике летње врућине сасуше се све чесме, па онда је велико зло по становништво. Појави ли се да која чесма има воде, онда се може код те чесме по цео дан и ноћ видети где народ носи воду за пиће. Мита је послужујући кројачке раденике више пута ноћу ишао на чесму по воду и много пута дошао празним судом натраг. Ко је јачи, тај пре до воде дође. Није никакво чудо што је таки

један случај произвео покољ у Београду и бомбардовање.

Мита је врло сиромашан живот проводио у Београду. Кад је дошла јесен, дође му ујак из Аустрије и рекне да се приправи да га носи матери. Шта ће приправити? — Гладно грло и највећу голотињу! Ујак му је био душеван човек, одене га од главе до пете, и једно вече рекне му, да сутра дан урани на пут, да га однесе матери. Сутра дан на чамцу међу осталима буде и Мита превежен у Земун. Како је дошао до Сомбора, то Мита не зна да каже, само зна призор тај да приповеда, како је на роњу Јуле Влашкалићке срео своју матер, како га је мати у наручје своје узела и како су обоје горко плакали.

Мита већ онда оца није код куће затекао.

Да ли је Митин отац у тој буни погинуо или је куда и сам својевољно у свет одтумарио, то се не зна, само је Мита остао без оца, и није му остала ни слика очина у памети; он га није запамтио. Мати му је остала после мужа свога без коре хлеба у туђој кући. У очајном сиромаштву радила је другом; била је туђа шваља! — Материна тетка Јула Лазаревић примила се Мите да га одхрани и на пут настави.

Кад је Мита свршио основну школу призивао га је несретни али примерни и научени свећеник Којан Стефановић сомборски, да га како год, као сиромашног и даровитог ученика протури са каквом год стипендијом у новосадеку срп. гимназију. Са Митом били су још извренији ученици Васа Пушибрк, Јоца Угљешин и Милош Нагасић. Једном баш је био св. Стеван. У оно време био је велики жупан Исидор Николић Цавер. На тај дан светио је свећеник Којан Стефановић водицу. Не знам зашто, или је био свечар, или је то освећење другом приликом било. Свећеник је повео са собом ученике Васу Пушибрка и Миту Дејановића. Веле да је страшна хладноћа била. Кад су свршили освећење, рекне свештеник ђацима да причекају у ходнику а он остане кратко време код госпоштине. Код Цавера је тада врло често

долазила срп. добротворка Сервицкова. Тако и у онај мах била је она тамо. Свећеник у један мах изиђе и запита ђаке ко има перочник, а Мита му одговори да он има те извади из шпага, да га послужи. Васа Пушибрк није имао перочника. За овим свећеник уђе унутра и за кратко време опет изиђе носив перочник у руди и рекне: „ево милостива госпођа поклања перочник оном који нема; ти Васо немаш ево ти дакле!“ Кад је дошла јесен то исте године и време да се гимназисте у школу упишу, опет се нађе свећеник код Цавера а ту беше и срп. добротворка Сервицки, па међу осталима рекне свећенику: „Збиља господине! Онај ђак, ком сам зиме дала перочник, добија од данас стипендију, коју ће у месечним оброцима из моје благајне примати.“ — Васа се те јесени уписао у новосадеку гимназију и добијао је Сервицкову стипендију, све докле год није свршио професуру, и данас је професор и многозаслужни управитељ срп. велике гимназије у Новоме Саду. Може бити да за тај случај велезаслужни управитељ Васа Пушибрк ни данас не зна, али Мита то више пута и данас приповеда, како му је покојни свећеник Ст. К. Стефановић у зрелијим његовим годинама често тај случај приповедао.

После овог случаја Мита је остао у Сомбору као сиромашан ђак. На срећу његову и многих сиромашних ђака сомборских, отворила се у Сомбору нижа реалка. Професори су били Чеси врло добро сиремљене и и науком обогаћене сваге. Мита се уписао у реалку и кад је свршио нижу реалку, уписа се у учитељски завод те 1859. год. буде оспособљен за учитеља у основним школама са особитом препоруком.

Његови највећи добротвори били су: покојни многозаслужни сомб. адвокат Гедан Леовић, Софија Лазић и цела Леовићева породица. Даље: пок. Јова Вујић старији, Даша Бикар, главни надзорник свију срп. школа Др. Ђорђе Натешевић, па онда многозаслужни данашњи управитељ срп. учит. завода г. Н. Ђ. Вукићевић.

Чим је свршио учит. завод, сутра дан гл. надзорник Др. Ђ. Натешевић посла Миту

у Ст. Бечеј за применог учитеља. Из почетка бечејци не хтодоше да знају о том наименовању, али кад је дошло време избору, дотле су га тако заволели, да су га о избору једногласно за учитеља изабрали. У Ст. Бечеју учитељевао је све до 1875. год. Те године свога живота у Ст. Бечеју спомиње Мита још и данас као најсветлије успомене у животу своме. Она струја омладинских начела, била га је врло за себе присвојила. Био је перовођа и извештач у скупштини омладинској просветног одељења, која се у Ст. Бечеју одржала. А кад је оно Ст. Бечејска омладина установила дилетантско позоришно друштво од најинтелигентнијих Ст. Бечејски грађана био је Мита четир године томе друштву управитељ. То је друштво више година племените цели нашег народа знаменито подпомагало, да се изврени чланови истога заиста могу подичити својим делима.

Мита као Ст. Бечејски учитељ није никад ништа написао за јавност, али је изучавао природу у толикој мери, да је обогатио свој ум том науком. Све што год је читао, све је то у природи посматрао, покушаје чинио и уверавао се о истини природе. Његово двориште у школи често је било обрађено у диван перивој, у ком је испитивао природне истине, и кад се уверио о истини, он је тај лепи перивој уништио и наново почео засађивати ради другог ког испитивања.

Мита се врло млад оженио. Прва жена била му је пок. Драга Димитријевића (Драга Д—ћа) жена врло даровита. Писала је песме пуне дубоког осећања, приповедке и јавна предавања о женском образовању и женском положају у народу. Ти производи изилазили су на јавност у „Јавору“, „Даница“, „Матици“ и у омладинском листу „Младој Србадији“. Мита је на овај њен рад врло много утицао.

Драга је 1871. год. умрла а омладински лист „Млада Србадија“, и други листови њену су смрт заслужно пропратили. Од Драге није остало порода.

По други пут оженио се Мита Маром, ћери Стевана Матића.

Кад је опазио Мита да ће му се поро-

дица умножити, и да ће врло чемерно моћи са маленом учит. платом у Бечеју животарити и своју породицу издржавати, пређе у Мол за учитеља.

Мита је врло благодетно упливисао на напредак ове срп. цркв. општине. Он је установио пчеларско друштво које је три године трајало и у којој је он једини радни био. Подигао је воћну школу за обучавање шк. деце и више пута је у њој било и преко три хиљаде племенитих воћака, али због зависти његових бивших колега малаксао је, морао је да напусти и пчеларско друштво, које је одмах за тим и престало, и воћну школу која је после кратког времена на лицитацији за неколико форината продана. Његовим саветом и постицињем подигнуте су у месту две салашке школе, једна унутарња и забавиште, кога у целом Српству нема. Јест, то данас ретко ко год зна у месту, да је то његова заслуга, јер његова позната смерност није му допуштала, да се он јавно заузима; он је чинио то код свога друга од детињства многозаслужног пок. Симе Каракашевића местн. бележника, који је у молској општини меродаван био.

Кад је дошао у Мол за учитеља, онда је почео своје искуство штампом на јавност износити.

Написао је :

1. „Кратко пчеларство за почетнике“ које је изашло у наклади Браће Јовановића у Панчеву, које је на брзо и у другом умноженом издању изашло. Ова је књижица у Хрватској и Славонији за школу примљена, а предавало се по њему и у срп. учитељском заводу у Сомбору.

2. „Гајење кртоле“, која је такође изашла у наклади Браће Јовановића у Панчеву,

3. „Гајење врбе за плетиво“, које је изишло у бившем „Родољубу“, који је у Сомбору излазио.

4. „Воћарство за равнице Бачке и Баната“ које је такође изашло у неколико бројева сомборског „Родољуба“.

5. „Воћарство у маломе“ изишло је у бившем новосадском „Српском Колу“.

6. „Како се гаје воћке патуци“ изилазило је са сликама у неколико бројева „Јавора“.

7. „Ново гајење винове лозе и каламљење на американску подлогу“ изишло је са сликама у календару „Српском Колу“.

8. „Воћарство за ниске долине Баната“ изишло је у календару „Кикиндеком“.

9. „Пероноспора“ изишло је у листу „Јавору“.

10. „Невријатељ кртоле“, штампано у листу „Јавору“.

11. „Шашка“ изишло је у неколико бројева „Јавора“.

12. „Привреда“ штампано је у више бројева бившег „Српског Дневника“ у Будим-Пешти.

13. „Пролетњи радови у воћњаку“ изашло је у неколико бројева бившега пештанског „Српског Дневника“.

14. „Чокот винове лозе“ штампан је у неколико бројева бившег пештанског „Српског Дневника“.

15. „Шећерац кукуруз како се гаји и употребљује“ штампан је у бившем „Српском Дневнику“.

16. „Шта мисле научењаци о пропасти света“ штампано у неколико бројева „Јавора“.

17. „Увод у науку воћарства“ награђено и штампано дело из закладе Петра Коњевића.

18. „О произвађању дивљака“, награђено и штампано дело, из закладе Петра Коњевића.

19. „О каламљењу воћака“ награђено и штампано дело из закладе Петра Коњевића.

20. „Јесење орање и вредност његова“ штампано у бившем сомборском „Родољубу“ и т. д.

Осим овога, он је један пут другом наградом награђен био за писмено и практично решавање питања из воћарства; а у два маха награђен је првом наградом од Клостернајбуршког воћарског друштва.

Ми смо овде тек веће чланке и дела изабрали, које смо у хитости могли изнаћи, али Мита је још много више, из педагогије, природе и практичне привреде написао.

Мита је човек сад од 53 године, али је још крепак. Нека му Бог да здравља и снаге, па смо уверени, да ће он још своје опробано искуство ради народне користи на јавност изнети. Живео!

==

„НАПРЕД ГАЗДА!“

„Јел'те да се чудите што су у мене моја чељад увек уредна?“ Рече ми једна постарија госпођа, кад сам неком приликом у мужа јој због неког закупа имао посла. „Наравно драги господине, настави, код мене тако мора да буде, јер што ја хоћу то морам и да постигнем, и тешко си га оном, ко не ће онако да уради како ја хоћу. У кући мора да влада највећи ред, а не грдило и забуна; а да то све постигнем и изведем имам ја неко сретство,

које је тако моћно, да свако чељаде помоћу њега дотерам да мора бити тачно и уредно; и баш то сретство, не чудите се драги господине, баш сам од једне моје слушкиње присвојила. Имала сам тако једну слушкињу, па није волела рано да устаје, с тога сам је готово увек испрва корела и карала због дугог чмавања, на што ми је она одговарала увек, да тамо, одакле је она била, да се тамо увек тога држе: „напред газда!“ Испрва нисам ја

на те речи ни слушала, а још мање какве им важности приписивала, но касније колико сам их год пута чула, све су ми дуже у ушима зујале, тако да сам о њима већ почела озбиљно да премисљам. Кад сам се ја о њима размислила и увидела шта се с њима хоће да каже, брзо сам се уверила и о истинитости тих речи и то на самом делу, да у свачему треба домаћин и домаћица добрим примером да претходе својој чељади, па ће и они онда добрим путем за њима. И тако и у устајању сам морала бити прва на ногама, па одмах заном сви у кући, па ти се сваки свог посла лађа, а ја само од једног до другог, да провидим а да се уверим е да ли је баш заиста добро уређено, па кад видим да је добро, и да ми је по вољи, а мени све игра срце од радости. После сам се и сама смејала мојој лудости и немарности, кад сам јутром до 7 часова спавала и тек тада ме је долазила слушкиња да пробуди, а кад је она и остали устали, и шта су све дотле радили, о томе сам слабо бригу водила, кад сам устала па видела да ми оно или ово није по вољи, а ја удри у грдњу и псовку; а данас тога нема, нит се дам у постељи служити кавом, него ти ја зором устанем а сви млађи док осете да сам ја и мој муж се подли, на мах пођинају па сваки за свој посао, па тако и иде као меден сат.

— Како нам часовник три часа ујутру избије, а ја тек узвикнем мужу: „Напред газда!“ Кад газда рано устане, не могу ни млађи више спавати; и слободно могу да речем, да од то доба, од кад смо почели рано да устајемо, никад немам никакве невоље са слушкињом гледе пробуживања и чмавања; а и муж ми се не тужи ни на слуге, да су нехатни и сплетени, него шта више вели, да све иде одрешито и уредно.

— Признајем драги господине, да ми је испрво било доста неугодно и теретно устати рано, помислите лети четир часа а зими пет ујутру, али сам се касније тако свикла, да ми ево сад баш није ни мало тешко, шта више, тешко би ми и несносно било, да морам преко тога доба у постељи остати; то би сад за мене права казна била. Па тако је то драги господине свуд па и код вас, сад је тешко, а после кад се научите, а оно тек онда видите да је то лако и велика благодат за кућу и напредак у кући. Појави ли вам се што непријатно и како ви не би хтели на вашем раду и послу, само шапните сами себи: „напред газда“, па ћете видети како ће вам све од руке ићи. Поред добра и уредна су домаћина и чељад добра и уредна, а поред рђава, рђава су и чељад. Само добрим примером напред, ако хоћемо и тежимо да нам млађи оно и онако

раде како би ми хтели да се ради. У рату би за цело сваки војник, у пљуску пушчаних зрна, исмејао свога капетана, који би се уз њих кукавички повукао натраг и само викао: „напред војници!“ Сваки би га желио пред собом видети, па да видите како се јуриша, напада и осваја. Наше данашње нове газде и младе домаћице већином тако раде, спавају до неко доба ујутру, већ их сунце само хоће да истера из кревета, па за тим пропусте

управо по дана на лицкање, оправљање и намештање свога рува; добро једу и пију, зими већином пропусте у празном разговору при топлој пећи а лети у раскошном животу где по илицама камо иду да се од здравља лече — а млађи њихови ради сваки на своју руку, што хоће то ради, што не ће, нико га не гони на то — онако нам и иде све суноврат. За то у каквој кући, где се иде за напретком треба да влада то правило: „Напредгазда!“

А. Е.

Воћарство.

Воћка у облику пирамиде (или купе — купаста воћка).

Крушка.

(Наставак.)

Резање пете године.

Дрво за резање пете године, које нам представља пригнута слика под бр. 33., показује нам такову воћку, која је за време прошлих година врло незгодно и назадно орезивана, па с тога ју је баш и сад врло тешко онако орезати и удесити, како то за ово време и овакову воћку правила прописују. Она у главном дотле беше врло накратко орезивана и с тога баш близу стабла се и налазе јаке кривотине и друге неправилности. Но ми сад морамо с њоме тако поступати да је опет успоставимо у нормално стање и у потпуно правилан положај и изглед, како би што пре потпуно правилан облик добила.

Гранчица 1. још од пре је нагињала јако земљи, па да би се прво ова незгода одклонила, ваља је мало горе уздићи и везом за стабло тако учврстити, да је у више издигнутом правцу држи и тиме је привикне на овај положај у ком ваља да урасте и после за целог свог века остане. Истина да је то на том дрвету још и пре покушавано

али као што се види са врло slabим или управо никаквим успехом, с тога нам сад остаје да оставимо на миру ту везу и узмемо у помоћ нож, јер као што се види на оним двема израелим гранчицама, нож ће боље и правилније моћи учинити него везе, споне и друго што. Горњу гранчицу са једним делом старог огранка који је споном привучен к стаблу ваља одрезати баш до над оним местом где је веза стављена, као што то на слици јасно видимо; а доњу гранчицу која се извила усправним правцем ваља орезати на 8 или 9 очију са крајњим оком с поља. На дну старог огранка видимо један плодан избој, кога ваља на миру оставити и не дирати га, јер ће то тако рећи стално место бити које ће цветати и род донашати.

Гранчица 2. такође има на себи јаке кривотине, које су занета врло велика погрешка, како по лепоту и правилност облика круског, тако исто и по напредовање и развијање њено; оваково што где год се може ваља избегавати и при резању с тим престаним обзиром удешавати, да се никад и ни у ком случају овако велике кривотине и грбо-

тине не појављују на младим воћкама, чија је правилност и лепота тако рећи у нашим рукама. Доњу гранчицу пошто јако доле иде, ваља до основе је орезати а горњу са крајњим спољним оком ваља орезати на 4 или 5 очију. На дну гранчице се појавила плодна вијока, коју не смемо орезати него је у целости ваља задржати за будући род.

Гранчица 3. је у врло повољном стању; по дну ове налази се плодни избој са већ плодном квржицом, која нам на дуго време осигурава донашање плода. Осим тога има две споредне гранчице, које се обе орежу до основе, а трећа крајња ореже се над петим оком и то да је ово с поља; споредни лето-расти кад буду на овој потерали ваља их у врху заломити (шинцирати) ради обилног плода идуће године.

Гранчица а која се налази над 3. гранчицом јесте тако звана плодна гранчица; постала је од закржљавиле обичне гранчице, која према слабости својој није могла толико у дрво растити, него се претворила у такову гранчицу која замеће плод и рађа. С тога се не сме одрезати него на миру оставити.

Гранчица 4. је првих година врло на-кратко орезивана, па баш због тога се јако изјерила и постала тако голема кривотина. Већ из тога видимо да кад је воћка млада,

на још уз то и врло бујна раста, да се не сме врло накратко орезивати, него на дуже да тај део правији на по том и правилнији скелет заснује правилном облику круне. Крајња се гранчица на њој мора орезати на 5 или 6 очију са крајњим с поља; под њом прва на

1 око ради плодне вијоке; а друга са свим до основе; по дну ове гранчице налази се плодни избој, који се као и остали, не сме дирати, но неповређен оставити.

Гранчица 5. изра-сла је врло у ус-правном правцу; шта више, на старијем делу ове гранчице појавила се једна млађа и пошла је правцем уз стабло и то на противну стра-ну овога, с тога се мора до основе оре-зати, а горња крај-на на 3—4 ока са крајњим с поља по-распоном се мора од-бити од стабла да се протеже и про-ширује у ширину. И по дну ове налази се плодни избој, кога као и остале неће-мо дирати.

Гранчица 6. гор-њим делом јако на-гиње среди, с тога ћемо је до доње дру-

ге, са оним старијим делом орезати, а доњу другу пошто одвише се доле нагла орезаћемо са крајњим оком изнутра и то на 6—7 очију. Са плодним избојом поступаћемо тако исто као и са осталима.

Гранчицу 7. орезаћемо на 5 очију са крајњим споља; по дну плодну виоку ћемо



Слика 33.

оставити, но пошто је мало подужа и са крајњим оком на врху, који би се у том правцу и продужио, то ћемо овај врх просто тако заломити да крајње око остане с противне стране стабла.

Гранчица 8. стоји са свим у нормалном положају, с тога ћемо је просто орезати на 4—5 очију са крајњим с поља. Но пошто је ова на својим старијим деловима сасвим гола и нигде нема никаквог избоја, то познатим зарезима, на једном или на два места ваља тим путем да изагнамо избоје управо заперке, које кад као леторасте заломимо можемо од њих добити временом плодне гранчице.

Гранчица 9. и 10. исто се тако орезује и поступа с њом као и са гранчицом 8.

Гранчицу 13. горњу споредну орезаћемо на 4—5 очију са крајњим с поља а доњу ћемо савити, да би се на њој појавило што више плодних избоја и вијока.

Гранчица 14. је избила из чвора над којим је засек био и то у тој цели да попуни празнину, и пошто је то постигнуто, то се сад орезује у тој дужини, која ће одговарати унаоколним гранчицама са крајњим оком с поља.

Гранчица 15. јако се отисла од стабла управо од годишњег коленцета на стаблу с тога ћемо је споном ближе привући и у том правцу учврстити.

Гранчицу 16. 17. и 18. ваља сасвим обично орезати и то на онолико очију, на колико нам за сваку пригнута слика показује.

Гранчицу 19. и 20. орезаћемо само на 1. око.

Гранчицу 21. орезаћемо до основе, управо до набубреног претена из ког је израсла.

У четвртој серији грана („Д. Л.“ год. III. стр. 131.) више ће очију остати спаваћиве — не ће потерати, те према потреби, где нам која гранчица треба, морамо поједине очи помоћу зареза и засека покренути да потеряју и у виду летораста израсту, да би нам потребу подмирила. Преко лета се мора јака пажња обраћати на ове леторасте, те једне остављати да празнину у круни попуне, а друге у врху заламати да од њих плодне гранчице добијемо, а неки се боје морају и сасвим уклањати да не сметају и да не троше и тлаче узалуд храну.

Ова се воћка и у врху на кратко ореже тако, да све очи под њим потеряју од чега би се правилне гранчице појавиле са којима би могли лаким начином и правилну пирамиду продужити.

То ето што напоменуемо ваља да се обави и тачно изврши и сваку ћемо воћку, која је ма првих година и неправилно извођена моћи у правилном облику однеговати.

Ко је до сад с пажњом пратио ове редове и са њима проучавао и на младој крушци њене делове па и покушавао да изводи облик којим се хоће овим начином да изведе, могао се уверити, да је посао доста прост, но уједно се и о том могао уверити, да се иште велика пажња, а још веће стрпљење а највећа педантерија. (Наставиће се.)

Пчеларство.

Од воље матичине зависи лежење мушких и женских јаја.

(Од бар. А. Берлепша.)

То се да отуд извести, што оплођена матица трутовске ћелице заплува мушким јајима, а радиличке женским. Па кад је већ творац тако уредио, да се ћелице у којима се трутови легу, разликују по дубини и ширини од ћелица у којима се женке (матице и радилице) легу као и да се мужјаци само

у извесним околностима и у извесно време легу и налазе у кошници, онда није могао ни матици устећи способност да по вољи својој и по потреби леже мушка и женска јаја, јер би се иначе од нереда морала брзо распасти пчелина задруга. Какав би то народ био кад би матица у трутовске ћелице спу-

штала женска јаја а у радиличке и матичњаке мушка! Кад би то могло бити, не би било ни пчела као што добро каже Сиболд. Женкама других животиња није дато да могу по вољи каква хоће мушка или женска јаја носити; а није им то ни потребно, јер не носе јаја у различите ћелице него у једном гнезду или на једну гомилу, те им и није стало, хоће ли женке или мужјаци изићи из тих јаја. Но матица мора да се влада према приликама ћелица, она мора да води рачуна о овим околностима, те јој е тога ваља и да стоји у власти, да носи каква хоће мушка или женска јаја. Она мора да има нарочите мишице, који стоје под утецајем њезине воље и е помоћу којих она задржава или испушта трутовско семе у кесници семењачи, тако исто као што су вољи човековој подвргнути мишићи мокраћне бешике те он може да задржи или да пусти мокраћу.

На питање како зна матица где треба да снесе мушко а где женско јаје, одговара Сиболд да матицу нагон учи и то онда кад стражњи део тела својег тури у широку трутовску или у уску радиличку ћелицу. Дакле трупом својим осети матица каква је ћелица трутовска или радиличка и по том у ужу ћелицу снесе оплођено јаје а у ширу и пространију неоплођено. Тако исто по нагону носи и у матичњаке оплођена јаја.

Ја се не могу сложити вели Берлеш са оваким тумачењем, јер знам, да матица, чим стане на ћелицу, већ позна, каква је, и пре него што тури труп свој у њу на чисто је, да ли јој ваља женско или мушко јаје свети. Нисам једаред гледао, како матица прелази преко трутовских ћелица, онда кад још није или је прошло време трутовима, а прве радиличке ћелице, на које нађе, запљује. Кад би матица тек пошто тури стражњи део тела својег у ћелицу познала, каква је која ћелица то би преко целог лета морала запљувати трутовске ћелице као што запљува радиличке, јер не би кадра била да јаје, које се једаред крене са јајињака задржи у себи, а и кад би то могла, морала би најпре турити труп свој у сваку ћелицу ради распознавања ћелица а то она не чини. Ја дакле држим да

матица већ е поља можда пицима или noktима на ногама разазнаје трутовске ћелице од радиличких и матичњака и да пре него што метне труп у ћелицу зна да ли јој ваља оплодити или не јаје. Она е поља по ћелици познаје каква је која, јер у време када се престану лећи трутови у кошници, не забуда нигда главе своје у трутовске ћелице а зна се да у сваку ћелицу пре но што ће је запљувати загледа.

Но многи који се баве испитивањем живота пчелина неће ни да чују ни о каквој вољи ни знању матичину при ношењу јаја, него би хтели да чисто механички протумаче оно, што се не да порећи, наиме да здрава оплођена матица у трутовске ћелице носи неоплођена или мушка јаја, а у радиличке и матичњаке оплођена или женска.

До јако има четири овака тумачења:

1. Многи тврде да се стражњи део тела матичина стисне кад дође у тесну радиличку ћелицу и услед тога притиска примакне се јаје к устима кеснице семењаче тако близу да кончици семена трутовског могу доћи у додир са јајетом и оплодити га, а у пространој трутовској ћелици нема тога притиска те јаје по даље од уста семењаче пролети и тако остане неоплођено.

Но ова тврдња не стоји, ево зашто:

а) нове радиличке ћелице толико су исто широке као здраво старо трутовско саће, у којем се више колена трутова излегло, на инак као што из искуства знамо у оним првима се легу радилице, а у овим последњим трутови;

б) многе су матице веома танког тела, а нађе се и тако малих, да их је тешко разликовати од пчела радилица, на опет не носе претежно трутовска јаја; а то би морало бити, кад би се услед притиска оплођавала јаја;

г) матица носи у недовршене ћелице на инак из трутовских ћелица излазе трутови, а из радиличких радилице;

д) матица ако нема у кошници ни једне ћелице трутовске а народ хоће да има и трутова леже мушка јаја у радиличке ћелице из којих се развијају мужјаци;

ђ) по њом би у матичњацима, који су много пространији од трутовских ћелица морала матица носити само мушка неоплођена јаја;

е) кад матица не би умела разликовати ћелице и кад не би од њене воље зависело оплођење јајета то би у слабом народу морала лећи трутовска јаја кад би наишла на трутовске ћелице, а искуство нас противном учи;

ж) морала би из истих узрока скоро оплођена матица и у трутовске ћелице, ако би се таквих нашло у кошници носити јаја, а то она не чини, као што опет из искуства знамо;

з) кад би матица била проста машина за лежење јаја, то би она за цело време године, док носи јаја морала и трутовске ћелице запљувати, а знамо да у извесно време не леже трутове, наиме у рано пролеће и под крај лета;

и) онда се не би оплођена матица дала помести у ношењу јаја, кад је заједно са народом њезиним преселимо у кошницу са самим трутовским саћем него би носила јаја и у трутовске ћелице. А шта видимо? Дуже времена не запљује у такој кошници ни једне ћелице или се заједно са друштвом својим исели из ње. Ако се најзад приволи и почне носити јаја и у трутовске ћелице изићи ће из њих обичне радилице. Гунделах је смејстио један народић са плодном матицом у узану кошницу од стакла, у коју је метнуо само један велики трутовски сат. Пет дана матица није залегла ни једне ћелице а шестог дана почне носити јаја, из којих се излегле пчеле обичне величине. И сам сам вели Берлепш чинио овај занимљив опит у два маха само с већим кошницама, но у оба пута се народ иселио из кошнице не оставив за собом ни једне ћелице залежене. Трећи оглед чинио сам са галијанском матицом, која не хте носити пре јаја него што сам је приселио, метнув два празна трутовска сата међу оквире са радиличким леглом у једну врло јаку кошницу и оградив матицу са нешто пчела радилица с једне и с друге стране решеткама испреплетаним жицама, тако да матица никуд није могла са трутовског саћа. Из за-

лежених трутовских ћелица излегле се обичне радилице.

2. Кухенмајстер мало друкчије тумачи напред споменуту појаву. Он тврди да уста кесице семењаче, која се слободно може гамо амо мицати у стражњем делу тела матичина, кад тај стражњи део дође у узану ћелицу, таки положај заузму, да се јаје мора оплодити а кад дођу у ширу ћелицу онда остаје неоплођено. Но ова претпоставка како се оснива на величини ћелица, расплињује се пред напред наведеним разлозима.

3. Трећа врло оштроумно смисљена претпоставка је Бушова, која гласи: трутовске су ћелице три линије дубље од радиличких, те да би јаје прионуло за дно трутовске ћелице, мора матица стражњи труп свој за три линије дуже протегнути, него кад носи јаја у радиличке ћелице, но тада се затегне и онај растегљиви канал, у који улази кесица семењача, и уста од кесице се због тога много јаче затворе него кад матица запљува готове радиличке ћелице а не затворе се ни мало кад носи у недовршене ћелице радиличке или матичњаке. У недовршене трутовске ћелице матица нигда не носи јаја већ само у готове, кад дакле добију своју правилну дубину. Да би могли представити како се затворе уста од кесице, када се канал, у који улази кесица мало јаче затегне, узмимо парче гуми-еластике на начинио малу рупицу на њој, па онда затегнимо па ћемо лепо видети, да ће се јамица затворити, но чим попустимо, опет ће се отворити. Овом се предпоставком даду протумачити све појаве те о некој вољи и знању матичину не може бити ни говора.

Буш је ову своју хипотезу пре но што ће је обзнанити у пчеларским новинама саопштно Лајкарту, о којој је он међу осталим и ово написао Берлепшу: „Морам признати да ми се ванредно свиди ова хипотеза, јер се њом све објашњује, и са анатомског гледишта не може јој се забавити, шта више с те стране има јак ослонац“. Ја одмах отидох, вели Берлепш, у свој пчелињак и исекох из више кошница неколико у полак саграђених но залежених ћелица трутовских и послах

их Лајкарту, да се својим рођеним очима увери, е и у недовршене трутовске ћелице матица носи јаја исто тако као и у недовршене радиличке. Овим је да како основа, на којој стоји Бушова хипотеза оборена, а с њом пада и сама она.

4. II Лајкарт пориче, да матица зна, кад и да ли јој ваља оплодити јаје или не; да наведемо његове речи: „што матица запљува трутовске ћелице неоплођеним јајима, а остале оплођеним, та чињеница ми долази више као засебан случај оног чудноватог склада међу радњом и околностима, који се у животу сваког створа живог опажа час у слабијима час у јачим цртама. Овај склад не зависи од воље индивидуе, не долази од познавања стања ствари, него неопходно, чим извесне околности овладају. Овим још није речено да ова неопходност увек долази с поља, она може имати основа својег и у унутрашњем склопу машине животињске. Што матица час оплоди а час не оплоди своја јаја, што другим речма мишићима органа за оплођавање час овако час онако управља то тумачим као тако звану рефлексну радњу,

коју како кад према приликама, а код матице према утиеку, који изазивају ћелице на осећајне живце, на разан начин нерви покретачи (*nerve motores*) проузрокују, а индивидуа не зна ништа о спољашњем стању ствари и не управља од своје воље собом.

Но и ова хипотеза не стоји, јер се рефлексном радњом не може протумачити, како да матица у извесно време не носи трутовска јаја, него само радиличка, даље није јасно, како да скоро оплођена матица не носи и трутовска јаја осим радиличких, ма у кошници колико било трутовског саћа, даље још се не може ни то разјаснити овом хипотезом, што матица, кад је преместимо у кошницу са самим трутовским саћем изнајпре неће да носи никаква јаја, а кад се најзад склони, носи само оплођена јаја.

Животиње нису мртве и без слободне воље машине и оне имају разума и воље, и оне имају оне снаге, што се душом зове, која се од човечје разликује само квантитативно а никако квалитативно.

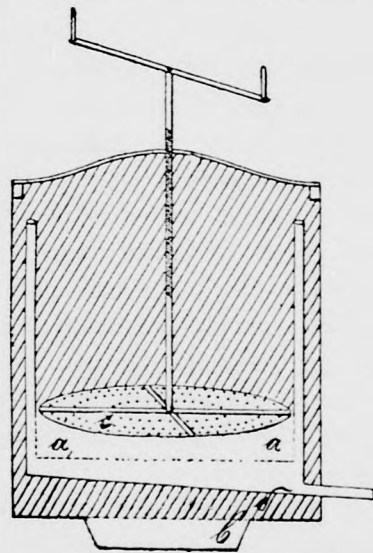
п. М. Г.

Нови апарат за чишћење воска.

Справу, која омогућава посао при лечењу воска од нимфних опница, цвјетних прашака и осталих саставина медног саћа, пронађе учитељ Јован Винклер из Швехата близу Беча, те ју исте године, при последњој изложби у Будим-Пешти пред пчеларском скупштином износи.

Строј (машина) сл. 34. врло је практичан а усавршен је помоћу водене паре. Састоји се из једног овећег двоструког ваљка б) од бијеле леме, који је при дну спојен са воденом спремицом в) и има цијел, да произведену пару кроз избушени таван горе одводи, гдје доспије опет у један јаки лимени ваљак, који је од жељеза приправљен и поцинкован. Даље се састоји из изшупљикане округле плоче, г) која кроз унутрашњи лонац пролази. Ова је спојена са држалом, који каучуком обмотан стоји непомично. Произве-

дена пара пролази кроз унутрашњи ваљак



Слика 34.
(донац) и то само кроз доњи избушени дио а...а). Притиском плоче г) почму материје

медног саћа кроз рупе куљати, те тако услед вреле паре, која се за тили часак у простору развије, восак се већим дијелом прочисти. Пошто уједно и пара с' растопљеним воском напоље кроз једну цијев излази, то није нигда могуће, да се апарат са олађеним воском запуши. Ни воштане комине не могу до тамо допријети јер је напоменути унутрашњи лонац снабђевен са ситом за процјеђивање. Излучи ли пара сав чисти восак из саћа, тако, да га скоро није могуће више добити, то се вретено из пресе повуче назад, два-три пута

поново угре те се тако и посљедна капца излучи, за тим се нечистоћа — остаци избаце и апарат се поново напуни. Овим изумом постигло се средство, које је за мало-посједноца, као и за великог пчелара неопходно нужно; а овај ће кроз неколико пута при употребљивању овог строја на бољем воску добити оних 20 фор. што их за овај апарат даде. — Исти се може добити код изумача у Швехату близу Беча.

По њемачком: **Милан Томић.**

СВЕ О ПШЕНИЦИ.

Написао Фр. Х. Сремац.

V.

Живот пшенице, земља и ђубрење.

(Наставак.)

Ѓнојење или ђубрење пшенице.

Хемиском анализом дознали смо од чега је пшеница постала и чиме се она храни а знамо и на којој земљи добро успева. Да постигнемо што желимо, морамо још знати количину хране, коју земља у којој пшеницу сијемо у себи садржи. А и то ћемо постићи хемиском анализом, коју си данас већ лако сваки за незнатан трошак набавити може. Ја припуштам да многи анализу своје земље не треба, јер ју обрађује већ много година, пак би жалосно било када не би кадар био бар приближно казати шта све у његовој земљи пшеница наћи може. Но ипак за нову земљу коју си истом кунио, коју још не познаш добро би дошла таква анализа. Данас сваки напредан пољопривредник ако баш незна тачну анализу своје земље он зна, да одвезавши жито, кукуруз итд. са своје њиве, да је уједно одвезао и велику количину оних почела, која су његовоме житу, кукурузу итд. за храну служила т. ј. он зна да је за количину тих почела земљу своју осиромашно или како се риеки каже истрошио. Његова је дужност

ако оће даље користи из земље да црпе, да ту количину биљне хране земљи опет поврати.

„Поврати земљи што си јој жетвом одузео“ — рекао је славни Liebig, који је сваком приликом свима ко се за напредак пољопривреде занимао овако саветовао. Његов савет постао је данас принципом нове рационалне пољопривреде.

Већ и наши прадедови, стари Грци и Римљани држаху се тога принципа и непознавајући његову суштину — и они су своје њиве ђубрили али прави узрок, зашто ђубре, нису знали.

Са жетвом одузео си храну биљци која би после жетве следила, одузео си али не знаш колико, јер ју у камари, или на хамбару не видиш, видиш само зрно и сламу а на фосфор и друге биљне хране и не помислиш. Да сазнадемо колико смо жетвом пшенице тих храњивих честица на коли кући у хамбаре одвезли, казаће нам са мало речи следећа таблица по доктору Е. Волфу :

1000 kg.	УЗИМА ИЗ ЗЕМЉЕ							
	азота	калијума	натријума	магнезије	калијума	фосфорне киселине	сумпорне киселине	силицијумне киселине
слама пшенице озиме	3·2	4·9	1·2	1·2	2·6	2·3	1·2	28·2
слама пшенице јарице	5·6	11·0	1·0	0·9	2·6	2·0	1·2	18·2
зрна пшенице озиме	20·8	5·5	0·6	2·2	0·6	8·2	0·4	0·3
зрна пшенице јарице	20·5	5·7	0·4	2·2	0·5	8·9	0·3	0·3

Проучивши ову таблицу приметимо, да пшеница све напоменуте хранљиве честице једнаком количном не троши, једне узима мање, друге више, према потреби у коју сврху, што сам напред описивајући поједина почела као биљну храну истакао. Према тој табlici знаћемо се равнати колико од прилике морамо земљи хранљивих материја повратити. Но ипак није нужно све напоменуте у обзир узети, јер и земља својом природном плодношћу садржаје довољно таквих састојака, које није тако лако могуће исцрпети н. пр. киселину силицијумну (кремену), њу скоро свугде налазимо пак за њу не треба се ни бринути, подобно налазимо свугде магнезијума и гвожђа. У мањој мери налазимо азотних сјединења, фосфорне киселине, сумпорне киселине, калијума а често и креч — то су хранљиве материје за које се највећа старати морамо и земљи ђубрењем повраћати. Најлакше и највише исцрпити ће се фосфорна киселина, јер се у земљи налази врло мало а наима има је и такве, која биљци не може служити за храну јер није растворљива. Колико се у земљи мало фосфорне киселине налази у толико се много троши а мало се натраг земљи повраћа а то се да на следећи начин растумачити.

Зрно пшенично у коме је највећа количина фосфора, потроше понајчешће људи а и животиње, дочим сламу опет са нешто мање фосфора марва, једни и други употребе тај фосфор за одржање свога тела, претварају тај фосфор понајвише у кости где га има 25% целог скелета, даље претвара се у млеко, у месо, у све што је скоро за увек изгубљено, јер се не повраћа биљци за храну. Ово је врло лепо доказао познати чешки пољопривредни књижевник и професор на чешко-техници Др. Ј. Б. Ламбл у своме делу „Deprecation“, где каже на који начин се земља троши а не повраћа јој се оно, што је из ње одузето, а уједно разлаже и тумачи, да земља покрај свега тога што се троши, не може нигда сасвим исцрпети своју плодност. Др. Ламбл учи да је бонитет земље извесна количина стварајућих се хранљивих састојака, које може свака земља сваке године од своје тако рећи својине или од свога иметка (богатства) биљкама за храну пружити, те да није од потребе ту количину надокнадити. Он тврди да је бонитет плодне земље једнак $\frac{1}{4}$ а лоше земље (која је мање плодна) $\frac{1}{5}$ свију исцрпљених хранљивих састојака, чега ради да се не морамо строго држати што последња таблица налаже, већ

да се увек мора у обзир узети и бонитет земље, те земљи има се вратити оно што каже таблица мање бонитету земље.

Ово тумачење Ламблово спомињем само зато јер не ћу штованом читатељу да задјем великога штудирања око познавања и набављања разних врста ђубрета нарочито она, која су му до данас још скоро непозната, јер држим да се није бацао у те велике спекулације и издавања новца у туђину за скупо ђубре када га има у својој близини, нећу да кажем сувише али бар довољно, само га треба употребити за своју њиву а не другом продати или поклањати, како сам се код многих наших сељака врло често на жалост уверио. Тај чувени Др. Ламбл каже: *„употреби најпре све ђубре, које налазиш најближе, на твоме дому, на твоме земљишту иак истом у недостатку, кад си све већ употребио а још би требовао, онда истом купиј!“*

Колико таква ђубрета има наш сељак у своје дворишту а незна јадан или не ће да га употреби. Хиљаду пута сам имао прилике видети заход окренут прама потоку, камо људске изметине од често велике породице одилазе у потока потоком даље; колико пута сам видио осоку (мокраћу), тај прави екстракт биљних храњивих састојака, као извор из ђубрета отицати на улицу и куд ти ја све знам; не једаред напоменуо сам газдарици да кости, крпе не продаје жидовом, да пенео и смет кућевну не баца пред прозоре или широм дворишта; колико пута сам препоручивао стругати блато и прашину са улица и дворишта иак мешати га у ђубре и њиме ђубрити њиве своје и т. д., и т. д. али био сам исмејан а то највише од оних, који се нису дали поучити. Зато овом приликом кад се говори о ђубрењу споменуо сам то, нека је написано, јер ваљда ће онда они пре веровати и увидити како сами себе варају, да продају ако раде како су досад радили а нису хтели веровати живој речи и искреном савету.

Гласовити Др. Ламбл није противник уметног гнојења али њега се сећа како рекох

истом онда када је све већ употребио што је при руди имао. Ето постепеног реда како налаже сећати се разних извора гнојивих материја:

1. изметине људске;
2. изметине животињске;
3. однадци биљни дакле и шталски настел;
4. однадци животињски;
5. минералне састојке у семену (код сетве у обзир узети);
6. материје које су у пепелу и чађи;
7. разне домаће минералне састојке (н. пр. блато, малтер);
8. бонитет земље;
9. купљено ђубре.

Истом кад првих осам извора не могу потребно ђубре да нам пружи, онда истом треба новац издати и гноја купити, што се код нас врло ретко дешава, јер како рекох и оно мало се неупотреби што поседујемо а овамо смо још застарали угарати т. ј. земљу угаримо, остављајући ју тако рећи нека ју природа ђубри, нисмо пријатељи рационалног господарства, јер би морали више радити, више трошити и најпосле принуђени би били куповати уметнога гнојива. Тако ми сви скоро радимо али зло радимо и верујте ако тако будемо још даље терали, да ћемо и овако малаксати а суседи наши ће нас именовати; с тога оставимо се дремежа и тражимо знање, напредак.

Познавајући хемиски састав ђубрета, који имамо на располагање и познавајући природу земље коју шеницом засевамо, знаћемо према поменутој табlici и учењу Ламбловом удесити колико ћемо ђубрити т. ј. потребну количину ђубрета рачунајући по јутру или по хектару већ како му драго. Знамо на једном хектару добили смо толико зрна, толико сламе а према количини сламе и зрна израчуна ли смо колико смо потрошили кила азота, калијума, фосфорне киселине итд.

Хемичари су израчунали да пшеница на једном хектару исцрпи 60—80 kg. азота, 40—50 kg. калијума и до 37 kg. фосфорне киселине, које су као најпотребитије састојке те на које морамо највећи обзир имати и земљи повраћати. Ово исцрпљено треба земљи повратити. Ми имамо н. пр. шталског ђубрета на располагање и то ђубрета скоро најбољег, који у 1000 kg. садржи: 5 kg. азота, 63 kg. калијума и 26 kg. фосфорне киселине. Према исцрпљеној снази и каквоћи ђубрета знаћемо лако израчунати колико треба метерценти ђубрета, да земљи вратимо, што смо јој жетвом одузели. Рачунањем нашли би, да је н. пр. у 150 q. ђубрета:

- 75 kg. азота;
- 94.5 kg. калијума;
- 39 kg. фосфорне киселине.

Азота и фосфора приближно било би за 1 ha довољно али покрај ових има много калијума, али пошто земља калијум јако апсорбира а водом не однаша а уједно пошто већа количина калија не шкоди јер чим га је више тим се ствара више и скроба. Пошто шталским гнојем не смемо пшеницу директ ђубрити, јер би крај данога азота и азота, који кишом у земљу долази, пшеница лако могла настрадати т. ј. јачином азота расла би више у сламу него у зрно пак би лако и полегла, што је пољопривреднику на штету; тога ради препоручује се за пшеницу шталским гнојем ђубрити годину дана напред т. ј. у предидућој плодини. Код нас је обично предидућа плодина кукуруз, који поднаша јако и директно ђубрење, али пошто и кукуруз потребује хране, то не можемо речену количину (150 q.) ђубрета сматрати за довољно већ морамо узети више према нарави кукуруза, узевши у обзир бонитет земље биће довољно ако за $\frac{2}{3}$ узмемо више т. ј.

место 150 q. уземемо 250 q. У тој количини бити ће опет највише калијума али треба знати да кукуруз скоро још једаред толико треба калијума од пшенице. Дакле мање више ђубримо од прилике а не држимо се строго последње таблице, јер не смемо заборавити да осим ђубрења има земља свој бонитет а и обрађивањем њиве а нарочито разумним орањем да се земља обогачује.

Како са рачунањем шталског гноја тако ћемо поступати и са другима врстама гноја, наравски према саставку његовом, те према доби када ђубримо, једнога ћемо узети више другога опет мање, мешанца још више него шталскога а гуана само 2—4 метерценти.

Каквим се врстама ђубрета служи на предан пољопривредник, те каква је њихова каквоћа т. ј. њихов хемиски састав, најлесне разабраћемо из посебне таблице у овоме листу на страни 209. Ја преко овога прелазим са приметбом што сам већ напред рекао, да сваки најпре троши оно што има и да не издаје новац кад не треба; шталско ђубре и домаће ђубре у опште је најбоље, јер оно уједно и физикална својства земље поправља и што је главно оно је најјестиније, јер га пољопривредник добија бадава.

Ђубрење земљишта и одржавање њене статике то је цела студија, добро би било када би подобни чланци „о ђубрењу“ чешће у овоме листу места налазила, јер ово што сам овде о ђубрењу напоменуо, то је само незнатан преглед истога.

Пре но што ћемо прећи на сламу културу т. ј. на сетву, обрађивање и т. д. нужно је да се упознамо са пшеничним непријатељима и болестима а о томе ће бити реч у поглављу што долази.

А за сад разгледајмо напоменуто таблицу коју у свој њеној подробности изнанамо.

Врста гноја	Боде	Органских честича	Азота	Фосфорне киселине	Калијума	Натријума	Калијума	Магнезије	Сумпорне киселине	Хлора и флуора	Силицијуме киселине и песка	Железних оксида и глине	Процент											
													6.2	48.8	9.2	13.5	8.4	13.7	—	—	—	—	—	3.9
Rabillon de Pica — гуано	6.2	48.8	9.2	13.5	8.4	13.7	—	—	—	—	—	—	—											
Punta de Labos — гуано	14.3	42.8	8.3	13.4	8.3	12.8	—	—	—	—	—	—	—											
Huanillos — гуано	10.0	40.9	8.0	15.0	6.8	14.6	—	—	—	—	—	—	—											
Saldanha — Bay — гуано	12.2	35.5	9.0	9.2	1.3	1.0	7.6	1.1	0.3	—	—	—	—											
Ichaboe — гуано свеже	16.4	46.9	7.0	9.4	3.0	8.9	—	—	—	—	—	—	—											
Mejillones — гуано	7.3	6.9	0.9	32.9	1.5	0.5	36.7	3.1	4.5	—	—	—	—											
Baker — гуано, прахак	11.0	7.0	0.5	34.8	0.1	1.5	40.0	1.5	1.2	—	—	—	—											
Baker — гуано, комађе	5.1	2.5	—	45.9	—	—	42.2	1.1	—	—	—	—	—											
Ховланд — гуано	11.4	6.4	—	34.1	1.4	41.9	—	—	—	—	—	—	—											
Шалден — гуано	5.1	6.9	—	35.6	0.2	1.3	46.5	1.5	0.7	0.9	0.1	—	—											
Гуано са острва Феникс	1.7	5.5	0.6	38.7	—	—	46.6	3.9	1.6	—	—	—	—											
Старбук — гуано — прахак	5.1	11.8	0.8	37.8	—	—	41.6	0.4	1.0	—	—	—	—											
Старбук — гуано — комађе	5.5	6.1	0.4	41.3	—	—	42.8	0.7	2.5	0.5	0.2	—	—											
Enderberty — гуано	5.3	3.3	0.4	41.2	—	—	44.1	2.0	0.6	0.1	0.1	—	—											
Кирасо — гуано	9.2	7.4	0.4	34.3	1.5	41.1	—	2.3	1.4	—	—	—	—											
Раза гуано — прахак	3.3	11.2	0.8	36.5	2.4	36.2	—	1.8	—	—	—	—	—											
Раза гуано — комађе	4.1	9.3	0.4	39.4	—	—	36.0	1.2	—	—	—	—	—											
Авес — гуано	7.8	7.7	0.2	33.8	0.1	1.4	40.1	2.4	2.0	1.1	0.5	—	—											
III. Фосфати и Фосфорити.																								
Сомбреро — фосфат	7.4	—	—	35.8	—	—	38.9	0.6	0.5	0.4	1.0	—	—											
Наваса — фосфат	12.0	—	—	30.3	0.3	0.4	36.2	0.8	0.2	0.1	3.9	—	—											
Шарлестн — фосфат	3.8	—	—	25.7	—	—	39.4	0.7	1.8	2.7	17.1	—	—											
Каролина — фосфат	1.2	—	—	27.6	—	—	42.9	0.6	0.6	3.4	7.8	—	—											
Глинени фосфат из Гладна	26.0	—	—	31.5	—	—	2.5	—	6.9	—	6.0	—	—											
Глинени фосфат из западне Индије	22.6	—	—	36.0	—	—	1.6	—	—	—	11.9	—	—											

III.

Врста гноја	Састав											
	Вода	Органичних честица	Азота	Фосфорне киселине	Калијума	Натријума	Калијума	Магнезије	Сумпорне киселине	Хлора и Флуора	Силицијуме и песка	Лезовог и оксидог главне
Бордо — фосфат	5.6	—	—	32.6	—	—	42.4	0.1	0.6	0.9	5.6	8.4
Канада — (Laurentia) — апатит	0.2	—	—	37.0	—	—	51.5	0.5	1.8	3.1	4.7	1.1
Естремадура — апатит	0.6	—	—	37.6	0.7	0.3	48.1	0.1	0.2	1.5	9.0	—
Шпански фосфорит	3.6	—	—	33.4	—	—	47.2	0.5	0.6	3.0	3.7	3.5
Дан — фосфорит изврстан	0.6	—	—	38.3	0.8	0.4	53.2	0.2	—	2.3	1.7	2.1
Дан — фосфорит добар	2.5	—	—	32.3	0.8	0.4	43.2	0.1	—	1.4	6.5	13.5
Дан — фосфорит средњи	2.5	—	—	24.1	7.0	0.4	40.1	0.2	—	1.5	10.0	15.5
Контролит француски	3.6	—	—	20.6	—	—	32.3	0.6	—	4.5	25.7	8.1
Контролит енглески	3.7	—	—	26.8	—	—	43.0	—	—	—	26.5	—
Контролит руски	3.6	—	—	22.1	—	—	33.8	—	—	—	40.3	—
Контролит са Гринсанда	4.3	—	—	26.4	1.0	0.5	45.4	1.0	0.8	0.1	7.5	—
IV. Суперфосфати.												
Перу — гуано	16.0	30.0	7.0	10.5	4.0	1.2	7.0	0.5	15.0	3.2	10.5	1.4
Mejllones — гуано	14.0	7.0	0.6	21.5	1.4	0.4	24.0	0.5	28.5	—	2.3	—
Baker — гуано	15.0	6.2	0.3	21.8	0.1	1.2	25.0	1.5	28.5	0.2	0.9	—
Сомбреро — фосфат	15.0	—	—	20.2	—	0.5	28.4	0.4	26.5	0.4	0.6	—
Угљен од костију	15.0	7.0	0.5	16.0	—	0.1	25.9	0.7	22.0	—	9.3	—
Брашно (прах) од костију	13.0	23.8	2.6	17.6	0.1	0.2	24.4	0.7	17.5	0.2	2.5	—
Дан фосфорит добар	15.0	—	—	19.4	0.5	0.2	28.5	0.1	22.5	1.8	3.2	7.5
Дан фосфорит средњи	12.0	—	—	15.0	0.3	0.1	26.2	0.1	16.0	1.3	8.5	11.5
V. Разна стојива и огњици из фабрика.												
Норвешко рибље гуано	9.8	56.2	8.5	13.8	0.3	0.6	16.0	0.9	0.5	1.4	0.5	—
Китово гуано	5.6	62.4	7.6	13.5	—	0.4	16.5	0.2	—	—	0.7	0.5
Поларних риба гуано	6.4	55.9	8.3	13.9	—	0.8	16.6	0.5	—	0.8	2.3	—
Нудрет	11.5	37.4	1.8	2.8	1.1	0.3	7.2	0.5	1.7	—	24.9	4.0

IV.

Врста гноја	Састав											
	Боје	Органских честица	Азота	Фосфорне киселине	Калијума	Натријума	Калијума	Магнезије	Сумпорне киселине	Хлора и флуора	Силицијумне киселине и песка	Железних оксида и гана
Лернров пудрет	16.9	53.3	7.5	2.7	3.1	5.9	1.3	0.8	9.9	—	3.2	0.6
Берлински прахак од фекалија	—	—	4.7	4.0	2.5	—	—	—	—	—	—	—
Прахак од угинулих животиња	5.7	56.9	6.5	13.9	0.3	0.8	18.2	0.4	1.0	0.2	1.7	—
Прахак (брашно) од сувих жила	27.8	56.6	9.7	6.3	—	—	7.0	0.3	0.1	—	1.1	—
Прахак и остругак од рога	8.5	68.5	10.2	5.5	—	—	6.6	0.3	0.9	—	11.0	—
Прахак (брашно) од крви	13.4	78.4	11.8	1.2	0.7	0.5	0.8	0.2	0.6	0.4	2.1	—
Кокцие (хрушт) — свеже	70.6	24.6	3.5	0.4	0.5	0.1	0.1	0.1	—	—	0.1	—
Прахак од костију	6.0	30.3	3.8	23.2	0.2	0.3	31.3	1.0	0.1	0.3	3.5	—
Прахак од костију Gray-Bentos	4.7	32.7	3.8	25.1	—	—	31.5	—	—	—	0.9	—
Gray-Bentos — гуано	8.0	49.1	5.8	17.4	0.3	—	22.3	—	0.2	—	2.2	—
Угаљ од костију	8.0	8.0	0.7	29.0	0.1	0.2	40.0	1.1	0.4	—	10.0	—
Пенео од костију	6.0	3.0	—	35.4	0.3	0.6	46.0	1.2	0.4	—	6.5	—
Прахина од вуле и њени отпаци	10.0	56.0	5.2	1.3	0.3	0.1	1.4	0.3	0.5	0.2	29.0	—
Кречни фосфат	27.7	12.6	1.5	19.5	0.1	0.2	29.3	1.0	1.2	7.1	5.3	—
Туткало, суво	5.9	45.0	2.5	2.5	0.3	0.1	22.3	1.4	1.3	—	10.1	—
Отпаци из табакане	63.3	17.9	1.4	1.3	—	—	13.2	0.3	—	—	4.8	—
Отпаци од китове масти	23.0	68.4	8.6	2.3	—	—	3.0	0.2	—	—	0.3	—
Одлучени кал (благо) из шећерних фабрика	43.3	15.3	0.4	1.2	0.2	0.1	21.6	0.3	0.3	—	3.8	—
Дужина, луг	87.1	8.5	0.5	—	2.3	0.3	0.5	—	—	0.4	—	—
Чађ од каменог угљена	5.0	66.9	2.4	0.4	0.1	—	4.0	1.5	1.7	—	21.7	—
Чађ од дрвета	5.0	71.8	1.3	0.4	2.4	0.5	10.0	1.5	0.3	—	4.0	—
Морска трава, сува	15.0	72.8	1.4	0.4	1.6	2.8	1.7	1.0	2.6	0.5	0.3	—
VI. Пенео и соли.												
Чилска салитра	2.6	—	15.5	—	—	35.0	0.2	—	50.7	1.7	1.5	—
Кали-Натронова салитра	0.9	—	14.9	—	16.1	22.2	0.1	—	40.3	1.5	—	—
Сумпорни амонијак	4.0	—	20.0	—	—	—	0.5	—	8.0	1.4	3.0	—
Садра	20.0	—	—	—	—	—	31.0	0.1	4.0	—	4.0	—

Врста гноја	Процент													
	Вода	Органичних	Азота	Фосфорне	Калијума	Натријума	Калцијума	Магнезије	Сумпорне	Киселине	Хлора и флуора	Силицијума	Киселине и оксиди	Метални
Садра из соде фабрике	9.0	4.0	—	0.1	—	2.2	34.5	—	41.3	—	—	4.0	—	—
Маринска со	5.0	—	—	—	—	47.3	1.2	0.2	1.4	54.6	—	2.0	—	—
Гасов креч	7.0	1.3	0.4	—	0.2	—	64.5	1.5	12.5	—	—	3.0	—	—
Пецео од лиснатог дрвета	5.0	5.0	—	6.0	10.0	2.5	30.0	5.0	1.6	0.3	—	18.0	—	—
Пецео од црногорца	5.0	5.0	—	4.5	6.0	2.0	35.0	6.0	1.6	0.3	—	18.0	—	—
Излужени дрвени пецео	20.0	9.2	—	6.5	1.5	0.3	28.5	2.5	0.3	—	—	30.0	—	—
Пецео меласе	6.5	11.3	—	1.0	32.1	11.5	3.5	0.8	7.2	11.1	—	4.1	5.0	—
Пецео меласе излужен	32.9	—	—	1.6	1.8	1.4	10.2	0.6	0.6	0.3	—	19.1	11.6	—
Пецео тресети (креч)	5.0	—	—	1.2	0.5	0.4	45.7	0.5	4.4	0.6	—	13.1	7.8	—
Пецео тресети (жель. креч)	5.0	—	—	1.4	0.8	0.2	33.3	0.4	5.2	—	—	16.7	22.3	—
Пецео тресети (садра-глина)	—	—	—	1.8	1.8	0.3	14.7	0.8	16.8	—	—	56.3	5.7	—
Пецео од дрвеног угљена	—	—	—	0.6	0.7	0.4	16.0	1.9	10.4	—	—	57.6	9.5	—
Пецео од каменог угљена	—	—	—	0.8	0.5	—	8.5	1.6	6.1	—	—	62.0	19.8	—
Штафуртске соли:														
Полхалиг	7.2	—	—	—	14.9	—	18.2	6.8	52.1	0.3	—	—	—	—
Карналит	39.2	—	—	—	15.1	0.5	0.7	14.7	1.4	36.5	—	0.3	—	—
Кајнит	20.8	—	—	—	16.9	—	—	18.5	34.6	12.9	—	—	—	—
Кизерит	16.4	—	—	—	0.6	—	—	27.8	53.0	2.4	—	—	—	—
Тахидрит	42.5	—	—	—	—	—	10.1	16.7	—	40.9	—	—	—	—
Препарирани кајнит	12.8	—	—	—	13.8	17.1	1.1	10.7	22.2	28.8	—	1.0	—	—
Троструко концентрирана кали-со	13.4	—	—	—	29.6	14.6	0.5	3.9	4.1	42.3	—	1.3	—	—
Петокруко концентрирана кали-со	4.6	—	—	—	47.5	8.6	0.2	0.9	0.6	47.2	—	0.4	—	—
Сурова кали-магнезија	8.5	—	—	—	16.9	18.3	1.3	8.6	19.8	30.8	—	1.9	—	—
Сурова кали-магнезија чишћена	2.9	—	—	—	30.2	3.7	1.0	11.2	35.6	15.5	—	2.9	—	—

(H. Hirschmann --- Yademecum.)

ПОДРУМАРСТВО.

Како треба поступати са новим бачвама?

По Бабо-у.

Растовина, из које ми наше бачве (бурад) чинимо, траје два пута више у влажнијем подрумима, само јој је та мана што садржава мноштво материја, које се врло лако у винскома алкохолу растварају и истоме непријатни укусе и боју произвађају; с тога подрумар не смије ни пошто вино у нове бачве салијевати.

Пре него што се бачва састави, морају се неизрађене дужице (дуге) сложити тако, да између сваке остаје неки простор, те се тако оставе неко вријеме на ветру и киши; или се исте ставе у текућу воду, или напоскон укушавањем истијех у колико је могуће више у котлу, овај начин служи као најбоље средство за чишћење из дуга по вино штодљивих материја.

Врло јасно можемо видјети уплив вруће воде на дужице, кад струготину растовине у води кувамо, за кратко вријеме добије вода мрку боју и опијајући укусе, (као вода од лимуна) кад се не би вода промјењивала, то би се само неки дио материја излучио а остали дијелови у струготину ушили, зато се вода мора све дотле промјењивати, да при укушавању остаје бистра, и тада је циљ свршена.

Исту циљ можемо постићи и са студеном водом, само много више времена морамо употребити. Осим многих начина помоћу којих се из бачава по вино штодљиве материје извлаче, налазимо јоште по винским предјелима и тај, да се нове бачве по више неђеља са водом наквашају или да се бачва близу потока

намјести и водом налије, после неког времена вода промјени своју боју, тада је морамо источити и нову скорашњу оцет у бачву насути.

Овај је начин врло добар кад се сваки дан за 3—4 седмице вода измјењује, али ипак кад последије овога времена угријану воду у бачву улијемо, то ћемо се увјерити да бачва јоште штодљивих материја садржава, то је знак да је са врућом водом много коришћење нове бачве чистити. Кад би при укушавању у воду нешто соде придодали, то би се излучене модре искрице разбјегле, те ће се још више штодљивих материја излучити. Употребљавање соде, мора увијек као задње средство за чишћење служити.

Вино које смо у тако приређену бачву налили, остаје по више мјесеци у истом положају, зато вријеме вино дубоко у дрво продре и помоћу свога садржавајућег алкохола неке растварајуће материје из унутрашњости дрвета преузима, који од студене и вруће воде преузети нису. Нове бачве и ако су у врућој или студеној води, од неких материја ослобођене, то их ипак не смијемо употребити за стара и добра вина, зато што би иста дрвени укусе добили; најбоље би било кад би нове бачве са slabим пивом или широм (мале вриједности) налили, и тек их последије године за стара и добра вина употребити можемо.

Клостернајбург, 16. јануара 1893.

Ћорћо Аничич.

ЖИВИНАРСТВО.

Здравље наше пернате живине.

По Лаву Прибиљу.

Између других важних брига око неговања и одхрањивања наше домаће пернате живине, јесте чување исте у добром здрављу; то је највећа и најглавнија брига.

Да се пак свако може одржати у потпуном здрављу, нужно му је да се влада по неким извесним правилима, како не би своје здравље нарушио, па тако, то исто важи и за пер-

нату нашу живину. И за њихово здравље да се очува и одржи постављена су нека правила, и док год се та правила буду тачно вршила и одржавала од стране станарице, дотле ће и живина здрава бити; пренебрегну ли се та правила, живина ће да промене начин живота, а ова промена прва може да буде главни узрок да наруши њено здравље и то у тој мери да за кратко време падне сва до последње и да двориште пусто остане. То исто може да наступи и онда, кад се појави какова болест на појединима, и не држимо за вредно, да болест из ближе и тачније испитамо и упознамо се с њоме, па је боље оделимо, па или се лечења латимо, или је просто стаманимо, да нам не закужи и остале — него ако је међу осталом живином оставимо, може да се укорени и годинама да нам живину глаци а никако да је се опростимо. За то и мајмањој болести се мора брига и велика важност положити и гледати да се што пре из основа опростимо те невоље.

Ко хоће живину да одхрањује тај мора добро познавати природу сваке поједине врсте оне пернате живине, које се на дому пати и негује, мора се и са појединим болестима тачно познавати кад и у ком случају најпре која болест и због чега на живину наиђе; како се ова може отклонити или и сачувати је од ње да не наступи и не зарази нам пилеж ни ситну ни крупну. И кад се све то сазна а особито кад се упозна и дозна на први поглед болест којом је заражена живина, онда се могу применити постављена правила за дотичне болести, које умни живинари за поједине живинске болести на основу науке и вишегодишњег искуства поставише и утврдише. „Principiis obsta!“ то је једно хиљадугодишње, освештано правило које је најиспурније средство, да се све невоље и незгоде уклоне. Човеку је врло жао уклонити и уништити поболелу поједину живину, али је ипак боље, него се с њоме дуго мучити и бабрати а овамо у врло ретком случају и излечити је. Много је лакше живину одржати у здрављу, него поболелу излечити покрај свега тога што имамо разних рецепата за живинске болести, да не кажемо на хиљаде,

али на стотине за цело, па опет у највише случајева врло су слабе помоћи и користи.

Да се живина одржи у потпуном здрављу прво и најглавније правило јесте да се у сваком погледу *чистота до крајности мора одржати* тамо, где ова перната живина живи. Уз то мора им се *прва, најбоља и најздравија храна и ићи давати*. Не може се ово правило доста да напрепоручи, а од њега највише зависи, хоћемо ли што више и што здравију живину одхранити. Многи држе да је то свеједно живину ма какову храну давати, но ти се јако варају и ту своју самообману екупо плаћају. У врло много случајева је баш храна главни узрок каквој невољи, болести или зарази од које живина немилице пада. И ми управо непомамо шта хоће наше газде и домаћице тиме што рђаву и покварену храну дају живину? Хоће ли они да их та храна одржи само у животу? Или хоће ли да живина од ње и напредује? Одржати се у животу живина истина може у неколико, али уједно ако је храна јако покварена, то она у желуцима може да породи клицу опасне болестице. А од рђаве и покварене хране напредовати се никад ни у ком случају не може, па е тога и на што само на коцку мећати ону многу пилеж коју смо тешком муком у пола одхранили и од које очекујемо велику корист и помоћ. Покварену и рђаву храну прочисти добро и савесно; рђавштину у ђубре или на ватру баци а што је боље то се може дати али и то по мало уз потпуно добру и са свим потпуно здравој живини. Што год ти даш њој (живини) наћи ћеш ти то у њој, никад не треба да ти је жао; ниси бацио у вегар већ у њу сасуо, која ће ти у своје време лецу, најмање удвостручену крајцару донети.

Рекосмо да кокошинци или друге стаје где се живина затвара или где ма и преко дана пребива мора се најчистије држати а то бар није ни екупо ни тешко, само воље и готовости, па је за тињи час све у свом реду. Шта би то тако страшно било, или какав би то тако тежак посао био сваки дан све стаје где живина ноћива проветрити и од измета очистити, седала опростити од гада,

нова гнезда у неколико недеља једанпут измелити, да се не би разни гад запатио, као црви и уши који су велика беда и невоља за сву живину и тако рећи сву живину до капи крви процеди а по неки насади отуд могу сасвим да пропадне. Под таквих стаја најбоље нек је присут *ситном земљом* а *још боље песком*, са кога се сваки дан измет лако може очистити, у коме се живина *најбоље може пролепшати*, а то је *најбољи лек против ушију*. У прашини, песку или пепелу кад се живина „прокуна“ као оно врапци по путу у прашини, то је најсигурније средство а да на ту живину уши не нађу или ако и нађу да их се што пре опросте; истина да има против ове невоље још и више начина, али о том другом приликом коју више, а за сад се задовољимо и овим.

Не ће ли која станарица да сваки дан проветри и прочисти своје кокошнице и друге овакове стаје, она је оним смрадом и гадом који се развија од измета изложила сву своју пилеж највећој опасности, а томе свему може да буде узрок њена леност. Као што се за људе захтева да је соба чиста и лепо белом бојом окречена, тако исто и из истог узрока треба да учинимо и у кокошницама, који

осим тога преко целе године према спољној температури треба да су и они темперирани; према чему у лето не смеју бити прекомерно топли а најмање загушни а преко зиме одвећ хладни, него преко целе године треба да је умерена температура, која прија и у којој напредовати мора живина а не да иде натраг.

Напрасна промена температуре свима животињама штоди па тако је исто и пернатог живину јако штодљива. Уз то многа живина пати и отуд, кад јако покисене, или кад је жарко сунце јако прежеже. Даље неуредно давање хране, или давање који пут преко мере много, а који пут врло мало. Увек им према броју и према развиту једне мере хране и једнако ваља давати. Особито се мора назити на давање зелене хране да им се преко мере не да, јер од ње могу да добију лијавицу (пролив), а за ситну живину не треба веће беде и невоље од ове, бадава им пружамо и стотину лекова слабо ће који помоћи; онда се човек мучи и натеже с њима, па му полак и кад што и више угине а и оно што му остаје од слабе је користити, јер је кржљаво и мртво мршаво.

(Наставиће се.)

Повртарство.

Диња

Француски и енглески: **Melon.**

(*Cucumis Melo*, лубенице, шишунци — бостан, врежа).

Отаџбина диње јесу врући предјели питеме Азије, гдје и сада добро успјева. Она је била још у најстарија времена, старим Грцима и Римљанима позната, али они нису највише труда на ову корисну биљкулагали; грчки писци спомињаху је врло ријетко, тако и пр. Омир само четири пута. Млађи Плиније описа је у свом природопису под именом „*Cucumis*“ тако нејасно, да се још не зна сигурно, шта је он управо под тим именом разумјев'o.

Карло VIII. донио је први год. 1492. дињу у Францеску. Одавде пренесоме је у Шпанију, затим у Швајцарску и Немачку;

а тек год. 1570. у Енглеску. Још у 17. столећу ступа диња, као главна ремек-грана цијелог вртарства.

Због њезина врло угодног, сочног и хладног плода, приборјаше је у драгоцијене баштованске плодове. Јужни предјели за њу су најпријатнији; њезин укус у врућим предјелима много је дивнији и ароматичнији, него иначе, а ту не треба ни великог труда око узгоја, као што јој је потребито у сјеверним покрајинама.

Диња је једногодишња биљка, са зеленом, сочном, више савијеном вријежом, која на крајевима има кључиће (*roge*), те се тако

пење по дрвећу, цбуновима или се за траву хвата. Цијела вријежа са листовима покривена је многобројним длачицама, те је с тога оштра и хрпава. Листови су већином велики, два или четири пута дубоко урезани. Биљка носи мушке и женске цвјетове; крајеви листова код неких су врста потпуни а код неких изубани. Биљка је једнодома — носи мушке и женске органе. Цвјетови су доста малени; круница је жута и у петоро раздијелана. Женски орган (плџница) изгледа попут малог ораха и оплођава се само пренашањем прашника мушких цвјетова на тучак (жиг) женских. Ово пренашање слиједи помоћу инсекта, а особито помоћу пчела.

Плод сасвим мијења: форму, величину и боју, тако, да га је тешко право описати. Погледом на форму има: дугуљастих, округлијех, пљоснастијех и збијених плодова; затим и величина је врло различита. Плодови прођу све одејенке од бијеле, па до скоро црне, зелене и жуте боје. Кора диње је глатка или хрпава; обично на девет или дванајет дијелова, као браздом од врха, па до вријеже раздијелана. Месо добре врсте је црвенкасто, бијело или зелено, лако топиво, врло богато са шећером и има добар и ароматичан укус. Сјеме је глатко, обично бијело, црно или жућкасто, пљоснато, дугуљасто и различите величине — по величини плода. Обично по 35 шница налази се у једном граму сјемена, код ситније врсте још више, а код крупније саразмјерно — мање. Сјеме може пет до десет година стојати, да се не поквари, то зависи од врсте и начина остављања.

Покушавало се поједине врсте диња погледом на распољивање у једну систему свести, те сада разликујемо три групе: 1. *диње Канталупе*, 2. *црвоваче* и 3. *лубенице* (карпузе), премда је сасвим оправдано раздвајање обију првијех врста, то се кат-кад ипак могу лако промијенити, јер форма истије често једна другу превазилази. Канталупе су у опште округле и пљоснасте, дебела кора покривена је мањим или већим брадавицама; месо је доста тврдо и има угодан, слadak и мирисав укус. Боја меса не упливише ни најмање на доброћу плода. Доброћа меса по

боји, зависи од воље потрошача и сока, који се у њему налази; неки као изврну врсту држе диње са црвеним месом, неки опет са жутиим, но свакако прве претежније.

Од многобројних врста најбоље су препоручене за усјев:

А. диње Канталупе.

Име „Канталупе“ долази од мјеста Cantaluppi у Италији, гдје су прве плодове произвели. Биљка је како кажу из Арменије тамо пренесена. Плод изгледа као кругља са јаким боковима (ребарцима), који су дубокијем браздама уздуж раздијелени; кора је јака, и увјек набрана, смежурана и брадавицава. Месо је наранџасте боје, у устима се топи и садржи доста шећера.

1. *Алжирске Канталупе* (Melon Cantaloupe d'Alger, Cantaloupe de Mai). Плод је дугуљаст, на обе стране заострен; има их скоро округлијех са јаким, округлим, тамно-зеленим скоро црним брадавицама, које су у почетку чисто сребрно-бијеле боје. Плод је дугачак 15 до 20 цм. у промјеру од 12 до 16 цм. и тежи 2 до 3 кгр. На свакој вријежи пусти се само 2 плода да дозре. Месо је дебело, сочно, врло пријатно и шећерно. Ове Канталупе су једне од најтврђих врста љетних пипунова а сазре прилично рано.

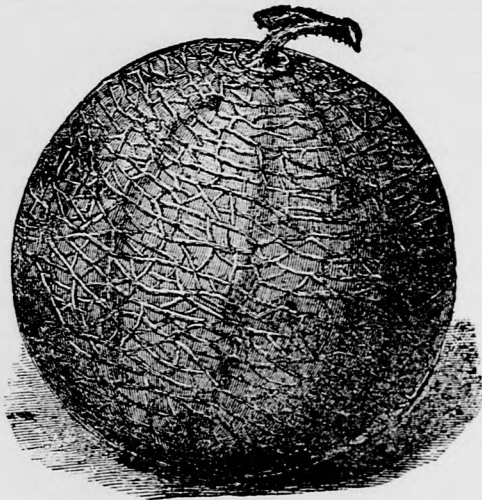
2. *Канталупе са зеленим месом* (Melon Cantaloupe á chair verte). Плод је округлао или нешто смечен са неколико одличнијех ребараца; кора са браздама јасно је зелена, на доњој страни плода бијела и тамно-зелено мраморирана. Дужина плода мијења се од 12 до 14 цм., промјер 14 до 16 цм., а тежи тек $1\frac{1}{5}$ до $1\frac{1}{3}$ кгр. На свакој вријежи пусти се два до три плода да сазре. Ово је једна од најфинијих врста од свију Канталупа.

3. *Црне Кармелитре-Канталупе* (Melon Cantaloupe noir des carmes). Плод је скоро округласт, на крајевима нешто улегнут са слабиим ребрима, већином глатке коре без брадавица, тамно зелене, скоро црне боје, која при дозријевању пређе у наранџасту. Месо је наранџасте боје, дебело, слатко и ароматично. Дужина плода знатно се мијења од 12 до 16 цм., промјер изнаша 14 до 18 цм., а тежи 1 до $1\frac{1}{2}$ кгр. На свакој вријежи пусти се

обично 2 плода да дозре. Ова врста је опет једна од најбољих Канталупа, које рано сазријевају, а око узгоја ове не треба никаква велика труда полагати.

4. *Црне португалске Канталупе* (Melon Cantaloupe noir du Portugal). Биљка расте врло нагло и разгранана се јако. Плод је доста крупан, нешто дугуласт, на врху врло затупљен, са јаким ребарцима и неједнаке грбаве коре, која је покривена са скоро црнијем пегама. Плодна младица врло је дугачка и при крају уз дињу нешто савијена. Плод мијења форму и величину, често постане много шири него дуљи, а често и обратно. Оба промјера мијењају се од 22 до 30 цм. Тежина јој изнаша од 5 до 6 кгр. Пусти се на једној вријежи само једна диња да дозри.

5. *Наранџасте Канталупе* (Melon Cantaloupe orange). Биљка је средње величине, разграната. Плодови су мали, дугуласти са више ребараца, зеленкости, на више мјеста тамним тачкама покривени и мраморисани. Месо је наранџасто, дебело и чврсто, слабо сочно, али ипак слатко и пријатно. Плод не буде дуљи од 12 до 14 цм. у промјеру од



Сл. 35

9 до 11 цм. и тежи од прилике $\frac{1}{2}$ кгр. На свакој вријежи пусти се највише седам до девет плодова да дозре. Међу овима спомињемо и *бленхајмову наранџу* (Blenhiems Orange) која је занета врло лепа и добра; обично буде већа него друге ове сорте; како по спољашњости изгледа јасно нам показује приложена слика под бр. 35.

Наранџасте — Канталупе показују кад кад на својим боковима пруге, које добре личе карактеристичним знацима цероваче. По овој особини, дугуласте Канталупе не би се ни у чему од цероваче разликовале.

6. *Мали Прескот, рана диња* (Melon Cantaloupe Prescott petit kâtif à chassis). Биљка средње величине. Плод је скоро обал или нешто дугуласт, са одличнијем, често набраним и тамно-зеленим на јаснијој боји, мраморисаним ребарцима. Месо је наранџасто, дебело, сочно и лако топиво. Плод је тек 12 до 14 цм. дуг, са ширином од 10 до 12 цм., а тежи до 1 кгр. При узгоју раних врста пусти се на свакој биљци по једна, а на каснијем по двије диње.

За тјерање културног узгоја најбоље су ове двије врсте: *мали Прескот* и *црни Кармелитер*.

7. *Јасно и бијели Прескот* (Melon Cantaloupe Prescott fond blanc de Paris). Доста сважна и разграната биљка. Плод је крупан, збијен, са широким ребрима и врло хранавом кором, која је покривена неправилним тамним или зеленкастим грбама. Ребарца су дубоко урезана. Месо је наранџасто, врло дебело и фино, сочно и топиво. Са свијем тим, што јој је дебела кора, садржи плод врло велику множину меса. Плод достигне дуљину од 12 до 14 цм., промјер од 22 до 30 цм., а тежи $2\frac{1}{2}$ до 5 кгр. На свакој вријежи пусти се обично по једна диња или изнимком, могу се и двије оставити.

8. *Сребрно-бијели Прескот* (Melon Cantaloupe Prescott fond blanc argente). Овај варијетет разликује се од оне под 7. само металним сјајем коре и ребараца, затим плод је нешто у промјеру шири, иначе све особине су им једнаке.

Ове обје Прескот-Канталупе, култивирају нарочито париски вртари, те је трг овијех од почетка јула па до октобра претрпан.

9. *Шећерне Канталупе* (Melon Cantaloupe sucrin). Нарасту средње а разгранају се јако. Плод је скоро округлао или нешто смечен са slabим ребарцима и има сребрнасту боју, која у улеготинама прелази у јасно зелену. Месо је наранџасто, врло дебело, за-

шећерено, сочно и ароматично. Кора је чудновато танка. Промјер плода мијења се од 12 до 14 цм. Тежина у промјеру изнаша од 1 $\frac{1}{4}$ до 1 $\frac{3}{4}$ кг. На свакој вријежи пусте се обично два плода да дозре.

Овај варијетет успјева најбоље на отвореном земљишту.

10. *Архангел — Канталупе* (Cantaloupe d' Arkhangel). Плод је скоро округлао или нешто збијен, са мање ребараца и сиједо-зеленом, грбавом кором. Месо је црвено, дебело, сочно, садржи доста шећера и има угодан кус и мирис.

11. *Cantaloupe de Cavaillon*. Плод је доста ситан, тежи тек 1 кг. и врло је збијен, ребарца наступе брзо; кора је јасно до тамно-зелено мраморисана. Месо је црвено. Ову ситну врсту Канталупе почетком лета највећма доносе с југа у Париз на распродају.

12. *Cantaloupe d' Epinal*. Плод је скоро округлао са врло крупнијем ребарцима; кора је јасно зелена са сиједим пегама; месо је црвено и врло збијено.

13. *Енглеска рапа Канталупа*. (Cantaloupe fin hatif d' Angleterre.) Плод је у неколико збијен с промјером од 10 до 12 цм. Месо је црвено, фино и добро. Ово је једна од врло плодних суврета.

14. *Cantaloupe du Mogol*. Плод је скоро крушкаст, два пут дуљи него шири, са одличнијем ребарцима. Кора је хрпава, тврда и штра. Месо је црвено, дебело и прилично фино. Сазријева врло рано.

15. *Црна холандеска Канталупа* (Cantaloupe noir de Hollande). Плод је врло крупан, дугуласт, кад кад скоро крушкаст. Ребарца се одмах појаве, она су оштра, тамно-зелена, скоро црна, мање више јасно или зелено мраморисана. Месо је наранџасте боје и доста гробо. Сазријева касно. Овај варијетет при добром узгоју нарасте врло јако, али му плодови нису од вриједности.

16. *Прескот са млачком кором* (Cantaloupe Prescott a écorce mince). Овај варијетет је округлији од многих других Прескота, које обично у Паризу култивирају, те је веома сличан шећерној канталупи, од које се само због танкости коре разликује.

12. *Melon Dudaim* или Брахма јабука. Доста разграната, танковијаста билина. Многобројни плодови врло су малени, збијени, те су жуто-зелено или чисто зелено препарани. Месо је танко, наранџасто, а нема никакве ароме ни куса. Промјер плода изнаша тек 7 до 8 цм., а дуг је 5 до 6 цм. Тежина му је близу 200 гр. Мирис, као и код осталих диња, за вријеме дозријевања, доста је угодан, али касније постане врло непријатан. Услед тога, Брахма-јабука не гаји се ради користи њезина плода, него као добар покривач ходника по вртovima, или за извађање одрња по двориштима.

У Клостернајбургу, јуна 1893.

Мил. Томић.

Листак.

КО ЋЕ КАО БОГ!

Слика из народнога живота.

Написао: Миливој Чудомир-вић.

„Што више школовани,
Мање апшени.“

I.

Превалила је била ноћ, када се са црквене куле у селу О. зачуше звона, која јављаху мештанима, да је у селу ватра.

Пробудили се селани из милога сна, те опонако буновни поскакали из постеља својих, да виде чије добро гори.

Како је ноћ доста мрачна била, сваки

је одмах видео светлост тамо у сокаку од сунчева рођаја.

Буновни људи пограбише који виле, који канту с водом, те потрчаше тамо, да виде где и шта гори, па ако је могуће, бар колико толико да помогну невољнима. Та ко зна, не дао Бог, данас сутра може и њега така несрећа снаћи!

Гори сено газде Тривића.... Донео човек један пласт, да му је при руци, да не морају деца сваки час у гувно трчати, па како му је двориште подоста дрвима закрчено било, то га је ставио доста близу штале, која је са свима стајама и кућом под једним кровом.

Настала вреба и жагор придошле, узбуњене светине.... Трчи се то тамо то амо, вуче се вода са свију страна, само да се што пре ватра погаси. Не дао Бог, да ватра кућу захвати!...

Вапај и лелек жена и деце Тривићевих, па и околних суседа, још ти већма увеличавају страх сред ове глуве јесење ноћи, те и нехотице пожелиш, да се испуни клетва газда Јовине жене: Бог га убио, ко је запалио! Да Бог да никад ереће не имао!

Газда Јова је опомену, да не греши душе своје. Бог зна ко је запалио, па ће га и казнити по заслуги. Снуждено хода по дворишту, те наређује, да се поруши сењак, који је уз шталу, а сам је добро мотрио, да се кућа не запали.

— Само да на томе остане... премишљао је он... Не дај Боже веће несреће!...

Била је тиха јесења ноћ без ветра, те се тако могла и ватра брже гасити.

Неки хтедохе да извлаче ствари из стаја, но газда Јова није дао.

Сетио се он, кад је недавно оно, газде Катића стаја горела, како су му више ствари полунали и покрали, него што су му сачували и спасли.... Та има их свакојаки!...

Уздао се у милост божију, а видео своје људе, како сложено, својски гасе, уверен је био, да не ће бити веће несреће.

И смисловао се Бог, те је пошло за руком вредним људима, да су после многога напора погасили ватру, те су тако отклонили

велику несрећу, која је могла задесити газда Јову и обитељ му.

— Сад видим, да треба сваку зградњу посебно градити, па ако се и догоди несрећа не ће бар све изгорети, лакше је очувати... рече неко из гомиле

— Ја мислим... дода други... да је човек најсигурнији кад своје добро осигура, јер часом се несрећа догодити може.

— А ја ко велим... онет ће неко... благословено је воће, кад је око кућа посађено. Оно добро чува кућу од сваке непогоде, па и од ватре. Ето, да не би онога дуда, ко зна шта би и од куће било!...

СТИШЛА СЕ САСВИМ ВАТРА, ТЕ СЕ И СВЕТИНА МАЛО ПО МАЛО РАЗИЛАЗИЛА КУЋАМА СВОЈИМА.

Већ се и зора на истоку указивати почела, када се и последња жеравица погасила.

II.

Тамо у врх плаца, а уз гувно своје, подигао је газда Јова оборе за свиње и овце. Ту је и колеба где пастири Митар и Тодор ноћивају, те чувају стада од непријатеља. Чувају га и пазе као да је њихово рођено.

А како и да не; кад је њима добро код газда Јове! Његова је кућа њима, као да би и своја била. Што им срце зажели, свега имају.

Увидео газда Јова, шта му они вреде, па их пазе, као и своје рођене.

Та нису они од скора његови пастири!... Чувају они његова стада неки десетак и више година... Али се и зна, да, када газда Јова истера на вашар било свиње или овце, прода најскупље и најуре. А за његове прасице или јагањце на пијаци свако се отима...

Е тако је то, кад газда пазе на своје млађе, те с њима добро поступа. Онда су и они газди верни, те гледе, да му прибаве, што више користи. Не каже се бадава: Код доброга газде, добри су и пастири, а само код добрих пастира, може се видети газди, да је добар напредак.

Ето они су први и опазили ватру. Обилазили стада, па смотрили, те јавили газди.

Кад се већ ватра утишала, одоше и они својој колеби, али имали су шта и видети... Врата на свињцу беху разваљена, а

унутри, од преко сто свиња, тек ако је тридесет, четрдесет.

Као без душе дотрчао је ча Митар да јави газди и за ову несрећу.

Похитао газда Јова, да се увери, што га је опет снашло.

— Може бити, да су и саме свиње развалиле обор. . тешко је самога себе... Док снадне ова магла, видеће се они туд по лединама. Потражите их туд, па ће те их наћи...

— Та развалили би они још који пут, али до данас никада... рече ча Митар... Па од куд баш данас, кад ми нисмо овде били! Мора, да их је ко отерао...

— А ко би! Та ја бар мислим, нисам никоме на жао учинио... рече газда Јова.

Па и суседи, коју су дошли, да виде, шта се опет догодило газда Јови, уверавали су га, да су свињи и сами обор развалили.

Само ча-Митар није у то веровао, он је био тврдо уверен, да су свињи отерани, па ће тек, кад се свет развишао рећи газди:

— Та знаш газда... Он је био први код ватре па га после нисам видео... А знам с ким се еродио, па може бити да је њино масло....

— Кога то мислиш?

— Па знаш... Ацка и Гају...

— Не верујем... Па шта сам ја њима учинио, да ми се свете?!..

— Пошли ти газда сержане, да виде јесу ли они код куће... Нико други него је баш то све њино масло... Они су и запалили сено, да лакше могу свиње отерати... Казао сам ти, да се и пре неку недељу дана шуњали туд. А шта имају они поела туд...

Заћуташе обојица.

Ча-Митар дохватио своју дренавачу, те се и он упутио, да тражи свиње.

— — — — —
И збиља ча-Митар је погодио, да је све то Гајино и Ацково масло...

III.

Ено тамо она друга кућа од краја у нетоме реду са газда Јовином, то је кућа Гаје Крнића и зета му Ацка Трпића, на које ча-Митар сумња.

То је сва имовина Гаје Крнића.

Истина остало је њему од старих и земље, али је то вредни Гаја са своји другови профућкао... продао чивутину Морицу.

Одрастао у нераду, па док је било за продају, дотле је и живео, разметао се: ко је, он је; а кад је по испродавао, патио се као рак на угљену, па се тада одао и... крађи.

Тек кад је Ацка за зета задобио, од то је доба мало боље прогледао очима, јер је овај имао још нешто мало земље, но се ипак није мануо свога неваљалога, грешнога посла. А дао Бог „нашла врећа закрпу“... Ацко је на свако зло дело био спреман. Њега је лако било на зло наговорити...

Сирота Пава, морала је да трпи, што су они чинили. Та оно јој је отац, а ово човек! Како јој је, то она сама знаде. Трпи, али никоме не казује јаде своје. Њене друге изађу на сокак у благе дане, па се поразговарају, а она, јадна, несме од срамоте међ' свет да изађе... А добра је, а вредна је, ради у кући као црв, ал' бадава кад они лењују! И мати јој је била така, с тога је и отишла пре времена на онај свет. Жестила се, гризла је Гајина недеља. Па ето и она сирота, таке среће!

Доцкан у вече, те исте ноћи, када је газда Јовино сено горело, дошао је код њих Вића из К. То им је био вођа. Он је Гају и Ацка на крађу и научио.

Њега је Пава мрзила, да га и не види очима, али се није смела одати. Да није њега — мислила је — за цело не би Гаја и Ацко таки били, те се и она не би стидела света.

Вићи је требало само казати, где има шта у селу за потрошак, па не хвали да не ће то сутра дан газда наћи. Он увек има спремне своје људе на Сави, њима преда, па „било па није...“

На онском банку, крај слабе ватрице, седели су и саветовали се где ће у... крађу.

— Ја велим код газда Јове по свиње! — рече Гаја. Јесен је... Иду благи дани, па треба се добро и омрсити.

— И ја мислим — дода Ацко. Треба томе показати, да има од њега ко и паметнији. Он мисли ако је кнез, да може свакоме касти, што хоће!...

Док је ово говорио, образи му се зажарили, очи му одејајиваху чудним сјајем, е си могао јасно из њих видети, да је једва дочекао време, да искали мржњу, злобу своју над газда Јовом.

— Право велиш, — тек ће Вића. Он мисли ако је кнез, да је Бог!... Ето тебе увек напастов'о, а Гају није хтео за сержана, да прими. И слушају га луде... Па нека, нека сад трпе... Нама ће бити добро...

У том се и први петли огласише.

— Хајдемо! — рече Ацко.

— Чекај још мало! — задржава Вића.

— Е видиш, ишли би „к'о мува без главе“, а писмо се ни договорили, — примети Гаја.

— Добро те спомену, да не прођемо као оно пре...

— А зар сте ви већ пробали?! — запита Вића, као са неким прекором, како су се смели и усудити без њега ићи у крају.

— Та хтели смо само да видимо како обори стоје, па кад ти дођеш... — брани се Гаја, а овамо мисли: Не морамо ми увек делити....

(Наставиће се.)

Народна медицина.

(Наставак.)

Грчеви. — *Маџина грава* (*valeria officinalis*), ово је трава од грчева и од велике болести. Која по брегу расте од друге је лековитија. (Л. 99.)

Дан и ноћ. — *Viola triclor* има у себи силу за бљување и лаксирање. (Л. 115.)

Дафина. — *Elaeagnus angustifolia*, њено лишће међу неки на „ротлауф“; а неки опет ово исто жваћу, кад ране по устима имају. (Л. 106.)

Datura stramonium. — *Татула*, сви су јој делови отровни. Татулу су нам по свој прилици Цигани са истока донели. Много се људи а особито деце татулом отровало. Зло дакле раде они људи, који татулу у пиво међу да буде јаче. (Л. 110.)

Daucus carota. — *Шаргарепа*, ситно сечена, осушена и попржена, може место кафе поднети. Добра је најпосле од кашља и од суве болести. (Л. 116.)

Дебела тиква. — *Vrčonia alba* има врло велики и јаки корен, који је добар од костобоље, сињче и од водене болести.

Дивизма. — *Verbascum thapsus*, меће се у теј и од кашља пије, а лишћем се болесни делови облажу да одмекну. — И *црна се дивизма* (*verbascum nigrum*) на облагање и клистирање употребљава; а и од шуљева је добра. Њом се и дивље месо лечи, нек се само добро осуши, сатре и по рани поспе. (Л. 109.)

Дивља мирофија. — *Anetum foeniculum*, слатка је а и доста је лековита. (Л. 118.)

Дивља проја. — *Lithospermum arcense*, њеним се кореном просте девојке по образу тару, да буду румене. (Л. 106.)

Дивље месо. — *Дивизма* (*verbascum thapsus*), меће се у теј и од кашља пије, а лишћем се болесни делови облажу да одмекну. — И *црна се дивизма* (*verbascum nigrum*) на облагање и клистирање употребљава; а и од шуљева је добра. Њом се и дивље

месо лечи, нек се само добро осуши, сатре и по рани поспе (Л. 109.)

Дивљи кестен — *Aesculus hippocastanum*, лековит је за коње, који сињчу имају. Кора при том са младих и двогодишњих граница, врло је добра од грознице. (Л. 125.)

Дивљи першун. — *Aethusa cynapium*, од овог се као и кукуте треба чувати. (Л. 117.)

Digitalis. — *Науретак* има га црвеног и жутог и један је и други отрован.

Драгољуб. — *Tropaeolum majus*, љут је и лековит за оног кога уста боле и коме се зуби њињају (Л. 125.)

Дрен. — *Cornus mascula*, од младог лишћа, које у хладу треба осушити може леу теј бити. (Л. 105.)

Ђумбир. — *Amonium Zingiber*, корен му је лековит, јер греје и крени стомак. (Л. 96.)

Elaeagnus angustifolia. — *Дафина*, њено лишће међу неки на ротлауф; а неки опет ово исто жваћу кад ране по усти имају. (Л. 106.)

Erythraea centaureum. — *Чемерика*, горка је и за то врло лековита. Препоручују је кувати као теј с другим травама против грудних болести на и кашља.

Euphorbia cyprarissias. — *Млечика*, расте по пољу; млеко има у себи за човека врло нездраво, којим прости људи брадавице и жуљеве лече. Само је козе једу. (Л. 130.)

Euphorbia lathiris. — *Царсвац*, многи га гутају да бљују, али кад-кад главом плате (Л. 130.)

Ficus carica. — *Смоква*; смокве су слатке и здраве. Горким соком, који из лишћа и стабла тече, многи брадавице лече.

Fragaria vesca. — *Јагоде*, од младог се лишћа може теј кувати. Неки мисле, да су јагоде добре

од костобоље, за то с њима лети оне делове облажу који су зими били презебли. (Л. 135)

Fritilaria imperialis. — *Цорска круна*, ружно удара а и отров је. (Л. 122.)

Жалфија. — *Salvia officinalis*, њено је лишће добро за испирање грла и за чишћење зуба. Неки од осушеног лишћа теј кувају. (Л. 98.)

Жељ касици. — *Salata* (lactuca sativa), није за слаб стомак здрава, ако се не помеша са другом зеленом; иначе разлађује крв, гаси жеђ, умножава у дојкањама млеко, даје анегит и сан; за то су стари после вечере салату јели. Од њеног семна цеде неки олај, који нашем обичном зејтину ни мало не уступа. (Л. 149.)

Женске болести. — *Комолика* (artemisia vulgaris), добра је од многих болести и крепи материце, тера време итд. Наши је Срби суше и место труди уно требљавају а неки кувари у јела међу. (Л. 151.)

Жуљеви. — *Бршњан* (hedera helix), неки лишће од њега кувају, на овом водом испирају шугу. Неки опет лишће од бршњана дже неко време у сирћету да одмекне па после међу на жуљеве. (Л. 115.)

Жуљеви. — *Млекика* (euphorbia euphraticas), расте по пољу, млеко има за човека врло нездраво, којим прости људи брадавице и жуљеве лече. Само је козе једу. (Л. 115.)

Жуљеви. — *Росоас* (chelidonium majus), осу шен и у прах сатрвен леги старе, отворене ране и чиреве. Соком се жуљеви мажу. (Л. 130.)

Жуљеви. — *Чуваркућа* (sempervivum teetorum), њено се лишће меће на жуљеве да одмекну, па се онда лакше могу исећи. (Л. 130.)

Жута баирена. — *Colutea arborescens*, лишће јој је сила налик на сенино; за то га прости људи место овог и употребљавају. (Л. 147.)

Закусак. — *Scabiosa succisa*, неки с њим кад врат боли, грло испирају. (Л. 104.)

Зеленкада. — *Narcissus pseudonarcissus*, о њој се некад мислило, да је добра од велике болести, које се није засведочио. (Л. 121.)

Знојење. — *Зова* (sambucus nigra), цвет јој је добар за теј, који зној тера; а од зрна се кува неки лековит некмез. (Л. 119.)

Знојење тешко. — *Аита* (sambucus ebulus), од зреле анте кувају неки некмез, који је за оне добар који тешко мокре, тешко иду напоље, или се тешко зноје. Цвет и лишће у млеку кувано, добро је од костобоље. (Л. 19.)

Зова. — *Sambucus nigra*, цвет јој је добар за теј, који зној тера; а од зрна се кува неки лековит некмез. (Л. 119.)

Зубача. — *Panicum detylon*, многи је за лековиту држе. (Л. 111.)

Зубе чистити. — *Жалфија* (salvia officinalis) њено је лишће добро за испирање грла и за чишћење зуба. Неки од осушеног лишћа теј кувају. (Л. 98.)

Зуби кад избијају. — *Бела перуника* (iris florentina), корен је подебео и чланковит, који је из-

нутра сав бео и на љубичицу мјарише; даје се деци да га грискају, кад им зуби почну излазити. (Л. 100.)

Зуби кад се њињају. — *Драгољуб* (tropaeolum majus), љут је и лековит за оног кога уста боле и коме се зуби њињају. (Л. 125.)

Зубобоља. — *Каранфић* (caryophyllus aromaticus), каранфићево је уље добро од зубне болести. (Л. 131.)

Зубобоља. — *Лисац* (polygonum hydropiper), неки га у чистој води кувају, на том водом болестан зуб паре, који после одумине.

Зубобоља. — *Одзуба трава* (authemis pyrethrum), многи је у шупаљ зуб кад боле међу. (Л. 153.)

Зумбул. — *Nycinctus orientalis*, његов је лук отрован. (Л. 123.)

Iris florentina. — *Бела перуника*, корен је подебео и чланковит, који је изнутра сав бео и на љубичицу мјарише; даје се деци да га грискају кад им зуби поучну избијати. (Л. 100.)

Шјурот. — *Acerus calamus*, он је изредан лек у свима болестима, које се од слаб сти рађају. Корен се обично шећером посне и једе. (Л. 124.)

Исиот. — *Atomum Zadvaria*, и он је добар за слаб стомак. (Л. 96.)

Исоп. — *Hyssopus officinalis*, цвет му иде на једну страну, доста лепо мјарише, неки га који бале у прсима имају нију као теј. (Л. 140.)

Јагоде. — *Fragaria vesca*, од младог се лишћа може теј кувати. Неки мисле да су јагоде добре од костобоље, за то лети с њима оне делове облажу, који су зими били презебли. (Л. 135.)

Јововина. — *Betula albus*, лишће исецкано и на тањиру дотле грејано, докле се не почне знојити, врло је лековито за оне жене, које саме децу не доје, па им сисе од силног млека набрекну. (Л. 122.)

Juglans regia. — *Орах*, лишће му се суши и пари у води, у којој се деца кунају чије је тело или поједини делови, стврднуто. Зрели се ораси једу одмах а зелени се са другим стварима укувавају па после добар лек за слабе стомаке буду.

Juniperus communis. — *Вења*, она нам је и лек и зачин из нека јела. Она је особито средство против прилепливе болести.

Камен у бешици. — *Влашац* (allium ascalonicum), од њега је љуска лековита оне, који камен у бешици имају, нек је само уткуу и као теј пију. (Л. 122.)

Камен у бешици. — *Чивак ситан* (xanthium strumarium), семе се његово пије у вину, или још боље у ракији против камена. (Л. 150.)

Камфор. — *Laurus camphori*, камфор је један од најснажнијих лекова.

Каранфић. — *Caryophyllus aromaticus*, каранфићев је олај добар од зубње болести. (Л. 131.)

Каталиа. — *Bignonia catalpa*, корен јој је врло непријатног укуса, и по свој прилици отрован, јер се приноседа, да робови с њим своје господаре трују. (Л. 142.)

Кашаљ. — *Дивизма* (verbascum thapsus), меће

се у теј и од кашља пије а лишћем се болесни делови облажу да одмекну. — И *црна се дисизма* (*verbascum nigrum*) на облагање и кристирање употребљава; а и од шуљева је добра. Њом се и дивље месо лечи, нек се само добро осуши, и по рани поспе. (Л. 109.)

Кашаљ. — *Кукуруз* (*Zea mays*), од зрна му се кува теј од кашља.

Кашаљ. — *Рена* (*blattia rapa*), воду у којој је она кувана жутим шећером о лађецу, пију неки од кашља. (Л. 143.)

(Наставиће се.)

КЊИЖЕВНЕ ВЕСТИ.

ПОЗИВ НА ПРЕТПЛАТУ.

Кад бацимо поглед на литературе страних културних народа, мора свакоме у очи упасти богатство у пољопривредној књижевности особито у **пчеларству**.

Кад видимо да један народ броји преко стотине пчеларских листова само, можемо себи представити, колики је ту целокупан рад, можемо по томе судити колику важност ти културни народи одају тој науци и пољопривредној грани. С друге стране кад прегледамо нашу књижевност морамо признати, да је ова тако лепа, тако важна и корисна грана још врло сиромашна. Али као да смо и ми од неколико година амо кренули унапред!

Многи свећеници, учитељи и други пригрлише пчеларство с највећим одушевљењем и љубављу. Позвани фактори иду му на руку те га распростиру где год могу — карловачка богословија, сомборска, горњо-карловачка учитељска школа, многи прекосавски заводи — сви изучавају ову науку као обвезан предмет!

Да смо пак дошли до тога тек у најновије доба, има народ српски да благодари највише *српском Берзону* високоученом господину профес. **Јовану Живановићу**.

Он је својим умом и лаким пером прокрчио пута напретку пчеларства.

Петнаест година је, како он као особити књижевник, као изврстан природњак ради на пчеларству.

Важност његових радова и велика корист по народ наш, уз то жеља и

молба многих пчелара особито ученика његових подстакла ме је, да се латим са дозволом његовом издавања свих његових досадањих радова са неким изменама и допунама, који ће носити натпис:

СРПСКИ ПЧЕЛАР.

Дело, које је већ у штампи, изнеће око двадесет табака велике осмине са лепим и многим илустрацијама. Садржина ће бити подељена у теоретски и практички део.

Читаво дело изићи ће у неколико свезака — а чим која изађе слаће се претплатницима.

Прва свеска, која се већ штампала, садржи ове натписе:

I. Пчеларење у Срба.

II. Корист од пчеларења.

III. О спаривању и оплођивању у животиња у опће а особито о партеногенези у пчела.

IV. Берзонова теорија о пчеларству.

V. Докази о истинитости теорије Берзонове.

VI. О љубави међу цвећем.

Цена је читавом делу у претплати само **1 ф. 30 новч.** а кад истече рок претплати, знатно ће се иста подићи.

Скупљачима дајем једанаести комад на дар.

Претплата траје до 1. септембра о. г. и шаље се на потписаног.

Држим, да би са свим излишно било овде истицати још више вредност и важност овога подухећа. Авторитет пишчев најбоље јамчи, с тога се могу надати лепом одзиву из народа нашег.

У Новом Саду 28. (15) јунија 1893.

Лука Јоцић

издавач-књижар.