

СЕЉАК.**ЛИСТ ЗА ПОЉЕ, КУЉУ И БАШТУ.**

Издаје и уређује: Ђорђе Радич.

Издаје сваког 5-ог, 15-ог и 25-ог дана у месецу. — Цена му је: годишње 4 фор.,
полгодишње 2 фор., а на три месеца 1 фор. а. вред.**Куповање јестива.**

Како настаје време, да се за зиму нужна јестива купују, неће излишно бити неке знаке навести, по којима вешти купци ваљаност ови ствари познати умеу.

Брашно треба да је сасвим бело, лако, суво, у 8 пута толико воде растопљено као млеко да се начини; над водом да се никоји љусака ни другог труња невиди; ако је улоптано, морају лопте лаке бити ма највеће биле, и несму никојег мириса ни укуса имати. Што се које брашно већма за прете вата, то је боље; што се у шаку стиснуто већма у лопту вата и мање измеђ прстију напоље измиља, то је боље; што лопта та на даску спуштена боље уједно остане и не распе се, то је боље; што се ножем по гладкој дасци даље развући даје, то је боље; што се са мало воде замешено пре стврдне, то је боље. На све ово ваља при куповању пазити. Брашно, које се под зубима грицка, неваља; које је прљаво, мокро, црнкасто, неваља; које удара на плесањ, киселину, или ма који други задај, неваља; исто тако неваља, ако на језику горчи, или ако ма који укус има.

Варива. Пасуљ је најбољи онај, који се највећма сија и који је најокруглији. Грашак је то бољи што је више пепељасте боје; ни жут ни бео, није онако ваљан. Сочиво је тим боље, што је ведрије зелене боје. Ниједно вариво неваља, које је љуском смежурано, и које је жижљиво ил плесниво. При куповању варива најсигурније је узети од сваког пробу и покушати, да л' се добро кува; заради овог престава од сваке врсте по један лончић у кишници низ ватру, и које се за 1 сат мекано скува, тог купи за зиму, колко ти треба.

Јаја најбоља су она, која су најкрупнија и најскорашњија; зарад овог гледни свако кроз, т. ј. обуваћево претима на сунце ил свећу, ако се провиди, добро је, ако је мутно, неваља. Јаја се пробају и у води; добра потону, а укварена пливају на води.

Кромпир. Најбоље је покушати кувати, и тим уверен купити колко за зиму треба. Дobar кромпир чим се мало кува препукне, и има пријатан мирис и укус. Што је кромпир позднији, то је за зиму бољи, зато је најбоље напоследку га куповати. Кромпири рапаве коре брашнавији су и бољи нег гладокори, и бољи је тврђи нег мекани. Пегав и крастав кромпир неваља. Танко одсечена кришка ако је тамна знак је брашнавог, ако је прозрачна, знак воденог и онда неваљалог кромпира. (Свршиће се.)

О неговању воћака.

(Продужење).

Восак каламни.

Растопи се жути восак над тијом ватром, к овом се дода $\frac{1}{4}$ терпетина добро измешана, и ова се смеша остави да се стине, и тим се воском калами умазивају.

Које воћке треба каламити?

Јабуре, крушке, шљиве, кајсије трешње, брескве и бадем могу и треба да се калеме — јер дивљаке безвкусно и хрђаво воће дају. Ора, кестен и лешњик није нужно каламити — јер и без калема вкусно језгро дају — а каламљењем само што раније сазрева и крупнији плод доносе.

Избор дивљака за калем.

За јабуре узима се дивљака јабука, за крушку крушка ил дгуња; за кајсију и шљиву шљива; за брескву и бадем дивљи бадем. Уопште пак меће се коштица на коштицу, а семе на семе; но ипак на дивљаки шљиви може се свако воће са успехом каламити.

Калам на одраслим и маторим дивљакама — ил на гранама матори мање благородни воћака.

На гранама сваке врсте воћа — осим на кестену и ораху — може се каламити, ал пре свега треба дебело грање подкресати, да би младо грање истерало, на којима се идуће године каламити може. Засеци на маторијим гран ма треба да су коси, да би се могла свака влага оцедити. Засеке ваља жутом земљом ил воском улепити.

Кошћено воће, а особито трешња и кајсија — лако добија смо- лоток, кад се крупније грање подкреше, зато је свагда боље на место маторог дрвета, младо каламљено засадити.

Кад се на маторим дрвима калами, треба неколико дивји гран- чица оставити уз каламак, док овај не ојача и не подрасте, т. ј. за две године, јер кад се сво дивље грање подкреше, каламак врло брзо узрасте, и ветар га лако може пребити. Младе каламне изданке ваља штапићима за остало грање против ветра привезати. Кад калами већ приличну круну добију тада ваља сво остало грање подкресати.

Нега каламака друге године калама ил 4-те године усева.

Ко жели висока дрза имати, тај треба да пази на каламак, да не закржави, и да се не пребије, и изданак управо тера, све јаче изданке очне са стране треба подкресати, а слабије оставити. Јаче изданке зато треба подсећи, да неби главна шибљика закржавила.

Код ниски и пирамидални дрва, треба све изданке оставити, и на то пазити, да се гранчице свуд околу дебла једнако шире.

Нега каламака 5-те године.

Треба пазити да сва дрва управо расте, зато је и нужно за тачке привезати. Везивају се пак ликом ил прућем. Привезивање треба сваке године мењати, да неби исто растећу дрвету шкодило. Ове године треба на развитак круне пазити. Дрво најлепши вид има, кад му грање на све стране једнако израшћују, а да би се то докучило, ваља истеравше грање на 3—ока једнако подкресати.

(Продужиће се).

Нега телета.

(Сършетак.)

Зацело је најбоље оставити теле код матере, да сиса кад оће и колико оће! то је и најприродније, и то увек најмање млека кошта, а најбоље крава и теле ту пријају. Ту теле увек помало одсиса, па боље скува и свлада, јер никад незагладни; а крава ту највише млека даде, јербо је чешће теле за сисе дрца и виме дражи. А будући да е оно први недеља млеко врло слабо, зелено, и готово ни од које сне, то је зато баш најбоље да га посиса, и тако је само за њега пређено; а кад газдарица зна, да је оно последње у вимену остајуће

млеко најбоље, бар највише ил све сам скоруп носи, то ваља да само иза телета, краву до последње капље измузе, ту ће сав бар скоруп добити, а сатим више асне, него на свему млеку оном.

А што се оног тиче, да што дуже теле матер сиса, то се већма и науче једно с другим, па и заволију већма, па већма туже једно за другим, опадну и оболу; има и за то довољно лекова и начина, само и чинити ваља; а нарав се и зато довољно постарала.

Окром тог, првотелици ваља увек теле оставити да је сиса, јербо јој тек сисањем вимена израсте, што самом мужем никад небуде; а и зато, што је првотелицу ил врло тешко ил сасвим немогућно на мужу обвикнути.

Одбијање од сисе. За продају одређену телад ваља бар 5 недеља, а ону за пасму одређену, и по пуни 5 месеци оставити да сисају, прирањујући ји помало с другом раном, па онда одбити.

У они мести, гди се млеко скупље продати да, пробитачније је мало и пораније одбити теле. Ту ваља тако згодити, да се крава зими отели, како ће наскоро теле траве добијати моћи, па мање млека трошити.

Никад неваља наједаред одбити теле, и наједаред са матерњег млека на сувопарну и тврду рану прећи; него га полако на рану другу приучавати и варати; најпре $\frac{1}{3}$ млека са $\frac{2}{3}$ воде и прекупљеног јечма ил зоби давати, а после све више воде а све мање млека, па онда полако и на суву рану прећи; а доцније ји ваља у пашу терати одлучено од крава матери, а ноћу одлучено од њи затварати.

Да се лакше теоци при младини месеца одбити дају, то је само бабски говор, ако нису теоци месечњаци.

У нас је обичај, у каиш усађене ексере на чело телету привезати, да несиса матере; боље би било начинити да њега шилци боду, него матер; и лудо је то и немилостно, и оће крави да сисе и виме за навек уквари. Најбоље су за одбијање то оне корнице, што се на уста теоцима привезу, што им непуштају сисе уватити, ал пуштају пити и траву чупати.

Одбијену телад ваља подаље од крава затварати, да се виком недозивљу, ди тужећ једно за другим кадкад обоје оболу; и ваља теле и краву обдан терати мало, да се већма уморе и тврђе обноћ заспе.

Теоце после одбијања, ваља неки дан повећма чувати и неговати, јер онда најлакше оболу, опадну и пропадну. Рђава нега за тај мах, оће да ји онакази за сав идући век.

Оће дикоја крава кад јој се одузме теле, да сувише тужи за њим, неће да једе, и стеже и неда млека; ту јој ваља за неки да

најбољу рану давати, те је преварити, а с' тим и много млеко у виме натерати, па због терета и бола мораће га одпустити, а чувати је при том да нечује дреку телета.

* * *

Мушку телад ваља зарана, ако су иоле јача одма у 4-ој ил 3-ој недељи ушкопити, ту то најлакше преболу.

Ко је рад да за пасму теле оставља, ваља да најбоље одбира. За женско смо рекли, које што ваља; мушко је најбоље оно, што је од добре јаке пасмене краве, а здрава млада и јака бика; што је од 4-ог, 5-ог ил 6-ог телења; што је у Марту Априлу ил Мају отељено; што кратку главу има, дугачке уши, јаке и праве ноге, права леђа, надигнут реп, и које је чвршће а бешње; јошт ако је заради женске пасме, онда што дужи врат и већма пропаднуту стражњицу има, тим је боље.

Снага различити дрва за огрев.

Бела буква има 1000, црна буква 996, јасен 960, зимњи раст 886, летњи раст 867, бреза 855, брест 764, јела 697, чам 690, јовва 600, врба 508, ваљан тресет 665, рђав тресет 490, а ваљан угаљ 3120 мера, дакле триред више огревне снаге нег најбоље дрво. Дакле ваља знати, да је младо дрво снажније од старог, снажније оно с' брда од оног из дола, снажније здраво од болесног, снажније суво донешено од плављеног, и јачу ватру дају гране нег дебло. Кома је могућно сва ова својства наћи имаће најснажнијег огрева, а кад неможе све, оно ваља гледати што више од ови добри својства наћи.

П е ћ

тим боље греје, што дубље у соби стоји и што је виша. Плитке и низке пећи пуге сав пламен а с' њим и силну топлоту напоље улудо отићи. Најбоље су пећи са цевима тако удешене, да дим и воздух недођу пре у оцак, док нису сву врућину у нутри оставиле. Гдегод врео дим напоље излази, ту силна топлота улуд излети, те силан огрев улуд оде, и зато су најбоље пећи, што се из нутра ложе, само мора и цеви довољно бити. —

М л е к о.

Млеко је смеша од сурутке сира и скорупа. Има обично 10 до 20% густине, то је сир и скоруп, а остало 80 до 90% све је сурутка.

Сир је у сладком млеку сасвим разтопљен; у киселом млеку увати се у дебелу пителију, као што је сваком познато.

Скоруп се састоји од сами ситни масни зрница, што се само на стакло видети дају; та су зрнца по закону преламања зрака узрок да млеко није бистро и провидно.

Сурутка је вода са разтопљеним солима шећером и нешто мало сира.

Од сви ти соли најглавнија је сода, она држи сир у води разтопљен дотле, док се ил у млеку киселина неначини, или му се не дода која, у који се мах сода са киселином свеже, а сир остави, који се у тај мах згруша и стврдне.

После соде шећер је најглавнији у сурутци; он је узрок да је млеко слатко, ал он исти узрок буде, да млеко после неког стајања узкисне; он узавре и у киселину се претвори, па са содом свеже. А узрок што узавре, сир је, који се по кратком изван вимена стајању разтварати оде; то је разтварање квасац узаврења и узкиснућа шећеровог а иза тога свега млека.

На проценте рачунајући има млеко $3\frac{1}{2}$ до 6% скорупа, 11 до 14% сира, остало је сурутка, у њој 7 до 8% шећера, а сви укуп остали соли једва 1%.

Све те ствари, из који се млеко састоји, добива крава из ране, ил већ готово, ил се од частица ране у њој тек склопе.

Добро млеко. Добро млеко ваља да је чисто бело, вкусно, слатко, масно, ни сувише танко ни густо.

Обично га пробају на нож, на плетаћу иглу, ил на нокат; ако на њима умоченима остане млека што, онда се узима за добро, ако неостане, онда је сипано воде у њега.

Доброта млека, од много ствари зависи: од ране, од краве, од судова и коморе ди се млеко држи итд.

По разлики ране, и млеко различно буде. Од младе а са мирисавим травама пуне паше добије се најбоље млеко; од младе кукурузовине и кравље репе најслађе; па онда од ти и од детелине луцерне, шпарзете и кромпира највише;

од троскога, јелде итд. буде плаво и модро! од невена и шафрањике кад ји се крава дограби, жуто; од броћа и руја црвено! од жуте репе и лукова буде бљутаво и непријатног мириса; од здраво подводне паше буде здраво бело, и путер врло мекан; од пелена

чемерике и папраца, и остали горки трава, од купусног и кељовог листа, горушице и чкаљева итд. горко. Тако му свака трава од свога својства по нешто прида.

А колико је по рани различна и гомила млека ово је есап: која крава са мекињама и јечмовом сламом даде 17 фунти млека на дан, од фришке детелине да га 24 фун. на дан, а од зелене кукурузовине 33 фун. А свакад са млеком расте и гомила сира, путера и шећера; од јечмове сламе и мекиња да је млеко 5% путера 15% сира и 3% шећера; а од зелене кукурузовине 9% пут., 19% сира и 6% шећера.

Пак је онда мењање ране за доброту млека здраво пробитачно. Осведочено је да кад крава непрестано и дуго све једну па једну рану добива, мало по мало све мање млека даје, па макар баш та рана најбоља била, као да огугла на њу па јој ни сладка небуде; а чим се промене, одма више млека буде, макар та нова рана и лошија била.

Доброта млека зависи од краве: има крава, што исту оно горе-споменућу различну рану једу, и пашу пасу, па се опет млеко онако здраво непромене.

Што је више времена иза телења, то млеко све боље, гушће, масније и слађе бива, више скорупа сира и шећера носи: у 1-вом месецу иза отелења даје 1 фун. млека једва 3 драма путера; у 2-гом и 3-ћем месецу 4 драма, па после све више тако, да у 7-мом и 8-мом кад је најбоље, на 5 и 6 драма дотера. А тако је од прилике пропорција и сира и шећера.

(продужиће се.)

РАЗЛИЧНЕ НОВОСТИ.

* * * Г. Вајсе у Прагу, направио је плуг један, у ког је раоник стојећ, не лежећ, и то на 4 угља, као и остали чески „рухадло“. Плуг овај врло добро земљу меша, и доста дубоко завића. и тако добро ради, да земљу није нужно дрљати, но само после сејања браном прећи. С њиме се добро оре, и вештаци га хв ле здраво.

Ми смо већ нуждне кораке учи-

нили, да га литографисаног добијемо, те да га и наши читаоци, у дрворезу при точном опису бар виде.

* * * Економско друштво у Рајн-пруској има 58 мјестна оделења и преко 15.000 чланова; притом има лепу покушаницу и читаво стовариште разни алата. Ово друштво, са ње-

говим одељењама, троши годишње 20.000 талира.

*** У Ваттентану у Тиролској, мори куга јако марву. У јутру се здрава из штале изведе, а у вече је нађе говедар мртву. Марва од једаред падне и угине. Пре него што ће пасти, укаже се нека црна флека на телу, а кад падне и гинути почне, а оно цело тело поцрни, а месо је од оваког говеда нездраво и смрдљиво.

* Као што је овде код нас била нужда на бурадча при берби, исто се тако чује и са више други страна, пак и из Хрватске, Славоније, Далмације, Аустрије и други земаља. Многи су овде морали због недостатка буради бербу прекинути, док нису нуждна бурад набавили. Вина хвала Богу доста, свуди! — ал слабе цене.



* Да уштедиш ране при гојењу свиња. Колико си мерова кокуруза одредио да свинче израниш, гледај да то што брже можеш потрошиш. Боље је набрзо нег на развлак гојити. Даји му ране колкогод појести може, али ни да ране потире, ни да се преждере; Зато је најбоље више реда преко дана, по пет пута, а то је окром јутра, подна и вечера још измеђ јутра

и подна, и измеђ подна и вечера по једаред толико наранити, колко појести могу. —

* Да претвориш младу ракију у стару. Успи на сваки аков ракије по 8 до 9 капљи Амонијака (из апотеке) и добро измућкај. Оног часа добије ракија укус, као да је више година стара. —

Трговина.

П. Л.

Пешта	пожунац				Пешта	пожунац			
	по		до			по		до	
	фр.	н.	фр.	н.	фр.	н.	фр.	н.	
Жито банатско	4	30	4	60	Проја	—	—	—	—
„ бачко	—	—	—	—	Пасуљ	—	—	—	—
„ потиско	4	—	4	25	Репица	8	20	8	30
Наполица	—	—	—	—	стоји у тргов				
Раж	2	70	3	—	Новац.				
Јечам	2	50	2	70	фр.	н.	фр.	н.	
Зоб	1	55	1	60	Цесарски дукат	5	82	5	84
Кукуруз стари	3	50	3	70	Крунаш	16	85	16	90
„ нови	—	—	—	—	Сребро	122	25	122	50